

Asimismo cuando se produzca acumulación de certificaciones en expediente ya providenciado de apremio con posterioridad al 26 de octubre de 1991, previa justificación en el mismo por providencia del Recaudador ejecutivo de la Seguridad Social, se continuará ya el procedimiento de apremio conforme a la regulación contenida en el Reglamento General aprobado por el citado Real Decreto 1517/1991, de 11 de octubre y en esta Orden.

DISPOSICIONES DEROGATORIAS

Primera.—A la entrada en vigor de la presente Orden queda derogada la Orden de 23 de octubre de 1986, por la que se desarrolla el Real Decreto 716/1986, de 7 de marzo, que aprueba el Reglamento General de Recaudación de los Recursos del Sistema de la Seguridad Social.

Segunda.—Asimismo quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—1. Se faculta a la Dirección General de Planificación y Ordenación Económica de la Seguridad Social para dictar las instrucciones a que habrán de atenerse las Entidades financieras y demás colaboradores en el desarrollo de su actuación.

2. Se faculta a la Dirección General de la Tesorería General de la Seguridad Social para establecer y, en su caso, modificar los documentos de cotización en período voluntario, dictar las instrucciones a que deben atenerse los empresarios y demás sujetos responsables del cumplimiento de la obligación de cotizar y del pago de los demás recursos del Sistema de la Seguridad Social así como para establecer y modificar los documentos de reclamación administrativa de deudas con la Seguridad Social, a excepción de las actas de liquidación, y los documentos de recaudación relativos a los trámites del procedimiento recaudatorio ejecutivo, debiendo ajustarse dicha Dirección General, en todo caso, a lo dispuesto en el Reglamento General de Recaudación de los Recursos del Sistema de la Seguridad Social y en esta Orden respecto del trámite de gestión recaudatoria a que unos y otras se refieran.

Segunda.—Se faculta a las Direcciones Generales de Planificación y Ordenación Económica y de Ordenación Jurídica y Entidades colaboradoras de la Seguridad Social para resolver, en el ámbito de sus respectivas competencias, cuantas cuestiones de índole general puedan plantearse en la aplicación de lo dispuesto en la presente Orden.

Tercera.—Lo dispuesto en la presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II.
Madrid, 8 de abril de 1992.

MARTINEZ NOVAL

Ilmos. Sres. Subsecretario del Departamento y Secretarios generales para la Seguridad Social y de Empleo y Relaciones Laborales.

MINISTERIO PARA LAS ADMINISTRACIONES PUBLICAS

8427 *CORRECCION de errores del Real Decreto 265/1992, de 20 de marzo, por el que se aprueba la oferta de empleo público para 1992.*

Advertidos errores en el texto del Real Decreto 265/1992, de 20 de marzo, por el que se aprueba la oferta de empleo público para 1992, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 71, de fecha 23 de marzo de 1992, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la página 9543, segunda columna, anexo I, personal funcionario, grupo B, Escalas de Organismos Autónomos, donde dice: «Gestión de empleo del INEM ... 110», debe decir: «Gestión de empleo del INEM ... 50».

En la página 9544, primera columna, anexo I, grupo C, Escalas de Organismos Autónomos, donde dice: «Programadores del CEDES», debe decir: «Programadores del CEDEX».

En la página 9544, primera columna, anexo I, grupo D, Cuerpos de la Administración del Estado, donde dice: «General Auxiliar ... 911», debe decir: «General Auxiliar ... 901».

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

8428 *REAL DECRETO 362/1992, de 10 de abril, por el que se establecen las normas de orden sanitario y de policía sanitaria relativas a la leche tratada térmicamente, exigibles para los intercambios intracomunitarios.*

La disparidad existente entre las legislaciones de los Estados miembros de la CEE en materia de disposiciones sanitarias referentes al sector lácteo dificulta los intercambios intracomunitarios y, en consecuencia, no se alcanzan plenamente los efectos que deberían derivarse de la organización común del mercado de dicho sector.

En una primera fase, y con objeto de ir eliminando tales disparidades, la Directiva 85/397/CEE del Consejo, de 5 de agosto de 1985, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente, y la Directiva 89/384/CEE del Consejo, de 20 de junio de 1989, por la que se fijan las modalidades de control del respeto del punto de congelación de la leche cruda, establecido en el anexo A de la Directiva 85/397/CEE, han establecido un conjunto de disposiciones que exigen la promulgación de normas legales, reglamentarias y administrativas necesarias para su adecuada aplicación en España.

Por otra parte, para facilitar el cumplimiento de dichas normas es necesario fijar las condiciones de producción, almacenamiento y transporte de la leche tratada térmicamente para que ofrezcan todas las garantías en lo que se refiere a la higiene, así como registrar o autorizar a los centros de recogida o de normalización y a los establecimientos de tratamiento.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia que al Estado reconoce el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, y en virtud de lo establecido por el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo, y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de abril de 1992,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueban las normas de orden sanitario y de policía sanitaria aplicables en todo el territorio nacional exclusivamente a los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente, contenidas en el presente Real Decreto y en sus anexos.

Sin embargo, y sin perjuicio de lo contenido en las definiciones que figuran en el artículo 2.º, la leche pasteurizada concentrada que se introduzca en cisternas en el territorio nacional para ser comercializada en el estado en que se encuentre o previa transformación, estará sujeta a los requisitos del presente Real Decreto.

Art. 2.º A efectos del presente Real Decreto se entenderá por:

2.1 Leche cruda: La leche tal como la produce la secreción de la glándula mamaria de una o más vacas lecheras.

2.2 Explotación de producción: El establecimiento situado en el territorio nacional en el que se encuentren una o más vacas destinadas a la producción de leche.

2.3 Explotación de producción de leche o granja de producción lechera, con higiene y sanidad controladas: La que cumpliendo los requisitos establecidos en el capítulo VI del anexo A esté sometida a control periódico por el Servicio Oficial.

2.4 Leche tratada térmicamente: La leche apta para el consumo humano obtenida mediante un tratamiento térmico directa y exclusivamente a partir de la leche cruda tal como se define en el apartado 2.1 y que se presente en forma de leche pasteurizada, de leche UHT (UHT) y de leche esterilizada, definidas en los números 2, 3, 4, 5 y 6 del capítulo VII del anexo A.

2.5 País expedidor: El estado miembro desde el cual se expida la leche tratada térmicamente a otro Estado miembro.

2.6 País destinatario: El Estado miembro con destino al cual se expida la leche tratada térmicamente procedente de otro Estado miembro.

2.7 Servicios oficiales: El servicio veterinario o cualquier otro servicio de nivel equivalente designado por las Comunidades Autónomas para garantizar el control de la aplicación del presente Real Decreto.

2.8 Veterinarios oficiales: El veterinario designado por las Comunidades Autónomas a los efectos de la aplicación del presente Real Decreto.

2.9 Establecimiento de tratamiento: El situado en el territorio nacional o en el territorio de cualquier otro Estado miembro en el que la leche sea tratada térmicamente.

Art. 3.º Sólo se podrá expedir a otros Estados miembros:

3.1 Como leche tratada térmicamente, la leche que cumpla las condiciones generales siguientes:

3.1.1 Deberá haberse obtenido a partir de la leche cruda definida en el apartado 2.1 del artículo 2.º

3.1.1.1. Que no haya sufrido ninguna sustracción o adición distintas de las inherentes a las operaciones de normalización del contenido en materia grasa.

3.1.1.2. Procedente de vacas que cumplan las condiciones establecidas en la letra A del capítulo VI del anexo A.

3.1.1.3. Procedente de explotaciones de producción que cumplan las condiciones generales de higiene establecidas en la letra B del capítulo VI del anexo A.

3.1.1.4. Que cumplan, en lo que se refiere a la higiene del ordeño, de la recogida, de la manipulación y del transporte, así como a la higiene del personal encargado de tales operaciones, las condiciones establecidas en la letra C del capítulo VI del anexo A.

3.1.1.5. Procedente de vacas y de explotaciones de producción que sean objeto de un control periódico por parte del Servicio Oficial, en aplicación, en particular, de lo dispuesto en los apartados 10.1, 10.2 y 10.3 del artículo 10.

3.1.1.6. Controlada con arreglo al apartado 10.4 del artículo 10 y que cumpla las normas establecidas en la letra D del capítulo VI del anexo A.

3.1.2. Deberá proceder de un establecimiento de tratamiento que responda a las condiciones establecidas en los capítulos I, II y V del anexo A; además, en caso de paso de leche cruda por un centro de recogida, ésta deberá responder a las condiciones establecidas en los capítulos I, III y V del anexo A, y en caso de paso de la leche cruda por un centro de normalización, éste deberá responder a las condiciones establecidas en los capítulos I, IV y V del anexo A.

3.1.3. Deberá haber sido tratada con arreglo a los requisitos previstos en el capítulo VII del anexo A.

3.1.4. Cuando se envasa, deberá haber sido envasada, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo VIII del anexo A, en el mismo establecimiento de tratamiento en el que haya sido tratada la leche.

3.1.5. Deberá haber sido almacenada con arreglo a lo dispuesto en el capítulo IX del anexo A.

3.1.6. Deberá, con arreglo al capítulo X del anexo A, ir acompañada durante su transporte a un país destinatario, de un certificado de salubridad que se ajuste al modelo que figura en el anexo B.

3.1.7. Deberá transportarse en condiciones sanitarias satisfactorias con arreglo al capítulo XI del anexo A.

3.2. Como leche pasteurizada, la leche que cumpla los requisitos previstos en el apartado 3.1 y que únicamente haya sufrido un proceso de pasteurización.

3.3. Como leche tratada térmicamente destinada al consumo humano directo, la leche que además presente una masa superior o igual a 1.030 gramos por litro determinada en la leche a 15° C o el equivalente en la leche totalmente desgrasada a 20° C y que contenga un mínimo de 28 gramos de materia proteica por litro y un porcentaje de extracto seco magro superior o igual a 8,5 por 100, si bien, sin perjuicio de las disposiciones adoptadas en el marco de la organización común de mercados de la leche y de los productos lácteos, no podrán fijarse requisitos más severos para la leche destinada a la industria.

Art. 4.º La Administración adoptará las medidas necesarias para que no se prohíba o limite la introducción en el territorio nacional de la leche tratada térmicamente conforme a lo establecido en el apartado 6.º del capítulo VII del anexo A, procedente de un establecimiento de tratamiento autorizado situado en el territorio de otro Estado miembro.

Art. 5.º 5.1 A los fines del debido cumplimiento de lo establecido por el capítulo VI, del anexo A, del presente Real Decreto, toda explotación de producción de leche o granja de producción lechera, que cumpla las condiciones higiénicas y sanitarias señaladas en el apartado 3.1.1, del artículo 3.º, será inscrita por las Comunidades Autónomas en un registro oficial, que comprenderá todos los datos necesarios, debidamente actualizados, para el conocimiento de la titularidad, ubicación y caracterización de las explotaciones de producción a los fines del presente Real Decreto y resultado de los controles periódicos.

5.2 En la medida en que resulte necesario para asegurar la aplicación uniforme de lo dispuesto en relación con las explotaciones de producción, el servicio oficial efectuará, mediante muestreos, verificaciones en las explotaciones incluidas en el Registro.

A la vista de las circunstancias que concurran, los órganos competentes de las Comunidades Autónomas procederán a la denegación o suspensión de la inclusión en el Registro.

5.3 Las Comunidades Autónomas darán cuenta de dichas actuaciones registrales al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a efectos de constancia general.

5.4 A fin de que los establecimientos de tratamiento y centros de recogida y normalización autorizados, dispongan de la información necesaria para el normal desenvolvimiento de su actividad, se arbitrará un procedimiento para que conozcan de forma actualizada la información contenida en el Registro de las explotaciones de producción regulada en el apartado 5.1 del presente artículo.

Art. 6.º Las Comunidades Autónomas velarán para que:

6.1 Las cisternas asignadas al transporte de la leche únicamente se utilicen para el transporte de leche, de productos lácteos y de agua potable.

6.2 Los locales, las instalaciones y el material no se utilicen para fines distintos de la recogida, el tratamiento y el almacenamiento de la leche y de los productos lácteos.

6.3 Cuando un establecimiento elabore productos alimenticios obtenidos parcialmente a partir de leche y de productos lácteos los productos lácteos que entren en la fabricación de tales productos alimenticios, cuando no hayan sido previamente objeto de un tratamiento térmico o de otro tratamiento que no influya negativamente en la leche o en los productos lácteos, deberán ser almacenados y tratados en locales distintos especialmente previstos a tal efecto.

6.4 En el certificado de salubridad figure una indicación clara que permita la identificación de las cisternas asignadas al transporte exclusivo de la leche tratada térmicamente.

Art. 7.º 7.1 Los establecimientos de tratamiento y, en la medida en que se vean afectados por los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente, los centros de recogida y normalización serán autorizados por las Comunidades Autónomas, si los mismos cumplen las condiciones del presente Real Decreto.

Si los establecimientos de tratamiento y los centros de recogida y normalización dejaran de cumplir las condiciones, les será retirada la autorización.

Las Comunidades Autónomas comunicarán a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo las autorizaciones concedidas y, en su caso, la retirada de las mismas, a efectos de su comunicación a los restantes Estados miembros y a la Comisión de las Comunidades Europeas.

7.2 El Servicio Oficial efectuará una inspección regular de los establecimientos y de los centros autorizados. La vigilancia y el control permanente de los establecimientos, así como de los centros de recogida y de normalización, serán garantizados bajo la responsabilidad del Servicio Oficial.

El personal del Servicio Oficial podrá ser asistido por personal especialmente formado a tal efecto. El personal del Servicio Oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las partes de los establecimientos o centros afectados por la producción de leche tratada térmicamente, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto.

7.3 Cuando las autoridades competentes estimen, en particular, como consecuencia de un control o de una verificación de los previstos en los apartados 8.1 y 8.2 del artículo 8.º, que, en un establecimiento o en un centro de otro Estado miembro, no se respetan o han dejado de respetarse las condiciones a las que está vinculada la autorización, informaran de ello a la autoridad central competente de la Administración del Estado con objeto de que ésta lo ponga en conocimiento de la autoridad central competente del Estado de procedencia.

Cuando las autoridades competentes consideren que no se adoptan las medidas adecuadas, o que éstas no resulten suficientes, lo comunicarán a las autoridades competentes de la Administración del Estado con objeto de buscar con el Estado miembro cuestionado las vías y los medios de poner remedio a la situación, en su caso, mediante una visita *in situ*. En caso de litigio relativo a la aplicación de las disposiciones del presente Real Decreto que no estén reguladas en el marco de su artículo 9.º, se buscará la solución sobre la base de un método o de normas de referencia reconocidos, previo dictamen del Comité Científico Veterinario de la CEE, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 14 de la Directiva 85/397/CEE.

Se informará a la Comisión de las Comunidades Europeas sobre los litigios y sobre las soluciones acordadas.

Art. 8.º 8.1 Se verificará por la Administración del Estado que todas las entradas al territorio nacional de leche tratada térmicamente vayan acompañadas del certificado de salubridad.

8.2 En caso de presunción grave de irregularidades se podrá, de modo no discriminatorio, efectuar controles para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos por el presente Real Decreto.

8.3 Las verificaciones e inspecciones se llevarán a cabo normalmente en el lugar de destino de las mercancías o en cualquier otro lugar apropiado, siempre que la elección de tal lugar cause al transporte de las mercancías la menor cantidad posible de inconvenientes.

Las verificaciones e inspecciones previstas en los apartados 8.1 y 8.2 no podrán provocar un retraso exagerado en el transporte y en la puesta a la venta de las mercancías o un retraso que pueda afectar a la calidad de la leche.

8.4 Cuando, en el curso de un control efectuado sobre la base del apartado 8.2, se compruebe que la leche no responde a las exigencias del presente Real Decreto, la autoridad competente podrá, cuando las

condiciones de salubridad lo permitan, dejar al expedidor, al destinatario o a su mandatario y por cuenta de éstos, la elección entre el rechazo del envío, su utilización para otros usos o su destrucción o, cuando dichas condiciones no lo permitan, ordenar su destrucción. En todo caso, se adoptarán medidas preventivas para evitar toda utilización inadecuada de dicha leche y deberá incluirse en el certificado una mención que ponga claramente de manifiesto el destino reservado a la misma.

8.5 Comunicación de las decisiones:

8.5.1 Las decisiones adoptadas se comunicarán al expedidor o a su mandatario de conformidad y con los requisitos establecidos en la Ley de Procedimiento Administrativo. Cuando así lo solicite, la decisión deberá comunicarse inmediatamente por escrito, indicando los motivos, los recursos que le ofrece la legislación vigente y la forma y plazos para su interposición.

8.5.2 Cuando tales decisiones se basen en el diagnóstico de una enfermedad contagiosa o infecciosa, o en una alteración peligrosa para la salud humana o la salud animal, o en un caso de infracción grave de los requisitos establecidos en el presente Real Decreto, se comunicarán inmediatamente a la autoridad central competente del Estado miembro productor y a la Comisión de las Comunidades Europeas.

8.5.3 Cuando se efectúe la comunicación prevista en 8.5.2, podrán adoptarse las medidas apropiadas, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13 de la Directiva 85/397/CEE, para coordinar las medidas adoptadas en otros Estados miembros con respecto a la leche de que se trate.

Los expedidores cuya leche no pueda ser puesta en circulación, con arreglo a este artículo, tienen el derecho de obtener el dictamen de un experto. Los expertos antes de que las autoridades competentes hayan adoptado otras medidas, tal como la destrucción de la leche, tendrán la posibilidad de determinar si se cumplían las condiciones previstas en el apartado 8.4.

El experto deberá tener la nacionalidad de un Estado miembro distinto del país expedidor o del país destinatario.

Art. 9.º 9.1 Sin perjuicio de los requisitos complementarios previstos en el apartado 3.3 del artículo 3.º, únicamente se podrá expedir al territorio de otro Estado miembro leche tratada térmicamente procedente de establecimientos de tratamiento que cumplan las normas previstas en los capítulos VI y VII del anexo A para la etapa 1 y se exigirán las normas microbiológicas previstas para la etapa 2 a las exportaciones de leche destinadas a otro Estado miembro, que supedita la introducción en su territorio de leche tratada térmicamente al cumplimiento de esta condición.

Además, las normas de la etapa 2 serán aplicables a la leche tratada térmicamente destinada al consumo humano directo.

9.2 En tanto no se establezcan, mediante decisiones de las Comunidades Europeas, los métodos de análisis y de prueba que deban utilizarse para controlar el respeto a las normas contempladas en el apartado 9.1 y un nuevo método que permita la diferenciación entre la leche esterilizada y la leche U.H.T., se aplicarán los métodos oficiales vigentes y se reconocerán como métodos de referencia durante el período de aplicación de la etapa 1 para las leches tratadas térmicamente procedentes de otros Estados miembros los métodos de análisis y de prueba internacionalmente reconocidos.

Art. 10. Las Comunidades Autónomas velarán para que:

10.1 Las explotaciones de producción sean sometidas a un control periódico que permita asegurar que se respetan los requisitos en materia de higiene.

10.2 El Veterinario oficial controle el estado general de salud de los animales lecheros y, cuando resulte necesario, ordene efectuar un examen clínico de las ubres de dichos animales, así como las pruebas de diagnóstico específico que considere pertinentes, cuando exista la sospecha de que no se respetan los requisitos de sanidad animal previstos en el capítulo VI del anexo A.

10.3 El Servicio Oficial adopte las medidas apropiadas cuando el control o controles contemplados en los apartados 10.1 y 10.2 permitan comprobar el incumplimiento de los requisitos de higiene.

10.4 La leche cruda y la leche tratada térmicamente sean sometidas a un control que deberá ser efectuado por los establecimientos, bajo la supervisión y la responsabilidad del Servicio Oficial, así como bajo control periódico de este servicio, con objeto de asegurar que la leche responda a los requisitos del presente Real Decreto.

10.5 Se efectúen controles para la búsqueda de los residuos de sustancias de acción farmacológica, hormonal, de antibióticos, de plaguicidas, de agentes detergentes y de otras sustancias nocivas o que puedan alterar las características organolépticas o, en su caso, hacer peligroso o nocivo para la salud humana el consumo de leche, en la medida en que tales residuos superen los límites de tolerancia admitidos o cuando no se haya establecido ninguna tolerancia, la cantidad cuya inocuidad esté demostrada según los conocimientos científicos y sobre la cual se haya pronunciado el Comité Científico Veterinario de la CEE.

10.6 La leche tratada térmicamente sea excluida de los intercambios intracomunitarios, cuando la misma sea examinada y no se ajuste

a los requisitos de este Real Decreto y presente, en particular, restos de residuos que excedan de las tolerancias admitidas.

Los exámenes de los residuos deberán efectuarse de acuerdo con métodos científicamente reconocidos y prácticamente experimentados, en particular los que se definen en Directivas de la CEE o en otras normas internacionales.

Los resultados de los exámenes de los residuos deberán poder evaluarse según los métodos de referencia establecidos en aplicación del artículo 9.º

10.7 El Servicio Oficial efectúe los controles necesarios cuando exista la sospecha fundada de que no se respetan los requisitos del presente Real Decreto y, en caso de que tal sospecha se confirme, adopte las medidas apropiadas, en particular la suspensión de la autorización.

Art. 11. 11.1 Respetando las disposiciones generales del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, la Administración del Estado podrá adoptar las medidas siguientes:

11.1.1 En caso de aparición de fiebre aftosa en otro Estado miembro se podrá prohibir temporalmente o restringir la introducción en el territorio nacional de leche pasteurizada, tratada en un establecimiento autorizado que recoja leche cruda en la zona de protección que se establezca en aplicación de la Directiva 64/432/CEE o que esté situada en dicha zona.

11.1.2 En caso de que la fiebre aftosa adopte un carácter extensivo o en caso de aparición de una nueva enfermedad grave y contagiosa de los animales, se podrá temporalmente prohibir o restringir la introducción en el territorio nacional de leche pasteurizada, de leche concentrada transportada en cisterna y de leche U.H.T. procedente de la totalidad del territorio del otro Estado miembro.

11.2 Las Comunidades Autónomas deberán comunicar sin demora a la Administración Central del Estado, para que ésta lo ponga en conocimiento de los demás Estados miembros y de la Comisión de las Comunidades Europeas, la aparición de toda enfermedad contemplada en el apartado 11.1.2 y no cubierta por la Directiva 82/894/CEE y las medidas que se han adoptado para luchar contra ella. En todo caso, deberá realizarse sin demora el mismo proceso de comunicación, en el supuesto de que hubiera desaparecido la enfermedad.

11.3 Las medidas adoptadas en función del apartado 11.1, así como su derogación, deberán ser comunicadas sin demora a los demás Estados miembros y a la Comisión de las Comunidades Europeas, indicando los motivos de dicha decisión.

Art. 12. Las irregularidades relacionadas con lo dispuesto en este Real Decreto, que se detecten como consecuencia de cualquier control oficial, deberán ser comunicadas inmediatamente a los Departamentos competentes de la Administración Central del Estado a efectos de información a la Comunidad Económica Europea.

Art. 13. Las actuaciones que infrinjan lo dispuesto en el presente Real Decreto, así como las responsabilidades derivadas de las mismas, se someterán a lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

DISPOSICION ADICIONAL

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto por el artículo 149.1.16.ª de la Constitución, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las normas previstas en los capítulos VI y VII del anexo A para la etapa 2 no serán exigibles en los intercambios intracomunitarios hasta el 1 de enero de 1993, excepto lo previsto en el apartado 9.1 del artículo 9.º

Segunda.—Hasta la adopción de un régimen comunitario relativo a las importaciones de leche tratada térmicamente procedente de terceros países, las disposiciones aplicables a tales importaciones serán las establecidas en el presente Real Decreto para los intercambios intracomunitarios.

DISPOSICION FINAL

Se faculta a los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, en el ámbito de sus respectivas competencias, dicten las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 10 de abril de 1992.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

ANEXO A

CAPITULO PRIMERO

Condiciones generales de autorización

Los establecimientos de tratamiento y los centros de recogida y de normalización deberán estar situados en lugares donde la leche no pueda tener ninguna influencia nociva sobre la salud humana y sus características naturales no se modifiquen, y disponer al menos:

1. En los locales en los que se trate y se almacene la leche tratada térmicamente:

a) De un suelo de materiales fáciles de limpiar y de desinfectar y dispuesto de modo que permita un desagüe fácil de los líquidos.

b) De paredes lisas resistentes e impermeables, cubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de dos metros, por lo menos, y hasta la altura de almacenamiento, por lo menos, en los locales de refrigeración y de almacenamiento, excepto cuando la leche se almacene en tanques herméticamente cerrados. La línea de unión de las paredes y del suelo deberá ser redondeada o estar dotada de un acabado similar, excepto en lo que se refiere a los locales de almacenamiento y de refrigeración.

c) De puertas de materiales inalterables, y cuando sean de madera, recubiertas a ambos lados de un revestimiento liso e impermeable.

d) De materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros.

e) De una ventilación suficiente y, en su caso, de una buena evacuación del vaho.

f) De una iluminación suficiente, natural o artificial.

g) Lo más cerca posible de los puestos de trabajo, en número suficiente, de dispositivos para la limpieza de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán poder accionarse con la mano. Para la limpieza de las manos, tales instalaciones deberán contar con agua corriente, caliente y fría o con agua premezclada de una temperatura apropiada, de productos de limpieza y de desinfección, así como toallas de un solo uso.

2. De un número apropiado de vestuarios, dotados de paredes y de suelos lisos, impermeables y lavables; de lavabos, de duchas y de inodoros con cisterna. Estos últimos no podrán abrirse directamente sobre los lugares de trabajo; los lavabos deberán disponer de agua corriente caliente y fría o de agua premezclada de una temperatura apropiada, de dispositivos para la limpieza y la desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso. Los grifos de los lavabos no deberán poder accionarse con la mano. Tales lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, cerca de los inodoros.

3. De un emplazamiento especial y de instalaciones apropiadas para las operaciones de limpieza y de desinfección de los recipientes o de las cisternas. No obstante, dicho emplazamiento e instalaciones no se exigirán cuando existan disposiciones que requieran la limpieza y la desinfección de los recipientes o de las cisternas por otros centros situados cerca del establecimiento de tratamiento.

4. De una instalación que permita el abastecimiento de agua exclusivamente potable, que cumpla lo dispuesto en la vigente reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación de agua no potable para la producción de vapor, para la lucha contra incendios y para el enfriamiento de los equipos frigoríficos, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no representen riesgo alguno de contaminación de la leche. El vapor de agua y el agua mencionados no podrán entrar en contacto directo con la leche, ni utilizarse para la limpieza y la desinfección de los recipientes de las instalaciones y del material que entran en contacto con la leche. Las conducciones de agua no potable deberán diferenciarse bien de las destinadas al agua potable.

5. De dispositivos apropiados de protección contra los animales indeseables, tales como los insectos y roedores.

6. El material, los empalmes y los instrumentos, o su superficie, que se destine a entrar en contacto con la leche deberán estar fabricados con un material liso, fácil de lavar, limpiar y desinfectar, resistente a la corrosión y que no libere en la leche una cantidad de elementos tal que pudiera poner en peligro la salud humana, alterar la composición de la leche o ejercer una influencia nociva sobre sus propiedades organolépticas.

CAPITULO II

Condiciones especiales de autorización de los establecimientos de tratamiento

Además de las condiciones generales previstas en el capítulo primero, los establecimientos de tratamiento deberán disponer, al menos:

a) En la medida en que se efectúe tal operación, de una instalación que permita efectuar mecánicamente las operaciones de llenado y de cierre automáticos apropiados de los recipientes destinados al envasado de la leche tratada térmicamente, después del llenado, con exclusión de los bidones y de las cisternas.

b) De equipos para el enfriamiento y el almacenamiento en régimen de frío de la leche tratada térmicamente y, en los casos previstos

en los capítulos III y IV y en el apartado primero del capítulo VII, de la leche cruda. Las instalaciones de almacenamiento deberán estar equipadas con aparatos de medida de temperatura.

c) En caso de envasado en recipientes de un solo uso, de un emplazamiento para su almacenamiento, así como del de las materias primas destinadas a la confección de tales recipientes.

En casos de envasado en recipientes que puedan reutilizarse, de un emplazamiento especial para su almacenamiento, así como de una instalación que permita efectuar mecánicamente su limpieza y su desinfección.

d) De recipientes para el almacenamiento de leche cruda, de una instalación para la normalización, así como de recipientes para el almacenamiento de la leche normalizada.

e) De centrifugadoras o de cualquier otro aparato aprobado o autorizado para la depuración de la leche.

f) De un equipamiento para el tratamiento térmico aprobado o autorizado por el Servicio Oficial, provisto:

De un regulador de temperatura automático.

De un termómetro registrador.

De un sistema de seguridad automático que impida un calentamiento insuficiente.

De un sistema de seguridad adecuado que impida la mezcla de la leche pasteurizada o esterilizada con la leche insuficientemente calentada, y

De un registrador automático de seguridad que impida la mezcla anteriormente citada.

g) El establecimiento de tratamiento deberá disponer de un laboratorio propio o asegurarse los servicios de un laboratorio provisto del material necesario para efectuar los análisis y los exámenes indispensables relativos a la leche.

CAPITULO III

Condiciones especiales de registro de los centros de recogida

Independientemente de las condiciones generales del capítulo primero, los centros de recogida deberán disponer, al menos:

a) De un dispositivo o de los medios apropiados para el enfriamiento de la leche y, en la medida en que la leche sea objeto de un almacenamiento en dicho centro, de una instalación para el almacenamiento en frío.

b) Cuando, en el centro de recogida, se depure la leche, la depuración deberá hacerse por medio de centrifugadoras o de cualquier otro aparato aprobado por el Servicio Oficial.

CAPITULO IV

Condiciones especiales de registro de los centros de normalización

Independientemente de las condiciones generales del capítulo primero, los centros de normalización deberán disponer, al menos:

a) De recipientes para el almacenamiento en frío de la leche cruda, de una instalación para la normalización, así como de recipientes para el almacenamiento de la leche normalizada.

b) De centrifugadoras o de todo otro aparato aprobado o autorizado por el Servicio Oficial para la depuración de la leche.

CAPITULO V

Higiene en los locales, del material y del personal en los establecimientos

1. Se exigirá la más absoluta limpieza del personal, así como de los locales y del material:

a) El personal asignado al tratamiento o a la manipulación de la leche deberán, en particular, llevar la ropa de trabajo y el pelo limpios y deberá asimismo llevar las manos limpias. Está prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento de la leche.

b) Ningún animal deberá penetrar en los establecimientos. La destrucción de los roedores, de los insectos y de todo gusano deberá llevarse a cabo, en dichos establecimientos, de modo sistemático.

c) El material y las instalaciones utilizados para el tratamiento de la leche deberán conservarse en buen estado de limpieza y de mantenimiento:

i) Por lo menos una vez por día de trabajo, deberán limpiarse los locales de tratamiento.

ii) Al final de cada fase de trabajo, por lo menos una vez por día de trabajo, deberán lavarse, limpiarse y desinfectarse el material, los recipientes y las instalaciones que entren en contacto con la leche, los productos lácteos u otros productos alimenticios.

2. Sin demora injustificada, después de cada transporte o serie de transportes, cuando entre la descarga y la carga siguiente únicamente transcurra un lapso de tiempo muy corto, pero en todo caso, por lo menos, una vez al día, los recipientes y las cisternas, que se hayan empleado para el transporte de la leche cruda al centro de recogida o de normalización o al establecimiento de tratamiento de la leche, deberán lavarse, limpiarse y desinfectarse antes de ser reutilizados.

3. Cuando el paso de la leche cruda del centro de recogida o de normalización al establecimiento de tratamiento no se realice por medio de canalización, los recipientes necesarios para el transporte de la leche cruda deberán responder a las condiciones previstas en la letra c) del número 1.

4. En caso de que se utilicen productos químicos para las operaciones de desinfección previstas en el número 1, dichos productos químicos deberán haber sido autorizados a este fin por el Servicio Oficial.

5. El trabajo, el tratamiento, la manipulación y el transporte de la leche están prohibidos a las personas que puedan transmitir por intermedio de la leche enfermedades contagiosas o de cualquier otra naturaleza.

6. Toda persona asignada al trabajo y a la manipulación de la leche deberá cumplir lo establecido en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

CAPITULO VI

Disposiciones relativas a las condiciones de admisión de la leche cruda en el establecimiento de tratamiento

A) Ganadería de origen

1. La leche cruda deberá proceder de vacas:

a) Pertenecientes a una ganadería oficialmente indemne de tuberculosis e indemne u oficialmente indemne de brucelosis de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 379/1987, de 30 de enero, epizooticas, calificación sanitaria de explotaciones de ganado bovino.

b) Que no presenten ninguna manifestación de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche.

c) Que no presenten ningún trastorno visible del estado general de salud y que no estén afectadas de enfermedades del aparato genital con flujo, de enteritis con diarrea acompañada de fiebre o de una inflamación reconocible de la ubre o de la piel de la ubre.

d) Que no presenten ninguna herida de la ubre que pueda afectar a la leche.

e) Que den al menos dos litros de leche por día.

f) Que no hayan sido tratadas con sustancias transmisibles a la leche y que sean peligrosas para la salud humana, a menos que la leche haya estado sujeta a un plazo de espera oficial. Los períodos de espera oficiales serán fijados por el Consejo de las Comunidades Europeas, a propuesta de la Comisión de las Comunidades Europeas.

2. Deberá excluirse del tratamiento, la leche cruda:

a) Procedente de animales que no cumplan los requisitos establecidos en el Real Decreto 1423/1987, de 22 de noviembre, por el que se dan normas sobre sustancias de acción hormonal y tiroestática de uso en los animales.

b) Que contenga residuos de sustancias contempladas en el apartado 10.5 del artículo 10 del presente Real Decreto.

B) Higiene de la explotación

1. La leche cruda deberá proceder de explotaciones de producción registradas y controladas con arreglo al artículo 10 de este Real Decreto. Los locales utilizados de este modo deberán ser diseñados, construidos, mantenidos y administrados de modo que garanticen:

i) Unas buenas condiciones de alojamiento, de higiene, de limpieza y de salud de las vacas, y

ii) Unas condiciones higiénicas satisfactorias para el ordeño, la manipulación y el almacenamiento de la leche.

Los locales utilizados para fines específicos deberán cumplir las condiciones de los números siguientes.

2. Los locales en los que se realice el ordeño de las vacas o en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfiada deberán estar situados y construirse de modo que se evite todo riesgo de contaminación de la leche. Deberán ser fáciles de lavar y de desinfectar y disponer al menos:

a) De paredes y de un suelo que puedan limpiarse fácilmente en los lugares que puedan ensuciarse e infectarse.

b) De un sistema de drenaje satisfactorio, dispuesto de modo que permita el desagüe fácil de los líquidos, y de medios satisfactorios de evacuación de los desechos.

c) De una ventilación y una iluminación satisfactorios.

d) De un abastecimiento apropiado y satisfactorio de agua potable con arreglo a lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, para las operaciones de ordeño, de limpieza y de enfriamiento.

e) Una separación adecuada de toda fuente de contaminación, tal como los lavabos y los estercoleros.

f) De utensilios y de un equipamiento fáciles de lavar, limpiar y desinfectar.

Además, los locales para el almacenamiento de la leche deberán disponer de un equipamiento de refrigeración y deberán estar protegidos

contra los parásitos y disponer de una separación adecuada de los locales en los que se alberguen animales.

3. Cuando se utilice un sistema de ordeño móvil bajo techado deberán cumplirse los requisitos de las letras d) y f) del número 2 y, además, el techado deberá:

a) Estar situado sobre un suelo libre de toda acumulación de excrementos o de otros desechos.

b) Garantizar una protección de la leche durante el período en el que es utilizado.

c) Estar construido y acabado de modo que permita su mantenimiento en buen estado de limpieza.

4. Cuando las vacas estén en libertad, se requerirá un área o una sala de ordeño separada de modo adecuado de las superficies habituales.

5. Deberá poderse garantizar de modo eficaz el aislamiento de los animales afectados, o que se sospeche que están afectados, por una de las enfermedades contempladas en la letra b) del número 1 de la parte A, o la separación de los animales contemplados en la letra c) del número 1 de la parte A del resto del rebaño.

6. Los animales, cualquiera que sea su especie, deberán mantenerse alejados de los locales o lugares en los que se almacene, manipule o enfríe la leche.

C) Higiene del ordeño, de la recogida de la leche cruda y de su transporte desde la explotación de producción al centro de recogida o de normalización o al establecimiento de ordeño. Higiene del personal

1. El ordeño deberá efectuarse de modo higiénico y en las condiciones que establezca el código general de higiene, que al efecto publique la Comisión de la Comunidad Económica Europea.

2. Inmediatamente después del ordeño la leche deberá ser colocada en un lugar limpio y dispuesto de tal modo que se evite toda influencia desfavorable sobre la leche. Cuando no sea recogida en las dos horas siguientes al ordeño de leche deberá enfriarse a una temperatura de 8 ° C, por lo menos, en el caso de que se recoja diariamente, y de 6 ° C, cuando la recogida no se efectúe todos los días; durante su transporte hacia el establecimiento de tratamiento la leche no deberá superar una temperatura de 10 ° C.

3. El material y los instrumentos, o su superficie, que se destinen a entrar en contacto con la leche (utensilios, recipientes, cisternas, entre otros, destinados al ordeño, a la recogida o al transporte de la leche) deberán estar fabricados con un material liso, fácil de lavar, limpiar y desinfectar, resistente a la corrosión y que no libere en la leche una cantidad de elementos tal que corra el riesgo de poner en peligro la salud humana, de alterar la composición de la leche o de ejercer una influencia nociva sobre sus propiedades organolépticas.

4. Después de su utilización, los utensilios empleados para el ordeño, las instalaciones de ordeño mecánico, los recipientes que hayan estado en contacto de un modo u otro con la leche, deberán ser objeto de lavado, limpieza y desinfección. Después de cada transporte, o cada serie de transportes, cuando entre la descarga y la carga siguiente únicamente transcurra un lapso de tiempo muy corto, pero en todo caso por lo menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado para el transporte de la leche cruda al centro de recogida o de normalización o al establecimiento de tratamiento de la leche deberán lavarse, limpiarse y desinfectarse antes de ser reutilizados.

5. En caso de que se utilicen productos químicos para las operaciones de desinfección previstas en el número 4, tales productos químicos deberán haber sido autorizados a este fin por el Servicio Oficial.

6. Las cisternas asignadas a la recogida de la leche únicamente deberán utilizarse para el transporte de leche, de productos lácteos o de agua potable.

7. El ordeño, la manipulación y la recogida de la leche están prohibidos a las personas que puedan transmitir, por mediación de la leche, enfermedades contagiosas o de cualquier otra naturaleza.

D. Normas que deberán respetarse en el momento de la admisión

La leche cruda de cada explotación, para poder ser tratada térmicamente e incluida dentro de las leches reguladas por el presente Real Decreto, deberá cumplir las normas mínimas siguientes:

	Etapa 1	Etapa 2
Contenido en gérmenes a 30 ° C (por ml).	≤ 300.000 (1)	≤ 100.000 (1)
Contenido en células somáticas (por ml).	≤ 500.000 (2)	≤ 400.000 (2)
Punto de congelación (° C)	≤ - 0,520	≤ - 0,520
Antibióticos (por ml):		
Penicilina	0,004 µg	0,004 µg
Otros	No detectables	No detectables

(1) Media comprobada durante un período de dos meses con dos tomas de muestras, por lo menos, por mes.

(2) Media comprobada en un período de tres meses con una toma de muestras, por lo menos, por mes.

Además, la leche cruda deberá someterse a una prueba pirúvica o a cualquier otro control que dé resultados equivalentes y que cumpla, en el momento de dichos controles, las normas que se establezcan previo dictamen del Comité Veterinario Científico de la CEE. En tanto se adopte tal decisión, se aplicará lo dispuesto en el apartado 9.2 del artículo 9.º

El respeto de las normas deberá controlarse mediante toma de muestras efectuadas por sondeo, bien en el momento de la recogida en la explotación, bien en el momento de la admisión de la leche cruda en el establecimiento de tratamiento o en el centro de recogida o de normalización.

El establecimiento de tratamiento informará al Veterinario oficial en cuanto se alcancen las normas máximas establecidas para el contenido en células somáticas. El Veterinario oficial adoptará las medidas apropiadas.

Si, transcurrido el plazo de un mes, la leche procedente de la explotación de que se trate no respeta las normas prescritas, deberá ser tratada separadamente de la leche destinada a los intercambios intracomunitarios y ser excluida de éstos.

El control del punto de congelación de la leche cruda se efectuará con arreglo a las modalidades siguientes:

1. La leche cruda de cada explotación deberá someterse a un control regular mediante la extracción de muestras por sondeo.

En el caso de entrega directa de la leche de una única explotación al establecimiento de tratamiento, dicha extracción de muestras se efectuará, o bien en el momento de la recogida de la explotación, siempre y cuando se tomen precauciones para evitar fraude durante el transporte, o bien antes de la descarga en el establecimiento de tratamiento, si la leche es entregada directamente por el titular de la explotación.

Si los resultados de un control inducen a la autoridad competente a sospechar que se ha añadido agua, dicha autoridad procederá a la extracción de una muestra oficial de la explotación. Una muestra oficial deberá representar la leche de un ordeño de la mañana o de la tarde, efectuado bajo vigilancia completa, e iniciado como mínimo once horas y como máximo trece horas después del ordeño precedente.

En caso de entrega de leche procedente de varias explotaciones, la extracción de muestras podrá efectuarse en el momento de la admisión de la leche cruda en el establecimiento de tratamiento, o en el centro de recogida o de normalización siempre y cuando se efectúe, sin embargo, un control mediante muestras por sondeo en las explotaciones. Si los resultados de un control indican que se supera la norma establecida se efectuarán extracciones de muestras en todas las explotaciones que hayan participado de la recogida de leche cruda en cuestión.

Si fuera necesario la autoridad competente procederá a extraer muestras oficiales, con arreglo a lo indicado en el párrafo tercero.

2. Si los resultados del control no confirman la sospecha de adición de agua, podrá utilizarse la leche cruda para la producción de leche tratada térmicamente.

CAPITULO VII

Disposiciones relativas al tratamiento térmico

1. Si la leche cruda, a partir de su recepción en el establecimiento de tratamiento, no es tratada dentro de las cuatro horas siguientes a su admisión, deberá enfriarse a una temperatura que no exceda de + 5° C y mantenerse a dicha temperatura hasta su tratamiento térmico.

Si la leche cruda no es tratada dentro de las treinta y seis horas siguientes a su admisión, deberá efectuarse un control complementario sobre la misma antes del tratamiento térmico. Cuando se compruebe, de acuerdo con un método directo o indirecto, que el contenido en gérmenes a 30° C de dicha leche excede de 600.000 por mililitro para la etapa 1 y de 200.000 por mililitro para la etapa 2, la leche cruda de que se trate deberá ser tratada separadamente de la leche destinada a los intercambios intracomunitarios.

2. La leche pasteurizada deberá haberse obtenido mediante un tratamiento que utilice una temperatura elevada durante un corto lapso de tiempo (como mínimo, 71,7° C durante quince segundos, o cualquier combinación equivalente).

Deberá, además, cumplir en el momento de los controles por sondeo en el establecimiento de tratamiento, las normas siguientes:

	Etapa 1	Etapa 2
Gérmenes patógenos	Ausencia	Ausencia
Coliformes (por ml)	< 5	< 1
Contenido en gérmenes a 30° C (por ml). Después de incubación a 6° C durante cinco días:	≤ 50.000	≤ 30.000
Contenido en gérmenes a 21° C (por ml)	≤ 250.000	≤ 100.000
Fosfatasa	-	-
Peroxidasa	+	+
Antibióticos (por ml)	No detectables	No detectables
Punto de congelación (° C)	≤ - 0,520	≤ - 0,520

Además, la leche pasteurizada deberá ser sometida a una prueba pirúvica o a cualquier otro control que dé resultados equivalentes, y cumplir en el momento de dichos controles, las normas que se establezcan al efecto, previo dictamen del Comité Veterinario Científico de la CEE.

3. La leche UHT deberá cumplir las condiciones siguientes:

Deberá haberse obtenido mediante un procedimiento de calentamiento en flujo continuo aplicado en una sola vez, de forma ininterrumpida, que implique la utilización de una temperatura elevada durante un corto lapso de tiempo (como mínimo + 135° C durante, por lo menos, un segundo), y de un acondicionamiento aséptico en un recipiente opaco.

Tener una conservabilidad tal que, en caso de control por sondeo, no sea perceptible alteración alguna, después de un plazo de quince días, en la leche UHT mantenida en un envase sin abrir a una temperatura de +30° C; siempre que resulte necesario, podrá, además, preverse una permanencia de siete días en un envase sin abrir a una temperatura de + 55° C.

Presentar una reacción positiva a la prueba modificada de la turbiedad según Aschaffenburg o cualquier otra prueba que se elabore al efecto.

Tener un punto de congelación inferior o igual a - 0,520° C. No obstante, para la leche sometida a tratamiento directo, se aplicará durante un periodo de dos años una cifra de - 0,515° C como máximo.

En caso de que el procedimiento de tratamiento de la leche denominado «superización» se aplique por contacto directo de la leche y del vapor de agua, éste deberá obtenerse a partir de agua potable y no deberá ceder sustancias extrañas a la leche ni ejercer sobre ella una influencia desfavorable. Además, la aplicación del procedimiento no deberá modificar el contenido en agua de la leche tratada.

4. La leche esterilizada deberá:

Haber sido calentada y esterilizada en envases o recipientes herméticamente cerrados, debiendo permanecer intacto el dispositivo de cierre.

Tener, en caso de control por sondeo, una conservabilidad tal que no sea perceptible ninguna alteración después de una permanencia de quince días en un envase sin abrir a una temperatura de + 30° C; siempre que resulte necesario, podrá, además, preverse una permanencia de siete días en un envase sin abrir a una temperatura de + 55° C.

Presentar una reacción negativa a la prueba modificada de la turbiedad según Aschaffenburg o cualquier otra prueba que se elabore al efecto.

Tener un punto de congelación inferior o igual a - 0,520° C.

5. La leche esterilizada y la leche UHT deberán, en el momento de los controles por sondeo efectuados en el establecimiento de tratamiento, cumplir las normas siguientes:

	Etapa 1	Etapa 2
Después de incubación durante quince días a 30° C:		
a) Contenido en gérmenes a 30° C (por ml)	≤ 10	≤ 10
b) Control organoléptico	Normal	Normal
Antibióticos (por ml)	No detectables	No detectables

Además, dicha leche deberá ser sometida a un control por LPS, o a otro control que dé resultados equivalentes a cumplir, en el momento de dicho control, las normas establecidas o que se establezcan al efecto previo dictamen de Comité Veterinario Científico de la CEE.

6. La producción de leche pasteurizada, de leche UHT y de leche esterilizada podrá llevarse a cabo a partir de una leche cruda que haya sido sometida, en otro establecimiento, a un primer tratamiento térmico cuya relación «tiempo-temperatura» sea inferior a la utilizada para la pasteurización y tenga, por ello, una fosfatasa positiva. El recurso a esta excepción deberá ponerse en conocimiento de las autoridades competentes. Dicho primer tratamiento deberá constar en el certificado.

7. Los procedimientos de calentamiento, las temperaturas y la duración del calentamiento para la leche pasteurizada, esterilizada y UHT los tipos de calentamiento, la compuerta de derivación, los tipos de dispositivos de regulación de la temperatura y los aparatos registradores serán aprobados o autorizados por el Departamento ministerial competente de la Administración del Estado.

8. La leche, previa pasteurización, deberá ser enfriada inmediatamente para respetar en el más breve plazo posible las temperaturas previstas en los capítulos IX y XI.

9. Los gráficos de los termómetros registradores deberán datarse y conservarse durante dos años, de modo que puedan presentarse cuando lo soliciten los agentes designados por el Servicio Oficial para el control del establecimiento.

CAPITULO VIII

Envasado en el establecimiento de tratamiento de la leche tratada térmicamente en los recipientes destinados a la venta directa a los consumidores

1. Los recipientes destinados a la venta directa a los consumidores deberán cumplir todas las normas de higiene. Deberán, en particular, no liberar en la leche una cantidad de elementos tal que pudiera poner en peligro la salud humana, alterar la composición de la leche o ejercer una influencia nociva sobre las propiedades organolépticas, teniendo en cuenta las normas ya previstas en la regulación comunitaria o, en tanto se dicte ésta, en las regulaciones nacionales vigentes en la fecha de la entrada en vigor del presente Real Decreto. Además, cuando se trate de recipientes que puedan reutilizarse, deberán estar concebidos de forma que puedan lavarse, limpiarse y desinfectarse fácilmente.

El lavado, la limpieza y la desinfección deberán hacerse con arreglo al tercer guión del número 1 del capítulo XI.

2. Las operaciones de acondicionamiento, de llenado y de cierre de los envases deberán efectuarse automáticamente.

3. El cierre deberá efectuarse en el establecimiento en el que se efectúe el tratamiento térmico, inmediatamente después del llenado, mediante un dispositivo de cierre que garantice la protección de la leche contra las influencias nocivas de exterior sobre las características de la leche, y no deberá poder reutilizarse después de su apertura.

4. El productor deberá hacer resaltar, a los efectos de control, de forma visible y legible, en el envase del producto, además de las menciones previstas en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios:

a) La naturaleza del tratamiento térmico al que haya sido sometida la leche.

b) Una mención que permita identificar la fecha del tratamiento térmico y, para la leche pasteurizada, la temperatura a la que deberá almacenarse el producto.

c) El número de autorización del establecimiento de tratamiento y una de las siglas siguientes: CEE, EEG, EWG, EOF, EEC, EOK.

CAPITULO IX

Almacenamiento de la leche pasteurizada en el establecimiento de tratamiento

Después de su enfriamiento, la temperatura máxima de la leche pasteurizada debe ser, hasta la salida del establecimiento de tratamiento, de + 6° C.

La temperatura de los locales de almacenamiento deberá ser registrada.

CAPITULO X

Certificado de salubridad

El ejemplar original del certificado de salubridad, que deberá acompañar a la leche tratada térmicamente durante su transporte al país destinatario, deberá ser expedido en el momento de la carga, por el Veterinario oficial o por cualquier otra autoridad de un nivel equivalente designada por las Comunidades Autónomas.

El certificado de salubridad deberá corresponder en su presentación y su contenido con el modelo que figura en el anexo B. Deberá redactarse, por lo menos, en la lengua o lenguas del país destinatario e incluir las informaciones previstas en dicho modelo.

CAPITULO XI

Transporte de la leche tratada térmicamente

1. Las cisternas, bidones y demás recipientes que deban utilizarse para el transporte de la leche pasteurizada deberán responder a todas las normas de higiene y, en particular, a los requisitos siguientes:

Sus paredes internas o cualquier otra parte de pueda encontrarse en contacto con la leche deberán estar fabricadas con un material liso, fácil de lavar, limpiar y desinfectar, resistente a la corrosión y que no libere en la leche una cantidad de elementos tal que pudiera poner en peligro la salud humana, alterar la composición de la leche o ejercer una influencia nociva sobre sus propiedades organolépticas.

Estar concebidos de tal modo que sea posible la salida total de la leche; cuando vayan provistos de grifos, éstos deberán poder retirarse, desmontarse, lavarse, limpiarse y desinfectarse fácilmente.

Lavarse, limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de cada utilización y, en la medida necesaria, antes de cada nueva utilización; la limpieza y la desinfección deberán hacerse con arreglo a la letra c) del número 1 del capítulo V.

Estar herméticamente cerrados, antes del transporte y durante el mismo, con ayuda de un dispositivo de cierre estanco.

2. Los vehículos y recipientes destinados al transporte de la leche pasteurizada deberán estar concebidos y equipados de tal modo que la temperatura prevista en el número 5 pueda mantenerse durante todo el período de transporte.

3. Los vehículos de transporte de leche tratada térmicamente y de leche envasada en pequeños recipientes o en bidones deberán estar en buen estado; no podrán ser utilizados para el transporte de cualquier otro producto u objeto que pueda alterar la leche. Su revestimiento interior deberá ser liso y fácil de lavar, de limpiar y de desinfectar. El interior de los vehículos destinados al transporte deberá responder a todas las normas de higiene. Los vehículos destinados al transporte de la leche tratada térmicamente envasada en pequeños recipientes o en bidones deberán estar concebidos de forma que protejan suficientemente los recipientes y los bidones de toda suciedad y de toda influencia atmosférica y no podrán utilizarse para el transporte de animales.

4. a) Cada cisterna utilizada para el transporte de la leche pasteurizada destinada a los intercambios intracomunitarios deberá estar autorizada por el Servicio Oficial e ir provista, durante el transporte, de un precinto colocado en el momento de la firma del certificado por la autoridad competente.

b) La autoridad competente deberá, a este fin, asegurarse antes de la expedición de que los medios de transporte, así como las condiciones de carga, se ajustan a las condiciones de higiene definidas en el presente capítulo.

5. Durante el transporte, la temperatura de la leche pasteurizada transportada en cisterna o envasada en pequeños recipientes y en bidones no deberá exceder de 6° C.

ANEXO B

Certificado de salubridad relativo a la leche tratada térmicamente y destinada a otro Estado miembro

Número
(facultativo)

País expedidor
Ministerio o autoridad competente
Servicio
Referencia
(facultativa)

I. Identificación del producto:

Naturaleza del producto

El producto ha sido/no ha sido (1) obtenido a partir de una leche cruda sometida en otro establecimiento, a un primer tratamiento térmico cuya relación «tiempo-temperatura» era inferior a la de la pasteurización; esta leche tenía por tal razón fosfata positiva.

Fecha y naturaleza del tratamiento térmico
(temperatura y tiempo)

El procedimiento de tratamiento de la leche UHT ha sido/no ha sido (1) aplicado por contacto directo de la leche y del vapor de agua.

Naturaleza del envase

Número de recipientes

Cantidad del producto en volumen o en peso

Número de lote

II. Procedencia del producto:

Dirección y número de autorización del establecimiento de tratamiento

III. Destino del producto:

El producto es expedido desde
(lugar de expedición)

Nombre y dirección del expedidor

a
(país y lugar de destino)

Nombre y dirección del destinatario

Por el medio del transporte siguiente (2)

La cisterna utilizada para el transporte contemplado en el presente certificado está/no está (1) asignada al transporte exclusivo de leche tratada térmicamente.

IV. Certificación:

El abajo firmante certifica que la leche anteriormente designada ha sido obtenida en las condiciones de producción y de control previstas en la Directiva 85/397/CEE del Consejo, de 5 de agosto de 1985, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente.

Certifica, además, que la leche designada anteriormente cumple:

Las normas microbiológicas previstas en la Directiva anteriormente citada para la etapa 2 (3)(1).

Las normas de la etapa 2 para la leche destinada al consumo humano directo (4).

Sello Hecho en, el

 (firma)
 Nombre en letras mayúsculas

(1) Táchese lo que no proceda.

(2) Para los vagones y los camiones, indíquese el número de matrícula, para los aviones el número del vuelo y para los barcos el nombre y abanderamiento.

(3) Certificación que deberá expedirse para la leche destinada a un Estado miembro que supedita la introducción en su territorio de leche tratada térmicamente al cumplimiento de esta condición.

(4) Para el periodo comprendido entre la entrada en vigor y el 1 de enero de 1993.

8429 CORRECCION de errores del Real Decreto 53/1992, de 24 de enero, por el que se aprueba el Reglamento sobre Protección Sanitaria contra Radiaciones Ionizantes.

Advertidos errores en el texto del Reglamento sobre Protección Sanitaria contra Radiaciones Ionizantes, aprobado por el Real Decreto 53/1992, de 24 de enero, y publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 37, de fecha 12 de febrero, a continuación se transcriben las oportunas rectificaciones:

En la página 4761, primera columna, artículo 20, el párrafo segundo, que establece la definición de la categoría B y que figura con el mismo texto que el párrafo tercero, debe ser sustituido por el siguiente:

«Categoría A: Pertenecen a esta categoría aquellas personas que, por las condiciones en las que se realiza su trabajo, no es improbable que reciban dosis superiores a 3/10 de alguno de los límites anuales de dosis fijados en el apéndice II.»

En la página 4795:

En la línea del $^{123}_{52}\text{Te}$, quinta columna, donde dice: «7.1³», debe decir: «7.10³».

En la página 4798:

En la línea del $^{132}_{55}\text{Cs}$, tercera columna, donde dice: «1.10», debe decir: «1.10⁸».

En la página 4836:

En la primera tabla, línea del $^{222}_{86}\text{Rn}$, tercera columna, donde dice: «3,6.10⁶», debe decir: «3,6.10⁸».

En la segunda tabla, línea del $^{222}_{86}\text{Rn}$ (Rn)-, quinta columna, donde dice: «3,6.10¹», debe decir: «3,6.10⁵».

En la tercera tabla, línea del $^{220}_{86}\text{Rn}$ (Tn)-, cuarta columna, donde dice: «2,5.10⁵ J.m⁻³», debe decir: «2,5.10⁻⁵ J.m⁻³».

En la llamada (3), donde dice: «2,2.10⁷ MeVh⁻¹ - 3,5.10³ Jh m⁻³», debe decir: «2,2.10⁷ MeVh⁻¹ = 3,5.10⁻³ Jh m⁻³».

En la llamada (4), donde dice: «1,3.10⁵ MeVl⁻¹ - 2,08.10⁻⁵ J m⁻³», debe decir: «1,3.10⁵ MeVl⁻¹ = 2,08.10⁻⁵ J m⁻³».

En la página 4845, segunda columna:

En el apéndice VI, punto 1, en la segunda línea, donde dice: «...energía L», debe decir: «...energía L_∞».

En la primera tabla del mismo apéndice, en la primera columna, donde dice: «L en agua», debe decir: «L_∞ en agua», y donde dice: «KeV/m», debe decir: «KeV/μm».

En el punto 2 del mismo apéndice, en la primera línea, donde dice: «Valores del factor de calidad efectivo Q», debe decir: «Valores del factor de calidad efectivo Q»; y en la segunda línea, donde dice: «...calidad efectivo Q...», debe decir: «...calidad efectivo Q_∞».

En la segunda tabla, segunda columna, donde dice: «Q», debe decir: «Q_∞».

En el punto 3, factor de conversión, en la segunda línea, donde dice: «...tasa de dosis equivalente de 1 Sv h⁻¹, ...», debe decir: «...tasa de dosis equivalente de 1 μSv h⁻¹, ...»; y en la tercera línea, donde dice: «...calidad efectivo Q...», debe decir: «...calidad efectivo Q_∞».

En la página 4846, primera columna:

En el punto 4, factores de conversión, en la tercera línea, donde dice: «...de calidad efectivo Q...», debe decir: «...de calidad efectivo Q_∞».

8430 ORDEN de 13 de abril de 1992 por la que se modifica el cuadro médico de exclusiones para ingreso en el Cuerpo de la Guardia Civil, aprobado por Orden de 3 de marzo de 1988.

La Orden de 3 de marzo de 1988, por la que se modifica la de 31 de julio de 1987, que regula el ingreso en el Cuerpo de la Guardia Civil como Guardia civil profesional, establece un cuadro médico adicional de exclusiones para el ingreso en dicho Cuerpo, complementario del recogido en el Reglamento de la Ley del Servicio Militar.

La diversidad de misiones encomendadas a la Guardia Civil por la Ley Orgánica 2/1986, de 13 de marzo, de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, y la experiencia adquirida desde la entrada en vigor de la Orden de 3 de marzo de 1988, aconsejan modificar parcialmente el cuadro médico que figura en su anexo I.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministros de Defensa y del Interior, dispongo:

Artículo único. El apartado 1 de la letra A del anexo I de la Orden de 3 de marzo de 1988, relativo al cuadro médico de exclusiones para ingreso en el Cuerpo de la Guardia Civil como Guardia civil profesional, queda redactado de la forma siguiente:

«1. Talla, en bipedestación, inferior a 1.680 milímetros para los hombre y a 1.630 para las mujeres o superior a 2.000 milímetros para ambos sexos.»

Madrid, 13 de abril de 1992.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Defensa y del Interior.