MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

3273 *REAL DECRETO 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt.*

La Orden de 1 de julio de 1987 aprobó la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt destinado al mercado interior, siendo modificado, en parte, el contenido de dicha norma mediante las Órdenes de 16 de septiembre de 1994 y PRE/1313/2002, de 3 de junio.

Asimismo, existen otras normas estatales de carácter horizontal relacionadas con los alimentos en general y con los productos lácteos en particular que también modifican el contenido de dicha norma.

Dada la dispersión de las normas reguladoras de la materia y la conveniencia de adaptar el rango de las disposiciones actualmente existentes a los principios establecidos para la normativa básica estatal por el Tribunal Constitucional se ha considerado necesario refundir en único texto la regulación ya existente, con el rango necesario.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las Comunidades Autónomas y los sectores afectados y ha emitido informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Asimismo, ha sido sometida, en fase de proyecto, al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previstos en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, modificada por la Directiva 98/48/CE, de 20 de julio de 1998, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

Esta disposición se dicta al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de la sanidad.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 14 de febrero de 2003,

D I S P O N G O:

Artículo único. *Aprobación de la norma de calidad del yogur.*

Se aprueba la norma de calidad para el yogur o yoghourt que se recoge en el anexo del presente Real Decreto.

Disposición adicional primera. *Determinaciones analíticas.*

Las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes y en su defecto mediante métodos comprobados y científicamente válidos.

Disposición adicional segunda. *Reconocimiento mutuo.*

Lo dispuesto en esta disposición no se aplicará a los productos legalmente fabricados y comercializados en los restantes Estados miembros de la Comunidad Europea ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Cambio (AELC), partes contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE).

Los citados productos, siempre que no impliquen riesgo para la salud, en el sentido de lo dispuesto en el artículo 30 del Tratado CE o en el artículo 13 del Acuerdo sobre el EEE, podrán comercializarse en España con la denominación prevista por las disposiciones legales aplicables en el Estado miembro de la Comunidad del que proceden o en el país de la AELC parte contratante del Acuerdo EEE del cual son originarios, o en su defecto, con una denominación descriptiva del producto y, si fuera necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa como para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

Disposición derogatoria única. *Derogación de las normas preexistentes.*

Se deroga la Orden de 1 de julio de 1987 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt destinado al mercado interior y las Ordenes de 16 de septiembre de 1994 y PRE/1313/2002, de 3 de junio, que modifican parcialmente la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt destinado al mercado interior, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango, se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación de la actividad económica y sobre bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, a 14 de febrero de 2003.

JUAN CARLOS R.

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

ANEXO

Norma de Calidad para el yogur o yoghourt

1. Nombre de la norma. Norma de calidad para el yogur o yoghourt.

2. Objeto de la norma. La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los yogures para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. Ámbito de aplicación. La presente norma se aplicará a todos los yogures comercializados en todo el territorio español.

4. Definición de producto.

4.1 Se entiende por «yogur» o «yoghourt» el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de «Lactobacillus bulgaricus» y «Streptococcus thermophilus» a partir de leche pasterizada, leche concentrada pasterizada, leche total o parcialmente desnatada pasterizada, leche concentrada pasterizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasterizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1 por 10^7 colonias por gramo o mililitro.

4.2 Se entiende por «yogur pasteurizado después de la fermentación» o «yoghourt pasteurizado después de la fermentación» el producto obtenido a partir del «yogur» o «yoghourt» que, como consecuencia de la aplicación de un tratamiento por el calor posterior a la fermentación equivalente a una pasteurización, ha perdido la viabilidad de las bacterias lácticas específicas y cumple todos los requisitos establecidos para el yogur en esta norma, salvo las excepciones indicadas en ésta.

5. Tipos de yogur. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación de tratamiento térmico después de la fermentación, en su caso, los yogures pueden clasificarse:

5.1 Yogur natural. Es el definido en el punto 4.1.

5.2 Yogur azucarado. Es el yogur definido en el punto 4.1, al que se han añadido azúcar o azúcares comestibles.

5.3 Yogur edulcorado. Es el yogur definido en el punto 4.1, al que se han añadido edulcorantes autorizados.

5.4 Yogur con fruta, zumos y/u otros productos naturales. Es el definido en el punto 4.1, al que se han añadido frutas, zumos y/u otros productos naturales.

5.5 Yogur aromatizado. Es el yogur definido en el punto 4.1, al que se han añadido agentes aromáticos autorizados.

5.6 Yogur pasteurizado después de la fermentación. Es el definido en el punto 4.2.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1 pH. Todos los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 4,6.

6.2 Materia grasa láctea. El contenido mínimo de materia grasa de los yogures, en su parte láctea, será de 2 por 100 m/m, salvo para los yogures «semidesnatados», en los que será inferior a 2 y superior a 0,5 por 100 m/m, y para los yogures «desnatados», en los que será inferior a 0,5 por 100 m/m.

6.3 Extracto seco magro lácteo. Todos los yogures tendrán, en su parte láctea, un contenido mínimo de extracto seco magro de 8,5 por 100 m/m.

6.4 Contenido en yogur. Para los yogures con frutas, zumos y/u otros productos naturales definidos en el punto 5.4, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 70 por 100 m/m.

Para los yogures aromatizados definidos en el punto 5.5, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 por 100 m/m.

7. Materias primas y adiciones esenciales y facultativas.

7.1 Materias primas y adiciones esenciales. En todos los yogures:

Leche pasterizada, leche concentrada pasterizada, leche total o parcialmente desnatada pasterizada, leche concentrada pasterizada total o parcialmente desnatada y mezcla de dos o más de estos productos.

En los siguientes yogures se añadirá además:

En el definido en 5.2: azúcar y/o azúcares comestibles.

En el definido en 5.3: edulcorantes autorizados.

En el definido en 5.4: ingredientes naturales tales como frutas y hortalizas (frescas, congeladas, en conserva, liofilizadas o en polvo), puré de frutas, pulpa de frutas, compota, mermelada, confitura, jarabes, zumos, miel, chocolate, cacao, frutos secos, coco, café, especias y otros ingredientes naturales.

En el definido en 5.5: agentes aromatizantes autorizados.

7.2 Adiciones esenciales. Únicamente cultivos de «Lactobacillus bulgaricus» y «Streptococcus thermophilus», y estando presentes ambos.

7.3 Adiciones facultativas:

7.3.1 Leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada en cantidad máxima de hasta el 5 por 100 m/m en el yogur natural, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros tipos de yogures.

Natas pasterizadas, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche en cantidad máxima de hasta el 5 por 100 m/m en el yogur natural, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros yogures definidos.

7.3.2 Azúcar y/o azúcares comestibles en los yogures definidos en 5.4 y 5.5.

7.3.3 Edulcorantes autorizados en los yogures definidos en 5.4 y 5.5.

7.3.4 Agentes aromatizantes autorizados sólo para el yogur definido en 5.4.

7.3.5 Gelatina, únicamente en los yogures definidos en 5.4 y 5.5 con una dosis máxima de 3 g/kg de yogur. Cuando además de gelatina se utilicen estabilizantes, la cantidad máxima total será de 3 g/kg de producto terminado.

7.3.6 Almidones comestibles, modificados o no, únicamente en los yogures definidos en 5.4 y 5.5. Con una dosis máxima de 3 g/kg de producto terminado.

7.3.7 Aditivos autorizados:

7.3.7.1 Colorantes. Podrán utilizarse en las dosis establecidas, los colorantes autorizados para los yogures por Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

7.3.7.2 Edulcorantes. Podrán utilizarse en las dosis establecidas, los edulcorantes autorizados para los yogures por Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

7.3.7.3 Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes. Podrán utilizarse los aditivos autorizados para los yogures por Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

8. Higiene.

8.1 Los aspectos higiénicos relativos a materias primas, fabricación, productos terminados, almacenamiento y transporte están regulados por lo dispuesto en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

8.2 El yogur, desde el momento de su fabricación hasta su adquisición por el consumidor, se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1 °C y 8 °C.

8.3 El yogur deberá ser vendido al consumidor, como máximo, dentro de los veintiocho días siguientes, contados a partir de su fabricación.

8.4 Los requisitos de los puntos 8.2 y 8.3 no serán exigibles a los yogures pasteurizados después de la fermentación.

9. Norma microbiológica y contaminantes.

9.1 Toma de muestras:

9.1.1 Toma, transporte y conservación de muestras. La toma de muestras para los yogures se hará por triplicado según la legislación vigente y de acuerdo con los siguientes métodos:

a) Como norma general, se tomarán cinco unidades del mismo lote, para cada uno de los tres ejemplares de la muestra. Cada unidad estará constituida por un envase original e íntegro.

b) Excepcionalmente, en los supuestos en que no fuese posible tomar el número de muestras indicado en el apartado a), por falta de cantidad suficiente de un mismo lote, se tomará una unidad para cada ejemplar de la muestra.

c) En ambos casos, en el acta de toma de muestras deberán reflejarse las condiciones de conservación, la temperatura de la muestra y la fecha de caducidad.

El transporte de las muestras y su conservación hasta el momento del análisis, a excepción de los yogures pasteurizados después de la fermentación, se realizará a temperatura no superior a 8 °C, para que la muestra mantenga, en todo momento, las características adecuadas, al objeto de no desvirtuar la finalidad de aquél.

El análisis de los tres ejemplares deberá estar iniciado antes de la fecha de caducidad.

La porción de la muestra que se tome para su análisis, deberá ser representativa del conjunto de su respectiva unidad.

9.1.2 Criterios microbiológicos. Las normas microbiológicas serán las señaladas en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

9.2 Contaminantes. Las tolerancias en residuos de plaguicidas y otros contaminantes en todos los ingredientes y en los productos terminados, no deberán sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente.

10. Envasado. Los diversos tipos de yogures se presentarán al consumidor debidamente envasados en recipientes cerrados.

10.1 Material de envases. Vidrio, cartón parafinado, porcelanas, material macromolecular o cualquier otro material autorizado para este fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

10.2 Contenido mínimo de los envases. Los envases tendrán un contenido neto mínimo de 125 gramos.

11. Etiquetado y presentación. El etiquetado de los productos recogidos en esta norma debe cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, con las siguientes particularidades:

11.1 Los yogures se denominarán de acuerdo con los diferentes tipos definidos en el apartado 5 de esta norma y con su contenido en materia grasa de la leche, de la siguiente manera:

11.1.1 Los yogures naturales, mediante la expresión: Yogur o yoghourt natural, seguida, en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado».

11.1.2 Los yogures azucarados, mediante la expresión: Yogur o yoghourt azucarado, seguida, en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado».

11.1.3 Los yogures edulcorados, mediante la expresión: Yogur o yoghourt edulcorado, seguida, en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado».

11.1.4 Los yogures con frutas, zumos y otros productos naturales, mediante la expresión: Yogur o yoghourt con..., a continuación se indicará el nombre específico de las frutas, zumos o productos incorporados o el genérico de «frutas» o «zumo de frutas», seguida, en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado».

11.1.5 Los yogures aromatizados, mediante la expresión: Yogur o yoghourt sabor a..., a continuación se indicará el nombre de la fruta o producto al que corresponda el agente aromático utilizado, seguida, en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado».

11.1.6 Los yogures pasteurizados después de la fermentación, mediante la expresión: Yogur o yoghourt pasteurizado después de la fermentación..., seguido de la denominación que corresponda, de acuerdo con lo establecido en los apartados 11.1.2 a 11.1.5, y en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado».

11.2 La fecha de duración mínima se expresará de acuerdo con lo indicado en el apartado 8.3, mediante la leyenda «Fecha de Caducidad», seguida del día, mes y, eventualmente, el año, en este orden o bien de una indicación clara del lugar del etiquetado donde figura.

Este requisito no será exigible a los yogures pasteurizados después de la fermentación, en los que se indicará la fecha de consumo preferente.

12. Prohibiciones. Queda prohibido el empleo de las palabras yogur o yoghourt en la denominación de cualquier producto, citándolas incluso como ingredientes, si no cumplen los requisitos de esta norma. Tales requisitos deberán cumplirse, en tales casos, en el momento de su adquisición por el consumidor final.

13. Responsabilidades. A estos efectos, se estará 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 y en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.