

7.4 Antiaglutinantes para uso exclusivo en leche en polvo destinada a venderse en máquinas automáticas:

- E-170. Carbonato cálcico.
- 504. Carbonato magnésico.
- E-341. Ortofosfato tricálcico.
- H-7.103. Fosfato trimagnésico (fosfato tribásico de magnesio).
- 551. Dióxido de silicio amorfo.
- H-7.171. Silicato aluminico.
- 552. Silicato cálcico.
- 554. Aluminio silicato sódico.
- 553. Silicato de magnesio.
- 530. Óxido de magnesio.

La dosis máxima de uso de estos antiaglutinantes, calculada sobre sustancia seca, será de 10 gramos/kilogramos aislados o en conjunto.

8. Microbiología 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.

8.1 Normas microbiológicas aplicables a la leche en polvo:

- Recuento de colonias aerobias mesófilas ($30^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$): Máximo 1.10^5 col./g.
- Enterobacteriaceae lactosa positivos (coliformes): Máximos 1.10^1 col./g.
- Salmonella y Shigella: Ausencia/25 g.
- St. aureus enterotoxigénico: Máximo 1.10^1 col./g.
- Prueba de fosfatasa: negativa.

12.1 Etiquetado: La información del etiquetado de los envases de leche en polvo sujetos a esta norma de calidad constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones, de las que las contenidas en los apartados 12.1.1, 12.1.2, 12.1.4 y 12.1.5 figurarán en el mismo campo visual.

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

12.1.7 Modo de empleo. Se harán constar las recomendaciones para su reconstitución e irán acompañadas de la mención del porcentaje de materia grasa del producto reconstituido, salvo en el caso de la leche desnatada en polvo.

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

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.

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

13. País de origen

Las leches en polvo 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.

4523 ORDEN de 11 de febrero de 1987 por la que se modifica la Norma General de Calidad para la Leche Evaporada.

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 necesario efectuar la transposición de las Directivas del Consejo 76/118/CEE y 83/635/CEE relativas a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

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 la 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 Evaporada 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 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 7, 7.1, 8, 11.4, 12.1, 12.1.2, 12.1.6.1, 12.1.6.2, 12.1.8 y 13, que figuran en el anejo único de la Orden de 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Evaporada destinada al mercado interior, y se añade el apartado 12.1.10.

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

Segundo.-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 de esta Orden 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 Evaporada

5.1.1 Leche evaporada rica en grasa: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 15 por 100 m/m y un mínimo de extracto seco total procedente de la leche del 26,5 por 100 m/m.

5.1.2 Leche evaporada entera o leche evaporada: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 7,5 por 100 m/m y un mínimo de extracto seco total procedente de la leche del 25 por 100 m/m.

5.1.3 Leche evaporada semidesnatada o parcialmente desnatada: La que contenga menos del 7,5 por 100 m/m y más del 1 por 100 m/m de materia grasa de la leche y un extracto seco total procedente de la leche superior al 20 por 100 m/m.

No obstante, la única leche evaporada semidesnatada o parcialmente desnatada que podrá comercializarse «al público» o «al detalle» será la que contenga del 4 al 4,5 por 100 m/m de materia grasa de la leche y un mínimo de extracto seco total procedente de la leche del 24 por 100 m/m.

7. 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, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrá 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.

7.1 Estabilizantes:

Expresados en sustancia anhidra respecto al producto terminado y en cantidades máximas en todos los casos.

- 500 ii. Bicarbonato de sodio.
- 501 ii. Bicarbonato de potasio.
- E-331. Citrato de sodio.
- E-332. Citrato de potasio.
- E-339. Ortofosfato de sodio.
- E-340. Ortofosfato de potasio.
- 509. Cloruro de calcio.
- E-450. Polifosfatos de sodio y de potasio.

- a) Bifosfatos.
 b) Trifosfatos, si se trata de leche evaporada sometida a tratamiento UHT.
 c) Polifosfatos lineales (con un máximo de 8 por 100 de compuestos cíclicos), si se trata de leche evaporada sometida a tratamiento UHT:

La cantidad total de estos estabilizantes, solos o en combinación, no podrá ser superior al:

0,2 por 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total no sobrepase el 28 por 100 m/m.

0,3 por 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total sobrepase el 28 por 100 m/m.

En las leches evaporadas sometidas a tratamiento UHT la cantidad total de trifosfatos y polifosfatos lineales expresadas en P_2O_5 no podrá ser superior al 0,1 por 100 m/m.

La cantidad total de fosfato añadido, expresada en P_2O_5 , no podrá ser superior al 0,1 por 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total sobrepase el 28 por 100 m/m y al 0,15 por 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total sobrepase el 28 por 100 m/m.

8. 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.

11.4 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.

12.1 Etiquetado:

La leche evaporada dispuesta para el consumo llevará en el envase las siguientes indicaciones, de las que las contenidas en los apartados 12.1.1, 12.1.2, 12.1.4 y 12.1.5 figurarán en el mismo campo visual.

12.1.12 El porcentaje de grasa, excepto en la leche evaporada 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 pueden sustituirse por una información sobre la utilización del producto cuando se use sin reconstituir.

12.1.10 Cuando las leches evaporadas 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 evaporadas 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.

Desde su entrada en vigor se ha puesto de manifiesto la necesidad de acentuar la precisión y claridad en la redacción de determinados preceptos a la par que se corrigen determinados errores con el fin de facilitar su interpretación y cumplimiento por parte del sector interesado.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo; oídos los sectores afectados, y de conformidad con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la ordenación alimentaria, este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, dispone:

Artículo único.—Las normas de calidad para las conservas vegetales, aprobadas por Orden del Ministerio de la Presidencia de 21 de noviembre de 1984, quedan modificadas en la siguiente forma:

1. Anexo 1.—Norma técnica general

1.1 Apartado 1.4.1 pH. Queda suprimido el párrafo segundo de dicho apartado.

El párrafo tercero se modifica, quedando redactado como sigue:

«En las conservas vegetales, en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados, el pH no deberá ser superior a 4,6.»

1.2 Apartado 1.4.4 En la tabla de contenidos netos mínimos, los epígrafes de las tres últimas columnas, contenido neto al agua (g), contenido neto almíbar ligero (g), y contenido neto almíbar denso (g), quedan redactados del siguiente modo:

«Peso o contenido neto al agua (g), peso o contenido neto almíbar ligero (g), y peso o contenido neto confitado (g).»

1.3 Apartado 1.5. El párrafo segundo de dicho apartado queda redactado como sigue:

«Para designar las distintas categorías comerciales habrá de emplearse, necesariamente, uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas.»

1.4 Apartado 1.6.2.4. Se modifica el título de este apartado, que queda redactado en la forma siguiente:

«Peso neto o contenido neto, y peso escurrido.»

El segundo párrafo del mismo apartado queda redactado del siguiente modo:

«Para los productos alimenticios sólidos envasados con líquido de cobertura o de gobierno (agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, vinagre, jugos de fruta, de legumbres y hortalizas, etc...), deberá indicarse, además del peso neto o contenido neto, el peso escurrido. Ambas indicaciones irán precedidas respectivamente por las leyendas: «Peso neto o contenido neto» y «Peso escurrido».

1.5 Queda suprimido el apartado 1.6.2.5.1, referido a la fecha de envasado.

1.6 Apartado 1.8. Aditivos. Lista positiva de aditivos. Punto 1.2. En el sorbato potásico el número asignado por la Dirección General de Salud Pública, donde dice: «E-201», debe decir: «E-202». Punto 1.5. Espesantes. La pectina (no amidada) debe figurar con el número E-440 (i). Se incluye la pectina (amidada) E-440 (ii).

Estos espesantes, junto con los restantes del apartado 1.5, deben cumplir la dosis máxima de uso que figuran en la Orden que ahora se modifica.

1.7 Punto 1.7. Reguladores del pH. Se incluye el ácido acético de origen vinico para el anexo número 42.

2. Para los cuadros de masas o pesos mínimos de las conservas recogidas en los anexos números 2 al 42, ambos inclusive, con la excepción de los anexos números 33, 39, 40 y 41, se establece una leyenda a pie de cuadro con la siguiente redacción:

«Para otros envases, los pesos netos y escurridos se deducirán proporcionalmente por interpolación o extrapolación a partir de los datos más próximos de esta tabla.»

3. Anexo 9. Punto 9.5, conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras

El cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de fresas, frambuesas, grosellas y moras con líquido de gobierno, queda redactado como sigue:

4524 ORDEN de 11 de febrero de 1987 por la que se modifica la de 21 de noviembre de 1984, que aprueba las normas de calidad para las conservas vegetales.

Las normas de calidad para las conservas vegetales fueron aprobadas por Orden de Presidencia del Gobierno de 21 de noviembre de 1984.