

JUNIO 2022

RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS



**Colegio Oficial de
Veterinarios de Jaén**

Claudio Izaga Cordero

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

Francisco Javier Chavernas Garvi

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.

Índice

I. Harinas y derivados. Disposiciones comunitarias.....	2
II. Harinas y derivados. Disposiciones nacionales.....	4
PASTAS ALIMENTICIAS	4
PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA	4
GALLETAS.....	4
MASAS FRITAS	4
PAN Y PANES ESPECIALES.....	4
HARINAS Y SÉMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU MOLIENDA	4
CEREALES EN COPOS O EXPANDIDOS	5
III. Harinas y derivados. Disposiciones Andalucía	6
IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	7
NOTAS INTERPRETATIVAS APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS:	8
RECOMENDACIONES ACRILAMIDA	8
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	8
V. Instrucciones y Programas Andalucía.....	10
VI. Otras	11
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX	11
BASE DE DATOS	11

I. Harinas y derivados. Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 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**, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 999/2001, (CE) nº 396/2005, (CE) nº 1069/2009, (CE) nº 1107/2009, (UE) nº 1151/2012, (UE) nº 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 1/2005 y (CE) nº 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/625 a 28.01.2022](#)

2. [Reglamento \(CE\) nº 2073/2005](#) de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2073/2005 a 08.03.2020](#)

3. [Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 852/2004 a 24.03.2021](#)

4. [Reglamento \(CE\) 2074/2005](#) de la Comisión, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen **medidas de aplicación** para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2074/2005 a 14.12.2019](#)

5. [Reglamento \(CE\) 1881/2006](#) de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006 , por el que se fija el contenido máximo de determinados **contaminantes** en los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1881/2006 a 01.03.2022](#)

6. [Reglamento \(CE\) 396/2005](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de **residuos de plaguicidas** en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 396/2005 a 16.05.2022](#)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

7. [Reglamento \(UE\) 2017/2158](#) de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para **reducir la presencia de acrilamida** en los alimentos.
8. [Recomendación \(UE\) 2019/1888](#) de 7 de noviembre de 2019 relativa al control de la presencia de **acrilamida** en determinados alimentos
9. [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.](#)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1333/2008 a 22.02.2022.](#)

10. [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor** y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1169/2011 a 01.01.2018](#)

II. Harinas y derivados. Disposiciones nacionales

1. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos XX “Harinas y derivados”**
2. [Real Decreto 1334/1999](#), de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de **etiquetado**, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
3. [Real Decreto 1808/1991](#), de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el **lote** al que pertenece un producto alimenticio
4. [Real Decreto 135/2010](#), de 12 de febrero, por el que se **derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos** de los productos alimenticios
5. [Real Decreto 176/2013](#), de 8 de marzo, por el que se **derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones** técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios

PASTAS ALIMENTICIAS

6. [Decreto 2181/1975](#), de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de **Pastas Alimenticias**

PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA

7. [Real Decreto 496/2010](#), de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de **confitería, pastelería, bollería y repostería**

GALLETAS

8. [Real Decreto 1124/1982](#), de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de **Galletas**

MASAS FRITAS

9. [Real Decreto 2507/1983](#), de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de **masas fritas**

PAN Y PANES ESPECIALES

10. [Real Decreto 308/2019](#), de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el **pan**.

HARINAS Y SÉMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU MOLIENDA

11. [Real Decreto 677/2016](#), de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las **harinas, las sémolas y otros productos de la molienda** de los cereales



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

CEREALES EN COPOS O EXPANDIDOS

12. [Real Decreto 1094/1987](#), de 26 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de **Cereales en Copos o Expandidos**.



III. Harinas y derivados. Disposiciones Andalucía

1. [Decreto 163/2016](#), de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los **productos primarios** desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor. *Anexo I: Productos primarios y cantidades máximas autorizadas en venta directa por productor o recolector y año: **Cereales cultivados 10.000 Kg***

IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías

1. [Recomendaciones para la prevención, el control y la vigilancia de las micotoxinas en las fábricas de harinas y sémolas](#). MAPA. 2015
2. [Claves para la aplicación del sistema de trazabilidad y de las buenas prácticas de higiene en el sector cerealista de España](#). 2005. Asemac
3. [Guía para la verificación del sistema APPCC en el sector de masas congeladas de panadería, bollería y pastelería](#). 2015. Asemac
4. [Guía de criterios microbiológicos aplicables al sector de masas congeladas de panadería, bollería y pastelería](#). 2008 Asemac
5. [Manual de gestión de alérgenos en el sector de masas congeladas de panadería y bollería](#). Asemac 2011
6. [Manual de calidad de panadería, bollería y pastelería](#). Asemac 2012
7. [Manual de formación de manipuladores de productos de masas congeladas de panadería y bollería](#). Asemac 2010
8. [Directrices para el desarrollo de un sistema APPCC en el sector de la pastelería](#) en la Comunidad de Madrid. 2013
9. [Guía unificada de prácticas correctas de higiene del sector de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería](#). 2020 Fedacova
10. [Guía europea de buenas prácticas de higiene para la recogida, almacenamiento, comercio y transporte de cereales, semillas oleaginosas y proteaginosas, otros productos vegetales y productos derivados de estos](#). 2015
11. [Guía Unificada de Prácticas Correctas de Higiene del Sector del Pan, Bollería, Pastelería, Confitería y Repostería](#). rev 0 – 2020 Fedacova
12. [Guía de prácticas correctas de higiene en panaderías de Castilla y León](#). Federación Regional de Panaderos de Castilla y León. Junta de Castilla y León. 2011
13. [Manual de aplicación del Sistema APPCC en industrias de confitería-pastelería bollería y repostería de Castilla La Mancha](#)
14. [Uso del E-170 en la categoría "07.1. pan y panes especiales"](#)
15. [Reglamentación técnico-sanitaria del pan y panes especiales](#): artículo 16.1.2.3.

**NOTAS INTERPRETATIVAS APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS,
ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS:**

16. [Aclaración sobre el uso de productos derivados de arroz](#)
17. [Límite máximo de Fumonisinias aplicable a la harina de maíz](#) . Comisión Institucional del 21/03/2018
18. [Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta](#). Comisión Institucional del 21/03/2018
19. [Declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos elaborados a base de cereales](#) y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad. 2011

RECOMENDACIONES ACRILAMIDA

20. [Documento guía para la aplicación armonizada de la legislación sobre acrilamida](#).
21. EFSA [evaluación científica](#) sobre acrilamida en alimentos
22. [Cuadriptico informativo](#) sobre acrilamida
23. [Video](#) sobre la reducción de la formación de acrilamida en alimentos
24. [Ficha técnica](#) de acrilamida
25. [Informe del Comité Científico](#) de esta Agencia sobre los criterios de seguridad que limiten la exposición a acrilamida producida por la fritura de patatas.
26. [fooddrinkeurope](#) actualiza la infografía de acrilamida
27. [Caja de herramientas acrilamida](#). 2019

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

28. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
29. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
30. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
31. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
32. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). Enero de 2021. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
33. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos](#)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

[alimentos en España](#). marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M^a Begoña de Pablo

34. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
35. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
36. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
37. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
38. [Recopilación legislativa en materia de calidad alimentaria](#). MAPA

V. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios](#) 2021. **_Programas de control de micotoxinas, de nitratos, de metales pesados, de dioxinas y PCBs, de HAPs, de Plaguicidas, de Ingredientes tecnológicos**
2. [Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía](#) 2020-2023.
3. [Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias](#) de Andalucía 2020.
4. [Instrucción 107/2011](#) "actuaciones en materia de residuos de **productos fitosanitarios**"
5. [Programa de control de la información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con alimentos](#). Contacto. 2022

VI. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.
2. [Código de prácticas](#) para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos. CXC 67-2009
3. [Norma para la harina de trigo](#). CXS 152-1985. 2021 inglés
4. [Norma para la harina integral de maíz](#). CXS 154-1985. 2019
5. [Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen](#). CXS 155-1985. 2019
6. [Norma para la harina de mijo perla](#). CXS 170-1989. 2019
7. [Norma para la harina de sorgo](#). CXS 173-1989. 2019
8. [Norma para la harina de yuca comestible](#). CXS 176-1989. 2019
9. [Norma para la sémola y la harina de trigo duro](#). CXS 178-1991. 2019
10. [Norma para el trigo y el trigo duro](#). CXS 199-1995. 2019
11. [Norma para el arroz](#). CXS 198-1995. 2019
12. [Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por arsénico en el arroz](#). CXC 77-2017
13. [Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes](#) y niños pequeños. CXS 74-1981. 2019
14. [Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas](#). CXC 51-2003. 2017

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

15. [Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario](#) (parámetros microbiológicos, también químicos o radiológicos)

ADITIVOS Y AROMAS

16. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
17. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XX

18. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
19. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
20. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
21. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

22. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.](#) Códex
23. [Base de datos de plaguicidas](#)

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

24. [Base de datos de materiales en contacto](#) con los alimentos U.E.