

ENERO 2026

RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXXI: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS



**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. Aditivos	3
a) Disposiciones comunitarias.	3
b) Disposiciones nacionales	4
II. Aromas. Disposiciones comunitarias	5
III. Enzimas alimentarias Disposiciones comunitarias	7
IV. Disolventes de extracción. Disposiciones nacionales.....	8
V. Coadyuvantes tecnológicos. Disposiciones nacionales	9
VI. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías	11
NOTAS DE INTERPRETACIÓN APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS:	11
GUÍAS ESPECÍFICAS.....	16
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	16
VII. Instrucciones y Programas Andalucía.....	18
VIII. Otras	19
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX	19
BASE DE DATOS	19

I. Aditivos

a) Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(CE\) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización** común para los **aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios**.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1331/2008 a 27.03.2021](#)

2. [Reglamento \(UE\) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011](#), de **ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los **aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios**.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 234/2011 a 27.03.2021](#)

3. [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 04.11.2025](#). Posterior

[Reglamento \(UE\) 2025/2084 de la Comisión, de 17 de octubre de 2025](#), por el que se modifican el Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso del extracto de quila (E 999) y el Reglamento (UE) 231/2012 de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones del **extracto de quila (E 999)**

4. [Reglamento \(UE\) 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012](#), por el que se establecen **especificaciones** para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 231/2012 a 27.10.2024](#)

5. [Reglamento \(UE\) 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010](#), por el que se establece un programa para la **reevaluación de aditivos** alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 257/2010 a 27.03.2021](#)

6. [Reglamento \(CE\) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) 2232/96 y (CE) 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1334/2008 a 25.06.2025](#)

7. [Recomendación \(UE\) 2023/965](#) de la Comisión de 12 de mayo de 2023 sobre la **metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios**

b) Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 380/1984](#), de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de **Jarabes**.
2. [Orden de 14 de enero de 1988](#) por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el **cuajo y otros enzimas coagulantes de leche** destinados al mercado interior
3. [Real Decreto 1338/1988](#), de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de **Horchata de Chufa**.
4. [Real Decreto 1052/2003](#), de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados **azúcares** destinados a la alimentación humana.
5. [Real Decreto 650/2011](#), de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de **bebidas refrescantes**.
6. [Real Decreto 661/2012](#), de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los **vinagres**.
7. [Real Decreto 640/2015](#) de 10 de julio por el que se aprueba la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza, y por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de **Aceites Vegetales Comestibles**.
8. [Real Decreto 600/2016](#), de 2 de diciembre, por el que se aprueban las normas generales de calidad para las **caseínas y caseinatos alimentarios**.
9. [Real Decreto 72/2017](#), de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la **sidra natural y de la sidra**.
10. [Real Decreto 308/2019](#), de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el **pan**.
11. [Real Decreto 1011/1981](#), de 10 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **grasas comestibles** (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.

II. Aromas. Disposiciones comunitarias

1. [Reglamento \(CE\) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización** común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1331/2008 a 27.03.2021](#)

2. [Reglamento \(UE\) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento \(CE\) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización** común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 234/2011 a 27.03.2021](#)

3. [Reglamento \(CE\) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre los **aromas** y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) 2232/96 y (CE) 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1334/2008 a 25.06.2025](#)

4. [Reglamento de ejecución \(UE\) 872/2012 DE LA COMISIÓN](#) de 1 de octubre de 2012 por el que se adopta la **lista de sustancias aromatizantes** prevista en el Reglamento (CE) no 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan el Reglamento (CE) 1565/2000 de la Comisión y la Decisión 1999/217/CE de la Comisión

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 872/2012 rectificación a 31.08.2018](#)

5. [Reglamento \(UE\) Nº 873/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012](#), sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de **aromas y materiales de base** que figura en el anexo I del Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 873/2012 a 24.11.2021](#)

6. [Reglamento \(CE\) 2065/2003, de 10 de noviembre de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo](#), sobre los **aromas de humo** utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 2065/2003 a 27.03.2021](#)

7. [Reglamento de Ejecución \(UE\) Nº 1321/2013 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2013](#), por el que se establece la **lista de la Unión** de productos primarios autorizados para la producción de **aromas de humo** utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.

El Reglamento 2065/2003 establece que los aromas de humo o los alimentos que los contengan no podrán comercializarse si está presente un aroma de humo que no sea un **producto primario autorizado**. El Reglamento 1321/2013 autorizó **10 productos primarios aromatizantes de humo** durante un período de 10 años. El plazo expira el 1 de enero de 2024. (Se ha prorrogado hasta el 31 de diciembre de 2024) NO SE HAN RENOVADO LA AUTORIZACIÓN.



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXXI

[TEXTO CONSOLIDADO 1321/2013 A 21.08.2024](#)

III. Enzimas alimentarias Disposiciones comunitarias

1. [Reglamento \(CE\) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización común** para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1331/2008 a 27.03.2021](#)

2. [Reglamento \(UE\) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011](#), de ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un **procedimiento de autorización común** para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios
- Modificado por: [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2020/1823 de la Comisión de 2 de diciembre de 2020](#), por el que se modifica el Reglamento (UE) 234/2011 de ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 234/2011 a 27.03.2021](#)

3. [Reglamento \(CE\) 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre **enzimas alimentarias** y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) 258/97

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1332/2008 a 03.12.2012](#)

IV. Disolventes de extracción. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio](#), por el que se aprueba la **lista positiva de los disolventes de extracción** que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes (B.O.E. 30.08.2011)

Directiva Objeto de transposición: [Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009](#), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes

Corrección de errores de la [Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009](#), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes (*DO L 141 de 6.6.2009*)

[Corrección de errores del Real Decreto 1101/2011](#), de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes. (B.O.E 05.03.2016)

Modificado por la [Orden SSI/194/2018, de 22 de febrero](#), por la que se modifica la parte II del anexo del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes, en lo que respecta al éter dimetílico.

[TEXTO CONSOLIDADO REAL DECRETO 1101/2011 a 28.02.2018](#)

V. Coadyuvantes tecnológicos. Disposiciones nacionales

1. [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. @ R.D. 1026/2025
2. [Real Decreto 600/2016, de 2 de diciembre](#), por el que se aprueban las normas generales de **calidad para las caseínas y caseinatos** alimentarios.
3. [Real Decreto 640/2015, de 10 de julio](#), por el que se aprueba la **lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados** para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza, y por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
4. [Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre de 2010](#), por el que se regula la explotación y comercialización de **aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas** para consumo humano
5. [Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre de 2010](#), por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de **aguas preparadas envasadas** para el consumo humano
6. [Resolución de 2 de diciembre de 1982](#), de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de **cerveza**
7. [Real Decreto 72/2017](#), de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la **sidra natural y de la sidra**.
8. [Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo](#), por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de **bebidas refrescantes**
9. [Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de **Horchata de Chufa**
10. [Real Decreto 661/2012, de 13 de abril](#), por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los **vinagres**
11. [Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto](#), por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados **azúcares** destinados a la alimentación humana
12. [Real Decreto 380/1984, de 25 de enero](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes
13. [Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **grasas comestibles** (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos
14. [Real Decreto 308/2019, de 26 de abril](#), por el que se aprueba la norma de calidad para el **pan**



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXXI

15. [Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre](#), por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los **zumos de frutas** y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

VI. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías

NOTAS DE INTERPRETACIÓN APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS:

1. [Uso de cantidades excesivas de antioxidantes.](#)
2. [Uso de extractos de plantas ricos](#) en constituyentes capaces de ejercer función tecnológica.
3. [Uso de polioles y acesulfame K \(E 950\) en chicle.](#)
4. [Formas autorizadas del ácido láctico \(E 270\).](#)
5. [Empleo de spray refrigerantes](#) en alimentos a base de chocolate y/o azúcar.
6. [Categorización del macaroon](#) en el sistema de categorización alimentaria del anexo II del Reglamento 1333/2008.
7. [Aclaración sobre el estatus de vinagre](#) tamponado.
8. [Aclaración sobre el uso de productos](#) derivados de arroz.

NOTAS DE INTERPRETACIÓN APROBADAS COMISIÓN INSTITUCIONAL AESAN

9. [AESAN legislación](#)
10. [Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2026 – 2030](#)
11. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2026-2030](#): Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios (**Versión 1 – octubre 2025**)

[Programa 12](#): Control de Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos
12. [Sorbatos en la superficie de quesos curados o madurados.](#) comisión institucional. 20/07/2011
13. [Uso de cloruro de calcio en queso.](#) Comisión Institucional año 22/06/22
14. [Uso de sorbatos en cuajada.](#) comisión institucional 09/07/2014
15. [Uso de cloruro cálcico \(coadyuvante/aditivo\) en quesos.](#) comisión institucional 26/04/2017, revisada 22/06/2022
16. [Nota interpretativa sobre el uso de aditivos y aromas en cuajo.](#) comisión institucional 16/10/2019

17. [Empleo de agua oxigenada como coadyuvante tecnológico.](#) comisión institucional 17/10/2012
18. [Fosfatos en filetes de pescado congelados o ultracongelados.](#) comisión institucional 26/06/2013
19. [Protocolo para la preparación de la muestra y análisis de sulfitos en crustáceos frescos congelados.](#) comisión institucional 26/05/2010
20. [Utilización de E-500 y E-501 en pescado y productos de la pesca.](#) 2022 (revisado en 2023)
21. [Utilización de E-500 \(carbonatos de sodio\) y E-501 \(carbonatos de potasio\) en pescado y productos de la pesca.](#) Aprobada en la Comisión Institucional del 27/11/2013, Revisada en Comisión Institucional de 30/11/2016, 22/06/2022 y 12/12/2023
22. [Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado.](#) Legislación aplicable. comisión institucional 20/07/2017, revisada 12/12/2023
23. [Uso de extractos vegetales, aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca.](#) Aprobado en la Comisión Institucional del 23/05/2015, Revisada en la Comisión Institucional de 30/11/2016, 13/03/2019 y 12/12/2023
24. [Usos de extractos vegetales en pescados y productos de la pesca.](#) comisión institucional 13/03/2019 y 12/12/23
25. [Guía con criterios de orientación para las autoridades competentes en el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano.](#) comisión institucional 21/06/2019
26. [Dosis máxima recomendada de ascorbatos en lomos de atún.](#) comisión institucional 18/09/2020
27. [Sorbatos en la superficie de productos cárnicos.](#) comisión institucional 04/10/2011
28. [Coadyuvantes y aditivos en sangre.](#) comisión institucional 17/10/2012
29. [Utilización de aromas en productos cárnicos crudo curados.](#) comisión institucional 26/06/2013
30. [Uso de aditivos en derivados cárnicos.](#) comisión institucional V0: 22/07/2014 V2: 27/05/2015
31. [Uso de BHT en sobrasada.](#) comisión institucional 30/09/2014
32. [Uso de ácido eritórbito \(E-315\) y eritorbato sódico \(E-316\) en productos cárnicos.](#) comisión institucional V0: 26/01/2009 V1: 27/05/2015
33. [Derivados cárnicos que les aplica el término “embutido” utilizado en el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios.](#) comisión institucional 25/11/2015
34. [Presencia de nitritos y nitratos en chorizo de pavo.](#) comisión institucional 25/11/2015

35. [Uso de ácido sórbico y sorbatos en la superficie de productos cárnicos y quesos.](#) comisión institucional 14/07/2016
36. [Directrices del grupo de trabajo electrónico “aditivos en derivados de carne”.](#) comisión institucional 16/10/2019
37. [Aditivos en productos cárnicos tradicionales curados.](#) comisión institucional 18/09/2020
38. [Informe en relación a la seguridad del uso de una solución acuosa de cloruro de dioxígeno \(dióxido de cloro\) como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado de tomates en las plantas de procesado.](#) Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 30 de junio de 2021
39. [Informe en relación al uso del peróxido de hidrógeno como coadyuvante tecnológico en el procesado de hemoderivados y cefalópodos.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2011
40. [Líneas directrices para la documentación precisa para la evaluación de coadyuvantes tecnológicos que se pretenden emplear en la alimentación humana.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 19 de mayo de 2010
41. [Sorbatos en ciruelas desecadas rehidratadas.](#) comisión institucional 21/07/2010
42. [Aromas en preparados para lactantes y niños de corta edad.](#) comisión institucional 20/03/2013
43. [Nota informativa clasificación de productos a base de agua gelificada como alimento dietético destinado a usos médicos especiales.](#) comisión institucional 20/03/2013
44. [Principio de reconocimiento mutuo en la utilización de enzimas alimentarias.](#) comisión institucional 27/11/2013
45. [Soportes alcohólicos en colorantes tipo rotulador para decorado de tartas.](#) comisión institucional 18/07/2014
46. [Reglamento técnico-sanitario del pan y panes especiales.](#) comisión institucional 30/03/2016
47. [Nota informativa sobre benzoatos en productos de pastelería.](#) comisión institucional 26/01/2009
48. [Uso de E-170 en la categoría “07.1. Pan y panes especiales”.](#) comisión institucional 26/04/2017
49. [Uso de sorbatos y benzoatos en zumos/jugos de aloe vera.](#) comisión institucional 27/05/2015
50. [Concepto de “dosis máxima” según el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios.](#) comisión institucional 25/11/2015
51. [Aplicación de los LMs de plomo en productos vegetales.](#) comisión institucional 25/11/2015

52. [Vigilancia de las RTS de aditivos, aromas y materiales en contacto con los alimentos.](#) comisión institucional 25/11/2015
53. [Guía de aplicación de la legislación de aromas.](#) comisión institucional 30/03/2016
54. [Definición de la categoría “14.1.4.-Bebidas aromatizadas” del anexo II del Reglamento \(CE\) 1333/2008.](#) comisión institucional 14/07/2016
55. [Metales pesados en coadyuvantes tecnológicos autorizados en aceites vegetales.](#) comisión institucional 30/11/2016
56. [Límite máximo de 3-mcpd en aceite de oliva refinado usado como ingrediente en la elaboración de alimentos.](#) Aprobado en la Comisión Institucional del 10/03/2021
57. [Informe en relación al uso del carbonato cálcico como coadyuvante tecnológico en el proceso de obtención de aceite de oliva virgen.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2011
58. [Aspectos relativos a la producción y comercialización de miel en panal o con trozos de panal,](#) Aprobado en la Comisión Institucional del 29/09/2021
59. [Aditivos autorizados en sustitutos a la sal.](#) comisión institucional 23/05/2018
60. [Uso del aditivo E 153 en sal: sal negra.](#) comisión institucional 18/09/2020
61. [Uso de aditivos en mezclas de encurtidos.](#) comisión institucional 23/05/2018
62. [Etiquetado de mezclas de aditivos, según el Reglamento 1333/2008.](#) comisión institucional 23/05/2018
63. [Preguntas y respuestas](#)
64. [Nota informativa sobre la detección de natamicina en vino](#)
65. [Dictamen en relación con el empleo del cloruro de litio como marcador en vinos con destino a la destilación](#)
66. [Evaluación del uso del extracto de lúpulo en solución acuosa como coadyuvante tecnológico en la producción del azúcar](#)
67. [Informe en relación con la aplicación de luz UVC para la inducción de compuestos bioactivos en uvas](#)
68. [Información sobre el procedimiento para la renovación de las autorizaciones vigentes de aromas de humo](#)

INFORMES COMITÉ CIENTÍFICO

69. [Líneas directrices sobre la información requerida para realizar la evaluación de coadyuvantes tecnológicos que se pretenden emplear en la elaboración y obtención](#)

[de alimentos](#) Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 14 de diciembre de 2023.

70. [Informe en relación con el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen creatina como ingrediente.](#) Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 18 de junio de 2024
71. [Informe en relación a la seguridad del uso de dos soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de ciruelas, cerezas y peras](#) Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 29 de junio de 2022
72. [Informe en relación con la seguridad del uso de una solución acuosa de lauril éter sulfato sódico como coadyuvante tecnológico para el lavado de manzanas, melocotones, plátanos, tomates, pimientos y cítricos en las plantas de procesado](#) Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de febrero de 2022
73. [Informe en relación a la seguridad del uso de dos soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de manzanas y melocotones.](#) Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de julio de 2021
74. [Informe en relación a la seguridad del uso de tres soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos](#) en las plantas de procesado. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 4 de marzo de 2020
75. [Informe en relación a la seguridad del uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético \(23/17/15\) como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado de lechugas y zanahorias cortadas, ajos pelados, boniatos, caquis, mangos y aguacates](#) en las plantas de procesado. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 26 de noviembre de 2019
76. [Informe en relación a la seguridad del uso de varias soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos](#) en las plantas de procesado. Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de mayo de 2018
77. [Informe sobre el uso de una solución acuosa de ácido fosfórico y propilenglicol como coadyuvante tecnológico para la estabilización del cloro utilizado en el lavado de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama.](#) Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 20 de septiembre de 2017
78. [Informe en relación al uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético \(23/17/15\) como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana de cítricos y tomates y el agua de lavado de los mismos.](#)

Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 18 de mayo de 2016

79. [Informe en relación al uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana de cítricos y pimientos y el agua de lavado de los mismos.](#) Documento aprobado por la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico en su sesión plenaria de 24 de septiembre de 2013
80. [Informe en relación al uso de una arcilla caolinítica como coadyuvante tecnológico en el proceso de obtención del aceite de oliva virgen.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 30 de noviembre de 2011
81. [Informe en relación al uso del peróxido de hidrógeno como coadyuvante tecnológico en el procesado de hemoderivados y cefalópodos.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2011
82. [Informe en relación al uso del carbonato cálcico como coadyuvante tecnológico en el proceso de obtención de aceite de oliva virgen.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2011
83. [Líneas directrices para la documentación precisa para la evaluación de coadyuvantes tecnológicos que se pretenden emplear en la alimentación humana.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 19 de mayo de 2010
84. [Evaluación del uso de la sal sódica del ácido poliaspártico como coadyuvante tecnológico en la producción del azúcar.](#)
85. [Evaluación del uso del extracto de lúpulo en solución acuosa como coadyuvante tecnológico en la producción del azúcar](#)
86. [Uso de sorbatos y benzoatos en zumos-jugos de aloe vera.](#) comisión institucional 27/05/2015

GUÍAS ESPECÍFICAS

87. [Guía para la solicitud de aditivos de la Comisión Europea](#)
88. [Guías de EFSA para la evaluación de aditivos y presentación de datos](#)
89. [Guía de descripción de categorías alimentarias en el Reglamento sobre aditivos](#)

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

90. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
91. [Todo guías APPCC.](#) Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXXI

92. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Erika
93. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
94. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
95. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
96. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
97. [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
98. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
99. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
100. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
101. [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025](#) PNCOCA (**Versión 4 2024**)

[Programa 12. Aditivos](#) y otros ingredientes tecnológicos en alimentos
102. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
103. [Recopilaciones legislativas monográficas en materia de calidad alimentaria](#). MAPA
- 104.

VII. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#)
2. [Plan de Inspección basado en el riesgo](#) de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023.
3. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
4. [Plan de Control de Peligros Biológicos](#) 2022.
5. [Programa de control de peligros biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)

VIII. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Norma general para los aditivos](#) alimentarios. CXS 192-1995. 2024
2. [Norma general para el etiquetado de aditivos](#) alimentarios que se venden como tales. CXS 107-1981. 2016
3. [Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos](#) alimentarios. CXA 6-2021
4. [Métodos de análisis generales para los aditivos](#) alimentarios. CXS 239-2003. 2004
5. [Nombres genéricos y sistema internacional de numeración](#) de aditivos alimentarios. CXG 36-1989. 2024.
6. [Directrices para el uso de aromatizantes](#). CXG 66-2008. 2008
7. [Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes](#) de elaboración. CXG 75-2010.
8. [Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios](#) (CAC/GL 3-1989) Adoptado en 1989. Revisado en 2014
9. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.
10. [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. Cambia el anexo IV árbol de decisiones

BASE DE DATOS

ADITIVOS Y AROMAS

11. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
12. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
13. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
14. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
15. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
16. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos](#) Alimentarios (GSFA)

CONTAMINANTES Y MICROBIOLÓGICOS

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

PLAGUICIDAS

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

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

20. [base datos límites máximos de residuos](#). Agencia Española del Medicamento
21. [Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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