

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

4515 *Reial decret 271/2014, d'11 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al iogurt.*

La norma esmentada s'ha derogat parcialment, principalment, pel que fa als aspectes sobre higiene dels aliments, mitjançant el Reial decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tecnosanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris, on a l'article 53, es deroga el subapartat 7.3.7, així com els apartats 8 a 11, excepte el subapartat 1 d'aquest últim, i l'apartat 13 del Reial decret 179/2003.

Entre altres qüestions, l'esmentat Reial decret 176/2013, de 8 de març, ha derogat l'especificitat de l'etiquetatge de la data de caducitat del iogurt, així com el límit de venda de vint-i-vuit dies des de la seva data de fabricació, exigits anteriorment a la norma de qualitat per al iogurt esmentada.

Com a conseqüència d'aquesta derogació, l'etiquetatge de dates del iogurt, actualment, com succeeix amb la generalitat dels productes alimentaris, es regeix per la normativa horitzontal europea sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i la relativa a la higiene dels aliments i, de conformitat amb aquesta, els operadors d'empreses alimentàries han de determinar el tipus de data apropiada a cada producte, així com el seu límit temporal.

D'altra banda, és necessari adequar la normativa sobre el iogurt a la nova realitat del mercat, i eliminar restriccions que puguin situar els productors espanyols en una situació de desavantatge, amb la finalitat de garantir la competència lleial entre les indústries, millorar la competitivitat del sector i dotar de les mateixes condicions tots els productors en el marc de la Unió Europea.

En conseqüència, es considera necessari aprovar una nova norma de qualitat, que elimini els apartats derogats pel Reial decret 176/2013, de 8 de març, n'actualitzi el contingut, a fi de facilitar la seva aplicació correcta, i derogui, per tant, el Reial decret 179/2003, de 14 de febrer.

En el procés d'elaboració d'aquesta norma s'han consultat les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

La present disposició s'ha sotmès al procediment que preveuen la Directiva 98/34/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de les normes i reglamentacions tècniques, i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 11 d'abril de 2014,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

Aquesta norma de qualitat té per objecte l'establiment de les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i comercialització del iogurt.

Article 2. *Definicions.*

1. «Iogurt»: el producte de llet coagulada obtingut per fermentació làctica mitjançant l'acció de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus* a partir de llet o de llet concentrada, desnatades o no, o de nata, o de barreja de dos dels productes esmentats o més, amb l'addició o sense d'altres ingredients lactis que indica l'apartat 2 de l'article 5, que prèviament hagin experimentat un tractament tèrmic o un altre tipus de tractament, equivalent, almenys, a la pasteurització.

El conjunt dels microorganismes productors de la fermentació làctica han de ser viables i estar presents a la part làctia del producte acabat en una quantitat mínima d'1 per 10⁷ unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

2. «Iogurt pasteuritzat després de la fermentació»: el producte obtingut a partir del iogurt que, com a conseqüència de l'aplicació d'un tractament tèrmic posterior a la fermentació equivalent a una pasteurització, ha perdut la viabilitat dels bacteris làctics específics i compleix tots els requisits que aquesta norma estableix per al iogurt, llevat de les excepcions que s'hi indiquen.

Article 3. *Tipus de iogurt i denominacions.*

Segons els productes afegits, abans o després de la fermentació o l'aplicació del tractament tèrmic després de la fermentació, si s'escau, els iogurts es classifiquen en els tipus següents:

1. Iogurt natural. És el que defineix l'apartat 1 de l'article 2.
2. Iogurt natural ensucrat. És el iogurt natural al qual s'han afegit sucre o sucres comestibles.
3. Iogurt edulcorat. És el iogurt natural al qual s'han afegit edulcorants autoritzats.
4. Iogurt amb fruita, sucs i/o altres aliments. És el iogurt natural al qual s'han afegit fruites, sucs i/o altres aliments.
5. Iogurt aromatitzat. És el iogurt natural al qual s'han afegit aromes i altres ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants autoritzats.
6. Iogurt pasteuritzat després de la fermentació. És el que defineix l'apartat 2 de l'article 2.

Article 4. *Matèries primeres.*

1. En tots els iogurts: llet, llet concentrada, desnatades o no, nata o barreja de dos d'aquests productes o més.
2. En diferents tipus de iogurts:
 - a) En els iogurts naturals ensucrats, sucre i/o sucres comestibles.
 - b) En els iogurts edulcorats, edulcorants autoritzats.
 - c) En els iogurts amb fruita, sucs i/o altres aliments, ingredients com ara fruites i hortalisses (fresques, congelades, en conserva liofilitzades o en pols), puré de fruites, polpa de fruites, compota, melmelada, confitura, xarops, sucs, mel, xocolata, cacau, fruits secs, coco, cafè, espècies i altres aliments processats o no.
 - d) En els iogurts aromatitzats, aromes i altres ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants autoritzats.

Article 5. *Addicions essencials i facultatives.*

1. Addicions essencials. La coagulació del iogurt s'ha d'obtenir únicament per l'acció conjunta de cultius de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*.

2. Addicions facultatives:

- a) Llet en pols en una quantitat màxima de fins al 5 per 100 m/m en el iogurt natural que defineix l'article 3.1, i de fins al 10 per 100 m/m en els altres tipus de iogurts.

Nata en pols, sèrum en pols, proteïnes de llet i/o altres productes procedents del fraccionament de la llet en una quantitat màxima de fins al 5 per 100 m/m en el iogurt natural que defineix l'article 3.1, i de fins al 10 per 100 m/m en els altres tipus de iogurts.

b) En els iogurts amb fruita, sucs i/o altres aliments i en els iogurts aromatitzats, sucre i/o sucres comestibles i/o edulcorants autoritzats.

c) En els iogurts amb fruita, sucs i/o altres aliments, aromes i altres ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants autoritzats.

d) Gelatina, únicament en els iogurts amb fruita, sucs i/o altres aliments i en els aromatitzats, amb una dosi màxima de 3 g/kg de iogurt.

Quan a més de la gelatina s'utilitzin estabilitzants, la quantitat màxima total ha de ser de 3 g/kg de producte acabat.

e) Midons comestibles, modificats o no, diferents d'additius alimentaris, únicament en els iogurts amb fruita, sucs i/o altres aliments i en els aromatitzats amb una dosi màxima de 3 g/kg de producte acabat.

Article 6. *Factors essencials de composició i qualitat.*

1. Tots els iogurts han de tenir un pH igual a 4,6 o inferior.

2. El contingut mínim de matèria grassa dels iogurts, en la seva part làctia, ha de ser de 2 per 100 m/m, excepte per als iogurts «semidesnatats», en els quals ha de ser inferior a 2 i superior a 0,5 per 100 m/m, i per als iogurts «desnatats», en els quals ha de ser igual a 0,5 per 100 m/m o inferior.

3. Tots els iogurts han de tenir, en la seva part làctia, un contingut mínim d'extracte sec magre de 8,5 per 100 m/m.

4. Contingut en iogurt:

a) Per als iogurts amb fruites, sucs i/o altres aliments, la quantitat mínima de iogurt en el producte acabat ha de ser del 70 per 100 m/m.

b) Per als iogurts aromatitzats, la quantitat mínima de iogurt en el producte acabat ha de ser del 80 per 100 m/m.

Article 7. *Etiquetatge.*

1. L'etiquetatge dels iogurts s'ha de regir pel que disposa la normativa relativa a l'etiquetatge general dels productes alimentaris. A més s'ha d'ajustar a les especificacions que s'indiquen en els apartats següents.

2. La denominació de venda del iogurt s'ha de correspondre amb alguna de les que estableix l'article 3 d'aquesta norma de qualitat, seguida, si s'escau, de la indicació «semidesnatat» o «desnatat» en funció del seu contingut en matèria grassa làctia, tenint en compte les particularitats següents:

a) En el cas dels iogurts amb fruites, sucs i altres aliments, la denominació ha de ser: iogurt amb..., seguida del nom específic de les fruites, sucs o productes incorporats o el genèric de «fruites» o «suc de fruites».

b) En el cas dels iogurts aromatitzats, la denominació ha de ser: iogurt amb sabor a..., seguida del nom de la fruita o producte al qual correspongui l'agent aromàtic utilitzat.

c) En el cas dels iogurts pasteuritzats després de la fermentació, la denominació ha de ser: iogurt pasteuritzat després de la fermentació..., seguida, si s'escau, de la indicació que correspongui, ensucrat o edulcorat o amb, nom específic de les fruites, sucs o productes incorporats o el genèric de «fruites» o «suc de fruites».

3. Els iogurts que es fabriquin amb llet diferent de la de vaca o, si s'escau, amb una barreja de llets de diferents espècies han d'incloure en la seva denominació, després de la paraula iogurt, la indicació de l'espècie o espècies que correspongui.

Article 8. *Prohibicions.*

Queda prohibit l'ús de la paraula iogurt en la denominació de qualsevol producte, si l'esmenta fins i tot com a ingredient, si no compleix els requisits d'aquesta norma. Aquests requisits s'han de complir, en aquests casos, en el moment de la seva adquisició pel consumidor final.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits d'aquesta reglamentació no s'han d'aplicar als productes legalment fabricats o comercialitzats en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC) parts contractants en l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes fabricats abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, que satisfacin les disposicions aplicables en aquell moment, es poden comercialitzar fins que se n'esgotin les existències.

Disposició derogatòria. *Derogació normativa.*

Queda derogat el Reial decret 179/2003, de 14 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al iogurt.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret té caràcter bàsic, a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre les bases i la coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 11 d'abril de 2014.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN