

15290 ORDEN de 1 de julio de 1987 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt destinado al mercado interior.

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 2484/1967, 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 para yogur o yoghourt.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueba la Norma de Calidad para el your o yoghourt destinado al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—Las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Cuando no existan métodos oficiales para determinados análisis y hasta tanto los mismos no sean propuestos por el órgano competente y previamente informados por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los adoptados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Segunda.—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.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio español a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICION TRANSITORIA

El apartado 11 -Etiquetado y Rotulación- del anejo único no será de obligado cumplimiento, hasta transcurridos seis meses a partir de la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», teniendo hasta entonces el carácter de recomendado, sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

Madrid, 1 de julio de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

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

ANEJO UNICO

Norma de Calidad para el yogur o yoghourt

1. *Nombre de la norma.*—Norma de Calidad para el yogur o yoghourt.

2. *Objeto de la norma.*—La presente Norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los yogures para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. *Ámbito de aplicación.*—La presente Norma se aplicará a todos los yogures comercializados en todo el territorio español.

4. *Definición del producto.*—Se entiende por «yogur» o «yoghourt» el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1 por 10⁷ colonias por gramo o mililitro.

5. *Tipos de yogur.*—Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación, los yogures pueden clasificarse de la siguiente forma:

5.1 Yogur natural.—Es el definido en el punto 4.

5.2 Yogur azucarado.—Es el yogur definido en el punto 4 al que se han añadido azúcar o azúcares comestibles.

5.3 Yogur edulcorado.—Es el yogur definido en el punto 4 al que se han añadido los edulcorantes autorizados en esta Norma.

5.4 Yogur con fruta, zumos y/u otros productos naturales.—Es el yogur definido en el punto 4 al que se han añadido frutas, zumos y/u otros productos naturales.

5.5 Yogur aromatizado.—Es el yogur definido en el punto 4 al que se han añadido agentes aromáticos autorizados.

6. *Factores esenciales de composición y calidad:*

6.1 pH.—Todos los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 4,6.

6.2 Materia grasa de leche.—Todos los yogures definidos en el punto 5, tendrán en su parte láctea, un contenido mínimo de materia grasa de leche de 2 por 100 m/m. Los yogures definidos en el punto 5 que tengan en su parte láctea un contenido máximo de materia grasa láctea de 0,5 por 100 m/m deberán llevar además la mención «desnatado».

6.3 Extracto seco magro de leche.—Todos los yogures definidos en el punto 5 tendrán en su parte láctea, un contenido mínimo de extracto seco magro de leche de 8,5 por 100 m/m.

Asimismo, los yogures «desnatados», cumplirán este requisito.

6.4 Contenido en yogur.—Para los yogures con frutas, zumos y/u otros productos naturales definidos en el punto 5.4, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado serán del 70 por 100 m/m.

Para los yogures aromatizados definidos en el punto 5.5, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 por 100 m/m.

7. *Materias primas y adiciones esenciales y facultativas:*

7.1 *Materias primas y esenciales.*—En todos los yogures:

Leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada y mezcla de dos o más de estos productos.

En los siguientes yogures se añadirá además:

En el definido en 5.2: Azúcar y/o azúcares comestibles.

En el definido en 5.3: Edulcorantes autorizados en esta norma.

En el definido en 5.4: Ingredientes naturales tales como frutas y hortalizas (frescas, congeladas, en conserva, liofilizadas o en polvo), puré de frutas, pulpa de frutas, compota, mermelada, confitura, jarabes, zumos, miel, chocolate, cacao, frutos secos, coco, café, especias y otros ingredientes naturales.

En el definido en 5.5: Agentes aromatizantes autorizados.

7.2 *Adiciones esenciales.*—Únicamente cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, y estando presentes ambos.

7.3 *Adiciones facultativas:*

7.3.1 Leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada en cantidad máxima de hasta el 5 por 100 m/m en el yogur natural, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros tipos de yogures.

Natas pasteurizadas: Suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche en cantidad máxima de hasta el 5 por 100 m/m en el yogur natural, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros yogures definidos.

7.3.2 Azúcar y/o azúcares comestibles en los yogures definidos en 5.4 y 5.5.

7.3.3 Edulcorantes autorizados en los yogures definidos en 5.4 y 5.5.

7.3.4 Agentes aromatizantes autorizados sólo para el yogur definido en 5.4.

7.3.5 Gelatina, únicamente en los yogures definidos en 5.4 y 5.5 con una dosis máxima de 3 g/kg de yogur. Cuando además de gelatina se utilicen estabilizantes de los contenidos en el punto 7.3.7.3, la cantidad máxima total será de 3 g/kg de producto terminado.

7.3.6 Almidones comestibles, modificados o no, únicamente en los yogures definidos en 5.4 y 5.5. Con una dosis máxima de 3 g/kg de producto terminado.

7.3.7 Aditivos autorizados: Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría del Ministerio de Sanidad y Consumo. Este Ministerio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrá modificar en cualquier momento, mediante Orden, la presente relación de aditivos, en caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen y para

mantener su adecuación a la normativa de la CEE siendo permanentemente revisable por razones de salud pública.

7.3.7.1 Colorantes.-Únicamente en los yogures definidos en 5.4 y 5.5.

La dosis máxima en el producto final será:

E-100.	Curcumina	100 p.p.m.
E-101.	Lactoflavina (riboflavina)	100 p.p.m.
E-102.	Tartracina	18 p.p.m.
E-104.	Amarillo quinoleína	100 p.p.m.
E-110.	Amarillo anaranjado S	12 p.p.m.
E-120.	Cochinilla (ácido carmínico)	20 p.p.m.
E-122.	Azorubina	100 p.p.m.
E-123.	Amaranto	12 p.p.m.
E-124.	Rojo cochinilla A (ponceau 4 R)	48 p.p.m.
E-127.	Eritrosina	27 p.p.m.
E-132.	Indigotina (carmin de indigo)	6 p.p.m.
E-140.	Clorofilas	100 p.p.m.
E-150.	Caramelo	150 p.p.m.

E160A.	Alfa, beta y gamma carotenos.	
E160B.	Bixina, norbixina.	100 p.p.m. solos o en combinación.
E160E.	Beta-apo-8' carotenal.	
E160F.	Ester etílico del ácido beta-apo-8' carotenico.	

E-161.	Xantofilas	
a)	Flavoxantina.	
b)	Luteína.	
c)	Criptoxantina.	100 p.p.m. solos o en combinación.
d)	Rubixantina.	
e)	Violoxantina.	
f)	Rodoxantina.	
g)	Cantaxantina.	

E-162.	Rojo remolacha o betanina	250 p.p.m.
--------	---------------------------	------------

7.3.7.2 Edulcorantes artificiales.

Únicamente en los yogures definidos en 5.3, 5.4 y 5.5.

H-6.880.	Ciclamato.	
H-6.881.	Ciclamato cálcico.	
H-6.882.	Ciclamato sódico.	B.P.F.
H-6.884.	Sacarina.	
H-6.886.	Sacarina sódica.	
H-6.887.	Sacarina cálcica.	

7.3.7.3 Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes.

Únicamente en los yogures definidos en 5.3, 5.4 y 5.5.

E-401.	Alginato sódico.	
E-402.	Alginato potásico.	
E-403.	Alginato amónico.	
E-404.	Alginato cálcico.	
E-405.	Alginato de propilenglicol.	
E-406.	Agar-Agar.	En dosis máximas de 3 g/kg solos o en combinación.
E-407.	Carragenatos.	
E-410.	Goma garrofin.	
E-412.	Goma guar.	
E-413.	Goma de tragacanto.	
E-414.	Goma arábiga.	
E-415.	Goma xantana.	
E-440A.	Pectina.	

7.3.7.4 Conservadores.

Únicamente en los yogures definidos en 5.3, 5.4 y 5.5.

E-200.	Acido sórbico.	En dosis máxima de 600 p.p.m. solos o en combinación expresados en ácido sórbico.
E-201.	Sorbato sódico.	
E-202.	Sorbato potásico.	

E-210.	Acido benzóico.	En dosis máxima de 120 p.p.m. solos o combinados.
E-211.	Benzoato sódico.	
E-212.	Benzoato potásico.	
E-213.	Benzoato cálcico.	

E-220.	Anhidrido sulfuroso.	En dosis máxima de 50 p.p.m.
--------	----------------------	------------------------------

8. Higiene.

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

8.2 El tratamiento de las materias primas, adiciones esenciales y adiciones facultativas, la fabricación, manipulación, conservación y comercialización del producto se harán de forma que quede perfectamente garantizado el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y la higiene del producto.

8.3 El yogur, desde el momento de su fabricación hasta su adquisición por el consumidor, se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1 y 10 grados centígrados.

9. Norma microbiológica y contaminantes.

9.1 Norma microbiológica para el yogur.

9.1.1 Toma, transporte y conservación de muestras.-La toma de muestras para los yogures se hará por triplicado según la legislación vigente y de acuerdo con los siguientes métodos:

a) Como norma general, se tomarán 5 unidades del mismo lote, para cada uno de los tres ejemplares de la muestra. Cada unidad estará constituida por un envase original e íntegro.

b) Excepcionalmente, en los supuestos en que no fuese posible tomar el número de muestras indicado en el apartado a), por falta de cantidad suficiente de un mismo lote, se tomará una unidad para cada ejemplar de la muestra.

c) En ambos casos, en el acta de toma de muestras deberán reflejarse las condiciones de conservación, la temperatura de la muestra y la fecha de caducidad.

El transporte de las muestras y su conservación hasta el momento del análisis, se realizará a temperatura inferior a 10°C, para que la muestra mantenga, en todo momento, las características adecuadas al objeto de no desvirtuar la finalidad de aquel.

El análisis de los tres ejemplares deberá estar iniciado antes de la fecha de caducidad.

La porción de la muestra que se tome para su análisis, deberá ser representativa del conjunto de su respectiva unidad.

9.1.2 Tolerancias microbiológicas.-Las tolerancias serán las indicadas en el cuadro siguiente:

Yogures definidos en:

	5.1, 5.2, 5.3 y 5.5.				5.4.			
	n	c	m	M	n	c	m	M
Enterobacteriaceae lactosa positivo colonias/g	5	2	1.10 ¹	1.10 ²	5	2	5.10 ¹	5.10 ²
E. coli colonias/g	5	2	1	1.10 ¹	5	2	5	5.10 ¹
Salmonella-Shigella/25 g	5	0	0	-	5	0	0	-

n: Número de unidades de muestra de un lote que se analiza según el programa de muestreo establecido.

c: Número de muestras que pueden rebasar el límite m, sin ser superior al límite M.

m: Límite microbiológico que únicamente c de las n muestras pueden sobrepasar.

Se admite para este nivel una variabilidad:

≤ 3 m para medio sólido.
 ≤ 10 m para medio líquido.

M: Nivel límite de aceptabilidad. Los valores superiores a M no son satisfactorios.

Los valores M se fijan en:

- M = 10 m para medios sólidos.
M = 30 m para medios líquidos.

Para las muestras tomadas según el procedimiento b) del apartado 9.1.1, las tolerancias serán las indicadas a continuación:

Yogures definidos en:

	5.1., 5.2., 5.3. y 5.5.	5.4.
Enterobacteriaceae lactosa positivo/colonias/g	1.10^2	5.10^2
E. coli colonias/g	1.10^1	5.10^1
Salmonella-Shigella/25 g	0	0

Estos valores son válidos para determinaciones en medios sólidos. Debido a la variabilidad de los resultados en medios líquidos, las tolerancias serán tres veces superiores.

9.2 Contaminantes.-Las tolerancias en residuos de plaguicidas y otros contaminantes en todos los ingredientes y en los productos terminados, no deberán sobrepasar los límites contenidos 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 este punto por el órgano del Estado correspondiente.

Se admitirá la presencia de ácido benzoico de origen natural y sus sales siempre que no exceda la cantidad de 50 p. p. m.

10. Envasado.-Los diversos tipos de yogures se presentarán al consumidor debidamente envasados en recipientes cerrados.

10.1 Material de envases.-Vidrio, cartón parafinado, porcelanas, material macromolecular o cualquier otro material autorizado para este fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

10.2 Contenido mínimo de los envases.-Los envases tendrán un contenido neto mínimo de 125 gramos.

11. 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.

11.1 Etiquetado.-El yogur dispuesto para el consumo, llevará en el cuerpo del envase, o en su cierre, las siguientes indicaciones:

11.1.1 Denominación del producto.-Los yogures se denominarán de acuerdo con los diferentes tipos definidos en el apartado 5 de esta Norma y con su contenido en materia grasa de la leche, de la siguiente forma:

11.1.1.1 Los yogures naturales de acuerdo con su contenido en materia grasa de leche mediante las expresiones:

- Yogur o yoghurt natural.
- Yogur o yoghurt natural desnatado.

11.1.1.2 Los yogures azucarados, mediante la expresión:

- Yogur o yoghurt azucarado, seguida, en su caso, de la indicación «desnatado».

11.1.1.3 Los yogures edulcorados mediante la expresión:

- Yogur o yoghurt edulcorado, seguida, en su caso, de la indicación «desnatado».

11.1.1.4 Los yogures con frutas, zumos y/u otros productos naturales, mediante la expresión:

- Yogur o yoghurt con

Siempre que lleve incorporados fragmentos o cantidades ostensibles del ingrediente que le proporciona el calificativo, en lugar de los puntos suspensivos, se pondrá el nombre de la/s fruta/s o producto/s, seguidos, en su caso, de la indicación «desnatado».

11.1.1.5 Los yogures aromatizados mediante la expresión:

- Yogur o yoghurt sabor a

En lugar de los puntos suspensivos se pondrá el nombre de la fruta o producto al que corresponde el agente aromático utilizado, seguido, en su caso, de la indicación «desnatado».

11.1.2 Lista de ingredientes.-Irá precedida del título ingredientes y se mencionarán todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen en el proceso de fabricación del producto.

11.1.2.1 En el caso de mezclas de frutas, hortalizas, especias o plantas aromáticas, en las que ninguna de ellas predomine en peso

de forma significativa, podrán mencionarse en cualquier orden, precedidas de la expresión «Ingredientes en proporción variable».

11.1.2.2 Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación del producto, podrán mencionarse dichos ingrediente en la lista, según su cuantía en masa antes de la concentración o deshidratación.

11.1.2.3 Cuando un ingrediente esté compuesto por varios ingredientes, éstos se mencionarán entre paréntesis, en orden decreciente de sus masas, a continuación de la denominación del ingrediente del que forman parte.

Cuando se trate de ingredientes compuestos, cuya denominación esté reglamentada y su cuantía en masa sea inferior al 25 por 100 del producto alimenticio se podrá prescindir de la relación de ingredientes simples, siempre que no se trate de aditivos.

11.1.2.4 Los aditivos alimentarios que pertenezcan a uno de los grupos enumerados en el anexo II del Real Decreto 2058/1982, se designarán obligatoriamente por el nombre de dicho grupo, seguido de su nombre específico o del número asignado por la Dirección General de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores.

11.1.2.5 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en los ingredientes del producto se transfiera a éste en cantidad suficiente para desempeñar en él alguna función tecnológica, será considerado como aditivo y, por tanto, se incluirá en la lista de ingredientes.

Los aditivos alimentarios transferidos a los yogures en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, están exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

11.1.3 Contenido neto.-Se indicará el contenido neto expresado en gramos. La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente Norma, se deberá ajustar a lo dispuesto en este sentido en el Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

11.1.4 Mercado de fechas.-Figurará la fecha de caducidad que se expresará mediante la leyenda «Fecha de caducidad», seguida del día y el mes en dicho orden.

Esta fecha no podrá sobrepasar la de 24 días como máximo, contados a partir de su envasado y 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.

11.1.5 Instrucciones para la conservación.-Figurará la expresión «Conservese en frío».

11.1.6 Identificación de la Empresa.

11.1.6.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o envasador, o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, o del importador en el caso de países terceros.

11.1.6.2 El número de Registro Sanitario de la Empresa.

11.1.6.3 Cuando la elaboración del producto se realice bajo la marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

11.1.7 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 dicha identificación. A estos efectos, podrá ser considerada la fecha de caducidad.

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.

11.2 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.
- País de origen, para los productos importados.

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.

11.3 País de origen.-Los yogures importados, además de cumplir lo establecido en los apartados 11.1 y 11.2 de esta Norma, excepto la identificación de lote de fabricación, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen, salvo los

elaborados en los países pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

12. *Prohibiciones.*—Queda prohibido el empleo de las palabras yogur o yoghurt en la denominación de cualquier producto, citándolos incluso como ingredientes, si no cumplen los requisitos de esta Norma. Tales requisitos deberán cumplirse, en tales casos, en el momento de su adquisición por el consumidor final.

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.

COMUNIDAD AUTONOMA DE ANDALUCIA

15291 *DECRETO de 11 de marzo de 1987 por el que se aprueba la reforma de los Estatutos de la Universidad de Cádiz.*

En virtud de lo establecido en el artículo 12 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de reforma Universitaria, habiéndose observado lo preceptuado en los artículos 271 y siguientes de los Estatutos de la Universidad de Cádiz, que fueron publicados por Decreto 274/1985, de 26 de diciembre, a propuesta de la Consejería de Educación y Ciencia y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 11 de marzo de 1987, dispongo:

Artículo 1.º Se aprueba la reforma de los Estatutos de la Universidad de Cádiz, cuyo proyecto fue aprobado por el Claustro General de la Universidad en sesión celebrada el día 3 de febrero de 1987.

Art. 2.º La reforma citada consiste en la inclusión de dos nuevas disposiciones adicionales con los números tercero y cuarto del siguiente tenor:

DISPOSICION ADICIONAL TERCERA

Primero.—Las escalas de funcionarios de Administración y Servicios de la Universidad de Cádiz, que se equiparan, por analogía de sus funciones, a los Cuerpos y Escalas que existan o se creen en las Administraciones Públicas, serán las siguientes:

Grupo A.—Para cuyo ingreso se exigirá el título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o equivalente:

Escala Técnica de Gestión.

Escala de Facultativos de Archivos, Bibliotecas y Museos.

Grupo B.—Para cuyo ingreso se exigirá el título de Diplomado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico o equivalente:

Escala de Gestión Universitaria.

Escala de Ayudantes de Archivos, Bibliotecas y Museos.

Grupo C.—Para cuyo ingreso se exigirá título de Bachiller Superior o equivalente:

Escala Administrativa.

Escala de Auxiliares de Archivos, Bibliotecas y Museos.

Grupo D.—Para cuyo ingreso se exigirá el título de Graduado Escolar o equivalente:

Escala Auxiliar.

Grupo E.—Para cuyo ingreso se exigirá el Certificado de Escolaridad:

Escala Subalterna.

Segundo.—La Universidad de Cádiz podrá crear, además, aquellas Escalas que considere necesarias para su buen funcionamiento.

Tercero.—Los grupos y categorías del personal laboral que preste sus servicios en la Universidad de Cádiz, serán fijados por su correspondiente Convenio Colectivo.

Cuarto.—En la Escala de Ayudantes de Archivos, Bibliotecas y Museos, se integrarán los funcionarios de la actual Escala de Auxiliares de Archivos, Bibliotecas y Museos, la cual se declara a extinguir. Tal integración se realizará por analogía a los requisitos y condiciones que se exigieron en la correspondiente reconversión del Cuerpo de Ayudantes de la Administración Central, respecto de los extinguidos Auxiliares siempre que posean la titulación exigida para ingresar en el grupo B, del apartado 1 de la presente disposición.

DISPOSICION ADICIONAL CUARTA

Las plantillas del PAS serán elaboradas por la Gerencia y aprobadas por el Consejo Social a propuesta de la Junta de Gobierno.

DISPOSICION FINAL

El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Sevilla, 11 de marzo de 1987.—El Presidente de la Junta de Andalucía, José Rodríguez de la Borbolla y Camoyán.—El Consejero de Educación y Ciencia, Antonio Pascual Acosta.