

I. Disposiciones generales

CORTES GENERALES

23507 *RESOLUCION de 22 de septiembre de 1983, del Congreso de los Diputados, por la que se ordena la publicación del Acuerdo de convalidación del Real Decreto-ley 4/1983, de 4 de agosto, de medidas urgentes para el comienzo del curso 1983-84.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 86.2 de la Constitución, el Congreso de los Diputados en su sesión del día 22 de los corrientes, acordó convalidar el Real Decreto-ley 4/1983, de 4 de agosto, de medidas urgentes para el comienzo del curso 1983/84.

Se ordena la publicación para general conocimiento.

Palacio del Congreso de los Diputados a 23 de septiembre de 1983.—El Presidente del Congreso de los Diputados, Gregorio Peces-Barba Martínez.

26508 *RESOLUCION de 22 de septiembre de 1983, del Congreso de los Diputados, por la que se ordena la publicación del Acuerdo de convalidación del Real Decreto-ley 5/1983, de 1 de septiembre, sobre medidas urgentes para reparar los daños causados por las recientes inundaciones en el País Vasco, Cantabria, Asturias, Burgos y Navarra.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 86.2 de la Constitución, el Congreso de los Diputados en su sesión del día 22 de los corrientes, acordó convalidar el Real Decreto-ley 5/1983, de 1 de septiembre, sobre medidas urgentes para reparar los daños causados por las recientes inundaciones en el País Vasco, Cantabria, Asturias, Burgos y Navarra, si bien en el párrafo 5.º del artículo 4.º, donde dice: «Diputaciones provinciales», dirá: «Diputaciones provinciales y forales».

Se ordena la publicación para general conocimiento.

Palacio del Congreso de los Diputados a 23 de septiembre de 1983.—El Presidente del Congreso de los Diputados, Gregorio Peces-Barba Martínez.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

26509 *ORDEN de 3 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Esterilizada destinada al mercado interior.*

Excelentísimos 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 2484/1967, 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 General de Calidad para la Leche Esterilizada, 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 Esterilizada destinada al consumo en el 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 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 esterilizada desnatada de las siguientes características:

— Materia grasa | Máximo: 0,50 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, 3 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 Esterilizada

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma General de Calidad para la Leche Esterilizada.

2. OBJETO DE LA NORMA

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

3. AMBITO DE APLICACION

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

4. DEFINICION

Se entiende por leche esterilizada la leche natural, entera o desnatada, sometida después de su envasado 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.

5. DENOMINACIONES

5.1 Leche esterilizada entera o leche esterilizada.

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

5.2 Leche esterilizada desnatada.

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

6. TRATAMIENTO DE HIGIENIZACION

6.1 Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración comprenderá las fases siguientes:

- Limpieza previa de la leche por medio de centrifugación.
- Precalentamiento a unos 70° C en flujo continuo y homogeneización intercalada durante esta fase del proceso.
- Envasado en recipientes herméticamente cerrados, estancos a los líquidos y a los microorganismos.
- Tratamiento de la leche envasada mediante calentamiento a la temperatura de 110° C durante veinte minutos o con otras combinaciones de temperatura y tiempo igualmente eficaces.

6.2 Otras operaciones permitidas.

- Normalización del contenido en grasa para satisfacer los requerimientos de composición del apartado 5.
- Sustitución del precalentamiento por una preesterilización a no menos de 135° C durante dos segundos como mínimo, seguida de enfriamiento hasta la temperatura de envasado.

7. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

7.1 *Ingrediente único.*

Leche de vaca.

7.2 *Características físico-químicas.*

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

- Color amarillento o ligeramente tostado.
- Olor y sabor específicos, debidos al fuerte calentamiento.

7.2.2 *Intrínsecas.*

— *Materia-grasa de la leche:*

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

— *Extracto seco magro lácteo:*

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

— *Proteínas:*

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

— *Lactosa:*

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

— *Cenizas:*

Leche entera	Mínimo: 0,65 por 100 m/m.
Leche desnatada	Máximo: 0,67 por 100 m/m.

— *Impurezas (prueba de filtración por disco de algodón)*

Grado 0.

— *Acidez, expresada en peso de ácido láctico por 100 ml*

Máximo: 0,19 por 100.

— *Índices de la grasa de la leche:*

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

8. ADITIVOS AUTORIZADOS

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas 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 (exclusivamente bifosfatos).

La cantidad total de estos estabilizantes, solos o en combinación, no podrá ser superior al 0,1 por 100 m/m, expresada en sustancia anhidra respecto al producto terminado.

9. NORMA MICROBIOLÓGICA Y CONTAMINANTES

9.1 *Norma microbiológica.*

La leche esterilizada deberá satisfacer las condiciones siguientes:

— *Antes de incubar:*

Prueba de estabilidad al etanol de 68 por 100 v/v. en agua	Satisfactoria.
---	----------------

— *Después de incubar, en sus propios envases perfectamente cerrados, durante catorce días una muestra a "31±1° C" otra muestra durante siete días a "55±1° C":*

Gérmenes patógenos ... Ausencia.

Gérmenes vivos desarrollados en la leche (el medio de cultivo deberá ser de actividad idéntica a la de la leche) Máximo: 1.10²/ml.

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

Prueba de estabilidad al etanol de 68 por 100 v/v en agua
Examen organoléptico (color, olor, aspecto físico)

Satisfactoria.

Normal.

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

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

10.3 La tenencia y venta de leche esterilizada 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 hostelería.

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

11. HIGIENE

El elaborador deberá responsabilizarse del control de la materia prima, salvo prueba en contrario, en cuanto se refiere a sus factores esenciales de composición y calidad, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción mediante exámenes y análisis adecuados y factibles dentro del carácter perecedor de la materia prima.

12. ENVASADO

12.1 El material de envasado podrá ser vidrio, 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 tamaño de los envases podrá ser de un quinto, 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 por 100 en más o en menos si el contenido es igual o inferior a 200 ml, y de un 3 por 100 en más o en 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 ROTULACION

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.

13.1 *Etiquetado.*

La leche esterilizada dispuesta para el consumo llevará en el cuerpo del envase y/o su cierre las siguientes indicaciones:

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

13.1.2 Lista de ingredientes.—En el caso de utilizar estabilizantes será necesaria la designación de dicho grupo genérico y del nombre específico correspondiente. 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

Se exceptúan del cumplimiento del requisito de la altura mínima de los caracteres, los envases de vidrio serigrafados.

13.1.4 Marcado de fechas.

La fecha de duración mínima se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de ...», seguida del mes y el año.

El mes se expresará con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas, estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

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 la conservación:

En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas mencionadas.

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, la documentación donde consten 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. PAIS DE ORIGEN

Las leches esterilizadas de importación además de cumplir todo lo establecido en el apartado 13 de esta Norma excepto 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 9.2 y 11, 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 Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

26510 ACUERDO de 8 de septiembre de 1983 de Cooperación Turística entre el Gobierno de España y el Gobierno de la República Italiana, hecho en Madrid.

Acuerdo de Cooperación Turística entre el Gobierno de España y el Gobierno de la República Italiana

El Gobierno de España y el Gobierno de la República Italiana, Deseosos de establecer una más activa cooperación en el campo del turismo, entendido como fenómeno a desarrollar en los dos sentidos,

Convencidos de la oportunidad de acciones paralelas o conjuntas para realizar la mencionada cooperación,

Basándose en los principios de liberalización proclamados por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Turismo y Viajes Internacionales, celebrada en Roma en 1963, y en los

que fundamentan la actividad que desarrolla la Organización Mundial del Turismo (OMT),

Han convenido lo siguiente:

ARTICULO I

Los dos Gobiernos fomentarán una permanente colaboración entre las respectivas Administraciones Centrales competentes para el turismo y promoverán la cooperación entre todos los otros Organismos, públicos y privados, que en el ámbito territorial de cada uno de los dos países desarrollan actividades que se refieren al turismo.

ARTICULO II

Ambos Gobiernos examinarán de común acuerdo las formalidades, los controles y demás normas relativas al paso de ambas fronteras y se esforzarán por lograr, en las materias que son objeto de compromisos internacionales ya suscritos por las dos Partes, niveles de liberalización análogos.

ARTICULO III

Ambos Gobiernos promoverán el estudio y la realización de proyectos que mejoren, desde el punto de vista cuantitativo y cualitativo, los enlaces sobre todo aéreos y marítimos entre los dos países.

ARTICULO IV

Ambos Gobiernos intercambiarán periódicamente informaciones y experiencias en materias turísticas.

Se favorecerán las visitas de expertos, ya sean individuales o colectivas.

ARTICULO V

Cada una de las Partes examinará con gran atención las propuestas que la otra Parte considere oportuno formular, ya sea en la participación eventual de expertos y técnicos en el desarrollo de construcciones turísticas receptoras o en lo que concierne a las financiaciones, proyectos, construcciones y abastecimientos.

ARTICULO VI

Ambos Gobiernos fomentarán el intercambio entre los dos países y el conocimiento de las recíprocas atracciones turísticas y culturales.

Se estudiarán, asimismo, iniciativas promocionales conjuntas para desarrollar el turismo proveniente de otros países.

ARTICULO VII

Cada una de las Partes, conforme a su propia legislación, autorizará la instalación, tanto en España como en Italia, de oficinas de la Secretaría de Estado de Turismo y del ENIT, encargadas de promover la expansión del desarrollo turístico, con exclusión de toda actividad de carácter comercial.

Ambas Partes apoyarán sus propias oficinas para su mejor funcionamiento.

ARTICULO VIII

Cada una de las Partes facilitará, conforme a su legislación y observando el principio de reciprocidad, la difusión en el territorio nacional de los documentos y el material de propaganda turística enviado por la otra Parte.

ARTICULO IX

Ambos Gobiernos sostendrán y promoverán acciones dirigidas a la defensa ecológica del Mediterráneo en consideración a la importancia que el medio ambiente reviste a los fines del desarrollo turístico.

ARTICULO X

Con el fin de ejecutar el presente Acuerdo y de proceder en particular a las consultas previas en el mismo, queda constituida una Comisión Mixta, compuesta por funcionarios de las Administraciones Centrales competentes de ambas Partes, en calidad de miembros efectivos, así como por expertos en calidad de miembros adjuntos.

La Comisión se reunirá, alternativamente, en Roma y Madrid, bajo iniciativa de una de las Partes. La misma será presidida por los Jefes de las respectivas Delegaciones.

ARTICULO XI

El presente Acuerdo entrará en vigor en la fecha de su firma.

ARTICULO XII

El presente Acuerdo permanecerá en vigor durante cinco años y será prorrogado por tácita reconducción, salvo que cualquiera de las dos Partes lo denuncie a la otra por la vía diplomática no menos de tres meses antes de la fecha de su terminación.