

JUNIO 2022

RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XVI: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A OLEAGINOSAS Y GRASAS COMESTIBLES



**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. Grasas comestibles. Disposiciones comunitarias.	2
MATERIAS GRASAS PARA UNTAR.....	3
II. Grasas comestibles. Disposiciones nacionales	4
III. Grasas comestibles. Disposiciones Andalucía.....	6
IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	7
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	8
V. Instrucciones y Programas Andalucía.....	9
VI. Otras	10
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX	10
BASE DE DATOS	10

I. Grasas comestibles. 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 1308/13 OCM](#) por el que se crea la **organización común de mercados** de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1308/2013 a 07.12.2021](#)

Anexo VII parte VIII, establece las denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva. Así mismo, establece los aceites que podrán comercializarse al por menor.

Anexo VII parte VII, establece las denominaciones de venta y la terminología de las materias grasa para untar.

Apéndice dos, establece para las materias grasas para untar las definiciones, denominaciones de venta y la categoría de producto (Descripción adicional de categoría con indicación del contenido de materia grasa, en porcentaje del peso).

3. [Reglamento \(CEE\) 2568/91](#), de la Comisión, de 11 de julio, relativo a las características de los **aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis**.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CEE\) 2568/91](#) a 20.10.2019.

4. [Reglamento de ejecución \(UE\) 29/2012](#) de la Comisión, de 13 de enero de 2012, sobre las normas de **comercialización del aceite de oliva**. *Menciones obligatorias. . Designaciones de origen. . Otras menciones facultativas.*

[TEXTO CONSOLIDADO DEL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN \(UE\) 29/2012](#) a 6.02.2019.

5. [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](#)

6. [Reglamento \(UE\) n °579/2014](#) de la Comisión, de 28 de mayo de 2014 , por el que se

establece una excepción con respecto a determinadas disposiciones del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al transporte marítimo de grasas y aceites líquidos

[TEXTO CONSOLIDADO DEL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN \(UE\) 579/2014 a 07.07.2019.](#)

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

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

9. [Reglamento \(UE\) 2019/649](#) de la Comisión, de 24 de abril de 2019, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las **grasas trans**, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las de origen animal
10. [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 396/2005 a 14.02.2022](#)

MATERIAS GRASAS PARA UNTAR

11. [Reglamento \(CE\) 445/2007](#), de 23 de abril (DOUE L 106, de 24.04.2007), por el que se establecen determinadas **disposiciones de aplicación** del Reglamento (CE) 2991/94 (*), por el que se aprueban las normas aplicables a las **materias grasas para untar** y del Reglamento (CEE) 1898/87 (*), relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización (Versión codificada).
12. [Reglamento \(UE\) 2020/1322 de la Comisión](#) de 23 de septiembre de 2020 por el que se modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de **3-monocloropropanodiol (3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos del 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos** en determinados alimentos
13. [Reglamento \(UE\) 2019/649 de la Comisión](#), de 24 de abril de 2019, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las **grasas trans**, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal,

II. Grasas comestibles. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 308/1983](#), de 25 de enero (BOE de 21 de febrero), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de **Aceites Vegetales Comestibles**.
2. [Real Decreto 760/2021](#), de 31 de agosto (BOE de 1 de septiembre), por el que se aprueba la norma de calidad de los **aceites de oliva y de orujo de oliva**.
3. [Real Decreto 84/2021](#), de 9 de febrero, por el que se establecen las normas básicas para la aplicación del artículo 167 bis del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, regulador de las normas de comercialización del aceite de oliva
4. [Orden de 26 de enero de 1989](#) (BOE del 31), por la que se aprueba la Norma de Calidad para los **Aceites y Grasas Calentados**.
5. [Real decreto 227/2008](#), de 15 de febrero (BOE de 5 de marzo), por el que se establece la normativa básica referente a los **paneles de catadores de aceite de oliva virgen**.
6. [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.
7. [Real Decreto 1011/1981](#), de 10 abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **las grasas comestibles** (animales, vegetales y anhidras), **margarinas, minarinas y preparados grasos**
8. [Orden de 13 mayo de 1982](#) (BOE del 28), por la que se aprueban los métodos de **toma de muestras de diversos productos, entre ellos, aceites y grasas**.
9. [Real Decreto 1101/2011](#), de 22 de julio (BOE de 30 de agosto), 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. [Corrección de errores](#) en BOE de 5 de marzo de 2016.
10. [Real Decreto 290/2003](#), de 7 de marzo, por el que se establecen los métodos de **muestreo para el control de residuos de plaguicidas** en los productos de origen vegetal y animal.
11. [Real Decreto 1086/2020](#), de 9 de diciembre, por el que se regulan y **flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea** en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
12. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre del **Código Alimentario Español. Capítulo XVI** ("GRASAS COMESTIBLES") *Secciones 1ª (Disposiciones comunes), 2ª (Aceites de oliva) y*



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XVI

3ª (Aceites de semillas). 5ª Grasas Vegetales, 6ª Grasas Hidrogenadas alimenticias y 7ª Grasas transformadas

13. [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.
14. [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

ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL Y DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

15. [ORDEN APA/509/2003](#), de 27 de febrero (BOE de 10 de marzo), por la que se reconoce a la **Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español** como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, Reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.
16. [ORDEN AAA/2894/2015](#), de 21 de diciembre (BOE de 7 de enero de 2016), por la que se reconoce a la **Organización Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva** como Organización Interprofesional Agroalimentaria.



III. Grasas comestibles. Disposiciones Andalucía

1. [Ley 5/2011](#), de 6 de octubre, del **olivar** de Andalucía.
2. [Orden de Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente](#), de 12 junio 2013. Aprueba el Reglamento Específico de **Producción Integrada de Andalucía** para las industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra.

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

1. [Límite máximo de 3-MCPD en aceite de oliva refinado](#) usado como ingrediente en la elaboración de alimentos. Aprobado en la Comisión Institucional del 10/03/2021
2. [Metales pesados en coadyuvantes tecnológicos autorizados en aceites](#) vegetales. 30/11/2016
3. [2014/661/UE: Recomendación de la Comisión](#), de 10 de septiembre de 2014 , sobre el control de la presencia de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos
4. [3-MCPD, glicidol y sus ésteres](#)
5. [Contenido de ácidos grasos trans](#) en los alimentos en España. 2015
6. Marco Europeo para la reformulación de distintos Nutrientes Seleccionados: grasas, grasas saturadas, grasas trans, azúcares añadidos y contenido energético. El desarrollo de este marco se inició en el 2012, en primer lugar con el [Anexo I que se centra en la reducción de las grasas saturadas](#)
7. [Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración del aceite de oliva](#) virgen ACSA. 2012
8. [Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración y/o envasado de aceite de oliva virgen](#). Cooperativas agro-alimentarias de la Comunidad Valenciana. 2017
9. [Peligros en aceite oliva originados en la producción de aceituna](#) 2011
10. [Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra: Subsector aceites](#). Gobierno de Navarra. 2006
11. **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025** [PNCOCA programa 14](#) Residuos de plaguicidas en alimentos
12. [Tríptico residuos de plaguicidas](#) en los alimentos ¿Cuánto sabes?
13. [LMR en alimentos transformados](#). 19.10.2021 *Utilizando como ejemplo el caso del aceite de oliva, uno de los más frecuentes e interesantes, se informa que, según los últimos documentos de trabajo, se evidencia que debido a su peculiar proceso de producción puede tener lugar una concentración de los residuos presentes en la aceituna, especialmente en el caso de sustancias activas liposolubles (expresada como coeficiente de partición n-octanol / agua). Un reciente estudio del Laboratorio Europeo de Referencia para Residuos de Plaguicidas en Frutas y Vegetales de Almería (EURL-FV), señala que el factor de concentración para el aceite de oliva se puede situar en 3. Esta circunstancia debe tenerse en cuenta a la hora de dictaminar el cumplimiento del aceite con la legislación sobre LMRs, sin que por ello exista un retroceso de la seguridad del*

productoalimentario.

14. [Nota informativa sobre el artículo 20 del Reglamento](#) (CE) nº 396/2005 en lo que respecta a los factores de procesamiento, alimentos y piensos procesados y compuestos
15. [Guía de prácticas correcta de higiene para la elaboración del aceite de oliva virgen](#)
16. [Guía europea de buenas prácticas para la fabricación industrial de materias primas seguras para piensos. Sectores: Industrias extractoras de aceite de semillas, refinado de aceite y procesamiento de almidón. AAF. FEDIOL](#)

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

17. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
18. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
19. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Erika
20. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
21. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). Enero de 2021. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
22. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España](#). marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M^a Begoña de Pablo
23. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
24. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
25. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
26. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
27. [Recopilación legislativa en materia de calidad alimentaria](#). MAPA



V. Instrucciones y Programas Andalucía

1. **Plan de Control de Peligros Químicos** en productos alimenticios 2021. Más Información
, metales pesados, hidrocarburos aromáticos, plaguicidas, ácido erúcico, 3-MCPD (3-monoclopropano-1-2- diol)
2. **Plan de Inspección basado en el riesgo** de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023. Más Información
3. **Plan para la Supervisión** de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias de Andalucía 2020. Más Información

VI. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Código de prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites](#) y grasas comestibles a granel. CXC 36-1987. 2015
2. [Código de prácticas para reducir](#) los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicídicos (GE) en los aceites refinados y en los productos de aceites refinados. CXC 79-2019.
3. [Norma para grasas y aceites comestibles](#) no regulados por normas individuales. CXS 19-1981. 2021
4. [Norma para aceites vegetales](#) especificados. CXS 210-1999. 2021 inglés
5. [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.

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

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

ADITIVOS Y AROMAS

7. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
8. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
9. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
10. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
11. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
12. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

13. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos](#). Códex



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XVI

14. [Base de datos de plaguicidas](#)

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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