

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

CONTINUACION del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

3.13.11. **Envases.**—Los envases de los mariscos en general se hallarán sujetos a lo dispuesto para pescados en el capítulo XII, aplicándose a los mariscos cocidos las condiciones que se señalan para los pescados frescos.

Todo envase que contenga moluscos deberá circular provisto de una etiqueta de salubridad, sin la cual no serán admitidos a facturación por las empresas de transporte de cualquier clase.

Estas etiquetas serán distintas según su procedencia y se ajustarán a los modelos establecidos en la legislación en vigor.

3.13.12. **Transporte.**—El transporte de los mariscos se hallará sujeto a lo dispuesto para pescados en el capítulo XII de este Código.

Los moluscos procedentes de instalaciones o zonas no clasificadas como salubres podrán transportarse a granel por partidas no inferiores a 100 kilogramos, para su depuración o mejora, pero nunca para su venta, requiriéndose una autorización distinta para cada partida y destinatario.

Los moluscos bivalvos destinados a la industrialización, procedentes tanto de zonas salubres como de las clasificadas no salubres, podrán circular a granel con una autorización especial.

En el caso particular de ciertos moluscos y crustáceos (bivalvos, langostas, bogavantes, centollo, etc.), el transporte puede realizarse en vivo, con las precauciones que su condición requiera.

SECCIÓN 2.ª PRODUCTOS DERIVADOS

3.13.13. **Derivados de los mariscos.**—Son los productos constituidos total o parcialmente por crustáceos y moluscos de buena calidad, de comprobado estado de frescura y elaborados por procedimientos tecnológicos que garanticen su salubridad.

3.13.14. **Clasificación.**—A efectos de este Código, los derivados de los mariscos se clasifican en:

- a) Semiconservas.
- b) Conservas.
- c) Sopas de mariscos y bullabesas.
- d) Platos cocinados.

3.13.15. **Semiconservas de mariscos.**—Son aquellos productos a base de crustáceos y moluscos estabilizados con un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su tiempo de conservación es limitado y puede prolongarse almacenándolos en frigoríficos.

Los mariscos semiconservados podrán presentarse enteros, troceados, y como líquidos de cobertura se utilizarán aceites, vinagres, sus diluciones y sus mezclas a distintas proporciones, sustancias aromáticas, hortalizas, especias, etc.

Todos los productos utilizados en las semiconservas de mariscos reunirán las condiciones sanitarias que garantizarán la atoxicidad y salubridad del producto acabado.

3.13.16. **Otros derivados.**—Tendrán esta consideración las conservas de mariscos, sopas de mariscos y bullabesas y platos cocinados cuya elaboración y manipulaciones queda regulada en el capítulo XXVI de este Código.

SECCIÓN 3.ª CARACOLAS

3.13.17. **Caracoles terrestres.**—Se consideran aptos para el consumo humano los moluscos gasterópodos de las especies «*Helix guilfordiana*», «*Helix alonensis*», «*H. candidissima*», «*H. lacteata*», «*H. aderspersus*» y «*Helix pomatia*».

Los caracoles terrestres deberán expendirse para el consumo siempre vivos, sanos, limpios, especialmente de tierra o arena.

3.13.18. **Conservas de caracoles.**—Deberán prepararse con caracoles del género «*Helix*», sanos, secos, desprovistos de su concha, exentos de materias mucosas y libres de tierra o arena, y en el caso de la especie «*Helix pomatia*» deberá eliminarse el hepatopáncreas.

En la preparación de estas conservas ha de efectuarse la adición necesaria de sal, especias y condimentos.

Las conservas de caracoles presentarán un líquido de cobertura limpio, de color pardo verdoso, sin llegar a negro; los caracoles serán firmes, pero tiernos, y pardos, sin llegar a negros; tendrán sabor y olor normales.

CAPITULO XIV

3.14.00. Huevos y derivados

Sección 1.ª Huevos

3.14.01. **Denominación.**—Con la denominación genérica de huevos se entienden única y exclusivamente los huevos de gallináceas. Los huevos de otras aves se designarán indicando además la especie de que procedan.

3.14.02. **Clasificación.**—A efectos de este Código, los huevos se clasifican en:

- a) Frescos.
- b) Refrigerados.
- c) Conservados.
- d) Defectuosos.
- e) Averciados.

3.14.03. **Huevos frescos.**—Son aquellos que, presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco. Observados al ovoscopia, aparecerán completamente claros, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y cámara de aire pequeña, de no más de siete milímetros de altura. La cáscara será fuerte, homogénea y limpia; la clara firme, transparente, sin enturbiamiento, y la yema, de color uniforme, pudiendo oscilar del amarillo claro al amarillado rojizo, sin adherencias con la cáscara y conservándose entera y entera.

3.14.04. **Huevos refrigerados.**—Son aquellos enteros que se mantienen durante un tiempo superior a quince días, sin exceder de treinta días, desde su puesta, aislados del medio ambiente, en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 4 grados centígrados.

3.14.05. **Huevos conservados.**—Son los que han permanecido en cámara frigorífica, a 0 grados centígrados, por un período superior a treinta días e inferior a seis meses.

3.14.06. **Huevos defectuosos.**—Son los rotos, incluso parcialmente, pero con las membranas intactas; los que, sin estar alterados, presentan un olor y sabor que no son los característicos; los que al ovoscopia aparecen con una sombra oscura, y los que tienen una cámara de aire superior a 12 milímetros de altura.

3.14.07. **Huevos averciados.**—Son los procedentes de gallináceas o palmípedas, impropios para el consumo humano por concurrir en ellos algunas de las siguientes circunstancias:

- a) Tener mal olor o sabor.
- b) Estar contaminados por bacterias u hongos.
- c) Estar podridos.
- d) Tener la clara de color verdoso.
- e) Ser sanguíneos o incubados.
- f) Tener cámara de aire superior a 20 milímetros de altura y muy movable.
- g) Haber sido conservados por procedimientos no autorizados.

3.14.08. **Prohibiciones.**—Queda prohibido:

- a) El lavado de los huevos frescos, a no ser que se destinen a la preparación de derivados, en cuyo caso deberán partirse inmediatamente después de lavados.
- b) La venta para consumo directo de huevos de pata y de oca, a menos que previamente hayan sido pasterizados durante

un tiempo mínimo de un minuto a una temperatura de 65 grados centígrados, y no contengan «salmonellas» vivas. Esta condición deberá imprimirse en la cáscara con las palabras «Huevo de pata pasteurizado» o «Huevo de oca pasteurizado». De no ser así se consumirán exclusivamente cocidos, a cuyo efecto se indicará impreso en la cáscara «Huevo de pata Hervir diez minutos» o «Huevo de oca. Hervir diez minutos».

c) La venta directa para consumo humano de huevos defectuosos.

SECCIÓN 4. DERIVADOS

3.14.09. **Derivados de los huevos.**—Son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios.

Los derivados obtenidos con huevos distintos a los de gallina se designarán indicando además la especie animal de que procedan.

Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasteurización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por gramo o centímetro cúbico de producto elaborado.

3.14.10. **Clasificación.**—Los derivados de los huevos se clasifican en:

- Primarios, constituidos por el contenido entero del huevo, o por la clara separada de la yema o por la yema aislada.
- Secos, son los productos derivados de los huevos, obtenidos por deshidratación o desecación de un derivado primario.
- Productos compuestos, son los obtenidos a partir de un derivado primario o seco, mezclados con otras sustancias nutritivas, para obtener un producto final cuyo contenido mínimo de huevo sea del 50 por 100.

3.14.11. **Huevos congelados.**—Son derivados primarios, procedentes de huevos frescos, refrigerados o defectuosos constituidos por huevo homogeneizado y colado.

Estos huevos, previa pasteurización en estado líquido, se congelarán a temperaturas de —35 grados a —40 grados centígrados, y su conservación deberá hacerse a temperaturas continuas de —18 grados o —23 grados centígrados.

El huevo entero batido y congelado, contendrá un mínimo de 25 por 100 de extracto seco, y la yema congelada, un mínimo de 43 por 100. Se podrá añadir a la yema sal o azúcares, hasta un máximo total del 10 por 100 de la materia seca.

3.14.12. **Huevo en polvo.**—Es un derivado seco obtenido por evaporación del agua de constitución del huevo mediante procedimientos tecnológicos autorizados. Tendrá la misma composición que el residuo seco del huevo fresco; no contendrá más de 150.000 gérmenes por gramo, y ninguno patógeno, ni sustancia alguna extraña a la composición natural del huevo, ni más de un 5 por 100 de humedad.

3.14.13. **Yema de huevo deshidratada.**—Es un derivado seco obtenido de la yema por eliminación del agua. Responderá a las condiciones exigidas para el «huevo en polvo».

3.14.14. **Clara de huevo desecada.**—Es un derivado seco obtenido de la clara por eliminación del agua. No contendrá más de un 15 por 100 de humedad y responderá a las demás condiciones exigidas para el «huevo en polvo».

SECCIÓN 3. DISPOSICIONES COMUNES

3.14.15. **Rotulación.**—Los huevos «conservados» y «refrigerados» deberán llevar marcado en la cáscara, con caracteres bien visibles e indelebles:

- La clase de huevo de que se trate, conforme al artículo 3.14.02.
- La fecha de entrada en la cámara frigorífica o el medio de conservación utilizado.
- La procedencia y los extranjeros, además, la indicación «IMPORT».

3.14.16. **Envases.**—Los envases deberán proteger a los huevos de posibles roturas y contaminaciones, y tanto ellos como los materiales utilizados en su elaboración cumplirán las condiciones exigidas en el capítulo IV de este Código y disposiciones complementarias.

En los derivados de huevo que lleven añadidas sustancias autorizadas, se consignará este extremo y sus cantidades.

Los envases de los huevos congelados y productos compuestos deberán rotularse, indicando las sustancias que lleven añadidas.

3.14.17. **Almacenamiento y transporte.**—En el transporte de los huevos se garantizará:

- Empiezo mínimo de tiempo.
- Temperatura y humedad adecuadas.
- El aislamiento de mercancías o ambientes que puedan contaminar los huevos o comunicarle olores o sabores extraños.

CAPITULO XV

3.15.00. Leches y derivados

SECCIÓN 1. LECHE

3.15.01. **Definición.**—Se entiende por leche natural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostro, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.

3.15.02. **Denominación.**—Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente: leche de oveja, leche de cabra, leche de burra, leche de yegua y leche de camella.

3.15.03. **Clasificación.**—Según el tratamiento que se aplique a las leches naturales se clasifican en: leches higienizadas, leches certificadas, leches especiales (concentradas, desnatadas, fermentadas o acidificadas, enriquecidas, adicionadas de aromas y/o estimulantes) y leches conservadas (esterilizadas, evaporadas, condensadas y en polvo).

3.15.04. **Definición de las distintas clases de leche:**

3.15.04.1. **Leche higienizada:** Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico autorizado que asegure la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas.

3.15.04.2. **Leche certificada:** Es la procedente de explotaciones ganaderas en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto.

3.15.04.3. **Leches especiales:** Son las procedentes de la leche natural mediante ciertas operaciones que cambian o modifican su composición característica:

- Leche concentrada a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo.—Son las leches naturales higienizadas, enteras, que han sido privadas de parte de su agua de constitución hasta reducir las a un cuarto o a un quinto de su volumen primitivo como máximo.
- Leches desnatadas.—Son las higienizadas o conservadas, privadas parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás componentes normales.
- Leches fermentadas o acidificadas.—Son las modificadas por la acción microbiana o fermentos lácticos, que son específicos para cada uno de estos tipos de leche.
- Leches enriquecidas.—Son las modificadas mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas que reúnan las condiciones establecidas para alimentos enriquecidos en la sección V del capítulo XXVI.
- Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes. Son las modificadas mediante la adición de sustancias aromáticas y/o estimulantes autorizados.

3.15.04.4. **Leches conservadas:** Son las procedentes de la leche natural manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días.

- Leche esterilizada.—Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico tal que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia.
- Leche evaporada.—Con esta denominación se conoce la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución hasta adquirir las características señaladas en el apartado 3.15.06.5 b)
- Leche condensada.—Es la leche higienizada «concentrada con azúcares», privada de parte de su agua de constitución y cuya conservación se consigue mediante la adición de sacarosa.
- Leche en polvo.—Es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural, o de la total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

3.15.05 Características de las leches.—En el momento de su venta reunirán las siguientes características.

3.15.05.1 Leches naturales.

a) Leche natural (vacca):

Materia grasa, como mínimo 3 por 100 en peso
Lactosa, como mínimo 4,2 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 3,2 por 100 en peso.
Cenizas, como mínimo 0,65 por 100 en peso
Extracto seco magro, como mínimo 8,2 por 100 en peso.
Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche
Impurezas macroscópicas expresadas en grados de la escala de impurezas, como máximo grado 1.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas

b) Leche natural de oveja:

Materia grasa, como mínimo 7 por 100 en peso.
Lactosa, como mínimo 4,8 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 4,7 por 100 en peso.
Cenizas, como mínimo 1 por 100 en peso.
Extracto seco magro, como mínimo 10,3 por 100 en peso
Acidez, expresada en ácido láctico como máximo 0,3 gramos por 100 mililitros de leche
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas

c) Leche natural de cabra:

Materia grasa, como mínimo 3,3 por 100 en peso
Lactosa, como mínimo 4 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 3,8 por 100 en peso.
Cenizas, como mínimo 0,8 por 100 en peso.
Extracto seco magro como mínimo 8,4 por 100 en peso
Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

d) Leches naturales de burra y de yegua:

Materia grasa, como mínimo 1,5 por 100 en peso
Lactosa, como mínimo 6,4 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 2,1 por 100 en peso.
Cenizas, como mínimo 0,8 por 100 en peso
Extracto seco magro, como mínimo 8,8 por 100 en peso.
Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas

e) Leche natural de camella:

Materia grasa, como mínimo 5 por 100 en peso
Lactosa, como mínimo 3,3 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 3 por 100 en peso
Cenizas, como mínimo 0,6 por 100 en peso.
Extracto seco magro, como mínimo 8,9 por 100 en peso.
Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

3.15.05.2 Leches higienizadas.—Las mismas señaladas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1, con las variaciones siguientes:

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,18 gramos por 100 mililitros de leche.
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 0.
Menos de 100.000 colonias de gérmenes por mililitro de leche.
Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros de leche.
Prueba de la fosfatasa, negativa.

3.15.05.3 Leches certificadas.—Las mismas establecidas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1 de este Código, excepto impurezas macroscópicas grado 0; acidez, expresada en ácido láctico, máximo 0,18 gramos por 100 mililitros de leche, y la prueba de la reductasa con azul de metileno, que será superior a cinco horas.

3.15.05.4 Leches especiales.

a) Leches concentradas a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo.—Estas leches, una vez reconstituidas, poseerán las mismas características de composición establecidas para la leche higienizada.

b) Leche desnatada.—Las mismas de la leche higienizada o esterilizada con excepción de las siguientes:

En el caso de la leche totalmente desnatada: Materia grasa, máximo 1 por 100 en peso.

En el caso de la leche semidesnatada: Materia grasa, mínimo 1 por 100 en peso.

El extracto seco vendrá dado, en cada caso, por la fórmula $E = 8,45 + 0,92 G$; siendo E igual al tanto por ciento de extracto seco total en peso y G igual al tanto por ciento de materia grasa en peso

c) Leches fermentadas o acidificadas:

Acidez, expresada en ácido láctico, de 0,5 a 1,5 gramos por 100 mililitros

Las demás características serán determinadas, en cada caso, por la reglamentación correspondiente.

d) Leches enriquecidas.—En el caso de las leches albuminosas y dextrino-maltadas, se ajustarán a las mismas características establecidas para las leches en polvo.

Las leches vitaminadas poseerán las mismas características de las leches higienizadas o esterilizadas. En caso de preparación en forma líquida, la reglamentación correspondiente establecerá sus características.

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes.—Las señaladas para las leches higienizadas, esterilizadas, acidificadas o fermentadas, desnatadas o no, con las específicas que señala la reglamentación correspondiente.

3.15.05.5 Leches conservadas.

a) Leche esterilizada.—Las señaladas para la leche higienizada, con ausencia de gérmenes vivos en un mililitro de leche después de incubación a 37 grados centígrados y 55 grados centígrados durante cuarenta y ocho horas.

b) Leche evaporada:

Materia grasa, como mínimo 7,5 por 100 en peso.
Extracto seco magro, como mínimo 20,5 por 100 en peso.
Impurezas macroscópicas, grado 0.
Ausencia de gérmenes vivos en un mililitro de leche después de incubación a 37 grados centígrados y a 55 grados centígrados durante cuarenta y ocho horas.

c) Leche condensada.

Materia grasa, como mínimo 8 por 100 en peso.
Extracto seco magro (sin azúcar), como mínimo 22 por 100 en peso.
Impurezas macroscópicas, grado 0.
La proporcionalidad de azúcar variará de un mínimo a un máximo, fijado por las siguientes fórmulas:

Mínimo por ciento igual a sesenta y dos coma cinco menos cero coma seiscientos veinticinco multiplicado por E ($62,5 - 0,625 \times E$).

Máximo por ciento igual a sesenta y cuatro coma cinco menos cero coma seiscientos cuarenta y cinco multiplicado por E ($64,5 - 0,645 \times E$).

Siendo el factor E igual al tanto por ciento de extracto seco total sin azúcar.

Menos de 30.000 colonias de gérmenes por gramo.

Ausencia de coliformes en 0,1 gramos.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

d) Leche en polvo:

Color uniforme, blanco o cremoso claro, carente de color amarillo o pardo, característicos de un producto recalentado, así como de cualquier otro artificial. Olor y sabor fresco y puro, antes y después de su reconstitución.

Ausencia de conservadores, neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición de la leche no incluidos en las listas positivas de este Código.

Humedad, máximo 5 por 100 en peso.

Materia grasa, como mínimo 26 por 100 en peso para la leche entera y 1,5 por 100 como máximo para la desnatada.

Acidez, expresada en ácido láctico, 1,45 por 100 en peso como máximo para la leche entera y 1,85 por 100 como máximo para la leche desnatada.

Acidez de la grasa expresada en ácido oleico, máximo del 2 por 100 en peso de la grasa

Ausencia de impurezas macroscópicas.

Índice de solubilidad: Para la leche entera, 1 mililitro como máximo, para la leche desnatada, 1,25 mililitros como máximo

Las leches en polvo parcialmente desnatadas, cuyos contenidos grasos estén comprendidos entre el 1,5 y el 28 por 100, responderán a las características precedentes, con la excepción de la acidez, expresada en ácido láctico, cuyo máximo por 100 gramos de polvo vendrá dado por la siguiente fórmula:

Máximo por ciento igual a uno coma ochocientos setenta y cuatro menos cero coma tres por ciento multiplicado por el porcentaje graso de la leche en polvo (Máximo por ciento = $1,874 - 0,0163 \times \% \text{ graso de la leche en polvo}$).

Menos de 100.000 colonias de gérmenes por gramo de leche en polvo

Ausencia de coliformes en 0,1 gramos de leche en polvo.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

3.15.06 Preparación de las distintas clases de leche, su envasado, consumo y venta.—A partir del momento de su obtención, se exigirá obligatoriamente:

3.15.06.1 Leches naturales.

a) La filtración e inmediata refrigeración a menos de 15 grados centígrados.

b) El envasado en recipientes limpios y asépticos, de cierre con ajuste adecuado y precintados para su entrega al consumidor

3.15.06.2 Leches higienizadas.

a) La previa eliminación de impurezas macroscópicas de la leche por medios mecánicos

b) El calentamiento uniforme de la leche a la temperatura y durante el tiempo adecuados.

c) La inmediata refrigeración a menos de 4 grados centígrados, seguido del envasado definitivo en recipientes limpios, asépticos y convenientemente cerrados.

d) La conservación, en todo momento, a temperatura no superior a 8 grados centígrados hasta su entrega al consumidor, que deberá efectuarse dentro de las treinta y seis horas siguientes a la higienización.

e) La leche higienizada podrá estar normalizada y homogeneizada.

f) La venta de leche higienizada que se efectúe directamente al consumidor en lecherías y a domicilio se realizará en envases autorizados de único uso o de fácil higienización, con cierre de ajuste adecuado y de capacidad no superior a dos litros.

g) Los envases llevarán marcado en su cuerpo, precinto o cierre, en forma clara e indeleble, la fecha límite de venta, el nombre del centro higienizador y la indicación de «Leche higienizada o pasteurizada»

h) La venta de leche higienizada para su consumo en centros y establecimientos colectivos podrá efectuarse en envases de mayor capacidad, con cierre de ajuste adecuado y precintados, figurando en éstos la fecha límite de venta y el nombre del centro higienizador

i) La venta de leche higienizada para su consumo en establecimientos públicos se efectuará en envases individuales precintados en origen

j) En todo caso, cuando se trate de leche higienizada homogeneizada, se indicará esta circunstancia en el cuerpo, precinto o cierre de los envases

3.15.06.3 Leches certificadas.

a) En circuito cerrado se realizará el ordeño, la inmediata filtración y la refrigeración a menos de 8 grados centígrados, seguidos del envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, con cierre que garantice su pureza y sanidad.

b) Hasta su entrega al consumidor, que deberá efectuarse dentro de las veinticuatro horas siguientes al envasado, deberá conservarse, en todo momento, a temperaturas que no excedan de los 8 grados centígrados.

c) Las condiciones higiénico-sanitarias del ganado y las higiénicas de establos anejos y equipos precisos serán acreditadas mediante inspecciones oficiales.

d) La venta de leche certificada que se efectúe al público consumidor directo en lecherías y a domicilio se realizará en botellas u otros envases autorizados, figurando en ellos o en sus cierres la fecha límite de venta, y siempre en el cuerpo el nombre del centro productor y la indicación «Leche certificada».

e) El suministro de leche certificada que se realice a hospitales y otras instituciones bajo dirección o vigilancia médica, también podrá efectuarse en bidones con cierre de ajuste adecuado, precintados, con la fecha límite de venta en el precinto y el nombre del centro productor en el aro superior.

3.15.06.4 Leches especiales

a) Leches concentradas a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo.—Serán preparadas a partir de la leche natural con las características señaladas en el punto 3.15.05.1. a)

— Para su venta y consumo se cumplirán los requisitos exigidos en el apartado 3.15.06.2

— Los envases llevarán las mismas indicaciones señaladas para la leche higienizada, con la adición de la expresión «Leche concentrada» y la fórmula de reconstitución

b) Leches desnatadas.—Las destinadas al consumo directo habrán de estar higienizadas o esterilizadas

— Para su venta y consumo se cumplirán los requisitos exigidos en los artículos 3.15.06.2 y 3.15.06.5

— Será obligatorio que los envases lleven inscritos en colores distintivos la indicación de «Leche desnatada» o «Leche parcialmente desnatada» y en este último caso se señalará a continuación el correspondiente porcentaje graso.

c) Leches fermentadas o acidificadas.—Para su obtención se partirá de la leche natural, concentrada o no, entera o total o parcialmente desnatada, en estos dos últimos casos habrá que indicar en el cierre del envase el porcentaje graso y la fecha límite de consumo. En los envases de yogurt y kefir se pondrán cápsulas de distinto color según que hayan sido elaboradas con leche total o desnatada

d) Leches enriquecidas

Leches albuminosas: Se preparan a partir de la leche desnatada y fermentada, enriquecida en su contenido proteico mediante la adición de proteínas lácticas totales, de caseína o sus sales.

Esta leche se prepara preferentemente en polvo, siendo obligatorio consignar en el envase la composición centesimal.

Leche dextrino-malteada: Se preparará a partir de la leche higienizada o esterilizada entera, o total o parcialmente desnatada, fermentada o no y adicionada de dextrino-maltosa u otros carbohidratos autorizados.

Su preparación se hará preferentemente en polvo, siendo obligatorio consignar en el envase la composición centesimal.

La venta de estos tipos de leche se ajustará a lo establecido para las leches en polvo contenidas en el apartado 3.15.06.5. En el caso de efectuarse la fabricación en forma líquida, la reglamentación correspondiente establecerá las características exigidas.

Leches vitaminadas: Se prepararán a partir de leches higienizadas o esterilizadas enteras, total o parcialmente desnatadas y mediante su enriquecimiento con una o varias vitaminas.

Su preparación se hará preferentemente al estado líquido, en forma concentrada o no, ajustándose en sus características, así como en su venta y consumo, al articulado referente a las leches higienizadas y esterilizadas. Será obligatorio consignar en el envase lo dispuesto en el artículo 3.26.34

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes: La elaboración se hará preferentemente en forma líquida, pudiéndose preparar a partir de leche natural, concentrada o no, total o parcialmente desnatada y en todo caso se consignará en el envase la clase de leche utilizada y el nombre del aroma y/o del estimulante añadido. Su venta se ajustará a lo establecido para las leches higienizadas y esterilizadas.

3.15.06.5 Leches conservadas.

a) Leche esterilizada completa o desnatada.

— Partir de la leche natural, con las características señaladas en el apartado 3.15.05.1.

— Operaciones previas a la esterilización: Limpieza de la leche por filtro o centrifuga y homogeneización. El envasado, que podrá ser realizado antes o después de la esterilización, se hará en recipientes limpios esterilizados y de cierre hermético.

— La venta de leche esterilizada sólo podrá efectuarse en envases de capacidad no superior a dos litros que llevarán reseñados en forma clara e indeleble en el cuerpo del mismo el nombre del centro esterilizador y la indicación de leche es-

terilizada, y en el cierre es mes y el año en que se ha efectuado la esterilización. En el caso de leche esterilizada desnatada, se aplicará lo establecido en el apartado 3.15.06.4. b)

b) Leche evaporada

— Partir de la leche natural.

— Antes de la esterilización la leche será sometida a las operaciones previas de limpieza por filtro o centrifuga, normalización y homogeneización. El envasado previo o posterior a la esterilización se realizará en recipientes limpios, estériles y de cierre hermético debidamente autorizados.

— Se autoriza la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación contenidas en las listas positivas.

— La venta de leche concentrada se efectuara en envases previamente autorizados, herméticamente cerrados.

— Los envases irán litografiados o revestidos de una etiqueta en la que figure la denominación del producto, su peso neto, fórmula de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y nombre de la entidad productora o de la que garantice la fabricación y sus domicilios.

— Se admite la venta de «Leche desnatada evaporada» siempre que tenga como mínimo un 20 por 100 en peso de extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta o litografía vaya seguida la denominación del producto de la palabra «Desnatada».

c) Leche condensada: Se preparará a partir de la leche natural higienizada, concentrada o no, total o parcialmente desnatada, envasada en recipientes que resulten apropiados a la naturaleza del producto y garanticen su inalterabilidad, esterilizados y herméticamente cerrados.

— Se permite la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación, contenidas en las listas positivas.

— Los envases irán grabados, litografiados o revestidos de etiqueta, figurando en ellos los datos relativos a la denominación del producto, peso neto, fórmula de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y el nombre y domicilio de la empresa productora, o de la que garantice la fabricación.

— Se admite la venta de «Leche desnatada condensada» siempre que tenga como mínimo un 24 por 100 en peso de extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta o rótulo vaya seguida la denominación del producto de la palabra «Desnatada».

d) Leche en polvo: Se obtendrá a partir de la leche natural o de la leche total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación y sin adición de neutralizantes, conservadores o cualquier otra sustancia ajena a la composición de la leche.

— Se permite la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación, contenidas en las listas positivas.

— Se envasará en recipientes herméticamente cerrados que aseguren protección total contra contaminaciones, absorción de la humedad y acción de la luz.

— Sobre los envases figurará la denominación del producto (leche entera en polvo, leche desnatada en polvo o leche parcialmente desnatada en polvo), su peso neto, instrucciones de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y el nombre y domicilio de la empresa productora o de la que garantice la fabricación. Cuando se trate de leche parcialmente desnatada, se indicará además la proporcionalidad en peso de la materia grasa que contenga el producto.

Las reglamentaciones correspondientes determinarán las condiciones mínimas que deben reunir los establecimientos de venta de leche y derivados.

3.15.07. **Transporte.**—El transporte de la leche natural para su higienización o industrialización deberá efectuarse en vehículos isotermos, cisternas de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado. Para distancias menores de 200 kilómetros podrá transportarse también en otros tipos de envases autorizados, de fácil limpieza.

Tanto las cisternas como los envases deberán llevar cierre de ajuste adecuado y precinto de origen, que no será abierto hasta el centro de recepción en los transportes a largas distancias.

3.15.08. **Prohibiciones generales.**—En todos los tipos de leche, cualquiera que sea su naturaleza, se prohíbe:

a) Cocerla en establecimientos para su venta al público consumidor.

b) Neutralizarla o añadirle aditivos, salvo en los casos expresamente autorizados.

c) Mezclar leche de distintas clases o de diferentes especies animales cuando hayan de ser destinadas al consumo directo.

d) Cualquier manipulación en la que se pretenda sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche por otras grasas extrañas.

e) Reconstituirla para su venta cuando haya de ser destinada al consumo directo.

f) Someterla a más de un proceso de higienización o repetirlo cuando haya de ser destinada al consumo directo.

g) Utilizar procedimientos manuales para el envasado o cierre de los envases.

h) La venta de leches en polvo a granel, no pudiendo fraccionarse el contenido de los envases ni aun en presencia del comprador.

SECCIÓN 2.ª DERIVADOS DE LA LECHE

3.15.09. **Concepto y clasificación.**—Son distintos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados.

Se distinguirán los siguientes grupos:

- a) Nata.
- b) Mantequilla.
- c) Quesos.
- d) Sueros lácteos.
- e) Caseína.
- f) Requesón.

3.15.10. **Nata.**—Se entiende por nata de leche o simplemente nata el producto rico en materia grasa separado de la leche por reposo o por centrifugación.

La nata se elaborará con leche de vaca, procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos, peligrosos para la salud pública, y forzosamente habrá de ser sometida a un tratamiento de higienización.

Si se fabrica con leche de otras especies deberá añadirse a la palabra nata la de la especie de que proceda.

3.15.11. **Nata homogeneizada.**—Se entiende por nata homogeneizada o nata uniforme la sometida a un proceso mecánico que subdivide los glóbulos grasos y asegura una emulsión mejor.

3.15.12. **Nata esterilizada.**—Se entiende por nata esterilizada la sometida a tratamientos físicos que aseguren la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia.

3.15.13. **Características de las natas.**—Las natas destinadas a consumo directo deberán reunir los requisitos siguientes:

- a) Menos de 100.000 colonias de gérmenes por mililitro.
- b) Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros.
- c) Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,65 gramos por 100 mililitros.
- d) Prueba de la fosfatasa negativa.
- e) Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.
- f) No presentará aspectos grumoso, filamentosos, coposo, ni tendrá mal sabor o mal olor.
- g) No sobrepasará los límites de impurezas establecidos en las listas de tolerancias, complementarias del capítulo XXXV de este Código.
- h) Materia grasa, como mínimo 18 por 100 en peso.

Las características de su materia grasa corresponderán a las de la leche.

3.15.14. **Clasificación de las natas.**—De acuerdo con su contenido en grasa, las natas se clasificarán en:

Doble nata: La que contenga como mínimo 50 por 100 en peso de grasa.

Nata: La que contenga como mínimo 30 por 100 en peso de grasa.

Nata delgada: La que contenga como mínimo 18 por 100 en peso de grasa.

3.15.15. **Manipulaciones.**—En la preparación, conservación y venta de natas queda permitido:

- a) La adición de microorganismos de la fermentación acidófila (*Streptococcus cremoris* y *lactis*).

La adición de microorganismos productores del aroma de la mantequilla (*Leuconostoc citrovorus* y *L. paracitrovorus*).

c) La adición de estabilizadores, neutralizantes y aromatizantes que se autoricen en las listas positivas de este Código.

d) La adición de glucosa o sacarosa en una proporción no superior al 10 por 100 en peso, con declaración en el envase.

e) La incorporación de gases inocuos para la elaboración de nata batida o montada.

3.15.16. Prohibiciones.—En la preparación, conservación y venta de natas queda prohibido:

a) La adulteración por adición o sustracción de elementos propios o no de la leche y sustitución de la grasa por otras extrañas.

b) La adición de sustancias conservadoras no autorizadas expresamente.

c) El empleo de la palabra nata para designar otros productos.

d) La utilización de los envases destinados al transporte de leche y nata para cualquier otro producto o sustancia.

e) El transporte de la leche y nata en envases que presenten externa o internamente condiciones higiénicas inadecuadas.

3.15.17. Conservación.—La nata deberá conservarse refrigerada a menos de 8 grados centígrados o congelada.

Para su conservación la nata podrá congelarse en túnel a temperaturas comprendidas entre -35 y -40 grados centígrados. Una vez congelada, se mantendrá a temperaturas de -18 a -20 grados centígrados. El producto deberá envasarse con anterioridad a su congelación en recipientes metálicos, perfectamente limpios. Podrá añadirse glucosa o sacarosa en cantidades inferiores al 10 por 100 en peso.

La descongelación se llevará a cabo lentamente en locales adecuados a temperaturas de 2 a 4 grados centígrados.

3.15.18. Envasado y rotulación.—La venta de la nata al público podrá efectuarse en envases de materiales autorizados, con cierre adecuado. Llevará impreso en éste o en el cuerpo del envase la clase de nata, el tanto por ciento de grasa y la fecha de producción. En el cuerpo del envase debe figurar, además de los datos exigidos en el capítulo IV de este Código, el número de registro sanitario.

3.15.19. Mantequilla.—Es el producto graso obtenido por procedimiento mecánico de la leche o nata higienizadas.

3.15.20. Características.—La mantequilla o las diversas clases de mantequilla deberán presentar en el momento de su venta las siguientes características:

- Consistencia sólida y homogénea.
- Color amarillo más o menos intenso, olor y sabor característicos.
- Humedad, máximo 16 por 100 en peso.
- Extracto seco magro, máximo 2 por 100 en peso.
- Materia grasa, mínimo 90 por 100 en peso.
- Prueba de la fosfatasa, negativa.
- Ausencia de gérmenes coliformes en 0,1 gramos.

Las características de su materia grasa corresponderán a las de la leche o nata de procedencia.

3.15.21. Variedades de la mantequilla.—Además de la mantequilla definida anteriormente, y a efectos de este Código, se considerarán las siguientes:

a) Mantequilla de oveja y de cabra.—La mantequilla elaborada con leche de oveja o de cabra ostentará el apelativo correspondiente a la especie animal de procedencia.

Estas mantequillas presentarán el mismo aspecto que la de vaca, con el olor característico de su procedencia.

Sus características estarán dentro de lo establecido para la mantequilla.

b) Grasa de mantequilla deshidratada.—Obtenida por eliminación del agua y del extracto seco magro que contiene la mantequilla o la nata.

Sus características especiales son:

Humedad, máximo 0,5 por 100 en peso.
Extracto seco magro total, máximo 0,2 por 100 en peso.
Materia grasa, mínimo 99,3 por 100 en peso.

c) Salada.—Obtenida por incorporación a la mantequilla de un 5 por 100 en peso como máximo de sal comestible en polvo.

Sus características especiales son:

Humedad, máximo 16 por 100 en peso.

Extracto seco magro procedente de la leche, máximo 2 por 100 en peso

Materia grasa, mínimo 80 por 100 en peso.

d) De suero.—Obtenida de la materia grasa del suero de queso. Debe reunir las características de la mantequilla.

3.15.22. Manipulaciones.—En la manipulación o tratamiento de la mantequilla queda permitido:

a) Todas las operaciones mecánicas y físicas encaminadas a una buena preparación del producto.

b) La adición de fermentos lácticos seleccionados o sus cultivos en leche magra para la maduración de la nata.

c) La adición de colorantes naturales o de ácido ascórbico en las proporciones autorizadas, así como la de aquellos aditivos incluidos en las listas positivas de este Código y para este fin.

3.15.23. Prohibiciones.—En la manipulación o tratamiento de la mantequilla queda prohibido:

a) La mezcla con margarina y/o cualquier otra clase de grasas.

b) La adición de cualquier materia extraña no autorizada.

c) La adición de agentes conservadores, neutralizantes, antioxidantes o cualquier aditivo no incluido en las listas positivas ni autorizado para este fin.

d) La adición de fermentos distintos a los lácticos.

e) Almacenar, elaborar o manipular en las fábricas o almacenes de mantequilla otras grasas alimenticias o industriales, así como productos que puedan suponerse destinados a su adulteración.

3.15.24. Envasado y rotulación.—La mantequilla se presentará al consumidor en bloques o porciones de cualquier medida o peso, y en todo caso envuelta en papeles o envasada en recipientes de materiales autorizados por la correspondiente reglamentación.

Los envases contendrán el número de identificación del lote y llevarán en el exterior de la envoltura o tapa una leyenda impresa, en la que de manera clara figure, además de los datos establecidos en el capítulo IV de este Código, la palabra «mantequilla» y el número de registro sanitario.

Se prohíbe su fraccionamiento para venta al público.

La mantequilla de oveja o cabra está sujeta igualmente a las normas y obligaciones impuestas para la mantequilla, sin más variación que sustituir la palabra «mantequillas» por «mantequilla de oveja o cabra», según sea la procedencia, y se hará figurar la leyenda con caracteres claros y en tinta roja. El calificativo de «ovejas» y de «cabras» deberá ponerse con los mismos caracteres, color y tamaño de letra que los utilizados para la palabra «mantequillas».

Aquellos productos alimenticios o cocinados en cuya designación entre la palabra mantequilla o similar sólo podrán contener el referido producto lácteo.

3.15.25. Transporte.—El transporte de la mantequilla se realizará con la mayor rapidez y en las condiciones higiénicas necesarias. Se impedirá la proximidad de otras sustancias que puedan modificar su presentación o características organolépticas.

3.15.26. Quesos.—Es el producto fresco o madurado obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche natural, de la desnatada total o parcialmente, nata, suero de mantequilla o de sus mezclas.

3.15.27. Clasificación.—Los quesos se clasifican:

I. De acuerdo con el procedimiento de elaboración, en:

- Frescos.
- Afinados, madurados o fermentados.
- Fundidos.

II. De acuerdo con su contenido graso, calculado en peso sobre el extracto seco, en:

- Doble graso, el que contenga un mínimo del 60 por 100.
- Extragraso, el que contenga un mínimo del 45 por 100.
- Graso, el que contenga un mínimo del 40 por 100.
- Semigraso, el que contenga un mínimo del 26 por 100.
- Magro, el que contenga menos del 25 por 100.

Para los quesos fundidos, el porcentaje de extracto seco total no será inferior al 40 por 100.

3.15.28. Queso fresco.—Es aquel producto de elaboración reciente que no ha sufrido ninguna transformación ni fermentación, salvo la láctica.

3.15.29. Queso afinado, madurado o fermentado.—Es aquel que, además de la fermentación láctica, ha sufrido otras fermentaciones y transformaciones en su masa.

En éstos se considerarán los siguientes:

A. Quesos de pasta blanda.

- a) De corteza lavada.
- b) De corteza enmohecida.
- c) Enmohecidos interiormente o de pasta azul.

B. Quesos de pasta prensada.

- a) Quesos de pasta no cocida.
- b) Quesos de pasta cocida.

3.15.30. Quesos fundidos.—Son los obtenidos mediante la molturación, mezcla y fusión de una o más variedades de queso con ayuda de tratamiento térmico y, en su caso, de agentes emulsionantes autorizados, con o sin adición de leche o productos lácteos, así como de otros productos alimenticios.

Cuando se utilicen denominaciones tales como «Queso fundido para untar o extender» o «Crema de queso... (aquí la variedad de un queso)», deben tener, como mínimo, un 45 por 100 de materia grasa, expresada en sustancia seca.

Las reglamentaciones correspondientes señalarán las condiciones exigibles en los diferentes tipos de queso fundido.

3.15.31. Manipulaciones.—Será obligatoria la pasteurización previa de la leche para todos los tipos de queso comprendidos en la clasificación de «queso fresco» y aquellos cuyo consumo se realice antes de los tres meses.

En el curso de la preparación, conservación y venta de quesos se permite:

a) La adición de cuajo, coagulantes enzimáticos autorizados y fermentos lácteos apropiados, de acuerdo con el tipo, clase y calidad del queso.

b) La adición de sal comestible y otros productos autorizados e incluidos en las listas positivas.

c) La siembra de hongos autorizados para las clases de quesos que normalmente los lleven.

d) La adición de sustancias aromáticas, condimentos autorizados y colorantes naturales incluidos en las listas positivas del capítulo XXXI.

e) La impregnación con aceite de oliva.

f) La coloración de la corteza con sustancias autorizadas y el recubrimiento de la misma con ceras, parafina o sustancias plásticas, autorizadas por este Código.

g) El ahumado en aquellos casos tradicionales, siempre que no enmascaren defectos.

h) La adición de sustancias fungicidas a la corteza o al material de cobertura.

Para los quesos fundidos en el curso de su preparación, además de las manipulaciones citadas anteriormente que les sean aplicables, se permitirán las siguientes:

a) La adición de leche y productos lácteos.

b) El extracto seco incorporado mediante la adición de sustancias alimenticias naturales y condimentos a que se refiere el 3.15.30, no deberá exceder, en ningún caso, de un sexto del peso de extracto seco total del producto terminado.

3.15.32. Prohibiciones.—En el curso de la preparación y venta de quesos se prohíbe:

a) Utilizar para la elaboración de toda clase de queso materias primas que estén adulteradas, alteradas, contaminadas o parasitadas, así como las consideradas extrañas a su composición.

b) Cualquier manipulación en la elaboración del queso que tienda a sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche utilizada en su fabricación por grasas distintas.

c) La adición de agentes conservadores no autorizados.

d) La adición de sustancias destinadas al aumento de peso.

e) La venta de productos análogos al queso en los que la totalidad de la materia grasa no provenga exclusivamente de la leche.

f) La venta y consumo de quesos adulterados, alterados, contaminados y parasitados.

g) La tenencia y venta de queso rallado a granel. El queso rallado sólo podrá venderse bajo envoltura de origen con la rotulación reglamentaria.

3.15.33. Envasado, rotulación y venta.—Se ajustarán a las siguientes normas:

a) Los materiales utilizados para envasado y embalado de los quesos deberán ser apropiados y autorizados y no contener sustancias peligrosas, prohibidas o que alteren las características organolépticas.

b) La rotulación o etiquetado de los quesos recogerá su denominación, entidad productora o, en su caso, envasadora o importadora, lugar o país de origen, riqueza grasa y clase de leche empleada cuando esta no sea exclusivamente la de vaca.

No podrán venderse quesos fundidos bajo denominación específica de variedad reconocida si no se ha empleado esta clase de queso en su elaboración en las cantidades mínimas expresadas en la reglamentación correspondiente.

Quedan exceptuados aquellos quesos cuyo nombre específico indique una especialidad tradicionalmente conocida como de elaboración con leches distintas de las de vaca.

c) La venta de queso fraccionado se autorizará siempre que no pueda dudarse de la identificación del mismo.

3.15.34. Sueros lácteos.—Con la denominación de «sueros lácteos» o «sueros de lechería» se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, y son:

a) Suero de queso. Es el líquido residual de la elaboración de queso.

b) Suero de mantequilla o mazada. Es el líquido resultante del batido que separa la materia grasa de la nata.

c) Suero en polvo. Se obtiene a partir del suero de queso sometido a manipulaciones de desecación.

3.15.35. Características bacteriológicas.—Desde el punto de vista bacteriológico se adaptarán a las normas establecidas para la leche higienizada, en el caso del suero líquido, y para la leche en polvo, en el caso del suero en polvo.

3.15.36. Prohibiciones.—Queda prohibido usar en la alimentación humana sueros lácteos procedentes de leches que no hayan sido higienizadas.

3.15.37. Caseína.—A efectos de este Código, con el nombre de caseína se entiende la materia proteica separada por procedimientos tecnológicos autorizados de las demás proteínas de la leche desnatada.

3.15.38. Características.—Debe presentarse en forma de polvo blanco, libre de puntos negros, insípida, de olor débil, no desagradable y con la siguiente composición, según el método de preparación:

Humedad, máximo: Al cuajo, 12 por 100 en peso; por precipitación ácida, 10 por 100 en peso.

Materia grasa, máximo: Al cuajo, 1 por 100 en peso; por precipitación ácida, 2,5 por 100 en peso.

Acidez, máximo: Al cuajo, 0,2 por 100 en peso; por precipitación ácida, 2,5 por 100 en peso.

Proteínas (Nitrógeno por 6,39), mínimo: Al cuajo, de 78 a 82 por 100 en peso; por precipitación ácida, de 78 a 84 por 100 en peso.

Sales minerales, máximo: Al cuajo, de 7 a 8 por 100 en peso; por precipitación ácida, de 2 a 3 por 100 en peso.

3.15.39. Requesón.—Se entiende por requesón el producto obtenido precipitando por el calor, en medio ácido, las proteínas que existen en el suero del queso para formar una masa blanda.

3.15.40. Características.—La composición del requesón será:

Humedad, máximo 60 por 100 en peso.

Materia grasa, máximo 5,25 por 100 en peso, sobre extracto seco.

Proteínas, mínimo 19 por 100 en peso.

Lactosa, 10 por 100 en peso como mínimo.

3.15.41. Manipulaciones.—La manipulación, conservación, transporte y venta del requesón estará sujeta a las mismas condiciones que para los quesos frescos se fijan en este Código.

SECCIÓN 3.ª CUAJO

3.15.42. Cuajo.—Es el extracto líquido, pastoso o en polvo procedente de la maceración de los cuajares de los rumiantes lactantes.

3.15.43. Características.—Se distinguen:

Cuajo líquido o solución de cuajo con el poder coagulante o «título mínimo» del uno partido por diez mil (1 : 10.000).

«Cuajo sólido, con un poder coagulante o «título mínimo» de uno partido por cuarenta mil (1 : 40.000)

En ambos casos no deben existir más de 25 coliformes por gramo.

3.15.44 Manipulaciones.—En la elaboración del cuajo se permite:

- a) La adición de sal.
- b) La adición de los conservadores químicos y la neutralización con los productos incluidos en las listas positivas complementarias de los capítulos XXXIII y XXXIV.
- c) La clarificación con sustancias incluidas en las listas positivas complementarias del capítulo XXXIV de este Código, siempre que no den lugar a modificaciones apreciables de la composición del cuajo.

3.15.45. Prohibiciones.—Se prohíbe adicionar al cuajo productos que falseen el poder coagulante del mismo.

3.15.46. Envasado y rotulación.—El almacenamiento y transporte del cuajo se efectuará en recipientes cerrados al abrigo de la luz y de la humedad y a temperatura adecuada.

En las etiquetas de los envases de cuajo además de lo establecido en el capítulo IV de este Código, se consignará el modo de empleo, con la indicación del título mínimo y la fecha de envasado.

CAPITULO XVI

3.16.00. Grasas comestibles

SECCIÓN 1.ª DISPOSICIONES COMUNES

3.16.01. Grasas comestibles.—Son los productos de origen animal o vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros lípidos.

Se aplicará la denominación genérica de aceites a los productos grasos líquidos a la temperatura de 20 grados centígrados, y la de sebos y mantecas, o simplemente grasas, a los productos grasos sólidos a la misma temperatura.

3.16.02. Caracteres de las grasas comestibles.—Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20 grados centígrados, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos de cada aceite, correspondientes a los frutos y semillas de que procedan. Las grasas sólidas, a excepción de la margarina, fundidas, deberán ser claras y transparentes, sin contener sustancias en suspensión o posos; deberán tener un aspecto limpio, con olor y sabor agradables.

Las características químicas generales, a excepción de la margarina, serán las siguientes: Humedad y materias volátiles, en estufa a 105 grados centígrados, no superior a 0.1 por 100. Impurezas insolubles en el éter de petróleo, calculadas sobre grasa seca, no superior a 0.5 por 100. Acidez libre, expresada en ácido oleico y referida a grasa seca, no superior a 3 por 100 para los aceites vírgenes de oliva y cacahuete, y no superior a 0.15 por 100 para aceites y grasas refinados.

Las grasas y aceites refinados no deberán acusar ni trazas del disolvente utilizado en la extracción, dando reacción negativa en el ensayo de jabón.

3.16.03. Materias primas.—Para la obtención de grasas comestibles se emplearán materias primas adecuadas, susceptibles de producir, con tratamiento correcto, un producto bien terminado en todos sus aspectos y sin ningún defecto.

3.16.04. Obtención de grasas comestibles.—Los procedimientos permitidos para la obtención de grasas comestibles de las semillas o frutos oleaginosos y de los tejidos o depósitos adiposos de animales son los siguientes:

- a) Presión, previa trituración o no, de la materia prima.
- b) Fusión, por tratamiento térmico de la materia prima, sin sobrepasar la temperatura de 100 grados centígrados.
- c) Extracción con los disolventes permitidos, seguida de la eliminación completa de éstos.

3.16.05. Disolventes.—Los disolventes utilizables para la extracción de grasas y aceites comestibles serán los que se determinen en la reglamentación complementaria de este Código, debiéndose ajustar las especificaciones fijadas para cada uno, con las siguientes condiciones generales:

- a) Deberán ser productos de características químicas bien definidas de origen natural o de síntesis, sin que exista la posibilidad de que contengan impurezas que tengan una clara acción nociva sobre el organismo.

- b) Deberán ser fácilmente separables, por destilación con o sin arrastre de vapor de la mezcla grasa-disolvente, pudiéndose eliminar hasta los últimos residuos, sin someter el aceite a calentamientos excesivos de acuerdo con lo que se determina en 3.16.04. b)

- c) El disolvente destilado en un 99.99 por 100 a una temperatura que no sobrepase los 85 grados centígrados.

- d) No contendrá residuos metálicos, especialmente plomo, que puedan quedar retenidos por el aceite.

3.16.06. Tratamiento de grasas comestibles.—Se permite:

- a) La clarificación por un proceso mecánico: sedimentación, centrifugación o filtración.

- b) La desmullaginación, por los anteriores métodos o por el empleo de sales inorgánicas o ácidos diluidos.

- c) La neutralización con leñas acuosas alcalinas y lavado posterior.

- d) La decoloración por tratamiento con tierras decolorantes inofensivas y carbón activo.

- e) La desodorización, por tratamiento en corriente de vapor de agua, a presión normal o reducida.

- f) La desmargarinización, por enfriamiento a bajas temperaturas y separación subsiguiente.

3.16.07. Condiciones para la obtención o tratamiento.—Para permitir un procedimiento de obtención o tratamiento de grasas comestibles, no consignado en 3.16.06, serán indispensables las siguientes condiciones:

- a) Que no resulte de su aplicación una merma del valor alimenticio del producto obtenido, respecto al procedente de otros métodos autorizados.

- b) Que no produzca cambios perjudiciales en la estructura natural de los componentes.

- c) Que se haya comprobado la acción inocua de los productos por pruebas biológicas.

3.16.08. Grasas comestibles refinadas.—Se considerará refinado todo aceite o grasa que, mediante tratamientos autorizados, haya sido neutralizado, decolorado y desodorizado.

3.16.09. Grasas comestibles alteradas.—Se considera alterada toda grasa comestible que presente los siguientes caracteres:

- a) Olor, sabor o color extraño a su naturaleza.
- b) Acidez, humedad o impurezas superiores a las permitidas en cada caso.

3.16.10. Materiales.—Los que se empleen para maquinaria, utensilios, recipientes y envases habrán de reunir, además de las condiciones generales exigidas en los capítulos IV y VI de este Código, las específicas siguientes para los recipientes y envases:

- a) Ser impermeables a las sustancias grasas.
- b) Ser resistentes a su acción disolvente.

3.16.11. Almacenamiento y transporte.—Se realizará en recipientes secos, suficientemente llenos y cerrados, protegiendo a las grasas almacenadas o transportadas de la acción de la luz solar y condiciones de temperaturas extremas, debiendo cumplirse además las condiciones generales establecidas en el capítulo VI de este Código.

3.16.12. Rotulación.—En los preparados alimenticios que contengan grasas añadidas, se especificará la naturaleza de las mismas.

3.16.13. Prohibiciones.—En la obtención o tratamiento de las grasas comestibles se prohíbe:

- a) Cualquier práctica que, a la presión ordinaria, las someta a temperaturas superiores a las admisibles para cada tipo de grasa y en la que se prevea una alteración sustancial de su estructura química.
- b) El empleo de disolventes que no reúnan las condiciones especificadas en 3.16.05.
- c) El tratamiento con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes.
- d) La neutralización por medios o con sustancias distintas de las autorizadas.
- e) La esterificación a partir de los componentes, aunque éstos sean de origen natural.
- f) La mezcla de grasas comestibles, de distinta naturaleza, excepto en el caso de las transformadas.

SECCIÓN 2. ACEITES DE OLIVA

3.16.14 Aceite.—Se dará el nombre de «Aceite de oliva», o simplemente «Aceite», al líquido oleoso extraído de los frutos maduros del olivo «*Olea europaea* L.» sin que haya sido sometido a manipulaciones o tratamientos no autorizados por este Código.

(Continuará.)

ORDEN de 10 de octubre de 1967, complementaria de la de 7 de febrero de 1967, que aprobó la reforma de retribuciones del personal de la Administración Autónoma de Guinea Ecuatorial.

Excelentísimos e Ilustrísimos señores:

Para aplicación de la reforma de retribuciones prevista en el artículo quinto de la Ley 3/1966, de 29 de enero, aprobatoria de los Presupuestos de Guinea Ecuatorial para el bienio 1966/1967.

Esta Presidencia del Gobierno, de acuerdo con el Ministerio de Hacienda, se ha servido disponer lo siguiente, como complemento de la Orden de 7 de febrero de 1967, que aprobó la reforma de retribuciones del personal de la Administración Autónoma de Guinea Ecuatorial:

Artículo primero.—Las plantillas de personal del grupo D) de los Centros de Enseñanza Media, Enseñanza Laboral y Escuelas de Magisterio serán las que figuran a continuación:

Grupo D)

ENSEÑANZA MEDIA

Instituto de Fernando Poo

Trece Catedráticos numerarios de Instituto de Enseñanza Media.

Trece Profesores adjuntos numerarios de Instituto de Enseñanza Media.

Un Profesor numerario de Religión.

Un Profesor adjunto de Religión.

Un Director espiritual.

Instituto de Río Muni

Trece Catedráticos numerarios de Instituto de Enseñanza Media.

Trece Profesores adjuntos numerarios de Instituto de Enseñanza Media.

Un Profesor numerario de Religión.

Un Profesor adjunto de Religión.

Un Director espiritual.

ENSEÑANZA LABORAL

Escuela de Aprendizaje Industrial de Fernando Poo

Diez Profesores numerarios o Profesores especiales.

Un Profesor especial de Seguridad en el Trabajo y Organización Industrial.

Un Profesor especial de Formación de Espíritu Nacional y Educación Física.

Un Profesor especial de Religión.

Quince Maestros de Taller y un Profesor de Prácticas de Dibujo, Maestro de Taller.

ENSEÑANZA LABORAL

Escuela de Aprendizaje Industrial de Río Muni

Diez Profesores numerarios o Profesores especiales.

Un Profesor especial de Seguridad en el Trabajo y Organización Industrial.

Un Profesor especial de Formación de Espíritu Nacional y Educación Física.

Un Profesor especial de Religión.

Quince Maestros de Taller y un Profesor de Prácticas de Dibujo, Maestro de Taller.

ESCUELA DEL MAGISTERIO

Escuela de Fernando Poo

Nueve Profesores numerarios de las Escuelas del Magisterio, incluidas las especialidades de Música, Dibujo, Caligrafía e Idiomas.

Una Profesora de Manualizaciones y Enseñanzas del Hogar.
Un Profesor de Religión
Un Profesor especial de Educación Física (alumnos)
Una Profesora especial de Educación Física (alumnas).
Un Profesor especial de Formación Política (alumnos).
Una Profesora especial de Formación Política (alumnas).

ESCUELA DEL MAGISTERIO

Escuela de Río Muni

Nueve Profesores numerarios de las Escuelas del Magisterio, incluidas las especialidades de Música, Dibujo, Caligrafía e Idiomas.

Una Profesora de Manualizaciones y Enseñanzas del Hogar.

Un Profesor de Religión

Un Profesor especial de Educación Física (alumnos).

Una Profesora especial de Educación Física (alumnas).

Un Profesor especial de Formación Política (alumnos).

Una Profesora especial de Formación Política (alumnas).

En estas plantillas se consideraran comprendidos los diferentes puestos que existían especificados en el Presupuesto Propio de Guinea Ecuatorial aprobado para el bienio 1966/1967.

Artículo segundo.—Se incrementarán las plantillas de personal del grupo F), figuradas en la Orden de 7 de febrero de 1967, como sigue:

Grupo F)

TRABAJO, ACCIÓN SOCIAL Y CULTURA FÍSICA

Delegación de Trabajo

Treinta y un Escribientes, a 42.000 pesetas.

Lo que comunico a VV. EE. y VV. II. para su conocimiento demás efectos.

Dios guarde a VV. EE. y VV. II. muchos años.

Madrid, 10 de octubre de 1967.

CARRERO

Excmos. e Ilmos. Sres. ...

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

ENTRADA en vigor del Convenio de Seguridad Social Hispanoargentino de 28 de mayo de 1966, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 222, de fecha 16 de septiembre de 1967.

Se hace público que los Instrumentos de Ratificación del Convenio de Seguridad Social suscrito entre España y la República Argentina el 28 de mayo de 1966, y publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de fecha 16 de septiembre de 1967, fueron canjeados con fecha 27 de julio de 1967 en Buenos Aires, entrando, por tanto, en vigor—de acuerdo con el párrafo segundo del artículo 23—el día 1 de septiembre del año en curso.

Madrid, 19 de septiembre de 1967.—El Subsecretario de Asuntos Exteriores Germán Burriel.

ADHESION de Irlanda al Convenio Aduanero sobre facilidades para el turismo y Protocolo adicional, relativo a la importación de publicaciones, documentos y material turístico, y al Convenio Aduanero para la importación temporal de vehículos particulares de carretera, firmados en Nueva York el 4 de junio de 1954.

El Asesor jurídico de las Naciones Unidas comunica a este Ministerio que con fecha 14 de agosto de 1967 Irlanda depositó el Instrumento de Adhesión al Convenio Aduanero sobre facilidades para el turismo y Protocolo adicional, relativo a la importación de publicaciones, documentos y material turístico, y al Convenio Aduanero para la importación temporal de ve-