

ENERO 2023

RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXIV: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS CONDIMENTOS Y ESPECIAS



**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. Condimentos y especias. Disposiciones comunitarias.	2
II. Condimentos y especias. Disposiciones nacionales	4
SAL Y SALMUERAS	4
SALSAS DE MESA	4
CONDIMENTOS Y ESPECIAS.....	4
VINAGRES	4
III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	5
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	5
IV. Instrucciones y Programas Andalucía	6
V. Otras.....	7
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	7
BASE DE DATOS	7

I. Condimentos y especias. 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) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 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) 854/2004 y (CE) 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 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](#)

3. [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](#)

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

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

5. [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](#)

6. [Reglamento \(CE\) 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.](#)

7. [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



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXIV

aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) 2232/96 y (CE) 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1334/2008 a 24.11.2021](#)

8. [Reglamento \(CE\) Nº 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.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 2065/2003 a 27.03.2021](#)

9. [Directiva 1999/2/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con **radiaciones ionizantes**.

[TEXTO CONSOLIDADO DIRECTIVA 1999/2](#) a 11.02.2008

10. [Directiva 1999/3/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa al establecimiento de una **lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes**. (*Hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales.*)

II. Condimentos y especias. Disposiciones nacionales

1. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos XXIV “Condimentos y especias”**
2. [Real Decreto 348/2001](#), de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. *(Hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales. Valor máximo de la dosis total media de radiación absorbida (KGy: 10)*

SAL Y SALMUERAS

3. [Real decreto 1424/1983](#), de 27 de abril. Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la **sal y salmueras comestibles**.

SALSAS DE MESA

4. [Real decreto 858/1984](#), de 28 de marzo. Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **salsas de mesa**.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

5. [Real decreto 2242/1984](#), de 26 de septiembre Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **condimentos y especias**.

VINAGRES

6. [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**.

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

1. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos XXIV “Condimentos y especias”**
2. [código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina a en el pimentón](#). AESAN
3. [procedimiento de actuación del servicio de control oficial en establecimientos que irradian alimentos en el ámbito de aplicación del real decreto 348/2001](#). AESAN Comisión Institucional del 16/03/2022 (Condimentos y especias)
4. [Aclaración sobre el estatus de vinagre tamponado](#).

RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

5. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
6. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
7. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Elika
8. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
9. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
10. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
11. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
12. [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
13. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
14. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
15. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
16. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
17. [Recopilaciones legislativas monográficas en materia de calidad alimentaria](#). MAPA

IV. 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 de Control de Peligros Biológicos](#) 2022.
4. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
5. [Instrucción 107/2011](#) "actuaciones en materia de residuos de **productos fitosanitarios**"

V. Otras

CÓDIGO DE PRÁCTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Norma para la salsa picante de mango](#). CXS 160-1987. 2019
2. [Norma para la salsa de pescado](#). CXS 302-2011. 2018
3. [Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias](#). CXS 78-2017
4. [Norma para regímenes especiales pobres en sodio](#) (incluso los sucedáneos de la sal). CXS 53-1981. 2019
5. [Norma para la sal de calidad alimentaria](#). CXS 150-1985. 2012
6. [Guía para la calidad microbiológica de las especias y hierbas aromáticas](#) utilizadas en los productos cárnicos elaborados. CXG 14-1991

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

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

ADITIVOS Y AROMAS

2. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
3. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
4. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
5. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda de aromas en la U.E.](#)
6. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
7. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

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



RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

10. [Base datos límites máximos de residuos.](#) Agencia Española del Medicamento
11. [Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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