

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.