

ENERO 2026

# RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

## CAPÍTULO V: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES AL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE



**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 V

### Índice

|  |    |
|--|----|
| <b>I.1 Irradiación de alimentos. Disposiciones comunitarias.</b> .....   | 3  |
| <b>I.2 Irradiación de alimentos. Disposiciones nacionales.</b> .....   | 3  |
| <b>II.1 Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposiciones comunitarias.</b> ..... | 4  |
| <b>II.2. Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposiciones nacionales.</b> .....  | 5  |
| <b>III. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías</b> .....                            | 8  |
| RECOLPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS .....  | 9  |
| <b>IV. Instrucciones y Programas Andalucía</b> .....   | 10 |
| <b>V. Otras</b> .....  | 11 |
| CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX .....   | 11 |
| BASE DE DATOS .....  | 12 |

## I.1 Irradiación de alimentos. Disposiciones comunitarias.

1. [Decisión de la Comisión, de 23 de octubre de 2002](#), por la que se adopta la lista de instalaciones de terceros países autorizadas para la **irradiación de alimentos** [notificada con el número C(2002) (2002/840/CE)]

[TEXTO CONSOLIDADO DECISIÓN 2002/840 a 28.01.2022](#)

## I.2 Irradiación de alimentos. Disposiciones nacionales.

1. [Real Decreto 348/2001, de 4 de abril de 2001](#), por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios **tratados con radiaciones ionizantes**. (B.O.E. 05.04.2001). [@ Real Decreto 863/2025](#), de 30 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 348/2001, de 4 de abril

Directiva Objeto de transposición:

- [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
  - [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
2. [Real Decreto 863/2025, de 30 de septiembre, por el que se modifica el 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

## II.1 Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento 37/2005](#), de 12 de enero de 2005, de la Comisión, relativo al **control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados** destinados al consumo humano.

Artículo 3 Excepciones a lo dispuesto en el artículo 2 No obstante lo dispuesto en el artículo 2, la temperatura del aire durante el almacenamiento en las vitrinas de venta al por menor y durante la DISTRIBUCIÓN LOCAL sólo se medirá mediante al menos un termómetro colocado en un lugar fácilmente visible. En el caso de las vitrinas de venta al por menor: a) se marcará claramente la línea de carga máxima de la vitrina; b) se colocará el termómetro en el nivel de dicha línea.

[TEXTO CON RECTIFICACIÓN REGLAMENTO 37/2005 a 02.02.2005](#)

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**.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 853/2004 a 18.11.2025](#)

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) 02.03.2023**

4. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2025/33 de la Comisión](#), de 13 de enero de 2025, por el que se autoriza una exención con arreglo al Reglamento (UE) 2024/573 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso de gases fluorados de efecto invernadero con un PCG igual o superior a 150 en **armarios abatidores de temperatura, máquinas para hacer helados artesanales, máquinas para hacer hielo, carritos para la conservación y regeneración de alimentos, cámaras de fermentación controlada, granizadoras y dispensadores de nata fría**

## II.2. Alimentos ultracongelados, almacenamiento frigorífico y no frigorífico y transporte. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 1109/1991](#), de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los **alimentos ultracongelados** destinados a la alimentación humana.

Modificado por [Real Decreto 380/1993](#), de 12 de marzo.

Modificado por [Real Decreto 1466/1995](#), de 1 de septiembre (deroga el artículo 9)

### Directivas objeto de transposición:

[Directiva 89/108/CEE](#) del Consejo de 21 de diciembre de 1988 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

[Directiva 92/2/CEE](#) de la Comisión, de 13 de enero de 1992, por la que se establece el procedimiento de muestreo y el método comunitario de análisis para el control oficial de las temperaturas de los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

2. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. Capítulos V “conservación de los alimentos” y capítulo VI “Almacenamiento y transporte”
3. [Real Decreto 1202/2005](#), de 10 de octubre de 2005, sobre el **transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales** utilizados en estos transportes
4. [Real Decreto 1010/2001](#), de 14 de septiembre de 2001, por el que se determinan las **autoridades competentes en materia de transporte** de mercancías perecederas y se constituye y regula la Comisión para la Coordinación de dicho transporte
5. [Real Decreto 237/2000](#), de 18 de febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los **vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios** a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
6. [Orden de 15 de septiembre de 1998](#), por la que se establece una excepción a las disposiciones del capítulo IV del anexo del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, en lo que se refiere al **transporte marítimo de azúcares sin refinar**.

### Directiva objeto de transposición:

[Directiva 98/28/CE](#) de la Comisión de 29 de abril de 1998 por la que se concede una excepción a determinadas disposiciones de la Directiva 93/43/CEE relativa a la higiene de los productos alimenticios en lo que se refiere al transporte marítimo de azúcar sin refinar

## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO V

7. [Orden de 9 de septiembre de 1996](#), por la que se establece una excepción a las disposiciones del capítulo IV del anexo del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, en lo que respecta al **transporte marítimo de grasas y aceites líquidos** a granel. (B.O.E. 25.09.1996)

Directiva objeto de transposición: [Directiva 96/3/Euratom](#), CECA, CE de la Comisión, de 26 de enero de 1996, por la que se establece una excepción a determinadas disposiciones de la Directiva 93/43/CEE del Consejo relativa a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta al transporte marítimo de grasas y aceites líquidos a granel.

Modificada por [Orden SCO/1658/2004](#), de 1 de junio

8. [Orden ICT/155/2020](#), de 7 de febrero, por la que se regula el **control metrológico** del Estado de determinados instrumentos de medida. Última modificación [@ Orden ITU/1475/2024](#) Modifica el Anexo XI registradores de temperatura y termómetros
9. [Real Decreto 618/1998](#), de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **helados y mezclas** envasadas para congelar.
10. [Orden FOM/2861/2012](#), de 13 de diciembre, por la que se regula el **documento de control administrativo exigible para la realización de transporte público** de mercancías por carretera.
11. [Resolución de 24 de octubre de 2007](#), de la Secretaría General Técnica, relativa al Acuerdo sobre **transportes internacionales de Mercancías Perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP)**, y sus Anejos hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 22 de noviembre de 1976 y 26 de noviembre de 2004) con las modificaciones introducidas el 30 de abril de 2007.
12. [Instrumento de Adhesión de España al Acuerdo sobre Transportes Internacionales de Mercancías Perecederas](#) y sobre Vehículos Especiales utilizados en estos transportes (ATP), hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970.
13. [Enmiendas adoptadas en Ginebra el 11 de octubre de 2019 y el 16 de octubre de 2020 a los anejos del Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre las unidades especiales utilizadas en estos transportes \(ATP\)](#) hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970. Texto consolidado del Acuerdo ATP. Junio 2022
14. [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.

**Disposición adicional primera.** Definición de **distribución local** a efectos del cumplimiento del Reglamento (CE) 37/2005, de la Comisión, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos **ultracongelados** destinados al consumo humano. A efectos del cumplimiento del Reglamento (CE) 37/2005 de la Comisión, de 12 de enero de 2005, se entenderá por distribución local la realizada mediante vehículos que retornan sistemáticamente a su base de origen, cuyo radio de distribución desde el punto de carga **no sea superior**



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO V

**a 100 kilómetros** y la capacidad de transporte útil sea igual o inferior a 3.500 kilogramos, efectuando actos de venta y facturación a clientes, o entregando mercancías a través de albaranes preestablecidos.

No obstante lo anterior, en regiones insulares, la autoridad competente de la comunidad autónoma podrá establecer una distancia superior a los 100 kilómetros en su ámbito territorial.

15. [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**.

**(MINORISTAS)** **artículo 4** requisitos de temperatura de los productos alimenticios. **Artículo 5.** Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos. **Artículo 7.** Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos. **Artículo 8.** Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos. **Artículo 9.** Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo.

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

1. [AESAN](#)
2. [Declaración de EFSA sobre la seguridad de la irradiación de alimentos \(2011\)](#)
3. [Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2026 – 2030](#)
4. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCODA 2026-2030](#): Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios (Versión 1 – octubre 2025)  
  
[Programa 17](#): Control de alimentos irradiados
5. [Procedimiento de actuación del servicio de control oficial en establecimientos que irradián alimentos](#) en el ámbito de aplicación del Real Decreto 348/2001
6. [Informe del Comité Científico de AESAN](#) sobre las directrices generales respecto a las condiciones que deben cumplir los materiales poliméricos de envasado de alimentos para ser sometidos a **radiaciones ionizantes**. 2010
7. [Informe del Comité Científico de AESAN](#) sobre las directrices generales respecto a las condiciones que deben cumplir los **materiales poliméricos** de envasado de alimentos para ser sometidos a radiaciones ionizantes. 2010
8. [Informe sobre la aplicación de las radiaciones ionizantes](#) para la higienización de la carne fresca, los preparados cárnicos y los productos cárnicos. 2013
9. [Establecimientos autorizados](#), tanto si se encuentran en la UE como si están en países terceros desde los que se importan los alimentos. En España actualmente hay autorizados dos establecimientos.
10. [Países de la UE](#) que pueden irradiar otros tipos de alimentos.
11. [Informes anuales](#) - irradiación de alimentos
12. [Página U.E. irradiación alimentos](#)
13. [Transporte marítimo de grasas y aceites comestibles](#): la EFSA completa las evaluaciones de cargamentos anteriores
14. [Guía de normas de higiene para el transporte](#) de productos alimenticios y requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC. Comunidad de Madrid
15. [Buenas prácticas en el transporte de materias primas alimenticias a granel](#) a temperatura no regulada (ACSA)
16. [Buenas prácticas de higiene en el transporte de alimentos](#) (ACSA)

## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO V

17. [Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector Almacenamiento frigorífico y no frigorífico](#). julio 2010. Fedacova
18. [Acuerdo sobre el transporte internacional de alimentos perecederos y sobre el equipo especial para ser utilizado para tal transporte \(ATP\)](#). 1 de junio 2022 en inglés
19. [Preguntas frecuentes sobre la nueva regulación de la participación del conductor en la carga y descarga y de la cadena del transporte](#): ley 16/1987, de 30 de julio, de ordenación de los transportes terrestres (LOTT) y ley 15/2009, de 11 de noviembre, del contrato de transporte terrestre de mercancías (LCTTM). Actualizado octubre 2022

## RECOPILACIÓN 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. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Erika
23. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
24. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
25. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
26. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
27. [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
28. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
29. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
30. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
31. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)



## IV. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan anual de controles oficiales programados en protección de salud 2024](#)
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 2023-25](#)
6. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía. 2022](#)
7. [Plan de control reforzado de cisternas de transporte de alimentos en Andalucía 2021.](#)

## V. Otras

### CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente](#) CXS 315-2014 2017
2. [Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente](#) CXS 36-1981. 2017
3. [Norma para los guisantes \(arvejas\) congelados rápidamente](#) CXS 41-1981 2019
4. [Norma para los melocotones \(duraznos\) congelados rápidamente](#) CXS 75-1981. 2019
5. [Norma para los arándanos congelados rápidamente](#) CXS 76-1981. 2019
6. [Norma para las espinacas congeladas rápidamente](#) CXS 77-1981
7. [Norma para hortalizas congeladas rápidamente](#) CXS 320-2015. 2020
8. [Norma para los arándanos americanos congelados rápidamente](#) CXS 103-1981. 2019
9. [Norma para los brécolos congelados rápidamente](#) CXS 110-1981. 2019
10. [Norma para las coliflores congeladas rápidamente](#) CXS 111-1981. 2019
11. [Norma para las coles de Bruselas congeladas rápidamente](#) CXS 112-1981. 2019
12. [Norma para los frijoles verdes](#) y los frijolillos congelados rápidamente. CXS 113-1981. 2019
13. [Norma para las patatas \(papas\) fritas](#) congeladas rápidamente. CXS 114-1981. 2019
14. [Norma para los camarones congelados rápidamente](#) CXS 92-1981. 2017
15. [Norma para langostas congeladas rápidamente](#) CXS 95-1981. 2017
16. [Norma para bloques de filetes de pescado](#), carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente. CXS 165-1989. 2017
17. [Norma para barritas, porciones y filetes de pescado](#) empanados o rebozados congelados rápidamente. CXS 166-1989. 2017
18. [Norma para filetes de pescado congelados rápidamente](#) CXS 190-1995. 2017
19. [Norma para los calamares congelados rápidamente](#) CXS 191-1995
20. [Legislación sobre la comercialización del atún descongelado](#).
21. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en

## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO V

2011.

22. [Código de prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas](#) comestibles a granel. CXC 36-1987. 2015
23. [Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas](#). CXC 44-1995. 2004
24. [Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel](#) y alimentos semienvasados. CXC 47-2001. 2001
25. [Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados](#) de larga duración en almacén. CXC 46-1999.
26. [Directrices para la conservación de la leche cruda](#) mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa. CXG 13-1991
27. [Norma general para alimentos irradiados](#). CXS 106-1983. 2003
28. [Métodos generales para la detección de alimentos irradiados](#). CXS 231-2001. 2003
29. [Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación](#). CXC 19-1979. 2003

### BASE DE DATOS

#### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

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

#### ADITIVOS Y AROMAS

31. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
32. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
33. [Aditivos U.E. y búsqueda de aditivos](#) en la U.E. .
34. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda de aromas](#) en la U.E.
35. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
36. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos](#) Alimentarios (GSFA)

#### PLAGUICIDAS



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO V

37. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos.](#) Códex

38. [Base de datos de plaguicidas](#)

### RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

39. [base datos límites máximos de residuos.](#) Agencia Española del Medicamento

40. [Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)

### RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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