

ORDEN PRE/1313/2002, de 3 de junio, por la que se modifica la norma de calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior, aprobada por Orden de 1 de julio de 1987.

La Orden de 1 de julio de 1987 aprobó la norma de calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior, siendo modificado, en parte, el contenido de dicha norma mediante Orden de 16 de septiembre de 1994.

La evolución que a lo largo de los últimos años se ha producido en el desarrollo de nuevos productos, así como la creciente demanda de productos semidesnatados, no regulados hasta el momento en España en lo que se refiere al yogur y la existencia en el mercado de productos que no requieren conservación por el frío, obtenidos a partir del yogur mediante tratamiento por el calor posterior a la fermentación equivalente a una pasteurización, que implica la inactivación de las bacterias lácticas específicas, previstos ambos en la legislación de otros Estados miembros de la Unión Europea, aconsejan modificar esta norma de calidad con objeto de adaptarla a las nuevas exigencias del mercado, con pleno respeto al concepto tradicional del yogur, fuertemente arraigado en España que incluye la presencia de lactobacilos vivos.

La presente Orden regula la denominación y otras indicaciones del etiquetado de los yogures, con especial atención a los yogures que han sido pasteurizados después de la fermentación, a fin de diferenciarlos del yogur tradicional, asegurando tanto la correcta información de los consumidores como la leal competencia entre las empresas fabricantes.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las Comunidades Autónomas y todos los sectores afectados. Asimismo, ha sido informada por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y cuenta con el informe favorable de la Secretaría de Estado de Comercio y Turismo.

La presente Orden se dicta en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 25.f) de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, en cuya virtud las disposiciones que afecten a varios Departamentos ministeriales por razón de su competencia material específica revestirán la forma de Orden del Ministro de la Presidencia.

En el presente supuesto el Ministro de la Presidencia tiene atribuida la competencia formal de dictar dicha norma reglamentaria, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de la Ministra de Sanidad y Consumo, con competencias en materia de elaboración de normas sobre calidad alimentaria.

Esta disposición se dicta al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.13.a y 16.a de la Constitución y de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo y de acuerdo con el Consejo de Estado, dispongo:

Artículo único.

Se modifica la norma de calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior recogida en el anexo de la Orden de 1 de julio de 1987, en el que se introducen las siguientes modificaciones:

1. Se modifica el punto 4 "Definición del producto", con la siguiente redacción:

"4.1 Se entiende por "yogur" o "yoghourt" el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de "Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus" a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1 por 10<sup>7</sup> colonias por gramo o mililitro.

4.2 Se entiende por "yogur pasteurizado después de la fermentación" o "yoghourt pasteurizado después de la fermentación" el producto obtenido a partir del "yogur" o "yoghourt" que, como consecuencia de la aplicación de un tratamiento por el calor posterior a la fermentación equivalente a una pasteurización, ha perdido la viabilidad de las bacterias lácticas específicas y cumple todos los requisitos establecidos para el yogur en esta norma, salvo las excepciones indicadas en la misma."

2. Se modifica el punto 5 con la siguiente redacción:

"5. Tipos de yogur.-Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación de tratamiento térmico después de la fermentación, en su caso, los yogures pueden clasificarse:

5.1 Yogur natural.-Es el definido en el punto 4.1.

5.2 Yogur azucarado.-Es el yogur definido en el punto 4.1, al que se han añadido azúcar o azúcares comestibles.

5.3 Yogur edulcorado.-Es el yogur definido en el punto 4.1, al que se han añadido los edulcorantes autorizados en esta norma.

5.4 Yogur con fruta, zumos y/u otros productos naturales.-Es el definido en el punto 4.1, al que se han añadido frutas, zumos y/u otros productos naturales.

5.5 Yogur aromatizado.-Es el yogur definido en el punto 4.1, al que se han añadido agentes aromáticos autorizados.

5.6 Yogur pasteurizado después de la fermentación.-Es el definido en el punto 4.2."

3. Se sustituyen los apartados 6.2 y 6.3 por los siguientes:

"6.2 Materia grasa láctea.-El contenido mínimo de materia grasa de los yogures, en su parte láctea, será de 2 por 100 m/m, salvo para los yogures "semidesnatados", en los que será inferior a 2 y superior a 0,5

por 100 m/m, y para los yogures "desnatados", en los que será inferior a 0,5 por 100 m/m.

6.3 Extracto seco magro lácteo.-Todos los yogures tendrán, en su parte láctea, un contenido mínimo de extracto seco magro de 8,5 por 100 m/m."

4. En el punto 8 se a adir  un nuevo apartado 8.5, con la siguiente redacción:

"8.5 Los requisitos de los puntos 8.3 y 8.4 no serán exigibles a los yogures pasteurizados después de la fermentación."

5. En el punto 11 se sustituye el apartado 1, que quedará redactado de la forma siguiente:

"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 manera:

11.1.1 Los yogures naturales, mediante la expresión:

Yogur o yoghourt natural, seguida, en su caso, de la indicación "semidesnatado" o "desnatado".

11.1.2 Los yogures azucarados, mediante la expresión:

Yogur o yoghourt azucarado, seguida, en su caso, de la indicación "semidesnatado" o "desnatado".

11.1.3 Los yogures edulcorados, mediante la expresión:

Yogur o yoghourt edulcorado, seguida, en su caso, de la indicación "semidesnatado" o "desnatado".

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

Yogur o yoghourt con....., a continuación se indicará el nombre específico de las frutas, zumos o productos incorporados o el genérico de "frutas" o "zumo de frutas", seguida, en su caso, de la indicación "semidesnatado" o "desnatado".

11.1.5 Los yogures aromatizados, mediante la expresión:

Yogur o yoghourt sabor a....., a continuación se indicará el nombre de la fruta o producto al que corresponda el agente aromático utilizado, seguida, en su caso, de la indicación "semidesnatado" o "desnatado".

11.1.6 Los yogures pasteurizados después de la fermentación, mediante la expresión:

Yogur o yoghourt pasteurizado después de la fermentación....., seguido de la denominación que corresponda, de acuerdo con lo establecido en los apartados 11.1.1 a 11.1.5. , y en su caso, de la indicación "semidesnatado" o "desnatado".

6. En el apartado 11.2 se añade el siguiente párrafo:

"Este requisito no será exigible a los yogures pasteurizados después de la fermentación."

Disposición final  nica. Entrada en vigor.

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

Madrid, 3 de junio de 2002.

LUCAS GIMÉNEZ

Excmos. Sres. Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y Ministra de Sanidad y Consumo.