

BOLETÍN

Boletín Digital de la AESAN



EN ESTE NÚMERO

NOTICIAS

**NOVEDADES
LEGISLATIVAS**

PUBLICACIONES

**NOTICIAS SOBRE LA
EFSA**

REDES SOCIALES

Noticias Destacadas

- Convocatoria para la renovación del Comité Científico de la AESAN
12 Enero 2026
- Publicado el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2026-2030 de España para los próximos 5 años
16 Enero 2026
- Celebración de la 55ª reunión del Comité del Codex de Higiene de los Alimentos
del 15 al 19 de diciembre 2025

NOTICIAS

Convocatoria para la renovación del Comité Científico de la AESAN

El 12 de enero quedó abierta la convocatoria para la presentación de candidaturas para formar parte del Comité Científico de la AESAN y seleccionar a los científicos mejor cualificados en áreas tales como Toxicología Alimentaria, Zoonosis Alimentarias, Epidemiología y Salud Pública, Nutrición Humana, Farmacología o Procesos Tecnológicos Alimentarios. El plazo para la presentación de candidaturas finalizará el 13 de febrero de 2026.

Publicado el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2026-2030 de España para los próximos 5 años

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030 que ahora se publica se ha elaborado gracias a la coordinación y cooperación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Describe los sistemas de control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria en España, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final, de acuerdo con la normativa nacional y europea de aplicación.



Celebración de la 55ª reunión del Comité del Codex de Higiene de los Alimentos



Del 15 al 19 de diciembre de 2025 se celebró en Nashville (Tennessee, Estados Unidos de América) la 55ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH55). Como delegada española acudió Marta Sanchidrián Pindado, jefa de servicio del Área de Riesgos Biológicos de la Subdirección General de Gestión de Seguridad Alimentaria de la AESAN. El Codex Alimentarius es un programa conjunto FAO/OMS encargado de elaborar normas, directrices y códigos de prácticas internacionales para proteger la salud de las personas consumidoras y facilitar prácticas leales en el comercio de alimentos.

NOVEDADES LEGISLATIVAS



REGLAMENTO (UE) 2026/196 DE LA COMISIÓN,

>>> SABER MÁS

Reglamento (UE) 2026/196 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de carragenanos (E 407), goma garrofín (E 410), goma guar (E 412), goma arábica (E 414), goma xantana (E 415), pectinas (E 440) y octenilsuccinato sódico de almidón (E 1450), y el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones de la goma garrofín (E 410), la goma guar (E 412), la goma arábica (E 414), la goma xantana (E 415), las pectinas (E 440) y el octenilsuccinato sódico de almidón (E 1450).

SABER MÁS <<<

Reglamento (UE) 2026/189 de la Comisión, por el que se modifican el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión en lo que respecta al uso de goma laca (E 904) en alimentos para usos médicos especiales en comprimidos y grageas.

REGLAMENTO (UE) 2026/196 DE LA COMISIÓN,

REGLAMENTO (UE)
2026/172 DE LA COMISIÓN

>>> **SABER MÁS**

Reglamento (UE) 2026/172 de la Comisión, de 26 de enero de 2026, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la inclusión del 3-[3-(2-isopropil-5-metilciclohexil) ureido] butirato de etilo en la lista de la Unión de aromas y se corrigen determinados números CAS.

SABER MÁS <<<

Reglamento (UE) 2026/140 de la Comisión, de 22 de enero de 2026, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de acequinocilo, clormecuat, metalaxilo-M, piraclostrobina, sulfoxaflor y trifloxistrobina en determinados productos.

REGLAMENTO (UE)
2026/140 DE LA COMISIÓN

REGLAMENTO (UE)
2026/147 DE LA COMISIÓN,

>>> **SABER MÁS**

Reglamento (UE) 2026/147 de la Comisión, de 22 de enero de 2026, que modifica los anexos II y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de benfluralina, bentiavalicarbo y penflufén en determinados productos.



PUBLICACIONES



PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) 2026- 2030

ALIMENTOS Y BEBIDAS DE BASE VEGETAL COMERCIALIZADOS COMO ALTERNATIVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL EN ESPAÑA





>>> ALERTAS ALIMENTARIAS. VIDEO

CODEx ALIMENTARIUS Y LA AESAN: NORMAS INTERNACIONALES PARA UN COMERCIO JUSTO DE ALIMENTOS SEGUROS



CODEx ALIMENTARIUS Y LA AESAN:
NORMAS INTERNACIONALES PARA UN COMERCIO JUSTO DE ALIMENTOS SEGUROS



**REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS
ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA):**
LA BASE DE TU SEGURIDAD ALIMENTARIA

El RGSEAA, una herramienta clave gestionada por la AESAN y las CC.LL.



>>> REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA): LA BASE DE TU SEGURIDAD ALIMENTARIA

NOTICIAS SOBRE LA EFSA

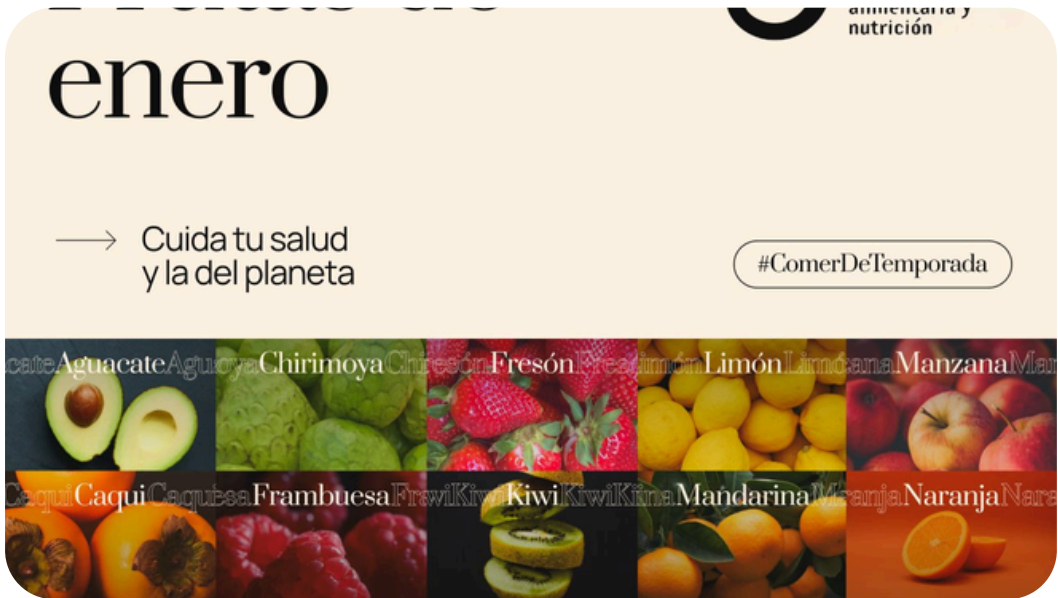


Boletín de la AESAN como punto Focal de la EFSA en España N°221

Se ha publicado el boletín N.º 221 del Punto focal de la EFSA en España con las últimas novedades de la EFSA, otros eventos y noticias de interés.

Lectinas en los alimentos: las alubias poco cocidas suponen un riesgo para la salud, según la EFSA

REDES SOCIALES



ENERO SABE A FRUTA DE TEMPORADA. EMPIEZA EL AÑO LLENANDO TU DIETA DE COLOR, SABOR Y NUTRIENTES CON LAS FRUTAS DE ESTE MES: FRESCAS, SALUDABLES Y SOSTENIBLES



ENERO TAMBIÉN ES TIEMPO DE HORTALIZAS. APROVECHA LAS DE TEMPORADA: MÁS SABOR, MÁS FRESCURA Y MÁS NUTRIENTES PARA EMPEZAR EL AÑO CUIDANDO TU ALIMENTACIÓN



EL #PEZMANTEQUILLATIENE UN SABOR SUAVE, ES NUTRITIVO Y BAJO EN MERCURIO ¡TE CONTAMOS CÓMO DISFRUTARLO CON SEGURIDAD! AL HORNO, A LA PLANCHA O AL VAPOR MANTIENE SUS NUTRIENTES Y CON VERDURAS Y GRANOS INTEGRALES ES UN PLATO COMPLETO Y SALUDABLE.
[HTTPS://SHORTURL.AT/MZ2AC](https://shorturl.at/mz2ac)



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición