

ENERO 2026

# 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

<b>I. Harinas y derivados. Disposiciones comunitarias.....</b>	<b>3</b>
<b>II. Harinas y derivados. Disposiciones nacionales.....</b>	<b>6</b>
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
<b>III. Harinas y derivados. Disposiciones Andalucía.....</b>	<b>8</b>
<b>IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías .....</b>	<b>9</b>
NOTAS INTERPRETATIVAS APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS: .....	10
RECOMENDACIONES ACRILAMIDA .....	11
RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS .....	11
<b>V. Instrucciones y Programas Andalucía .....</b>	<b>13</b>
<b>VI. Otras.....</b>	<b>14</b>
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. Última modificación [@ 2024/2895 en lo que respecta a listeria](#). En vigor a julio 2026

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

### Posterior al consolidado

[Reglamento \(UE\) 2024/2895 de la Comisión](#), de 20 de noviembre de 2024, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 en lo que respecta a **Listeria monocytogenes**

Alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, la FASE en la que se aplica el criterio es "Productos comercializados durante su vida útil.) **Será aplicable a partir del 1 de julio de 2026**

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.
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 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 quilaya (E 999) y el Reglamento (UE) 231/2012 de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones del **extracto de quilaya (E 999)**

12. [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](#)

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

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

[Programa 2](#). : Auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

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

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

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

[Programa 7](#): Control de la notificación, etiquetado y composición de los complementos alimenticios

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

[Programa 11](#): Control de Contaminantes en alimentos

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

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

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

[Programa 17](#).: Control de alimentos irradiados

4. [Recomendaciones para la prevención, el control y la vigilancia de las micotoxinas en las fábricas de harinas y sémolas](#). MAPA. 2015
5. [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
6. [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
7. [Claves para la aplicación del sistema de trazabilidad y de las buenas prácticas de higiene](#)

- [en el sector cerealista de España](#). 2005. Asemac
8. [Guía para la verificación del sistema APPCC en el sector de masas congeladas de panadería, bollería y pastelería](#). 2015. Asemac
  9. [Guía de criterios microbiológicos aplicables al sector de masas congeladas de panadería, bollería y pastelería](#). 2008 Asemac
  10. [Manual de gestión de alérgenos en el sector de masas congeladas de panadería y bollería](#). Asemac 2011
  11. [Manual de calidad de panadería, bollería y pastelería](#). Asemac 2012
  12. [Manual de formación de manipuladores de productos de masas congeladas de panadería y bollería](#). Asemac 2010
  13. [Directrices para el desarrollo de un sistema APPCC en el sector de la pastelería](#) en la Comunidad de Madrid. 2013
  14. [Guía unificada de prácticas correctas de higiene del sector de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería](#). 2020 Fedacova
  15. [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
  16. [Guía Unificada de Prácticas Correctas de Higiene del Sector del Pan, Bollería, Pastelería, Confitería y Repostería](#). rev 0 – 2020 Fedacova
  17. [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
  18. [Manual de aplicación del Sistema APPCC en industrias de confitería-pastelería bollería y repostería de Castilla La Mancha](#)
  19. [Uso del E-170 en la categoría "07.1. pan y panes especiales"](#)
  20. [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:**

21. [Aclaración sobre el uso de productos derivados de arroz](#)
22. [Límite máximo de Fumonisin aplicable a la harina de maíz](#) . Comisión Institucional del 21/03/2018
23. [Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta](#). Comisión Institucional del 21/03/2018



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XX

24. [Declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles](#) para lactantes y niños de corta edad. 2011
25. [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)
26. [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

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

#### RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

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



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XX

43. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
44. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
45. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
46. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
47. [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.