

ENERO 2024

RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXI: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS VEGETALES (HORTALIZAS, FRUTAS, SETAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES) 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. Frutas, hortalizas, leguminosas y tubérculos. Disposiciones comunitarias.	2
ZUMOS DE FRUTAS Y NÉCTARES	3
II. Frutas, hortalizas, leguminosas y tubérculos. Disposiciones nacionales	4
ZUMOS DE FRUTAS Y NÉCTARES	4
HORTALIZAS Y DERIVADOS.....	5
CONSERVAS VEGETALES.....	5
ACEITUNAS DE MESA	5
TUBÉRCULOS Y DERIVADOS	5
PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO	5
LEGUMINOSAS	6
III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	7
RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	8
IV. Instrucciones y Programas Andalucía	9
VI. Otras.....	10
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	10
BASE DE DATOS	11

I. Frutas, hortalizas, leguminosas y tubérculos. 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 de Ejecución \(UE\) 543/2011](#) de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en los sectores de las **frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 543/2011 a 15.11.2021](#)

3. [Reglamento delegado \(UE\) 2021/1890](#) de la Comisión de 2 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 543/2011 en lo que atañe a las normas de **comercialización en el sector de las frutas y hortalizas**
4. [Reglamento delegado \(UE\) 2017/1229](#) de la Comisión, de 3 de mayo de 2017, que corrige determinadas versiones lingüísticas del Reglamento de Ejecución (UE) 1333/2011, por el que se fijan las normas de **comercialización para los plátanos**, las reglas para el control de la aplicación de dichas normas de comercialización y los requisitos aplicables a las notificaciones en el sector del plátano
5. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 1333/2011](#) de la Comisión, de 19 de diciembre de 2011, por el que se fijan las normas de comercialización para los plátanos, las reglas para el control de la aplicación de dichas **normas de comercialización y los requisitos aplicables a las notificaciones en el sector del plátano**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1333/2011 a 28.07.2017](#)

6. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2017/892](#) de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se fundamentan disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en los **sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/892 a 01.01.2019](#)

7. [Reglamento \(CE\) 907/2004](#) de la Comisión, de 29 de abril de 2004, por el que se modifican las normas de **comercialización aplicables a las frutas y hortalizas frescas** en lo que atañe a la presentación y el marcado
8. [Reglamento \(CE\) 46/2003](#) de la Comisión, de 10 de enero de 2003, por el que se modifican las normas de **comercialización aplicables a las frutas y hortalizas frescas en lo que respecta a las mezclas de frutas y hortalizas frescas** de diferentes especies contenidas en un mismo envase de venta
9. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2022/2389](#) de la Comisión de 7 de diciembre de 2022 por el que se establecen normas para la aplicación uniforme de los índices de **frecuencia de los controles de identidad y físicos de los envíos de vegetales, productos vegetales y otros objetos que se introduzcan en la Unión**
10. [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](#)

[Corrección de errores del Reglamento \(CE\) 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

*Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se sustituye por **análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) 2.03.2023***

11. [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de **determinados contaminantes** en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006
12. [Reglamento \(CE\) 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](#)

13. [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](#)

ZUMOS DE FRUTAS Y NÉCTARES

14. [Reglamento delegado \(UE\) 1040/2014](#) de la Comisión, de 25 de julio de 2014 (DOUE L 288, de 2.10.2014), que modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo, relativa a los **zumos de frutas** y otros productos similares destinados a la alimentación humana con el fin de adaptar su anexo I al progreso técnico.

II. Frutas, hortalizas, leguminosas y tubérculos. Disposiciones nacionales

1. [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.
2. [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre](#), por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de **comercio al por menor**. *Artículo 4 registro de temperaturas Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor Igual o inferior a 4 °C.....los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte. artículo 17 alimentos con defecto que no afectan a la seguridad.*
3. [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.
4. [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
5. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos XXII “Hortalizas y derivados” “Frutas y Derivados”, XVII “Leguminosas”, XIX “Tubérculos y derivados”**
6. [Real Decreto 379/2014](#), de 30 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, **higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes.**

ZUMOS DE FRUTAS Y NÉCTARES

7. [Real decreto 667/1983](#), de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de **zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados. Derogado, en lo referente a zumos de frutas y otros productos similares, excepto los artículos 16, 17 y 18, por: Real Decreto 1650/1991**, de 8 de noviembre. *[Derogado a su vez por Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto, que mantiene la vigencia de los artículos 16, 17 y 18 del RD 667/1983, así como aquellas de sus disposiciones que resulten de aplicación a los zumos de otros vegetales y sus derivados]. Derogados los artículos 16, 17 y 18, por: . Real Decreto 176/2013*, de 8 de marzo.

8. [Real decreto 1044/1987](#), de 31 de julio, por el que se regula la elaboración de **zumos de uva** en armonización con la normativa comunitaria.
9. [Real decreto 1518/2007](#), de 16 de noviembre, por el que se establecen **parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas** y los métodos de análisis aplicables.
10. [Real decreto 781/2013](#), de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la **elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares** destinados a la alimentación humana.

HORTALIZAS Y DERIVADOS

11. [Real Decreto 30/2009](#), de 16 de enero. por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de **setas** para uso alimentario.

CONSERVAS VEGETALES

12. [Real decreto 2420/1978](#), de 2 de junio (BOE de 12 de octubre). **Reglamentación Técnico-Sanitaria** para la elaboración y venta de **conservas vegetales**.
13. [Orden de 21 de noviembre de 1984](#) normas de calidad para **las conservas vegetales**.

ACEITUNAS DE MESA

14. [Real decreto 679/2016](#), de 16 de diciembre, por el que se establece la **norma de calidad de las aceitunas de mesa**.

TUBÉRCULOS Y DERIVADOS

PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO

15. [Real Decreto 126/1989](#), de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de **patatas fritas y productos de aperitivo**. **Derogado el apartado 7 del artículo 15, por: Real Decreto 135/2010**, de 12 de febrero. **Se deroga, a excepción de lo dispuesto en sus artículos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º y 14, así como en los apartados 2, 5 y 6 del artículo 15 y los apartados 2 y 3 del artículo 17, por: Real Decreto 176/2013**, de 8 de marzo.



LEGUMINOSAS

16. [Orden de 16 de noviembre de 1983](#), por la que se aprueba la **norma de calidad** para determinadas **legumbres secas y legumbres mondadas envasadas**, destinadas al mercado interior.

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

1. [AESAN legislación](#)
2. [Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022.](#) Aprobado en la Comisión Institucional del 12/12/2023
3. [Nota aclaratoria sobre el real decreto 1086/2020.](#) Comisión Institucional año 2021
4. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor.](#) Comité Científico 23 febrero 2022
5. [Informe sobre la Guía de la Asociación Nacional de Fabricantes de Tableros \(ANFTA\) para verificar la idoneidad de los tableros MDF destinados a la fabricación de envases para frutas y verduras frescas sin pelar ni cortar.](#) Comité científico abril 2022
6. [Informe sobre el uso seguro de dos soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana del agua de lavado](#) de ciruelas, cerezas y peras en las plantas de elaboración. Comité científico junio 2022
7. [Informe sobre el uso seguro de una solución acuosa de lauril éter sulfato de sodio como coadyuvante tecnológico para el lavado de manzanas, melocotones, plátanos, tomates, pimientos y cítricos](#) en plantas de elaboración. Comité científico febrero 2022
8. [Informe sobre las condiciones de conservación de las frutas partidas en dos en los establecimientos de venta al por menor.](#) Comité científico febrero 2022
9. [Uso de sorbatos y benzoatos en zumos-jugos de aloe vera.](#)
10. [Guía de prácticas correctas de higiene para vegetales y derivados,](#) frescos, pelados, troceados o envasados. ACSA
11. [Guía de prácticas correctas de higiene para el sector de setas y trufas](#) basada en el sistema APPCC. Generalitat de Catalunya. 2009
12. [Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra: Subsector Preparación y Conservación de Frutas y Hortalizas.](#) Gobierno de Navarra, 2006
13. [Guía Buenas Prácticas de Higiene de Brotes](#)
14. [Guía de buenas prácticas de producción de IV gama](#)
15. [Sistema de autocontrol para el proceso de elaboración de conserva de espárrago.](#) Universidad de Valladolid



RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXI

16. [Guía de aplicación del sistema APPCC en la industria de zumos de frutas](#). Asozumos
17. [Aplicación del Autocontrol basado en los principios de APPCC en explotaciones agrícolas e industrias de frutas y hortalizas](#) (Nivel 1)". Región Murcia 2011
18. [Aplicación del sistema de autocontrol APPCC en industrias de frutas y hortalizas](#) (Nivel 2). Región Murcia 2011
19. [Directrices de higiene para la producción de brotes y semillas](#) para germinación de la ESSA (2017/C 220/03)

RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

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



IV. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias de Andalucía 2020.](#)
2. [Plan de Inspección basado en el riesgo](#) de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023.
3. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#)
4. [Plan de Control de Peligros Biológicos 2022.](#)
5. [Programa de control de peligros biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)
6. [Programa de Control de la Información Alimentaria al Consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con los alimentos.](#) 2022
7. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 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, **2022**. Correcciones editoriales en 2011. Cambia el anexo IV árbol de decisiones
2. [Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas](#) en conserva. CXC 2-1969
3. [Código de prácticas de higiene para las frutas](#) desecadas. CXC 3-1969
4. [Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas](#) deshidratadas incluidos los hongos comestibles. CXC 5-1971
5. [Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas](#). CXC 44-1995. 2004
6. [Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas](#). CXC 53-2003
7. [Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por patulina del zumo \(jugo\) de manzana](#) e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas
8. [Directrices para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva](#). CXG 51-2003
9. [Norma para cóctel de frutas en conserva](#). CXS 78-1981.2017
10. [Norma para las frutas de hueso en conserva](#). CXS 242-2003. 2017
11. [Norma general para zumos \(jugos\) y néctares de frutas](#). CXS 247-2005
12. [Norma para las frutas y hortalizas encurtidas](#). CXS 260-2007. 2017
13. [Norma para las frutas de la pasión](#). CXS 316-2014
14. [Norma para algunas frutas en conserva](#). CXS 319-2015. 2018
15. [Norma para algunas hortalizas en conserva](#). CXS 297-2009. 2015
16. [Norma para hortalizas congeladas rápidamente](#). CXS 320-2015. 2020
17. [Norma para determinadas legumbres](#). CXS 171-1989. 1995
18. [Norma para el espárrago](#). CXS 225-2001. 2005
19. [Norma para la naranja](#). CXS 245-2004. 2011
20. [Cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras](#). OMS 2012
21. Más [Normas Códex](#)



22. Más [Códigos de Prácticas](#) Códex
23. Más [Directrices Códex](#)

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

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

ADITIVOS Y AROMAS

25. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
26. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
27. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
28. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda de aromas en la U.E.](#)
29. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
30. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

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

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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