

# I. Disposiciones generales

## TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

**26429** RECURSO de inconstitucionalidad número 814/1983, promovido por don José María Ruiz Gallardón, como comisionado de 54 Diputados, contra la Ley del País Vasco 8/1983, de 19 de mayo.

El Tribunal Constitucional, por providencia de 21 de septiembre corriente, ha admitido a trámite el recurso de inconstitucionalidad número 814/1983, promovido por don José María Ruiz Gallardón, como comisionado de 54 Diputados, contra la Ley del País Vasco 8/1983, de 19 de mayo, de Ordenación de la Actividad Comercial.

Lo que se publica para general conocimiento. Madrid, 21 de septiembre de 1983.—El Secretario de Justicia, firmado y rubricado.

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**26430** REAL DECRETO 2595/1983, de 28 de septiembre, regulador de las tasas académicas de las Escuelas Sociales para el curso 1983/1984.

Las tasas académicas se han venido revisando periódicamente, con el fin de poder hacer frente a los gastos que ocasionan las enseñanzas de Graduado Social, ya que los presupuestos de las Escuelas Sociales se nutren, en su mayor parte, de las tasas por matrículas de los estudiantes, con independencia de la ayuda estatal.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7.º de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda y Trabajo y Seguridad Social, con el informe favorable del Ministerio de Educación y Ciencia y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de septiembre de 1983.

### DISPONGO:

Artículo 1.º Las tasas académicas que regirán en las Escuelas Sociales a partir del curso 1983/1984 serán las siguientes:

Pesetas

Primero. Para los cursos de carrera y acceso:

a) Curso completo	14.000
b) Asignatura suelta	2.400
c) Examen revalida y tesina	2.400
d) Curso acceso	14.000

Segundo. Tasas de Secretaría:

a) Compulsa de documentos	200
b) Certificaciones académicas, certificaciones acreditativas, traslado de expediente académico	600
c) título de Graduado Social	2.400

Art. 2.º Los alumnos que cursen los estudios en Centros privados abonarán el 40 por 100 de las tasas establecidas en el apartado primero del artículo anterior, en concepto de apertura de expediente académico y de prueba de evaluación.

Las demás tasas se satisfarán en la cuantía íntegra prevista en el artículo anterior.

### DISPOSICION FINAL

Se autoriza a los Ministros de Economía y Hacienda y Trabajo y Seguridad Social para dictar las normas necesarias en orden a la aplicación del presente Real Decreto, que entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 28 de septiembre de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

**26431** CORRECCION de errores del Real Decreto 1777/1983, de 22 de junio, por el que se modifican determinadas tarifas postales y de Telecomunicación.

Advertido error en el texto remitido para su publicación del citado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 153, de fecha 28 de junio de 1983, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 18012, primera columna, artículo 18, apartado 1, donde dice: «UNE-A5 (ciento cinco por ciento cuarenta y ocho milímetros)», debe decir: «UNE-A5 (ciento cuarenta y ocho por doscientos diez milímetros)».

**26432** CORRECCION de errores del Real Decreto 2201/1983, de 4 de agosto, por el que se regula la campaña vinico-alcoholera 1983-84.

Advertidos errores en el texto del mencionado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 198, de 19 de agosto de 1983, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

Artículo 8, punto 2, apartado 2.2, párrafo primero, donde dice: «El volumen de vino ofrecido...», debe decir: «El volumen de vino ofertado...».

Artículo 8, punto 3, apartado 3.1, párrafo primero, donde dice: «El vino ofrecido...», debe decir: «El vino ofertado...».

Artículo 8, punto 3, apartado 3.4, párrafo primero, donde dice: «Las bodegas elaboradoras entregarán sus vinos ofrecidos...», debe decir: «Las bodegas elaboradoras entregarán sus vinos ofertados...».

Artículo 7, punto 1, apartado 1.2, párrafo segundo, donde dice: «Obtenido este certificado, las beneficiarias...», debe decir: «Obtenido este certificado, las firmas beneficiarias...».

Artículo 7, punto 1, apartado 1.4, párrafo primero, donde dice: «de conformidad con lo previsto en el artículo 118 de la citada Ley y su Reglamento (Real Decreto 835/1982, de 23 de marzo)», debe decir: «de conformidad con lo previsto en el artículo 118 de la citada Ley y su Reglamento (Decreto 835/1972, de 23 de marzo)».

**26433** ORDEN de 3 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Pasterizada 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 la Presidencia del Gobierno 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 General de Calidad para la Leche Pasterizada, 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 Pasterizada destinada al consumo en el 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, «Equitativo 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 Envasados.

#### DISPOSICION TRANSITORIA

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

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.  
Madrid, 3 de octubre 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 General de Calidad para la Leche Pasterizada

###### 1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma General de Calidad para la Leche Pasterizada.

###### 2. OBJETO DE LA NORMA

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

###### 3. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma general abarca a la leche de vaca pasteurizada destinada a su comercialización en el mercado interior.

###### 4. DEFINICION

Se entiende por leche pasteurizada la leche natural, entera o desnatada, sometida a un proceso tecnológico adecuado que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica, características biológicas y cualidades nutritivas.

###### 5. DENOMINACIONES

###### 5.1 Leche pasteurizada entera o leche pasteurizada.

La que contenga un mínimo de 3,20 por 100 de materia grasa de la leche y un mínimo de 8,20 por 100 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

###### 5.2 Leche pasteurizada desnatada.

La que contenga como máximo un 0,30 por 100 de materia grasa de la leche y un mínimo de extracto seco magro del 8,45 por 100, 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 o filtración.

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 Refrigeración inmediata a no más de 4° C.

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

6.1.5 Conservación en cámara frigorífica a no más de 8° C.

###### 6.2 Otras operaciones permitidas.

6.2.1 Normalización del contenido en grasa para satisfacer los requerimientos de composición del apartado 5.

6.2.2 Homogeneización.

###### 6.3 Condiciones del pasteurizador.

El equipo pasteurizador cumplirá con las condiciones que a continuación se indican:

6.3.1 Todos los aparatos serán construidos de forma que se asegure una completa protección de la leche contra los riesgos de contaminación atmosférica.

6.3.2 La temperatura de la leche o del medio por el que deba mantenerse será automáticamente regulada.

6.3.3 Todo sistema en el que la leche se caliente a la temperatura final de higienización antes de entrar en la sección de retención estará previsto, para el caso del fallo del regulador automático o del generador del vapor, de un dispositivo que interrumpa automáticamente la corriente de leche siempre que su temperatura descienda por debajo del límite requerido y que automáticamente la reanude cuando de nuevo se alcance dicho límite.

6.3.4 Además de los termómetros indicadores necesarios en las diferentes secciones de calentamiento y refrigeración, dispondrá de un termómetro registrador de la temperatura en la sección de retención. Estará ajustado de modo que en ningún momento marque temperatura más alta que el termómetro indicador que necesariamente deberá llevar dicha sección.

Los gráficos de temperatura con el nombre del centro higienizador y debidamente fechados y firmados por el operario deberán conservarse como mínimo un mes.

#### 7. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

##### 7.1 Ingrediente único.

Leche de vaca.

##### 7.2 Características fisicoquímicas.

7.2.1 Organolépticas: La leche pasteurizada dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

— Color uniforme blanco o ligeramente amarillento.

— Olor y sabor característicos.

##### 7.2.2 Intrínsecas:

— Materia grasa de la leche:

Leche pasteurizada entera: Mínimo 3,20 por 100 mm.

Leche pasteurizada desnatada: Máximo 0,30 por 100 mm.

— Extracto seco magro:

Leche pasteurizada entera: Mínimo 8,20 por 100 mm.

Leche pasteurizada desnatada: Mínimo 8,45 por 100 mm.

— Proteínas:

Leche pasteurizada entera: Mínimo 2,90 por 100 mm.

Leche pasteurizada desnatada: Mínimo 3,00 por 100 mm.

— Lactosa:

Leche pasteurizada entera: Mínimo 4,20 por 100 mm.

Leche pasteurizada desnatada: Mínimo 4,30 por 100 mm.

— Cenizas:

Leche pasteurizada entera: Mínimo 0,65 por 100 mm.

Leche pasteurizada desnatada: Mínimo 0,67 por 100 mm.

— Impurezas (prueba de filtración por disco de algodón):

Grado 0.

— Acidez, expresada en peso de ácido láctico por 100 mililitros: Máximo 0,19 por 100.

— Índices de la 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 esteroídica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

#### 8. NORMA MICROBIOLÓGICA Y CONTAMINANTES

##### 8.1 Norma microbiológica aplicable a la leche pasteurizada.

— Gérmenes patógenos: Ausencia.

— Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 ± 1° C): Máximo 1.10<sup>5</sup> col/ml.

— Enterobacteriaceae totales: Máximo 1.10<sup>4</sup> col/ml.

— Prueba de la fosfatasa: Negativa.

##### 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 correspondiente.

#### 9. PROHIBICIONES

Sé prohíbe expresamente:

9.1 El llenado y cerrado de los envases en forma manual, excepto los especificados en el párrafo 11.3.

9.2 El envasado y cierre fuera del centro donde tiene lugar la pasteurización.

9.3 La tenencia y venta de leche pasteurizada 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 pasteurizada» 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.

9.8 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, según se dispone 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.

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 examen y análisis adecuados y factibles dentro del carácter procedero de la materia prima.

10.2 La leche pasteurizada 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 pasteurizada deberá ser vendida al consumidor dentro de las setenta y dos horas siguientes al día de envasado.

11. ENVASADO

11.1 El material del envasado podrá ser vidrio, cartón, polietileno, material macromolecular y 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 venta de la leche pasteurizada para su consumo en centros y establecimientos colectivos podrá efectuarse en cantaras con cierre de ajuste adecuado y precintadas.

11.4 La tolerancia máxima admisible en el contenido de una muestra individual será de un 5 por 100 en más o en menos si el contenido es igual o inferior a 200 mililitros y de un 3 por 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 ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes 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 pasteurizada 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.

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 mililitros	Altura mínima en milímetros
Hasta 200	3
Más de 200 hasta 500	4
Más de 500 hasta 1.000	5
Más de 1.000	6

Se exceptúan del cumplimiento del requisito de la altura mínima de los caracteres los envases de vidrio serigrafiados.

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 cuarto día siguiente al día de su envasado. 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 «consérvase en frío».

12.1.6 Identificación de la Empresa.

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

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

12.1.7 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. Será necesario tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde constan los datos necesarios para la identificación de cada 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 «consérvase en 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 SANIDAD Y CONSUMO

26434 ORDEN de 26 de septiembre de 1983 sobre control y registro sanitarios de determinados productos.

Ilustrísimos señores:

Es relativamente frecuente en la actualidad el anuncio, oferta o venta de determinados productos o preparados que pretenden mantener o mejorar el estado, condición o apariencia de las personas, potenciar su aptitud o vigor físico, favorecer, estimular o facilitar las relaciones sexuales u otras finalidades similares. La protección de la salud pública y la defensa de los consumidores y usuarios aconsejan recordar las inexcusables exigencias de autorización, registro y control sanitario de dichos productos, conforme a las disposiciones vigentes aplicables en cada caso.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º 1. Los preparados elaborados con productos naturales, químicos o biológicos que pretenden mantener o mejorar el estado, condición o apariencia de las personas, potenciar su aptitud o vigor físico favorecer, estimular o facilitar las relaciones sexuales u otras finalidades similares deberán inexcusablemente ajustarse a las exigencias y requisitos de autorización, registro y control sanitario que les sean aplicables en cada caso.

2. La producción, importación, exportación, distribución, promoción comercial, publicidad, venta o aplicación a terceros de dichos preparados, sin contar con la preceptiva autorización y registro sanitario, se considerarán clandestinas y serán perseguidas por las autoridades y servicios de inspección de sanidad y consumo.

Art. 2.º 1. Deberán inscribirse como especialidades farmacéuticas los productos o preparados que, de acuerdo con su naturaleza, características, forma y finalidad, sean calificados como tales y cumplan los requisitos establecidos en la base 16 de la Ley de Bases de Sanidad Nacional de 25 de noviembre de 1944; Decreto 2464/1963, de 10 de agosto, y Decreto 1416/1973, de 10 de mayo, sobre especialidades farmacéuticas; artículo 2.º, 1, al, del Real Decreto 3033/1978, de 15 de diciembre, sobre sustancias o principios activos químicos anovulatorios o espermaticidas; Real Decreto 2730/1981, de 19 de octubre, y Orden de 17 de septiembre de 1982, sobre especialidades farmacéuticas publicitarias, y disposiciones concordantes.

En principio, se considerarán incluidos en este grupo los preparados de uso interno que con principios activos y forma y presentación farmacéutica pretendan disminuir el apetito y facilitar el adelgazamiento, modelar la figura, reconstituir o estimular las aptitudes sexuales, producir efectos anticonceptivos, pigmentar la piel u otros similares. En cualquier caso, corresponde a la Dirección General de Farmacia y Medicamentos decidir si un producto o preparado se considera o no medicamento.

2. Deberán inscribirse como cosméticos los productos o preparados que, de acuerdo con su naturaleza y características, sean calificados como tales, conforme a lo establecido en la base 16, párrafo 14, de la Ley de 25 de noviembre de 1944, Decreto 3339/1968, de 26 de diciembre, y disposiciones concordantes.