



## EL SISTEMA DE VIGILÀNCIA SANITÀRIA DELS ALIMENTS A CATALUNYA DE 2009

### Introducció

Els aliments poden contenir substàncies i agents de diferent naturalesa i origen, procedents de fonts ambientals naturals o generats per causes antropogèniques, utilitzats en la producció agroalimentària o generats durant el processament i/o l'emmagatzematge d'aliments.

Algunes d'aquestes substàncies són presents als aliments de manera inevitable, per la qual cosa s'ha de procurar que no es trobin en quantitats o concentracions que puguin suposar un risc per a la salut; en canvi, n'hi ha altres que no

es pot tolerar que estiguin presents en els aliments ja que comporten un risc inacceptable per a la salut.

Les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària controlen els aspectes relacionats amb la producció d'aliments per les empreses agroalimentàries, les quals són responsables de posar a disposició dels consumidors aliments segurs mitjançant la instauració de sistemes d'autocontrol i l'aplicació d'unes bones pràctiques de fabricació.

### La vigilància com a part del control oficial

Una part essencial del control oficial és la **vigilància**, és a dir, la recopilació, l'anàlisi i la interpretació constant de dades relacionades amb la **innocuitat** dels aliments. Gràcies a la vigilància es poden formular estratègies de reducció dels riscos relacionats amb els aliments.

La normativa comunitària i l'estatal estableixen la necessitat de realitzar actuacions de vigilància en els productes alimentosos que es posin en circulació en el mercat. A més, s'investiguen altres perills no inclosos en la normativa per tal de proporcionar dades a l'**Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició** per completar els estudis prospectius prenormatius que actualment s'estan realitzant a la Unió Europea.

El **Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya** (SIVAC) és l'instrument actual mitjançant el qual l'Agència de Protecció de la Salut duu a terme, d'una manera global i continuada, la vigilància de la seguretat dels aliments produïts i/o comercialitzats a Catalunya, amb la finalitat de protegir la salut de les persones dels riscos que hi puguin estar associats, establir mesures de gestió del risc encaminades a disminuir aquests riscos i emetre recomanacions per a la població.

El SIVAC no és un programa en si mateix, sinó un **sistema** que integra i executa de manera conjunta programes diferents: de **perills biològics** (PV-BIO), de **perills químics** (PV-QUI), d'**al·lèrgens** (PV-AL·LER) i d'**ingredients tecnològics** (PV-ADDI).

La vigilància no és una activitat nova. Des de 1995 el Departament de Salut porta a terme el **Programa de vigilància de la seguretat dels aliments a Catalunya** (PV-SAC); des de 2004, el **Programa Estocolm** –investiga residus

de contaminants ambientals en aliments d'origen animal– i el **Programa Ebre** –investiga contaminants ambientals en aliments d'origen vegetal i animal procedents de la conca i la costa del riu Ebre–; i finalment, des de 2007, el **Programa de control de residus de plaguicides en aliments per a lactants, nens de curta edat i productes hortofructícoles** i el **Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris a Catalunya**. A partir de l'any 2008, però, tots els programes esmentats han quedat integrats dins el SIVAC.

En el futur es preveu integrar el **Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal**, iniciat l'any 1995, dins del SIVAC, com una part del Programa de perills químics (PV-QUI), però per a l'any 2009 encara s'ha planificat i s'executa de manera independent.

El canvi principal que suposa la creació del SIVAC és la integració de totes les possibles combinacions "aliment-perill" en un únic sistema, cosa que facilita la planificació de la vigilància perquè permet evitar les duplicitats detectades en diferents programes i detectar perills o aliments no investigats, a més de racionalitzar els recursos.

El SIVAC és una eina clau en la gestió del risc, ja que activa actuacions de control quan es supera el límit legal establert per a un determinat perill, facilita dades per a l'establiment de límits en substàncies emergents, ajuda en l'avaluació del risc de determinats perills i recull informació per planificar les activitats de control.

El SIVAC de 2009 recull la vigilància de 250 paràmetres en 210 aliments, que donen lloc a unes 3.500 combinacions "aliment-paràmetre" diferents per investigar. El nombre de

determinacions programades és d'unes 15.600 sobre un total de 1.200 mostres, repartides entre els serveis regionals

de l'APS, els quals planifiquen, al seu torn, l'execució d'aquest sistema en el seu àmbit territorial.

## Paràmetres i aliments seleccionats

La Divisió d'Objectius i Programes és la unitat que s'encarrega d'elaborar la proposta anual de mostreig:

- En primer lloc, identifica els **perills** potencials per a cada grup d'aliments a partir de l'anàlisi de la informació generada a partir de la gestió de riscos sanitaris durant els anys anteriors: resultats del SIVAC, actuacions de control arran de resultats incorrectes, alertes alimentàries notificades, brots de toxiinfeccions informats i denúncies rebudes, així com estudis i documents científics.
- Seguidament, selecciona els **aliments** interrelacionats amb els perills a investigar, tenint en compte aquells aliments que són més habituals en la dieta de la població, d'acord amb les dades obtingudes d'enquestes nutricionals i de consum publicades a Catalunya o l'Estat, així com aquells que van destinats a grups especialment vulnerables des del punt de vista de la seguretat alimentària, com poden ser els nadons i els infants. En la selecció d'aliments també té en

compte els costums alimentaris de les diferents zones, la disponibilitat d'aliments concrets a cada zona i altra informació aportada pels serveis regionals.

- Finalment, acaba de perfilar les combinacions "aliment-perill" en funció de les variables que els interrelacionen i que, alhora, els relacionen amb la salut de les persones: gravetat dels efectes sobre la salut, freqüència de consum, nivells màxims admesos i ingestes diàries admissibles o tolerables. També té en compte les novetats en el marc normatiu, les recomanacions i decisions de les institucions de la Unió Europea i d'altres organismes estatals i autonòmics, així com articles científics de prestigi reconegut.

Posteriorment, la Divisió de Gestió de Riscos s'encarrega de la planificació operativa, realitza la distribució territorial de les mostres i l'assignació d'aquestes mostres als laboratoris.

Al seu torn, els serveis regionals planifiquen l'execució al seu territori.

## Recollida de mostres, tramesa al laboratori i anàlisi

### Recollida

L'objectiu del SIVAC de 2009 és analitzar els aliments que estan en la fase de comercialització, a disposició del consumidor, per la qual cosa les mostres es recullen principalment en **establiments de comerç minorista**, entenent com a tals, a més dels establiments de venda al detall i els d'elaboració minorista, la restauració social i la restauració comercial.

Les mostres es prenen de manera prospectiva (és a dir, no s'aplica el procediment de mostres idèntiques de l'anàlisi oficial) i seguint els principis de **representativitat** en relació amb el lot o conjunt d'unitats objecte de mostreig. De manera general, és **simple** (la quantitat de mostra serà la quantitat mínima d'anàlisi), però es fa segons un **mètode** específic si la normativa així ho estableix per a la combinació "aliment-perill" de què es tracti.

Una mostra pot estar composta per diferents **subunitats**. Una subunitat és la unitat d'anàlisi laboratorial i està vinculada amb la pràctica analítica, és a dir, amb els grups

### Tramesa

Les mostres es dipositen en un contenidor net i inert que ofereixi protecció suficient contra la contaminació i possibles danys i pèrdues.

### Anàlisi

L'assignació de mostres als laboratoris es fa des de l'Àrea de Serveis Analítics de la Divisió de Gestió de Riscos, atenent criteris d'especialització i el catàleg de serveis analítics, però també es procura minimitzar la diversificació de submostres i distribuir les càrregues de treball en proporció als recursos de cada laboratori.

de paràmetres que el laboratori pot analitzar de manera conjunta.

Sempre que es faci una visita a un establiment i es recullen mostres es registra una informació mínima relativa a l'establiment, el personal i la mostra.



Durant el transport fins al laboratori les condicions de conservació de les mostres s'han de mantenir estables i cada mostra ha d'anar acompanyada d'un **full de sol·licitud d'anàlisi**.

Sempre que és possible des del punt de vista tècnic, les mostres s'analitzen als laboratoris de l'Agència de Protecció de la Salut (Girona, Lleida, Tarragona, Tortosa i Barcelona) o al laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.

Els paràmetres que no poden ser assumits pels laboratoris propis s'externalitzen a diferents laboratoris públics o privats, tenint en compte les seves competències, acreditació, experiència i tarifes, i d'acord amb els procediments legals establerts per a cada situació.

El laboratoris envien els resultats de les determinacions analítiques als serveis regionals d'on provenen les mostres.

Els serveis regionals recopilen els resultats en suport informàtic per tal que la Divisió de Gestió de Riscos pugui fer el seguiment de l'estat d'execució del programa i obtenir resultats puntuals i/o globals en qualsevol moment.



## Interpretació dels resultats i actuacions derivades. Gestió dels resultats

### Interpretació

Per tal de poder interpretar els resultats obtinguts, la Divisió d'Objectius i Programes disposa d'una base de dades on es troben especificats els **límits legals i/o recomanats** per

organismes reconeguts internacionalment dels paràmetres recollits dins del SIVAC, així com les referències a les normes o als documents científics o tècnics que els recullen.

### Actuacions

En el cas que es detectin resultats no conformes a la normativa d'aplicació, les actuacions es troben clarament definides en el **Procediment d'investigació i control d'irregularitats detectades en aliments com a resultat d'actuacions de vigilància o control oficial**.

En el cas de resultats no conformes a recomanacions, els serveis regionals han de comunicar aquests resultats a la Divisió de Gestió de Riscos a fi de valorar l'actuació que calgui realitzar.

### Gestió

Els serveis regionals han de trametre els **resultats** obtinguts tant a la Divisió d'Objectius i Programes com a la Divisió de Gestió de Riscos abans del març de 2010.

A més, cada servei regional ha de trametre anualment a la Divisió d'Objectius i Programes un **informe** que resumeixi les actuacions realitzades en el seu territori en el decurs de l'execució del SIVAC.

A partir de les dades rebudes dels serveis regionals i de la Divisió de Gestió de Riscos, la Divisió d'Objectius i Programes elaborarà un informe anual de l'avaluació de l'execució i dels resultats del Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya.

L'informe ha de recollir la informació referent als indicadors dels programes de vigilància sanitària d'aliments de Catalunya detallats en el catàleg de programes en protecció de la salut.

*Raquel Vélez Martín*  
Àrea de Salut Alimentària

*Gemma Nestares Garcia*  
Responsable de Programes de la Innocuïtat dels Aliments

#### Bibliografia

1. Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya 2009
2. [Catàleg de serveis](#)

## 2

## LA CISTICERCOSI BOVINA A CATALUNYA

### Introducció

La cisticercosi bovina és una malaltia parasitària dels bovins causada per *Cysticercus bovis*. L'agent etiològic és la forma larvària de *Taenia saginata*, una tènica que té com a hoste definitiu l'home. Es tracta, per tant, d'una zoonosi.

El control de *Taenia saginata* en vedells s'efectua durant la inspecció *post mortem* als escorxadors. La normativa vigent,

el **Reglament (CE) 854/2004 del Parlament i el Consell, de 29 d'abril de 2004**, detalla els requisits mínims de l'examen per a la detecció de cisticercosi en les canals d'animals susceptibles de transmetre aquesta malaltia.

També especifica que la carn infestada per cisticercs s'ha de declarar no apta per al consum humà. Malgrat això, si

aquesta infestació no és generalitzada, les parts no infestades de l'animal poden declarar-se aptes per al consum humà després d'haver estat sotmeses a un tractament frigorífic.

L'any 2005, després de la detecció de nombrosos casos de cisticercosi bovina arran de les troballes del paràsit en la inspecció a l'escorxador, va començar el seguiment epidemiològic de la malaltia a Catalunya i es va iniciar una

col·laboració entre els organismes públics de salut i el CReSA (Centre de Recerca en Sanitat Animal) per tal de recollir informació d'utilitat per a les tasques d'inspecció i control.

L'objectiu del present article és, per una banda, difondre els aspectes més rellevants d'aquesta malaltia i, per l'altra, presentar l'estudi serològic que es pretén realitzar a Catalunya, en el qual participaran els veterinaris oficials dels escorxadors.

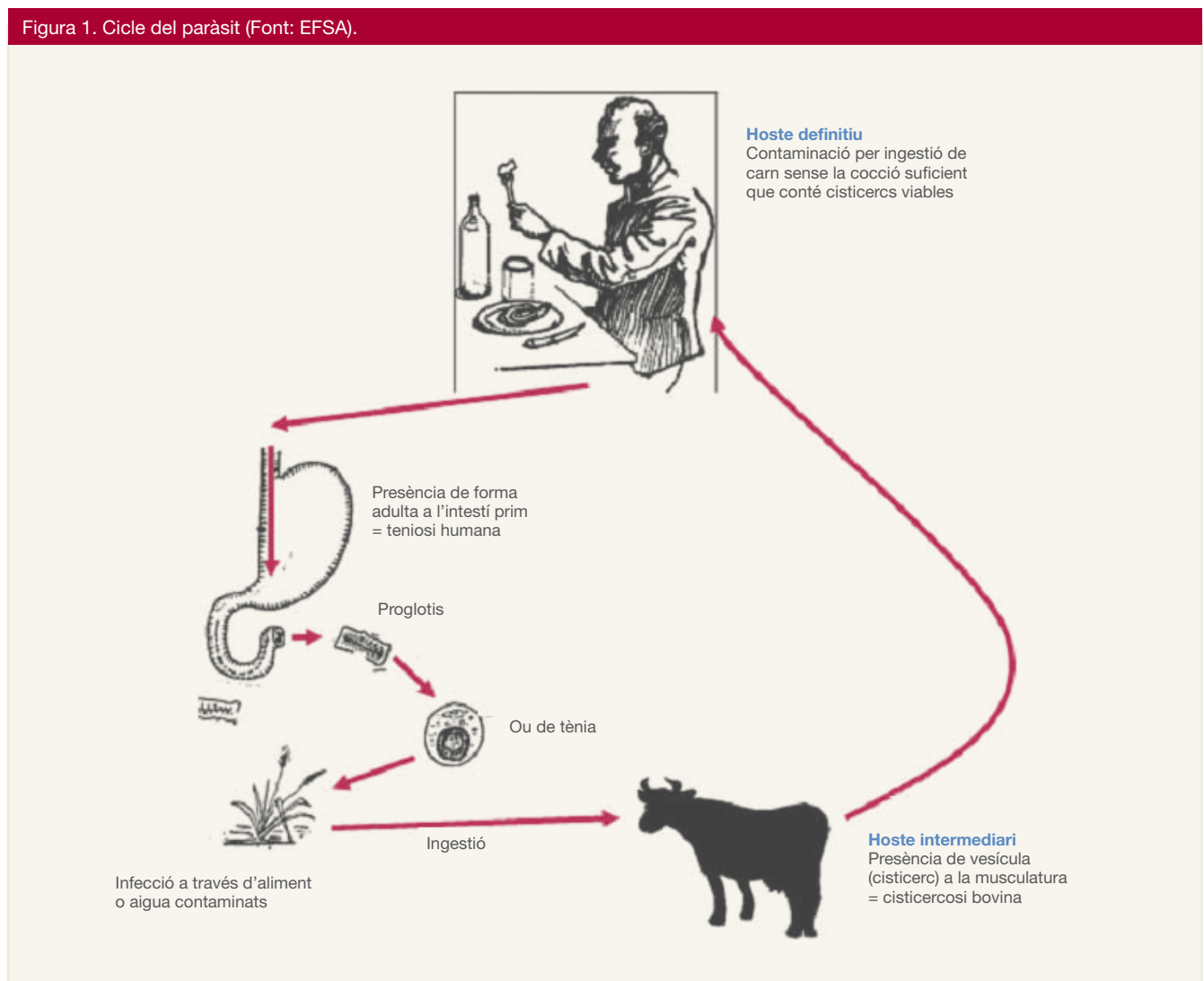
## Cicle del paràsit

Les persones són l'únic hoste definitiu i s'infesten per la ingestió de carn de boví amb cisticercs que s'ha cuinat de manera insuficient. En l'intestí prim es desenvolupa la forma adulta (tènia).

La tènia, que pot mesurar diversos metres, consta d'un cap, que es fixa a l'intestí, i un cos, amb una sèrie de segments (proglotis). Els segments, que contenen ous del paràsit, es

desprenen i són eliminats amb els excrements. Els bovins són el principal hoste intermediari. El paper que tenen altres espècies –com cabres, ovelles o remugants salvatges– no està clar. Els bovins s'infesten per la ingestió d'ous del paràsit, que contaminen, per exemple, l'aigua o els aliments. El paràsit s'allibera a l'aparell digestiu, des d'on migra a la musculatura estriada, on forma petites vesícules (cisticercs).

Figura 1. Cicle del paràsit (Font: EFSA).



## Epidemiologia

*T. saginata* es troba present en persones a tot el món. Les dades de prevalença publicades són molt variables i depenen del país, o fins i tot de la zona del país, però també de la tècnica emprada i del moment en què s'ha determinat; per tant, són difícilment comparables. En bovins, la cisticercosi es troba mundialment distribuïda. Les prevalences en

algunes zones d'Amèrica, Àsia i sobretot Àfrica són molt elevades (per sobre del 20% en algunes zones). A Europa les prevalences dels diferents països (basades en les inspeccions en els escorxadors) se situen entre un 0,007 i un 6,8%. A Catalunya, en els últims quatre anys, la prevalença s'ha situat entre un 0,015 i un 0,022%.

Les principals fonts d'infecció dels bovins són l'aigua, les pastures o els aliments contaminats amb ous de *T. saginata* o la contaminació de l'ambient per persones infestades per formes adultes del paràsit.

La contaminació mecànica a partir d'ocells o insectes també es considera possible, encara que no molt probable. La

## Diagnòstic

En persones, el diagnòstic es realitza mitjançant la detecció del paràsit en els excrements. Els inconvenients són que l'eliminació és intermitent i que la identificació de l'espècie és complicada.

En animals, la investigació de la cisticercosi és obligatòria: el **Reglament (CE) 854/2004 del Parlament i el Consell, de 29 d'abril de 2004**, descriu els procediments d'inspecció *post mortem* per a la detecció de cisticercosi en bovins i porcs. Aquesta normativa requereix l'examen visual, la incisió i/o la palpació de masseters, llengua, cor, diafragma i esòfag.

El diagnòstic a l'escorxadador presenta dificultats. D'una banda, la sensibilitat (probabilitat de detectar els animals malalts) és variable i depèn de factors com l'experiència i la motivació dels inspectors, la velocitat de la línia de sacrifici o les instal·lacions disponibles. D'altra banda, la sensibilitat a l'escorxadador és baixa, ja que la probabilitat de detectar els animals amb cisticercosi depèn del nombre de quists que presenta l'animal, i a Europa la majoria d'infestacions són lleugeres i els animals tenen pocs quists.

## Estudi serològic

A causa de la baixa sensibilitat dels mètodes de diagnòstic de cisticercosi a l'escorxadador, s'han desenvolupat tècniques alternatives de diagnòstic. Aquestes tècniques estan encara en un nivell experimental i no estan disponibles de forma comercial. L'Institut de Medicina Tropical d'Anvers (Bèlgica) ha desenvolupat una tècnica serològica (ELISA) que permet detectar la presència del paràsit a partir de mostres de sèrum. L'any 2000, aquests autors van realitzar un estudi a partir de mostres d'animals d'escorxadador i van trobar una prevalença anual deu vegades superior (3%) a la trobada per inspecció visual (0,26%).

L'objectiu de l'estudi que es pretén realitzar pròximament, en col·laboració amb l'Institut de Medicina Tropical d'Anvers i el Departament de Salut, és determinar el percentatge

de transmissió de la malaltia es veu afavorida per l'elevada resistència dels ous de *T. saginata* en el medi ambient. Al sòl (pastures), la seva supervivència és de més de sis mesos, en farratges és d'unes tres setmanes i a l'aigua es poden mantenir durant més d'un mes. També són resistents a molts antisèptics i desinfectants, però resulten efectius l'hipoclorit sòdic a l'1% i el glutaraldehid al 2%.

Figura 2. Quists en múscul (Font: Unitat d'Histologia i Anatomia Patològica de la UAB).



d'animals positius amb aquesta tècnica serològica i comparar-lo amb el percentatge d'animals detectats per inspecció visual en animals de menys de 24 mesos criats i sacrificats a Catalunya.

*Alberto Allepuz*

*Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA). UAB-IRTA*

*Anna Ortuño*

*Departament de Sanitat i Anatomia Animals  
Universitat Autònoma de Barcelona*

*Laia Vives*

*Àrea de Salut Alimentària. Agència de Protecció de la Salut*

### Bibliografia

1. Allepuz A, Napp S, Picado A, Alba A, Panades J, Domingo M, Casal J. Descriptive and spatial epidemiology of bovine cysticercosis in North-Eastern Spain (Catalonia). *Vet Parasitol* 2009;22:43-8.
2. Boone I, Thys E, Marcotty T, De Borchgrave J, Ducheyne E, Dorny P. Distribution and risk factors of bovine cysticercosis in Belgian dairy and mixed herds. *Prev Vet Med* 2007;15:1-11.
3. Dorny P, Vercammen F, Brandt J, Vansteenkiste W, Berkvens D, Geerts S. Sero-epidemiological study of *Taenia saginata* cysticercosis in Belgian cattle. *Vet Parasitol* 2000;88:43-9.
4. Dorny P, Praet N. *Taenia saginata* in Europe. *Vet Parasitol* 2007;21:22-4.
5. EFSA. [Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the risk assessment of a revised inspection of slaughter animals in areas with low prevalence of \*Cysticercus\*](#). *The EFSA Journal* 2004;176:1-24.
6. **Reglament (CE) 854/2004 del Parlament i el Consell, de 29 d'abril de 2004**, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà (DOUE L 139 de 30.4.2004).

## Publicació d'articles

Voleu participar en l'elaboració i la publicació d'un article?

*ProSalut* és una publicació de caràcter tècnic que difon continguts i coneixements de l'APS entre els professionals de la mateixa l'organització.

Si us interessa publicar un article sobre temes relacionats amb la salut ambiental o la salut alimentària, podeu fer arribar la vostra proposta al grup de redacció a través de l'adreça de correu electrònic [prosalut@gencat.cat](mailto:prosalut@gencat.cat).

3

## NOTÍCIES BREUS

### Recomanacions per prevenir les intoxicacions pel consum de bolets tòxics

Amb motiu de l'inici de la temporada de bolets en els nostres boscos, i vista l'afició creixent al llarg dels darrers temps en la seva recol·lecció, es tornen a facilitar a la població un seguit de recomanacions per prevenir les intoxicacions provocades pel consum d'espècies tòxiques, a fi que aquest aliment es pugui collir i consumir sense cap efecte nociu per a la salut.

A Catalunya es poden trobar moltes espècies comestibles de bolets, però aproximadament un centenar són tòxiques i algunes d'aquestes poden arribar a ser mortals. Els nous coneixements científics sobre els bolets han fet que espècies considerades tradicionalment com a comestibles siguin classificades ara com a tòxiques. En aquest sentit, el passat 23 de gener es va publicar el [Reial decret 30/2009, de 16 de gener](#), que respon a la necessitat d'adequar el Codi alimentari espanyol a les evidències actuals sobre la toxicitat dels bolets. Aquesta norma inclou llistes d'espècies amb historial segur de consum, espècies tòxiques que no es poden comercialitzar ni consumir en cap cas, i altres que poden suposar un risc si es consumeixen en cru.

No hi ha cap regla o prova fiable per distingir els bolets tòxics dels comestibles. L'única forma d'assegurar-se si un bolet és comestible o no és identificant correctament l'espècie i això s'aconsegueix gràcies al coneixement i l'experiència en el camp de la micologia.

En aquestes recomanacions s'inclouen consells de recol·lecció i consum, i instruccions d'actuació en cas d'una sospita d'intoxicació.

Trobareu la informació completa a:

[Departament de Salut. Recomanacions de l'Agència de Protecció de la Salut per prevenir intoxicacions causades pel consum de bolets tòxics](#)

Altra informació d'interès:

[Departament de Salut. Bolets](#)

[Departament de Medi Ambient i Habitatge. Bolets: consells per gaudir-ne](#)

### Projecte coordinat d'inspecció del compliment del REACH a la UE

El [Reglament \(CE\) 1907/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 18 de desembre de 2006](#), conegut per la sigla en anglès **REACH**, regula el registre, l'avaluació, l'autorització i la restricció de substàncies i preparats químics a la Unió Europea.

Amb l'objectiu de disposar d'una primera impressió del nivell de compliment del REACH dins la UE i l'Espai Econòmic Europeu per part de fabricants i importadors d'aquest tipus de substàncies i preparats, s'ha iniciat als estats membres de la UE el primer projecte coordinat d'inspecció, anomenat **REACH-EN-FORCE 1**. Aquest projecte suposa, a més, un assaig en les tasques d'inspecció sobre aquesta matèria. El Ministeri de Sanitat i Política Social s'encarrega de la coordinació a tot l'Estat, i el Departament de Salut porta a terme la coordinació autonòmica a Catalunya.

A partir dels acords de la Comissió Interdepartamental per a l'elaboració d'una estratègia integrada per a l'aplicació del REACH a Catalunya, les inspeccions, que s'han començat a fer el passat mes d'octubre i es preveu que es finalitzin aquest mes de novembre, les estan realitzant de manera conjunta personal de l'APS i del Departament de Medi Ambient i Habitatge.

Trobareu més informació a:

[Generalitat de Catalunya](#)

[Departament de Medi Ambient i Habitatge](#)

[Ministeri de Sanitat i Política Social](#)

[Comissió Europea](#)

[Agència Europea de Substàncies i Preparats Químics](#)

## DISPOSICIONS RECENTS

1. **Correcció d'errades del Reial decret 867/2008, de 23 de maig**, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària específica dels preparats per a lactants i dels preparats de continuació (BOE 187 de 4.8.2009).
2. **Correcció d'errades del Reglament (CE) núm. 256/2009 de la Comissió, de 23 de març de 2009**, pel qual es modifiquen els annexos II i III del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa als límits màxims de residus d'azoxistrobina i fludioxonil en determinats productes (DOUE L 208 de 12.8.2009).
3. **Directiva 2009/106/CE de la Comissió, de 14 d'agost de 2009**, per la qual es modifica la Directiva 2001/112/CE del Consell relativa als sucres de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana (DOUE L 212 de 15.8.2009).
4. **Correcció d'errades del Reial decret 1079/2008, de 27 de juny**, pel qual es regula el marcatge dels pernills i espatlles i els períodes d'elaboració per a la utilització de determinades mencions en l'etiquetatge (BOE 210 de 31.8.2009).
5. **Reglament (CE) núm. 822/2009 de la Comissió, de 27 d'agost de 2009**, pel qual es modifiquen els annexos II, III i IV del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa als límits màxims de residus d'atrazina, azoxistrobina, ciprodinil, cloromequat, ditiocarbamats, espirotetramat, fludioxonil, fluroxipir, indoxacarb, mandipropamid, tetraconazole, tiram i triiodur de potassi en determinats productes (DOUE L 239 de 10.9.2009).
6. **Reial decret 1385/2009, de 28 d'agost**, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària dels establiments i productes de la pesca i aqüicultura destinats al consum humà (BOE 221 de 12.9.2009).
7. **Correcció d'errades de l'Ordre SAS/1915/2009, de 8 de juliol**, sobre substàncies per al tractament de l'aigua destinada a la producció d'aigua de consum humà (BOE 224 de 16.9.2009).
8. **Reglament (CE) núm. 901/2009 de la Comissió, de 28 de setembre de 2009**, relatiu a un programa comunitari pluriennal coordinat de control per a 2010, 2011 i 2012 destinat a garantir el respecte dels límits màxims de residus de plaguicides en els aliments d'origen vegetal i animal o a sobre seu, així com a avaluar el grau d'exposició dels consumidors a aquests residus (DOUE L 256 de 29.9.2009).
9. **Directiva 2009/107/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de setembre de 2009**, per la qual es modifica la Directiva 98/8/CE, relativa a la comercialització de biocides, quant a l'ampliació de determinats terminis (DOUE L 262 de 6.10.2009).
10. **Reial decret 1465/2009, de 18 de setembre**, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels colorants utilitzats en els productes alimentosos (BOE 243 de 8.10.2009).
11. **Reial decret 1466/2009, de 18 de setembre**, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels additius alimentaris diferents de colorants i edulcorants utilitzats en els productes alimentosos (BOE 243 de 8.10.2009).
12. **Reial decret 1487/2009, de 26 de setembre**, relatiu als complementos alimentosos (BOE 244 de 9.10.2009).
13. **Reial decret 1488/2009, de 26 de setembre**, pel qual es modifica el Reial decret 1052/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana (BOE 244 de 9.10.2009).