LEGISLACIONES APLICABLES AL SECTOR LÁCTEO

Prof. Dr. D. MANUEL RODRÍGUEZ-REBOLLO

Desde el momento en que España solicita su adhesión a la Comunidad Económica Europea acepta implícitamente el denominado "acervo" comunitario, es decir, el conjunto de numerosísimas disposiciones que constituyen al Política Agraria Común (PAC), en la que está establecida la Organización Común de Mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos (OCM).

Para la regulación comunitaria del mercado de la leche y productos lácteos, existe un Reglamento Base, donde se encuentran, con sus posteriores modificaciones, las líneas en que se basa la regulación. En el desarrollo de este Reglamento y de una forma más o menos conexa con el mismo, existe un sin número de disposiciones que constituyen uno de los compendios más complejos de la legislación comunitaria.

En la OCM se fijan las campañas lecheras, régimen de precios, régimen de intervenciones y ayudas, tasa de corresponsabilidad (los ganaderos participan en la financiación de los gastos originados por el sector, abonando un porcentaje del precio indicativo por sus entregas de leche a las industrias), cuotas de producción (sistema de referencia individuales o cuotas individuales de producción, de tal forma que en caso de superarlas, los productores deben pagar una fuerte penalización, conocida como "supertasa", por las cantidades que superen dichas cuotas), reserva comunitaria y régimen de intercambios con países terceros.

El Mercado Unido (Interior) hizo desaparecer las fronteras físicas y técnicas entre los países comunitarios, pero como las razones sanitarias podían suponer obstáculos al comercio, se dictaron normas comunes para todos los países comunitarios.

Por consiguiente, la legislación aplicable al sector lácteo comprende tres etapas:

a) Período precomunitario, hasta 1986.

Las normas de calidad (leche en polvo, evaporada, condensada, esterilizada, UHT, yogur, nata y nata en polvo, mantequilla, quesos hispánico, ibérico y de la Mesta, quesos fundidos, cuajada y helados), aunque mutiladas principalmente por las nuevas Directivas de aditivos, conservan su valor (Cuadro 1).

b) Período comunitario (1986-1993).

Comprende una profusa y compleja legislación aplicable al sector lácteo desde las denominaciones de la leche y productos lácteos hasta la estadística (Cuadro 2).

c) Mercado Único (a partir de 1993).

En éste período se han incorporado a nuestro derecho, entre otras, las normas de la Unión Europea sobre la producción y comercialización de la leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

Tenemos una sola norma sanitaria para todos los países comunitarios en su actividad comercial, cuya norma sirve al propio tiempo para nuestras propias operaciones; se sustituyen las normas nacionales tanto en nuestro propio mercado interior como en el tráfico intracomunitario.

En esta forma, ante la gran extensión que supone la legislación del sector lácteo, se tiende a destacar aquellas disposiciones más necesarias para el industrial, en esta forma:

I. DENOMINACIONES

La Comunidad Económica Europea estableció una disposición de denominación para hacer frente a los sucedáneos lácteos, que se halla en el Reglamento 1898/87 del Consejo, relativo a la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización (Ley 182 de 3 de julio de 1987) y Reglamento 577/97 de la Comisión de 1 de abril de 1997 (Ley 87 de 2 de abril de 1997).

II. REQUERIMIENTOS

Se ha sintetizado ésta legislación básica en el Cuadro 3, donde se reseñan la higiene de las explotaciones, higiene de las industrias, requisitos de producción e industrialización, quesos madurados y tradicionales y certificado de salubridad.

III. ADITIVOS

Tres son las principales disposiciones de aditivos:
- Colorantes (Cuadros 4 y 5).
- Edulcorantes (Cuadro 6).
- Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes (Cuadros 7 y 8).

IV. AYUDAS

Los expedientes de ayudas a las industrias lácteas son resueltos y liquidados por las Comunidades Autónomas, a quienes transfieren fondos tanto el FEOGA-O como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El Reglamento (CE) 951/97, de 20 de mayo de 1997, refunde las sucesivas modificaciones introducidas en el área.

La Comunidad pretende, entre otros fines, reforzar su cohesión económica y social para promover un desarrollo armonioso del conjunto de los países que lo integran y, en particular, reducir las diferencias entre los niveles de desarrollo de las diversas regiones y el retraso e las menos favorecidas.

Esta pretensión se materializa en cinco objetivos prioritarios, de los cuales interesan el 1 y el 5, a).

Objetivo 1: Fomentar el desarrollo y el ajuste estructural de las regiones menos desarrolladas.

Objetivo 5: Fomentar el desarrollo rural, acelerando la adaptación de las estructuras en el marco de la reforma de la política agraria común (PAC).

En el objetivo 5 a), se han establecido las subvenciones con cargo al FEOGA-O y al IFOP en nuestro país, cuyas regiones de objetivo 1 (las Comunidades Autónomas de Andalucía, Asturias, Canarias, Cantabria, Castilla y León, Castilla – La Mancha, Extremadura, Galicia, Murcia, Comunidad Valenciana, Ceuta y Melilla), respondían al criterio de pertenecer al Nivel II de las Nomenclaturas Territoriales Estadísticas (NUTS) y tener un nivel de producto industrial bruto (PIB) per cápita inferior al 75% de la media comunitaria, según los datos correspondientes a los tres últimos años.

Se han elegido en el sector lácteo las inversiones relativas a las actividades siguientes:
- Protección del medio ambiente (leche y productos lácteos)
- Mejora de las condiciones sanitarias.
- Mejora de la calidad (leche).

El titular de cada expediente deberá presentar en su Comunidad Autónoma una instancia de solicitud, adjuntando a la misma, información sobre el proyecto de inversión previsto, de carácter general, económico, financiero y social, comercial y técnico.

V. RESTITUCIONES A LA EXPORTACIÓN

Frecuentemente, se ha recomendado la necesidad de que los industriales del sector lácteo se acojan a los beneficios de las restituciones a la exportación.

Las restituciones son subvenciones a la exportación, al objeto de permitir la presencia en los mercados mundiales de los productos comunitarios de elevado precio.

Los productos lácteos que pueden recibir restituciones son:

- Todas las leches y productos lácteos que tienen fijado restitución se relacionan en el Reglamento correspondiente.
- Productos transformados no incluidos en el anexo II del Tratado de Roma (PAT).

Las cuantías de las restituciones se publican en Reglamentos de la UE.

Por ejemplo, para los quesos Idazábal, Manchego, Roncal fabricados exclusivamente con leche de oveja, varían conforme a los destinos siguientes:

- Liechtenstein y Suiza, 37,51 ECU (6.197 Ptas)/100 kg de peso neto.
- Estados Unidos de América, incluido Puerto Rico, 132,76 ECU (21.932 Ptas)/100kg.
- Canadá, 79,13 ECU (13.072 Ptas)/100 kg.
- Para todos los demás destinos, que no sean los citados, 132,76 ECU (21.932 Ptas)/100 kg.

Para los productos agrarios transformados, la restitución vendrá determinada mediante la composición del producto (leche, azúcar, cereales) y la aplicación de la restitución a cada uno de ellos, según dictan los Reglamentos comunitarios citados.

Cuadro 1
NORMAS DE CALIDAD

- LECHE PASTEURIZADA
  O.M. DE 3 DE OCTUBRE DE 1983
- LECHE EN POLVO
  O.M. DE 11 DE FEBRERO DE 1987
- LECHE EVAPORADA
  O.M. DE 11 DE FEBRERO DE 1987
- LECHE CONDENSADA
  O.M. DE 11 DE FEBRERO DE 1987
- LECHE ESTERILIZADA
  O.M. DE 11 DE FEBRERO DE 1987
- LECHE UHT
  O.M. DE 7 DE OCTUBRE DE 1983
  O.M. DE 11 DE FEBRERO DE 1987
- YOGUR
  O.M. 1 DE JULIO DE 1987
  O.M. DE 16 DE SEPTIEMBRE DE 1994
- NATA Y NATA EN POLVO
  O.M. 12 DE JULIO DE 1983
- MANTEQUILLA
  O.M. DE 7 DE ENERO DE 1975
- QUESOS HISPÁNICO, IBÉRICO Y DE LA MESTA
  O.M. DE 9 DE JULIO DE 1987
- QUESOS Y QUESOS FUNDIDOS
  O.M. DE 29 DE NOVIEMBRE DE 1985
  O.M. DE 8 DE MAYO DE 1987
  O.M. DE 3 DE MAYO DE 1988
- QUESOS CHEDDAR, EDDAM, GOUDA, EMMENTAL, GRUYERE Y DABA BLU
  O.M. DE 29 DE NOVIEMBRE DE 1975
- CUAJADA
  O.M. DE 14 DE JUNIO DE 1983
  O.M. DE 8 DE MAYO DE 1987
  O.M. DE 23 DE ENERO DE 1998

- HELADOS
  O.M. DE 8 DE ENERO DE 1987
  R.D. 618/1998, DE 17 DE ABRIL
- CUAJO
  O.M. DE 14 DE ENERO DE 1988
  O.M. DE 20 DE FEBRERO DE 1996

Cuadro 2
CAMPOS LEGISLATIVOS DEL SECTOR LÁCTEO

I. DENOMINACIONES
- Sucedáneos

II. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y SANITARIOS
- Instalaciones
- Materias primas
- Productos

III. NORMAS DE CALIDAD Y ETIQUETADO

IV. ADITIVOS

V. CONTROL OFICIAL Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

VI. INVESTIGACIÓN (I+D)

VII. APOYOS ESTRUCTURALES

VIII. ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS
- Tasa suplementaria
- Régimen de intervención
- Comercio Exterior
- Restituciones a la exportación
- Productos agrarios transformados (PAT)
- Ayuda alimentaria
- Residuos y vertidos
- Enfermedades animales
- Agromonetario

IX. ESTADÍSTICA

X. CONSUMO

Cuadro 3
CONTENIDO DEL REAL DECRETO 1679/1994 [1]

Capítulos	Contenidos
ANEXO A: HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES	
I	Higiene animal
II	Higiene de las explotaciones
III	Higiene del ordeño (A), locales (B), personal (C) y toma de muestras (E).
IV	Normas mínimas de la leche cruda de vaca (A), Bufala (B), Cabra y Oveja (C), Límite de Normas (D) y Toma de muestras (E).
ANEXO B: HIGIENE DE LAS INDUSTRIAS (ESTABLECIMIENTOS)	
I	Condiciones generales de autorización
II	Condiciones generales de higiene de locales, materiales, útiles (A) y personal (B)
III	Condiciones especiales de centros de recogida
IV	Condiciones especiales de centros de estandarización
V	Condiciones especiales de industrias
VI	Condiciones especiales de locales, material y personal
ANEXO C: REQUISITOS DE PRODUCCIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN	
I	Fabricación de leche tratada térmicamente (A) y productos lácteos (B)
II	Criterios microbiológicos de productos lácteos (A) y leches de consumo (B)
III	Envasado y embalaje
IV	Marcado de salubridad (A) y etiquetado (B)
V	Almacenamiento y transporte
VI	Control sanitario y vigilancia de las producciones
ANEXO D: QUESOS MADURADOS Y TRADICIONALES	
ANEXO E: CERTIFICADO DE SALUBRIDAD	
ANEXO F: LABORATORIOS COMUNITARIO Y NACIONAL DE REFERENCIA	

1. Boletín Oficial del Estado de 24 de septiembre de 1994, 31 de diciembre de 1994, 13 de mayo de 1955 y 8 de abril de 1996.

Cuadro 4

ADITIVOS COLORANTES

ANEXO I: COLORANTES PERMITIDOS	
ANEXO II: PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE NO PUEDEN CONTENER COLORANTES, EXCEPTO CUANDO EXISTAN DISPOSICIONES ESPECIFICAS QUE ESTABLEZCAN LO CONTRARIO EN LOS ANEXOS III, IV O V.	
ANEXO III: PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS QUE SOLO PUEDEN AÑADIRSE DETERMINADOS COLORANTES PERMITIDOS	
ANEXO IV: COLORANTES PERMITIDOS ÚNICAMENTE PARA DETERMINADOS USOS	
ANEXO V: COLORANTES PERMITIDOS EN L0S PRODUCTOS ALIMENTICIOS DISTINTOS DE LOS ENUMERADOS EN LOS ANEXOS II Y III	
PARTE 1	COLORANTES PERMITIDOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PARTE 2 DEL ANEXO V Y EN TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DISTINTOS DE LOS ENUMERADOS EN LOS ANEXOS II Y III.
PARTE 2	ADITIVOS PERMITIDOS EN LA PARTE 2

Fuente: Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre (BOE de 22 de enero de 1996).

Cuadro 5
COLORANTES

a) consideración de coloran
— no se consideran colorantes aquéllos utilizados para colorear las cortezas no comestibles de los quesos.

b) colorantes alimentarios permitidos.
E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, e 124, E 127, E 128, E 129, E 131, E 132, E 133, E 140, E 141, E 142, E150a-d, E 151, E 153, E 154, E 155, E 160a-f, E 161b, E 161g, E 162, E 163, E 170, E 171, E 172, E 173, E 174, E 175, E 180.

c) leches, suero, nata, alimentos para lactantes, queso, mantequilla de oveja y cabra, que no pueden contener colorantes.
— leche fresca (alimento no elaborado);
— leche, leche semidesnatada y leche desnatada, pasteurizada o esterilizada (incluida la esterilización UHT) (sin aromatizar);
— leche con sabor a chocolate;
— leche fermentada sin aromatizar;
— leches conservadas de acuerdo con la Directiva 76/118/CEE;
— suero de mantequilla (sin aromatizar);
— nata y nata en polvo (sin aromatizar);
— aceites y grasas de origen animal o vegetal;
— alimentos para lactantes y niños;
— queso afinado y no afinado (sin aromatizar) y
— mantequilla de oveja y cabra.

d) colorantes permitidos en mantequilla (incluida la mantequilla de bajo contenido en grasa y concentrada).
E 160a Carotenos, Q.S.

e) colorantes permitidos en margarina, minarina, otras emulsiones grasas y grasas no emulsionadas.
E 160a Carotenos, Q.S.
E 100 Curcumina, Q.S.
e 160b Annato, Bixina, Norbixina, 10 mg/kg.

f) colorantes permitidos en queso afinado naranja, amarillo y queso blanco quebrado; queso tratado sin aromatizar.
E 160a Carotenos, Q.S.
E 160c Extracto de pimentón, Q.S.
E 160b Annato, Bixina, Norbixina, 15 mg/kg.

g) colorantes permitidos en helados.

E 160b Annato, bixina, norbixina, 20 mg/kg.

h) colorantes permitidos en quesos fundidos aromatizados y quesos fundidos sin aromatizar.

E 160b Annato, bixina, norbixina, 15 mg/kg.

i) colorantes permitidos en la corteza comestible del queso.

E 160b Annato, bixina, norbixina, 20 mg/kg.

j) colorantes permitidos en los productos alimenticios distintos de los enumerados anteriormente.

E 101, E 140, E 141, E150a, E 150a-d, E 153, E 160a, E 160c, E162, E 163, E 170, E 171 y E 172.

Estos aditivos, últimamente citados, pueden utilizarse Q.S. en helados, quesos fundidos aromatizados, postres incluidos los productos lácteos aromatizados, corteza comestible del queso, preparados completos de régimen, preparados completos y complementos nutritivos bajo control médico, complementos alimenticios líquidos, complementos alimenticios sólidos.

k) Colorantes determinados usados en determinados productos alimenticios.

Los colorantes

E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 132,E 133,E 142, E 151,E 155, E 160d, E 160e, E 160f y E161 b, se podrán utilizar, a las dosis que se indican, en los alimentos siguientes:

— helados, 150 mg/kg.
— quesos fundidos aromatizados, 100 mg/kg
— postres, incluidos los productos lácteos aromatizados, 150 mg/kg.
— corteza comestible del queso, Q.S.
— preparados de régimen, 50 mg/Kg
— preparados bajo control médico, 50 mg/kg
— complementos alimenticios líquidos, 100 mg/kg.
— complementos alimenticios sólidos, 300 mg/kg

Fuente: Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre (BOE de 22 de enero de 1996).

Cuadro 6

Las Directivas de edulcorantes (94/;35 y 96/83).

i) LISTA POSITIVA DE EDULCORANTES.

Se incluyen en el anexo los aditivos siguientes:

Grupo "a"
Seis sustitutivos de azúcares
E 420 sorbitol,
E421 manitol,
E953 isomaltosa,
E965 maltitol,
E966 lactitol y
E967 xilitol).

Grupo "b":
Seis edulcorantes:
E950 acesulfamo K,
E951 aspartamo,
E952 acido ciclámico y sus sales de sodio y de calcio,
E954 de sacarina y sales de Na, K y Ca,
E959 taumatina y
E 957 Neohesperidina DC.

Fuente: Real Decreto 2002/1995, d 7 de diciembre (BOE d 12 de enero de 1996) y Real decreto 2027/1997, de 26 de diciembre (BOE de 17 de enero de 1998).

Cuadro 7

ADITIVOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES.

ANEXO I: ADITIVOS PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL	
ANEXO II: PRODUCTOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NUMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I	
ANEXO III: CONSERVADORES Y OXIDANTES PERMITIDOS CON DIFERENTES CONDICIONES	
PARTE A	SORBATOS, BENZOATOS Y P-HIDROXIBENZOATOS
PARTE B	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
PARTE C	OTROS CONSERVADORES
PARTE D	OTROS ANTIOXIDANTES
ANEXO IV: OTROS ADITIVOS PERMITIDOS	
ANEXO V: SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS	
ANEXO VI: ADITIVOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD.	
PRIMERA PARTE	ADITIVOS PERMITIDOS EN PREPARADOS PARA LACTANTES SANOS.
SEGUNDA PARTE	ADITIVOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE CONTINUACIÓN PARA LACTANTES SANOS.
TERCERA PARTE	ADITIVOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE DESTETE PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD.

Fuente: Real Decreto 145/1997, de 31 de enero BOE de 22 de marzo de 1997).

Cuadro 8
ADITIVOS NO COLORANTES NI EDULCORANTES EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

i) CONSIDERACIÓN DE ADITIVOS NO COLORANTES NI EDULCORANTES.

No se consideran aditivos alimentarios:

— La dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas aminolíticos.
— El plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales.
— Los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteina y la cistina y sus sales, que no tengan función de aditivo.
— Los caseinatos y las caseinas.
— La inulina.

ii) ADITIVOS ALIMENTARIOS NO COLORANTES NO EDULCORANTES PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL *(ANEXO I).*

E170, E260, E261, E262, E263, E270, E290, E296, E300, E301, E302, E304, E306, E307, E308, E309, E322, E325, E326, E327, E330, E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E350, E352, E353, E354, E380, E400, E401, E402, E403, E404, E406, E407, E407a, E410, E412, E413, E414, E415, E417, E418, E422, E440, E460, E461, E463, E465, E466, E470a-b, E471, E472 a-f, E500, E501, E503, E504, E507, E508, E509, E511, E514, E515, E516, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E570, E574, E575, E576, E577, E578, E640, E938, E939, E941, E942, E948, E1200, E1404, E1410, E1412, E1413, E1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E451.

iii) ALIMENTOS QUE NO PUEDEN TENER ADITIVOS NO COLORANTES *NO* EDULCORANTES.

— Los alimentos no transformados.
— Los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal
— La mantequilla.
— La nata y la leche (incluidas la desnatada, la normal y la semidesnatada) pasteurizada y esterilizadas (incluida la esterilización UHT).
— Los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos sin aromatizantes.
— El suero de mantequilla natural sin aromatizantes (excluido el suero de mantequilla esterilizado).

— Los alimentos para lactantes y niños de corta edad.
— Los productos alimenticios enumerados en el anexo II que puedan contener los aditivos mencionados en los anexos III y IV en las condiciones en ellos especificadas. Los número de los anexos, corresponden a los publicados en la correspondiente Directiva y en la publicación española armonizadora.

iv) PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NUMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I (ANEXO II)

— Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Orden de 11 de febrero de 1987 y modificaciones.
E300, E301, E304, E322, E331, E332, E407, E500, E501, E509 (Q.S).

— Nata esterilizada, pasterizada y UHT, nata baja en calorías y nata pasterizada baja en materia grasa.
E270, E322, E325, E326, E327, E330, E331, E332, E333, E400, E401, E402, E403, E404, E406, E407, E410, E415, E440, E460, E461, E463, E464, E465, E466, E471, E508, E509, E1404, E1410, E1412, E1413, E1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450: Q.S.

— Aceites y grasas de origen animal sin emulsionar.
E304, E 306, E 307, E 308, E309 (Q.S)
E322 (30), E471 (10), E330, E3231, E332, E333 (Q.S).

— Quesos madurados:
E170, E504, E509, E575 (Q.S).

— Quesos de tipo mozzarella y quesos obtenidos a partir de lactosueros
E270, E330, E575 (Q.S.)

v) CONSERVADORES Y ANTOOXIDANTES PERMITIDOS EN DETERMINADAS CONDICIONES (ANEXO III).

PARTE A

* Sorbatos (Sa), benzoatos (Ba) y p-hidroxibenzoatos (PHB)
— queso en lonchas envasado
Sa (1000)
— queso sin madurar
Sa (1000)
— queso fundido
Sa (2000)
— queso en capas y queso con otros alimentos añadidos
Sa (1000)

— postres a base de leche no tratados por calor
Sa+Ba (300)

— leche cuajada
Sa (1000)

— emulsiones de grasas con un contenido de grasa inferior al 60%
Sa (2000)

PARTE C

* Natamicina
E325
— queso duro, semiduro y semiblando
1 mg/dm$_2$ (no presente a 5 mm de profundidad)

* Nitratos
E251, E 252
— queso duro, semiduro y semiblando
— sucedáneos de queso a base de leche
50 cantidad residual expresado como NO_2Na

* Lisozima
E1105
— queso madurado, Q.S.

PARTE D

* Antioxidantes
E310 (galato de propilo), E311 (galato de octilo), E312 (galato de dodecilo), (Ga), E320 (BHA),. E321 (BHT)
— leche en polvo para máquinas automáticas
Ga y BHA (200), por separado o en combinación, expresados sobre la grasa.

vi) FOSFATOS, EMULGENTES, EDULCORANTES Y OTROS (ANEXO IV)

* E338-E341; E450-E452
— Leche esterilizada y UHT: 1 g/l.
— Leche parcialmente deshidratada con menos del 28% de sólidos: 1 g/kg.
— Leche parcialmente deshidratada con más del 28% de sólidos: 1,5 g/kg.
— Leche en polvo y elche desnatada en polvo: 2,5 g/kg.
— Natas pasterizadas, esterilizadas y UHT: 5 g/kg.
— Nata batida y sucedáneos de grasas vegetales: 5 g/kg.
— Queso no madurado (excepto mozzarella): 2 g/kg.

— Queso fundido y sucedáneos de queso fundido: 20 g/kg.
— Helados: 1 g/kg.
— Bebidas lácteas de chocolate y malta: 2 g/l
  * E405
— Helados a base de agua: 3 g/kg.
  * E420-421, E953, E965, E966, E967
— Productos lácteos en general, excepto los señalados en iii): Q.S.
  E 432-436
— Sucedáneos de leche y nata: 5 g/kg.
— Helados: 1g/kg.
  * E 473-474
— Helados: 5g/kg.
  *E 477
— Sucedáneos de nata y leche: 5 g/kg.
— Helados: 3g/kg.
  E 491-495
— Sucedáneos de nata y leche: 5 g/kg.
— Helados: 0,5 g/kg
  * E 551-556, E 559
— Queso duro en lonchas y queso fundido en lonchas: 10 g/kg
  * E620-635
— Productos lácteos en general, excepto los señalados en iii): Q.S.

Fuente: Real Decreto 145/1997, de 31 de enero (B.O.E. de 22 de marzo de 1997).

LA EDICIÓN DE ESTE LIBRO SE TERMINÓ DE
IMPRIMIR EN PINELO TALLERES GRÁFICOS,
EL DÍA 23 DE NOVIEMBRE DE 2001,
SIENDO FESTIVIDAD
DE
SAN CLEMENTE

CAMAS-SEVILLA