

## I. DISPOSICIONS GENERALS

### MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

**14643** *Reial decret 1472/2008, de 5 de setembre, pel qual es modifica el Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.*

El Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, recull els requisits establerts per la Directiva 2001/114/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.

La Directiva 2007/61/CE del Consell, de 26 de setembre de 2007, que modifica la Directiva 2001/114/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, tenint en compte la creixent necessitat d'harmonització en el comerç internacional de la llet i productes lactis, autoritza la normalització del contingut de proteïnes de determinats tipus de llet conservada totalment o parcialment deshidratada en un contingut mínim del 34 per cent en pes, expressat en extracte sec magre.

Paral·lelament a la normalització, també defineix les matèries primeres així com la composició de les matèries primeres utilitzades per a l'ajust del contingut de proteïnes.

Així mateix, permet l'addició de vitamines i minerals d'acord amb el Reglament (CE) 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, sobre l'addició de vitamines, minerals i altres substàncies determinades als aliments.

La incorporació al nostre ordenament jurídic intern de la Directiva 2007/61/CE, constitueix l'objecte d'aquest Reial decret que modifica la norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, aprovada pel Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost.

En la seva tramitació han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i n'ha emès informe preceptiu la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta de la ministra de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí i del ministre de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 5 de setembre de 2008,

#### DISPOSO:

**Article únic.** *Modificació del Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.*

L'article únic del Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, queda modificat de la manera següent:

U. El primer paràgraf de l'apartat 1.1 de la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, queda redactat en els termes següents:

«1.1 Llet parcialment deshidratada.—És el producte líquid, amb addició de sucre o sense, obtingut per eliminació parcial de l'aigua de la llet, de la llet desnatada o parcialment desnatada o d'una barreja dels esmentats productes, al qual es pot

haver afegit nata, llet totalment deshidratada o els dos productes, sense que la quantitat de llet deshidratada addicionada superi, en el producte final, el 25 per cent de l'extracte sec total procedent de la llet.»

Dos. El primer paràgraf de l'apartat 1.2 de la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana queda redactat de la manera següent:

«1.2 Llet totalment deshidratada.—És el producte sòlid obtingut per eliminació de l'aigua de la llet, de la llet desnatada o parcialment desnatada, de la nata o d'una barreja dels esmentats productes i el contingut d'aigua del qual és igual o inferior a un 5 per cent en pes del producte final.»

Tres. L'apartat 2 de la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana queda redactat de la manera següent:

«2. Tractaments, addicions autoritzades i matèries primeres:

2.1 Tractaments:

a) Per a la fabricació de llet condensada, llet condensada parcialment desnatada, llet condensada semidesnatada i llet condensada desnatada, s'autoritza el tractament per mitjà de lactosa en quantitat addicional no superior a 0,03 per cent en pes del producte final.

b) Sense perjudici del que disposa el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, la conservació dels productes que preveuen els apartats 1.1 i 1.2 s'obté pels següents procediments:

1r Tractament tèrmic (esterilització, UHT, etc.), en el cas dels diferents tipus de llet evaporada.

2n Addició de sacarosa, en el cas dels diferents tipus de llet condensada.

3r Deshidratació, en el cas dels diferents tipus de llet en pols.

c) Sense perjudici dels requisits de composició dels apartats 1.1 i 1.2, el contingut proteic de la llet es pot ajustar a un contingut mínim del 34 per cent en pes, expressat en extracte sec magre, mitjançant l'addició o l'eliminació dels components de la llet de manera que no s'alteri la relació entre la proteïna de lactosèrum i la caseïna de la llet ajustada.

2.2 Addicions autoritzades i matèries primeres:

a) Vitamines i minerals d'acord amb el Reglament (CE) 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, sobre l'addició de vitamines, minerals i altres substàncies determinades als aliments.

b) Les matèries primeres autoritzades per ajustar el contingut de proteïnes a què fa referència la lletra c) de l'apartat 2.1 són les següents:

1r Retingut de la llet:

El retingut de la llet és el producte que s'obté de la concentració de la proteïna de la llet mitjançant ultrafiltració de llet, llet parcialment desnatada o llet desnatada.

2n Permeat de la llet:

El permeat de la llet és el producte que s'obté de l'extracció de la proteïna i el greix de la llet mitjançant ultrafiltració de llet, llet parcialment desnatada o llet desnatada.

3r Lactosa:

La lactosa és un component natural de la llet, normalment obtingut del lactosèrum amb un contingut de lactosa anhidra igual o superior a 99,0 per cent m/m sobre

extracte sec. Pot ser anhidra o contenir una molècula d'aigua de cristal·lització o ser una barreja de les dues formes.»

**Disposició final primera.** *Incorporació de dret comunitari.*

Mitjançant aquest Reial decret es procedeix a incorporar al nostre ordenament jurídic intern la Directiva 2007/61/CE, de 26 de setembre de 2007, que modifica la Directiva 2001/114/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.

**Disposició final segona.** *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 5 de setembre de 2008.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta primera del Govern  
i ministra de la Presidència,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ