

## I. Disposiciones generales

### PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**26941** ORDEN de 7 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Evaporada destinada al 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 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 Evaporada, 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 Evaporada destinada al 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. «Etiquetado y roturación» 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.

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 Evaporada

###### 1. Nombre de la Norma.

Norma general de calidad para la leche evaporada.

###### 2. Objeto de la Norma.

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

###### 3. Ambito de aplicación.

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

###### 4. Definición.

Leche evaporada es una leche de vaca esterilizada privada de parte de su agua de constitución.

###### 5. Denominaciones.

###### 5.1 Por su composición:

5.1.1 Leche evaporada rica en grasa: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 15 p. 100 m/m y un

mínimo de extracto seco magro procedente de la leche del 11,5 p. 100 m/m.

5.1.2 Leche evaporada entera o leche evaporada: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 7,5 p. 100 m/m y un mínimo de extracto seco magro procedente de la leche del 17,5 p. 100 m/m.

5.1.3 Leche evaporada semidesnatada o parcialmente desnatada: La que contenga menos del 7,5 p. 100 m/m y más del 1 p. 100 m/m de materia grasa de la leche, y un extracto seco total procedente de la leche superior al 20 p. 100 m/m.

No obstante, la única leche evaporada semidesnatada o parcialmente desnatada que podrá comercializarse «al público» o «al detalle» será la que contenga del 4 al 4,5 p. 100 m/m de materia grasa de la leche y un mínimo de extracto seco magro procedente de la leche del 24 p. 100 m/m.

5.1.4 Leche evaporada desnatada: La que contenga como máximo un 1 p. 100 m/m de materia grasa de la leche y un mínimo del 20 p. 100 m/m de extracto seco total procedente de la leche.

5.1.5 Leche evaporada aromatizada o leche evaporada con sabor a ..... Cualquiera de las anteriores adicionadas de colorantes y aromas autorizados.

Se denominarán: Leche evaporada (según la que corresponda 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4), con sabor a ....., aromatizada con .....

###### 5.2 Por su tratamiento térmico:

5.2.1 Leche evaporada: Se entenderá por leche evaporada la sometida, en el mismo envase en que se suministra al consumidor, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia.

El tratamiento térmico se realizará a los mínimos de 110° C, durante diez minutos.

No obstante, esta relación de temperatura y tiempo no excluye otras que demuestren ser igualmente eficaces para cumplir el punto 8.1 de esta Norma ni otros procedimientos de esterilización previamente autorizados por los Ministerios competentes.

5.2.2 Leche evaporada UHT: Se entenderá por leche evaporada UHT la sometida, en circulación continua, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en recipientes estériles y en forma aseptica.

El tratamiento térmico se realizará a los mínimos de 135° C, durante un segundo.

No obstante, esta relación de temperatura y tiempo no excluye otras que demuestren ser igualmente eficaces para el cumplimiento del punto 8.1 ni otros procedimientos previamente autorizados por los Ministerios competentes.

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

###### 5.1 Ingredientes esenciales:

Leche de vaca.

###### 5.2 Ingredientes facultativos:

- Nata, en dosis suficiente para la normalización de la grasa.
- Sustancias aromáticas naturales o idénticas naturales en las leches evaporadas aromatizadas.
- Leches en polvo, excepto las aromatizadas, en cantidad no superior al 25 p. 100 del extracto seco total procedente de la leche.

###### 5.3 Características físicoquímicas:

5.3.1 Organolépticas: La leche evaporada dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

- Consistencia líquida.
- Color uniforme blanco o ligeramente amarillento.
- Olor y sabor característicos.

El color, olor y sabor de las leches evaporadas aromatizadas se corresponderá con los colorantes y aromas añadidos.

###### 5.3.2 Intrínsecas:

- Ausencia de impurezas macroscópicas.
- Las características físicoquímicas de la grasa estarán comprendidas entre los siguientes valores:

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 p. 100 de la fracción esterólica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

— El porcentaje de lactatos no será superior a 300 mg por 100 gramos de extracto seco lácteo desgrasado.

#### 7. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido aprobadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo 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 la Resolución correspondiente, atendiendo a razones de salud pública.

##### 7.1 Estabilizantes:

Expresados en sustancia anhidra respecto al producto terminado y en cantidades máximas en todos los casos.

- H - 8.188. Bicarbonato de sodio.
- H - 11.185. Bicarbonato de potasio.
- E - 331. Citrato de sodio.
- E - 332. Citrato de potasio.
- E - 339. Ortofosfato de sodio.
- E - 340. Ortofosfato de potasio.
- H - 10.062. Cloruro de calcio.
- E - 450. Polifosfatos de sodio y de potasio:

a) Bifosfatos.

b) Trifosfatos, si se trata de leche evaporada sometida a tratamiento UHT.

c) Polifosfatos lineales (con un máximo del 8 p. 100 de compuestos cíclicos), si se trata de leche evaporada sometida a tratamiento UHT.

— La cantidad total de estos estabilizantes, solos o en combinación, no podrá ser superior al:

- 0,2 p. 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total no sobrepase al 28 p. 100 m/m.
- 0,3 p. 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total sobrepase el 28 p. 100 m/m.

— En las leches evaporadas sometidas a tratamiento UHT la cantidad total de trifosfatos y polifosfatos lineales expresadas en  $P_2O_5$  no podrá ser superior al 0,1 p. 100 m/m.

— La cantidad total de fosfato añadido, expresada en  $P_2O_5$  no podrá ser superior al 0,1 p. 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total no sobrepase el 28 p. 100 m/m y al 0,15 p. 100 m/m para las leches evaporadas, cuyo extracto seco total sobrepase el 28 p. 100 m/m.

##### 7.2 Colorantes y aromas:

Colorantes y aromas autorizados, exclusivamente en las leches evaporadas y aromatizadas.

#### 8. Norma microbiológica y contaminantes.

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

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

##### 8.1 Norma microbiológica aplicable a la leche evaporada:

- Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen previas las pruebas de preincubación durante veintiocho días a  $30 \pm 1^\circ C$  y diez días a  $44^\circ C$  por ml de producto reconstituido.
- Flora esporulada antes de incubación: Máximo, 10 esporos de Bacillaceas termoestables, no patógenos, no tóxicos e incapaces de producir alteración por ml del producto reconstituido.

##### 8.2 Contaminantes:

Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar las contenidas en la legislación vigente y, en su defecto, las contenidas 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.

Queda expresamente prohibido:

9.1 Utilizar para la elaboración de la leche evaporada 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 tenencia por la industria de aditivos alimentarios no autorizados para alguno de los productos que elabore dicha industria.

9.5 La venta de productos en cuya denominación se incluya la mención «leche evaporada» y ésta no se ajuste a la presente Norma, excepto en leches procedentes de otras especies que, en su caso, deberán cumplir la correspondiente Norma específica.

9.6 La venta de leche evaporada adulterada, alterada o contaminada.

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 El envasado de leche evaporada que no haya sido tratada térmicamente y parcialmente deshidratada en el mismo Centro donde se realice aquí.

#### 10. Higiene.

10.1 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 en buena práctica industrial o por medio de las certificaciones necesarias aportadas por el proveedor.

10.2 La conservación del producto terminado se realizará en todo momento en recipientes herméticamente cerrados, que aseguren la total protección contra contaminantes.

#### 11. Envasado.

11.1 El material del envase podrá ser de vidrio, hojalata, aluminio, cartón recubierto de plástico y láminas de papel de aluminio, complejos macromoleculares o cualquier otro autorizado para este fin por el Ministerio competente.

11.2 La leche evaporada se presentará al consumidor debidamente envasada en recipientes íntegros, en perfectas condiciones de higiene y limpieza, y cerrados herméticamente.

11.3 El llenado se realizará mecánicamente.

11.4 La tolerancia máxima admisible en el contenido neto de una muestra individual será de un 5 p. 100 en más o en menos si el contenido es igual o inferior a 200 gramos o mililitros y de un 3 p. 100 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 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 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 evaporada dispuesta para el consumo llevará en el envase las siguientes indicaciones:

12.1.1 La denominación del producto, con arreglo al apartado 5.

12.1.2 El porcentaje de grasa, excepto en la leche evaporada desnatada, que se declarará por defecto en fracciones de 0,5 en 0,5.

12.1.3 El porcentaje de extracto seco magro procedente de la leche.

12.1.4 La fecha de duración mínima, que se expresará:

— Mediante la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de .....», seguida del año. Este se expresará con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales.

La leyenda podrá ir seguida de una indicación clara del lugar del envase donde figure la fecha pertinente de forma fácilmente identificable. En este caso el año se expresará con cuatro cifras y vendrá separado de cualquier otro número o signo.

12.1.5 El contenido neto, excepto en las leches evaporadas envasadas en botellas en las que se indicará el volumen, se expresará con caracteres que tengan una altura mínima de:

Cantidad en gramos o ml	Altura mínima en mm
Hasta 50	2
Más de 50 hasta 200	3
Más de 200 hasta 500	4
Más de 500 hasta 1.000	5
Más de 1.000	6

**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 o importador y, en todo caso, su domicilio.

12.1.6.2 Se hará constar igualmente el número de Registro Sanitario de Industria y los demás requisitos administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

12.1.7 Lista de ingredientes. Irá precedida del título «Ingredientes» y se mencionarán todos ellos en orden decreciente de pesos.

12.1.8 Modo de empleo. Se harán constar las instrucciones para su reconstitución en los casos en que su omisión pueda originar una incorrecta utilización de la misma.

12.1.9 Identificación del lote de fabricación. Todo envase llevará una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten 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.

No será obligatorio 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. País de origen.**

Las leches evaporadas de importación, además de cumplir todo lo establecido en el apartado 12 de esta Norma, excepto lo dispuesto en 12.1.9, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

**14. Responsabilidades.**

A estos efectos se estará a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transportes y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

## 26942 CORRECCION de errores de la Orden de 12 de septiembre de 1983 por la que se aprueba la Norma de Calidad para tomates frescos destinados al mercado interior.

Advertidos errores en el texto de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 224, de 19 de septiembre de 1983, páginas 25670 a 25672, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

Página 25671, primera columna, línea 14, donde dice: «de mercado o etiquetado», debe decir: «de marcado o etiquetado».

Página 25671, primera columna, línea 20, donde dice: «de las etiquetas utilizadas en cada...», debe decir: «de las etiquetas utilizadas en cada...».

Página 25671, segunda columna, línea 19, donde dice: «calidad con culpa suficientemente...», debe decir: «calidad con culpa suficientemente...».

Página 25672, primera columna, línea 35, donde dice: «tomates que correspondan a las características...», debe decir: «tomates que no correspondan a las características...».

Página 25672, primera columna, línea 49, donde dice: «...visible del contenido en el envase debe...», debe decir: «...visible del contenido del envase debe...».

# MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

## 26943 CORRECCION de errores del Real Decreto 2004/1983, de 28 de julio, por el que se desarrollan algunos aspectos del Convenio de Amistad, Defensa y Cooperación entre España y los Estados Unidos de América.

Advertidos errores en el texto del citado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 187, de fecha 6 de agosto de 1983, página 21848, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En el preámbulo, párrafo segundo, última línea, donde dice: «... de los Convenios Complementarios»; debe decir: «... de los Convenios Complementarios».

En el artículo segundo, donde dice: «... Comité Conjunto para Cooperación Industrial en Materia de Defensa»; debe decir: «... Comité Conjunto para la Cooperación Industrial en Materia de Defensa».

En el artículo quinto, párrafo tercero, donde dice: «... existirá un Grupo de Jurisdicción...»; debe decir: «... existirá un "Grupo de Jurisdicción"».

En el artículo octavo, donde dice: «... será presidido por parte española por el Director general de Cooperación Científica y Tecnología del Ministerio de Asuntos Exteriores»; debe decir: «... será presidido, por parte española, por el Director general de Cooperación Científica y Tecnología del Ministerio de Asuntos Exteriores».

En el mismo artículo, al final del párrafo segundo, donde dice: «... Sanidad y Seguridad Social»; debe decir: «... Sanidad y Consumo».

En el artículo 10, donde dice: «... los miembros, Vocales, representantes o asesores...»; debe decir: «... los miembros, vocales, representantes o asesores...».

## 26944 ACUERDO de 1 de agosto de 1983 de cooperación sobre pesca marítima entre España y el Reino de Marruecos. Hecho en Rabat.

### Acuerdo de Cooperación sobre Pesca Marítima entre España y el Reino de Marruecos

España y el Reino de Marruecos.

Deseando reforzar las relaciones amistosas y de buena vecindad entre los dos países y sus pueblos;

Deseando consolidar esas relaciones y darles un nuevo impulso en el marco de una nueva visión de la cooperación tendente a realizar un gran diseño económico común definido por una promoción del sector de pesca marítima basada en una colaboración entre los dos asociados, autorizando el uno el acceso a sus recursos marítimos y a sus infraestructuras y contribuyendo el otro con su tecnología, experiencia y financiación;

Teniendo en cuenta el hecho de que la actividad de la pesca constituye un ciclo económico completo que comprende la explotación racional de los recursos marinos, su desembarco y recepción en los puertos, su transformación industrial, su distribución para el incremento del consumo interno en Marruecos y su exportación, la cooperación debe cubrir el conjunto de estos aspectos para así obtener el máximo de rentabilidad de la actividad de la pesca dentro del respeto a la conservación de las poblaciones marinas;

Conscientes del interés en velar por la preservación, la explotación racional de los recursos marinos y la protección del medio ambiente de las regiones del Atlántico centro oriental y del Mediterráneo de las que son ribereños;

Animados por la voluntad de desarrollar su cooperación en materia de pesca e industrias afines sobre bases científicas y mutuamente ventajosas,

Han convenido lo siguiente:

#### TITULO PRIMERO

##### Disposiciones generales

Artículo 1.º España y el Reino de Marruecos, llamados en adelante Partes contratantes, se comprometen a desarrollar la cooperación en el ámbito de la pesca marítima en las aguas bajo jurisdicción marroquí y a adoptar para ello todas las medidas apropiadas.

Art. 2.º Las Partes contratantes fomentarán los contactos entre los diversos profesionales de ambos países con objeto de armonizar la comercialización de sus productos y de salvaguardar sus intereses mutuos frente a terceros.

Art. 3.º Los barcos de pesca pertenecientes a cada una de las Partes contratantes podrán utilizar las instalaciones portuarias de la otra parte contratante según las Leyes y Reglamentos en vigor en el territorio de ésta, todo ello con fines de reparación, aprovisionamiento, almacenaje y venta de productos de la pesca.

#### TITULO II

##### Ejercicio de la pesca por los barcos españoles

Art. 4.º Los barcos que podrán ejercer sus actividades en el marco del presente Acuerdo son aquellos que hayan disfrutado de licencia de pesca en aguas marroquíes durante los dos años anteriores a la fecha de su entrada en vigor o los barcos del mismo tipo, a condición de que el número no aumente en ningún caso.

En el anejo número I figuran el tonelaje autorizado de registro bruto, el tonelaje efectivo de registro bruto, el reparto