

REAL DECRETO 1472/2008, de 5 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

El Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, recoge los requisitos establecidos por la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

La Directiva 2007/61/CE del Consejo, de 26 de septiembre de 2007, que modifica la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, teniendo en cuenta la creciente necesidad de armonización en el comercio internacional de la leche y productos lácteos, autoriza la normalización del contenido de proteínas de determinados tipos de leche conservada total o parcialmente deshidratada en un contenido mínimo del 34 por ciento en peso, expresado en extracto seco magro.

Paralelamente a la normalización, también define las materias primas así como la composición de las materias primas utilizadas para el ajuste del contenido de proteínas.

Asimismo, permite la adición de vitaminas y minerales con arreglo al Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

La incorporación a nuestro ordenamiento jurídico interno de la Directiva 2007/61/CE, constituye el objeto de este real decreto que modifica la norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, aprobada por Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto.

En su tramitación han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y del Ministro de Sanidad y Consumo, de acuerdo el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 5 de septiembre de 2008,

DISPONGO :

Artículo único. Modificación del Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

El artículo único del Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, queda modificado como sigue:

Uno. El primer párrafo del apartado 1.1, de la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, queda redactado en los siguientes términos:

«1.1 Leche parcialmente deshidratada.-Es el producto líquido, con o sin adición de azúcar, obtenido por eliminación parcial del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada o de una mezcla de dichos productos, al que puede habersele añadido nata, leche totalmente deshidratada o ambos productos, sin que la cantidad de leche deshidratada adicionada supere, en el producto final, el 25 por cien del extracto seco total procedente de la leche.»

Dos. El primer párrafo del apartado 1.2, de la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, queda redactado del siguiente modo:

«1.2 Leche totalmente deshidratada.-Es el producto sólido obtenido por eliminación del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada, de la nata o de una mezcla de dichos productos y cuyo contenido de agua es igual o inferior a un 5 por cien en peso del producto final.»

Tres. El apartado 2 de la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, queda redactado del siguiente modo:

«2. Tratamientos, adiciones autorizadas y materias primas:

2.1 Tratamientos:

a) Para la fabricación de leche condensada, leche condensada parcialmente desnatada, leche condensada semidesnatada y leche condensada desnatada, se autoriza el tratamiento por medio de lactosa en cantidad adicional no superior a 0,03 por cien en peso del producto final.

b) Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la conservación de los productos contemplados en los apartados 1.1 y 1.2 se obtendrá por los siguientes procedimientos:

1.º Tratamiento térmico (esterilización, UHT, etc.), en el caso de los distintos tipos de leche evaporada.

2.º Adición de sacarosa, en el caso de los distintos tipos de leche condensada.

3.º Deshidratación, en el caso de los distintos tipos de leche en polvo.

c) Sin perjuicio de los requisitos de composición de los apartados 1.1 y 1.2, el contenido proteínico de la leche podrá ajustarse a un contenido mínimo del 34 por cien en peso, expresado en extracto seco magro, mediante la adición o la eliminación de los componentes de la leche de manera que no se altere la relación entre la proteína de lactosuero y la caseína de la leche ajustada.

2.2 Adiciones autorizadas y materias primas:

a) Vitaminas y minerales con arreglo al Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

b) Las materias primas autorizadas para ajustar el contenido de proteínas a que hace referencia la letra c) del apartado 2.1, son las siguientes:

1.º Retentado de la leche:

El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

2.º Permeado de la leche:

El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

3.º Lactosa:

La lactosa es un componente natural de la leche, normalmente obtenido del lactosuero con un contenido de lactosa anhidra igual o superior a 99,0 por cien m/m sobre extracto seco.

Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o ser una mezcla de ambas formas.»

Disposición final primera. Incorporación de Derecho comunitario.

Mediante este real decreto se procede a incorporar a nuestro ordenamiento jurídico interno la Directiva 2007/61/CE, de 26 de septiembre de 2007, que modifica la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 5 de septiembre de 2008.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta Primera del Gobierno y Ministra de la Presidencia,

MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ