

ENERO 2023

# 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.



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XVI

#### Índice

I. Grasas comestibles. Disposiciones comunitarias.....	2
MATERIAS GRASAS PARA UNTAR.....	4
II. Grasas comestibles. Disposiciones nacionales.....	5
III. Grasas comestibles. Disposiciones Andalucía .....	7
IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías .....	8
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS .....	9
V. Instrucciones y Programas Andalucía .....	10
VI. Otras.....	11
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	11
BASE DE DATOS .....	11

## 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) 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) 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) 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 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) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 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 de Ejecución \(UE\) 2022/2105](#) de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los **controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis** de las características del aceite de oliva. *fecha de efecto 24.11.22*
4. [Reglamento Delegado \(UE\) 2022/2104](#) de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las **normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) 29/2012 de la Comisión. Fecha de efecto 29.11.22. Deroga el Reglamento 2568/1991 y el Reglamento 29/2012**
5. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2022/741](#) de la Comisión de 13 de mayo de 2022 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2023, 2024 y 2025 destinado a garantizar el respeto de los **límites máximos de residuos de plaguicidas** en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal ya evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/601

6. [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](#)

7. [Reglamento \(UE\) 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) 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.](#)

8. [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 01.07.2022](#)

9. [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](#)

10. [Reglamento \(UE\) 2019/649](#) de la Comisión, de 24 de abril de 2019, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 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

11. [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 14.12.2022](#)

Posterior:

[Reglamento \(UE\) 2023/127](#) de la Comisión de 18 de enero de 2023 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de acequinocilo en determinados productos

[Reglamento \(UE\) 2023/128](#) de la Comisión de 18 de enero de 2023 que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos para el benalaxil, el bromoxinil, el clorsulfurón, el epoxiconazol y el fenamifos en determinados productos

[Reglamento \(UE\) 2023/129](#) de la Comisión de 18 de enero de 2023 que modifica el anexo II del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo

que respecta a los límites máximos de residuos para la azoxistrobina, el prosulfocarb, el sedaxano y el valifenalato en determinados productos

[Reglamento \(UE\) 2023/147 de](#) la Comisión de 20 de enero de 2023 que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos para la ciromazina, la topramezona y el triflumizol en determinados productos

## MATERIAS GRASAS PARA UNTAR

12. [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).
13. [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 glicidílicos de ácidos grasos** en determinados alimentos
14. [Reglamento \(UE\) 2019/649 de la Comisión](#), de 24 de abril de 2019, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 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, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de **Aceites Vegetales Comestibles**.
2. [Real Decreto 760/2021](#), de 31 de agosto, 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) 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](#) por la que se aprueba la Norma de Calidad para los **Aceites y Grasas Calentados**.
5. [Real decreto 227/2008](#), de 15 de febrero, 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](#) , por la que se aprueban los métodos de **toma de muestras de diversos productos, entre ellos, aceites y grasas**.
9. [Orden TED/92/2022](#), de 8 de febrero, por la que se determina la consideración como subproducto de los orujos grasos procedentes de almazara, cuando son **destinados a la extracción de aceite de orujo de oliva crudo**.
10. [Real Decreto 1101/2011](#), de 22 de julio, 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.
11. [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.
12. [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.



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XVI

13. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre del **Código Alimentario Español. Capítulo XVI** ("GRASAS COMESTIBLES") *Secciones 1ª (Disposiciones comunes), 2ª (Aceites de oliva) y 3ª (Aceites de semillas). 5ª Grasas Vegetales, 6ª Grasas Hidrogenadas alimenticias y 7ª Grasas transformadas*
14. [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.
15. [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

16. [ORDEN APA/509/2003](#), de 27 de febrero, 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.
17. [ORDEN AAA/2894/2015](#), de 21 de diciembre, 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. [Manual de aplicación del sistema APPCC en industrias de aceites vegetales comestibles](#) de Castilla-la Mancha.
9. [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
10. [Peligros en aceite oliva originados en la producción de aceituna](#) 2011. Castilla la Mancha
11. [Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra: Subsector aceites](#). Gobierno de Navarra. 2006
12. **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025** [PNCOCA programa 14](#) Residuos de plaguicidas en alimentos
13. [Tríptico residuos de plaguicidas](#) en los alimentos ¿Cuánto sabes?
14. [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 producto alimentario.*

15. [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
16. [Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración del aceite de oliva virgen](#)
17. [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

18. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
19. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
20. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
21. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
22. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
23. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
24. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
25. [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
26. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
27. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
28. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
29. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
30. [Recopilación legislativa en materia de calidad alimentaria](#). MAPA

## V. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#) , *metales pesados, hidrocarburos aromáticos, plaguicidas, ácido erúico, 3-MCPD (3-monoclopropano-1-2- diol)*
2. [Plan de Inspección basado en el riesgo](#) de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023.
3. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
4. [Programa de Control de la Información Alimentaria al Consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con los alimentos.](#) 2022
5. [Instrucción 107-2011 rev 1 Actuaciones en materia de residuos de productos fitosanitarios](#)

## 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
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.