

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

27944 ORDEN de 20 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche concentrada destinada al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente Norma General de Calidad para la Leche Concentrada; visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Concentrada destinada al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.—La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales de análisis vigentes.

Tercero.—De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.—La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español, en el momento de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto lo dispuesto en el apartado 12. «Etiquetado y rotulación de la norma», que entrará en vigor en las fechas fijadas para la entrada en vigor del título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION TRANSITORIA

Se prohíbe la venta de la leche concentrada desnatada definida en el apartado 5.2 de esta norma, hasta que se determinen los regímenes de comercialización y precios de la misma.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 20 de octubre de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO MUNOZ

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

ANEJO UNICO

Norma general de calidad para la leche concentrada

1. Nombre de la norma

Norma general de calidad para la leche concentrada.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la leche concentrada para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a la leche de vaca concentrada destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. Definición.

Se entiende por leche concentrada la leche natural, entera o desnatada, pasteurizada y privada de parte de su agua de

constitución. La descripción de la pasteurización será la establecida en la «Norma General de Calidad para la Leche Pasteurizada».

5. Denominaciones.

5.1 Leche concentrada entera o leche concentrada.

La que contenga un mínimo del 11,75 p.100 de materia grasa de la leche y un mínimo del 30,15 p.100 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

5.2 Leche concentrada desnatada.

La que contenga, como máximo, un 1,10 p.100 de materia grasa de la leche, y un mínimo de 30,90 p.100 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

6. Tratamiento.

6.1 Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración comprenderá las fases siguientes

6.1.1 Limpieza previa de la leche por medio de centrifugación.

6.1.2 Calentamiento uniforme de la leche en flujo continuo durante no menos de quince segundos, a temperatura comprendida entre «72° C.» y «78° C.». Esta relación de temperatura y tiempo no excluye otras, igualmente eficaces, ni otros procesos tecnológicos, previamente aprobados por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

6.1.3 Eliminación del agua de constitución en la cantidad necesaria por medio de un equipo adecuado de evaporación a presión inferior a la atmosférica.

6.1.4 Refrigeración inmediata a no más de «4° C.».

6.1.5 Envasado inmediato en recipientes limpios e higienizados, cerrados de forma que protejan contra contaminaciones y adulteraciones.

6.1.6 Conservación en cámara frigorífica a no más de «8° C.»

6.2 Otras operaciones permitidas.

6.2.1 Normalización de la proporción de grasa y extracto seco magro para satisfacer los requerimientos de composición del apartado 5.

6.2.2 Homogeneización.

7. Factores esenciales de composición y calidad.

7.1 Ingrediente único.

Leche de vaca.

7.2 Características físico químicas.

7.2.1 Organolépticas.

La leche concentrada dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

— Color uniforme, ligeramente amarillento.

— Olor y sabor característicos.

7.2.2 Intrínsecas.

— Materia grasa de la leche.

— Leche concentrada entera: Mínimo, 11,75 p., 100 m/m.

— Leche concentrada desnatada: Máximo, 1,10 p., 100 m/m.

— Índices de grasa de la leche:

— Índice de refracción a 40° C: De 1,4540 a 1,4557.

— Índice de Reichert: De 26 a 32.

— Índice de Polenske: De 1 a 4.

— Índice de Kirchner: De 19 a 27.

El límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 98 por 100, de la fracción esterólica del insaponificable determinados por cromatografía gaseosa.

— Extracto seco magro.

— Leche concentrada entera: Mínimo, 30,15, p.100 m/m.

— Leche concentrada desnatada: Mínimo, 30,90 p.100 m/m.

— Impurezas. (Prueba de filtración por disco de algodón.)

Grado 0.

— Prueba de la fosfatasa: Negativa.

7.2.3 La leche concentrada una vez reconstituida poseerá las mismas características establecidas para la leche pasteurizada, en cuanto a su composición se refiere.

8. Norma microbiológica y contaminantes.

8.1 Norma microbiológica aplicable a la leche concentrada.

- Gérmenes patógenos: Ausencia.
- Recuento de colonias aerobias.
- Mesófilas ($31 \pm 1^\circ \text{C}$). Máximo: 1.10^5 col/ml.
- Enterobacteriaceae totales. Máximo: 1.10^3 col/ml.

8.2 Contaminantes.

Las tolerancias de productos contaminantes, sustancias tóxicas, antibióticos y sus metabolitos, no deberán sobrepasar las contenidas 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 correspondientes.

9. Prohibiciones.

Se prohíbe expresamente:

- 9.1 El llenado y cerrado de los envases en forma manual.
- 9.2 El envasado y cierre fuera del Centro donde tiene lugar la pasteurización y la concentración.
- 9.3 La tenencia y venta de leche concentrada a granel y en envases abiertos en los locales de venta al público, exceptuándose la de uso propio, o de cocina en establecimientos de la industria alimentaria y en el ramo de la hostelería.
- 9.4 La adición de cualquier ingrediente distinto de la propia leche.
- 9.5 La tenencia por la industria de aditivos alimentarios no autorizados para alguno de los productos que elabore dicha industria.
- 9.6 La venta de productos en cuya denominación se incluya la mención «Leche concentrada», y éstos no se ajusten a la presente norma, excepto en leches procedentes de otras especies que, en su caso, deberán cumplir su correspondiente norma específica.
- 9.7 La repasteurización de la leche.

10. Higiene.

- 10.1 El elaborador deberá responsabilizarse del control de la materia prima, en cuanto se refiere a sus factores esenciales de composición, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción, mediante exámenes y análisis adecuados y factibles dentro del carácter perecedero de la materia prima.
- 10.2 La leche concentrada deberá ser conservada en el ciclo de distribución comercial a temperatura no superior a 10°C , hasta su entrega al consumidor.
- 10.3 La leche concentrada deberá ser vendida al consumidor dentro de los cuatro días siguientes al de su envasado.

11. Envasado.

- 11.1 El material de envase podrá ser vidrio, cartón-poliétileno, material macromolecular, o cualquier otro autorizado, para este fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- 11.2 El tamaño de los envases podrá ser de un quinto, un cuarto, un medio, un litro, un litro y medio y dos litros. No obstante, por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán autorizarse envases de mayor capacidad.
- 11.3 La tolerancia máxima admisible en el contenido de una muestra individual será de un 5 p. 100, en más o en menos, si el contenido es igual o inferior a 200 milímetros, y de un 3 p. 100, en más o en menos, si es superior. No obstante, en el caso de una muestra representativa de la totalidad de un lote, la media del conjunto de dicha muestra deberá corresponderse con el volumen declarado en la etiqueta, con las tolerancias admitidas por el muestreo estadístico.

12. Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los envases deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios envasados.

12.1 Etiquetado.

La Leche concentrada dispuesta para el consumo llevará en el cuerpo del envase y/o en su cierre, las siguientes indicaciones:

- 12.1.1 La denominación del producto con arreglo al apartado 5 de esta Norma, pudiéndose añadir el calificativo de «pasteurizada».
- 12.1.2 La indicación «Homogeneizada», si la leche ha sufrido este tratamiento.
- 12.1.3 El contenido neto, que se expresará en volumen, mediante caracteres que tengan una altura mínima de:

Cantidad en milímetros	Altura mínima en mm.
Hasta 200	3
Más de 200, hasta 500	4
Más de 500, hasta 1.000	5
Más de 1.000	6

12.1.4 La fecha de caducidad, que se indicará mediante la mención «Fecha de caducidad», seguida del día y el mes, en este orden. Dicha fecha no podrá sobrepasar la del quinto día siguiente al día de su envasado, y se indicará de la siguiente forma:

- El día con la cifra o cifras correspondientes.
- El mes, con su nombre o con las tres primeras letras del mismo.

12.1.5 La expresión «Consérvese en frío».

12.1.6 La equivalencia en leche entera o desnatada, según los casos.

12.1.7 Identificación de la Empresa:

12.1.7.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, y, en todo caso, su domicilio.

12.1.7.2 El número de Registro Sanitario de Industria de la planta elaboradora.

12.1.8 Lote de fabricación. Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Se será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

12.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- La expresión «Consérvese frío».

No será obligatoria la mención de estas indicaciones, siempre que puedan ser observadas, clara y fácilmente, en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

13. Responsabilidades.

A estos efectos, se estará a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

27945

CANJES DE NOTAS, constitutivas de Acuerdos sobre la supresión del visado español para los pasaportes diplomáticos y de servicio de la Santa Sede, realizados en Madrid el 24 de octubre, 8 de noviembre de 1978, 2 de enero y 9 de enero de 1979.

El Ministerio de Asuntos Exteriores saluda atentamente a la Nunciatura Apostólica de la Santa Sede y tiene la honra de poner en su conocimiento que este Ministerio, de acuerdo con el del Interior, ha decidido suprimir el visado español para los pasaportes diplomáticos de la Santa Sede.

La supresión de esta formalidad entrará en vigor a los sesenta días, a contar de la fecha de recepción de la Nota con la cual esa Nunciatura comunique su conformidad con lo que en ésta se dice.

El Ministerio de Asuntos Exteriores aprovecha esta ocasión para reiterar a la Nunciatura Apostólica de la Santa Sede el testimonio de su más alta consideración.

Madrid, 24 de octubre de 1978.

A la Nunciatura Apostólica de la Santa Sede en Madrid.

NOTA VERBAL

La Nunciatura Apostólica saluda muy atentamente al Ministerio de Asuntos Exteriores y con relación a su Nota número 2, de fecha 24 del pasado octubre, por la que se comunicaba a esta Nunciatura la supresión del visado español para los pasaportes diplomáticos de la Santa Sede, esta Nunciatura Apostólica solicita que se extienda dicha decisión también a los pasaportes de servicio de la misma Santa Sede.

Al agradecerle su benévola atención, la Nunciatura Apostólica aprovecha la oportunidad para reiterar al Ministerio