

ENERO 2025

RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS



**Colegio Oficial de
Veterinarios de Jaén**

Claudio Izaga Cordero

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

Francisco Javier Chavernas Garvi

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.

Índice

I. Harinas y derivados. Disposiciones comunitarias.....	3
II. Harinas y derivados. Disposiciones nacionales.....	6
PASTAS ALIMENTICIAS	6
PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA	6
GALLETAS.....	6
MASAS FRITAS	6
PAN Y PANES ESPECIALES.....	7
HARINAS Y SÉMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU MOLIENDA	7
CEREALES EN COPOS O EXPANDIDOS	7
III. Harinas y derivados. Disposiciones Andalucía	8
IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	9
NOTAS INTERPRETATIVAS APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS:	10
RECOMENDACIONES ACRILAMIDA	11
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	11
V. Instrucciones y Programas Andalucía	13
VI. Otras	14
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX	14
BASE DE DATOS	14

I. Harinas y derivados. Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los **controles y otras actividades oficiales** realizados **para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (**Reglamento sobre controles oficiales**)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/625 a 05.01.2025](#)

2. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (C/2024/6481).

Para contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas de los Estados miembros. Es una revisión de la primera Comunicación de la Comisión que añade nuevos elementos aclaratorios.

3. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (**Reglamento controles oficiales**). 2022/C 467/02 08.12.2022

Compila aclaraciones y mejores prácticas en relación con las disposiciones más solicitadas con el fin de contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas Estados miembros.

4. [Reglamento \(CE\) 2073/2005](#) de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2073/2005 a 08.03.2020](#)

5. [Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 852/2004 a 24.03.2021](#)

[Corrección de errores del Reglamento \(CE\) 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se sustituye por **análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) 2.03.23**

6. [Reglamento \(CE\) 2074/2005](#) de la Comisión, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen **medidas de aplicación** para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE)

854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2074/2005 a 14.12.2019](#)

7. [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de **determinados contaminantes** en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/915 a 01.01.2025](#)

Posterior

[Reglamento \(UE\) 2024/1987 de la Comisión](#), de 30 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de **níquel** en determinados productos alimenticios C/2024/5379 (no incluido en el consolidado)

8. [Reglamento \(CE\) 396/2005](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de **residuos de plaguicidas** en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 396/2005 a 11.12.2024](#)

Posterior

[Reglamento \(UE\) 2025/115 de la Comisión](#), de 21 de enero de 2025, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de fluxapiraxad, lambda-cihalotrina, metalaxilo y nicotina en determinados productos

[Reglamento \(UE\) 2024/2609 de la Comisión](#), de 7 de octubre de 2024, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) núm. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de napropamida, piridabeno y tebufenpirad en determinados productos.

[Reglamento \(UE\) 2024/2612 de la Comisión](#), de 7 de octubre de 2024, que modifica los anexos II, III y IV del Reglamento (CE) núm. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de quitosano, clopiralida, difenoconazol, residuos de destilación de grasas, flonicamid, proteínas hidrolizadas y senecioato de lavandulilo en determinados productos.

[Reglamento \(UE\) 2024/2711 de la Comisión](#), de 22 de octubre de 2024, por el que se modifican los anexos II y V del Reglamento (CE) núm. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de tiacloprid en determinados productos.

9. [Reglamento \(UE\) 2017/2158](#) de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para **reducir la presencia de acrilamida** en los alimentos.



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

10. [Recomendación \(UE\) 2019/1888](#) de 7 de noviembre de 2019 relativa al control de la presencia de **acrilamida** en determinados alimentos
11. [Reglamento \(CE\) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre **aditivos alimentarios**.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1333/2008 a 16.12.2024.](#)

12. [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor** y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1169/2011 a 01.01.2018](#)

II. Harinas y derivados. Disposiciones nacionales

1. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos XX “Harinas y derivados”**
2. [Real Decreto 1334/1999](#), de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de **etiquetado**, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
3. [Real Decreto 1808/1991](#), de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el **lote** al que pertenece un producto alimenticio
4. [Real Decreto 135/2010](#), de 12 de febrero, por el que se **derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos** de los productos alimenticios
5. [Real Decreto 176/2013](#), de 8 de marzo, por el que se **derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones** técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios
6. [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre](#), por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de **comercio al por menor**.

MINORISTAS. Modifica el R.D. 1086/2020 y añade un Artículo 5 bis. Materiales de las superficies en contacto con los alimentos. (a) Mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo para el manipulado de masas panarias y de bollería. b) Cámaras de madera para la fermentación de las masas de panadería y bollería. Artículo 4 Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente) Igual o inferior a 4 °C.

7. [Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre](#), por el que se regulan los **coadyuvantes tecnológicos** utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos

PASTAS ALIMENTICIAS

8. [Decreto 2181/1975](#), de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de **Pastas Alimenticias**

PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA

9. [Real Decreto 496/2010](#), de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de **confitería, pastelería, bollería y repostería**

GALLETAS

10. [Real Decreto 1124/1982](#), de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de **Galletas**

MASAS FRITAS

11. [Real Decreto 2507/1983](#), de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de **masas fritas**



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

PAN Y PANES ESPECIALES

12. [Real Decreto 308/2019](#), de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el **pan**.

HARINAS Y SÉMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU MOLIENDA

13. [Real Decreto 677/2016](#), de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las **harinas, las sémolas y otros productos de la molienda** de los cereales

CEREALES EN COPOS O EXPANDIDOS

14. [Real Decreto 1094/1987](#), de 26 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de **Cereales en Copos o Expandidos**.



III. Harinas y derivados. Disposiciones Andalucía

1. [Decreto 163/2016](#), de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los **productos primarios** desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor.

Anexo I: Productos primarios y cantidades máximas autorizadas en venta directa por productor o recolector y año: **Cereales cultivados 10.000 Kg**

IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías

1. [AESAN legislación](#)
2. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2021-2025: Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios \(Versión 4 – marzo 2024\)](#)

[Programa 1.](#) Inspección de establecimientos alimentarios

[Programa 2.](#) : Auditorías de los sistemas de autocontrol

[Programa 4:](#) Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos.

[Programa 5:](#) Alérgenos y sustancias que causan intolerancia.

[Programa 6:](#) Organismos Modificados Genéticamente (OGM).

[Programa 7:](#) Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios

[Programa 8:](#) Peligros biológicos en los alimentos

[Programa 11:](#) Contaminantes en alimentos

[Programa 12:](#) Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos

[Programa 13:](#) Materiales en contacto con alimentos

[Programa 14:](#) Residuos de plaguicidas en alimentos

[Programa 17.](#) Vigilancia de alimentos irradiados

3. [Recomendaciones para la prevención, el control y la vigilancia de las micotoxinas en las fábricas de harinas y sémolas.](#) MAPA. 2015
4. [Informe en relación a una solicitud de evaluación inicial para la comercialización de semillas de chía \(Salvia hispanica\) en platos preparados esterilizados basados en granos de cereales, pseudocereales y/o legumbres.](#) en el marco del Reglamento (CE) Nº 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios. Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 22 de junio de 2017
5. [Informe sobre la seguridad del consumo de harina de almortas.](#) Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de mayo de 2018
6. [Claves para la aplicación del sistema de trazabilidad y de las buenas prácticas de higiene en el sector cerealista de España.](#) 2005. Asemac
7. [Guía para la verificación del sistema APPCC en el sector de masas congeladas de](#)

- [panadería, bollería y pastelería](#). 2015. Asemac
8. [Guía de criterios microbiológicos aplicables al sector de masas congeladas de panadería, bollería y pastelería](#). 2008 Asemac
 9. [Manual de gestión de alérgenos en el sector de masas congeladas de panadería y bollería](#). Asemac 2011
 10. [Manual de calidad de panadería, bollería y pastelería](#). Asemac 2012
 11. [Manual de formación de manipuladores de productos de masas congeladas de panadería y bollería](#). Asemac 2010
 12. [Directrices para el desarrollo de un sistema APPCC en el sector de la pastelería](#) en la Comunidad de Madrid. 2013
 13. [Guía unificada de prácticas correctas de higiene del sector de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería](#). 2020 Fedacova
 14. [Guía europea de buenas prácticas de higiene para la recogida, almacenamiento, comercio y transporte de cereales](#), semillas oleaginosas y proteaginosas, otros productos vegetales y productos derivados de estos. 2015
 15. [Guía Unificada de Prácticas Correctas de Higiene del Sector del Pan, Bollería, Pastelería, Confitería y Repostería](#). rev 0 – 2020 Fedacova
 16. [Guía de prácticas correctas de higiene en panaderías de Castilla y León](#). Federación Regional de Panaderos de Castilla y León. Junta de Castilla y León. 2011
 17. [Manual de aplicación del Sistema APPCC en industrias de confitería-pastelería bollería y repostería de Castilla La Mancha](#)
 18. [Uso del E-170 en la categoría "07.1. pan y panes especiales"](#)
 19. [Reglamentación técnico-sanitaria del pan y panes especiales](#): artículo 16.1.2.3.

NOTAS INTERPRETATIVAS APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS Y RECOMENDACIONES COMUNITARIAS:

20. [Aclaración sobre el uso de productos derivados de arroz](#)
21. [Límite máximo de Fumonisin aplicable a la harina de maíz](#) . Comisión Institucional del 21/03/2018
22. [Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta](#). Comisión Institucional del 21/03/2018
23. [Declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles](#) para lactantes y niños de corta edad. 2011



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

24. [RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN](#) de 27 de marzo de 2013 sobre la presencia de las **toxinas T-2 y HT-2 en los cereales** y los productos a base de cereales (2013/165/UE)
25. [RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN](#) de 17 de agosto de 2006 sobre la presencia de **deoxinivalenol, zearalenona, ocratoxina A, toxinas T-2 y HT-2 y fumonisinas** en productos destinados a la alimentación animal (2006/576/CE)

RECOMENDACIONES ACRILAMIDA

26. [Documento guía para la aplicación armonizada de la legislación sobre acrilamida.](#)
27. EFSA [evaluación científica](#) sobre acrilamida en alimentos
28. [Cuadriptico informativo](#) sobre acrilamida
29. [Video](#) sobre la reducción de la formación de acrilamida en alimentos
30. [Ficha técnica](#) de acrilamida
31. [Informe del Comité Científico](#) de esta Agencia sobre los criterios de seguridad que limiten la exposición a acrilamida producida por la fritura de patatas.
32. [fooddrinkeurope](#) actualiza la infografía de acrilamida
33. [Caja de herramientas acrilamida](#). 2019

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

34. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
35. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
36. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
37. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
38. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
39. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
40. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
41. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España](#). marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M^a Begoña de Pablo
42. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
43. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos,



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

parámetros contaminantes)

44. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
45. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
46. [Recopilación legislativa en materia de calidad alimentaria](#). MAPA

V. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan anual de controles oficiales programados en protección de salud 2024](#)
2. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios](#) 2021. **_Programas de control de micotoxinas, de nitratos, de metales pesados, de dioxinas y PCBs, de HAPs, de Plaguicidas, de Ingredientes tecnológicos**
3. [Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía](#) 2020-2023.
4. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
5. [Instrucción 107/2011](#) "actuaciones en materia de residuos de **productos fitosanitarios**"
6. [Programa de control de la información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con alimentos.](#) 2022
7. [Plan de Control de Peligros Biológicos](#) 2022.
8. [Programa de control de peligros biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)

VI. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, **2022**. Correcciones editoriales en 2011. La última revisión cambia el anexo IV árbol de decisiones
2. [Código de prácticas](#) para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos. CXC 67-2009
3. [Norma para la harina de trigo](#). CXS 152-1985. 2021 inglés
4. [Norma para la harina integral de maíz](#). CXS 154-1985. 2019
5. [Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen](#). CXS 155-1985. 2019
6. [Norma para la harina de mijo perla](#). CXS 170-1989. 2019
7. [Norma para la harina de sorgo](#). CXS 173-1989. 2019
8. [Norma para la harina de yuca comestible](#). CXS 176-1989. 2019
9. [Norma para la sémola y la harina de trigo duro](#). CXS 178-1991. 2019
10. [Norma para el trigo y el trigo duro](#). CXS 199-1995. 2019
11. [Norma para el arroz](#). CXS 198-1995. 2019
12. [Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por arsénico en el arroz](#). CXC 77-2017
13. [Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes](#) y niños pequeños. CXS 74-1981. 2019
14. [Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas](#). CXC 51-2003. 2017

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

15. [Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario](#) (parámetros microbiológicos, también químicos o radiológicos)

ADITIVOS Y AROMAS

16. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
17. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

18. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
19. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
20. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
21. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

22. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.](#) Códex
23. [Base de datos de plaguicidas](#)

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

24. [Base de datos de materiales en contacto](#) con los alimentos U.E.