

ANEXO

Denominación	Descripción	Especificaciones
En 1.2.1. Productos y subproductos lácteos, se sustituye por:		
Leche entera en polvo («spray», «hatmaker» o «roller»).	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche entera, bien por evaporación en corriente de aire caliente («spray») o bien por secado sobre cilindros («hatmaker» o «roller»).	Humedad máxima: 5 por 100. Proteína bruta mínima: 22 por 100. Grasa butírica mínima: 28 por 100. Cenizas máximas: 7 por 100. Lactosa mínima: 30 por 100. Solubilidad del producto mínima: 80 por 100. Caseína mínima: 75 por 100 de la proteína de la leche.
Leche desnatada en polvo («spray», «hatmaker» o «roller»).	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche desnatada, bien por evaporación en corriente de aire caliente («spray») o bien por secado sobre rodillos («hatmaker» o «roller»).	Humedad máxima: 5 por 100. Proteína bruta mínima: 30 por 100. Grasa butírica máxima: 1,5 por 100. Cenizas máximas: 9 por 100. Lactosa mínima: 43 por 100. Solubilidad del producto mínima: 80 por 100. Caseína mínima: 75 por 100 de la proteína de la leche.
Leche parcialmente desnatada en polvo («spray», «hatmaker» o «roller»).	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche parcialmente desnatada, bien por evaporación en corriente de aire caliente («spray») o bien por secado sobre cilindros («hatmaker» o «roller»).	Humedad máxima: 5 por 100. Proteína bruta mínima: 23 por 100. Grasa butírica máxima: 25 por 100. Cenizas máximas: 9 por 100. Lactosa mínima: 30 por 100. Solubilidad del producto mínima: 80 por 100. Caseína mínima: 75 por 100 de la proteína de la leche.
Leche de manteca («spray», «hatmaker» o «roller»).	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche mazada, residuo de la obtención de manteca, bien por evaporación en corriente de aire caliente («spray») o bien por secado sobre rodillos («hatmaker» o «roller»).	Humedad máxima: 5 por 100. Proteína bruta mínima: 27 por 100. Grasa butírica máxima: 10 por 100. Cenizas máximas: 10,5 por 100. Yactosa mínima: 35 por 100. Solubilidad del producto mínima: 80 por 100. Caseína mínima: 75 por 100 de la proteína de la leche.
Suero de leche dulce, ácido o neutralizado («spray», «hatmaker» o «roller»).	Producto obtenido por eliminación del agua del suero dulce, ácido o neutralizado de leche, bien por evaporación en corriente de aire caliente («spray») o bien por secado sobre rodillos («hatmaker» o «roller»).	Humedad máxima: 6 por 100. Proteína bruta mínima: 8 por 100. Cenizas máximas: 13 por 100. Lactosa mínima: 60 por 100. Cloruros (NaCl) máximos: 7 por 100.
Suero de leche parcialmente delactosado.	Suero seco de leche, al que se ha extraído parte de la lactosa.	Humedad máxima: 8 por 100. Proteína bruta mínima: 12 por 100. Cenizas máximas: 31,5 por 100. Cloruros (NaCl) máximos: 10 por 100.
Suero de leche parcialmente desmineralizado.	Suero de leche al que se han extraído parte de los minerales.	Humedad máxima: 6 por 100. Proteína bruta mínima: 8 por 100. Lactosa mínima: 60 por 100. Cenizas máximas: 6,5 por 100. Cloruros (NaCl) máximos: 8 por 100.
Suero de leche parcialmente desproteínado.	Suero de leche al que se han extraído parte de las proteínas.	Humedad máxima: 6 por 100. Proteína bruta mínima: 3 por 100. Lactosa mínima: 7 por 100. Cenizas máximas: 14 por 100. Cloruros (NaCl) máximos: 7 por 100.
Suero de leche líquido.	Subproducto de la industria de quesería.	Materia seca mínima: 5 por 100. Cenizas máximas: 1 por 100.
Concentrado de proteína o albúmina del suero de leche en polvo.	Productos obtenidos por secado de los componentes proteicos extraídos del suero de leche o de la leche por tratamiento químico o físico.	Humedad máxima: 8 por 100. Proteína bruta mínima: 30 por 100.
Caseína de leche en polvo.	Producto obtenido por secado y precipitación mediante ácidos o por presión de la caseína de la leche.	Humedad máxima: 12 por 100. Proteína bruta mínima: 75 por 100. Grasas butíricas máximas: 2 por 100.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMERCIO

27691

REAL DECRETO 2687/1982, de 15 de octubre, por el que se prorroga la suspensión parcial de los derechos arancelarios de normal aplicación.

El Real Decreto setecientos sesenta y cuatro/mil novecientos ochenta, de dieciocho de abril, dispuso la suspensión parcial de los derechos arancelarios de normal aplicación, por razones de la coyuntura económica. Por subsistir las razones y circunstancias que motivaron dicha suspensión, resulta aconsejable su prórroga, haciendo uso a tal efecto de la facultad conferida al Gobierno en el artículo sexto, apartado dos, de la vigente Ley Arancelaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Economía y Comercio, previa aprobación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de octubre de mil novecientos ochenta y dos,

DISPONGO:

Artículo único.—En el período comprendido entre los días veintisiete de octubre de mil novecientos ochenta y dos y veintiséis de enero de mil novecientos ochenta y tres, ambos inclusive, seguirá vigente la suspensión parcial de los derechos arancelarios de normal aplicación, establecida por el Real Decreto setecientos sesenta y cuatro/mil novecientos ochenta, de dieciocho de abril.

Dado en Madrid a quince de octubre de mil novecientos ochenta y dos,

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Economía y Comercio,
JUAN ANTONIO GARCÍA DIEZ