

Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 184, de 2 de agosto de 2003
Referencia: BOE-A-2003-15483

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 6 de septiembre de 2008

Las Normas de calidad para la leche evaporada, la leche condensada y la leche en polvo fueron aprobadas por la Orden de 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche evaporada destinada al comercio interior ; la Orden de 25 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche condensada, destinada al mercado interior, y la Orden de 23 de noviembre de 1984, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche en polvo destinada al consumo para el mercado interior, respectivamente.

Dichas órdenes recogían los requisitos establecidos por la Directiva 75/118/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1975, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

La mencionada Directiva 75/118/CEE queda sustituida y es derogada, a partir del 17 de julio de 2003, por la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, que supone el nuevo marco normativo comunitario en esta materia, dentro del proceso de simplificación y adaptación a las disposiciones comunitarias de carácter general aplicables a los productos alimenticios.

La incorporación de la mencionada Directiva 2001/114/CE al ordenamiento jurídico interno, así como la sustitución de las citadas Órdenes de 7 de octubre de 1983, de 25 de octubre de 1983 y de 23 de noviembre de 1984, que quedan derogadas, constituyen el objeto de este real decreto por el que se establece la nueva norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad.

En su tramitación han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 2003,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación de la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.*

1. Se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, que se inserta a continuación de este real decreto.

2. Esta norma de calidad no se aplicará a las leches en polvo destinadas a los niños menores de 12 meses, que se regirán por lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación, aprobada por el Real Decreto 72/1998, de 23 de enero.

Disposición transitoria única. *Régimen transitorio.*

1. Los productos objeto de este real decreto podrán seguir siendo comercializados hasta el 17 de julio de 2004, siempre que cumplan con lo dispuesto por las disposiciones vigentes con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.

2. No obstante, los productos etiquetados con anterioridad al 17 de julio de 2004, y que no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias, siempre que se ajusten a lo dispuesto por las disposiciones vigentes con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

A partir de la entrada en vigor de este real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en él y, en particular, la Orden de 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche evaporada destinada al comercio interior, la Orden de 25 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche condensada, destinada al mercado interior, y la Orden de 23 de noviembre de 1984, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche en polvo destinada al consumo para el mercado interior.

Disposición final primera. *Habilitación competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo.*

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán adoptar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este real decreto y para la actualización de la norma de calidad que se aprueba, como consecuencia de las modificaciones introducidas por la normativa comunitaria.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

Dado en Palma de Mallorca, a 1 de agosto de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno y Ministro de la Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

1. Denominaciones de venta y definición de los productos.

A los efectos de esta norma de calidad, se establecen las denominaciones, definiciones y tipos de productos que se detallan a continuación:

1.1 Leche parcialmente deshidratada.-Es el producto líquido, con o sin adición de azúcar, obtenido por eliminación parcial del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada o de una mezcla de dichos productos, al que puede habersele añadido nata, leche totalmente deshidratada o ambos productos, sin que la cantidad de leche deshidratada adicionada supere, en el producto final, el 25 por cien del extracto seco total procedente de la leche.

Tipos de leche parcialmente deshidratada.-La leche parcialmente deshidratada podrá ser de dos tipos, leche evaporada y leche condensada.

a) Tipos de leche evaporada:

1.º Leche evaporada rica en materia grasa.-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso, al menos, un 15 por ciento de materia grasa y no menos de un 26,5 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

2.º Leche evaporada.-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso, al menos, un 7,5 por ciento de materia grasa y, al menos, un 25 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

3.º Leche evaporada parcialmente desnatada.

-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso más de un 1 por ciento y menos de un 7,5 por ciento de materia grasa, y no menos de un 20 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

4.º Leche evaporada semidesnatada.-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso entre un 4 y 4,5 por ciento de materia grasa y, al menos, un 24 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

5.º Leche evaporada desnatada.-Leche parcialmente deshidratada que no contiene en peso más de 1 por ciento de materia grasa ni menos de un 20 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

b) Tipos de leche condensada:

1.º Leche condensada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que contiene en peso, al menos, un 8 por ciento de materia grasa y no menos de un 28 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

2.º Leche condensada parcialmente desnatada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que contiene en peso más de un 1 por ciento y menos de un 8 por ciento de materia grasa, y no menos de un 24 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

3.º Leche condensada semidesnatada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que contiene en peso entre un 4 y un 4,5 por ciento de materia grasa y, al menos, un 28 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

4.º Leche condensada desnatada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que no contiene en peso más de un 1 por ciento de materia grasa ni menos de un 24 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

1.2 Leche totalmente deshidratada.-Es el producto sólido obtenido por eliminación del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada, de la nata o de una mezcla de dichos productos y cuyo contenido de agua es igual o inferior a un 5 por cien en peso del producto final.

Tipos de leche totalmente deshidratada:

1.º Leche en polvo rica en materia grasa.-Leche deshidratada que contiene en peso, al menos, un 42 por ciento de materia grasa.

2.º Leche en polvo.-Leche deshidratada que contiene en peso, al menos, un 26 por ciento y menos de un 42 por ciento de materia grasa.

3.º Leche en polvo parcialmente desnatada.-Leche deshidratada con un contenido de materia grasa superior a un 1,5 por ciento e inferior a un 26 por ciento en peso.

4.º Leche en polvo semidesnatada.-Leche deshidratada con un contenido de materia grasa comprendido entre un 10 y un 16 por ciento.

5.º Leche desnatada en polvo.-Leche deshidratada que contiene en peso, como máximo, un 1,5 por ciento de materia grasa.

2. Tratamientos, adiciones autorizadas y materias primas:.

2.1 Tratamientos:

a) Para la fabricación de leche condensada, leche condensada parcialmente desnatada, leche condensada semidesnatada y leche condensada desnatada, se autoriza el tratamiento por medio de lactosa en cantidad adicional no superior a 0,03 por cien en peso del producto final.

b) Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la conservación de los productos contemplados en los apartados 1.1 y 1.2 se obtendrá por los siguientes procedimientos:

1.º Tratamiento térmico (esterilización, UHT, etc.), en el caso de los distintos tipos de leche evaporada.

2.º Adición de sacarosa, en el caso de los distintos tipos de leche condensada.

3.º Deshidratación, en el caso de los distintos tipos de leche en polvo.

c) Sin perjuicio de los requisitos de composición de los apartados 1.1 y 1.2, el contenido proteínico de la leche podrá ajustarse a un contenido mínimo del 34 por cien en peso, expresado en extracto seco magro, mediante la adición o la eliminación de los componentes de la leche de manera que no se altere la relación entre la proteína de lactosuero y la caseína de la leche ajustada.

2.2 Adiciones autorizadas y materias primas:

a) Vitaminas y minerales con arreglo al Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

b) Las materias primas autorizadas para ajustar el contenido de proteínas a que hace referencia la letra c) del apartado 2.1, son las siguientes:

1.º Retentado de la leche:

El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

2.º Permeado de la leche:

El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

3.º Lactosa:

La lactosa es un componente natural de la leche, normalmente obtenido del lactosuero con un contenido de lactosa anhidra igual o superior a 99,0 por cien m/m sobre extracto seco. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o ser una mezcla de ambas formas.

3. Etiquetado.-

Los productos definidos en el apartado 1 deberán cumplir lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, con las siguientes particularidades:

a) Las denominaciones de venta previstas en el citado apartado 1 quedan reservadas a los productos que figuran en él y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

b) El etiquetado deberá mencionar el porcentaje de materia grasa de la leche expresado en peso con respecto al producto elaborado, salvo en el caso de los productos definidos como leche evaporada desnatada, leche condensada desnatada y leche desnatada en polvo.

c) El etiquetado igualmente deberá mencionar el porcentaje de extracto seco magro procedente de la leche en el caso de los productos definidos en el apartado 1.1.

d) Las indicaciones contempladas en los anteriores párrafos b) y c) deberán figurar al lado de la denominación de venta.

e) El etiquetado en el caso de los productos definidos en el apartado 1.2 deberá mencionar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución y el contenido de materia grasa del producto diluido o reconstituido.

f) Cuando los productos se presenten en envases inferiores a 20 gramos y éstos se comercialicen en un envase exterior, las indicaciones del etiquetado previstas podrán figurar exclusivamente sobre dicho envase exterior, salvo lo que concierne a la denominación exigida en el párrafo a) precedente.

g) El etiquetado de los productos definidos en el apartado 1.2 especificará que se trata de un producto "no recomendado para lactantes menores de 12 meses".

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es