

12.1.2 El porcentaje de grasa, excepto en la leche condensada desnatada.

12.1.6.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, o del importador en el caso de países terceros.

12.1.6.2 Se hará constar igualmente el número de Registro Sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

12.1.8. Modo de empleo. Se harán constar las recomendaciones para su reconstitución, que podrán sustituirse por una información sobre la utilización del producto cuando se use sin reconstituir.

Se prohíbe toda alusión al empleo de leche condensada en la elaboración de biberones dedicados a lactantes en sustitución de la lactancia materna.

12.1.10 Cuando las leches condensadas se presenten en envases inferiores a 20 gramos y éstos se comercialicen en un embalaje, las indicaciones de etiquetado exigidas pueden figurar exclusivamente sobre dicho embalaje, indicándose también la denominación en los envases unitarios.

13. País de origen

Las leches condensadas de importación, además de cumplir todo lo establecido en el apartado 12 de esta Norma, excepto lo dispuesto en el 12.1.9, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen, salvo las procedentes de los países pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

4520 *ORDEN de 11 de febrero de 1987 por la que se modifica la Norma General de Calidad para la Leche Esterilizada.*

Como consecuencia de la adhesión de España a las Comunidades Europeas, de acuerdo con lo previsto en los artículos 392 y 395 del Acta relativa a las condiciones de Adhesión, resulta imprescindible adecuar la normativa española a la comunitaria, en particular a las previsiones contenidas en el R/CEE 1411/71 sobre normas complementarias de la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos.

Así pues, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno, 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno modificar la Norma General de Calidad para la Leche Esterilizada destinada al mercado interior.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Primero.—En el Anejo único de la Orden de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Esterilizada destinada al mercado interior, se modifican los apartados 4, 6.2, 7.2.2, 8, 8.1, 9, 9.1, 12.3, 12.4, 13.1, 13.1.6.1, 13.1.6.2 y 14, se suprime el apartado 15 y se añade el apartado 5.3.

La nueva redacción de todos estos apartados figura en el Anejo único de esta Orden.

Segundo.—A la entrada en vigor de la presente Orden queda derogada la disposición transitoria contenida en la Orden de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Esterilizada destinada al mercado interior.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los apartados englobados en el 13, «Etiquetado y Rotulación», del Anejo único no serán de obligado cumplimiento hasta transcurridos seis meses a partir de la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», teniendo hasta entonces el carácter de recomendados.

Madrid, 11 de febrero de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Modificaciones a la Norma General de Calidad para la Leche Esterilizada

4.—Definición

Se entiende por leche esterilizada la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, sometida después de su envasado a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia.

5.3. Leche esterilizada semidesnatada:

La que contenga un mínimo del 1,50 por 100 y un máximo del 1,80 por 100 de materia grasa de la leche y un mínimo de 8,20 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

6.2. Otras operaciones permitidas.

— Normalización del contenido en grasa para satisfacer los requerimientos de composición del apartado 5, sin que en ningún caso dicha normalización suponga un desnatado en la elaboración de la leche esterilizada entera.

— Sustitución del precalentamiento por una preesterilización a no menos de 135° C durante dos segundos como mínimo, seguida de enfriamiento hasta la temperatura de envasado.

— Termización previa de la leche, fuera o dentro del centro de esterilización en flujo continuo, a una temperatura entre 62° y 65° C durante un tiempo de 10 a 20 segundos, seguida de inmediata refrigeración a no más de 4° C, debiendo conservarse posteriormente a un máximo de 8° C.

7.2.2. Intrínsecas:

Materia grasa de la leche:

Leche esterilizada entera: Mínimo 3,20 por 100 m/m.

Leche esterilizada desnatada: Máximo 0,30 por 100 m/m.

Leche esterilizada semidesnatada: Mínimo 1,50 y máximo 1.80 por 100 m/m.

Extracto seco magro lácteo:

Leche esterilizada entera: Mínimo 8,10 por 100 m/m.

Leche esterilizada desnatada: Mínimo 8,35 por 100 m/m.

Leche esterilizada semidesnatada: Mínimo 8,20 por 100 m/m.

Proteínas:

Leche esterilizada entera: Mínimo 2,80 por 100 m/m.

Leche esterilizada desnatada: Mínimo 2,90 por 100 m/m.

Leche esterilizada semidesnatada: Mínimo 2,85 por 100 m/m.

Lactosa:

Leche esterilizada entera: Mínimo 4,20 por 100 m/m.

Leche esterilizada desnatada: Mínimo 4,30 por 100 m/m.

Leche esterilizada semidesnatada: Mínimo 4,25 por 100 m/m.

Cenizas:

Leche esterilizada entera: Mínimo 0,65 por 100 m/m.

Leche esterilizada desnatada: Mínimo 0,67 por 100 m/m.

Leche esterilizada semidesnatada: Mínimo 0,66 por 100 m/m.

Impurezas (prueba de filtración por disco de algodón): Grado 0.

Acidez, expresada en gramos de ácido láctico por 100 ml: Máximo 0,19 por 100.

Indices de la grasa de la leche:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4540 a 1,4557.

Índice de Reichert: De 26 a 32.

Índice de Polenske: De 1 a 4.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

El límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 98 por 100 de la fracción esterólica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

8.—Aditivos autorizados

Las siguientes estipulaciones, relativas a los aditivos y sus especificaciones, han sido sancionadas por la Subsecretaría del Ministerio de Sanidad y Consumo. Este Ministerio podrá, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, modificar en cualquier momento, mediante Orden, la presente relación de aditivos, en caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de la CEE, siendo permanentemente revisable por razones de salud pública.

8.1. Estabilizantes:

- E-331. Sales de sodio del ácido cítrico.
- E-332. Sales de potasio del ácido cítrico.
- E-339. Sales de sodio del ácido ortofosfórico.
- E-340. Sales de potasio del ácido ortofosfórico.
- E-450. Polifosfatos de sodio y de potasio (exclusivamente bifosfatos).

La cantidad total de estos estabilizantes, solos o en combinación, no podrá ser superior al 0,1 por 100 m/m, expresada en sustancia anhidra respecto al producto terminado.

9.-Norma microbiológica y contaminantes

Los siguientes niveles de contaminación, relativos a la higiene alimentaria de estos productos, han sido sancionados por la Subsecretaría del Ministerio de Sanidad y Consumo. En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/1978, de 22 de diciembre, este Ministerio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrá modificar en cualquier momento la presente relación de contaminantes mediante Orden, atendiendo a razones de salud pública.

9.1. Norma microbiológica.

La leche esterilizada deberá satisfacer las condiciones siguientes:

Antes de incubar:

Prueba de estabilidad al etanol de 68 por 100 v/v en agua: Satisfactoria.

Después de incubar, en sus propios envases perfectamente cerrados, durante catorce días una muestra a $30^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ y otra muestra durante siete días a $55^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$:

Gérmenes patógenos: Ausencia.

Gérmenes vivos desarrollados en la leche (el medio de cultivo deberá ser de actividad idéntica a la de la leche): Máximo: $1 \cdot 10^2$ ml. Acidez (expresada en gramos de ácido láctico por 100 ml). Máximo: 0,02 superior a la de la muestra sin incubar.

Prueba de estabilidad al etanol de 68 por 100 v/v en agua: Satisfactoria.

Examen organoléptico (color, olor, aspecto físico): Normal.

12.3. El tamaño de los envases podrá ser de 100 y 200 ml, un cuarto, un medio, tres cuartos, un litro, un litro y medio, dos litros, tres litros y cuatro litros.

12.4. La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente Norma se deberá ajustar a lo dispuesto en este sentido en el Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

13.1. Etiquetado.

La leche esterilizada dispuesta para consumo llevará en el cuerpo del envase y/o en su cierre las siguientes indicaciones, de las que las contenidas en los apartados 13.1.1, 13.1.3 y 13.1.4 figurarán en el mismo campo visual.

13.1.6.1. Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, o del importador en el caso de países terceros.

13.1.6.2. Se hará constar igualmente el número de registro Sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

14. País de origen

Las leches esterilizadas de importación además de cumplir todo lo establecido en el apartado 13 de esta Norma, excepto el 13.1.7, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen, salvo las procedentes de los países pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

4521 *ORDEN de 11 de febrero de 1987 por la que se modifica la Norma General de Calidad para la Leche Concentrada.*

Como consecuencia de la adhesión de España a las Comunidades Europeas, de acuerdo con lo previsto en los artículos 392 y 395 del Acta relativa a las condiciones de Adhesión, resulta imprescindible adecuar la normativa española a la comunitaria, en particular a las previsiones contenidas en el R/CEE 1411/71 sobre normas complementarias de la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos.

Así pues, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno, 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno modificar la Norma General de Calidad para la Leche Concentrada destinada al mercado interior.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda; de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Primero.—Se modifican los apartados 4, 7.2.2, 8, 8.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.1.4, 12.1.6, 12.1.7.1 y 12.1.7.2, que figuran en el Anejo único de la Orden de 20 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Concentrada destinada al mercado interior, y se añaden los apartados 5.3, 6.2.3 y 12.1.9.

La nueva redacción de estos apartados figura en el Anejo único de esta Orden.

Segundo.—A la entrada en vigor de la presente Orden queda derogada la disposición transitoria contenida en la Orden de 20 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Concentrada destinada al mercado interior.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICION TRANSITORIA

El apartado 12, «Etiquetado y Rotulación», del Anejo único no será de obligado cumplimiento hasta transcurridos seis meses a partir de la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», teniendo hasta entonces el carácter de recomendado.

Madrid, 11 de febrero de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación; de Economía y Hacienda, y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO**Modificaciones a la Norma General de Calidad para la Leche Concentrada****4.-Definición**

Se entiende por leche concentrada la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, pasteurizada y privada de parte de su agua de constitución. La descripción de la pasteurización será la establecida en la «Norma General de Calidad para la Leche Pasteurizada destinada al mercado interior».

5.3. Leche concentrada semidesnatada:

La que contenga un mínimo del 5,50 por 100 y un máximo del 6,60 por 100 de materia grasa de la leche y un mínimo del 30,40 por 100 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

6.2.3. Termización previa de la leche, fuera o dentro del centro de elaboración, en flujo continuo, a una temperatura comprendida entre 62° y 65°C durante un tiempo de diez a veinte segundos, seguida de inmediata refrigeración a no más de 4°C , debiendo conservarse posteriormente a un máximo de 8°C .

7.2.2. Intrínsecas:

Materia grasa de la leche:

Leche concentrada entera: Mínimo 11,75 por 100 m/m.
Leche concentrada desnatada: Máximo 1,10 por 100 m/m.
Leche concentrada semidesnatada: Mínimo 5,50 y máximo 6,60 por 100 m/m.

Índices de la grasa de la leche:

Índice de refracción a 40°C : De 1,4540 a 1,4557.
Índice de Reichert: De 26 a 32.
Índice de Polenske: De 1 a 4.
Índice de Kirchner: De 19 a 27.