Ajustar el flujo de Argón de acuerdo con las características del aparato.

Encender el registrador.

14.4.4 Determinación:

Las determinaciones de la concentración de arsénico se realizan por el método de adición de patrones, por medio de medidas duplicadas en el espectrofotómetro en las condiciones especificadas en (14.4.3), añadiendo al matraz de reacción 3 ml de la solución (14.3.8), usando como reductor la solución (14.3.7). Como patrones internos se usan 10, 20 y 50 ng de As.

Lavar los matraces antes y después de cada uso con ácido clorhídrico al 1,5 por 100 (14.3.3).

Al construir la gráfica de adición hay que descontar el valor de la absorbancia del blanco obtenido en las mismas condiciones anteriores, pero añadiendo 3 ml de la solución blanco.

En estas condiciones el límite de detección de la técnica es de 5 ng.

1153 *ORDEN de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.*

Desde la publicación y puesta en vigor del Código Alimentario Español, hasta los momentos actuales, se ha puesto de manifiesto la necesidad de completar el desarrollo normativo de los diferentes capítulos que lo integran y, en este caso concreto, del capítulo XV;

Considerando además que, en las prácticas tecnológicas para la coagulación de la leche no sólo existe el cuajo, sino que también existen, cada vez más en auge, otras enzimas coagulantes de leche, es aconsejable dictar una disposición que regule estos productos,

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, 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 aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior, que figura en el anexo de esta disposición.

Segundo.–La toma de muestras y las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.–Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que corresponda a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.–La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 14 de enero de 1988.

ZAPATERO GOMEZ

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

ANEXO

Norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

1. *Nombre de la norma*

Norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche.

2. *Objeto de la norma*

Esta norma tiene por objeto definir las condiciones y características que deben reunir el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche para su comercialización en el mercado interior.

3. *Ambito de aplicación*

La presente norma se aplica al cuajo y a otras enzimas coagulantes de leche destinados a su comercialización en el mercado interior.

4. *Definiciones*

4.1 Enzimas coagulantes de leche son los de origen animal, vegetal o microbiano y sus mezclas capaces de provocar el desdoblamiento de la molécula de caseína, bajo las condiciones tecnológicas habituales en el proceso al que van destinados.

Se clasifican en:

4.1.1 Cuajo: Es el producto líquido, pastoso o sólido, cuyo componente activo está constituido por la mezcla de las enzimas obtenidas por extracción de los cuajares de rumiantes exclusivamente.

4.1.2 Coagulante de leche: Es el producto líquido, pastoso o sólido, cuyo componente activo está constituido por otra(s) enzima(s) diferente(s) de los incluidos en 4.1.1.

4.2 Título: Es la indicación de la actividad coagulante (AC) de las enzimas presentes, expresada en unidades de coagulación (UC) de acuerdo con el método y técnica FIL 110.

5. *Denominaciones*

5.1 Se denominará «extracto de cuajo» a aquellas preparaciones que, ajustándose a lo definido en 4.1.1, presentan una actividad coagulante (AC) debido a quimosina, igual o mayor la 75 por 100 de la AC total,

5.2 Se denominará «cuajo» a aquellas preparaciones que, ajustándose a lo definido en 4.1.1, presenten una actividad coagulante (AC) debido a quimosina, entre el 75 y 25 por 100 de la AC total.

5.3 Se denominará «cuajo bovino» a aquellas preparaciones que, ajustándose a lo definido en 4.1.1, presenten una actividad coagulante (AC) debido a quimosina, igual o menor al 25 por 100 de la AC total.

5.4 Se denominará «coagulante de leche» a cualquier otra preparación que, cumpliendo la presente norma, se ajuste a lo dispuesto en 4.1.2. La palabra «coagulante de leche» deberá ir seguida por las expresiones «animal», «vegetal» o «microbiano», de conformidad con el o los orígenes de las enzimas que contenga la preparación.

Debajo se indicará:

- La especie, en el caso de origen animal.
- El género y la especie, en el caso de origen vegetal.
- El género y la especie, en el caso de origen microbiano.

5.5 En todos los casos la denominación deberá incluir el título expresado de acuerdo con la definición que figura en 4.2 admitiéndose una tolerancia intrínseca al método empleado, de más, menos 15 por 100.

6. *Factores esenciales de composición y calidad*

6.1 Ingredientes esenciales:

- Quimosina, pepsina bovina y otras enzimas coagulantes de leche.
- Cloruro sódico en dosis máxima de 20 por 100 p/v en los líquidos; en los pastosos y sólidos, BPF

6.2 Características físico-químicas:

Humedad máxima del 6 por 100 m/m en el caso de productos sólidos.

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 la correspondiente 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 CEE, siendo permanentemente revisable por razones de salud pública.

7.1 Conservadores:

		Dosis máxima en producto terminado
E-200	Acido sórbico	0,5 por 100 m/m sólos o en conjunto, expresado en ácido sórbico.
E-201	Sorbato sódico	
E-202	Sorbato potásico	
E-203	Sorbato cálcico	
E-210	Acido benzoico	1 por 100 m/m solos o en conjunto, expresado en ácido benzoico.
E-211	Benzoato sódico	
E-212	Benzoato potásico	
E-213	Benzoato cálcico	
E-214	Parahidroxi benzoato de etilo	
E-215	Derivado sódico del éster etílico del ácido parahidroxibenzoico	
E-216	Parahidroxibenzoato de propilos	
E-217	Derivado sódico del éster propílico del ácido parahidroxibenzoico	
E-218	Parahidroxibenzoto de metilo	
E-219	Derivado sódico del éster metílico del ácido parahidroxibenzoico	

7.2 Colorantes:

E-150 Caramelo (excepto el obtenido mediante tratamiento con amoníaco y sales amónicas), BPF para obtener la normalización del producto.

En la elaboración de los productos en los que se utilicen cuajos se aplicará el principio de transferencia, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.° del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos alimentarios.

7.3 Agentes aromáticos:

	Dosis máxima con respecto al producto terminado
Aceites esenciales	BPF.

7.4 En la elaboración de los productos en los que se utilicen cuajos y otras enzimas coagulantes de leche, se aplicará el principio de transferencia, en particular de aquellos aditivos no contemplados en las listas positivas de las normas específicas de acuerdo con el artículo 2.° del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos alimentarios.

8. *Norma microbiológica y contaminantes*

Los siguientes niveles de contaminación relativos a la higiene alimentaria de estos productos han sido sancionados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. Este Ministerio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrá modificar en cualquier momento la presente relación de contaminantes, mediante la correspondiente Orden, atendiendo a razones de salud pública.

8.1 Norma microbiológica:

Los productos contemplados en la presente norma deberán estar exentos de microorganismos o toxinas peligrosas para la salud pública y satisfacer a la siguiente norma microbiológica expresada en colonias por ml o gramo según sea el producto líquido o de otra forma física respectivamente.

- Recuento de colonias aerobias mesófilas. Máximo 10^5/g. o ml.
- Enterobacteriaceae totales. Máximo 10/g. o ml.
- Escherichia coli. Máximo 1/g. o ml.
- Salmonella/Shigella. Ausencia en 25/g. o ml.
- Staphylococcus aureus enterotoxigénico (biotipos: D-Nasa, coagulasa y fosfatasa positivos). Ausencia en 1/g. o ml.
- Clostridium sulfito-reductores. Máximo 1/g. o ml.
- Mohos y levaduras. Máximo 10/g. o ml.

8.2 Contaminantes:

Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente y, en su defecto, en las normas internacionales aceptadas por el Estado español, que velará por su cumplimiento como garante de las mismas, con la determinación y exigencia de responsabilidades en ese punto por el órgano del Estado correspondiente.

9. *Prohibiciones*

Queda expresamente prohibido:

9.1 Que el contenido en cálcio iónico sea superior a 1.000 ppm.

9.2 La adición de cualquier producto que falsee su composición enzimática y/o su poder coagulante.

9.3 La comercialización y uso de cualquier producto que se destine a los mismos fines y no se ajuste a la presente norma.

9.4 La tenencia por la industria de aditivos alimentarios no autorizados para alguno de los productos que elabore dicha industria.

10. *Higiene*

10.1 El fabricante se responsabilizará de los controles de las materias primas y aditivos empleados en la fabricación de cuajos y coagulantes, conforme a lo dispuesto en el apartado 4.5.1 del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos alimentarios.

10.2 El fabricante se responsabilizará de los controles higiénico-sanitarios necesarios en el proceso de fabricación para que resulte un producto acabado que cumpla lo exigido en la presente norma.

11. *Envasado*

11.1 El material empleado para los envases podrá ser metálico, de vidrio, o de tipo macromolecular, pero siempre debe encontrarse entre los autorizados para este fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

11.2 Los productos se presentarán para su comercialización en recipientes íntegros, en perfectas condiciones de higiene y limpieza, cerrados herméticamente, y con un sistema de precinto que garantice al usuario la no manipulación del producto con posterioridad a su fabricación.

11.3 Los envases no podrán ser recuperables.

12. *Etiquetado*

En el etiquetado de los envases de los cuajos y otras enzimas coagulantes de la leche dispuestos para su comercialización, deberán figurar, expresados, al menos, en la lengua española oficial del Estado, los datos que figuren en los apartados 8.3.1 y 8.3.2 del artículo 8 del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos alimentarios, con excepción de lo dispuesto en los apartados 8.3.1.1, 8.3.1.2, 8.3.1.7, 8.3.1.8, 8.3.2.1, 8.3.2.2, 8.3.2.7 y 8.3.2.8, que se sustituirán por los siguientes:

- Denominación del producto: Se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el apartado 5 de la presente disposición.
- Composición cualitativa: Irá precedida del título «ingredientes» y se mencionarán todos por orden decreciente de sus pesos en el momento de su incorporación al proceso de fabricación.

Para el caso de los cuajos, en esta lista, cada enzima irá seguida del porcentaje que indique su actividad coagulante (AC) con respecto a la total de la preparación.

En el caso de utilizar aditivos será necesaria la designación del grupo genérico y del nombre específico correspondiente. Dicho nombre específico podrá sustituirse por su número de identificación.

- Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor, establecido en la Comunidad Económica Europea y, en todo caso, su domicilio.

Cuando la comercialización de cuajos o de coagulantes se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

- País de origen: Los productos importados, además de cumplir lo establecido en este apartado, excepto la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen, salvo los procedentes de países pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

13. *Especificaciones*

Los productos alimenticios que se elaboren con destino exclusivo para su exportación y no cumplan las disposiciones vigentes para su comercialización, en el mercado interior, deberán estar envasados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales, inequívocamente, para evitar su consumo en el mercado nacional.

14. *Responsabilidades*

14.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos e íntegros corresponde al fabricante elaborador o importador, en su caso.

14.2 La responsabilidad inherente a la identidad de los productos contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los mismos.

14.3 Asimismo, corresponde al tenedor del producto la responsabilidad inherente a la mala conservación del mismo, estén en envases abiertos o no.

COMUNIDAD AUTONOMA DE ANDALUCIA

1154 *LEY 11/1987, de 26 de diciembre, Reguladora de las Relaciones entre la Comunidad Autónoma de Andalucía y las Diputaciones Provinciales de su Territorio.*

EL PRESIDENTE DE LA JUNTA DE ANDALUCIA

A todos los que la presente vieren,

Sabed: Que el Parlamento de Andalucía ha aprobado y yo, en nombre del Rey y por la autoridad que me confieren la Constitución y el Estatuto de Autonomía, promulgo y ordeno la publicación de la siguiente Ley: