

ENERO 2025

RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XV: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LA LECHE Y DERIVADOS



**Coleglo Oficial de
Veterinarios de Jaén**

Claudio Izaga Cordero

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Coleglo Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

Francisco Javier Chavernas Garvi

Presidente del Ilustre Coleglo Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.



Índice

I.1. Leche y productos lácteos. Disposiciones comunitarias	3
I.2. Leche y productos lácteos. Disposiciones nacionales	7
I.3. Leche y productos lácteos. Disposiciones autonómicas (Andalucía)	10
II. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	11
III. Instrucciones y Programas Andalucía	15
IV. Otras	16
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES, NORMAS CODEX.....	16
BASE DE DATOS	17
ENFERMEDADES ANIMALES	18

I.1. Leche y productos lácteos. 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 05.01.2025](#)

2. [Reglamento 853/2004](#), de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen **normas específicas de higiene de los alimentos** de origen animal.

Última modificación: [Reglamento delegado \(UE\) 2024/1141](#) de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos. **LECHE Y LÁCTEOS**: Conforme ha establecido la EFSA recientemente, la prueba de la **fosfatasa alcalina** no es un método adecuado para verificar el tratamiento térmico de la leche cruda procedente de especies no bovinas o de la leche cruda separada en diferentes fracciones. Por ello, se establecen alternativas basadas en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para demostrar que un tratamiento ha sido eficaz.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 853/2004 a 09.11.2024](#)

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](#)

[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) 2.03.23**

4. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2019/627](#) de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de **controles oficiales de los productos de origen animal** destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales.

Artículo 49 y 50, métodos de análisis en **ANEXO III. Título IV** requisitos específicos y frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de leche cruda, calostro, productos lácteos y productos a base de



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XV

calostro, necesarios para hacer frente a los peligros y riesgos uniformes reconocidos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2019/627 a 09.01.2023](#)

5. [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) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004 (Texto pertinente a efectos del EEE)

Métodos analíticos contemplados en el anexo III del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 para verificar el cumplimiento de los límites establecidos en la sección IX, capítulo I, parte III, del anexo III del Reglamento (CE) 853/2004.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2074/2005 a 14.12.2019](#)

6. [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 13.05.2024](#)

Anexo VII parte III, definiciones, designaciones y denominaciones de venta para la leche y los productos lácteos. **Anexo VII parte IV**, definiciones, designaciones y denominaciones de venta de la leche destinada al consumo humano. **Anexo VII parte VII**, denominaciones de venta y terminología de las materias grasas lácteas. Apéndice dos, definiciones, denominaciones de venta y categoría de producto de las materias grasas lácteas. (Descripción adicional de categoría con indicación del contenido de materia grasa, en porcentaje del peso).

7. [Decisión 2010/791](#) por la que se establece la **lista de productos** a que hace referencia el anexo XII, punto III, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo C (2010) 8434].

Lista de productos a que hace referencia el anexo p XII, punto iii apado 1 párrafo segundo reglamento 1234/2007. vigente: **leche de almendras**

8. [Reglamento \(UE\) 479/2010](#) de la Comisión, de 1 de junio de 2010, por el que se **establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007** del Consejo en lo relativo a las comunicaciones de los Estados miembros a la Comisión en el sector de la **leche y los productos lácteos**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 479/2010 a 11.07.2017](#)

9. [Reglamento \(UE\) 2016/429](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las **enfermedades transmisibles de los animales** y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal. (**Ley de Sanidad Animal**)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2016/429 a 21.04.2021](#)

10. [Reglamento de ejecución \(UE\) 2021/620](#) DE LA COMISIÓN de 15 de abril de 2021 por el

que se establecen normas para la aplicación del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo relativas a la **aprobación del estatus de libre de enfermedad y el estatus de libre de enfermedad sin vacunación** de determinados Estados miembros, zonas o compartimentos de estos en lo que respecta a determinadas enfermedades de la lista y a la aprobación de los **programas de erradicación de dichas enfermedades de la lista**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2021/620 a 21.10.2024](#)

ESPAÑA: estatus de libre de enfermedad con respecto a la infección por **Brucella abortus, B. melitensis y B. suis en poblaciones de bovinos, ovinos y caprinos**. ESPAÑA: respecto al **complejo Mycobacterium tuberculosis estatus libre** en las siguientes Comunidades: C A de Canarias, C A de Castilla y León: provincias de Burgos, León, Valladolid, C A de Cataluña, C A de Galicia, C A de Islas Baleares, C A de Murcia, C A del País Vasco, C A del Principado de Asturias. Tienen **aprobado un programa de erradicación** de la infección por el CMTB: C A de Andalucía, C A de Aragón, C A de Cantabria, C A de Castilla-La Mancha, C A de Castilla y León: provincias de Ávila, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Zamora, C A de Extremadura, C A de La Rioja, C A de Madrid, C A de Navarra, C A de Valencia. ESPAÑA: estatus de libre de enfermedad con respecto a la **leucosis enzoótica bovina**

11. [Reglamento \(CE\) 445/2007](#) de la Comisión, de 23 de abril de 2007, que establece determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 2991/94 del Consejo por el que se aprueban las normas aplicables a las **materias grasas para untar** y del Reglamento (CEE) 1898/87 del Consejo relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización
12. [Decisión del Consejo, de 14 de noviembre de 1992](#), (92/608) por la que se aprueban determinados **métodos de análisis y de pruebas de la leche tratada térmicamente** destinada al consumo humano directo
13. [Reglamento \(CE\) 2073/2005](#) de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios. [@ 2024/2895 en lo que respecta a listeria](#). En vigor julio 2026

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2073/2005 a 08.03.2020](#)

Posterior (no incluido en consolidado)

[Reglamento \(UE\) 2024/2895 de la Comisión](#), de 20 de noviembre de 2024, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 en lo que respecta a **Listeria monocytogenes**

Alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de Listeria monocytogenes, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, la FASE en la que se aplica el criterio es **Productos comercializados durante su vida útil**. Será aplicable a partir del 1 de julio de 2026

14. [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

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/915 a 25.04.2024](#)

15. [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



RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XV

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](#)

16. [Reglamento \(CE\) 470/2009](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009 , por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las **sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal**, se deroga el Reglamento (CEE) n o 2377/90 del Consejo y se modifican la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n o 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (Texto pertinente a efectos del EEE)

17. [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 16.12.2024.](#)

18. [Reglamento \(UE\) 37/2010](#) DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2009 relativo a las **sustancias farmacológicamente activas** y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal Desarrolla el Reglamento 470/2009

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 37/2010 a 08.04.2024](#)

I.2. Leche y productos lácteos. Disposiciones nacionales

1. [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 conservar de 1 a 4°C leche cruda.

2. [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.

Art. 12: leche que no cumple Reglamento 853/04. art 13: leche cruda supera gérmenes y células somáticas. art. 27: leche cruda destinada a venta directa. art. 28: calostro. Anexo V: criterios microbiológicos leche cruda venta directa.

3. [Real Decreto 989/2022](#), de 29 de noviembre, por el que se establecen **normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control** en el ámbito de la **producción primaria y hasta la primera descarga**.

Deroga el Real Decreto 217/2004, Real Decreto 1728/2007 y Real Decreto 752/2011

4. [Real Decreto 198/2017](#), de 3 de marzo, por el que se modifican el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la **normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo** y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, el Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y el Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano
5. [Real Decreto 2611/1996](#), de 20 de diciembre, por el que se regulan los **programas nacionales de erradicación de enfermedades de los animales**.
6. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulos XV leche y derivados**
7. [Real Decreto 271/2014](#), de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el **yogur o yoghurt**.
8. [Real Decreto 1113/2006](#) que se aprueban las normas de calidad para **quesos y quesos fundidos**. modificado por RD. 818/2015
9. [Real Decreto 1181/2018](#), de 21 de septiembre, relativo a la indicación del **origen de la leche** utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

Se prorroga, **hasta el 22 de enero de 2025** por Real Decreto 1053/2022

10. [Real Decreto 1054/2003](#), de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de **leche conservada** parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana
11. [Orden de 20 de octubre de 1983](#) por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche concentrada** destinada al mercado interior.
12. [Orden PRE/406/2006](#), de 14 de febrero, por la que **se derogan** la Orden de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche pasteurizada, la Orden de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche esterilizada y la Orden de 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche UHT.
13. [Orden de 29 de noviembre de 1975](#) por la que se aprueban las normas de calidad para los **quesos** «Cheddar», «Edam», «Gouda», «Emmental», «Gruyère» y «Danablu».
14. [Orden de 9 de julio de 1987](#) por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los **quesos** «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior.
15. [Real Decreto 262/2011](#), de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el **queso "Ibérico"**.
16. [Orden de 12 de julio de 1983](#) por la que se aprueban las normas generales de calidad para la **nata y nata en polvo** con destino al mercado interior.
17. [Real Decreto 1070/2007](#), de 27 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad para la **cajada**.
18. [Real Decreto 200/2009](#), de 23 de febrero, por el que **se derogan** determinadas disposiciones que inciden en las normas de calidad para la **mantequilla** destinada al mercado nacional
19. [Orden de 7 de julio de 1972](#) por la que se aprueban las normas de **toma de muestras** y análisis de los diferentes tipos de leche que figuran en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas
20. [Real Decreto 669/1990](#), de 25 de mayo, por el que se aprueban los **métodos oficiales de toma de muestras de leches en polvo** y parcialmente deshidratadas
21. [Real Decreto 319/2015](#), de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por **primeros compradores y productores de leche** y productos lácteos de vaca, oveja y cabra
22. [Real Decreto 153/2016](#), de 15 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por los **fabricantes de leche líquida envasada de vaca**. @ [Real Decreto 24/2021](#)
23. [Orden de 14 de enero de 1988](#) por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el **cuajo y otras enzimas coagulantes** de leche destinados al mercado interior. El apartado 7 derogado por R. D 1021/2022 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 (Minoristas)

24. [Real Decreto 600/2016](#), de 2 de diciembre, por el que se aprueban las normas generales de calidad para **las caseínas y caseinatos alimentarios**
25. [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
26. [Real Decreto 1749/1998](#), de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a **determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos**. La Directiva en la que se basa medicamentos veterinarios y residuos está derogada por Reglamento 2017/625. Medida transitoria 3 años o acto delegado (14 diciembre 2022 tope).
27. [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.
28. [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
29. [AESAN - Histórico de legislación de leche cruda](#).

I.3. Leche y productos lácteos. Disposiciones autonómicas (Andalucía)

1. [Orden de 29 noviembre de 2004](#) de Andalucía desarrollando el Real Decreto 2611/96. Boja 241 13-12-04, por la que se desarrollan **las normas para la ejecución de los programas nacionales de vigilancia, prevención, control y erradicación de las enfermedades** de los animales en Andalucía
 - Orden de Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, de 8 septiembre 2020. Regula la ejecución del programa sanitario de prevención, control y erradicación de la Rinotraqueitis Infecciosa Bovina en las explotaciones de vacuno en Andalucía.
 - disp. final 1 3: añade Anexo I ap. 2 ap. V .disp. final 1 1: modifica art. 26 ap. 2. disp. final 1 2: suprime art. 26 ap. 7
 - Orden de Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, de 22 junio 2018. Desarrolla las normas de calificación de explotaciones de la especie caprina frente a tuberculosis en Andalucía, se regula la vacunación de paratuberculosis en caprino en Andalucía y por la que se modifica la Orden de 29-11-2004 (LAN 2004\568) que desarrolla las normas de ejecución de los programas nacionales de vigilancia, prevención, control y erradicación de las enfermedades de los animales en Andalucía.
 - disp. final 1 1: añade art. 6 ap. 6. disp. final 1 1: añade art. 6 ap. 7. deroga art. 11. deroga art. 12. disp. final 1 2: modifica art. 10
 - Orden de Consejería de Agricultura y Pesca, de 13 abril 2010. Regula las condiciones para el reconocimiento y constitución de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera y sus Federaciones, y las ayudas a las mismas. 1
 - disp. derog. única b: deroga art. 6 ap. 1
 - Orden de Consejería de Agricultura y Pesca, de 16 diciembre 2009. Aprueba el Programa Andaluz para la lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky en Andalucía, en desarrollo de la Orden de 29-11-2004 (LAN 2004\568), de la Consejería de Agricultura y Pesca, que desarrolla las normas de ejecución de los programas nacionales de vigilancia, prevención, control y erradicación de las enfermedades de los animales en Andalucía.
2. [Orden de 29 de mayo de 2013](#), por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del **queso artesano** en Andalucía

II. Interpretaciones normativas, Informes, Acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías

1. [AESAN legislación](#)
2. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2021-2025: Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios \(Versión 4 – marzo 2024\)](#)

[Programa 1](#): Inspección de establecimientos alimentarios

[Programa 4](#): Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos.

[Programa 5](#): Alérgenos y sustancias que causan intolerancia.

[Programa 6](#): Organismos Modificados Genéticamente (OGM).

[Programa 7](#): Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios

[Programa 8](#): Peligros biológicos en los alimentos

[Programa 10](#): Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios

[Programa 11](#): Contaminantes en alimentos

[Programa 12](#): Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos

[Programa 13](#): Materiales en contacto con alimentos

[Programa 14](#): Residuos de plaguicidas en alimentos

[Programa 15](#): Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal

3. [Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales](#) en el marco del Reglamento (CE) nº 2074/2005. Comisión Institucional 13.03.2024
4. [Vida útil de alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor](#). Comisión Institucional 13.03.2024
5. [Informe sobre la programación de toma de muestras de peligros biológicos en los controles oficiales](#). Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 30 de julio de 2024
6. [Marca de identificación en productos de origen animal](#). Aprobado en la Comisión Institucional del 15/03/2023, aplicable desde el 15/09/2023. Revisado 04/12/2024
7. [Uso de cloruro de calcio en quesos](#). Comisión Institucional año 22/06/22



RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XV

8. [Informe sobre la eficacia de la maduración superior a 60 días de los quesos de cabra y otras especies elaborados con leche cruda](#) procedente de rebaños en los que se ha detectado la tuberculosis para garantizar su inocuidad. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 28 de julio de 2021
9. [Nota interpretativa sobre la producción de leche cruda](#) en establecimientos ganaderos de ovino y caprino. Comisión Institucional 29/06/21
10. [Informe sobre la idoneidad de los requisitos adicionales de higiene aplicables a la leche cruda](#) destinada a la venta directa al consumidor final. Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 16 de enero de 2020
11. [Uso de ácido sórbico y sorbatos en la superficie de productos cárnicos y quesos.](#) Comisión Institucional del 14/07/2016
12. [Etiquetado de quesos elaborados con leche cruda.](#) 2013
13. [Uso de aditivos y aromas en cuajo.](#) Comisión Institucional año 2019
14. [Marco legal recubrimientos no comestibles cortezas quesos.](#) Comisión Institucional año 2018
15. [Uso de sorbatos en cuajada.](#) Comisión Institucional año 2014
16. [Sorbatos en la superficie de quesos curados o madurados.](#) Comisión Institucional año 2011
17. [Documento para la mejora de la aplicación del paquete de higiene](#) en queserías de campo y artesanas
18. [Orientación sobre el queso como materia prima](#) elaboración de productos alimenticios
19. [Guía europea para la fabricación higiénica de Queso Fundido](#)
20. [Buenas Prácticas de Higiene en la elaboración de quesos y lácteos artesanales](#) Europa
21. [Condiciones de empleo de las menciones “sin lactosa” y “bajo contenido en lactosa”](#)
22. [Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales](#) en el marco del reglamento (CE) 2074/2005. Comisión Institucional año 2019
23. [Guía de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en la elaboración de leche](#) UHT y leche pasteurizada. FENIL. 2016
24. [Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector Lácteo.](#) Revisión 2. Fedacova. Enero 2017
25. [Guía de prácticas correctas de higiene para la venta de leche cruda de vaca.](#) incluye la leche pasteurizada en máquina automática. Cataluña 2019
26. [Guía de buenas prácticas en explotaciones lecheras.](#) FAO. 2012

27. [Guidance on cheese as raw material in the manufacture of food products](#). EDA. EUCOLAIT. 2018
28. [Interpretación de las normas higiénico-sanitarias en pequeñas queserías y propuestas de medias de flexibilidad](#). Red española de queserías de campo y artesanas
29. [Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra. Subsector de industrias lácteas](#). Gobierno de Navarra
30. [Evaluación del riesgo de la exposición al yodo](#) por el consumo de leche de vaca. 11 diciembre 2014. ACSA
31. [Programa nacional de vigilancia y control de la brucelosis ovina y caprina 2022](#)
32. [Programa nacional de vigilancia y control de la brucelosis bovina 2022](#)
33. [Programa nacional de erradicación de tuberculosis bovina 2022](#)
34. [Tríptico de tuberculosis caprina](#)
35. [El sector lácteo en España](#). Cajamar 2022
36. [Tomador de muestras Andalucía](#). IFAPA
37. [Preguntas y respuestas Etiquetado de la Leche](#). 2019 Ministerio Agricultura

RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

38. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
39. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
40. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
41. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
42. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
43. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
44. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
45. [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
46. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
47. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XV

48. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
49. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
50. [Recopilación legislativa en materia de calidad alimentaria.](#) MAPA

III. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan anual de controles oficiales programados en protección de salud 2024](#)
2. [Plan de Leche: Inhibidores y Aflatoxinas 2020.](#)
3. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#) _Programa de Control de Antibióticos en Leche; Programa de metales pesados, Programa Micotoxinas
4. [Programa de Control de Peligros Biológicos 2022.](#) _Programa Listeria, salmonella, E. Coli, Estafilococos coagulasa +, enterobacterias.
5. [Programa de Control de Peligros Biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)
6. [Programa de control de alérgenos](#) y sustancias que provocan intolerancias, presentes en los alimentos 20-05-20
7. [Plan de control reforzado de cisternas de transporte de alimentos en Andalucía.](#) Mayo 2021
8. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
9. [Plan de Inspección basado en el riesgo](#) de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023.

IV. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES, NORMAS CODEX

1. [Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos](#). CXC 57-2004
2. [Norma general](#) para el uso de términos lecheros. CXS 206-1999
3. [Norma para las leches en polvo y la nata](#) (crema) en polvo. CXS 207-1999
4. [Norma para leches fermentadas](#). CXS 243-2003 - 2018
5. [Norma para mezclas de leche evaporada desnatada](#) (descremada) y grasa vegetal. CXS 250-2006. modificado 2021. en inglés
6. [Norma para mezclas de leche desnatada](#) (descremada) y grasa vegetal en polvo. CXS 251-2006. . modificado 2021. en inglés
7. [Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada](#) (descremada) y grasa vegetal. CXS 252-2006. modificado 2021. en inglés
8. [Norma para las leches evaporadas](#). CXS 281-1971. modificado 2018
9. [Norma para las leches condensadas](#). CXS 282-1971.
10. [Norma para materias grasas lácteas para untar](#). CXS 253-2006. modificado 2018
11. [Norma para los productos a base de grasa de la leche](#). CXS 280-1973. modificado 2018
12. [Norma general para el queso](#). CXS 283-1978. modificado 2021. en inglés
13. [Norma para los quesos de suero](#). CXS 284-1971. modificado 2018
14. [Norma para las natas \(cremas\) y las natas](#) (cremas) preparadas. CXS 288-1976. modificado 2018
15. [Norma para los sueros en polvo](#). CXS 289-1995. modificado 2018
16. [Norma para los productos a base de caseína](#) alimentaria. CXS 290-1995. modificado 2018
17. [Norma para la mantequilla](#) (manteca). CXS 279-1971 modificado 2018
18. [Directrices para la conservación de la leche cruda](#) mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa. CXG 13-1991.
19. [Modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos](#). CXG 67-2008
20. [Código de prácticas para reducir la Aflatoxina B1](#) presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche. CXC 45-1997

21. [Límites máximos de residuos \(LMR\)](#) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. CXM 2 – 2018
22. [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

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

ADITIVOS Y AROMAS

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

PLAGUICIDAS

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

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

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

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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



ENFERMEDADES ANIMALES

35. [Fichas técnicas de enfermedades de la OIE](#)
36. [Enfermedades de los animales MAPAMA](#)
37. [Situación sanitaria MAPAMA](#)