



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

### Introducción

La Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Comisión de Industrias Agrícolas y Alimentarias (CIAA) se ocupaban de que los distintos gobiernos llevaran a cabo estudios técnicos sanitarios sobre las condiciones que debían reunir los alimentos destinados a consumo humano, lo cual derivó en la necesidad de realizar Códigos Alimentarios Nacionales.

Con esa finalidad, se creó una subcomisión de expertos, a fin de redactar un Proyecto de Código Alimentario Español. Como consecuencia, se publicó el Decreto 2484/1967 por el que se aprobaba el texto del Código Alimentario Español.

1

### Principios Generales

#### **Concepto:**

El Código Alimentario es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes y, por extensión, a los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.

A tales efectos, tiene como finalidad:

- ♣ Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas, y demás productos y materias
- ♣ Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquéllos
- ♣ Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de los alimentos

### **Aplicación:**

Las disposiciones del Código son de estricta aplicación en todo el territorio nacional.

- ♣ En cuanto a los que en éste se consuma o pretenda consumir, cualquiera que sea el país o territorio de origen
- ♣ En cuanto a lo que en éste se obtenga, elabore o manipule, cualquiera que sea el país o territorio donde haya de consumirse, si bien podrán tenerse en cuenta a efectos de exportación las legislaciones de países de destino, con las correspondientes indicaciones en los envases.

A su acatamiento y observancia están obligadas todas las personas físicas y jurídicas, cualquiera que sea su nacionalidad, en tanto en cuanto se hallen en territorio nacional, incluso en forma transitoria o provisional.

## **Definiciones**

### **a) DEFINICIÓN DE ALIMENTO**

Todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados como nutrientes o fruitivos o bien como productos dietéticos.

### **b) DEFINICIÓN DE NUTRIENTE**

Término genérico para proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sustancias minerales y agua.

### c) OTRAS DEFINICIONES

Productos dietéticos o de régimen: son los destinados a satisfacer las necesidades nutritivas especiales del hombre.

Productos sucedáneos: son los que sin fines engañosos o fraudulentos pretenden sustituir total o parcialmente un alimento.

Alimentos fundamentales: constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual de regiones españolas.

Alimentos perecederos: los que exigen condiciones especiales de conservación.

Alimento adulterado: al que se le ha adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar la composición, el peso o el volumen fraudulentamente.

Alimento alterado: alimento que ha sufrido cualquier modificación durante el proceso de fabricación, almacenamiento, distribución, aunque sea inocuo, que modifique las características organolépticas.

Alimento contaminado: alimento con gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos.

Alimento nocivo: alimento que tiene efectos perjudiciales o potencialmente perjudiciales para toda o una parte de la población.

Productos alimentarios: todo lo que se usa en alimentación, independientemente o no que tenga valor nutritivo.

## Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado

### APARATOS, UTENSILIOS Y ENVOLVENTES

Todo material en contacto con los alimentos debe cumplir lo siguiente:

- Estar fabricado conforme al Código Alimentario Español
- No transmitir al alimentos sustancias contaminantes

- No ceder sustancias ajenas a la composición normal
- No alterar características organolépticas

#### Materias primas autorizadas

- Metales y sus aleaciones
- Vidrio, cerámica, mármol o cemento
- Compuestos celulósicos
- Madera, corcho, fibra natural
- Compuestos macromoleculares (resinas, disolventes)
- Varios (adhesivos, colas,..)

#### Materias prohibidas

Aparatos alimentarios: son los elementos mecánicos empleados en todo el proceso.

Utensilios alimentarios: son los de uso manual y corriente en las industrias.

Envoltentes: son los materiales que protegen los alimentos, bebidas y sus materias primas, distinguiéndose:

- Envase: todo recipiente
- Embalaje: recipiente durante todo el transporte
- Envoltura: protege en el momento de la venta.
- Revestimiento: para materias primas, aparatos y utensilios
- Cobertura: cubierta unida íntimamente

### **ROTULACIÓN Y ETIQUETADO**

#### Rótulo y etiquetado:

- Rótulo: inscripción en embalajes, carteles y anuncios
- Etiqueta: leyenda en producto, envase o envoltura
- Redacción de rótulos: no debe dejar lugar a dudas sobre el producto y sólo aludirá al código cuando éste lo exija
- Redacción de etiquetas:
  - Denominación genérica
  - Marca registrada y razón social
  - Peso neto

- Volumen o número de unidades
- Fecha y control de fabricación

## **ENVASADO**

Envasado: los alimentos se envasarán en las industrias de origen o en establecimientos autorizados al efecto.

## **Conservación de alimentos**

Alimentos conservados: los que después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados, se mantienen en las debidas condiciones higiénico–sanitarias para el consumo durante un tiempo variable.

Procedimientos: Se autoriza:

- Frío:
  - Refrigeración
  - Congelación
- Calor:
  - Esterilización: se destruyen todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos
  - Pasteurización: se destruyen las formas vegetativas de los patógenos de los alimentos
- Radiaciones
- Desecación, deshidratación y liofilización
- Salazón
- Ahumados
- Encurtidos: vinagre
- Escabechado: vinagre más sal

## Almacenamiento y transporte

Almacenamiento: permanencia adecuada en locales cerrados, cobertizos y espacios abiertos.

Condiciones generales:

- ✓ Distancia entre pilas/lotes y pared/suelo
- ✓ Espacios adecuados para manipulación
- ✓ Renovación periódica del género
- ✓ Inspecciones periódicas del local
- ✓ Retirada de alimentos deteriorados

Además, se tomarán las siguientes medidas:

- ✓ Temperatura adecuada
- ✓ Humedad relativa
- ✓ Aire recirculante
- ✓ Aislamiento de olores
- ✓ Protección frente al sol si hiciera falta

Transporte: operaciones que comprendan el traslado de los alimentos y los medios para conseguirlo.

6

## Condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias alimentarias

Misión de los técnicos titulados: serán de su competencia las siguientes funciones:

- ✓ La dirección de los procesos técnicos
- ✓ La comprobación y vigilancia de las materias primas y productos elaborados
- ✓ La proposición de sugerencias razonadas a sus empresas en orden al desarrollo de la investigación científica y técnica
- ✓ Otros cometidos específicos de naturaleza técnica

Responsabilidad de los técnicos titulados: serán responsables de las debidas condiciones que han de reunir los productos elaborados.

Obligaciones generales: todo personal está obligado a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico-sanitarias vigentes, **prohibiéndose de forma expresa:**

- ✓ Simultanear sus actividades laborales con la manipulación de huesos, trapos viejos, basura,....
- ✓ Fumar
- ✓ Efectuar comidas en los puestos de trabajo
- ✓ Efectuar operaciones de contacto con los alimentos sin unas adecuadas condiciones de limpieza

Estado sanitario: el personal aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos.

## Alimentos y bebidas

7

### CARNES Y DERIVADOS

- ♣ Generalidades sobre carnes y despojos
- ♣ Disposiciones comunes sobre carnes
- ♣ Derivados cárnicos
- ♣ Tripas

### AVES Y CAZA

- ♣ Aves
- ♣ Mamíferos de caza y similares

### PESCADOS Y DERIVADOS

- ♣ Pescados
- ♣ Productos derivados

- ♣ Disposiciones comunes

## **MARISCOS (CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS) Y DERIVADOS**

- ♣ Mariscos (crustáceos y moluscos)
- ♣ Productos derivados
- ♣ Caracoles

## **HUEVOS Y DERIVADOS**

- ♣ Huevos
- ♣ Derivados
- ♣ Disposiciones comunes

## **LECHE Y DERIVADOS**

- ♣ Leche
- ♣ Derivados de la leche
- ♣ Cuajo

## **GRASAS COMESTIBLES**

- ♣ Disposiciones comunes
- ♣ Aceites de oliva
- ♣ Aceites de semilla
- ♣ Grasas animales
- ♣ Grasas vegetales
- ♣ Grasas hidrogenadas alimenticias
- ♣ Grasas transformadas

## **CEREALES**

## **LEGUMINOSAS**

- ♣ Legumbres secas
- ♣ Derivados
- ♣ Disposiciones comunes



## **TUBÉRCULOS Y DERIVADOS**

- ♣ Patatas
- ♣ Derivados de las patatas
- ♣ Otros tubérculos y sus derivados

## **HARINAS Y DERIVADOS**

- ♣ Molinería
- ♣ Productos amiláceos
- ♣ Productos varios
- ♣ Productos de panadería
- ♣ Otros derivados de harinas

## **HORTALIZAS Y VERDURAS**

- ♣ Hortalizas, verduras y legumbres
- ♣ Hongos y setas
- ♣ Derivados de hortalizas y verduras

## **FRUTAS Y DERIVADOS**

- ♣ Frutas
- ♣ Derivados de frutas

## **EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS**

- ♣ Azúcares y derivados del azúcar
- ♣ Miel
- ♣ Jarabes
- ♣ Productos de confitería

## **CONDIMENTOS Y ESPECIAS**

- ♣ Sal
- ♣ Vinagres
- ♣ Especias
- ♣ Condimentos preparados

- ♣ Mostaza de mesa
- ♣ Salsas
- ♣ Disposiciones comunes

## **ALIMENTOS ESTIMULANTES Y DERIVADOS**

- ♣ Cafés y derivados
- ♣ Sucedáneos del café y derivados
- ♣ Té y derivados
- ♣ Estimulantes varios
- ♣ Cacao y derivados
- ♣ Derivados especiales del cacao, del chocolate y de la manteca de cacao
- ♣ Tabaco

## **CONSERVAS VEGETALES Y ANIMALES. PLATOS PREPARADOS. PRODUCTOS DIETÉTICOS Y DE RÉGIMEN.**

- ♣ Conservas
- ♣ Platos precocinados y preparados congelados
- ♣ Preparados alimenticios especiales
- ♣ Productos dietéticos y de régimen
- ♣ Alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras

10

## **AGUAS Y HIELO**

- ♣ Aguas de consumo
- ♣ Aguas minerales y de mesa
- ♣ Hielo

## **HELADOS**

## **BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**

## **BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

- ♣ Generalidades

- ♣ Mostos y mistelas
- ♣ Vinos
- ♣ Disposiciones comunes a mostos, mistelas y vinos
- ♣ Subproductos de la uva
- ♣ Alcoholes
- ♣ Bebidas espirituosas
- ♣ Sidras
- ♣ Cervezas
- ♣ Bebidas derivadas del vino