

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

3273 *REAL DECRETO 179/2003, do 14 de febreiro, polo que se aproba a Norma de calidade para o iogur. («BOE» 42, do 18-2-2003.)*

A Orde do 1 de xullo de 1987 aprobou a Norma de calidade para o iogur destinado ó mercado interior, sendo modificado, en parte, o contido da devandita norma mediante as ordes do 16 de setembro de 1994 e PRE/1313/2002, do 3 de xuño.

Así mesmo, existen outras normas estatais de carácter horizontal relacionadas cos alimentos en xeral e cos produtos lácteos en particular que tamén modifican o contido da devandita norma.

Dada a dispersión das normas reguladoras da materia e a conveniencia de adapta-lo rango das disposicións actualmente existentes ós principios establecidos para a normativa básica estatal o Tribunal Constitucional considerou necesario refundir nun único texto a regulación xa existente, co rango necesario.

No proceso de elaboración desta norma foron consultadas as comunidades autónomas e os sectores afectados e emitiu informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Así mesmo, foi sometida, en fase de proxecto, ó procedemento de información en materia de normas e regulamentos técnicos e regulamentos relativos ós servizos da sociedade da información, previstos na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño de 1998, modificada pola Directiva 98/48/CE, do 20 de xullo de 1998, así como no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, que incorpora estas directivas ó ordenamento xurídico español.

Esta disposición dítase ó abeiro do previsto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución que lle atribúe ó Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e bases e coordinación xeral da sanidade.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación e da ministra de Sanidade e Consumo e logo da deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 14 de febreiro de 2003,

DISPONGO:

Artigo único. *Aprobación da Norma de calidade do iogur.*

Apróbase a Norma de calidade para o iogur que se recolle no anexo deste real decreto.

Disposición adicional primeira. *Determinacións analíticas.*

As determinacións analíticas realizaranse de acordo cos métodos oficiais vixentes e no seu defecto mediante métodos comprobados e cientificamente válidos.

Disposición adicional segunda. *Recoñecemento mutuo.*

O disposto nesta disposición non se aplicará ós produtos legalmente fabricados e comercializados nos restantes estados membros da Comunidade Europea nin ós produtos orixinais dos países da Asociación Europea de Libre Cambio (AELC), partes contratantes no acordo sobre o Espacio Económico Europeo (EEE).

Os citados produtos, sempre que non impliquen risco para a saúde, no sentido do disposto no artigo 30

do Tratado CE ou no artigo 13 do acordo sobre o EEE, poderanse comercializar en España coa denominación prevista polas disposicións legais aplicables no Estado membro da comunidade do que proceden ou no país da AELC parte contratante do acordo EEE do cal son orixinais, ou no seu defecto, cunha denominación descritiva do produto e, se fose necesario, da súa utilización, precisa abondo como para permitirle ó comprador coñecer-la súa natureza real e distinguilo dos produtos cos cales se podería confundir.

Disposición derogatoria única. *Derrogación das normas preexistentes.*

Derrógase a Orde do 1 de xullo de 1987 pola que se aproba a Norma de calidade para o iogur destinado ó mercado interior e as ordes do 16 de setembro de 1994 e PRE/1313/2002, do 3 de xuño, que modifican parcialmente a Norma de calidade para o iogur destinado ó mercado interior, así como cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó disposto neste real decreto.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ó abeiro do previsto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución que lle atribúe ó Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación da planificación da actividade económica e sobre bases e coordinación xeral da sanidade.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, o 14 de febreiro de 2003.

JUAN CARLOS R.

O vicepresidente primeiro do Goberno
e ministro da Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

ANEXO

Norma de calidade para o iogur

1. Nome da norma. Norma de calidade para o iogur.
2. Obxecto da norma. Esta norma ten por obxecto defini-las características de calidade, envasado e presentación que deben reuni-los iogures para a súa axeitada comercialización no mercado interior.
3. Ámbito de aplicación. A presente norma aplícase a tódolos iogures comercializados en todo o territorio español.
4. Definición de produto.

4.1 Enténdese por «iogur» o produto de leite coagulado obtido por fermentación láctica mediante a acción de «*Lactobacillus bulgaricus*» e «*Streptococcus thermophilus*» a partir de leite pasteurizado, leite concentrado pasteurizado, leite total ou parcialmente desnatado pasteurizado, leite concentrado pasteurizado total ou parcialmente desnatado, con ou sen adición de nata pasteurizada, leite en po enteiro, semidesnatado ou desnatado, soro en po, proteínas de leite ou outros produtos procedentes do fraccionamento do leite.

Os microorganismos produtores da fermentación láctica deben ser viables e estar presentes no produto rematado en cantidade mínima de 1 por 10⁷ colonias por gramo ou mililitro.

4.2 Enténdese por «iogur pasteurizado despois da fermentación» o produto obtido a partir do «iogur» que, como consecuencia da aplicación dun tratamento pola

R

calor posterior á fermentación equivalente a unha pasteurización, perdeu a viabilidade das bacterias lácticas específicas e cumpre tódolos requisitos establecidos para o iogur nesta norma, salvo as excepcións indicadas nela.

5. Tipos de iogur. Segundo os produtos engadidos, antes ou despois da fermentación ou a aplicación de tratamento térmico despois da fermentación, se é o caso, os iogures poden clasificarse:

5.1 Iogur natural. É o definido no punto 4.1.

5.2 Iogur azucarado. É o iogur definido no punto 4.1, ó que se lle engadiron azucre ou azucres comestibles.

5.3 Iogur edulcorado. É o iogur definido no punto 4.1, ó que se lle engadiron edulcorantes autorizados.

5.4 Iogur con froita, zumes ou outros produtos naturais. É o definido no punto 4.1, ó que se lle engadiron froitas, zumes ou outros produtos naturais.

5.5 Iogur aromatizado. É o iogur definido no punto 4.1, ó que se lle engadiron axentes aromáticos autorizados.

5.6 Iogur pasteurizado despois da fermentación. É o definido no punto 4.2.

6. Factores esenciais de composición e calidade.

6.1 pH. Tódolos iogures deberán ter un pH igual ou inferior a 4,6.

6.2 Materia graxa láctea. O contido mínimo de materia graxa dos iogures, na súa parte láctea, será de 2 por 100 m/m, salvo para os iogures «semidesnatados», nos que serán inferior a 2 e superior a 0,5 por 100 m/m, e para os iogures «desnatados», nos que serán inferior a 0,5 por 100 m/m.

6.3 Extracto seco magro lácteo. Tódolos iogures terán, na súa parte láctea, un contido mínimo de extracto seco magro de 8,5 por 100 m/m.

6.4 Contido en iogur. Para os iogures con froitas, zumes ou outros produtos naturais definidos no punto 5.4, a cantidade mínima de iogur no produto rematado será do 70 por 100 m/m.

Para os iogures aromatizados definidos no punto 5.5, a cantidade mínima de iogur no produto rematado será do 80 por 100 m/m.

7. Materias primas e adicións esenciais e facultativas.

7.1 Materias primas e adicións esenciais. En tódolos iogures:

Leite pasteurizado, leite concentrado pasteurizado, leite total ou parcialmente desnatado pasteurizado, leite concentrado pasteurizado total ou parcialmente desnatado e mestura de dous ou máis destes produtos.

Nos seguintes iogures engadirase ademais:

No definido en 5.2: azucre ou azucres comestibles.

No definido en 5.3: edulcorantes autorizados.

No definido en 5.4: ingredientes naturais tales como froitas e hortalizas (frescas, conxeladas, en conserva, liofilizadas ou en po), puré de froitas, polpa de froitas, compota, marmelada, confeitura, xaropes, zumes, mel, chocolate, cacao, froitos secos, coco, café, especias e outros ingredientes naturais.

No definido en 5.5: axentes aromatizantes autorizados.

7.2 Adicións esenciais. Unicamente cultivos de «*Lactobacillus bulgaricus*» e «*Streptococcus thermophilus*», e estando presentes ámbolos dous.

7.3 Adicións facultativas:

7.3.1 Leite en po enteiro, semidesnatado ou desnatado en cantidade máxima de ata o 5 por 100 m/m no iogur natural, e de ata o 10 por 100 m/m nos outros tipos de iogures.

Natas pasteurizadas, soro en po, proteínas de leite ou outros produtos procedentes do fraccionamento do leite en cantidade máxima de ata o 5 por 100 m/m no iogur natural, e de ata o 10 por 100 m/m nos outros iogures definidos.

7.3.2 Azucre ou azucres comestibles nos iogures definidos en 5.4 e 5.5.

7.3.3 Edulcorantes autorizados nos iogures definidos en 5.4 e 5.5.

7.3.4 Axentes aromatizantes autorizados só para o iogur definido en 5.4.

7.3.5 Xelatina, unicamente nos iogures definidos en 5.4 e 5.5 cunha dose máxima de 3 g/kg de iogur. Cando ademais de xelatina se utilicen estabilizantes, a cantidade máxima total será de 3 g/kg de produto rematado.

7.3.6 Amidóns comestibles, modificados ou non, unicamente nos iogures definidos en 5.4 e 5.5 cunha dose máxima de 3 g/kg de produto rematado.

7.3.7 Aditivos autorizados:

7.3.7.1 Colorantes. Poderanse utilizar nas doses establecidas os colorantes autorizados para os iogures por Real decreto 2001/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos colorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

7.3.7.2 Edulcorantes. Poderanse utilizar nas doses establecidas os edulcorantes autorizados para os iogures por Real decreto 2002/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

7.3.7.3 Aditivos distintos de colorantes e edulcorantes. Poderanse utilizar os aditivos autorizados para os iogures polo Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de colorantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

8. Hixiene.

8.1 Os aspectos hixiénicos relativos a materias primas, fabricación, produtos rematados, almacenamento e transporte están regulados polo disposto no Real decreto 1679/1994, do 22 de xullo, polo que se establecen as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos.

8.2 O iogur, desde o momento da súa fabricación ata a súa adquisición polo consumidor, manterase a temperaturas comprendidas entre 1 °C e 8 °C.

8.3 O iogur deberá ser vendido ó consumidor, como máximo, dentro dos vinte e oito días seguintes, contados a partir da súa fabricación.

8.4 Os requisitos dos puntos 8.2 e 8.3 non serán esixibles ós iogures pasteurizados despois da fermentación.

9. Norma microbiolóxica e contaminantes.

9.1 Toma de mostras:

9.1.1 Toma, transporte e conservación de mostras.

A toma de mostras para os iogures farase por triplicado segundo a lexislación vixente e de acordo cos seguintes métodos:

a) Como norma xeral, tomaranse cinco unidades do mesmo lote, para cada un dos tres exemplares da mostra. Cada unidade estará constituída por un envase orixinal e íntegro.

b) Excepcionalmente, nos supostos en que non fose posible toma-lo número de mostras indicado no punto a), por falta de cantidade abonda dun mesmo lote, tomarase unha unidade para cada exemplar da mostra.

c) En ámbolos dous casos, na acta de toma de mostras deberán reflectir-las condicións de conservación, a temperatura da mostra e a data de caducidade.

O transporte das mostras e a súa conservación ata o momento da análise, con excepción dos iogures pasteurizados despois da fermentación, realizarase a temperatura non superior a 8 °C, para que a mostra manteña, en todo momento, as características axeitadas, co obxectivo de non desvirtuar a finalidade daquela.

A análise dos tres exemplares deberá estar iniciada antes da data de caducidade.

A porción da mostra que se tome para a súa análise deberá ser representativa do conxunto da súa respectiva unidade.

9.1.2 Criterios microbiolóxicos. As normas microbiolóxicas serán as sinaladas no Real decreto 1679/1994, do 22 de xullo, polo que se establecen as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos.

9.2 Contaminantes. As tolerancias en residuos de praguicidas e outros contaminantes en tódolos ingredientes e nos produtos rematados non deberán superalos límites contidos na lexislación vixente.

10. Envasado. Os diversos tipos de iogures presentaranse ó consumidor debidamente envasados en recipientes pechados.

10.1 Materiais de envases. Vidro, cartón parafinado, porcelanas, material macromolecular ou calquera outro material autorizado para este fin polo Ministerio de Saúde e Consumo.

10.2 Contido mínimo dos envases. Os envases terán un contido neto mínimo de 125 gramos.

11. Etiquetaxe e presentación. A etiquetaxe dos produtos recollidos nesta norma debe cumprilo disposto no Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios e no Real decreto 1679/1994, do 22 de xullo, polo que se establecen as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos, coas seguintes particularidades:

11.1 Os iogures denominaranse de acordo cos diferentes tipos definidos no punto 5 desta norma e co seu contido en materia graxa do leite, do seguinte xeito:

11.1.1 Os iogures naturais, mediante a expresión: iogur natural, seguida, se é o caso, da indicación «semidesnatado» ou «desnatado».

11.1.2 Os iogures azucrados, mediante a expresión: iogur azucrado, seguida, se é o caso, da indicación «semidesnatado» ou «desnatado».

11.1.3 Os iogures edulcorados, mediante a expresión: iogur edulcorado, seguida, se é o caso, da indicación «semidesnatado» ou «desnatado».

11.1.4 Os iogures con froitas, zumes e outros produtos naturais, mediante a expresión: iogur con..., a seguir indicarse o nome específico das froitas, zumes ou produtos incorporados ou o xenérico de «froitas» ou «zume de froitas», seguido, se é o caso, da indicación «semidesnatado» ou «desnatado».

11.1.5 Os iogures aromatizados, mediante a expresión: iogur sabor a..., a seguir indicarse o nome da froita ou produto ó que corresponda o axente aromático utilizado, seguido, se é o caso, da indicación «semidesnatado» ou «desnatado».

11.1.6 Os iogures pasteurizados despois da fermentación, mediante a expresión: iogur pasteurizado despois da fermentación..., seguido da denominación que corresponda, de acordo co establecido nos puntos 11.1.2 a 11.1.5, e se é o caso, da indicación «semidesnatado» ou «desnatado».

11.2 A data de duración mínima expresarse de acordo co indicado no punto 8.3, mediante a lenda «Data de caducidade», seguida do día, mes e, eventualmente, o ano, nesta orde ou ben dunha indicación clara do lugar da etiquetaxe onde figura.

Este requisito non será esixible ós iogures pasteurizados despois da fermentación, nos que se indicará a data de consumo preferente.

12. Prohibicións. Queda prohibido o emprego da palabra iogur na denominación de calquera produto, citándoa mesmo como ingrediente, se non cumpre os requisitos desta norma. Tales requisitos deberán cumprirse, en tales casos, no momento da súa adquisición polo consumidor final.

13. Responsabilidades. Para estes efectos, haberá que averse ó disposto no Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria e no Real decreto 1679/1994, do 22 de xullo, polo que se establecen as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos.

MINISTERIO DE TRABAJO E ASUNTOS SOCIAIS

3398 *REAL DECRETO 1424/2002, do 27 de decembro, polo que se regula a comunicación do contido dos contratos de traballo e das súas copias básicas ós servizos públicos de emprego, e o uso de medios telemáticos en relación con aquela.* («BOE» 43, do 19-2-2003.)

A Lei 14/2000, do 29 de decembro, de medidas fiscais, administrativas e da orde social, veu modificar, nos seus artigos 32 e 33, as obrigas en materia de comunicación dos contratos de traballo establecidas no texto refundido da Lei do Estatuto dos traballadores, aprobado polo Real decreto lexislativo 1/1995, do 24 de marzo, e na Lei 14/1994, do 1 de xuño, pola que se regulan as empresas de traballo temporal, respectivamente.

Así, modificáronse os artigos 8.3. a) e 16.1 do Estatuto dos traballadores para suprimi-la obriga de rexistrar nas oficinas públicas de emprego a copia asinada dos contratos de traballo e as súas prórrogas, substituíndoo por comunicacións que fagan fe do contido dos contratos de traballo.

No mesmo sentido adecuouse a Lei 14/1994, do 1 de xuño, que regula as empresas de traballo temporal, modificando o artigo 10.1, para substituí-la obriga de rexistro dos contratos de traballo na oficina pública de emprego por comunicacións do seu contido.

As devanditas modificacións abordáronse por mor da necesidade de modernizalos servizos públicos de emprego e achegalos ó cidadán.

Estes procesos de simplificación administrativa foron recomendados, por outra banda, no ámbito comunitario desde a propia Comisión Europea e o Estado español comprometeuse no Plan Nacional de Acción para o Emprego do Reino de España a pór en marcha sistemas alternativos para o rexistro dos contratos de traballo que supuxesen verdadeiros avances na eliminación de trámites burocráticos, simplificando as relacións da Administración cos cidadáns.

Por outro lado, a Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, na súa exposición de motivos, propugna a tecnificación e a modernización da actuación administrativa, así como a adaptación permanente ó ritmo das innovacións tecnolóxicas. Concretamente, o artigo 45 do devandito corpo legal incorpora o impulso que as administracións públicas lle deberán