

Esta versión de ELISA basada en el empleo de biotina y avidina se ofrece a modo de ejemplo. En su lugar podrán utilizarse otras versiones de eficacia probada.

B. Aislamiento e identificación serológica simultánea del virus

B.I.1 Selección de muestras.

Procédase del modo indicado en el apartado A.I.1.

B.I.2 Preparación y envío de muestras de peces.

Procédase del modo indicado en el apartado A.I.2.

B.II.1 Homogeneización de los órganos.

Procédase del modo indicado en el apartado A.II.1.

B.II.2 Centrifugación del homogeneizado.

Procédase del modo indicado en el apartado A.II.2.

B.II.3 Tratamiento del sobrenadante con antisueros para diagnóstico.

La suspensión del órgano tratada con antibióticos y antisuero antiviral de NPI se diluirá a 1:10 y 1:10.000 en un medio de cultivo celular; las alícuotas se mezclarán a partes iguales con los reactivos enumerados en el apartado A.IV.1 y se incubarán durante sesenta minutos a 15 °C.

B.III.1 Cultivos y medio celulares.

Procédase del modo indicado en el apartado A.III.1.

B.III.2 Inoculación de los cultivos celulares.

De cada mezcla de suero y virus (preparada del modo indicado en el apartado B.II.3), se inocularán al menos dos cultivos celulares por línea celular con 50 ul cada uno.

B.III.3 Inoculación de los cultivos celulares.

Procédase del modo indicado en el apartado A.III.3.

B.III.4 Microscopia.

Se observarán diariamente a unos 40 aumentos los cultivos celulares inoculados para comprobar si se han producido ECP. Si se ha logrado evitar la aparición de ECP gracias a alguno de los antisueros utilizados, el virus podrá considerarse identificado. En caso contrario, se iniciarán inmediatamente los procedimientos de identificación del virus de conformidad con el apartado A.IV.

B.III.5 Subcultivos.

Si no se han observado ECP después de siete días, se realizarán subcultivos a partir de los cultivos inoculados con sobrenadante y medio (B.II.3).

C. Técnicas rápidas de diagnóstico (IFAT, ELISA)

Las técnicas IFAT o ELISA descritas en los apartados A.IV.2 y A.IV.3, respectivamente, se aplicarán al sobrenadante, que se habrá preparado del modo indicado en el apartado A.II.2. Estas técnicas rápidas se completarán con un examen virológico con arreglo a los apartados A o B antes de que hayan transcurrido cuarenta y ocho horas desde la toma de la muestra, si

a) Se obtuviese una reacción negativa, o

b) Se obtuviese una reacción positiva con material que constituya el primer caso de NHI o SHV en una zona autorizada.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

20803 ORDEN de 16 de septiembre de 1994 por la que se modifica la Orden de 1 de julio de 1987 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior.

La evolución tecnológica que a lo largo de estos últimos años se ha producido en los procesos de fabricación, distribución y comercialización del yogur aconseja modificar esta Norma General de Calidad, para permitir ampliar la fecha de caducidad con objeto de adaptarla a las nuevas condiciones de mercado establecidas en los países comunitarios de nuestro entorno.

En lo que respecta al etiquetado, éste se actualiza de acuerdo con la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios aprobada por Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

Así pues, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de los Productos Ganaderos en el mercado interior, procede modificar la Orden de 1 de julio de 1987 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior.

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

Artículo único.

Se modifica el anejo único de la Norma General de Calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior, aprobada por Orden de 1 de julio de 1987, de la forma siguiente:

1. En el punto 8 se modifica el apartado 3 y se añade el apartado 4, quedando redactados como se indica a continuación:

8.3 El yogur, desde el momento de su fabricación hasta su adquisición por el consumidor, se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1°C y 8°C.

8.4 El yogur deberá ser vendido al consumidor, como máximo, dentro de los veintiocho días siguientes, contados a partir del de su fabricación.

2. En el punto 9 se modifica el apartado 1.1, letra c, segundo párrafo, en los siguientes términos:

9.1.1 c) El transporte de las muestras y su conservación hasta el momento de análisis, se realizará a temperatura no superior a 8°C para que la muestra mantenga en todo momento las características adecuadas, al objeto de no desvirtuar la finalidad de aquél.

3. El punto 11, sobre etiquetado, queda redactado del siguiente tenor:

11. Etiquetado y presentación.

El etiquetado de los productos recojidos en esta Norma debe cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios con las siguientes particularidades:

11.1 Los yogures se denominarán de acuerdo con los diferentes tipos definidos en el apartado 5 de esta

Norma y con su contenido en materia grasa de la leche de la siguiente forma:

11.1.1 Los yogures naturales de acuerdo con su contenido en materia grasa de leche mediante las expresiones:

- *yogur o yoghourt natural
- *yogur o yoghourt natural desnatado.

11.1.2 Los yogures azucarados, mediante la expresión:

- *yogur o yoghourt azucarado, seguida, en su caso, de la indicación «desnatado».

11.1.3 Los yogures edulcorados mediante la expresión:

- *yogur o yoghourt edulcorado, seguida, en su caso, de la indicación «desnatado».

11.1.4 Los yogures con frutas, zumos y/u otros productos naturales, mediante la expresión:

- *yogur o yoghourt con...

Siempre que lleve incorporados fragmentos o cantidades ostensibles del ingrediente que le proporciona el calificativo, en lugar de los puntos suspensivos, se pondrá el nombre de la/s fruta/s o producto/s seguidos, en su caso, de la indicación «desnatado».

11.1.5 Los yogures aromatizados mediante la expresión:

- *yogur o yoghourt sabor a...

En lugar de los puntos suspensivos, se pondrá el nombre de la fruta o producto al que corresponda el agente aromático utilizado, seguidos, en su caso, de la indicación «desnatado».

No obstante las exigencias de esta disposición no se aplicarán a los productos de importación leal y legalmente fabricados y/o comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea. Los citados productos, y siempre que no supongan un riesgo para la salud humana y no afecten a la aplicación del artículo 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea, podrán ser comercializados en España con la correspondiente denominación de venta, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5.º de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

11.2 Se indicará la fecha de caducidad de acuerdo con lo indicado en el apartado 8.4, mediante la leyenda «Fecha de Caducidad», seguida del día, mes y, eventualmente, el año, en este orden o bien de una indicación clara del lugar del etiquetado donde figura.

Disposición final única.

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

Madrid, 16 de septiembre de 1994.

PEREZ RUBALCABA

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Sanidad y Consumo y de Comercio y Turismo.

20804 ORDEN de 16 de septiembre de 1994 por la que se dictan normas para la identificación individual de los hígados de bovinos.

El Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, impone en los puntos 32 y 52 de su anexo, entre otras, la obligación de dotar de un medio de identificación a los hígados de bovinos, que, en todo momento, permita conocer la canal de la que procedan, así como de un marcado a fuego en el que conste el número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento en que se haya realizado el sacrificio.

Además, el punto 25 del anexo del mismo Real Decreto señala que cada animal que vaya a ser sacrificado deberá estar provisto de una marca de identificación que permita a la autoridad competente determinar su origen. Esta necesidad de identificación es contemplada, también, por el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan Nacional de Investigación de Residuos en los animales y en las carnes frescas.

A su vez, el Real Decreto 225/1994, de 14 de febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de animales de las especies bovina y porcina, y la Decisión de la Comisión 93/317/CEE, de 21 de abril, relativa al contenido del código de las marcas auriculares del ganado vacuno, establecen los sistemas que deberán utilizarse para la identificación individual de los animales de las especies citadas.

De acuerdo con todo ello, se hace necesario completar el sistema de identificación de los hígados de bovinos, de forma que pueda determinarse directamente el animal del que procedan y, con ello, la ganadería o explotación de origen, teniendo en cuenta tanto los requisitos impuestos por el Real Decreto 147/1993, como el sistema de identificación establecido en el Real Decreto 225/1994 y en la Decisión 93/317/CEE; lo que se realiza mediante la presente disposición.

La presente Orden se dirige a garantizar unos mínimos de protección de la salud pública para el conjunto de los españoles, y a establecer un sistema homogéneo que permita reconocer, en todo el territorio nacional, el origen de los hígados de bovinos, teniendo por ello el carácter de norma básica sanitaria, de acuerdo con lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución y en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, dictándose en desarrollo de lo establecido en el Real Decreto 147/1993.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídas las Comunidades Autónomas y los sectores afectados, previo informe de la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria, dispongo:

Primero.—1. Los hígados enteros procedentes de los bovinos, producidos en el territorio de España, en los establecimientos autorizados conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, y destinados al consumo humano, de forma directa o tras un proceso de elaboración, se marcarán, para su comercialización, con un sistema de identificación que tendrá las siguientes características:

- a) Será resistente inalterable y autorizado para entrar en contacto con los alimentos.
- b) Estará diseñado de tal forma que se impida su reutilización.

2. La información contenida en el mismo se expresará en caracteres fácilmente identificables, será indeleble y perfectamente legible, y permitirá identificar la