

## Programa 2.11.

### Control de contaminantes en alimentos



Versión 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
11 de junio de 2025  
AESAN

## ÍNDICE

<b>1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>4</b>
<b>3. PROGRAMACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO .....</b>	<b>4</b>
<b>4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN .....</b>	<b>5</b>
4.1. Punto de control .....	6
4.2. Métodos de control .....	6
4.3. Descripción de resultados analíticos desfavorables .....	7
4.4 Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables .....	8
<b>5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA .....</b>	<b>8</b>
5.1. Verificación del cumplimiento de los objetivos .....	8
5.1.1. Recopilación de datos .....	8
5.1.2. Indicadores del programa .....	8
5.2. Informes del programa .....	9
<b>6. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS .....</b>	<b>9</b>
<b>Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa.....</b>	<b>11</b>
1. Legislación comunitaria .....	11
2. Legislación nacional.....	13
3. Legislación autonómica .....	13
4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN .....	13
5. Otros documentos relacionados (no vinculantes).....	14

## PROGRAMA 2.11.: CONTROL DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

### 1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en el que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de contaminantes en los alimentos por encima de los límites permitidos legalmente por parte de autoridades competentes de la AESAN y las comunidades autónomas, ciudades autónomas y corporaciones locales (en adelante AA. CC.).

Los «contaminantes» son sustancias que no han sido agregadas intencionadamente a los alimentos, pero que sin embargo se pueden encontrar en los mismos como consecuencia de la contaminación medioambiental o bien como residuos de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dichos alimentos.

De acuerdo con el *Reglamento (CEE) n° 315/93, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios*, queda prohibida la comercialización de productos alimenticios en los que se haya comprobado la presencia de un contaminante en proporciones inaceptables desde el punto de vista toxicológico.

El marco legislativo sobre límites máximos en contaminantes lo establece el *Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006*.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos en las etapas de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en los siguientes contaminantes incluidos en el citado Reglamento:

-Micotoxinas:

- Aflatoxinas
- Ocratoxina A
- Patulina
- Deoxinivalenol
- Zearalenona
- Fumonisin
- Citrinina
- Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno.
- Toxinas T-2 y HT-2

-Toxinas vegetales inherentes:

- Ácido erúico
- Alcaloides tropánicos: atropina y escopolamina
- Ácido cianhídrico (incluido el presente en los glucósidos cianogénicos)
- Alcaloides del opio
- Alcaloides pirrolizidínicos
- Delta-9-tetrahidrocannabinol (Δ9-THC)

- Contaminantes industriales/medioambientales:

- 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)
- Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos: benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo[b]fluoranteno y criseno
- Melamina y sus análogos estructurales
- Metales: plomo, cadmio, mercurio, estaño (inorgánico) y arsénico

- Contaminantes orgánicos persistentes (COP):

- Dioxinas y PCBs expresados en equivalentes tóxicos
- Sustancias perfluoroalquiladas

- Otros contaminantes:
  - o Nitratos
  - o Perclorato

Además, se incluye en este programa la toma de muestras y análisis de alimentos para el control de los niveles de:

- o Acrilamida y sus niveles, según lo establecido en *la Recomendación (UE) 2019/1888*, y para cuyo contenido en alimentos se han fijado unos niveles de referencia en el *Reglamento (UE) 2017/2158*.
- o Arsénico y sus niveles en aguas envasadas, según lo establecido en el *Real Decreto 1798/2010, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano*, y el *Real Decreto 1799/2010, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano*.
- o Contaminantes para los cuales existen límites máximos en alimentos para los lactantes y niños de corta edad (*Directiva 2006/125/CE, Reglamento Delegado (UE) 2016/127 y Reglamento Delegado (UE) 2016/128*).
- o Níquel, cuyos límites máximos establece el *Reglamento (UE) 2024/1987 de la Comisión, de 30 de julio de 2024*, ya que aún no se ha creado una versión consolidada del *Reglamento (UE) 2023/915* que los incorpore.

No obstante, en el momento de la toma de muestras se podrá llevar a cabo una evaluación específica mediante inspección documental del sistema de gestión de la seguridad alimentaria del operador de empresa alimentaria que complementa y puede aportar información adicional al emitir el dictamen sobre los resultados del análisis.

Determinados aspectos relacionados con el control de contaminantes no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de contaminantes que se incluyen en el marco de otros programas del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) se encuentran descritos en el apartado 6 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 en los alimentos de contaminantes de acuerdo con la legislación vigente.

### Objetivos operativos:

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

## 3. PROGRAMACIÓN EN FUNCIÓN DEL 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 *Reglamento de ejecución (UE) 2022/932*, establece disposiciones prácticas uniformes para la realización de los controles oficiales de la presencia de contaminantes en los alimentos, estableciendo una frecuencia mínima uniforme de dichos controles oficiales, y establece el contenido específico de los planes nacionales de control de los Estados miembros, aparte de los que figuran en el artículo 110 del *Reglamento (UE) 2017/625*. Así mismo, el *Reglamento delegado (UE) 2022/931* establece normas para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos, establecidos en el *Reglamento (UE) 2022/932*.

Dentro del plan nacional de control relativo a la realización de los controles oficiales de la presencia de contaminantes en los alimentos, se incluyen dos planes:

- “*Plan de control de los alimentos comercializados en la Unión*”, coordinado por la AESAN, y
- “*Plan de control de los alimentos de origen animal que se introduzcan en la Unión*”, que lo elabora la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Ambos planes deben contener la lista de las diferentes combinaciones de contaminantes y alimentos que deben ser objeto de control, así como la estrategia de muestreo que se establecen en los anexos del *Reglamento delegado (UE) 2022/931*, y la información de las frecuencias de control establecidas.

Para seleccionar las combinaciones específicas de contaminantes (o grupos de contaminantes) y grupos de productos que deben someterse a control, se tendrán en cuenta la frecuencia de incumplimientos (especialmente alertas que se notifiquen por RASFF), la disponibilidad de métodos de laboratorio y normas analíticas adecuados, el posible riesgo para los consumidores o para determinados grupos de población, o los datos de consumo. Algunos de estos aspectos se consideran en los siguientes documentos de orientación aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN, actualmente en revisión:

- *Metodología para el cálculo del impacto en salud de los contaminantes en los alimentos.*
- *Documento de orientación para la programación de muestreos de contaminantes en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.*

Tomando estos documentos como orientación y calculando la frecuencia de muestreo mínima establecida en el anexo I del *Reglamento (UE) 2022/932* en base a los datos de producción y animales sacrificados en cada C. A., la AESAN elabora una propuesta de programación de controles que se envía a las AA. CC. En base a esta propuesta y a los criterios adicionales que considere, cada C. A. establecerá su programación y la remitirá a la AESAN a principios de cada año.

Desde la AESAN se elaborará la programación anual correspondiente a toda España con los datos recibidos de las AA. CC., y con los datos recibidos por parte de la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y lo enviará a la Comisión Europea antes del 31 de marzo de cada año.

Además de estos controles programados en función del 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 AA. CC. efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa.

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán en los alimentos para los que se hayan fijado contenidos máximos de contaminantes establecidos en el *Reglamento (UE) 2023/915*. En el caso de acrilamida, para los alimentos que tengan unos niveles de referencia establecidos en el *Reglamento (UE) 2017/2158*, en el caso del arsénico en las aguas envasadas que tengan límites establecidos en el *Real Decreto 1798/2010* y *Real Decreto 1799/2010*, y en el caso de los alimentos para lactantes y niños de corta edad los contenidos máximos de contaminantes establecidos en la *Directiva 2006/125/CE*, *Reglamento Delegado (UE) 2016/127* y *Reglamento Delegado (UE) 2016/128*. En el caso del níquel, se tendrán en cuenta

los alimentos con límites máximos establecidos en el *Reglamento (UE) 2024/1987 de la Comisión, de 30 de julio de 2024*.

#### 4.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en todos los establecimientos alimentarios: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas.

El control del contenido en contaminantes en las etapas de la cadena alimentaria más cercanas al momento en que se haya podido producir la contaminación de los alimentos 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.

Por ejemplo, en el caso de contaminantes agrícolas, medioambientales, orgánicos persistentes e industriales y las toxinas vegetales inherentes, dado que la contaminación de los alimentos procede de la propia materia prima o se produce en el momento de su fabricación, 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 de gestión de la seguridad alimentaria.

Por otra parte, al realizar la toma de muestras en el mercado, en establecimientos de comercio minorista, al tener a disposición mayor variedad de productos de forma simultánea, la posibilidad de investigación es mayor. Además, en algunos contaminantes, como es el caso de las micotoxinas, su contenido en los alimentos tiende a aumentar a medida que transcurre el tiempo. Este tipo de contaminantes se encuentran frecuentemente en alimentos con una vida útil relativamente larga, y por ello en estos casos, también puede estar indicado realizar controles en alimentos puestos a disposición del consumidor y en una fecha lo más próxima a la fecha establecida por el fabricante para su consumo preferente.

Teniendo en cuenta estas premisas, las comunidades autónomas determinan en qué tipo de establecimientos se debe realizar la toma de muestras, en función de la combinación 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 de control mediante **toma de muestras y análisis**, se realizarán de acuerdo a una programación en función del riesgo tal y como se describe en el apartado 3, e incluirán:

- El **control oficial**, dirigido a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de contaminantes en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente que se detalla en el Anexo y, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el *Real Decreto 562/2025*, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

En el momento de la toma de muestras el agente de control recogerá, al menos cuando el operador lo solicite, cantidad suficiente de muestra que permita la realización de un segundo análisis en caso necesario. Cuando no se recoja se informará al operador y se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.

El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.

- La **vigilancia**, para detectar la presencia y los niveles de contaminantes en alimentos para los que existen o no límites legalmente establecidos, niveles de referencia internacionales o recomendaciones, y se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a contaminantes presentes en los alimentos y en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control. La vigilancia se considerará como "*otra actividad oficial*", y estas actividades no están destinadas a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales, aunque, en la medida de lo posible, se tratará de aplicar los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de contaminante de que se trate. Los

resultados podrán ser considerados únicamente como orientativos y no como base para la adopción de medidas legales, salvo que sean posteriormente confirmados mediante análisis conforme a la normativa.

Los **laboratorios** designados para la realización de las analíticas relacionadas con este programa de control de contaminantes en alimentos se encuentran incluidos en la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria](#) (RELSA).

Los laboratorios nacionales de referencia en España para determinados contaminantes en alimentos son:

- [Centro Nacional de Alimentación](#) de la AESAN, para:
  - Micotoxinas y toxinas de plantas
  - Contaminantes de procesado
- [Laboratorio Arbitral Agroalimentario](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para:
  - Metales pesados
- [IDAEA-CSIC](#) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, para:
  - Contaminantes orgánicos persistentes halogenados

Los laboratorios de referencia de la Unión europea para determinados contaminantes en alimentos son:

- [National Food Institute Technical University of Denmark](#) (DTU Food, Dinamarca), para:
  - Metales pesados y compuestos nitrogenados
  - Contaminantes de procesado
- [Wageningen Food Safety Research](#) (WFSR, Países Bajos), para:
  - Micotoxinas y toxinas de plantas
- [Chemische und Veterinäruntersuchungsamt](#) (CVUA, Alemania), para:
  - Contaminantes orgánicos persistentes halogenados

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 o por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoría.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el agente de control lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección *in-situ* del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador de empresa alimentaria para controlar los riesgos relativos a la presencia de contaminantes en los alimentos que manipula. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

Los agentes de control oficial elaborarán un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del *Real Decreto 562/2025 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas*. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

#### 4.3. Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de un alimento muestreado se detecta que el producto supera el contenido máximo establecido en la normativa vigente de un determinado contaminante, se considera un **resultado desfavorable**, que:

- En el caso de un **control oficial**, se considerará un **incumplimiento** confirmado para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del segundo dictamen pericial, y
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

#### 4.4 Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la etapa de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado desfavorable, de la gravedad del resultado analítico desfavorable, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. 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 desfavorables en el curso de controles y otras actividades oficiales*".



PNT adopción  
medidas ante resultac

## 5. 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*.

### 5.1. Verificación del cumplimiento de los objetivos

Para poder evaluar la consecución de los objetivos del programa se recopilan los datos de control y sus resultados procedentes de las AA. CC., encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores diseñados para ello y definidos más adelante.

#### 5.1.1. Recopilación de datos

La fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN y los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas. Los datos de control de contaminantes relacionados con las actividades de control oficial de este programa se recopilan de acuerdo a los modelos establecidos por EFSA y se remiten anualmente:

- Antes del 30 de junio de cada año se envían a EFSA. 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)*.
- Antes del 31 de agosto de cada año se envían a la Comisión Europea mediante el formulario normalizado establecido en el *Reglamento de ejecución (UE) 2019/723*.

#### 5.1.2. Indicadores del programa

Para llevar a cabo el análisis de los datos del programa se han diseñado los siguientes indicadores:

- **Indicadores de cumplimiento:**

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



OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en función del riesgo	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos	- Nº de resultados desfavorables
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas - Nº de medidas judiciales

- **Indicadores de eficacia:**

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verifica la consecución del objetivo general del programa de control mediante la evaluación de las tendencias mediante los siguientes indicadores:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de contaminantes de acuerdo con la legislación vigente	- Tendencia del nº de controles para las combinaciones contaminantes-alimentos - Tendencia del % de resultados desfavorables para las combinaciones contaminantes-alimentos - Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los resultados desfavorables detectados

## 5.2. Informes del programa

Desde la AESAN se realiza un informe de resultados del programa en el que se describe entre otros aspectos la medida en que los controles han sido efectivos y se alcanzaron los objetivos y las áreas identificadas en las que se detectan problemas y es posible una mejora y que formará parte del *Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030*.

Los datos de este programa de control se muestran asimismo en los siguientes informes:

- *Informe sobre contaminantes en alimentos*, elaborado por EFSA.
- *Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea*, elaborado por la Comisión Europea.

## 6. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

A continuación, se indica qué aspectos relacionados con el control de contaminantes se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA, por lo que no se verifican en el ámbito de este programa, y por qué motivo:

- Programa 2.1. Inspección de establecimientos alimentarios, en el marco de este programa se realiza el control de las medidas de mitigación para la acrilamida establecidas en el *Reglamento (UE) 2017/2158*.
- Programa 2.2. Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, en el marco de este programa se controla que los establecimientos alimentarios tienen correctamente definido en su sistema de gestión de la seguridad alimentaria el contenido en contaminantes de los alimentos que elaboran y las medidas a adoptar en caso de superarse los niveles aceptables. De especial mención es el *Reglamento (UE) 2017/2158*, que establece unos niveles máximos de referencia de acrilamida en determinados alimentos y señala que el operador debe adoptar medidas sobre sus sistemas de producción en el caso de que se superen estos niveles.

- Programa 2.15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal, ya que en la normativa que regula el programa (*RD 1749/1998, Reglamento (UE) 2022/1644 y Reglamento (UE) 2022/1646*) se incluye el control de contaminantes en los productos de origen animal.

## Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

### 1. Legislación comunitaria

#### • Legislación base y contenidos máximos de contaminantes

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CEE) nº 315/93 de 8 de febrero de 1993	por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002,	por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,	relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (UE) 2017/2158 de 20 de noviembre de 2017	por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los 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 de ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, de 30 de septiembre,	por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO)
Reglamento Delegado (UE) 2022/931 de la Comisión de 23 de marzo de 2022	que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo estableciendo normas para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos.
Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932 de la Comisión de 9 de junio de 2022	sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos, sobre el contenido adicional específico de los planes nacionales de control plurianuales y sobre disposiciones adicionales específicas para su elaboración.
Reglamento (UE) 2023/915 de 25 de abril de 2023	relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
Reglamento (UE) 2024/1987 de 30 de julio de 2024	por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de níquel en determinados productos alimenticios.

#### • Métodos de muestreo y análisis

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) nº 1882/2006 de 19 de diciembre de 2006	por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de nitratos en ciertos productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 333/2007 de 28 de marzo de 2007	por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios.
Reglamento (UE) 2017/644 de 5 de abril de 2017	por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de dioxinas.
Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1428	por el que se establecen métodos de muestreo y análisis para el control de las sustancias perfluoroalquiladas en determinados productos alimenticios.
Reglamento (UE) 2023/2782 de 14 de diciembre de 2023	por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los alimentos y se deroga el Reglamento (CE) 401/2006.
Reglamento (UE) 2023/2783 de 14 de diciembre de 2023	por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de toxinas vegetales en los alimentos y se deroga el Reglamento (UE) 2015/705.

Reglamento de Ejecución (UE) 2024/885 de la Comisión, de 20 de marzo de 2024,	que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2782, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de micotoxinas en los alimentos, en lo que respecta al método de muestreo de las hierbas secas, las infusiones (producto desecado), el té (producto desecado) y las especias en polvo.
---	--

- **Control y vigilancia de contaminantes**

Nº Referencia	Asunto
Recomendación 2006/794/CE de 16 de noviembre de 2006	relativa al control de los niveles de base de las dioxinas, los PCB similares a las dioxinas y los PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios.
Recomendación 2007/196/CE, de 28 de marzo de 2007	relativa al seguimiento de la presencia de furano en productos alimenticios.
Recomendación 2010/161/UE de 17 de marzo de 2010	relativa a la vigilancia de las sustancias perfluoroalquiladas en los alimentos.
Recomendación 2012/154/UE de 15 de marzo de 2012	sobre el control de la presencia de alcaloides de cornezuelo en los piensos y los alimentos.
Recomendación 2013/165/UE de 27 de marzo de 2013	sobre la presencia de las toxinas T-2 y HT-2 en los cereales y los productos a base de cereales.
Recomendación 2014/118/UE de 3 de marzo de 2014	sobre la vigilancia de los residuos de materiales ignífugos bromados en los alimentos.
Recomendación 2014/661/UE, de 10 de septiembre de 2014	sobre el control de la presencia de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicidílicos de ácidos grasos en los alimentos.
Recomendación (UE) 2015/976 de 19 de junio de 2015	relativa al seguimiento de la presencia de alcaloides tropánicos en los alimentos.
Recomendación (UE) 2015/1381 de 10 de agosto de 2015	sobre el control del arsénico en los alimentos.
Recomendación (UE) 2016/1111 de 6 de julio de 2016	sobre el control de níquel en los alimentos.
Recomendación (UE) 2016/2115 de 1 de diciembre de 2016	relativa al control de la presencia de Δ <sup>9</sup> -tetrahidrocannabinol, de sus precursores y de otros cannabinoides en los alimentos.
Recomendación (UE) 2017/84 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.
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.
Recomendación (UE) 2019/1888 de 7 de noviembre de 2019	relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos.
Recomendación (UE) 2022/495 de 25 de marzo de 2022	sobre el seguimiento de la presencia de furano y alquifuranos en los alimentos.
Recomendación (UE) 2022/553 de 5 de abril de 2022,	sobre el seguimiento de la presencia de toxinas de <i>Alternaria</i> en los alimentos.
Recomendación (UE) 2022/561 de 6 de abril de 2022	sobre el seguimiento de la presencia de glucoalcaloides en las patatas y los productos derivados de patatas.
Recomendación (UE) 2022/1342 de 28 de julio de 2022	sobre el seguimiento del mercurio en el pescado, los crustáceos y los moluscos.
Recomendación (UE) 2022/1431 de 24 de agosto de 2022	relativa a la vigilancia de las sustancias perfluoroalquiladas en los alimentos.

- **Medidas de prevención y reducción de contaminantes**

Nº Referencia	Asunto
Recomendación 2003/598 de 11 de agosto de 2003	relativa a la prevención y la reducción de la contaminación por patulina del zumo de manzana y los ingredientes de zumo de manzana en otras bebidas.
Recomendación 2006/583/CE de 17 de agosto de 2006	sobre la prevención y la reducción de las toxinas de <i>Fusarium</i> en los cereales y los productos a base de cereales.
Recomendación 2013/711/UE, de 3 de diciembre de 2013	relativa a la reducción de los niveles de dioxinas, furanos y PCB en los piensos y los productos alimenticios.

Recomendación 2014/662/UE, de 10 de septiembre de 2014	sobre buenas prácticas para prevenir y reducir la presencia de alcaloides opiáceos en las semillas de adormidera y los productos que contienen semillas de adormidera.
Recomendación 2014/193/UE, de 4 de abril de 2014	sobre la reducción de la presencia de cadmio en los productos alimenticios.
Recomendación (UE) 2016/22 de 7 de enero de 2016	relativa a la prevención y la reducción de la contaminación de carbamato de etilo en aguardientes de frutas de hueso y aguardientes de hollejo de frutas de hueso y por la que se deroga la Recomendación 2010/133/UE.

## 2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmueras comestibles.
Real Decreto 475/1988, de 13 de mayo	por el que se establecen los límites máximos permitidos de las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en alimentos para consumo humano.
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.
Real Decreto 562/2025, de 1 julio	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.

## 3. Legislación autonómica

CC. AA.	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. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han aprobado los siguientes documentos que afectan al presente programa de control:

Fecha	Acuerdo
29/01/2014 21/03/2018 16/12/2020	Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados desfavorables en el curso de controles y otras actividades oficiales
25/11/2015	<a href="#">Aplicación de los Límites Máximos de plomo en productos vegetales</a>
30/11/2016	<a href="#">Metales pesados en coadyuvantes tecnológicos autorizados en aceites vegetales.</a>
21/03/2018	<a href="#">Límite máximo de Fumonisinias aplicable a la harina de maíz</a>
21/03/2018	<a href="#">Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta</a>
15/01/2020	Metodología para el cálculo del impacto en salud de los contaminantes en los alimentos
18/09/2020	Documento de orientación para la Programación de muestreos de contaminantes en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025
10/03/2021	<a href="#">Límite máximo de 3-MCPD en aceite de oliva refinado usado como ingrediente en la elaboración de alimentos.</a>
30/06/2023	Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población

**5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)**

- [Aclaración sobre el estatus de Levadura que Reduce Acrilamida "ARY" \(Acrylamide Reducing Yeast\).](#)