

ENERO 2026

# RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

## CAPÍTULO XXXIX: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS



**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. Materiales en contacto con alimentos. Disposiciones comunitarias.....	3
DERIVADOS EPOXÍDICOS: BADGE, BFDGE, NOGE .....	5
MATERIALES PLÁSTICOS .....	5
RECOMENDACIONES COMISIÓN EUROPEA. ....	5
II. Materiales en contacto con alimentos. Disposiciones nacionales.....	7
ENVASES Y RESIDUOS DE ENVASES .....	7
CAUCHO: N-NITROSAMINAS .....	7
CELULOSA REGENERADA.....	7
CERÁMICA .....	7
MATERIAL POLIMÉRICO .....	7
III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías .....	9
COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS (desde el año 2018): .....	11
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS.....	<b>11</b>
IV. Instrucciones y Programas Andalucía .....	13
V. Otras.....	14
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	14
BASE DE DATOS .....	14

## I. Materiales en contacto con alimentos. 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 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](#)

Última modificación [Reglamento 2021/382](#) en cuanto a gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. Capítulo XI bis “cultura de seguridad alimentaria”. @ [Corrección de errores del Reglamento \(UE\) 2021/382](#) de la Comisión, de 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. 22.01.25

### [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 marzo 2023)**

5. [Recomendación \(UE\) 2019/794](#) de la Comisión, de 15 de mayo de 2019, relativa a un **plan coordinado de control** para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
6. [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 08.10.2025](#)

**Últimas modificaciones (incluidos en el consolidado):**

[Reglamento \(UE\) 2025/1891 de la Comisión](#), de 17 de septiembre de 2025, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los **límites máximos de arsénico inorgánico en pescado y otros alimentos marinos**

[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

7. [Reglamento \(CE\) 450/2009](#) de la Comisión, de 29 de mayo de 2009, sobre **materiales y objetos activos e inteligentes** destinados a entrar en contacto con alimentos
8. [Reglamento \(CE\) 2023/2006](#), de 22 de diciembre de 2006, de la Comisión, sobre **buenas prácticas de fabricación de materiales** y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/2006 a 16.03.2025](#)

9. [Decisión de Ejecución \(UE\) 2023/2683](#) de la Comisión, de 30 de noviembre de 2023, por la que se establecen disposiciones de aplicación de la Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al cálculo, la verificación y la comunicación de datos sobre el **contenido de plástico reciclado en las botellas para bebidas de plástico de un solo uso**.
10. [Reglamento \(UE\) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), de 19 de diciembre de 2024, **sobre los envases y residuos de envases**, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE
11. [Reglamento \(CE\) 1935/2004](#), de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los **materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos** y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1935/2004](#) a 27.03.2021

#### DERIVADOS EPOXÍDICOS: BADGE, BFDGE, NOGE

12. [Reglamento \(CE\) 1895/2005](#), de 18 de noviembre de 2005, de la Comisión, relativo a la **restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos** en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

#### MATERIALES PLÁSTICOS

13. [Reglamento \(UE\) 2022/1616](#) de la Comisión de 15 de septiembre de 2022 relativo a los **materiales y objetos de plástico reciclado** destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 282/2008. [@ 2025/2269](#)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2022/1616 a 03.12.2025](#)

14. [Reglamento \(UE\) 10/2011](#) de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre **materiales y objetos plásticos** destinados a entrar en contacto con alimentos.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 10/2011 a 16.03.2025](#)

15. [Reglamento \(UE\) 284/2011](#) de la Comisión, de 22 de marzo de 2011, por el que se establecen condiciones específicas y procedimientos detallados para la **importación de artículos plásticos de poliamida y melamina** para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de la Región Administrativa Especial de **Hong-Kong, China**.

16. [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 01.04.2025](#)

17. [Resolución del Parlamento Europeo, de 6 de octubre de 2016, sobre la aplicación del Reglamento \(CE\) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos \(2015/2259\(INI\)\) \(2018/C 215/11\)Aplicación del Reglamento sobre los materiales y objetos destinados](#) a entrar en contacto con alimentos Resolución del Parlamento Europeo, de 6 de octubre de 2016, sobre la aplicación del Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (2015/2259(INI)) (2018/C 215/11)

#### RECOMENDACIONES COMISIÓN EUROPEA.

18. [Recomendación \(UE\) 2017/84](#) de la Comisión, de 16 de enero de 2017, sobre la vigilancia de **hidrocarburos de aceites minerales en alimentos y en materiales y objetos destinados a entrar en contacto** con alimentos



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XXXIX

19. [Recomendación \(UE\) 2019/794](#) de la Comisión, de 15 de mayo de 2019, relativa a un plan coordinado de control para establecer la presencia de determinadas **sustancias que migran desde los materiales** y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.  
*Por Artículo 112 del Reglamento (UE) 2017/625 planes coordinados*

## II. Materiales en contacto con alimentos. Disposiciones nacionales

### ENVASES Y RESIDUOS DE ENVASES

1. [Real Decreto 1055/2022](#), de 27 de diciembre, de **envases y residuos de envases**

### CAUCHO: N-NITROSAMINAS

2. [Real Decreto 1184/1994](#), de 3 de Junio, por el que se establecen las normas básicas relativas a la determinación de N-nitrosaminas y de sustancias capaces de convertirse en N-nitrosaminas (sustancias N-nitrosables) que pueden ceder las tetinas y chupetes de caucho (B.O.E. 06.07.1994)

Directiva objeto de transposición: [Directiva 93/11/CEE de la Comisión](#), de 15 de marzo de 1993, relativa a la cesión de N-nitrosaminas y de sustancias N-nitrosables por las tetinas y chupetes de elastómeros o caucho.

### CELULOSA REGENERADA

3. [Real Decreto 1413/1994](#), de 25 de Junio, por el que se aprueban las normas Técnico-Sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario (B.O.E. 10.08.1994)

Directiva objeto de transposición: [Directiva 2007/42/CE](#) de la Comisión, de 29 de junio de 2007, relativa a los materiales y objetos de película de celulosa regenerada destinados a entrar en contacto con productos alimenticios (Versión codificada)

### CERÁMICA

4. [Real Decreto 891/2006](#), de 21 de Julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario. (B.O.E. 22.07.2006).

Directiva objeto de transposición: [Directiva 84/500/CEE](#) del Consejo, de 15 de octubre de 1984, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

### MATERIAL POLIMÉRICO

5. [Resolución de 4 de Noviembre de 1982](#), de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de sustancias destinadas a la fabricación de compuestos macromoleculares, la lista de migraciones máximas en pruebas de cesión de algunas de ellas, las condiciones de pureza para las materias colorantes empleadas en los mismos productos y la lista de los materiales poliméricos adecuados para la fabricación de envases y otros utensilios que puedan estar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios (B.O.E. 24.11.1982)
6. [Real Decreto 847/2011](#), de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XXXIX

en contacto con los alimentos. Nota: en lo relativo a ceras y soportes para la producción de polimerización, sigue vigente la Resolución de 4 de noviembre de 1982



### III. 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 13](#): Control de Materiales en contacto con alimentos

4. [Nota de orientación sobre la aplicación del Reglamento \(UE\) 2024/3190 de la Comisión, relativo al uso de bisfenol A \(BPA\) y otros bisfenoles](#) y derivados de bisfenoles con clasificación armonizada para propiedades peligrosas específicas en determinados materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (C/2025/6721)
5. [Informe sobre la Guía de la Asociación Nacional de Fabricantes de Tableros \(ANFTA\) para verificar la idoneidad de los tableros MDF destinados a la fabricación de envases para frutas y verduras frescas](#) sin pelar ni cortar. Comité científico abril 2022
6. [Nota relativa a las medidas adoptadas en relación a la comercialización de objetos plásticos](#) destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye bambú o fibras de otro material vegetal no autorizado. Comité científico 9.01.21
7. [Pruebas de migración en plásticos y no aplicación del Reglamento 852/2004](#). COMISIÓN INSTITUCIONAL 28/01/2010
8. [Marco legal aplicable a los recubrimientos no comestibles de las cortezas de los quesos](#). COMISIÓN INSTITUCIONAL 23/05/2018
9. [Opinión en relación con el riesgo de la presencia de Semicarbazida \(SEM\) en algunos productos alimenticios envasados en tarros de vidrio con tapas de metal con juntas de PVC](#). Documento aprobado por el Comité Científico en sesión plenaria el 12 de mayo de 2004
10. [Protocolo para el PLAN COORDINADO DE CONTROL para establecer la presencia de determinadas sustancias](#) que migran desde los Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos (OAC 01 19).
11. [Non-harmonised food contact materials in the EU](#): regulatory and market situation BASELINE STUDY. Final report. JRC. EU COM. 2016
12. [Informe en relación a criterios de estimación de concentraciones para la discusión de propuestas de límites de migración de determinados metales pesados y otros elementos de objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con los alimentos](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de mayo de 2012
13. [Informe en relación a los envases activos e inteligentes](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de septiembre de 2010

14. [Informe sobre las directrices generales respecto a las condiciones que deben cumplir los materiales poliméricos de envasado de alimentos para ser sometidos a radiaciones ionizantes.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 19 de mayo de 2010
15. [Informe en relación al uso de la nanotecnología en la industria alimentaria.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 11 de noviembre de 2009
16. ["Guía de orientación para la preparación de una solicitud de evaluación de seguridad de una sustancia para ser utilizada en materiales plásticos de contacto de alimentos"](#).
17. ["Guía administrativa para la elaboración de solicitudes para la evaluación de seguridad de las sustancias destinadas a la fabricación de materiales plásticos de contacto de alimentos"](#).
18. ["Guía para solicitar la evaluación de las sustancias activas e inteligentes"](#) presentes en objetos y materiales activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos".
19. [Informe recapitulativo de la dirección general de salud y seguridad alimentaria](#) sobre una serie de misiones de investigación y auditorías realizadas en 2017 y 2018 a propósito de los controles oficiales relacionados con los materiales en contacto con alimentos en los estados miembros de la unión. [Extracto en español](#)
20. [Caja de herramientas para prevenir la transferencia de Hidrocarburos de Aceites minerales no deseados](#) en los alimentos MOSH - MOAH. Mayo 2019
21. [Tríptico "El lenguaje de los envases"](#) (AESAN)
22. [Tríptico materiales destinados al contacto con los alimentos.](#) (AESAN)
23. [Folleto materiales destinados al contacto con los alimentos](#) (DGSANTE, Unión Europea)
24. [Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria](#) (DGSANTE, Unión Europea)
25. [Material en contacto con los alimentos.](#) Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
26. [Folleto y orientaciones](#) U.E.
27. [Orientaciones de la Unión relativas al Reglamento \(UE\) 10/2011](#), sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. 28.11.2013
28. [Directrices de la Unión relativas al Reglamento \(UE\) nº 10/2011](#), sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. 21.02.2014
29. [Estudio sobre materiales destinados al contacto con los alimentos](#) no armonizados a nivel de la Unión Europea (Laboratorio Europeo de Referencia UE\_JRC)
30. [Material informativo de la DG SANTE \(Comisión Europea\)](#)
31. [Información del Laboratorio de Referencia de la UE \(EURL\) para MECA](#)

32. [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025](#) PNCOCA (**Versión 4 2024**) [Programa 13](#). Materiales en contacto con los alimentos.
33. [Nota relativa a las medidas adoptadas](#) en relación a la comercialización de objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye **bambú o fibras de otro material vegetal no autorizado. 29.01.2021**
34. [Opinión científica sobre los criterios](#) que se utilizarán para la evaluación de la seguridad de un proceso de reciclado mecánico para producir **PET reciclado** destinado a la fabricación de materiales y objetos en contacto con alimentos
35. [Directrices sobre la presentación de un dossier](#) para la evaluación de la seguridad por parte de la EFSA de un proceso de reciclaje para producir **plásticos reciclados** destinados a ser utilizados para la fabricación de materiales y objetos en contacto con alimentos - Opinión del Panel Científico sobre aditivos alimentarios, saborizantes, coadyuvantes de procesamiento y materiales en contacto con alimentos (AFC)
36. [Resolución CM/Res \(2020\)9](#) del Consejo de Europa, está en marcha bajo los auspicios del programa de trabajo del Comité Europeo de Materiales y Artículos en Contacto con Alimentos (CD-P-MCA), Una segunda edición revisada.
37. [Guía sobre trazabilidad de los materiales y objetos para contacto con alimentos](#). ASPAPEL
38. [Nota relativa a las medidas adoptadas en relación a la comercialización de objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye bambú](#) o fibras de otro material vegetal no autorizado. AESAN enero 2021
39. [Microplásticos y nanoplásticos](#) en la cadena alimentaria. Situación actual. Noviembre 2019. ACSA

**COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS** (desde el año 2018):

40. [Resumen de las discusiones mantenidas en el Grupo de Expertos en materiales en contacto con alimentos](#) sobre el uso y puesto en el mercado de materiales y artículos a base de bambú y otros constituyentes similares.
41. [Resumen de las discusiones mantenidas en el Grupo de Expertos en materiales en contacto con alimentos](#) sobre el uso y puesto en el mercado de materiales y artículos a base de bambú y otros constituyentes similares. (versión en español).

#### RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

42. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
43. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
44. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Elika



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XXXIX

45. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
46. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
47. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
48. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
49. [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
50. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
51. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
52. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
53. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)

## IV. 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.
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. [Programa de control de la información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con alimentos.](#) Contacto. 2022
6. [Anexo VI del Programa de control de la Información Alimentaria facilitada al Consumidor: Control MECAs \(BAMBU\) 2021.](#)
7. [Programa de control analítico de metales pesados en MECAs \(ESMALTES\) 2021.](#)

## V. 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. Cambia el anexo IV árbol de decisiones

### BASE DE DATOS

#### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

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

#### ADITIVOS Y AROMAS

3. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
4. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
5. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
6. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
7. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
8. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

#### PLAGUICIDAS

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

#### RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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