Programa 14

Residuos de plaguicidas en alimentos

Versión 3
Aprobado en Comisión Institucional
15 de marzo de 2023
AESAN

MINISTERIO DE CONSUMO

ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN 3

2. OBJETIVOS 4

3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO 4

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN 6

4.1. Punto de control 6

4.2. Métodos de control 6

4.3. Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos 7

4.4. Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos 7

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS 8

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA 8

ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa 10

1. Legislación comunitaria 10

2. Legislación nacional 10

3. Legislación autonómica 11

4. Acuerdos de la Comisión Institucional de AESAN 11

5. Procedimientos documentados 11

6. Otros documentos relacionados 13

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles oficiales para detectar la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos por encima de los límites máximos de residuos legalmente establecidos en el *Reglamento (CE) Nº 396/2005, 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,* por parte de autoridades competentes de la AESAN y las CCAA.

El uso de plaguicidas en agricultura es una herramienta utilizada para proteger la salud de los cultivos, pero puede implicar un riesgo para los consumidores, debido a que tanto las propias sustancias como sus metabolitos y productos de degradación o reacción pueden dejar residuos en los alimentos y tener efectos adversos para la salud pública. Por ello resulta esencial controlar el nivel de residuos de plaguicidas en los alimentos y mantenerlos en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico.

Con el fin de asegurar que la utilización de las sustancias activas contenidas en los plaguicidas es segura para los consumidores, se establecen los Límites Máximos de Residuos (LMR), término que se define como el límite legal superior de concentración de un residuo de plaguicida en alimentos o piensos establecido de conformidad con el *Reglamento (CE) 396/2005.*

Desde el momento en que se comercialicen como alimentos o piensos, o se utilicen para alimentar animales, los productos incluidos en el Anexo I del citado Reglamento, no contendrán ningún residuo de plaguicida que supere los LMRs establecidos específicamente para cada producto, y en el caso de los productos para los que no se establece un LMR específico, no se superará el LMR de 0,01 mg/kg *(LMR por defecto)*, a menos que se fijen valores por defecto diferentes para una sustancia activa determinada teniendo en cuenta los métodos normales de análisis disponibles.

Y para garantizar que los residuos de plaguicidas se encuentran dentro de estos límites legalmente establecidos y evaluar el grado de exposición de los consumidores a sus residuos, se efectúan controles oficiales de residuos de plaguicidas, según el *Reglamento 396/2005* y de conformidad con el *Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales y otras actividades oficiales.*

Los residuos de plaguicidas pueden estar presentes en productos vegetales y sus derivados y también en productos de origen animal, incluyendo los alimentos infantiles, ya sea por aplicación directa de los mismos, por contaminación ambiental o a través de los piensos. Además, también pueden estar presentes en el agua.

En relación con la presencia de residuos en **productos de origen animal** es importante destacar que, en el pescado, productos derivados del pescado y otros productos alimenticios marinos y de agua dulce actualmente no existen LMRs, y no se aplica tampoco el LMR por defecto de 0.01 mg/kg, descrito en el Artículo 18 1.b. del *Reglamento (CE) Nº 396/2005*, mientras estos productos de origen animal no sean clasificados de forma individual en el Anexo I del citado Reglamento.

Cuando hablamos de presencia de residuos de plaguicidas en **alimentos infantiles**, existen consideraciones especiales, ya que son alimentos destinados a población vulnerable. En los niños la ingesta relativa de alimentos con relación al peso corporal es mayor, la dieta es menos variada y además están en pleno desarrollo de sus órganos internos y sistema nervioso central, por ello aumentan las posibilidades de exposición y se deben cumplir los LMR de plaguicidas fijados en su normativa específica, el *Reglamento (UE) 609/2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, el Reglamento Delegado (UE) 2016/127* que complementa al *Reglamento (UE) 609/2013,* y demás normativa europea y nacional de aplicación para estos productos.

A los productos procedentes de **agricultura ecológica**, al igual que a los de producción convencional, se les debe aplicar los LMR establecidos en el *Reglamento (CE) 396/2005*, sin perjuicio del cumplimiento de su

normativa específica en materia de producción agraria ecológica. Siempre que se respeten los LMR legalmente establecidos, serán productos seguros para el consumidor.

Y en cuanto a la presencia de residuos de plaguicidas en **agua**, tanto de consumo humano como agua envasada (mineral natural o de manantial), le será aplicable lo establecido en el *Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano* y en los Reales Decretos *1799/2010, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano y 1798/2010, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.*

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en establecimientos alimentarios en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en residuos de plaguicidas en los alimentos incluidos en el Anexo I del *Reglamento (CE) 396/2005*, y otros derivados de éstos.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

Determinados aspectos relacionados con el control de residuos de plaguicidas no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de residuos de plaguicidas que se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA se encuentran descritos en el apartado 5 de este programa.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I.**

2. OBJETIVOS

Objetivo general: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de residuos en los alimentos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1**: Realizar controles del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2**: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos
- **Objetivo operativo 3**: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

El presente Programa incluye, por un lado, las muestras recogidas y analizadas en el marco del Plan de control coordinado de la UE, y por otro lado y de forma adicional, aquellas muestras que, en base al riesgo, sean programadas por las autoridades competentes de las CCAA.

A nivel europeo, el **Plan de control coordinado de la UE** se programa a través de la publicación de una serie de actos legislativos (Reglamentos de ejecución). En estas normas se establecen las muestras concretas que cada Estado miembro debe tomar, como mínimo, y las diferentes combinaciones de plaguicida y alimento que se deben analizar, tanto de origen vegetal como animal.

El Plan de control coordinado abarca un periodo de tres años, y anualmente se publica un nuevo Reglamento de ejecución que regula el Plan para los tres años siguientes. Con los resultados de éste se lleva a cabo una evaluación del grado de exposición de los consumidores a los residuos de plaguicidas.

Para llevar a cabo la programación, en este caso se tienen en cuenta, entre otros aspectos, los principales alimentos que constituyen la dieta en la Unión Europea y los resultados analíticos de los anteriores Planes de control coordinado de la Unión.

El trabajo de programación se lleva a cabo a través de un grupo de expertos de los Estados miembros de la UE, coordinado por la Comisión Europea, que se reúnen anualmente y trabaja con el *Documento SANCO/12745/2013 en el que se incluyen los plaguicidas que deben considerarse para su inclusión en los programas nacionales de control para garantizar el cumplimiento de los niveles máximos de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal.* Este documento sirve como evaluación preliminar de los plaguicidas que serán incluidos en el Reglamento de ejecución anual de la Comisión Europea que regula el Plan Coordinado de la UE, y, por otro lado, como recomendación sobre los plaguicidas a incluir de forma voluntaria en los Programas Nacionales de Control de los Estados Miembros.

La evaluación de las sustancias activas se basa en los datos de informes anuales anteriores de la EFSA, en datos de valores de referencia toxicológica disponibles en la UE, así como en el alcance analítico de los laboratorios de la UE, que es evaluado mediante una encuesta anual realizada por EURL-SRM.

Con el fin de garantizar que el conjunto de sustancias activas cubiertas por el Plan de control coordinado de la UE sea representativo de los plaguicidas más utilizados o que puede suponer un riesgo para los consumidores, éstas se clasifican a lo largo de los diez Anexos del mencionado documento.

El número de muestras que se deben recoger en el marco de este programa se reparte proporcionalmente entre los Estados miembros en función de las cifras de población, teniendo en cuenta que se trata siempre del número mínimo de muestras que se deben tomar.

Atendiendo a la programación comunitaria, deben muestrearse y analizarse los alimentos y plaguicidas que se especifican en los anexos del Reglamento de ejecución específico para cada año, incluyendo el muestreo de alimentos ecológicos y alimentos infantiles en las frecuencias que en el Reglamento se establezcan. Posteriormente, las muestras asignadas a España, se distribuyen por las CCAA en función del censo de población de cada una de ellas.

Para alimentos infantiles se especifica el tipo y número de muestras del alimento infantil que se determine para cada año en el Anexo II del Reglamento de ejecución correspondiente, siendo generalmente un mínimo de diez muestras por EEMM y año.

Y en el caso de las muestras de productos procedentes de la agricultura ecológica, en la norma se especifica que se tomarán solamente si están disponibles y en proporción a la cuota de mercado de dichas mercancías en cada Estado miembro, con un mínimo de una muestra.

Además del Plan Coordinado de control de residuos de plaguicidas establecido a nivel europeo, como se ha mencionado, en cada Estado miembro se deben programar otros controles adicionales en base al riesgo. En España para la elaboración de la **programación nacional** se ha aprobado en Comisión Institucional de AESAN la "*Guía para la elaboración del programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas*". Esta guía sirve de apoyo a la hora de realizar la programación anual basada en el riesgo, competencia de cada comunidad autónoma y de la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, y así establecer la información consensuada para elaborar un único Programa Nacional que represente a todo el país y que será transmitido a la Comisión Europea y EFSA cada año:

Guía para la elaboración del programa de vigilancia y control de residuos de plaguicidas

Tal y como establece la mencionada guía, en la programación nacional se tiene en cuenta diferentes criterios para la selección de muestras a tomar, sustancias activas a analizar y combinación matriz de muestra/plaguicida. Por ejemplo, para la selección de matrices de muestra se tienen en cuenta datos de consumo, datos de producción, particularidades de cada región, o información sobre las partidas importadas, y para las selecciones de sustancias activas se tienen en cuenta aspectos como la frecuencia de los hallazgos de residuos de esas sustancias en años anteriores, cambios en los LMR o, la toxicidad de las sustancias activas, entre otros. Y, por último, para seleccionar combinaciones de matriz de muestra/plaguicida, se pone atención a incumplimientos previos, información disponible en RASFF y a las combinaciones establecidas cada año en el reglamento del Plan coordinado de control en la UE.

En el trabajo de programación nacional en base al riesgo además se tiene en consideración el mencionado *Documento de trabajo SANCO/12745/2013 en el que se incluyen los plaguicidas que deben considerarse para su inclusión en los programas nacionales de control para garantizar el cumplimiento de los niveles máximos de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal.*

Para finalizar, además de los controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan controles no programados, que suelen estar asociados a la sospecha de incumplimiento, debido, por ejemplo, a alertas alimentarias, denuncias, etc., y que se describen en el punto 4.2.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes de las CCAA efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa. Los procedimientos documentados empleados por las CCAA para la ejecución de este programa se listan en el Anexo I punto 5.

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán en los alimentos para los que se hayan fijado límites máximos de residuos (LMR) establecidos en el *Reglamento (CE) 396/2005*, incluyendo alimentos ecológicos y alimentos infantiles (estos últimos cumpliendo los LMR especificados en el *Reglamento (UE) 609/2013 y Reglamento Delegado (UE) 2016/127).*

4.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en los establecimientos alimentarios pertenecientes a todas las fases: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas.

El control del contenido de residuos de plaguicidas en las fases de la cadena alimentaria más cercanas a la producción primaria facilita, en caso de detectarse incumplimientos, la investigación de la causa raíz y la adopción de medidas correctoras destinadas a evitar la repetición del incumplimiento. Al realizar controles en establecimientos fabricantes, si se detectan incumplimientos es más sencillo localizar el origen y comprobar de qué modo tienen contemplado ese peligro en su sistema APPCC.

Por otra parte, al realizar la toma de muestras en el mercado, en minoristas, al tener a disposición mayor variedad de productos de forma simultánea, la posibilidad de investigación es mayor.

Teniendo en cuenta estas premisas, las comunidades autónomas determinan en qué tipo de establecimientos se debe realizar la toma de muestras, en función del contaminante y alimento de que se trate, en base a los criterios que tengan establecidos en sus procedimientos operativos.

4.2. Métodos de control

Las actividades a realizar se **programarán en base al riesgo** de acuerdo con el apartado 3, irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- La **vigilancia** de los niveles de residuos de plaguicidas en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a residuos de plaguicidas presentes en los alimentos y estar

presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de contaminante de que se trate.

- El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de residuos de plaguicidas en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el *Real Decreto 1945/83*, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca el *Real Decreto 290/2003, por el que se establecen los métodos de muestreo para el control de residuos de plaguicidas en los productos de origen vegetal y animal*, y, en el caso de los controles oficiales, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el *Real Decreto 1945/83,* que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorios.

Los laboratorios designados para la realización de las analíticas relacionadas con este programa de control de residuos de plaguicidas en alimentos se encuentran incluidos en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA) https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web) y se describen en la introducción (punto 1.3. Recursos laboratoriales).

4.3. Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerarán incumplimiento cuando, en el curso de un control oficial se superen los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la normativa vigente en el producto alimenticio analizado.

Cuando se detectan residuos plaguicidas en alimentos por encima del LMR, se deberán tener en cuenta las disposiciones legales o directrices europeas y/o nacionales para dictaminar un incumplimiento en el control oficial, en especial, la definición de residuo analizado, la parte del vegetal muestreada, factores de transformación aplicables y, sobre todo, la aplicación de la incertidumbre de la medición.

El *Documento SANTE 2019/12682 "Análisis de control de calidad y procedimientos de validación de métodos para análisis de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos"* en sus secciones E12-E15) establece que para verificar que realmente existe un incumplimiento se debe corregir el resultado obtenido (x) teniendo en cuenta la incertidumbre de medición (U). La incertidumbre de la medición predeterminada es U=50% y se aplica de la siguiente manera: Resultado corregido = x-U.

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

4.4. Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del

resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las medidas a tomar se encuentran detalladas en el "*Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados analíticos no conformes en el curso de controles y otras actividades oficiales"*.

Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados analíticos no conformes en el curso de controles y otras actividades oficiales – Documento aprobado en CI 16 de diciembre de 2020

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con el control de residuos de plaguicidas no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. A continuación, se indican qué aspectos del control de residuos de plaguicidas se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA y por qué motivo:

- Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol. En este programa se incluye la verificación de que los establecimientos alimentarios tienen correctamente definido en su sistema de autocontrol, el control del contenido en residuos de plaguicidas de los alimentos que elaboran y las medidas a adoptar en caso de superarse los niveles aceptables.
- Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal. En la normativa que regula el programa, el *Real Decreto 1749/1998*, se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, estableciéndose las frecuencias de muestreo para determinar el contenido de diferentes residuos, entre ellos plaguicidas en productos de origen animal (animales de abasto, aves de corral, animales de la acuicultura, leche, miel y carne de conejo y caza).

Además, este programa está directamente relacionado con los controles oficiales realizados por la Subdirección General de Sanidad exterior del Ministerio de Sanidad en el marco del:

- Programa 1. Control oficial de mercancías de uso o consumo humano procedentes de terceros países. El control del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos importados procedentes de terceros países se realiza en los Puestos de Control Fronterizos en el marco de este programa.

Y los controles oficiales realizados por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en el marco del:

- Programa 1.1.1. PNCO higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios. En este programa se realiza el control de la autorización de uso de los productos fitosanitarios en los cultivos regulada por el *Reglamento (CE) Nº 1107/2009 relativo a la comercialización de productos fitosanitarios y el* contenido de residuos de plaguicidas en los productos primarios agrícolas destinados a ingresar en la cadena alimentaria.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se seguirán las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12, 2. del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CCAA encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos más adelante.

Indicadores

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán para cada par peligro-alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos	- Nº de incumplimientos/ resultados no conformes
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el curso de los controles oficiales	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas - Nº de medidas judiciales

Indicador para verificar la eficacia del programa:

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verificarán las tendencias en el número de controles y de incumplimientos detectados:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente	Tendencia del Nº de controles para las combinaciones residuo de plaguicida-alimentos en los últimos 5 años
	Tendencia del % de incumplimientos para las combinaciones residuo de plaguicida-alimentos en los últimos 5 años
	Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los incumplimientos detectados en los últimos 5 años

Recopilación de datos

La Fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas.

Los datos recopilados relacionados con las actividades de control oficial de este programa además deben remitirse anualmente a EFSA, para lo cual se emplean los modelos y plazos de remisión que se fijen. Para el traslado de los resultados de los controles de contaminantes en alimentos efectuados en todos los Estados Miembros, EFSA ha establecido un conjunto de datos armonizados y estructurados que se conoce como *Standard Sample Description ver2 (SSD2).*

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.
- Informe nacional resumido (National summary report) elaborado por España.
- Informe sobre residuos de plaguicidas en alimentos elaborado por EFSA.
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

- **Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR)**

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) 396/2005, de 23 de febrero de 2005	relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen animal y vegetal, que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
Directiva 2006/125/CE, de 5 de diciembre de 2006	relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad
Reglamento (UE) 609/2013, de 12 de junio de 2013	relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso
Reglamento Delegado (UE) 2016/127, de 25 de septiembre de 2015	que complementa el Reglamento (UE) n° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad
Recomendación (UE) 2018/464 de 19 de marzo de 2018	relativa al control de metales y yodo en las algas marinas, las plantas halófilas y los productos a base de algas marinas.

- **Métodos de muestreo y análisis**

Nº Referencia	Asunto
Directiva 2002/63/CE, de 11 de julio de 2002	por la que se establecen los métodos comunitarios de muestreo para el control oficial de residuos de plaguicidas en los productos de origen vegetal y animal

- **Control y vigilancia de residuos de plaguicidas**

Nº Referencia	Asunto
Reglamento de ejecución (UE) 2020/585 de la Comisión de 27 de abril de 2020	relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2021, 2022 y 2023 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos

2. Legislación nacional

- **Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR)**

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo de 1998,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad
Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre,	por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano
Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre,	por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano

- **Métodos de muestreo y análisis**

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 290/2003, de 7 de Marzo de 2003	por el que se establecen los métodos de muestreo para el control de residuos de plaguicidas en los productos de origen vegetal y animal

- **Otras normativas de aplicación**

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 951/2014, de 14 de Noviembre de 2014	por el que se regula la comercialización de determinados medios de defensa fitosanitaria
Real Decreto 971/2014, de 21 de Noviembre de 2014	por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitarios

3. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
C. Valenciana	Decreto 134/1995 de 19 de junio	Consell de la Generalitat	por el que se establece el programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en productos vegetales
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)

4. Acuerdos de la Comisión Institucional de AESAN

No hay acuerdos de la CI de AESAN en el marco de este programa de control

5. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN		Guía para la elaboración del Programa de Vigilancia y Control de residuos de plaguicidas
Andalucía	31	Instrucción: Actuaciones en materia de residuos de productos fitosanitarios
Andalucía	3	Plan de control de peligros químicos en prod. alimenticios: Programas de control de micotoxinas ,de nitratos, de metales pesados, de dioxinas y PCBs, de HAPs,de Plaguicidas,de Ingredientes tecnológicos
Aragón	PRP-INS-001	Instrucción para el control de plaguicidas mediante toma de muestras y análisis de alimentos
Aragón	P14-PRP-PRO	Programa de control de residuos de plaguicidas en alimentos
Asturias	PC-07	Programa de Seguridad Química de Alimentos
C. Valenciana	P09-ASA-TM	Procedimiento de Toma de muestras de control oficial
C. Valenciana	P24-ASA	Procedimiento de gestión de muestras no aptas y aptas con actuaciones del Programa de Vigilancia

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
		Sanitaria
C. Valenciana	PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2021 - SP E	Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos. Subprograma E. Investigación y Control de Residuos en productos alimenticios.
Canarias	SEGA PNT-INS-01-03-01	Modelo de acta de toma de muestras
Canarias	SEGA-PNT-GEN-05	Gestión de muestras en materia de seguridad alimentaria
Cantabria	PGO-6	Programa operativo de control de residuos de plaguicidas 2015
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/05	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en industrias transformadoras de frutas, verduras y hortalizas.
Castilla La Mancha	PRG/ALMZ/01	Protocolo de supervisión de almazaras
Castilla La Mancha	PRG/TM2019-ACTA TM	Actualización acta toma de muestras-programa de muestras de control oficial de productos alimentarios
Castilla La Mancha	AL_PRG/TM2022	Programación de toma de muestras de control oficial de productos alimentarios 2022. Indicaciones iniciales (anexos y hojas semestrales de positivos. acta de toma de muestra, hoja de envíos de muestras)
Castilla La Mancha	PTO/OPSON/01	Pto de actuaciones en el marco de la operación OPSON con la guardia civil
Castilla La Mancha	PTO/PCO/TM	Pto- planificación de los controles sanitarios realizados mediante la metodología del muestreo de productos alimentarios
Castilla La Mancha	PTO-CO-INEA-PR	Pto- uso del programador de INEA
Castilla La Mancha	AL_OTR/RSEA-CLM	Guía del registro sanitario de empresas y establecimientos alimentarios de castilla-la mancha
Castilla y León		Instrucción 3 de marzo de 2021 sobre el programa de muestreo de alimentos para 2021
Cataluña	PS_02_01	Procedimiento de recogida de muestras: alimentos
Cataluña	P13_01_04	Investigación y control de irregularidades detectadas en alimentos como resultado de actuaciones de vigilancia o control oficial
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM	Programa de vigilancia de peligros químicos, físicos y OMG
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-PLAG	Subprograma de vigilancia de plaguicidas en alimentos
Extremadura	Bloque III. P17	Instrucción programa de control de plaguicidas en alimentos (POV Y POAS)
Islas Baleares	IT-BIII-28	Instrucción técnica toma de muestras para la investigación de presencia de plaguicidas
Islas Baleares	IT-BIII-27	Instrucción técnica investigación de compuestos orgánicos persistentes e hidrocarburos aromáticos policíclicos en pescado fresco
Madrid	Guía químicos- 2	Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos, Guía de residuos de plaguicidas en alimentos infantiles
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid Procedimiento de toma de muestras de alimentos y productos alimentarios Identificación y conservación. Gestión de resultados analíticos

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid Procedimiento de citación para la realización de análisis contradictorio y dirimente. Tramitación e instrucción del expediente
Murcia	PNT 02	Procedimientos de Control Oficial: 03A-03M-03B-03C-03D (Última rev. procedimiento 03M sobre toma de muestras)
Murcia	PNT 03	Procedimiento general de verificación y medidas especiales de control oficial de alimentos
Murcia	PNT 06	Procedimiento de SCIRIS, Denuncias y otras Notificaciones
Murcia	INSTRUCCIÓN	Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"
Navarra	INS0152018	Toma de muestras de alimentos
Navarra	INS0062018	Instrucciones para la toma de muestras de plaguicidas
País Vasco		Programa anual de Seguridad Química de los Alimentos

6. Otros documentos relacionados

- Documento SANTE 2019/12682 Asunto: "Análisis de control de calidad y procedimientos de validación de métodos para análisis de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos" Aplicación de la incertidumbre de la medición (secciones E12-E15).
- Documento *SANCO/12745/2013* Asunto: Documento de trabajo en el que se incluyen los plaguicidas que debe considerarse para su inclusión en los programas nacionales de control para garantizar el cumplimiento de los niveles máximos de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal.
- Guía rápida de uso del modelo EFSA PRIMO para la evaluación de riesgo en el contexto de SCIRI-RASFF, aprobada en C.I de 18 de septiembre de 2020
- RASFF WI 2.2: Directrices para el cálculo del consumo de consumidores y la evaluación del riesgo para residuos de plaguicidas.
- Base de datos de plaguicidas (Comisión Europea): https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN
- Nota informativa sobre el artículo 20 del Reglamento (CE) nº 396/2005 en lo que respecta a los factores de procesamiento, alimentos y piensos procesados y compuestos