

## I. DISPOSICIONS GENERALS

### MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA I PER A LES ADMINISTRACIONS TERRITORIALS

**11480** *Reial decret 600/2016, de 2 de desembre, pel qual s'aproven les normes generals de qualitat per a les caseïnes i caseïnats alimentaris.*

L'Ordre de 28 de març de 1988, per la qual s'aproven les normes generals de qualitat per a les caseïnes i els caseïnats alimentaris, va incorporar a l'ordenament jurídic intern la Directiva 83/417/CEE del Consell, de 25 de juliol de 1983, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre determinades lactoproteïnes (caseïnes i caseïnats) destinades a l'alimentació humana, així com les directives de la Comissió 85/503/CEE, de 25 d'octubre de 1985, relativa a mètodes d'anàlisi de caseïnes i caseïnats alimentaris, i 86/424/CEE, de 15 de juliol de 1986, per la qual s'estableixen els procediments comunitaris de presa de mostres destinades a anàlisis químiques per a caseïnes i caseïnats comestibles.

Els annexos 1 i 2 de l'Ordre esmentada van regular, respectivament, la norma general de qualitat per a les caseïnes alimentàries i la norma general de qualitat per als caseïnats alimentaris. Així mateix, els annexos 3 i 4 van recollir, respectivament, el procediment de presa de mostres i els mètodes d'anàlisi de la composició d'aquests productes.

Posteriorment, l'Ordre esmentada es va derogar de manera parcial mitjançant l'article 44 del Reial decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tecnosanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

Dins del procés de simplificació de la normativa europea, la Directiva núm. 83/417/CEE, de 25 de juliol de 1983, ha estat derogada, a fi d'adaptar la regulació d'aquests productes a la legislació de la Unió Europea en matèria d'aliments i a les normes internacionals, i s'ha aprovat la Directiva (UE) núm. 2015/2203 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 de novembre de 2015, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre caseïnes i caseïnats destinats al consum humà i per la qual es deroga la Directiva 83/417/CEE del Consell, que constitueix el nou marc normatiu comunitari en aquesta matèria.

Atès que les caseïnes i els caseïnats objecte de regulació estan destinats a ser venuts d'empresa a empresa per a la preparació de productes alimentaris, s'ha de destacar que l'esmentada Directiva (UE) núm. 2015/2203 manté les normes específiques d'etiquetatge, i les adequa a les disposicions relatives a la informació alimentària en vigor, de manera que preveu la informació que s'ha de facilitar respecte a aquests productes en les relacions entre empreses, amb la finalitat de posar a disposició dels operadors la informació que necessiten per a l'etiquetatge dels productes finals, i per evitar que els productes es puguin confondre amb altres de similars no destinats per al consum humà.

D'altra banda, quant als mètodes de mostreig i anàlisi, segons disposa l'esmentada Directiva (UE) núm. 2015/2203, de 25 de novembre de 2015, al cinquè considerant, atesa l'existència de normes generals, horitzontals i uniformes de la Unió en aquesta matèria, ja no són necessàries les normes específiques que regien anteriorment.

La incorporació al nostre ordenament jurídic intern de l'esmentada Directiva (UE) núm. 2015/2203, de 25 de novembre de 2015, constitueix l'objecte d'aquest Reial decret, que aprova les noves normes generals de qualitat per a les caseïnes i els caseïnats alimentaris i que substitueix i deroga ja per complet l'Ordre de 28 de març de 1988.

Al mateix temps, s'elimina la menció a additius alimentaris, atès que aquestes disposicions, anteriorment incloses a la Directiva (UE) núm. 2015/2203, de 25 de novembre de 2015, s'han incorporat a la normativa horitzontal de la Unió Europea, actualitzada recentment mitjançant el Reglament (UE) núm. 2016/691 de la Comissió, de 4 de maig de

2016, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, pel que fa a la utilització dels additius alimentaris en els caseïnats alimentaris.

Tot això en virtut de la disposició final quarta de la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, que habilita el Govern per aprovar normes de qualitat de productes alimentaris, per tal, entre d'altres, d'adaptar-se a la reglamentació de la Unió Europea.

Aquest Reial decret es dicta de conformitat amb el que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueixen a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

En el procés d'elaboració d'aquesta norma s'han consultat les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i n'ha emès un informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 2 de desembre de 2016,

DISPOSO:

#### Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

L'objecte d'aquesta norma és regular les característiques, l'etiquetatge i els requisits específics que han de complir les caseïnes i els caseïnats alimentaris destinats al consum humà, i les seves mescles, per a la seva comercialització i utilització.

#### Article 2. *Definicions.*

Als efectes del present Reial decret, s'entén per:

a) «caseïna àcida alimentària»: producte lacti obtingut mitjançant la separació, el rentatge i l'assecatge del coàgul, precipitat per àcids, de la llet desnatada i/o d'altres productes obtinguts de la llet;

b) «caseïna de quall alimentària»: producte lacti obtingut mitjançant la separació, el rentatge i l'assecatge del coàgul de la llet desnatada i/o d'altres productes obtinguts de la llet; el coàgul s'obté mitjançant la reacció del quall o altres enzims coagulants;

c) «caseïnat alimentari»: producte lacti obtingut per acció del coàgul de la caseïna alimentària o de la quallada de caseïna alimentària amb agents neutralitzants, seguida d'un procés d'assecatge.

#### Article 3. *Comercialització.*

1. Els productes definits a l'article 2 s'han de comercialitzar amb els noms que especifica l'article esmentat, únicament si compleixen les regles establertes en aquest Reial decret i els requisits que figuren en els seus annexos I i II.

2. Per a la preparació d'aliments no s'han d'utilitzar les caseïnes i els caseïnats que no compleixin les normes que figuren a l'annex I, secció I, paràgrafs b) i c), a l'annex I, secció II, paràgrafs b) i c), o a l'annex II, paràgrafs b) i c). En els casos en què es comercialitzin legalment per a altres usos, s'han de denominar i etiquetar de manera que no indueixin a error el comprador sobre la seva naturalesa, qualitat o utilització a la qual estan destinats.

#### Article 4. *Etiquetatge.*

1. En els envasos, recipients o etiquetes dels productes lactis definits a l'article 2 s'hi han d'indicar, en caràcters fàcilment visibles, clarament llegibles i indelebles, les següents mencions obligatòries:

a) La denominació del producte: s'ha d'indicar d'acord amb l'article 2, amb indicació, en el cas dels caseïnats alimentaris, del catió o cations segons la llista que figura a l'annex II, paràgraf d).

b) En el cas dels productes comercialitzats com a mescles, la denominació ha de ser:

1r La menció «mescla de...» seguida dels noms dels diferents productes que componguin la mescla, en ordre ponderal decreixent.

2n La indicació del catió o cations, segons la llista que figura a l'annex II, paràgraf d), en el cas dels caseïnats alimentaris.

3r El contingut en proteïnes en el cas de les mescles que continguin caseïnats alimentaris.

c) La quantitat neta dels productes, expressada en quilograms o grams.

d) El nom o la raó social i l'adreça de l'operador d'empresa alimentària amb el nom o la raó social de la qual es comercialitzi l'aliment o, si aquest operador d'empresa alimentària no està establert a la Unió Europea, de l'importador en el mercat de la Unió Europea.

e) El nom del país d'origen, quan es tracti de productes importats de tercers països.

f) La identificació del lot dels productes o la data de producció.

2. No obstant això, les mencions que preveuen l'apartat 1, paràgraf b).3r i els paràgrafs c), d) i e) de l'apartat esmentat es poden indicar únicament en un document d'acompanyament.

3. Les indicacions obligatòries de l'etiquetatge que preveu l'apartat 1 s'han d'expressar, almenys, en la llengua espanyola oficial de l'Estat, llevat que aquesta informació la faciliti l'operador d'empresa alimentària per altres mitjans.

4. Quan en els productes definits a l'article 2 se superi el contingut mínim de proteïnes de la llet que indiquen l'annex I, secció I, paràgraf a), punt 2, l'annex I, secció II, paràgraf a), punt 2, i l'annex II, paràgraf a), punt 2, aquesta circumstància es pot indicar adequadament en els envasos, els recipients o les etiquetes dels productes.

#### Disposició transitòria única. *Pròrroga de comercialització de productes.*

Els productes comercialitzats o etiquetats abans del 22 de desembre de 2016, d'acord amb l'Ordre de 28 de març de 1988, per la qual s'aproven les normes generals de qualitat per a les caseïnes i els caseïnats alimentaris, es poden seguir comercialitzant fins a finalització d'existències.

#### Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, queda derogada l'Ordre de 28 de març de 1988, per la qual s'aproven les normes generals de qualitat per a les caseïnes i els caseïnats alimentaris.

#### Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta de conformitat amb el que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueixen a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. *Incorporació de dret de la Unió Europea.*

Aquest Reial decret incorpora al dret nacional, en la seva totalitat, la Directiva (UE) núm. 2015/2203 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 de novembre de 2015, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre caseïnes i caseïnats destinats al consum humà i per la qual es deroga la Directiva 83/417/CEE del Consell.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor el 22 de desembre de 2016.

Madrid, 2 de desembre de 2016.

FELIPE R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència i per a les Administracions Territorials,  
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

## ANNEX I

### Requisits aplicables a les caseïnes alimentàries

- I. Caseïnes àcides alimentàries.
  - a) Factors essencials de composició:
    1. Contingut màxim d'humitat: 12% en pes.
    2. Contingut mínim de proteïnes de la llet calculat sobre extracte sec: 90% en pes, del qual contingut mínim en caseïna: 95% en pes.
    3. Contingut màxim de matèries grasses de la llet: 2% en pes.
    4. Acidesa valorable màxima expressada en ml de solució d'hidròxid de sodi decinormal per gram: 0,27.
    5. Contingut màxim de cendres ( $P_2O_5$  inclòs): 2,5% en pes.
    6. Contingut màxim de lactosa anhidra: 1% en pes.
    7. Contingut màxim de sediments (partícules cremades): 22,5 mg en 25 g.
  - b) Contaminants: contingut màxim de plom: 0,75 mg/kg.
  - c) Impureses: matèries estranyes (com ara partícules de fusta, metall, pèls o fragments d'insectes) res en 25 g.
  - d) Coadjuvants tecnològics, cultius bacterians i ingredients autoritzats.
    1. Àcids:
      - Àcid làctic.
      - Àcid clorhídric.
      - Àcid sulfúric.
      - Àcid cítric.
      - Àcid acètic.
      - Àcid ortofosfòric.
    2. Cultius bacterians que produeixin àcid làctic.
    3. Lactosèrum.
  - e) Característiques organolèptiques.
    1. Olor: absència d'olors estranyes.
    2. Aspecte: color que vagi del blanc al blanc crema; el producte ha d'estar exempt de grumolls que resisteixin a una pressió lleugera.

- II. Caseïnes de quall alimentàries.
  - a) Factors essencials de composició
    - 1. Contingut màxim d'humitat: 12% en pes.
    - 2. Contingut mínim de proteïnes de la llet calculat sobre l'extracte sec: 84% en pes, del qual contingut mínim de caseïnes: 95% en pes.
    - 3. Contingut màxim de matèries grasses de la llet: 2% en pes.
    - 4. Contingut mínim de cendres ( $P_2O_5$  inclòs): 7,5% en pes.
    - 5. Contingut màxim de lactosa anhidra: 1% en pes.
    - 6. Contingut màxim de sediments (partícules cremades): 15 mg en 25 g.
  - b) Contaminants: contingut màxim de plom: 0,75 mg/kg.
  - c) Impureses: matèries estranyes (com ara partícules de fusta, metall, pèls o fragments d'insectes) res en 25 g.
  - d) Coadjuvants tecnològics:
    - Quall que compleixi els requisits del Reglament (CE) núm. 1332/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre enzims alimentaris;
    - Altres enzims que coagulin la llet i que compleixin els requisits del Reglament (CE) núm. 1332/2008.
  - e) Característiques organolèptiques
    - 1. Olor: absència d'olors estranyes.
    - 2. Aspecte: color que vagi del blanc al blanc crema; el producte ha d'estar exempt de grumolls que resisteixin a una pressió lleugera.

## ANNEX II

### Requisits aplicables als caseïnats alimentaris

- a) Factors essencials de composició
  - 1. Contingut màxim d'humitat: 8% en pes.
  - 2. Contingut mínim de proteïnes de la llet, calculada sobre extracte sec: 88% en pes, del qual contingut mínim en caseïna: 95% en pes.
  - 3. Contingut màxim de matèries grasses de la llet: 2% en pes.
  - 4. Contingut màxim de lactosa anhidra: 1% en pes.
  - 5. Valor de pH: de 6 a 8.
  - 6. Contingut màxim de sediments (partícules cremades): 22,5 mg en 25 g.
- b) Contaminants: contingut màxim de plom: 0,75 mg/kg.
- c) Impureses: matèries estranyes (com ara partícules de fusta, metall, pèls o fragments d'insectes) res en 25 g.
- d) Additius alimentaris (agents neutralitzants i tampons opcionals): els autoritzats per la normativa d'aplicació horitzontal sobre aquesta matèria.
- e) Característiques:
  - 1. Olor: aromes molt lleugeres i absència d'olors estranyes.
  - 2. Aspecte: color que vagi del blanc al blanc crema; el producte ha d'estar exempt de grumolls que resisteixin a una pressió lleugera.
  - 3. Solubilitat: gairebé totalment soluble en aigua destil·lada, a excepció del caseïnat de calci.