

## Programa 2.12.

### Control de aditivos y otros ingredientes tecnológicos 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>5</b>
<b>3. PROGRAMACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO .....</b>	<b>5</b>
<b>4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN .....</b>	<b>6</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.....	12
3. Legislación autonómica .....	12
4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN .....	13
5. Otros documentos relacionados (no vinculantes).....	14

## PROGRAMA 2.12. CONTROL DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

### 1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en los alimentos, ya sea detectando que los que se utilicen estén autorizados, como que no superen los límites máximos permitidos legalmente, por parte de autoridades competentes de la AESAN y las comunidades autónomas, ciudades autónomas y corporaciones locales (en delante AA. CC.).

En el ámbito de aplicación de este programa se incluyen:

- Los aditivos alimentarios.
- Los aromas alimentarios, incluyendo los aromas de humo.
- Los coadyuvantes alimentarios.
- Las enzimas alimentarias, en el caso de utilizarse con fines tecnológicos.

Como principio general, los ingredientes tecnológicos no deben representar ningún peligro para el consumidor ni tampoco inducir a error, y podrán utilizarse cuando exista una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios, ya sean económica o tecnológicamente practicables.

Los **aditivos** son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos con una finalidad tecnológica y organoléptica en distintas etapas de su fabricación, transporte o almacenamiento. Estos no se consumen como alimentos ni se usan como ingredientes característicos en la alimentación. Sin embargo, su utilización conduce a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, constituyendo un riesgo potencial que debe ser evaluado con el objeto de poder garantizar la inocuidad de los alimentos en cuya elaboración interviene.

Los aditivos autorizados y las condiciones de uso se identifican en el *Reglamento (CE) nº 1333/2008*. Además, para comercializar y utilizar un aditivo en la Unión Europea deberán cumplirse unas normas de identidad y pureza que al respecto del mismo se establezcan en el *Reglamento (UE) nº 231/2012*.

Los **aromas** son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos con el objetivo de darles o modificarles su olor y/o sabor. Los aromas utilizados o destinados a ser utilizados en los alimentos se encuentran regulados por el *Reglamento (CE) nº 1334/2008, sobre los aromas y determinados ingredientes con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos*. Además, en el caso de los aromas de humo, determinados aspectos adicionales se regulan específicamente por el *Reglamento (CE) nº 2065/2003, el Reglamento (UE) nº 1321/2013 y el Reglamento nº (CE) 627/2006*.

Los **coadyuvantes tecnológicos** son sustancias que no se consumen como ingredientes alimenticios o como alimentos, pero que se utilizan intencionadamente en la transformación de materias primas o de productos alimenticios, para cumplir un objetivo tecnológico determinado durante el tratamiento o la transformación, y que pueden tener como resultado la presencia no intencionada, pero técnicamente inevitable, de residuos de dicha sustancia o de sus derivados en el producto acabado siempre que dichos residuos no presenten riesgo para la salud y no tengan efectos tecnológicos sobre el producto acabado. Salvo algunas excepciones, no existe legislación armonizada a nivel de la Unión Europea que identifique qué coadyuvantes tecnológicos están autorizados y que regule su comercialización y empleo, por lo que resulta de aplicación la legislación que en cada caso pueda existir en los Estados miembros.

Entre las sustancias que se comportan como coadyuvantes tecnológicos y excepcionalmente cuentan con legislación armonizada se incluyen:

- Las relacionadas con los disolventes de extracción que se regulan a través de la *Directiva 2009/32/CE*, transpuesta a nuestra legislación mediante el *RD 1101/2011, por el que se aprueba la lista positiva de disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y sus ingredientes*.
- Las sustancias utilizadas para eliminar la contaminación de superficie de los productos de origen animal. En el momento actual, el *Reglamento (CE) 853/2004* solo permite la utilización de agua

potable para este uso, pero habilita la posibilidad de utilizar sustancias con este fin siempre y cuando el propio Reglamento o el *Reglamento (CE) 852/2004* lo autoricen. Además, el *Reglamento (UE) 101/2013* autoriza el uso de ácido láctico para reducir la contaminación de superficies de canales de bovino.

- Las enzimas alimentarias que se comportan como coadyuvantes tecnológicos, y que figurarán en la lista de la Unión de enzimas alimentarias cuando esta se publique.
- Las identificadas en el *Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV*.

Por otra parte, en el caso de España resultan de aplicación:

- *El Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos*, que identifica los coadyuvantes tecnológicos y las condiciones de uso que se permiten durante la elaboración y obtención de los alimentos que se identifican en la parte A de su anexo 1.
- *El Real Decreto 640/2015, de 10 de julio, por el que se aprueba la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza*, y por el que se modifica el *Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles* y el *Real Decreto 600/2016, de 2 de diciembre, por el que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios*.

Por otro lado, en el caso de utilizar coadyuvantes tecnológicos para la elaboración u obtención de alimentos distintos de los mencionados en el párrafo anterior, resultará de aplicación el criterio de uso seguro, según el cual los coadyuvantes podrían utilizarse en la elaboración de los alimentos cuando el operador correspondiente pudiese garantizar, de manera fehaciente, que los alimentos que comercializa son seguros, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, 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.

Las **enzimas alimentarias** son productos obtenidos a partir de plantas, animales o microorganismos capaces de catalizar una reacción bioquímica específica y que se añaden a los alimentos con un fin tecnológico en cualquier etapa de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento de los mismos. Se encuentran reguladas por el *Reglamento (CE) nº 1332/2008*, y en él se establece que se creará una lista comunitaria de enzimas autorizadas en alimentos, así como límites máximos. En la actualidad no hay una lista comunitaria publicada, por lo que la utilización de las enzimas en la UE estará basada en:

- la legislación nacional: normativa nacional existente sobre coadyuvantes tecnológicos en el caso de que las enzimas se utilicen como coadyuvantes, o la normativa sobre aditivos, en el caso de que las enzimas se utilicen como aditivos alimentarios.
- el principio de reconocimiento mutuo, para aquellas enzimas que estén legalmente comercializadas en otros EE. MM. (como por ejemplo las listas positivas de Francia y Dinamarca).

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos, principalmente procesados, para determinar que los ingredientes tecnológicos cumplen con la normativa.

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

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.

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 potenciales riesgos vinculados a la presencia de ingredientes tecnológicos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

### Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1.** Realizar controles sobre la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo, así como comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.
- **Objetivo operativo 2.** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza establecidos para los aditivos.
- **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.

Para los ingredientes tecnológicos no existe normativa europea específica que fije un número de controles a realizar ni directrices para realizar la programación, por lo que para priorizar los controles a realizar en función del riesgo cada comunidad autónoma establece sus propios criterios teniendo en cuenta el impacto en salud y la prevalencia de detección de incumplimientos de la normativa sobre los ingredientes tecnológicos.

Para ello, se obtiene información a partir de diferentes fuentes:

- Legislación existente e interpretaciones normativas realizadas por AESAN o la UE: valorando especialmente los usos no autorizados en ciertos alimentos y límites máximos.
- Productos e ingredientes tecnológicos objeto de alertas anteriores.
- Evaluaciones del riesgo existentes realizadas por diferentes organismos (EFSA, Comisión Europea, Comité Científico de AESAN, etc.).
- Volumen de producción y/o consumo de determinados productos en el territorio.
- Gravedad de los efectos producidos, teniendo en cuenta que alguno de los ingredientes tecnológicos son alérgenos.
- Resultados de controles oficiales de años precedentes, teniendo en cuenta los alimentos e ingredientes tecnológicos donde mayor número de incumplimientos se hayan detectado.
- Poblaciones de riesgo, etc.

Mediante una combinación de estos y otros factores, las comunidades autónomas establecen unos patrones de muestras a tomar para cada alimento en función de su categoría, la forma de presentación y los ingredientes tecnológicos a investigar.

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.

Asimismo, la publicación de la *Recomendación de la Comisión Europea 2023/965, de 12 de mayo de 2023, sobre la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios*, ha dado lugar a actividades coordinadas de control en todos los EE.MM para la vigilancia del uso y consumo de aditivos y aromas alimentarios a partir del año 2024.

## 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 podrán realizarse en los alimentos que figuren descritos en la normativa de aplicación de los ingredientes tecnológicos para los que se les aplican prohibiciones (no autorizados) o restricciones de uso y límites máximos.

### 4.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en los establecimientos alimentarios de todas las etapas de la cadena: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas. Además, se realizan controles a los establecimientos fabricantes que elaboren aditivos, para comprobar que cumplen los criterios de identidad y pureza establecidas en la normativa.

El control del contenido y presencia de ingredientes tecnológicos es más indicado en:

- Establecimientos fabricantes de alimentos procesados, lo que facilita en caso de detectarse incumplimientos, la investigación de la causa y la adopción de medidas correctoras destinadas a evitar la repetición del incumplimiento.
- Establecimientos minoristas: por un lado, porque pueden emplearse para la elaboración de sus propios alimentos, e incluso pueden añadirse en alimentos no elaborados para aumentar la conservación o su atractivo visual; por otro lado, porque en estos establecimientos, como los supermercados, existe una amplia variedad de alimentos procesados envasados y puestos a disposición de los consumidores, lo que facilita la selección de las muestras.

Teniendo en cuenta estas premisas, las comunidades autónomas 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 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 la presencia y contenidos de ingredientes tecnológicos en alimentos y las normas de identidad y pureza de los aditivos. 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 ingredientes tecnológicos 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 ingredientes tecnológicos 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 ingrediente tecnológico 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 aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos se encuentran incluidos en la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria \(RELSA\)](#).

El laboratorio nacional de referencia en España para los aditivos y otros ingredientes tecnológicos es:

- [Centro de Investigación y Control de Calidad](#) (CICC) del Ministerio de Consumo, Derechos Sociales y Agenda 2030

El laboratorio de referencia para la Unión europea para los aditivos y otros ingredientes tecnológicos es:

- [Sciensano](#) (Bruselas, Bélgica)

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.

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* el sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador de empresa alimentaria para controlar los riesgos relativos a la presencia de ingredientes tecnológicos en los alimentos. 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 la presencia de un ingrediente tecnológico no autorizado para su uso, un ingrediente tecnológico que supera el límite máximo permitido o un aditivo que no cumple con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente, se considera un **resultado desfavorable**, que:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento** confirmado para el producto alimenticio muestrado, 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 o aditivo muestrado.

#### 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"*.



### 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 ingredientes tecnológicos se envían cada año a la Comisión Europea antes del 31 de agosto 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 de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo, así como para comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente	- Nº de controles realizados, programados y no programados

2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza para los aditivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nº de resultados desfavorables</li> </ul>
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nº de medidas adoptadas</li> <li>- Nº de medidas administrativas</li> <li>- Nº de medidas judiciales</li> </ul>

- **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 potenciales riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de ingredientes tecnológicos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente	Tendencia del nº de controles para las combinaciones ingredientes tecnológicos-alimentos
	Tendencia del % de resultados desfavorables para las combinaciones ingredientes tecnológicos-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 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 ingredientes tecnológicos 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 verificará la evidencia documental relativa a la trazabilidad de cada uno de los ingredientes tecnológicos que permita conocer las cantidades empleadas en los distintos lotes de productos.

En los establecimientos de la categoría de ingredientes tecnológicos se controlará que no se elaboran, almacenan o venden ingredientes tecnológicos y/o sus mezclas no autorizados y que se cumplen las normas de identidad y pureza, mediante el control documental (comprobación de los boletines analíticos correspondientes) y que se entregan al siguiente operador correctamente identificados/etiquetados y que en el caso de las mezclas se dan las indicaciones de uso adecuadas para que no se superen los LMs cuando se utilicen las mezclas.

- Programa 2.2. Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, en el marco de este programa se controla se realiza una revisión documental y comprobación in situ de la utilización de ingredientes tecnológicos.

Programa 2.4. Control de etiquetado de los alimentos y materiales en contacto con alimentos, en el marco de este programa se realizará una comprobación de correspondencia entre la ficha técnica del producto final y cualquier otra documentación relevante y la información que el operador responsable facilita al consumidor a través del etiquetado u otros medios. Además, se comprobará que:

- En el etiquetado de los productos alimenticios se declaran todos los ingredientes tecnológicos añadidos y que los mismos están autorizados para ese alimento en cuestión.
- Se cumplen los requisitos específicos de etiquetado de los ingredientes tecnológicos añadidos en los productos alimenticios conforme a su normativa de aplicación.
- En el etiquetado de los productos alimenticios no se declaran ingredientes tecnológicos no autorizados.
- En el etiquetado de los productos alimenticios se declaran correctamente los ingredientes y coadyuvantes tecnológicos que causan alergias o intolerancias (Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*) usados en la fabricación o elaboración del alimento y siguen estando presentes en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada.
- Se cumplen los requisitos específicos de etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final.

Cuando los ingredientes tecnológicos se convierten en ingredientes de los alimentos en cuya elaboración se han utilizado deben figurar en la lista de ingredientes del alimento en cuestión, según lo establecido en el *Reglamento (UE) 1169/2011*. Esto no aplica para coadyuvantes tecnológicos, ya que por su definición no se encuentran en el producto final, y únicamente, habría que mencionarlos en el etiquetado en el caso de que se trate de sustancias que figuren en la lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias y sigan estando presente en el producto acabado (Anexo II del *Reglamento (UE) 1169/2011*).

- Programa 2.5. Control de alérgenos y sustancias que causan intolerancias, en el marco de este programa se realiza el control mediante muestreo y análisis para detectar la presencia y sus niveles de estos ingredientes tecnológicos que causan alergias o intolerancias. Los sulfitos son ingredientes tecnológicos que figuran en la lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*) y 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 2.5. de alérgenos si no figura declarado como tal en el etiquetado del alimento.
- Programa 2.15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal. En este programa se realiza el control de colorantes en alimentos de origen animal, ya que se encuentran incluidos en el Grupo B.3 (Otras sustancias y contaminantes medioambientales) del *Real Decreto 1749/1998*.

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

### 1. Legislación comunitaria

#### • Legislación base

Nº Referencia	Asunto
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) 2017/625 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)

#### • Procedimientos de autorización y reevaluación de ingredientes tecnológicos

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.
Reglamento (UE) nº 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010,	por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (UE) nº 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011,	de ejecución del Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

#### • Legislación específica de ingredientes tecnológicos

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) nº 2065/2003, de 10 de noviembre de 2003,	sobre los Aromas de Humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie.
Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) 258/97.
Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento 1601/91 del Consejo, los Reglamentos 2232/96 y 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012,	por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.
Reglamento de Ejecución (UE) nº 872/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012,	por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento (CE) no 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento (CE) no 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan el Reglamento (CE) no 1565/2000 de la Comisión y la Decisión 1999/217/CE de la Comisión.
Reglamento (UE) nº 873/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012,	sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del Reglamento (CE) no 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.
Reglamento de Ejecución (UE) nº 1321/2013 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2013	por el que se establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.
Recomendación (UE) 2023/965 de la Comisión, de 12 de mayo de 2023,	relativa a la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios.

## 2. Legislación nacional

- **Legislación base**

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 562/2025, de 1 julio	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.

- **Normas nacionales aplicables a los coadyuvantes tecnológicos**

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 640/2015 de 10 de julio	por el que se aprueba la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza, y por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre,	por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.

- **Disolventes de extracción**

Nº Referencia	Asunto
Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio	por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes

## 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. 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
26/01/2009	<a href="#">Nota informativa sobre benzoatos en productos de pastelería.</a>
26/05/2010	<a href="#">Protocolo para la preparación de la muestra y análisis de sulfitos en crustáceos frescos congelados.</a>
21/07/2010	<a href="#">Sorbatos en ciruelas desecadas rehidratadas.</a>
20/07/2011	<a href="#">Sorbatos en la superficie de quesos curados o madurados.</a>
04/10/2011	<a href="#">Sorbatos en la superficie de productos cárnicos.</a>
20/03/2013	<a href="#">Aromas en preparados para lactantes y niños de corta edad</a>
20/03/2013	<a href="#">Nota informativa clasificación de productos a base de agua gelificada como alimento dietético destinado a usos médicos especiales</a>
26/06/2013	<a href="#">Utilización de aromas en productos cárnicos crudos curados</a>
27/11/2013	<a href="#">Principio de reconocimiento mutuo en la utilización de enzimas alimentarias</a>
27/11/2013	<a href="#">Etiquetado de sulfitos en pulpo cocido</a>
29/01/2014	
21/03/2018	Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados desfavorables en el curso de controles y otras actividades oficiales
16/12/2020	
09/07/2014	<a href="#">Uso de sorbatos en cuajada</a>
18/07/2014	<a href="#">Soportes alcohólicos en colorantes tipo rotulador para decorado de tartas</a>
27/05/2015	<a href="#">Uso de aditivos en derivados cárnicos</a>
30/09/2014	<a href="#">Uso de BHT en sobrasada</a>
27/05/2015	<a href="#">Uso de ácido eritórbico (E-315) y eritorbato sódico (E-316) en productos cárnicos</a>
27/05/2015	<a href="#">Uso de sorbatos y benzoatos en zumos/jugos de aloe vera</a>
25/11/2015	<a href="#">Concepto de "dosis máxima" según el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios</a>
25/11/2015	<a href="#">Derivados cárnicos que les aplica el término "embutido" utilizado en el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios</a>
25/11/2015	<a href="#">Aplicación de los LMs de plomo en productos vegetales</a>
25/11/2015	<a href="#">Presencia de nitritos y nitratos en chorizo de pavo</a>
25/11/2015	<a href="#">Vigilancia de las RTS de aditivos, aromas y materiales en contacto con los alimentos</a>
30/03/2016	<a href="#">Reglamento técnico-sanitario del pan y panes especiales</a>
30/03/2016	<a href="#">Guía de aplicación de la legislación de aromas</a>
14/07/2016	<a href="#">Uso de ácido sóblico y sorbatos en la superficie de productos cárnicos y quesos</a>
14/07/2016	<a href="#">Definición de la categoría "14.1.4.-Bebidas aromatizadas" del anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008</a>
30/11/2016	<a href="#">Metales pesados en coadyuvantes tecnológicos autorizados en aceites vegetales</a>
26/04/2017	<a href="#">Uso de E-170 en la categoría "07.1. Pan y panes especiales".</a>
23/05/2018	<a href="#">Aditivos autorizados en sustitutos a la sal</a>
23/05/2018	<a href="#">Uso de aditivos en mezclas de encurtidos</a>
23/05/2018	<a href="#">Etiquetado de mezclas de aditivos, según el Reglamento 1333/2008</a>
13/03/2019	<a href="#">Usos de extractos vegetales en pescados y productos de la pesca</a>
16/10/2019	<a href="#">Directrices del grupo de trabajo electrónico "aditivos en derivados de carne"</a>
18/09/2020	<a href="#">Uso del aditivo E 153 en sal: sal negra</a>

Fecha	Acuerdo
18/09/2020	<a href="#"><u>Aditivos en productos cárnicos tradicionales curados</u></a>
10/03/2021	<a href="#"><u>Límite máximo de 3-mcpd en aceite de oliva refinado usado como ingrediente en la elaboración de alimentos</u></a>
29/09/2021	<a href="#"><u>Aspectos relativos a la producción y comercialización de miel en panal o con trozos de panal</u></a>
22/06/2022	<a href="#"><u>Uso de cloruro cálcico en quesos.</u></a>
30/06/2023	Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población
12/12/2023	<a href="#"><u>Uso de extractos vegetales, aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca.</u></a>
12/12/2023	<a href="#"><u>Utilización de E-500 (carbonatos de sodio) y E-501 (carbonatos de potasio) en pescado y productos de la pesca.</u></a>
12/12/2023	<a href="#"><u>Condiciones aplicables a la producción y comercialización de atún congelado y descongelado. Legislación aplicable.</u></a>
12/12/2023	<a href="#"><u>Uso de E-500 y E-501 en pescado y productos de la pesca</u></a>
12/06/2024	<a href="#"><u>Aditivos en productos a base de bacalao.</u></a>
12/06/2024	Procedimiento de actuación de la Red SCIRI-ACA

## 5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

- Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives  
[https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-12/fs\\_food-improvement-agents\\_guidance\\_1333-2008\\_annex-2.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-12/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf)
- Base de datos sobre aditivos (Comisión Europea)  
<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-additives/search>
- Base de datos sobre aromas (Comisión Europea)  
<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-flavourings/search>
- Notas de interpretación aprobadas por el Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos y Piensos:
  - o [Empleo de spray refrigerantes en alimentos a base de chocolate y/o azúcar.](#)
  - o [Categorización del macaroon en el sistema de categorización alimentaria del anexo II del Reglamento 1333/2008.](#)
  - o [Uso de cantidades excesivas de antioxidantes.](#)
  - o [Uso de extractos de plantas ricos en constituyentes capaces de ejercer función tecnológica.](#)
  - o [Uso de polioles y acesulfame K \(E 950\) en chicle.](#)
  - o [Formas autorizadas del ácido láctico \(E 270\).](#)
  - o [Aclaración sobre el uso de productos derivados de arroz.](#)
  - o [Aclaración sobre el estatus de Levadura que Reduce Acrilamida "ARY" \(Acrylamide Reducing Yeast\).](#)