

Programa 13

Materiales en contacto con alimentos



Versión 5

Aprobado en Comisión Institucional

12 de marzo de 2025

AESAN



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

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 NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS.....	7
4.4. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE RESULTADOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS	7
5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS	8
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.....	8
Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa.....	10
1. Legislación comunitaria	10
2. Legislación nacional.....	11
3. Legislación autonómica	11
4. Acuerdos de la Comisión Institucional de AESAN	11
5. Procedimientos documentados.....	11
6. Otros documentos relacionados.....	13

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la migración de componentes de los materiales y objetos en contacto con alimentos por encima de los límites permitidos legalmente, así como garantizar la seguridad de los mismos por parte de autoridades competentes de la AESAN y las CC. AA.

Los materiales y objetos en contacto con alimentos (en adelante MECA) están regulados en toda la Unión Europea fundamentalmente a través del *Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos*, y se aplica a los materiales y objetos terminados:

- que estén ya en contacto con alimentos,
- que estén destinados a estar en contacto con alimentos, o
- de los que quepa esperar razonablemente que entren en contacto con alimentos.

El principio básico es que cualquier material u objeto en contacto con alimentos debe ser lo suficientemente inerte para evitar que se transfieran componentes a los alimentos en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana, ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios o alterar las características organolépticas de estos. Por tanto, esta legislación se debe aplicar a todos los sectores y a todas las etapas de fabricación, procesamiento y distribución de los materiales y objetos, salvo la producción de las sustancias de partida, como materia prima, que no tiene ciertos requisitos. Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos estarán fabricados conforme a buenas prácticas de fabricación recogidas en el *Reglamento (CE) n.º 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos*, para que, en las condiciones previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis, tanto de alimentos que se comercializan envasados como de los propios MECA, para determinar que cumplen los requisitos en lo relativo a los límites de migración de los componentes que los constituyen.

El citado *Reglamento (CE) n.º 1935/2004*, en su Anexo I, incluye el listado de grupos de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, de los cuales, serán objeto de control en el marco de este programa los siguientes, por disponer de medidas específicas europeas o nacionales:

Materiales y objetos activos e inteligentes (*Reglamento (CE) n.º 450/2009*).

- Cerámica (*Real Decreto 891/2006*).
- Plásticos (*Reglamento (UE) n.º 10/2011*).
- Celulosa regenerada (*Real Decreto 1413/1994*).
- Plásticos reciclados (*Reglamento (CE) n.º 2022/1616*).
- Barnices/revestimientos (*Reglamento (UE) n.º 2018/2013 y Real Decreto 847/2011*).
- Caucho (*Real Decreto 1184/1994* (solo para tetinas) y *Real Decreto 847/2011*).
- Materiales poliméricos distintos a los plásticos (*Real Decreto 847/2011*).
- Papel y cartón (*Recomendación (UE) 2017/84 de la Comisión*).

Todo ello sin perjuicio de que existan otros grupos incluidos en el Anexo I para los cuales todavía no existen medidas específicas pero que también pueden ser objeto de control en determinadas circunstancias.

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 MECA no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de MECA 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 en los alimentos de componentes que migran desde los materiales y objetos en contacto con ellos, de acuerdo con la legislación vigente.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1.** Realizar controles de los niveles de migración de componentes de los MECA 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 los niveles de migración de componentes de los MECA.
- **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) n.º 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.

En el ciclo de vida útil de los MECA puede aparecer un gran número de componentes diferentes, por lo que es complicado establecer prioridades; por otra parte, es un ámbito de control sometido a cambios por la gran innovación existente. Por todo ello, la Comisión Europea prevé la organización anual de un plan coordinado de control europeo, para dirigir los controles hacia materiales y sustancias de mayor riesgo y uso mayoritario, de acuerdo a unos objetivos más estratégicos.

El último plan coordinado publicado corresponde al año 2019 y se publicó mediante la *Recomendación (UE) 2019/794* de la Comisión 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, donde se describen los objetivos y la programación para dicho plan.

El plan de la Comisión se dirige hacia los componentes y materiales en contacto con alimentos que se muestran en la siguiente tabla:

Componentes	Materiales en contacto con alimentos	Grupo de materiales y objetos del Anexo I Rto. (CE) nº1935/2004
Aminas aromáticas primarias (AAP)	Artículos de plástico para el servicio de mesa o cocina y materiales impresos en contacto con alimentos, incluidos papel y cartón	- Papel y cartón - Plásticos
Formaldehído y melamina	Artículos de plástico para el servicio de mesa o cocina, incluidos los artículos de plástico no convencional para el servicio de mesa o cocina, como los vasos de café reutilizables que utilicen aditivos en el plástico derivados de fuentes naturales, como el bambú	- Plásticos
Fenol	Artículos de plástico para el servicio de mesa o cocina; materiales barnizados o revestidos, y materiales de envasado de plástico, papel y cartón impresos	- Papel y cartón - Plásticos - Barnices y revestimientos
Bisfenoles, incluidos BPA y BPS	Plástico de policarbonato (BPA) y plástico de polietileno sulfonado (BPS); envases metálicos con revestimiento (por ejemplo, latas, tapas)	- Plásticos - Barnices y revestimientos
Ftalatos y otros plastificantes distintos de los ftalatos	Materiales y objetos plásticos, en particular los fabricados mediante policloruro de vinilo (PVC), como láminas termoformadas, envases flexibles y tubos; cierres y tapas	- Plásticos

Componentes	Materiales en contacto con alimentos	Grupo de materiales y objetos del Anexo I Rto. (CE) n°1935/2004
Compuestos fluorados	Materiales y objetos a base de papel y cartón, incluidos los utilizados para envolver productos de comida rápida, para llevar y de panadería, así como bolsas de palomitas de microondas	- Papel y cartón
Metales	Artículos de cerámica, de esmalte, vítreos y de metal para el servicio de mesa o cocina, incluidos los materiales y objetos artesanales y de producción tradicional	- Cerámica - Metal y aleaciones
Migración global	Artículos de plástico no convencional para el servicio de mesa o cocina, como los vasos de café reutilizables que utilicen aditivos en el plástico derivados de fuentes naturales, como el bambú	- Plásticos

Las CC. AA. estudian los materiales y componentes incluidos en el plan de la Comisión Europea y, en base a unos criterios de riesgo y a su capacidad laboratorial, determinan el número de muestras a analizar para el año siguiente para cada categoría.

Entre los criterios a emplear por las CC. AA. para determinar el número de muestras a realizar para cada tipo de material se pueden tener en cuenta los siguientes:

Criterios generales, como:

- Medidas específicas europeas o nacionales sobre determinados materiales y objetos en contacto con alimentos.
- Recomendaciones de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), de la Comisión Europea, incluyendo el *Joint Research Center* (JRC) y de estudios de investigación.

Criterios específicos, como:

- Información del producto final manufacturado, priorizando:
 - Contacto directo con alimentos.
 - Destinados a:
 - o Uso por niños.
 - o Contener alimentos grasos.
 - o Estar en contacto con alimentos calientes.
 - o Contener alimentos encurtidos o agrios.
 - o Estar en contacto largo período de tiempo con el alimento, especialmente si son o van a ser sometidos a alta temperatura.
 - Elaborados con materiales reciclados.
 - Fabricados usando biocidas de superficie o aditivos de doble uso.
- Tipo de establecimiento, considerando:
 - Número de diferentes tipos de MECA empleados.
 - Actividad del establecimiento (fabricación, importación, uso).
 - Dimensiones del establecimiento.
- Resultados de controles oficiales previos, inspecciones y muestreos y análisis.
- Autocontroles o registros de la industria.
- Información procedente de Redes de Alerta (RASFF y SCIRI).

Se pueden tener en cuenta también criterios como información procedente de los consumidores o de los medios de comunicación.

Por otra parte, además de estos 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 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 I, punto 5.

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán en alimentos envasados y en materiales en contacto con alimentos para los que se hayan establecido niveles de migración de componentes en normativa específica.

4.1. PUNTO DE CONTROL

Los controles oficiales se podrán realizar en todos los establecimientos alimentarios con el siguiente enfoque:

- Establecimientos fabricantes, almacenistas, puntos de venta al por mayor y minoristas de MECA, donde se tomarán muestras de materiales que puedan entrar en contacto con alimentos y dispuestos para ser comercializados como tales.
- Establecimientos alimentarios, fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas, que utilizan MECA en su actividad, donde se tomarán muestras de:
 - o Materiales almacenados a la espera de ser utilizados para el envasado de los productos fabricados.
 - o Alimentos ya envasados existentes en dichos establecimientos.

Se consideran puntos de control prioritarios: por una parte, los fabricantes de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos previo a su uso y distribución. Por otra, los establecimientos de venta al por mayor o minoristas de venta directa al consumidor que venden materiales de diferentes procedencias. Se tendrán en cuenta las condiciones específicas y los procedimientos detallados para la importación de artículos plásticos de poliamida y melamina para la cocina descritos en el *Reglamento (UE) n.º 284/2011*.

Teniendo en cuenta estas premisas, las CC. AA. determinan en qué tipo de establecimientos se debe realizar la toma de muestras en base a los criterios que tengan establecidos en sus procedimientos operativos.

4.2. MÉTODOS DE CONTROL

Las actividades en el marco de este programa irán dirigidas a la toma de muestras y análisis de MECA o alimentos envasados.

Para dirigir el muestreo es conveniente, en aquellos establecimientos en los que esté disponible, realizar un control previo de la documentación que acompaña un lote, como es:

- Declaración de conformidad para los materiales que la requieran.
- Documentación del proveedor, resultados de los test de migración y composición del material.
- Información para tintas de impresión y barnices sobre componentes permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Asimismo, sirve de orientación, en el caso de los plásticos, consultar los símbolos incluidos en los envases para conocer exactamente el plástico que se está muestreando:

-  Plástico 1: PETE o PET (Tereftalato de Polietileno)
-  Plástico 2: HDPE (Polietileno de Alta Densidad)
-  Plástico 3: Cloruro de polivinilo (PVC)
-  Plástico 4: LDPE (polietileno de baja densidad)
-  Plástico 5: Polipropileno (PP)
-  Plástico 6: PS (poliestireno)

Plástico 7: Otro (mezclas, policarbonato, etc.)

Se puede encontrar más información sobre los símbolos en los envases en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/TRIPTICO_LENGUAJE_ENVASES_WEB.PDF

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 MECA o alimentos envasados que tienen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a componentes presentes en los MECA que pueden migrar y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión Europea 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 de componentes de MECA 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 MECA o alimentos envasados 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 laboratorios designados para la realización de las analíticas relacionadas con este programa de control de MECA se encuentran incluidos en la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria](#) (RELSA) y se describen en la introducción (punto 1.3. Recursos laborales).

4.3. DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial, tras el análisis de la muestra, se determine que en el alimento o el simulante alimentario, se superan los niveles de migración de componentes del MECA establecidos en la normativa vigente.

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.

4.4. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE RESULTADOS 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*".



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 de los MECA no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. A continuación, se indica qué aspectos del control de MECA se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA y por qué motivo:

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios. En este programa se realiza el control documental de MECA en establecimientos fabricantes de alimentos, centrándose en la declaración de conformidad (para los materiales que la requieran) y documentación de apoyo (documentos recibidos del proveedor, resultados de los test de migración efectuados, composición del material, etc), así como de la adecuada información para tintas de impresión y barnices, entre otros, establecida en el *Reglamento (CE) n.º 2023/2006* y el artículo 4.c. del *Real Decreto 847/2011*, de componentes permitidos para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos, respectivamente. Además, se realizará un control de identidad para comprobar la correspondencia del material examinado con la documentación aportada, valorando la trazabilidad del producto.
- Programa 2. Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. En este programa se realizan las auditorías de empresas (fabricantes de MECA, y empresas alimentarias). Se debe verificar el cumplimiento del *Reglamento (CE) n.º 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos*, que se aplica en todos los sectores y etapas de fabricación, procesamiento y distribución de los MECA, salvo en la producción de los componentes primarios. En el caso especial de las industrias de plástico reciclado para uso alimentario (principalmente las propias recicladoras) serán auditadas e inspeccionadas según el *Reglamento (UE) n.º 2022/1616 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) n.º 282/2008*.
- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y materiales en contacto con alimentos. En este programa se realiza el control de los requerimientos de etiquetado de los MECA, según el artículo 15 del *Reglamento (CE) n.º 1935/2004*, como son: el uso de los términos "para contacto con alimentos", en caso necesario las instrucciones especiales que deban seguirse para un uso adecuado y seguro, los datos del fabricante, información que permita la trazabilidad. En materiales y objetos activos la información sobre los usos permitidos y cantidad de componentes liberados.

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) n.º 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 par peligro-alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles de los niveles de migración de componentes de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo	- N° de controles realizados, programados y no programados
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los niveles de migración de componentes de los MECA	- N° de incumplimientos/ resultados no conformes
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	- N° de medidas adoptadas - N° de medidas administrativas - N° 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 componentes que migran desde los materiales en contacto con ellos, de acuerdo con la legislación vigente	Tendencia del N° de controles en MECA en los últimos 5 años
	Tendencia del % de incumplimientos detectados en MECA 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 por la AESAN o en el plan coordinado de control europeo, por la vía que establezcan en su recomendación anual.

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe del plan coordinado de control europeo sobre los controles oficiales en los diferentes EE. MM., elaborado por la Comisión Europea.
- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.

Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Directiva 84/500/CEE del Consejo,	relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
Directiva 93/11/CE de la Comisión,	relativa a la cesión de N-nitrosaminas y de sustancias N-nitrosables por las tetinas y chupetes de elastómeros o caucho.
Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004,	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.
Reglamento (CE) nº 1895/2005 de la Comisión de 18 de noviembre,	relativo a la restricción de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006,	sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Directiva 2007/42/CE de la Comisión,	relativa a los materiales y objetos de película de celulosa regenerada destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 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.
Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011,	sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Reglamento (UE) nº 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.
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.
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo,	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.
Reglamento (UE) 2018/2013, de 12 de febrero de 2018,	sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se modifica el Reglamento (UE) Nº 10/2011 por lo que respecta al uso de dicha sustancia en materiales plásticos en contacto con los alimentos.
Recomendación (UE) 2019/794, 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.
Reglamento (UE) 2022/1616, de 15 de septiembre de 2022, de la Comisión,	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) nº 282/2008.

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
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 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.
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.
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.
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.

3. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
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
28/01/2010	Pruebas de migración en plásticos y no aplicación del Reglamento 852/2004.
26/06/2013	Ensayos de migración de aminas aromáticas primarias en objetos de uso repetido
13/12/2022	Guía del Registro General Sanitario. Apartado de "Directrices para registro de empresas cuya actividad tenga por objeto los materiales en contacto con los alimentos"
23/05/2018	Marco legal aplicable a los recubrimientos no comestibles de las cortezas de las quesos
29/01/2021	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.

5. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Aragón	MCA-PRO-001	Programa de control de materiales en contacto con 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 Sanitaria

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
C. Valenciana	PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2021 - SP C3	Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos. Subprograma C3. Investigación y Control de Materiales en Contacto con los Alimentos
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
Canarias	Nota informativa 6/2016	Materiales en contacto con los alimentos: actuación del control oficial en minoristas
Cantabria	PO-13.1	Programa operativo de control de materiales en contacto con los alimentos: Plan coordinado de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú.
Castilla La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla La Mancha	PRG/AGUA/02	Programa de actuación de control oficial en industrias envasadoras de aguas
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	MAN/APPCC/04	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en elaboración de quesos madurados
Castilla La Mancha	PRG/ALMZ/01	Protocolo de supervisión de almazaras
Castilla La Mancha	PTO/MATCONTAC/01	Procedimiento de control de materiales en contacto con los alimentos. ANEXOS.
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_CIRCULAR 5/2021	GESTION Y TRAMITACION DE INCIDENCIAS ALIMENTARIAS
Castilla La Mancha	AL_PRG/CO-PRGBAM-01	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL REFORZADO SOBRE OBJETOS COMPUESTOS POR PLÁSTICO CON BAMBÚ U OTRAS FIBRAS VEGETALES EN POLVO DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.
Castilla La Mancha	AL_PTO/CTRLCIST	PTO-PARA EL CONTROL REFORZADO SOBRE LA UTILIZACIÓN DE CISTERNAS DE USO ALIMENTARIO
Castilla La Mancha	AL_PTO/CO/INSP/2ACTA INSP	PROCEDIMIENTO DE LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN. Y ACTA INSPECCION-PTO-LEVANTAMIENTO DE ACTAS DE INSPECCIÓN
Castilla La Mancha	AL_PRG/COMES/01	Programa de supervisión de Comedores Escolares
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_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-PTO/CO/CAMP/1	PTO-VIGILANCIA Y CONTROL OFICIAL ALIMENTARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO ESTACIONALES Y/O TEMPORALES (POBLACIÓN INFANTIL Y JUVENIL)
Castilla y León		Instrucción 21 de febrero de 2023 sobre el programa de muestreo de alimentos para 2023
Cataluña	PS_02_01	Procedimiento de recogida de muestras: alimentos

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Cataluña	P13_01_04	Procedimiento de 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-MCA	Subprograma de vigilancia de sustancias que migran del material en contacto con los alimentos
Cataluña	SIVAL-PV-QUIM-MEL	Subprograma de vigilancia de melamina en alimentos
Islas Baleares	IT-BII-16	Instrucción para el control oficial de la información general de alimentos, materiales y envases en contacto directo con los alimentos, entregados al consumidor final
La Rioja	PG 03	Procedimiento de toma de muestras.
Madrid	I-POC-SA-SA-02	Procedimiento de toma de muestras de sanidad ambiental (toma de muestras de materiales en contacto)
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
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	INS0112017	Toma de muestras de alimentos para Badges y BFDGES
Navarra	INS0272022	Toma de muestras para PFAS en carne de pescado
País Vasco	INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Establecimientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

6. Otros documentos relacionados

- Resumen de los debates del Grupo de trabajo de expertos sobre materiales en contacto con alimentos de la Comisión Europea sobre "El uso y la comercialización de materiales y artículos plásticos en contacto con alimentos que contienen bambú molido u otros componentes similares" (junio 2020).
https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-05/cs_fcm_meeting-ind_20200623_es.pdf
- 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).
- Directrices para registro de empresas cuya actividad tenga por objeto los materiales en contacto con los alimentos (marzo 2016).
- Non-harmonised food contact materials in the EU: regulatory and market situation BASELINE STUDY. Final report. JRC. EU COM. 2016
- "Union Guidelines", en apoyo al reglamento de plásticos:
https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety/food-contact-materials/brochures_en
- 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))
- Material informativo de la DG SANTE (Comisión Europea)
https://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/food_contact_materials/related-docs_en
- Información del Laboratorio de Referencia de la UE (EURL) para MECA
<https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/food-contact-materials>

- Guía "Resolution CM/Res (2020)9 on the safety and quality of materials and articles for contact with food"
<https://rm.coe.int/09000016809fe04a>