

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

15100 REAL DECRETO 1351/1983, de 27 de abril, por el que se prohíbe la utilización del amianto en el proceso de elaboración y tratamiento de los alimentos y productos alimentarios.

Tradicionalmente ha venido utilizándose el amianto (también denominado asbesto) como producto filtrante y clarificante de líquidos destinados a la preparación o elaboración de alimentos.

En los últimos años se han efectuado numerosas investigaciones demostrativas de que el uso de este producto constituye un factor de riesgo sanitario para la salud de los consumidores de alimentos, en cuya preparación haya sido utilizada esta sustancia.

La consideración de este riesgo ha hecho que numerosos países prohíban la utilización del amianto en el tratamiento de aquellos productos alimenticios en que estaba permitido anteriormente y la no autorización en las nuevas Reglamentaciones que se establecen para otros alimentos. La experiencia recogida en todos estos países hace conveniente adoptar medidas similares en el nuestro.

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, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Queda prohibido el uso del amianto en cualquiera de sus formas o preparaciones para el tratamiento filtrante o clarificador de sustancias alimentarias, materias primas o alimentos.

DISPOSICION TRANSITORIA

Al efecto de que la industria alimentaria pueda adaptar sus instalaciones, utillaje y procesos técnicos a los nuevos productos que puedan sustituir al amianto, el plazo de puesta en vigor de esta disposición será de seis meses, a partir de la fecha de la publicación de este Real Decreto en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la puesta en vigor del presente Real Decreto quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o menor rango, en cuanto puedan oponerse a lo dispuesto en este Real Decreto.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

15101 REAL DECRETO 1352/1983, de 27 de abril, por el que se derogan determinados artículos del Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas relativos a las leches higienizada, concentrada y conservada.

Los avances tecnológicos y la variación de los hábitos de consumo hacen que las normativas contenidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas, aprobado por Decreto 2478/1966, de 6 de octubre, y modificado por Decreto 544/1972, de 9 de marzo, que afecta a las leches pasteurizadas, concentradas, esterilizadas y UHT, deban ser actualizadas dentro del contexto del desarrollo del Código Alimentario Español, por lo que será necesaria en su momento la derogación de los artículos del citado Reglamento que hacen referencia a los productos en cuestión.

En su virtud, visto el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo y previo acuerdo del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—En el momento de entrada en vigor de las Ordenes de la Presidencia del Gobierno por las que se aprueban las normas de calidad para las leches pasteurizada, concentrada, esterilizada y UHT quedarán derogados los artículos 14 al 20, 21 al 23, 29 al 32 y 26 al 28, respectivamente, del Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas, aprobado por Decreto 2478/1966, de 6 de octubre, y modificado por Decreto 544/1972, de 9 de marzo.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

15102 REAL DECRETO 1353/1983, de 27 de abril, por el que se modifica el capítulo V (Conservación de Alimentos) del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

Desde la publicación y puesta en vigor del Código Alimentario Español hasta los momentos actuales se ha puesto de manifiesto la necesidad de ir modificando su texto, dependiendo de las exigencias derivadas de la elaboración de las diferentes Reglamentaciones Técnico-sanitarias que las desarrollan, al objeto de irlo adecuando a los imperativos tecnológicos. En este sentido, la tecnología sobre la conservación de alimentos, pone de manifiesto que es necesario reconsiderar el texto que sobre esta temática figura en el capítulo V del Código Alimentario Español.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—El capítulo V del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, queda redactado como sigue:

«CAPITULO V

Conservación de alimentos

2.05.01 Alimentos conservados.—Son los que, después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados, se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias, para el consumo durante un tiempo variable.

2.05.02 Procedimientos de conservación.—Se autoriza los siguientes procedimientos de conservación:

- a) Por el frío.
- b) Por el calor.
- c) Por radiaciones.
- d) Por desecación, deshidratación y liofilización.
- e) Por salazón.
- f) Por ahumado.
- g) Por encurtido.
- h) Por escabechado.
- i) Por otros procedimientos.

2.05.03 Conservación por el frío.—Es el procedimiento que consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar las actividades microbianas y enzimáticas y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento mediante los siguientes procesos:

- a) Refrigeración.
- b) Congelación.

En estos tratamientos se tendrá en cuenta, fundamentalmente, la temperatura, la humedad relativa, la circulación y renovación del aire, la estiba y la densidad y duración del almacenamiento que requiere cada alimento conservado.

2.05.04 Refrigeración.—Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, sin alcanzar las de congelación. La temperatura deberá mantenerse uniforme, durante el período de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto.