

I. Disposiciones generales

TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

26846 *PLANTEAMIENTO de cuestión de inconstitucionalidad número 470/83.*

El Tribunal Constitucional, por providencia de 28 de septiembre corriente, ha acordado admitir a trámite la cuestión de inconstitucionalidad promovida por el Juzgado de Primera Instancia número 2 de Palencia por posible inconstitucionalidad del número 2 del artículo 16 de la Ley 40/1980, de 5 de julio, por oposición con los artículos 24.1 y 117.3 de la Constitución. Lo que se publica para general conocimiento.

Madrid, 28 de septiembre de 1983.—El Secretario de Justicia, firmado y rubricado.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

26847 *ORDEN de 7 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche UHT destinada al mercado interior.*

Excmos. 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 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 UHT, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos de 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:

1.º Se aprueba la Norma General de Calidad para la leche UHT destinada al consumo en el mercado interior, que se recoge en el anejo único de esta Orden.

2.º La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales de análisis vigentes.

3.º 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.

4.º 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 13, «Etiquetado 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 alimenticios envasados.

DISPOSICION TRANSITORIA

Se autoriza hasta nueva orden la venta de leche UHT desnatada de las siguientes características:

Materia grasa: Máximo, 0,30 p. 100 m/m.
Extracto seco magro lácteo: Mínimo, 8,30 p. 100 m/m.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 7 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 UHT

1. Nombre de la Norma.

Norma General de Calidad para la leche UHT.

2. Objeto de la Norma.

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

3. Ambito de aplicación.

La presente Norma General se refiere a la leche de vaca UHT destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. Definición.

Se entiende por leche UHT la leche natural, entera o desnatada, sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, y envasada posteriormente en condiciones asepticas.

5. Denominaciones.

5.1 Leche UHT entera o leche UHT.

La que contenga un mínimo de 3,20 p. 100 de materia grasa de la leche y un mínimo de 8,10 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

5.2 Leche UHT desnatada.

La que contenga, como máximo, un 0,30 p. 100 de materia grasa de la leche y un mínimo de extracto seco magro del 8,35 p. 100, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

6. Tratamiento de higienización.

6.1 Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración comprenderá las fases siguientes:

- Limpieza previa de la leche por medio de centrifugación.
- Precalentamiento indirecto.
- Calentamiento uniforme de la leche, directo o indirecto, en flujo continuo a temperatura comprendida entre 135° C y 150° C durante un mínimo de dos segundos.
- Homogeneización anterior o posterior al calentamiento.
- Enfriamiento inmediato a la temperatura de envasado.
- Envasado en condiciones asepticas en recipientes estériles herméticamente cerrados, estancos a los líquidos y a los microorganismos.

6.2 Otras operaciones permitidas.

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

7. Factores esenciales de composición y calidad.

7.1 Ingrediente único.

Leche de vaca.

7.2 Características fisicoquímicas.

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

- Color uniforme ligeramente amarillento.
- Olor y sabor ligeramente marcados por el calentamiento.

7.2.2 Intrínsecas.

— Materia grasa de la leche:

Leche entera: Mínimo, 3,20 p. 100 m/m.
Leche desnatada: Máximo, 0,30 p. 100 m/m.

— Extracto seco magro lácteo:

Leche entera: Mínimo, 8,10 p. 100 m/m.
Leche desnatada: Mínimo, 8,35 p. 100 m/m.

— Proteínas:

Leche entera: Mínimo, 2,80 p. 100 m/m.
Leche desnatada: Mínimo, 2,90 p. 100 m/m.

— Lactosa:

Leche entera: Mínimo, 4,20 p. 100 m/m.
Leche desnatada: Mínimo, 4,30 p. 100 m/m.