

- 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.

**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.

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 vínico 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:

9.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de fresas, frambuesas, grosellas y moras con líquido de gobierno

Formato	Capacidad - Mililitros	Contenido neto - Gramos	Peso escurrido - Gramos	
			Con 18/20° BRIX	Con 23/25° BRIX
1/4 kilogramo ...	212	200	75	-
1/2 kilogramo ...	425	420	150	130
2 kilogramos ...	850	840	310	270
3 kilogramos ...	2.650	2.650	1.000	920

4. Anexo 19.-Conservas de champiñón

4.1 Apartado 19.2.2. El epígrafe «Champiñones enteros» queda redactado como sigue:

«El champiñón estará completo, es decir, compuesto por carpóforo o sombrero y pedicelo o pie. La altura total desde la parte más baja del carpóforo al plano del pie será como máximo igual al diámetro del carpóforo.»

4.2 Apartado 19.3. Condiciones y factores específicos. El primer párrafo del epígrafe «Calibrado» queda redactado del modo siguiente:

«Calibrado.-El calibrado es obligatorio para las categorías extra y primera.»

4.3 Apartado 19.7. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad. Se modifica la última línea de este apartado, que queda redactada como sigue:

«Suma de tolerancias b + d + e + f.»

5. Anexo 33.-Pisto

5.1 Apartado 33.2. Definiciones y denominaciones comerciales. El primer párrafo de este apartado se modifica, quedando redactado como sigue:

«Pisto.-Es la elaboración de mezcla de hortalizas aderezadas con sal, aceite vegetal, condimentos, especias y aditivos autorizados. Estará compuesta de un máximo de cuatro y un mínimo de dos hortalizas, cuyos constituyentes básicos obligatorios son tomate y pimiento, y los optativos, berenjena y cebolla.»

5.2 Apartado 33.3. Condiciones y factores específicos. Este apartado queda redactado como sigue:

«La proporción de las distintas hortalizas referidas a porcentaje respecto al contenido neto deberá cumplir los límites siguientes:

Tomate: Del 30 al 80 por 100.  
Pimiento: Del 10 al 45 por 100.  
Berenjena: Del 10 al 35 por 100.  
Cebolla: Del 10 al 30 por 100.»

6. Anexo 35.-Macedonia

6.1 Apartado 35.4. Categorías comerciales. Queda redactado como a continuación se indica:

«Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 35.6. Macedonia: Extra, primera y segunda.»

6.2 Apartado 35.6. Se añade un último párrafo, que queda redactado como sigue:

«Categoría extra:

La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría extra en las normas generales y específicas de los mismos. Se admite un 5 por 100 de productos que no corresponden a las características de la categoría, pero que cumplen las características de la categoría primera.»

7. Anexo 37.-Pepinillos

7.1 Apartado 37.3. Calibrado. El primer párrafo de este epígrafe queda redactado como sigue:

«Calibrado: Al objeto de que el producto final presente uniformidad, se establecen escalas obligatorias de calibres para pepinillos enteros, en las categorías extra y primera, en función del número de frutos que entran en un kilogramo.»

7.2 Apartado 37.6. El cuadro de masas mínimas exigidas para las conservas de pepinillos con líquido de gobierno queda fijada como a continuación se indica:

37.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de pepinillos con líquido de gobierno

Formato	Capacidad - Mililitros	Contenido neto - Gramos	Peso escurrido - Gramos
1/4 kilogramo .....	212	195	110
Tarro de 370 ml. ....	370	345	180
1/2 kilogramo .....	425	390	220
Tarro de 580 ml. ....	580	535	290
1 kilogramo .....	850	780	440
3 kilogramos .....	2.650	2.500	1.450

8. Anexo 42.-Encurtidos vegetales

8.1 Apartado 42.5. El cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de encurtidos vegetales queda establecido del siguiente modo:

42.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de encurtidos de vegetales

Formato	Capacidad - Mililitros	Contenido neto - Gramos	Peso escurrido - Gramos	
			Guindillas	Restantes encurtidos
1/4 kilogramo ...	212	195	70	110
Tarro de 370 ml. ....	370	345	120	180
1/2 kilogramo ...	425	390	150	220
Tarro de 580 ml. ....	580	535	203	290
1 kilogramos .....	850	780	300	440
3 kilogramos .....	2.650	2.500	975	1.450

DISPOSICION DEROGATORIA

A la entrada en vigor de la presente Orden quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la misma.

DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 11 de febrero de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

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

**4525** ORDEN de 11 de febrero de 1987 por la que se modifica la Norma General de Calidad para la Leche UHT.

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