

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

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 de Calidad para la Leche UHT 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 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche UHT destinada al mercado interior, se modifican los apartados 4, 6.2, 7.2.2, 8, 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 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche UHT 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

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 UHT

4.—Definición

Se entiende por leche UHT la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, sometida 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, y envasada posteriormente en condiciones asépticas.

5.3. Leche UHT 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 UHT entera.

Termización previa de la leche, fuera o dentro del centro de tratamiento en flujo continuo, a una temperatura comprendida 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 UHT entera: Mínimo 3,20 por 100 m/m.

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

Leche UHT semidesnatada: Mínimo 1,50 y máximo 1,80 por 100 m/m.

Extracto seco magro lácteo:

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

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

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

Proteínas:

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

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

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

Lactosa:

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

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

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

Cenizas:

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

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

Leche UHT 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.

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 Polenski: De 1 a 4.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

El límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será el 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 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.

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 y criterios de conservación.

La leche UHT 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° ± 1° C y otra muestra durante siete días a 55° ± 1° 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: 1.10² 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.

Criterios exclusivos aplicables a la gelificación: En el caso que la leche UHT presente gelificación que sea debida a presencia microbiana no serán aplicables los criterios de conservación.

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 UHT dispuesta para consumo llevará en el cuerpo del envase y/o en su cierre las siguientes especificaciones, 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 UHT de importación además de cumplir todo lo establecido en el apartado 13 de esta Norma, excepto lo dispuesto en 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.

4526 *ORDEN de 11 de febrero de 1987 por la que se modifica la Norma General de Calidad para la Leche Pasterizada.*

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 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 Pasterizada 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, 6.2.1, 7.2.2, 8, 8.1, 11.2, 11.4, 12.1, 12.1.4, 12.1.6.1 y 12.1.6.2, que figuran en el Anejo único de esta Orden de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Pasterizada destinada al mercado interior, y se añaden los apartados 5.3, 6.2.3 y 12.1.8.

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 Pasterizada 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

Los apartados englobados en el 12, 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 Pasterizada

4.-Definición

Se entiende por leche pasterizada la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, sometida a un proceso tecnológico adecuado que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica, características biológicas y cualidades nutritivas..

5.3 Leche pasterizada 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 8,30 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

6.2.1 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 pasterizada entera.

6.2.3 Termización previa de la leche, fuera o dentro del centro de pasterización en flujo continuo, a una temperatura comprendida entre 62°C 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 pasterizada entera: Mínimo 3,20 por 100 m/m.
Leche pasterizada desnatada: Máximo 0,30 por 100 m/m.
Leche pasterizada semidesnatada: Mínimo 1,50 y máximo 1,80 por 100 m/m.

Extracto seco magro:

Leche pasterizada entera: Mínimo 8,20 por 100 m/m.
Leche pasterizada desnatada: Mínimo 8,45 por 100 m/m.
Leche pasterizada semidesnatada: Mínimo 8,30 por 100 m/m.

Proteínas:

Leche pasterizada entera: Mínimo 2,90 por 100 m/m.
Leche pasterizada desnatada: Mínimo 3,00 por 100 m/m.
Leche pasterizada semidesnatada: Mínimo 2,95 por 100 m/m.

Lactosa:

Leche pasterizada entera: Mínimo 4,20 por 100 m/m.
Leche pasterizada desnatada: Mínimo 4,30 por 100 m/m.
Leche pasterizada semidesnatada: Mínimo 4,25 por 100 m/m.

Cenizas:

Leche pasterizada entera: Mínimo 0,65 por 100 m/m.
Leche pasterizada desnatada: Mínimo 0,67 por 100 m/m.
Leche pasterizada 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 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 esteroídica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

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 podría, 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.