

ENERO 2025

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	3
II. Condimentos y especias. Disposiciones nacionales	6
SAL Y SALMUERAS	6
SALSAS DE MESA	6
CONDIMENTOS Y ESPECIAS.....	6
VINAGRES	6
III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	7
RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	7
IV. Instrucciones y Programas Andalucía	8
V. Otras	9
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	9
BASE DE DATOS	9

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 05.01.2025](#)

2. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (C/2024/6481).

Para contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas de los Estados miembros. Es una revisión de la primera Comunicación de la Comisión que añade nuevos elementos aclaratorios.

3. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (**Reglamento controles oficiales**). 2022/C 467/02 08.12.2022

Compila aclaraciones y mejores prácticas en relación con las disposiciones más solicitadas con el fin de contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas Estados miembros.

4. [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***

5. [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 01.01.2025](#)

Últimas modificaciones

[Reglamento \(UE\) 2024/1987 de la Comisión](#), de 30 de julio de 2024, por el que se

modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de **níquel** en determinados productos alimenticios C/2024/5379 (no incluido en el consolidado)

[Reglamento \(UE\) 2024/1808 de la Comisión](#), de 1 de julio de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a la fecha de aplicación de límites máximos más bajos para los **esclerocios de cornezuelo y los alcaloides** de cornezuelo en los alimentos C/2024/4432

[Reglamento \(UE\) 2024/1756 de la Comisión](#), de 25 de junio de 2024, que **modifica y corrige** el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión relativo a los **límites máximos de determinados contaminantes** en los alimentos C/2024/4277

[Reglamento \(UE\) 2024/1002 de la Comisión](#), de 4 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los **límites máximos de perclorato en las judías** (*Phaseolus vulgaris*) con vaina

[Reglamento \(UE\) 2024/1003 de la Comisión](#), de 4 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de la suma de **3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de 3-MCPD** de ácidos grasos en preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad y preparados para niños de corta edad

[Reglamento \(UE\) 2024/1022 de la Comisión](#), de 8 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de **desoxinivalenol** en los alimentos C/2024/2079

[Reglamento \(UE\) 2024/1038 de la Comisión](#), de 9 de abril de 2024, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de las **toxinas T-2 y HT-2** en los alimentos C/2024/2135

6. [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](#)

7. [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](#)

8. [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.](#)



RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXIV

9. [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](#)

10. [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](#)

11. [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

12. [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](#). Elika
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^a Begoña de Pablo
14. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a 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 anual de controles oficiales programados en protección de salud 2024](#)
2. [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
3. [Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía](#) 2020-2023.
4. [Plan de Control de Peligros Biológicos](#) 2022.
5. [Programa de control de peligros biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)
6. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
7. [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.