

Programa 5

Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

Versión 5

Aprobado en Comisión Institucional

12 de marzo de 2025

AESAN



ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	3
2. OBJETIVOS.....	4
3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO.....	5
4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN.....	5
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.....	7
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.....	8
Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa.....	10
1. Legislación comunitaria	10
2. Legislación nacional.....	10
3. Legislación autonómica	10
4. Acuerdos de la Comisión Institucional de AESAN	10
5. Procedimientos documentados.....	11
6. Otros documentos relacionados (no vinculantes)	12

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que se deben organizar y realizar controles, por parte de las autoridades competentes de la AESAN y las CC. AA., para verificar, mediante muestreo y análisis, que los alimentos que contienen sustancias que causan alergias o intolerancia, las declaran en su etiquetado conforme a los requisitos establecidos.

La **alergia alimentaria** es una respuesta anómala del sistema inmunitario de algunos individuos ante la ingesta, contacto o inhalación de determinadas sustancias de naturaleza proteica que pueden formar parte del propio alimento o estar vehiculados por el mismo. Mientras que los alimentos en cuestión son perfectamente saludables para la mayoría de la población, en las personas sensibles, incluso pequeñas cantidades, pueden provocar diversas reacciones de distinta gravedad.

La **intolerancia alimentaria** es un trastorno metabólico, una malabsorción, que se produce por anomalías, o deficiencia de las enzimas que participan en el proceso digestivo como encargadas de procesar ciertos alimentos.

La **enfermedad celiaca** es un trastorno inmunológico sistémico con un componente genético que tiene como consecuencia para las personas afectadas, que al consumir gluten se produzcan daños en su intestino delgado. El gluten es una proteína presente en cereales como el trigo, cebada y el centeno, y en sus distintas variedades. La avena no contiene gluten, pero puede contaminarse con estos cereales por lo que también se contempla a efectos normativos.

Los operadores económicos son responsables de facilitar información alimentaria sobre la presencia en los alimentos de ingredientes que causan alergias e intolerancias, y de evitar su contaminación cruzada con alérgenos que estén presentes en otros productos. Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, las autoridades competentes deben velar por que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen.

Este programa de control se refiere exclusivamente al muestreo y análisis realizado por las autoridades competentes para comprobar la veracidad de la información contenida en el etiquetado de alimentos, en relación con la presencia de los siguientes alérgenos y sustancias causantes de provocar intolerancias por el consumo de alimentos:

- **Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.** El *Reglamento (UE) n° 1169/2011, sobre información alimentaria suministrada al consumidor*, establece la obligación de informar sobre “todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho Anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada”, tanto en alimentos envasados, como no envasados.

En su Anexo II incluye las siguientes sustancias o productos que causan alergias o intolerancias y para las que es obligatorio mencionar en el etiquetado su presencia de manera específica:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbridas.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuets y productos a base de cacahuete.
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia).
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.

- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

El etiquetado precautorio de alérgenos "*puede contener*" o similar, puede figurar en alimentos para advertir al consumidor de una posible presencia no intencionada e inevitable de algunos de estos alérgenos, por ejemplo, por una posible contaminación cruzada. El operador tiene la obligación de hacer un uso responsable de estas menciones de advertencia, que deben basarse en los resultados de una evaluación del riesgo adecuada, realizada por el fabricante de alimentos. Este etiquetado nunca debe emplearse como alternativa a las medidas preventivas y sólo debe utilizarse cuando se pueda aplicar de manera eficiente una estrategia preventiva y el producto pueda presentar un riesgo para los consumidores alérgicos.

- **Lactosa.** El *Reglamento Delegado (UE) 2016/127*, que complementa el *Reglamento (UE) n° 609/2013*, 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, indica que podrá usarse las menciones:
 - o "*únicamente lactosa*", cuando la lactosa sea el único hidrato de carbono presente en el producto.
 - o "*sin lactosa*" en los preparados para lactantes y los preparados de continuación cuando el contenido de lactosa en el producto no sea superior a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).

Aunque en la actualidad no existen normas armonizadas en la UE sobre los niveles máximos en el resto de los productos de consumo ordinario, el uso de menciones relativas a la lactosa es cada vez más habitual, y en la nota interpretativa de la AESAN *Condiciones de empleo de las menciones "sin lactosa" y "bajo contenido en lactosa"*, aparecen los siguientes niveles máximos orientativos:

- Productos alimenticios "*Sin lactosa*": son aquellos que acrediten ausencia de lactosa siguiendo las analíticas más sensibles según el estado actual de la ciencia. Es decir, inferior al 0,01 % de lactosa.
- Productos alimenticios "*Bajo contenido en lactosa*": son aquellos con contenidos en lactosa residual medible y que se sitúan generalmente por debajo del 1 %.

No obstante, estos valores no son vinculantes, y, por tanto, los controles de este aspecto no entran en el ámbito de este programa.

- **Gluten.** De acuerdo con el *Reglamento de Ejecución (UE) n° 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos*, éstos pueden exhibir las menciones "sin gluten" (<20 mg/kg) o "muy bajo en gluten" (<100 mg/kg) si cumplen los requisitos para ello.

Además de estas sustancias, existen otras sustancias capaces de provocar alergias e intolerancias alimentarias, pero no se encuentran recogidas en la legislación, y, por tanto, no son objeto de control oficial. No obstante, los programas están sujetos a revisión anual y a medida que figuren nuevas sustancias en la legislación, se incorporarán en el ámbito de aplicación de este programa.

Los muestreos y análisis realizados en el ámbito de este programa podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

Otros aspectos relacionados con el control de alérgenos no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de alérgenos 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.

2. OBJETIVOS

Objetivo general. Reducir los riesgos vinculados a la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados en los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1.** Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias 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 la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos.
- **Objetivo operativo 3.** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten y lactosa en los alimentos.
- **Objetivo operativo 4.** 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.

Con la finalidad de organizar estos controles, las autoridades competentes de las CC. AA. disponen de una metodología para la programación de los controles a partir de una priorización del riesgo, teniendo en cuenta el impacto en salud y la prevalencia de estos peligros, y estableciendo en base a ello unas frecuencias para la realización de los controles.

Las autoridades competentes de las CC. AA. determinan los establecimientos concretos en los que realizar los controles programados, teniendo en cuenta el riesgo asociado a cada tipo de establecimiento alimentario y otros criterios organizativos.

Para la planificación de los controles se tendrán en cuenta criterios como los resultados de años anteriores para incumplimientos del par producto alimenticio/alérgeno, alertas alimentarias, brotes, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, informes de asociaciones, etc. Mediante una combinación de estos criterios, las CC. AA. establecen su programa de muestreo para cada alimento en función de su categoría o sector, la forma de presentación y las sustancias a investigar.

Teniendo en cuenta las particularidades de este programa, los controles se centrarán en aquellos productos alimenticios en los que haya mayor posibilidad de encontrar incumplimientos. De acuerdo con el informe de la NDA (Panel de la EFSA sobre Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias), de los alérgenos incluidos en la lista del *Reglamento (UE) n° 1169/2011*, el 75 % de las reacciones alérgicas alimentarias en los niños son causadas por la leche, los huevos, los cacahuètes, el pescado y los frutos secos. En el caso de los adultos, el 50 % de las reacciones alérgicas las causan frutas, frutos secos como la almendra o las nueces, cacahuètes y verduras, como el apio.

Además de estos controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan 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, denuncia o tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en otras actividades de control, como se describen en el punto 4.2.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

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

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán para detectar la presencia de las sustancias que causan alergias e intolerancias establecidas en el Anexo II del *Reglamento (UE) n° 1169/2011*, la presencia de gluten con niveles superiores a lo declarado, de acuerdo con el *Reglamento de Ejecución (UE) n° 828/2014* o preparados para lactantes y preparados de continuación con niveles de lactosa superiores a lo declarado, de acuerdo al *Reglamento Delegado (UE) 2016/127*.

En cuanto al **modo de presentación** de los productos alimenticios, la toma de muestras y análisis se hará:

- En productos alimenticios envasados y etiquetados destinados a ser entregados al consumidor final sin sufrir ninguna transformación posterior y en los destinados a ser entregados a las colectividades restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares.
- En los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o se envasan en el punto de venta a petición del comprador o son envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

4.1. PUNTO DE CONTROL

Los controles se podrán realizar en todos los establecimientos alimentarios excepto distribuidores, es decir, en fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas, de aquellos sectores relevantes para la detección de sustancias que puedan causar intolerancia o alergias.

4.2. MÉTODOS DE CONTROL

Las actividades para 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 la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados o que no se ajustan a la legislación vigente en alimentos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones y establecer prioridades para sucesivos programas de control.
- El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la declaración de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados/envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el *Real Decreto 1945/1983*, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar un 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 no conforme 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 controles se orientarán a:

- La detección de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias que figuran en el Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*, en alimentos en cuyo etiquetado no están declaradas.
- La comprobación, en los preparados para lactantes y preparados de continuación que exhiban la mención "**sin lactosa**", de que el contenido de lactosa no sea superior a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
- La comprobación, en los productos alimenticios destinados a personas con intolerancia al **gluten**, de la veracidad de las menciones:
 - ✓ "**Sin gluten**" cuando, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
 - ✓ "**Muy bajo en gluten**" cuando consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas (o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales), que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido en gluten y no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento, tal como se vende al consumidor final.

- verificar que no se hacen menciones de ausencia de sustancias alergénicas del tipo "*libre de alérgeno X*" o "*libre de alérgenos*" o "*Free nuts*" porque, a excepción del gluten, la mención a los alérgenos alimentarios se hace en base a informar de la presencia, no de la ausencia.

Los laboratorios designados para la realización de las analíticas relacionadas con este programa de control se encuentran incluidos en la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria](#) (RELSA), y se describen en el apartado 3, "RECURSOS LABORATORIALES", del Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2021-2025.

4.3. DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS

Se considerará incumplimiento en el marco de este programa cuando, en el curso de un control oficial:

- se detecten, en un alimento, ingredientes que figuren en el Anexo II del *Reglamento (UE) n° 1169/2011* y que no se encuentren declarados en el etiquetado conforme a los requisitos establecidos;
- los preparados para lactantes y preparados de continuación exhiban la mención "*sin lactosa*" y no cumplan con la normativa de aplicación;
- un alimento exhiba en su etiquetado las menciones "*sin gluten*" o "*muy bajo en gluten*" y no cumpla con las especificaciones establecidas en la normativa para ello.

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

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 - Documento aprobado en CI 16 de diciembre de 2020*.



PNT-AP-05.V3
Medidas ante no co

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con el control sustancias que causan alergias e intolerancias no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. A continuación, se indica qué aspectos de este control se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA y por qué motivo:

- Programa 1: Inspección de establecimientos alimentarios, ya que es donde se supervisarán las condiciones de las instalaciones, equipos y útiles, su adecuación para la actividad que desarrollan, mantenimiento y condiciones higiénicas de los mismos, así como la formación o instrucción de los manipuladores y las buenas prácticas de fabricación, todo ello de cara a evitar las contaminaciones cruzadas, así como la transmisión de información alimentaria sobre las sustancias presentes en los alimentos que causan alergias o intolerancias al siguiente operador de la cadena alimentaria en aquellos alimentos no destinados al consumidor final ni colectividades.
- Programa 2 Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, ya que los establecimientos alimentarios deben tener correctamente definido en su sistema de autocontrol la correcta descripción de la actividad y las medidas a adoptar, en cuanto a garantizar la seguridad de los productos alimenticios puestos en el mercado, haciendo hincapié en las medidas adoptadas para evitar la contaminación cruzada, el etiquetado correcto y la formación de los manipuladores, así como, la verificación de que se cumple lo establecido.

- Programa 4: Etiquetado de los alimentos y materiales en contacto con alimentos, ya que es en el marco de este programa donde se supervisará la correcta transmisión de la información al consumidor final y colectividades, relativa a la presencia de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias en los alimentos que se presentan como alimentos envasados y de los que se presentan sin envasar.
- Programa 12. Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos, ya que los sulfitos son ingredientes tecnológicos que figuran en la lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Por tanto, la detección de sulfitos en alimentos no autorizados o por encima de las cantidades permitidas supone un incumplimiento del programa de ingredientes tecnológicos y además puede suponer un incumplimiento del programa 5 de alérgenos si no figura declarado como tal en el etiquetado del alimento.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizan 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 siguen 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 CC. AA., 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 alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo a 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 la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos.	- Nº de incumplimientos/ resultados no conformes
3. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten y lactosa en los alimentos.	
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	- 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 de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados en los alimentos acuerdo con la normativa vigente.	- Tendencia en el número de controles - Tendencia en % de incumplimientos detectados - Tendencia en % de las medidas adoptadas a raíz de los incumplimientos detectados

Recopilación de datos

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

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011	sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
Reglamento (UE) nº 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 de Ejecución (UE) nº 828/2014, de 30 de julio de 2014	relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
Reglamento delegado (UE) 2016/127, de 25 de septiembre de 2015	que complementa el Reglamento (UE) nº 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
Reglamento (UE) 2017/625, 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

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero	por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

3. Legislación autonómica

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Castilla La Mancha	Decreto 22/2006 de 07.03.06 (DOCM 53, 10.03.06)	Consejería de Sanidad	Establecimientos de comidas preparadas
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

Fecha	Acuerdo
26/07/2019	Condiciones de empleo de las menciones "sin lactosa" y "bajo contenido en lactosa"
16/12/2020	Nota interpretativa sobre "Intolerancia Hereditaria a la Fructosa"
29/09/2021	Etiquetado precautorio de alérgenos

5. Procedimientos documentados

CC. AA./AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Andalucía	6	Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos
Aragón	ALG-PRO-001	Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos (incluido el gluten)
Aragón	ALG-INS-001	Instrucción para el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos (incluido el gluten)
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 Sanitaria
C. Valenciana	PLAN DE SEGURIDAD LIMENTARIA	Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos. Subprograma C5. Control de intolerancias y alertas alimentarias.
Canarias	SEGA PNT-INS-01-03-01	Modelo de acta de toma de muestras
Canarias	Nota informativa 3/2015	Información alimentaria facilitada al consumidor
Canarias	Nota informativa 6/2016	Materiales en contacto con los alimentos: actuación del control oficial en minoristas
Cantabria	PO-8	Programa operativo de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos 2016-2020
Castilla La Mancha	AL_PTO/CO/INSP/2A CTA INSP	PROCEDIMIENTO DE LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN. Y ACTA INSPECCION-PTO-LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN
Castilla La Mancha	AL_PRG/TM2024	PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS. 2023. INDICACIONES INICIALES (ANEXOS Y HOJAS SEMESTRALES DE POSITIVOS. ACTA DE TOMA DE MUESTRA, HOJA DE ENVÍOS DE MUESTRAS)
Castilla La Mancha	AL_PRG/COMES/01	Programa de supervisión de Comedores Escolares
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/04	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en elaboración de quesos madurados
Castilla La Mancha	PRG/ALERGENOS/02	Programa de control de alérgenos en establecimientos de comidas preparadas
Castilla La Mancha	AL-PTO/CO/CAMP/1	PTO-VIGILANCIA Y CONTROL OFICIAL ALIMENTARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO ESTACIONALES Y/O TEMPORALES (POBLACIÓN INFANTIL Y JUVENIL)
Castilla La Mancha	PTO/PCO/TM	PTO- PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES SANITARIOS REALIZADOS MEDIANTE LA METODOLOGÍA DEL MUESTREO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Castilla La Mancha	AL_PTO-CO-INEA-PR	PTO- USO DEL PROGRAMADOR DE INEA
Castilla La Mancha	AL_OTR/RSEA-CLM/01	GUÍA DEL REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE CASTILLA-LA MANCHA y ANEXOS ACTIVIDADES
Castilla La Mancha	AL_CIRCULAR 5/2021	GESTION Y TRAMITACION DE INCIDENCIAS ALIMENTARIAS
Castilla y León		Instrucción 21 de febrero de 2023 sobre el programa de muestreo de alimentos para 2023
Cataluña	P13_01_04	Procedimiento de investigación y control de irregularidades detectadas en alimentos como resultado de actuaciones de vigilancia o control oficial
Cataluña	PS_02_01	Procedimiento de recogida de muestras: alimentos
Cataluña	SIVAL-PV-ALER	Programa de vigilancia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
Cataluña	SICA-PC-AL-ME	Programa de control reforzado para detectar la presencia de gluten en comedores escolares y establecimientos que elaboran comidas preparadas para colectividades

CC. AA./AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Extremadura	Programa 5	ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS
Islas Baleares	IT-BII-14	Instrucción Técnica para el Control Oficial de los alérgenos en los diferentes productos alimenticios
Ma069drid	Informe-inspec-3	Informe Alérgenos: Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos. Normativa de aplicación en el control oficial de los alérgenos presentes en los alimentos
Madrid	I-POC-HS-VC-02-04	Instrucción técnica de auditoría de los requisitos específicos de higiene de los productos alimenticios en relación con los alérgenos
Madrid	Proced- Ayto-17	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN. GESTIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS
Madrid	Proced- Ayto-18	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMIENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE
Madrid	Guías-Insp- 43	Guía de control de alérgenos en comedores escolares
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	INS0232018	Toma de muestras de Alimentos para alérgenos (leche y huevos)
MA	INS0362018	Toma de muestras de alérgenos(cacahuete, soja, crustáceos)
Navarra	INS0462018	Toma de muestras de vinos y sidra para sulfitos
Navarra	INS0472018	Toma de muestras de alimentos para sulfitos
Navarra	INS0222018	Toma de muestras de alimentos para gluten

6. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

- [Comunicación de la Comisión, de 13 de julio de 2017, relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el Anexo II del Reglamento \(UE\) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.](#)
- [Dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria \(EFSA\) sobre los contenidos máximos en la intolerancia a la lactosa y la galactosemia.](#)
- [Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias 2022/C 355/01.](#)
- [Etiquetado de sustancias que acusan intolerancias o alergias.](#)
- [Informe del Comité Científico de la AESAN sobre Alergias Alimentarias.](#)
- [FACE](#), Federación de Asociaciones de Celíacos de España.
- [ADILAC](#), Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España.
- [AEPPNA](#), Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex.
- [SEIAC](#), Sociedad Española de Alergias e Inmunología Clínica.