

Programa 6

Control de ingredientes tecnológicos en alimentos



PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN

La transformación de alimentos en la industria alimentaria requiere del uso de una serie de ingredientes que tienen, entre otras, una función tecnológica, sin cuya utilización no sería posible la comercialización de muchos de los alimentos que hoy en día están disponibles en el mercado. Estos ingredientes son los aditivos, los aromas, los coadyuvantes tecnológicos y los enzimas alimentarios.

Los aditivos son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos con una finalidad tecnológica y organoléptica. También se emplean por razones económicas, incluso sociales y psicológicas, aunque no tienen el propósito de variar el valor nutritivo del alimento. No deben representar ningún peligro para el consumidor ni tampoco inducir a error.

Los aditivos 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 analizado de una manera eficaz, con el objeto de poder garantizar al consumidor la inocuidad de dichos alimentos.

Al convertirse en componentes de los alimentos son, por tanto, ingredientes y, por ello deben figurar identificados en el etiquetado de los alimentos.

Los aromas son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos con el objetivo de darles olor y/o sabor. Al igual que sucede con los aditivos, son ingredientes, por lo que es necesario incluirlos en la etiqueta.

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 sanitario y no tengan efectos tecnológicos sobre el producto acabado. Los coadyuvantes tecnológicos no son ingredientes de los alimentos y, por tanto, no se incluyen en su etiquetado.

Actualmente no existe una legislación específica que regule este tipo de sustancias, sino que su autorización se encuentra recogida en las diferentes legislaciones sectoriales que existen en España, ya que tampoco existe legislación a nivel europeo. Por ejemplo, la Reglamentación Técnico Sanitaria de azúcares (RD 1052/2003) destinados a consumo humano establece la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la producción de azúcar. También sucede lo mismo para los aceites vegetales comestibles (RD 308/1983), horchata (RD 1338/1988), zumos de fruta (RD 1050/2003) o bebidas refrescantes (RD 650/2011).

Otro caso particular son 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 el uso 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. Así, el Reglamento 101/2013 autoriza el uso de ácido láctico para reducir la contaminación de superficies de canales de bovino.

Los enzimas alimentarios 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 fase de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento de los mismos.

Dependiendo de si se encuentran presentes en el producto final o no, entran en el ámbito de los aditivos o de los coadyuvantes tecnológicos.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 6: Reducir la aparición de riesgos derivados del uso incorrecto de ingredientes tecnológicos presentes en los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

Los objetivos operativos son los siguientes:

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

Objetivo operativo 1: Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Detectar la presencia de ingredientes tecnológicos no autorizados, no declarados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación para los productos alimenticios y que los aditivos cumplan con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito del programa de control de ingredientes tecnológicos en alimentos.

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La autoridad competente efectuará controles oficiales con regularidad, de acuerdo con procedimientos documentados, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, para verificar el cumplimiento

de la normativa específica, tomará las decisiones y realizará las actuaciones correspondientes, destinadas a hacer cumplir las normas.

3.1. Punto de control

FASES	SECTORES
<ul style="list-style-type: none"> - Fabricante - Envasador - Almacenista - Minorista - Otros (mercados mayoristas) 	Sector 1: Carne y derivados Sector 2: Pescados y derivados Sector 3: Huevos y derivados Sector 4: Leche y derivados Sector 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla Sector 6: Cereales y derivados Sector 7: Vegetales y derivados Sector 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción Sector 9: Condimentos y especias Sector 10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales Sector 12: Alimentación especial y complementos alimenticios Sector 13: Aguas de bebida envasadas Sector 14: Helados Sector 15: Bebidas no alcohólicas Sector 16: Bebidas alcohólicas Sector 17: Aditivos, aromas y coadyuvantes

3.2. Naturaleza del control oficial

La naturaleza del control oficial en este programa se centra en la **toma de muestras y análisis**, en función del riesgo, en los productos alimenticios que contengan ingredientes tecnológicos para el control de los siguientes aspectos:

- Estén autorizados
- Estén dentro de los límites permitidos para ese producto.
- Se encuentren declarados en el etiquetado.
- Los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

El resto de actividades de inspección relacionados con los ingredientes tecnológicos que no impliquen la toma de muestras para análisis, se encuadraría dentro del programa 1 de control general de establecimientos alimentarios, en el programa 2 de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios y en lo relativo al etiquetado que no vaya unido a una toma de muestras en el programa 5 de información general en alimentos.

En el caso del control de sulfitos, estos son sustancias alergénicas incluidas en el anexo V del RD 1334/1999, por lo que el control de su presencia no declarada en el etiquetado y vinculada a una toma de muestras, se puede realizar en el ámbito de ambos programas, este programa y el programa 8.

3.3. Descripción de incumplimientos

Los incumplimientos son debidos a las siguientes no conformidades con la normativa por parte del operador económico detectada tras una toma de muestras:

- Alimentos con ingredientes tecnológicos no declarados en el etiquetado.
- Alimentos con presencia de ingredientes tecnológicos no autorizados (o que aun estando autorizados, no lo están para ese alimento en cuestión), o que sobrepasan los límites máximos permitidos.
- Aditivos que no cumplan con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

3.4. Medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la salud de los consumidores. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En el [punto 3.2.4](#) del presente documento se incluye un listado con las posibles medidas a adoptar en caso de incumplimiento.

4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas

adoptadas se encuentran descritos en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-3 PNT: Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

6 Programa de control de ingredientes tecnológicos en alimentos		
NUM.	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES *
1	Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº UCPR /Nº UCP (Totales y por sector)
2	Detectar la presencia de ingredientes tecnológicos no autorizados, no declarados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación para los productos alimenticios y que los aditivos cumplan con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente	Nº Incumplimientos /Nº UCR (Totales y por sector)
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas/Nº Incumplimientos (Totales, por tipo de medida y por sector)

* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

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

1. Legislación comunitaria y nacional

Nº Referencia	Asunto
Resolución de 1 de agosto de 1979, de la Subsecretaría de Estado para la Sanidad	por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería.
Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.
Resolución de 2 de diciembre de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad,	por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de cerveza.
Real Decreto 380/1984, de 25 de enero,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes.
Resolución de 28 de septiembre de 1983, de la Subsecretaría	por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceitunas de mesa.
Resolución de 21 de abril de 1983, de la Subsecretaría	por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados.
Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales.
Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.
Orden de 14 de enero de 1988	por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otros enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior
Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa.
Reglamento (CE) n° 2232/1996 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de octubre de 1996,	por el que se establece un procedimiento comunitario para las sustancias aromatizantes utilizadas o destinadas a ser utilizadas en o sobre los productos alimenticios (aplicable hasta 21/04/2013)
Reglamento (CE) 2065/2003, de 10 de Noviembre de 2003,	del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los Aromas de Humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie.
Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) 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 (CE) 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) 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.
Reglamento (UE) n° 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) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (UE) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011,	de ejecución del Reglamento (CE) 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.
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
Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo,	por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes.
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 (aplicable a partir del 22 de abril de 2013 salvo excepciones. Hasta esta fecha, será de aplicación la Decisión 1999/217/CE, de 23 de febrero de 1999)
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
Real Decreto 661/2012, de 13 de abril,	por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.
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. (Aplicable a partir del 1 de enero de 2014).
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 600/2016, de 2 de diciembre,	por el que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios.
Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero,	por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra.
Orden SSI/194/2018, de 22 de febrero,	por la que se modifica la parte II del anexo del 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, en lo que respecta al éter dimetílico.

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

2. Legislación autonómica

No hay constancia de la existencia de legislación autonómica específica para este programa de control.

3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han alcanzado acuerdos en aspectos que afectan al presente Programa de control los cuales se detallan a continuación.

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	25/11/2008	Nota informativa sobre la situación legal del uso de desinfectantes en alimentos.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/01/2009	Nota informativa sobre benzoatos en productos de pastelería.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/01/2009	Situación legal del uso de ácido eritórbito y eritorbato sódico en productos cárnicos curados y en conserva.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/01/2009	Lista de sustancias aromatizantes: situación legal del repertorio de aromas en España.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/05/2009	Aditivos y disolventes en tintas de marcado.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/05/2009	Uso de Sulfitos en Legumbres Blancas.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/09/2009	Fosfatos en crustáceos y moluscos cocidos.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/05/2010	Protocolo para la preparación de la muestra y análisis de sulfitos en crustáceos frescos congelados.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	21/07/2010	Sorbatos en ciruelas desecadas rehidratadas.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/07/2011	Sorbatos en la superficie de quesos curados o madurados.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	04/10/2011	Sorbatos en la superficie de productos cárnicos.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	17/10/2012	Empleo de agua oxigenada como coadyuvante tecnológico.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	17/10/2012	Coadyuvantes y aditivos en sangre.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	17/10/2012	Preparados envasados de carne picada fresca.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/01/2013	Sorbatos y benzoatos en semiconservas de pescado
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Aromas en preparados para lactantes y niños de corta edad
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Nota informativa clasificación de productos a base de agua gelificada como alimento dietético destinado a usos médicos especiales
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/06/2013	Fosfatos en filetes de pescado congelados o ultracongelados
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/06/2013	Sulfitos en conservas de setas
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/06/2013	Uso de sulfitos en salchichas frescas
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/06/2013	Utilización de aromas en productos cárnicos crudo curados
COMISIÓN INSTITUCIONAL	27/11/2013	Principio de reconocimiento mutuo en la utilización de enzimas alimentarias
COMISIÓN INSTITUCIONAL	27/11/2013	Uso de E-500 y E-501 en pescado y productos de la pesca

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	27/11/2013	Correcciones de errores pendientes de la versión española del Reglamento 1333/2008
COMISIÓN INSTITUCIONAL	27/11/2013	Etiquetado de sulfitos en pulpo cocido
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/03/2014	Aditivos en bacalao desalado
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/03/2014	Expresión dosis nitritos y nitratos
COMISIÓN INSTITUCIONAL	09/07/2014	Uso de sorbatos en cuajada
COMISIÓN INSTITUCIONAL	18/07/2014	Soportes alcohólicos en colorantes tipo rotulador para decorado de tartas
COMISIÓN INSTITUCIONAL	18/07/2014	Tratamiento para la eliminación de manganeso, hierro y arsénico de las aguas minerales naturales mediante oxihidróxidos
COMISIÓN INSTITUCIONAL	22/07/2014	Uso de aditivos en derivados cárnicos
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/09/2014	Uso de BHT en sobrasada.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/03/2016	Reglamento técnico-sanitario del pan y panes especiales
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/03/2016	Guía de aplicación de la legislación de aromas
COMISIÓN INSTITUCIONAL	14/07/2016	Uso de ácido sórbico y sorbatos en la superficie de productos cárnicos y quesos.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	30/11/2016	Utilización de E500 y E501 en pescado y productos de la pesca
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/04/2017	Uso de cloruro cálcico (coadyuvante/aditivo) en quesos.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/04/2017	Uso de E-170 en la categoría "07.1. Pan y panes especiales".
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/07/2017	Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	23/05/2018	Aditivos autorizados en sustitutos a la sal
COMISIÓN INSTITUCIONAL	23/05/2018	Dosis máxima recomendada de ascorbatos en atún: auditoría DG (SANTE) 2017-6301
COMISIÓN INSTITUCIONAL	23/05/2018	Uso de aditivos en mezclas de encurtidos
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/03/2019	Usos de extractos vegetales en pescados y productos de la pesca
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/10/2019	Nota interpretativa sobre el uso de aditivos en cuajo

4. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
AESAN		Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable.
Andalucía	3	Plan de control de peligros químicos en prod. alimenticios: Programas de control de micotoxinas, de nitratos, de metales pesados, de dioxinas y PCBs, de HAPs, de Plaguicidas, de Ingredientes tecnológicos
Aragón	ADT-PRO-001	Programa de control de ingredientes tecnológicos
Aragón	ADT-INS-001	Instrucción para el control de aditivos en alimentos
Asturias	PC-07	Programa de Seguridad Química de Alimentos
Castilla La Mancha	CIRCULAR 1/2007	Conservación de productos de la pesca inmersos en agua. Criterio en lonjas y

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
		mercados mayoristas.
Castilla La Mancha	PTO/TEN/01	PROCEDIMIENTO de Autorización específica y registro de centros de recogida y tenerías destinados a suministrar materias primas para la producción de gelatina y colágeno para consumo humano.
Castilla La Mancha	PRG/TM2019	Programación de toma de muestras de control oficial de productos alimentarios 2019. (ANEXOS Y HOJAS DE POSITIVOS)
Castilla La Mancha	PRG/TM2019-ACTA TM	ACTA TOMA DE MUESTRAS-PROGRAMA DE MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Cataluña	SIVAL-PV-ADDI	Programa de vigilancia de ingredientes tecnológicos
Extremadura	III.07.01	Subprograma de control de nitratos
Extremadura	Bloque II. P6	CONTROL INGREDIENTES TECNOLÓGICOS
Madrid	Guías-Insp-2	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Ing Tecnol: Establecimientos que manipulen y/o fabriquen y/o distribuyan aditivos, aromas y disolventes de extracción.
Madrid	Guías-Etiquetado-3	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL.Etiquetado y composición de aditivos, aromas, enzimas y disolventes de extracción no destinados al consumidor final
Madrid	Proced- Ayto-19	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN. GESTIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS
Madrid	Proced- Ayto-20	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE
Navarra	INS0492018	Toma muestras de alimentos para sacarina
Navarra	INS0092018	Toma de muestras de alimentos para aditivos sorbatos y benzoatos
Navarra	INS0102017	Toma de muestras para sulfitos en carnes
Navarra	INS0162017	Toma de muestras de vinos para sulfitos
Navarra	INS0102018	Toma de muestras de alimentos para colorantes
Navarra	INS0472018	Toma de muestras de alimentos para sulfitos
Navarra	INS0112018	Toma de muestras de alimentos para sudan
Navarra	INS0182018	Campaña toma de muestras de atún para análisis

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

No se han publicado documentos relacionados (no vinculantes) para este programa de control.

ANEXO II: Diagrama de objetivos del programa

