

no podrá comercializarse en España sin la autorización del Ministerio de Comercio y previo informe favorable de la Dirección General de Sanidad.

## 8.2. Importación.

La sal comestible producida en el extranjero para su consumo en nuestro país deberá adaptarse, para su distribución en él, a las disposiciones establecidas en esta Norma, salvo lo dispuesto en los Tratados o Convenios Internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

## 9. Competencias.

Los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Norma.

Al Sindicato Nacional de Industrias Químicas se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Norma, y asimismo de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual a efectos de regulación de censos.

## 10. Métodos de análisis.

En tanto no existan normas analíticas españolas, se emplearán para las determinaciones exigidas en la sal comestible las siguientes:

10.1 Determinación del peso: La comprobación del peso de las unidades de venta será como mínimo el resultante del promedio de diez unidades de venta por tipo, admitiéndose la tolerancia señalada en el punto 6.1.3 de la presente Norma.

10.2. Determinaciones de humedad: Norma ISO 2.483.

10.3. Determinación de residuo insoluble en agua: Norma ISO 2.479.

10.4. Determinación de cloruros: Norma ISO 2.481.

10.5. Determinación de calcio y magnesio: Norma ISO 2.482.

10.6. Para otras especificaciones, se utilizarán los métodos seleccionados y utilizados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

7760

DECRETO 705/1976, de 5 de marzo, por el que se aprueba la Norma sobre yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado.

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, respetando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria en cuanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a la sistemática, principios básicos y características técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, las definiciones y características de los apartados correspondientes a las leches fermentadas o acidificadas que figuran en el capítulo XV del referido Código precisan, en el caso del yogur, una normalización específica que regule este producto en sus distintas variedades de elaboración y comercialización.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, Agricultura, Industria y Comercio, oída la Organización Sindical, 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 cinco de marzo de mil novecientos setenta y seis,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Norma sobre yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado.

## DISPOSICION FINAL

Esta Norma entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de las instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Norma que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes,

y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la presente Norma.

Segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que durante seis meses los industriales que actualmente están dedicados a la fabricación de yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado podrán seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de los envases, cierres, envolturas o etiquetas de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Norma.

Después de la publicación del presente Decreto, todo encargo de envases, cierres, envolturas o etiquetas se ajustará a lo establecido en el texto de la presente Norma, siendo considerada esta infracción como falta grave.

## DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al contenido de la presente Norma.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a cinco de marzo de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCIA

Norma específica para el yogur (Yoghourt), yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado

### 1. Objeto de la Norma.

Definir las condiciones y características que deben reunir los productos para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

### 2. Ambito de aplicación.

La presente Norma se aplicará al yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, zumos y otros productos naturales y yogur aromatizado.

### 3. Definiciones.

3.1. Se entiende por «yogur» o «yoghourt» el producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada, leche concentrada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, con o sin adición de leche en polvo, entera o desnatada.

Los microorganismos citados deben ser viables y abundantes en el producto terminado.

3.2. Yogur azucarado es el definido en el punto 3.1 al que se han añadido solamente alguno o algunos de los azúcares comestibles.

3.3. Yogur edulcorado es el definido en el punto 3.1 al que se han añadido solamente edulcorantes, y, en su caso, aromas autorizados por la Dirección General de Sanidad y su comercialización estará regulada por la Reglamentación específica de preparados alimenticios para regímenes especiales.

3.4. Yogur con frutas, zumos y/u otros productos naturales son los definidos en los puntos 3.1 y 3.2 a los que se han añadido los ingredientes citados, junto a agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

3.5. Yogur aromatizado es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 al que se han añadido agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

### 4. Factores esenciales de composición y calidad.

#### 4.1. Yogur.

Contenido mínimo de materia grasa de leche.	2,0 % m/m.
Extracto seco magro, mínimo	8,5 % m/m.

#### 4.2. Yogur desnatado.

Contenido máximo de materia grasa de leche.	0,5 % m/m.
Extracto seco magro, mínimo	8,5 % m/m.

#### 4.3. Yogur azucarado.

Cumplirá los requisitos especificados en 4.1 y 4.2 en cuanto se refiere a la parte de leche que entra en su composición.

#### 4.4. Yogur edulcorado.

Cumplirá los requisitos especificados en 4.1 y 4.2 en cuanto se refiere a la parte de leche que entra en su composición.

4.5. Yogur con frutas, zumos y/u otros productos naturales. Cumplirá los requisitos especificados en 4.1 y 4.2 en cuanto se refiere a la parte de leche que entra en su composición. La cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 70 por 100 m/m.

#### 4.6. Yogur aromatizado.

Cumplirá los requisitos especificados en 4.1 y 4.2 en cuanto se refiere a la parte de leche que entra en su composición. La cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 por 100 m/m.

#### 5. Materias primas y adiciones esenciales y facultativas.

##### 5.1. Materias primas esenciales.

Leche pasteurizada, leche concentrada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada total o parcialmente desnatada, nata pasteurizada y mezcla de dos o más de estos productos.

##### 5.2. Adiciones esenciales.

Cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.

##### 5.3. Adiciones facultativas.

— Leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada en cantidad de hasta el 5 por 100, como máximo, en el yogur natural, y de hasta el 10 por 100, como máximo, en los otros tipos de yogur.

— Suero en polvo, proteína de leche y/o de suero, de origen vacuno.

— Azúcares en los yogures definidos en los puntos 3.2, 3.4 y 3.5.

— Ingredientes naturales, tales como frutas y hortalizas (frescas, congeladas, en conserva, liofilizadas o en polvo), puré de frutas, pulpa de frutas, compota, mermelada, confitura, jarrabes, zumos, miel, chocolate, cacao, frutos secos, coco, café, especias y otros ingredientes naturales aromatizantes inocuos, solamente en los yogures definidos en los epígrafes 3.4 y 3.5.

#### 6. Aditivos.

Sólo podrán emplearse aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad en los yogures definidos en los apartados 3.3, 3.4 y 3.5.

6.1. Edulcorantes autorizados solamente en los yogures edulcorados (3.3).

6.2. Sustancias aromatizantes naturales y/o idénticas a las naturales definidas en el Decreto 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12), en los yogures de frutas, zumos y/u otros productos naturales, así como en los aromatizados y edulcorados.

6.3. Colorantes, estabilizadores y conservadores autorizados expresamente para este fin por la Dirección General de Sanidad, en los yogures definidos en los puntos 3.3, 3.4 y 3.5.

#### 7. Higiene.

El tratamiento de las materias primas, adiciones esenciales, adiciones facultativas y aditivos, la fabricación, manipulación, conservación y comercialización del producto se harán de modo que quede perfectamente garantizado el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y la higiene del producto.

El yogur, desde el momento de su fabricación hasta la adquisición por el consumidor, se mantendrá a temperaturas comprendidas entre uno y diez grados centígrados.

#### 8. Envasado.

Los diversos tipos de yogures se presentarán al consumidor debidamente envasados en recipientes cerrados.

##### 8.1. Material de envases.

Vidrio, cartón parafinado, porcelanas, material macromolecular o cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad.

8.2. Los envases tendrán un contenido neto mínimo de 125 gramos.

#### 9. Etiquetado y rotulación.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 336/1975, de 7 marzo, por el que se aprueba la Norma general para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados, se aplicarán las especificaciones que seguidamente se señalan.

El yogur dispuesto para el consumo llevará en el cuerpo del envase o en su cierre, con caracteres visibles e indelebles, en idioma español, las siguientes indicaciones.

##### 9.1. Denominación del producto.

9.1.1. El yogur que contenga 2,0 por 100 o más de materia grasa deberá denominarse «yogur» o «yoghourt».

9.1.2. El yogur que contenga 0,5 por 100 o menos de materia grasa deberá denominarse «yogur desnatado» o «yoghourt desnatado».

9.1.3. Las denominaciones que figuran en 9.1.1 y 9.1.2 se aplicarán también al yogur al que se hayan añadido azúcares o edulcorantes, con la condición de que tales denominaciones vayan acompañadas del calificativo «azucarado» o la expresión «con azúcar» o «edulcorado», respectivamente.

9.1.4. El yogur definido en el epígrafe 3.4 deberá denominarse «yogur con ...» o «yoghourt con ...», siempre que lleve incorporados fragmentos o cantidades ostensibles del ingrediente que le proporciona el calificativo. En lugar de los puntos suspensivos, se pondrá el nombre de la (s) fruta (s) o alimento (s) del citado ingrediente.

9.1.5. El yogur definido en el epígrafe 3.5 deberá denominarse «yogur sabor ...» o «yoghourt sabor...». En lugar de los puntos suspensivos, se pondrá el nombre de la fruta o alimento al que corresponde el agente aromático utilizado.

##### 9.2. Relación de ingredientes y aditivos.

Deberán relacionarse en el envase, individualmente o haciendo referencia al grupo a que pertenecen (leche, azúcares, frutas, zumos, colorantes, espesantes, conservadores y agentes aromáticos) y por orden decreciente de proporciones.

En el caso de utilización de otros derivados lácteos, distintos de la leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, deberá hacerse mención de los mismos en la relación de ingredientes.

En los yogures edulcorados deberán figurar los nombres específicos de los edulcorantes utilizados.

##### 9.3. Contenido neto.

El contenido se expresará en peso neto, admitiéndose una tolerancia de conformidad con el sistema que se establece en el punto 11.

9.4. Marca registrada o nombre o razón social y domicilio o sigla identificadora del fabricante o importador, en su caso.

9.5. Fecha de caducidad (día y mes) con un límite de veinte días, como máximo, contados a partir del día en que el producto fue envasado para su venta definitiva.

9.6. La expresión «Consérvese en frío».

9.7. País de origen, en el caso de ser importado.

9.8. Número de Registro Sanitario de la industria.

En cumplimiento del Decreto 797/1975, de 21 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril) y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

##### 10. Métodos de análisis.

En tanto no se establezcan normas españolas para la determinación de las especificaciones de esta Norma, se utilizarán los siguientes métodos:

10.1. Preparación de la muestra: Norma Chimie Ministerio de Agricultura francés XIV-1.

10.2. Determinación de materia grasa: Idem XIV-3.

10.3. Determinación de extracto seco: Idem XIV-2.

10.4. Identificación de colorantes, edulcorantes, espesantes y conservadores: Métodos seleccionados y recomendados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

10.5. Análisis microbiológico:

- Recuento de coliformes
- *Escherichia coli*
- *Stafilococcus aureus*
- *Streptococcus D. de Lancefield*
- Gérmenes sulfito-reductores (*Cl. Perfringens*)
- Hongos
- Examen al microscopio

Métodos seleccionados y recomendados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

## 11. Sistema de determinación del contenido neto.

El contenido se expresará en peso neto, admitiéndose una tolerancia de hasta 10,3 por 100 de «m» (siendo «m» la cantidad nominal del contenido señalado en el envase expresada en gramos) en el contenido conjunto de una muestra, obtenida de tal forma que sea lo más representativa posible y que obligatoriamente estará constituida por diez elementos intactos y debidamente cerrados, para todos los tipos de yogur. En el caso concreto del definido en el punto 3.4, «Yogur con frutas, zumos y/u otros productos naturales», la tolerancia a que se ha hecho referencia podrá alcanzar hasta 11,5 por 100 de «m».

## MINISTERIO DE MARINA

7761

DECRETO 706/1976, de 18 de marzo, por el que se reorganiza el Servicio de Cifra de la Armada.

El Servicio de Cifra de la Armada, que fue objeto de una específica regulación por Decreto de diez de noviembre de mil novecientos cuarenta y dos, que lo asignó a los Gabinetes de las respectivas Jefaturas de Transmisiones de los Estados Mayores, de la Armada, Departamentos Marítimos y Bases Navales, hoy Secciones de Comunicaciones de los Estados Mayores, de la Armada y Zonas Marítimas, ha sufrido modificaciones orgánicas en virtud del Decreto de cinco de abril de mil novecientos cincuenta y siete y de las normas dictadas para su desarrollo, quedando integrado dentro de dichas Secciones, lo que, junto a las transformaciones experimentadas por la técnica, y a los cambios impuestos por disposiciones legales posteriores de distinto rango dictadas en la Armada, que afectan a su estructura y normal funcionamiento, obligan a regular nuevamente el Servicio, adaptándolo a las exigencias del momento presente.

Asimismo, justifica especialmente la necesidad de la nueva normativa el hecho de ser la materia de este Servicio de Cifra de las consideradas como clasificadas por la Ley de Secretos Oficiales, por lo que resulta procedente encuadrarlo, a sus efectos, dentro de sus normas, otorgándole la protección correspondiente.

Por todo ello, a propuesta del Ministerio de Marina, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dieciocho de marzo de mil novecientos setenta y seis,

## DISPONGO:

Artículo primero.—El Servicio de Cifra de la Armada tiene como misión exclusiva, dentro de la Marina, la Criptografía en sus aspectos científico y de aplicación.

Artículo segundo.—Todas las funciones, documentos y material relacionados con el Servicio de Cifra de la Armada serán materia clasificada y calificada de secreto, de acuerdo con la Ley nueve/mil novecientos sesenta y ocho, de cinco de abril, sobre Secretos Oficiales, y el Decreto doscientos cuarenta y dos/mil novecientos sesenta y nueve, de veinte de febrero.

Artículo tercero.—El Ministro de Marina dictará o en su caso propondrá al Consejo de Ministros las normas de régimen interior para el desarrollo del Servicio de Cifra de la Armada.

Artículo cuarto.—El personal de plantilla del Servicio de Cifra disfrutará, sobre los emolumentos que puedan corresponderle por su empleo y desempeño de cargo en Estado Mayor, de la bonificación de los complementos de sueldo que les sean de aplicación con arreglo a lo establecido en las disposiciones en vigor en materia de retribuciones.

Disposición Derogatoria.—Queda derogado el Decreto de diez de noviembre de mil novecientos cuarenta y dos y cuantas disposiciones se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a dieciocho de marzo de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de Marina,  
GABRIEL PITA DA VEIGA Y SANZ

MINISTERIO  
DE LA GOBERNACION

7762

RESOLUCION de la Dirección General de Tráfico por la que se atribuyen a los Jefes provinciales y locales de Tráfico las facultades que el Reglamento por el que han de regirse las Escuelas particulares de conductores de vehículos de tracción mecánica confiere al Director general.

El artículo 2 de la Orden de 10 de abril de 1973, que aprobó el Reglamento de Escuelas Particulares de Conductores, autoriza al Director general de Tráfico para atribuir a órganos inferiores las facultades que el aludido Reglamento le confiere; y haciendo uso de esa facultad, esta Dirección General, dada la complejidad y volumen de los asuntos que tiene encomendados y con el propósito de facilitar la celeridad y eficacia de la actuación administrativa, dispone:

1.º Se atribuyen a los Jefes provinciales y locales de Tráfico las funciones que los artículos 16.4, 23.5, en lo relativo a la suspensión y revocación de la autorización de ejercicio de los Directores; 26, párrafo segundo; 36, 38, 39, 41.4, 42.4 y 44.3 del Reglamento de Escuelas Particulares de Conductores confieren al Director general de Tráfico.

2.º Contra las resoluciones que los Jefes provinciales y locales de Tráfico dicten al amparo de lo dispuesto en el apartado anterior, podrá interponerse recurso de alzada conforme a la Ley de Procedimiento Administrativo.

Madrid, 31 de marzo de 1976.—El Director general, José Ignacio San Martín López.

MINISTERIO  
DE EDUCACION Y CIENCIA

7763

DECRETO 707/1976, de 5 de marzo, sobre Ordenación de la Formación Profesional.

La Ley General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa concibe la Formación Profesional, en sus tres grados, como el conjunto de enseñanzas que sirve para ofrecer a los alumnos una adecuada preparación profesional, a la par que continua su formación integral.

Promulgada la Ley, y teniendo en cuenta el calendario de aplicación de la reforma, se inició por el Ministerio de Educación y Ciencia una amplia experimentación de la Formación Profesional, que permitiese establecer una regulación definitiva de la misma, adecuada a los objetivos pretendidos por la Ley. La primera consecuencia de la experimentación ha sido el poner de manifiesto la necesidad de una regulación especial para la enseñanza de determinadas profesiones, en el nivel del segundo grado de Formación Profesional, de forma que sea posible ordenar las enseñanzas de cada profesión dentro del marco más adecuado a los objetivos finales. De ahí que este Decreto cumpla simultáneamente con el mandato recogido en la Ley, en su artículo cuarenta y dos sobre Ordenación de la Formación Profesional, y el que establece el artículo cuarenta y seis, sobre regulación de las enseñanzas especializadas, aunque limitándose, en este caso, a las que, a partir del primer grado de Formación Profesional, conduzcan a la titulación académica del segundo grado.

La flexibilidad que han de tener, en todo momento, las enseñanzas profesionales, hace preciso abordar con suficiente generalidad todo lo referente a planes de estudio, posibilitando, de otra parte, una participación activa de los Centros y de los distintos Departamentos ministeriales interesados en su propuesta y desarrollo para cumplir lo que disponen el artículo nueve punto tres de la Ley, y lo establecido en su artículo cuarenta, sobre la estrecha relación de la Formación Profesional con la estructura y previsiones del empleo. Por lo mismo, y a tenor de lo establecido en el artículo cuarenta y uno punto tres de la Ley, se prevé una amplia participación de las Empresas en el desarrollo de la Formación Profesional, estableciéndose la figura de Empresa colaboradora de los Centros Docentes, donde