

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Queda derogado el Real Decreto 514/1982, de 5 de marzo, por el que se establecen y modifican determinadas tarifas postales y de telecomunicación, así como cuantas otras disposiciones se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Segunda.—Se faculta al Ministro de Transportes, Turismo y Comunicaciones para suprimir, modificar o adicionar cuantos artículos de los vigentes Reglamentos de los servicios postales y telegráficos se vean afectados por este Real Decreto.

Tercera.—Se faculta asimismo a la Dirección General de Correos y Telecomunicación para interpretar, desarrollar y dictar cuantas instrucciones requiera el cumplimiento de los preceptos que se contienen en este Real Decreto.

Cuarta.—El presente Real Decreto entrará en vigor el día 1 de julio de 1983.

Dado en Madrid a 22 de junio de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

17962 ORDEN de 14 de junio de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para la cuajada en el mercado interior.

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, y teniendo en cuenta los Decretos 2484/1987, 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 de calidad, aprobada por la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, 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 de calidad para la cuajada en el mercado interior que figura 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 vigentes.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio nacional al año de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Cuarto.—Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones; en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 14 de junio de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEJO UNICO

Norma de calidad para la cuajada

1. Nombre de la norma.

Norma de calidad para la cuajada.

2. Objeto de la norma.

Esta norma tiene por objeto definir las condiciones y características que debe reunir el producto cuajada para su adecuada comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ambito de aplicación.

La presente norma se aplicará a la cuajada destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. Definición.

Se entiende por cuajada el producto semisólido obtenido de la leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas que se fijan posteriormente, entera o desnatada total o parcialmente, coagulada por la acción del cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desuerado.

5. Denominaciones.

5.1 En la denominación, después de la palabra «cuajada» deberá figurar la indicación de la especie o especies animales de las que proceda la leche empleada por orden descendente de proporciones, en caracteres perfectamente claros y legibles.

5.2 Según el contenido en materia grasa, expresado en porcentaje en masa de la materia grasa sobre la masa del producto final, las cuajadas se denominarán:

Extragrasa: La que contenga más del 5,5 por 100 de materia grasa.

Grasa: La que contenga más del 3,5 por 100 y un máximo del 5,5 por 100 de materia grasa.

Magra: La que contenga más del 1,5 por 100 y un máximo del 3,5 por 100 de materia grasa.

Desnatada: La que contenga un máximo de 1,5 por 100 de materia grasa.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1 Ingredientes esenciales:

Uno. Leche pasteurizada o U.H.T. entera, semidesnatada o desnatada concentrada o no de oveja, cabra, vaca o sus mezclas.
Dos. Cuajo animal o coagulante vegetal.

6.2 Ingredientes facultativos.

6.2.1 Leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada en cantidad que permita ajustar el extracto seco total.

6.2.2 Nata, para poder satisfacer los requisitos del contenido de materia grasa.

6.3 Extracto seco total mínimo: 15 por 100, expresado en milímetros sobre el producto terminado.

6.4 Índices.

Las características físico-químicas de la grasa estarán comprendidas entre los siguientes valores:

6.4.1 Para cuajada de vaca:

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

Índice de Reichert: De 28 a 32.

Índice de Polenske: De 1 a 4.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

6.4.2 Para cuajada de cabra:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4520 a 1,4545.

Índice de Reichert: De 21 a 28.

Índice de Polenske: De 5 a 9.

Índice de Kirchner: De 14 a 21.

6.4.3 Para cuajada de oveja:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4530 a 1,4557.

Índice de Reichert: De 28 a 32.

Índice de Polenske: De 5 a 8.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

Para la cuajada de vaca, cabra y oveja el límite mínimo de colesterol, dentro de los esteroides, será de un 98 por 100.

7. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo. De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos alimentarios mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

7.1 Cloruro cálcico en dosis hasta 200 mg/Kg de leche.

7.2 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio en dosis máxima de 2.000 mg/Kg de producto, calculadas como ácido sórbico, o ácido benzoico y sus sales sódicas y potásicas en dosis máxima de 2.000 mg/Kg de producto, calculada como ácido benzoico.

Si los ácidos sórbico o benzoico o sus sales se utilizan conjuntamente la dosis máxima total no podrá sobrepasar los 2.000 mg/Kg de producto, expresada en sus correspondientes ácidos.

7.3 Los siguientes espesantes solos o combinados en dosis máxima de 4 gramos por kilogramo de cuajada. En el caso de emplear solamente gelatina, la dosis máxima será de 7 gramos por kilogramo de cuajada.

Agar-agar.
Carragenatos.
Alginato sódico, potásico, cálcico y amónico.
Pectina.
Gelatina.

7.4 Enzimas coagulantes autorizadas.

8. Contaminantes.

Los siguientes niveles de contaminación relativos a la higiene alimentaria de estos productos han sido sancionados por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/1978, de 22 de diciembre, dicha Subsecretaría para la Sanidad podrá modificar en cualquier momento la presente relación de contaminantes mediante Resolución.

8.1 Normas microbiológicas aplicables a cuajadas.

Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 \pm 1° C), máximo: 1×10^6 col/g.

Enterobacteriaceae, máximo: 1×10^2 col/g.

Escherichia Coli, máximo: 1×10^1 col/g.

Salmonella: Ausencia col/25 g.

Staphylococcus aureus, máximo: 1×10^2 col/g.

8.2 Criterios aplicables a contaminantes y sustancias tóxicas.

La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los contenidos en la legislación vigente y, en su defecto, los contenidos en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.

9. Prohibiciones.

Queda expresamente prohibido:

9.1 Utilizar para la elaboración de cuajadas materias primas que estén adulteradas o alteradas, así como las consideradas extrañas a su composición.

9.2 Cualquier manipulación que tienda a sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche utilizada en su fabricación por grasas distintas.

9.3 La utilización de aditivos alimentarios no autorizados para este producto.

9.4 La adición de sustancias destinadas al aumento de peso.

9.5 La venta de productos en cuya denominación se incluya la palabra «cuajada» y no se ajusten a la presente norma.

9.6 La venta de cuajadas adulteradas, alteradas o contaminadas.

9.7 Todo empleo de indicaciones o presentación de etiquetas, envases, documentos comerciales y medios de publicidad que sean susceptibles de crear en el ánimo del consumidor cualquier clase de confusión sobre la naturaleza, composición u origen del producto.

9.8 La venta de cuajada con una humedad superior al 85 por 100 expresada en masa del producto en el momento del envasado.

9.9 Realizar el tratamiento térmico de la leche, la fabricación y envasado de la cuajada en centros distintos.

10. Higiene.

10.1 La leche utilizada para la fabricación de este producto deberá estar pasteurizada o esterilizada por el procedimiento U.H.T.

10.2 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de las materias primas y demás ingredientes, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones de pureza, en el momento de su recepción o de uso, mediante exámenes y análisis normales de buena práctica industrial o por medio de las certificaciones necesarias aportadas por el proveedor.

10.3 El transporte, almacenamiento y comercialización del producto terminado se realizará en todo momento a una temperatura no superior a «8° C».

11. Envasado.

11.1 El material del envase podrá ser de barro cocido y vidriado, vidrio porcelana, cortón parafinado, material macromolecular o cualquier otro autorizado para este fin por el Ministerio competente.

11.2 Los diversos tipos de cuajadas se presentarán al consumidor debidamente envasadas en recipientes íntegros, en perfectas condiciones de higiene y limpieza y tapados herméticamente.

En el caso de emplearse envases de barro cocido y vidriado o porcelana, el cierre deberá ser hermético hasta el máximo grado alcanzable industrialmente.

11.3 Los envases podrán ser «recuperables o de retorno» únicamente cuando en la industria existan instalaciones técnicas que garanticen su correcta limpieza y esterilización.

11.4 El llenado se realizará mecánicamente y a coagulación en todo su proceso, hasta el tapado, en sala aséptica, no siendo necesaria ésta en el caso de realizarse el envasado y capsulado en circuito cerrado.

11.5 El contenido neto mínimo del producto en cada envase será de:

- 140 gramos en caso de envases de barro.
- 125 gramos en otros envases.

11.6 Se admitirá una tolerancia del 3 por 100 en más o en menos sobre el contenido neto declarado. No obstante, en el caso de una muestra representativa de la totalidad del lote, la media del conjunto de dicha muestra deberá corresponderse con el contenido neto 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 embalajes deberán cumplir la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos envasados aprobada por Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

12.1 Etiquetado.

La información del etiquetado en los envases de la cuajada, constará de las siguientes especificaciones:

12.1.1 Denominación del producto conforme a lo dispuesto en el apartado 5.1.

12.1.2 El porcentaje mínimo de grasa, que se declarará por defecto en múltiplos de 0,5 y discrecionalmente la denominación correspondiente.

12.1.3 Lista de ingredientes. Irá precedida de la leyenda «Ingredientes». Se mencionarán todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos.

12.1.4 Contenido neto. Se expresará con caracteres que tengan un altura mínima de 3 milímetros y se utilizará como unidad de medida el gramo.

12.1.5 Fecha de caducidad. Se expresará con la leyenda «Fecha de caducidad» seguida del día y el mes en dicho orden.

La fecha de caducidad no podrá sobrepasar los doce días desde su fabricación en el caso de la «cuajada pasteurizada», o los veinte días si se trata de «cuajada UHT».

12.1.6 La indicación «elaborada con leche pasteurizada» o «elaborada con leche UHT», según los casos.

12.1.7 La indicación «consérvese en frío».

12.1.8 Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o importador y, en todo caso, su domicilio.

12.1.9 El número de Registro Sanitario de identificación de la industria y del importador, en su caso.

12.1.10 Identificación del lote de fabricación. Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación.

12.1.11 El país de origen para las cuajadas de importación.

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.

Instrucciones para la conservación.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas 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

17963

CORRECCION de erratas del Convenio de Amistad, Defensa y Cooperación entre el Reino de España y los Estados Unidos de América, hecho en Madrid el 2 de julio de 1982, con Convenios complementarios y anejos, así como, en relación con el artículo 4 del Convenio, texto del Convenio de Londres de 19 de junio de 1951 y protocolo al Convenio de Amistad, Defensa y Cooperación, hecho en Madrid el 24 de febrero de 1983.

Padecidos errores en la inserción del texto del «Convenio de Amistad, Defensa y Cooperación entre el Reino de España y los Estados Unidos de América, hecho en Madrid el 2 de julio de 1982, con Convenios complementarios y anejos, así como, en relación con el artículo 4 del Convenio, texto del Convenio de Londres de 19 de junio de 1951 y Protocolo al Convenio de Amistad, Defensa y Cooperación, hecho en Madrid el 24 de febrero de 1983», publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 120, de 20 de mayo de 1983, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones: