

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 2484/1937, 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.

— Cenizas:

Leche entera: Mínimo, 0,85 p. 100 m/m.
Leche desnatada: Mínimo, 0,67 p. 100 m/m.

— Impurezas (prueba de la filtración por disco de algodón):
Grado 0.

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

— Índices de la grasa de la leche:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4540 a 1,4547.
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 88 por 100 de la fracción esterólica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

8. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo. Dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución, atendiendo a razones de salud pública.

8.1 Estabilizantes:

E. 331. Sales de sodio del ácido cítrico.
E. 332. Sales de potasio del ácido cítrico.
E. 339. Sales de sodio del ácido ortofosfórico.
E. 340. Sales de potasio del ácido ortofosfórico.
E. 450. Polifosfatos de sodio y de potasio.

a) Bifosfatos.

b) Trifosfatos.

c) Polifosfatos lineales (con un máximo del 8 p. 100, compuestos cíclicos).

En caso de su utilización la cantidad total de estos estabilizantes solos o en combinación no podrá ser superior al 0,1 p. 100 m/m, expresada en sustancia anhidra respecto al producto terminado.

La cantidad total de trifosfatos y polifosfatos lineales, expresada en P₂O₅, no podrá ser superior al 0,05 p. 100 m/m.

9. Norma microbiológica y contaminantes.

9.1 Norma microbiológica y criterios de conservación.

La leche UHT deberá satisfacer las siguientes condiciones:

— Antes de incubar:

Prueba de estabilidad al etanol de 88 p. 100 v/v en agua: Satisfactoria.

— Después de incubar, en sus propios envases perfectamente cerrados, una muestra durante catorce días a $-31 \pm 1^\circ\text{C}$ y otra muestra durante siete días a $-55 \pm 1^\circ\text{C}$:

Gérmes patógenos: Ausencia.

Gérmes vivos desarrollables en la leche (el medio de cultivo deberá ser de actividad idéntica a la de la leche):
Máx. $1.10^2/\text{ml}$.

— Acidez (expresada en peso de ácido/Máx. 0,02 superior a la/láctico por 100 ml): De la muestra sin incubar.

— Prueba de estabilidad al etanol de/88 p. 100 v/v en agua: Satisfactoria.

Examen organoléptico (color, olor/aspecto físico): Normal.

— Criterios exclusivos aplicables a la gelificación:

En el caso que la leche UHT presente gelificación y esta gelificación no sea debida a presencia microbiana no serán aplicables los criterios de conservación.

9.2 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.

10. Prohibiciones.

Se prohíbe expresamente:

10.1 El envasado y cierre fuera del centro donde tiene lugar el tratamiento de higienización.

10.2 La utilización de aditivos alimentarios no autorizados para este producto ni de cualquier otro ingrediente distinto de la propia leche.

10.3 La tenencia por la industria de aditivos alimentarios no autorizados para alguno de los productos que elabore dicha industria.

10.4 La tenencia y venta de leche UHT 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.

10.5 La venta de productos en cuya denominación se incluya la mención «Leche UHT», y ésta no se ajuste a la presente Nor-

ma, excepto en las leches procedentes de otras especies que, en su caso, deberán cumplir la correspondiente norma específica

11. Higiene.

El elaborador deberá responsabilizarse del control de la materia prima, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción mediante exámenes y análisis adecuados y factibles dentro del carácter predecido de la materia prima.

12. Envasado.

12.1 El material de envasado podrá ser cartón-poliéstero, material macromolecular o cualquier otro autorizado para este fin por el Ministerio competente.

12.2 El llenado y cierre de los envases se realizará mecánicamente.

12.3 El contenido de los envases podrá ser cualquiera hasta 250 ml, un cuarto, un medio, un litro, un litro y medio y dos litros.

12.4 La tolerancia máxima admisible en el contenido de una muestra individual será de un 5 p. 100 en más o en menos si el contenido es igual o inferior a 200 ml y de un 3 p. 100 en más o 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.

13. Etiquetado y rotulación.

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

13.1 Etiquetado.

La información del etiquetado de los envases de leche UHT dispuesta para el consumo constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

13.1.1 Denominación del producto.

La denominación del producto con arreglo al apartado 5 de esta Norma.

13.1.2 Lista de ingredientes.

En caso de utilización de estabilizantes será necesaria la designación de su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número asignado por la Dirección General de la Salud Pública.

13.1.3 Contenido neto.

Se expresará en volumen mediante caracteres que tengan una altura mínima de:

Cantidad en ml	Altura mínima en mm
Hasta 200	3
Más de 200 hasta 500	4
Más de 500 hasta 1.000	5
Más de 1.000	6

13.1.4 Marcado de fechas.

La fecha de duración mínima que se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de» seguida del día y mes en dicho orden.

— El día se expresará con la cifra o cifras correspondientes y el mes con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre.

Podrá también expresarse mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de» seguida de una indicación clara del lugar del etiquetado donde figure la fecha pertinente.

13.1.5 Instrucciones para su conservación.

Se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

13.1.6 Identificación de la Empresa.

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

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

13.1.7 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de identificación. Los fabricantes deberán tener

a disposición de los servicios competentes de la Administración a documentación donde consten todos los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

13.2 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.

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.

14. País de origen.

Las leches UHT de importación además de cumplir todo lo establecido en el apartado 13 de esta Norma, excepto lo dispuesto en 13.1.7, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

15. Control sanitario.

Los aspectos higiénico-sanitarios de la materia prima a que se refieren los apartados 9.3 y 11 de la Norma, así como las circunstancias del proceso tecnológico y las características del producto terminado deberán ser controlados por los Organismos competentes del Estado Español.

16. Responsabilidades.

A estos efectos se estará a lo dispuesto en la Reglamentación técnica-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Lache y Productos Lácteos.

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

6848

REGLAMENTO número 21 sobre prescripciones uniformes relativas a la homologación de vehículos en lo que concierne a su acondicionamiento interior, anexo al Acuerdo de Ginebra de 20 de marzo de 1958, relativo a la adopción de condiciones uniformes de homologación y reconocimiento recíproco de homologación de equipos y piezas de vehículos de motor. Incluye la serie 01 de enmiendas, que entraron en vigor el 8 de octubre de 1980.

REGLAMENTO NUMERO 21

Prescripciones uniformes relativas a la homologación de vehículos en lo que concierne a su acondicionamiento interior

1. CAMPO DE APLICACION

El presente Reglamento se aplica al acondicionamiento interior de los vehículos de turismo en lo que se refiere a:

- 1.1 Las partes interiores del habitáculo, excepto el o los retrovisores interiores.
- 1.2 La disposición de los mandos.
- 1.3 El techo y el techo practicable.
- 1.4 El respaldo y la parte posterior de los asientos.

2. DEFINICIONES

A los efectos del presente Reglamento, se entiende:

2.1 Por «homologación de vehículos», la homologación de un tipo de vehículo en lo que se refiere a su acondicionamiento interior.

2.2 Por «tipo de vehículo», en lo que se refiere al acondicionamiento interior del habitáculo (con excepción de los retrovisores), de la disposición de los mandos, del techo o del techo practicable, del respaldo de los asientos y de la parte posterior de los asientos de los vehículos a motor que no difieren entre sí en cuanto a puntos esenciales, tales como:

- 2.2.1 Formas o materiales de la carrocería que constituyen el habitáculo.
- 2.2.2 Disposición de los mandos.

2.3 Por «zona de referencia», la zona de impacto de la cabeza, tal como se define en el anexo 1 del presente Reglamento, con exclusión de:

2.3.1 La superficie limitada por la proyección horizontal hacia delante de un círculo que circunscribe el perímetro del mando de dirección aumentado con una banda periférica de 127 milímetros de anchura; esta superficie está limitada hacia abajo por el plano horizontal tangente al borde inferior del mando de dirección en posición de marcha en línea recta.

2.3.2 La parte de la superficie del tablero de bordo comprendida entre el contorno de la superficie indicada en el pá-

rrafo 2.3.1 anterior y la pared lateral interior más próxima del vehículo; esta superficie está limitada hacia abajo por el plano horizontal tangente al borde inferior del mando de dirección.

2.3.3 Los montantes laterales del parabrisas.

2.4 Por «nivel de tablero de bordo», la línea definida por los puntos de contacto de las tangentes verticales al tablero de bordo.

2.5 Por «techo», la parte superior del vehículo que se extiende desde el borde superior del parabrisas al borde superior de la ventana posterior, delimitada lateralmente por el armazón superior de las paredes.

2.6 Por «línea de cintura», la línea definida por el contorno aparente inferior de las superficies transparentes de las ventanas laterales del vehículo.

2.7 Por «vehículo descapotable», un vehículo en el que, en algunas configuraciones, no existe ningún elemento estructural del vehículo por encima de la línea de cintura, excepto los montantes delanteros y/o arcos de seguridad y/o los puntos de anclaje de los cinturones de seguridad.

2.8 Por «vehículo de techo móvil», un vehículo en el que únicamente el techo o una parte del mismo puede abrirse, desplazarse o plegarse, dejando subsistir por encima de la línea de cintura elementos estructurales del vehículo.

2.9 Por «transportín», un asiento auxiliar destinado a uso ocasional y que normalmente está desplegado.

3. PETICION DE HOMOLOGACION

3.1 La petición de homologación de un tipo de vehículo, en lo que se refiere a su acondicionamiento interior, se presentará por el constructor del vehículo o su representante debidamente acreditado.

3.2 La petición se acompañará de los documentos, por triplicado, que a continuación se indica y de las indicaciones siguientes:

— Descripción detallada del tipo de vehículo, en lo que se refiere a los puntos mencionados en el párrafo 2.2 anterior, acompañada de una fotografía o de una vista radiográfica del habitáculo. Deben indicarse los números y/o los símbolos que caracterizan el tipo de vehículo.

3.3 Debe presentarse al servicio técnico encargado de los ensayos de homologación:

3.3.1 A elección del constructor, bien un vehículo representativo del tipo a homologar, bien la (o las) parte(s) del vehículo considerada(s) como esencial(es) para las comprobaciones y ensayos previstos en el presente Reglamento.

3.3.2 A petición del servicio técnico mencionado anteriormente, ciertas piezas y muestras de los materiales empleados.

4. HOMOLOGACION

4.1 Cuando el tipo de vehículo presentado a homologación en aplicación del presente Reglamento satisfaga las prescripciones del apartado 5, posterior, se concederá la homologación para este tipo de vehículo.

4.2 Cada homologación implica la atribución de un número de homologación, cuyas dos primeras cifras indican la serie de enmiendas correspondientes a las modificaciones técnicas de importancia más recientes aportadas al Reglamento en la fecha de concesión de la homologación. Una misma parte contratante no puede atribuir este número a otro tipo de vehículo.

4.3 La homologación o la denegación de homologación de un tipo de vehículo en aplicación del presente Reglamento se comunicará a las Partes del Acuerdo que apliquen el presente Reglamento por medio de una ficha conforme al modelo del anexo 2 del Reglamento, acompañada de la fotografía o de la vista radiográfica del habitáculo prevista en el párrafo 3.2 anterior (suministradas por el solicitante de la homologación), en formato máximo A4 (210 x 297 milímetros) o dobladas a este formato y a escala adecuada.

4.4 En todo vehículo conforme con un tipo homologado en aplicación del presente Reglamento se fijará, de manera visible y en lugar fácilmente accesible e indicado en la ficha de homologación, una marca internacional de homologación compuesta:

4.4.1 De un círculo en cuyo interior se sitúe la letra «E», seguida del número distintivo del país que haya expedido la homologación (*).

4.4.2 Del número del presente Reglamento, seguido de la letra R, de un guión y del número de homologación, colocado a la derecha del círculo previsto en el párrafo 4.4.1.

(*) 1 para la República Federal Alemana, 2 para Francia, 3 para Italia, 4 para los Países Bajos, 5 para Suecia, 6 para Bélgica, 7 para Hungría, 8 para Checoslovaquia, 9 para España, 10 para Yugoslavia, 11 para el Reino Unido, 12 para Austria, 13 para Luxemburgo, 14 para Suiza, 15 para la República Democrática Alemana, 16 para Noruega, 17 para Finlandia, 18 para Dinamarca, 19 para Rumanía, 20 para Polonia y 21 para Portugal; las cifras siguientes serán atribuidas a los demás países según el orden cronológico de su ratificación del Acuerdo concerniente a la adopción de condiciones uniformes de homologación y al reconocimiento recíproco de la homologación de los equipos y piezas de los vehículos automóviles o de su adhesión a este Acuerdo, y las cifras así atribuidas serán comunicadas por el Secretario general de la ONU a las partes contratantes del Acuerdo.