

ENERO 2023

# 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



**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. [Cuadríptico 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. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
33. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
34. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XX

35. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España.](#) marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M<sup>a</sup> Begoña de Pablo
36. [Recopilación de normativa alimentaria.](#) Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
37. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
38. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
39. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
40. [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 AL 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.