

ENERO 2024

# RECOPIACIÓN 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
RECOPIACIÓN 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](#)

[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***

3. [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
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 21.10.2023](#)

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 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 \(CE\) 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)*)
3. [Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre](#), por el que se regulan los **coadyuvantes tecnológicos** utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos

### SAL Y SALMUERAS

4. [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

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

### CONDIMENTOS Y ESPECIAS

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

### VINAGRES

7. [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. [AESAN legislación](#)
2. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos XXIV “Condimentos y especias”**
3. [código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina a en el pimentón](#). AESAN
4. [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)
5. [Aclaración sobre el estatus de vinagre tamponado](#).

#### RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

6. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
7. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
8. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
9. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
10. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
11. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
12. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
13. [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
14. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
15. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
16. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
17. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
18. [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 de control de peligros biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)
5. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
6. [Instrucción 107/2011](#) "actuaciones en materia de residuos de **productos fitosanitarios**"

## V. Otras

### CÓDIGO DE PRACTICAS, 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](#). CXC 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
7. [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

### 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.