

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

4515 *Real decreto 271/2014, do 11 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o iogur.*

A dita norma foi derogada parcialmente, principalmente, no relativo aos aspectos sobre hixiene dos alimentos, mediante o Real decreto 176/2013, do 8 de marzo, polo que se derrogan total ou parcialmente determinadas regulamentacións técnico-sanitarias e normas de calidade referidas a produtos alimenticios, onde, no artigo 53, se derroga o subpunto 7.3.7, así como os números 8 ao 11, agás o subpunto 1 deste último, e o número 13 do Real decreto 179/2003.

Entre outras cuestións, o citado Real decreto 176/2013, do 8 de marzo, derogou a especificidade da etiquetaxe da data de caducidade do iogur, así como o límite de venda de vinte e oito días desde a súa data de fabricación, exixidos anteriormente na mencionada norma de calidade para o iogur.

Como consecuencia desa derogación, a etiquetaxe de datas do iogur, actualmente, como acontece coa xeneralidade dos produtos alimenticios, réxese pola normativa horizontal europea sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor e a relativa á hixiene dos alimentos e, de conformidade con esta, os operadores de empresas alimentarias deberán determinar o tipo de data apropiada a cada produto, así como o seu límite temporal.

Por outra parte, é preciso adecuar a normativa sobre o iogur á nova realidade do mercado, eliminando restricións que poidan situar os produtores españois nunha situación de desvantaxe, co fin de garantir a competencia leal entre as industrias, mellorar a competitividade do sector e dotar das mesmas condicións todos os produtores no marco da Unión Europea.

En consecuencia, considérase necesario aprobar unha nova norma de calidade, eliminar os puntos derogados polo Real decreto 176/2013, do 8 de marzo, actualizar o seu contido, co fin de facilitar a súa correcta aplicación, e derogar, polo tanto, o Real decreto 179/2003, do 14 de febreiro.

No proceso de elaboración desta norma foron consultadas as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados e emitiu informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Esta disposición foi sometida ao procedemento previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia das normas e regulamentacións técnicas, e no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 11 de abril de 2014,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto.*

Esta norma de calidade ten por obxecto o establecemento das normas básicas de calidade para a elaboración e comercialización do iogur.

Artigo 2. *Definicións.*

1. «Iogur»: o produto de leite coagulado obtido por fermentación láctica mediante a acción de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* a partir de leite ou de leite concentrado, desnatados ou non, ou de nata, ou de mestura de dous ou máis destes produtos, con ou sen a adición doutros ingredientes lácteos indicados no número 2 do artigo 5, que previamente sufran un tratamento térmico ou outro tipo de tratamento, equivalente, polo menos, á pasteurización.

O conxunto dos microorganismos produtores da fermentación láctica deben ser viables e estar presentes na parte láctea do produto rematado en cantidade mínima de 1 por 10^7 unidades formadoras de colonias por gramo ou mililitro.

2. «Iogur pasteurizado despois da fermentación»: o produto obtido a partir do iogur que, como consecuencia da aplicación dun tratamento térmico posterior á fermentación equivalente a unha pasteurización, perdeu a viabilidade das bacterias lácticas específicas e cumpre todos os requisitos establecidos para o iogur nesta norma, salvo as excepcións indicadas nela.

Artigo 3. *Tipos de iogur e denominacións.*

Segundo os produtos engadidos, antes ou despois da fermentación, ou da aplicación do tratamento térmico despois da fermentación, se é o caso, os iogures clasifícanse nos seguintes tipos:

1. Iogur natural. É o definido no número 1 do artigo 2.
2. Iogur natural azucrado. É o iogur natural ao cal se lle engadiu azucre ou azucres comestibles.
3. Iogur edulcorado. É o iogur natural ao cal se lle engadiron edulcorantes autorizados.
4. Iogur con froita, zumes e/ou outros alimentos. É o iogur natural ao cal se lle engadiron froitas, zumes e/ou outros alimentos.
5. Iogur aromatizado. É o iogur natural ao cal se lle engadiron aromas e outros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados.
6. Iogur pasteurizado despois da fermentación. É o definido no número 2 do artigo 2.

Artigo 4. *Materias primas.*

1. En todos os iogures: leite, leite concentrado, desnatado ou non, nata ou mestura de dous ou máis destes produtos.

2. En diferentes tipos de iogures:
 - a) Nos iogures naturais azucrados, azucre e/ou azucres comestibles.
 - b) Nos iogures edulcorados, edulcorantes autorizados.
 - c) Nos iogures con froita, zumes e/ou outros alimentos, ingredientes tales como froitas e hortalizas (frescas, conxeladas, en conserva, liofilizadas ou en po), puré de froitas, polpa de froitas, compota, marmelada, confeitura, xaropes, zumes, mel, chocolate, cacao, froitos secos, coco, café, especias e outros alimentos procesados ou non.
 - d) Nos iogures aromatizados, aromas e outros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados.

Artigo 5. *Adicións esenciais e facultativas.*

1. Adicións esenciais. A coagulación do iogur obterase unicamente pola acción conxunta de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

2. Adicións facultativas:
 - a) Leite en po en cantidade máxima de ata o 5 por 100 m/m no iogur natural definido no artigo 3.1, e de ata o 10 por 100 m/m nos outros tipos de iogures.

Nata en po, soro en po, proteínas de leite e/ou outros produtos procedentes do fraccionamento do leite en cantidade máxima de ata o 5 por 100 m/m no iogur natural definido no artigo 3.1, e de ata o 10 por 100 m/m nos outros tipos de iogures.

b) Nos iogures con froita, zumes e/ou outros alimentos e nos iogures aromatizados, azucre e/ou azucres comestibles e/ou edulcorantes autorizados.

c) Nos iogures con froita, zumes e/ou outros alimentos, aromas e outros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados.

d) Xelatina, unicamente nos iogures con froita, zumes e/ou outros alimentos e nos aromatizados, cunha dose máxima de 3 g/kg de iogur.

Cando ademais da xelatina se utilicen estabilizantes, a cantidade máxima total será de 3 g/kg de produto rematado.

e) Amidóns comestibles, modificados ou non, distintos de aditivos alimentarios, unicamente nos iogures con froita, zumes e/ou outros alimentos e nos aromatizados cunha dose máxima de 3 g/kg de produto rematado.

Artigo 6. *Factores esenciais de composición e calidade.*

1. Todos os iogures deberán ter un pH igual ou inferior a 4,6.

2. O contido mínimo de materia graxa dos iogures, na súa parte láctea, será de 2 por 100 m/m, salvo para os iogures «semidesnatados», nos cales será inferior a 2 e superior a 0,5 por 100 m/m, e para os iogures «desnatados», nos cales será igual ou inferior a 0,5 por 100 m/m.

3. Todos os iogures terán, na súa parte láctea, un contido mínimo de extracto seco magro de 8,5 por 100 m/m.

4. Contido en iogur:

a) Para os iogures con froitas, zumes e/ou outros alimentos, a cantidade mínima de iogur no produto rematado será do 70 por 100 m/m.

b) Para os iogures aromatizados, a cantidade mínima de iogur no produto rematado será do 80 por 100 m/m.

Artigo 7. *Etiquetaxe.*

1. A etiquetaxe dos iogures rexerese polo disposto na normativa relativa á etiquetaxe xeral dos produtos alimenticios. Ademais, axustarase ás especificacións que se indican nos seguintes números.

2. A denominación de venda do iogur corresponderase con algunha das establecidas no artigo 3 desta norma de calidade, seguida, se é o caso, da indicación «semidesnatado» ou «desnatado», en función do seu contido en materia graxa láctea, tendo en conta as seguintes particularidades:

a) No caso dos iogures con froitas, zumes e outros alimentos, a denominación será: «iogur con...», seguida do nome específico das froitas, zumes ou produtos incorporados ou o xenérico de «froitas» ou «zume de froitas».

b) No caso dos iogures aromatizados, a denominación será: «iogur sabor a...», seguida do nome da froita ou do produto a que corresponda o axente aromático utilizado.

c) No caso dos iogures pasteurizados despois da fermentación, a denominación será: «iogur pasteurizado despois da fermentación...», seguida, se é o caso, da indicación que corresponda, «azucrado ou edulcorado ou con...», nome específico das froitas, zumes ou produtos incorporados ou o xenérico de «froitas» ou «zume de froitas».

3. Os iogures que se fabriquen con leite distinto do de vaca ou, se é o caso, cunha mestura de leites de diferentes especies, deberán incluír na súa denominación, despois da palabra iogur, a indicación da especie ou especies que corresponda.

Artigo 8. *Prohibicións.*

Queda prohibido o emprego da palabra «iogur» na denominación de calquera produto, citándoa mesmo como ingrediente, se non cumpre os requisitos desta norma. Estes requisitos deberán cumprirse, en tales casos, no momento da súa adquisición polo consumidor final.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos desta regulamentación non se aplicarán aos produtos legalmente fabricados ou comercializados nos outros Estados membros da Unión Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) parte contratante no acordo do Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de produtos.*

Os produtos fabricados antes da entrada en vigor deste real decreto que satisfagan as disposicións aplicables neste momento poderán comercializarse ata que se esgoten as súas existencias.

Disposición derogatoria. *Derrogación normativa.*

Queda derogado o Real decreto 179/2003, do 14 de febreiro, polo que se aproba a norma de calidade para o iogur.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto ten carácter básico, ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a da Constitución española, que lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre as bases e a coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 11 de abril de 2014.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN