

I. Disposicions generals

MINISTERI D'AFERS EXTERIORS

3271 *ESMENES al Reglament relatiu al transport internacional de mercaderies perilloses per ferrocarril (RID) (publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat» del 20 al 26 d'agost de 1986), annex al Conveni relatiu als transports internacionals per ferrocarril (COTIF) (Berna, 9 de maig de 1980), publicat al «Butlletí Oficial de l'Estat» de 18 de gener de 1986), adoptades per la Comissió d'Experts del RID, a Praga el 23 de novembre de 2001. («BOE» 42, de 18-2-2003.)*

Aquest Reglament esmenat va entrar en vigor de manera general i per a Espanya l'1 de gener de 2003.

Es fa públic per a coneixement general.

Madrid, 27 de gener de 2003.—El secretari general tècnic, Julio Núñez Montesinos.

[En un suplement a part es publica el Reglament relatiu al transport internacional de mercaderies perilloses per ferrocarril (RID)]

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

3273 *REIAL DECRET 179/2003, de 14 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al iogurt. («BOE» 42, de 18-2-2003.)*

L'Ordre d'1 de juliol de 1987 va aprovar la norma de qualitat per al iogurt destinat al mercat interior, i es va modificar, en part, el contingut de l'esmentada norma mitjançant les ordres de 16 de setembre de 1994 i PRE/1313/2002, de 3 de juny.

Així mateix, hi ha altres normes estatals de caràcter horitzontal relacionades amb els aliments en general i amb els productes lactis en particular que també modifiquen el contingut d'aquesta norma.

Atesa la dispersió de les normes reguladores de la matèria i la conveniència d'adaptar el rang de les disposicions actualment existents en els principis establerts per a la normativa bàsica estatal pel Tribunal Constitucional, s'ha considerat necessari refondre en un únic text la regulació existent, amb el rang necessari.

En el procés d'elaboració d'aquesta norma han estat consultades les comunitats autònomes i els sectors afectats, i n'ha emès informe la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

Així mateix, ha estat sotmesa, en fase de projecte, al procediment d'informació en matèria de normes i

reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que preveu la Directiva 98/34/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny de 1998, modificada per la Directiva 98/48/CE, de 20 de juliol de 1998, així com al Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, que incorpora aquestes directives a l'ordenament jurídic espanyol.

Aquesta disposició es dicta a l'empara del que preveu l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i bases i coordinació general de la sanitat.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i de la ministra de Sanitat i Consum, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 14 de febrer de 2003,

DISPOSO:

Article únic. *Aprovació de la norma de qualitat del iogurt.*

S'aprova la norma de qualitat per al iogurt que es recull a l'annex d'aquest Reial decret.

Disposició addicional primera. *Determinacions analítiques.*

Les determinacions analítiques s'han de fer d'acord amb els mètodes oficials vigents i, si no, mitjançant mètodes comprovats i científicament vàlids.

Disposició addicional segona. *Reconeixement mutu.*

El que disposa aquesta disposició no s'aplica als productes legalment fabricats i comercialitzats en els altres estats membres de la Comunitat Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Canvi (AELC), parts contractants en l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu (EEE).

Aquests productes, sempre que no impliquin risc per a la salut, en el sentit del que disposen l'article 30 del Tractat CE o l'article 13 de l'Acord sobre l'EEE, es poden comercialitzar a Espanya amb la denominació que preveuen les disposicions legals aplicables a l'Estat membre de la Comunitat del qual procedeixen o al país de l'AELC que sigui part contractant de l'Acord EEE del qual són originaris o, si no, amb una denominació descriptiva del producte i, si cal, de la seva utilització, prou precisa com per permetre al comprador conèixer-ne la naturalesa real i distingir-lo dels productes amb els quals es podria confondre.

Disposició derogatòria única. *Derogació de les normes preexistents.*

Es deroga l'Ordre d'1 de juliol de 1987 per la qual s'aprova la norma de qualitat per al iogurt destinat al mercat interior i les ordres de 16 de setembre de 1994

i PRE/1313/2002, de 3 de juny, que modifiquen parcialment la norma de qualitat per al iogurt destinat al mercat interior, i també totes les disposicions del mateix rang o de rang inferior que s'oposin al que disposa aquest Reial decret.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que preveu l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació de l'activitat econòmica i sobre bases i coordinació general de la sanitat.

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, 14 de febrer de 2003.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident primer del Govern
i ministre de la Presidència,
MARIANO RAJOY BREY

ANNEX

Norma de qualitat per al iogurt

1. Nom de la norma. Norma de qualitat per al iogurt.
2. Objecte de la norma. Aquesta norma té per objecte definir les característiques de qualitat, envasament i presentació que han de complir els iogurts per a la seva comercialització adequada en el mercat interior.
3. Àmbit d'aplicació. Aquesta norma s'aplica a tots els iogurts comercialitzats a tot el territori espanyol.
4. Definició de producte.

4.1 S'entén per «iogurt» el producte de llet coagulada obtinguda per fermentació làctica mitjançant l'acció de «*Lactobacillus bulgaricus*» i «*Streptococcus thermophilus*» a partir de llet pasteuritzada, llet concentrada pasteuritzada, llet totalment o parcialment desnatada pasteuritzada, llet concentrada pasteuritzada totalment o parcialment desnatada, amb addició o sense de nata pasteuritzada, llet en pols sencera, semidesnatada o desnatada, sèrum en pols, proteïnes de llet i/o altres productes procedents del fraccionament de la llet.

Els microorganismes productors de la fermentació làctica han de ser viables i estar presents en el producte acabat en la quantitat mínima d'1 per 10⁷ colònies per gram o mil·lilitre.

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

5. Tipus de iogurt. Segons els productes afegits, abans o després de la fermentació o l'aplicació de tractament tèrmic després de la fermentació, si s'escau, els iogurts es poden classificar:

- 5.1 Iogurt natural. És el definit en el punt 4.1.
- 5.2 Iogurt ensucrat. És el iogurt definit en el punt 4.1, al qual s'han afegit sucre o sucres comestibles.
- 5.3 Iogurt edulcorat. És el iogurt definit en el punt 4.1, al qual s'han afegit edulcorants autoritzats.

5.4 Iogurt amb fruita, suc i/o altres productes naturals. És el definit en el punt 4.1, al qual s'han afegit fruites, suc i/o altres productes naturals.

5.5 Iogurt aromatitzat. És el iogurt definit en el punt 4.1, al qual s'han afegit agents aromàtics autoritzats.

5.6 Iogurt pasteuritzat després de la fermentació. És el definit en el punt 4.2.

6. Factors essencials de composició i qualitat.

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

6.2 Matèria grassa làctia. 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 inferior a 0,5 per 100 m/m.

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

6.4 Contingut en iogurt. Per als iogurts amb fruites, suc i/o altres productes naturals definits en el punt 5.4, la quantitat mínima de iogurt en el producte acabat ha de ser del 70 per 100 m/m.

Per als iogurts aromatitzats definits en el punt 5.5, la quantitat mínima de iogurt en el producte acabat ha de ser del 80 per 100 m/m.

7. Matèries primeres i addicions essencials i facultatives.

7.1 Matèries primeres i addicions essencials. En tots els iogurts:

Llet pasteuritzada, llet concentrada pasteuritzada, llet totalment o parcialment desnatada pasteuritzada, llet concentrada pasteuritzada totalment o parcialment desnatada i barreja de dos d'aquests productes o més.

En els iogurts següents s'ha d'afegir, a més:

En el definit al 5.2: sucre i/o sucres comestibles.

En el definit al 5.3: edulcorants autoritzats.

En el definit al 5.4: ingredients naturals, com ara fruites i hortalisses (fresques, congelades, en conserva, liofilitzades o en pols), puré de fruites, polpa de fruites, compota, melmelada, confitura, xarops, suc, mel, xocolata, cacau, fruita seca, coco, cafè, espècies i altres ingredients naturals.

En el definit al 5.5: agents aromatitzants autoritzats.

7.2 Addicions essencials. Únicament cultius de «*Lactobacillus bulgaricus*» i «*Streptococcus thermophilus*», i tots dos hi han d'estar presents.

7.3 Addicions facultatives:

7.3.1 Llet en pols sencera, semidesnatada o desnatada en una quantitat màxima de fins al 5 per 100 m/m en el iogurt natural, i de fins al 10 per 100 m/m en els altres tipus de iogurts.

Nates pasteuritzades, 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, i de fins al 10 per 100 m/m en els altres iogurts definits.

7.3.2 Sucre i/o sucres comestibles en els iogurts definits a 5.4 i 5.5.

7.3.3 Edulcorants autoritzats en els iogurts definits a 5.4 i 5.5.

7.3.4 Agents aromatitzants autoritzats només per al iogurt definit a 5.4.

7.3.5 Gelatina, únicament en els iogurts definits a 5.4 i 5.5 amb una dosi màxima de 3 g/kg de iogurt. Quan a més de gelatina s'utilitzin estabilitzants, la quan-

titat màxima total ha de ser de 3 g/kg de producte acabat.

7.3.6 Midons comestibles, modificats o no, únicament en els iogurts definits a 5.4 i 5.5. Amb una dosi màxima de 3 g/kg de producte acabat.

7.3.7 Additius autoritzats:

7.3.7.1 Colorants. Es poden utilitzar, en les dosis establertes, els colorants que autoritza per als iogurts el Reial decret 2001/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius colorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

7.3.7.2 Edulcorants. Es poden utilitzar, en les dosis establertes, els edulcorants que autoritza per als iogurts el Reial decret 2002/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius edulcorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

7.3.7.3 Additius diferents de colorants i edulcorants. Es poden utilitzar els additius autoritzats per als iogurts pel Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

8. Higiene.

8.1 Els aspectes higiènics relatius a matèries primeres, fabricació, productes acabats, emmagatzemament i transport estan regulats pel que disposa el Reial decret 1679/1994, de 22 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de llet crua, llet tractada tèrmicament i productes lactis.

8.2 El iogurt, des del moment de la seva fabricació fins a la seva adquisició pel consumidor, s'ha de mantenir a temperatures compreses entre 1 °C i 8 °C.

8.3 El iogurt ha de ser venut al consumidor, com a màxim, dins els vint-i-vuit dies següents, a comptar de la seva fabricació.

8.4 Els requisits dels punts 8.2 i 8.3 no són exigibles als iogurts pasteuritzats després de la fermentació.

9. Norma microbiològica i contaminants.

9.1 Presa de mostres:

9.1.1 Presa, transport i conservació de mostres. La presa de mostres per als iogurts s'ha de fer per triplicat, segons la legislació vigent, i d'acord amb els mètodes següents:

a) Com a norma general, s'han de prendre cinc unitats del mateix lot, per a cada un dels tres exemplars de la mostra. Cada unitat ha d'estar constituïda per un envàs original i íntegre.

b) Excepcionalment, en els casos en què no sigui possible agafar el nombre de mostres que indica l'apartat a), a falta d'una quantitat suficient d'un mateix lot, s'ha d'agafar una unitat per a cada exemplar de la mostra.

c) En aquests dos casos, en l'acta de presa de mostres s'hi han de reflectir les condicions de conservació, la temperatura de la mostra i la data de caducitat.

El transport de les mostres i la seva conservació fins al moment de l'anàlisi, excepte els iogurts pasteuritzats després de la fermentació, s'ha de fer a una temperatura no superior a 8 °C perquè la mostra mantingui, en qualsevol moment, les característiques adequades, per no desvirtuar-ne la finalitat.

L'anàlisi dels tres exemplars s'ha d'iniciar abans de la data de caducitat.

La porció de la mostra que es prengui per a la seva anàlisi ha de ser representativa del conjunt de la seva unitat respectiva.

9.1.2 Criteris microbiològics. Les normes microbiològiques són les que assenyala el Reial decret 1679/1994, de 22 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i la comercialització de llet crua, llet tractada tèrmicament i productes lactis.

9.2 Contaminants. Les toleràncies en residus de plaguicides i altres contaminants en tots els ingredients i en els productes acabats no han de sobrepassar els límits que conté la legislació vigent.

10. Envasat. Els diversos tipus de iogurts s'han de presentar al consumidor degudament envasats en recipients tancats.

10.1 Material d'envasos. Vidre, cartró parafinat, porcellanes, material macromolecular o qualsevol altre material autoritzat per a aquesta finalitat pel Ministeri de Sanitat i Consum.

10.2 Contingut mínim dels envasos. Els envasos han de tenir un contingut net mínim de 125 grams.

11. Etiquetatge i presentació. L'etiquetatge dels productes recollits en aquesta norma ha de complir el que disposen el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, i el Reial decret 1679/1994, de 22 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de llet crua, llet tractada tèrmicament i productes lactis, amb les particularitats següents:

11.1 Els iogurts s'han de denominar d'acord amb els diferents tipus definits a l'apartat 5 d'aquesta norma i amb el seu contingut en matèria grassa de la llet, de la manera següent:

11.1.1 Els iogurts naturals, mitjançant l'expressió: iogurt natural, seguida, si s'escau, de la indicació «semidesnatat» o «desnatat».

11.1.2 Els iogurts ensucrats, mitjançant l'expressió: iogurt ensucrat, seguida, si s'escau, de la indicació «semidesnatat» o «desnatat».

11.1.3 Els iogurts edulcorats, mitjançant l'expressió: iogurt edulcorat, seguida, si s'escau, de la indicació «semidesnatat» o «desnatat».

11.1.4 Els iogurts amb fruites, suc i altres productes naturals, mitjançant l'expressió: iogurt amb...; a continuació s'ha d'indicar el nom específic de les fruites, els suc o els productes incorporats, o el genèric de «fruites» o «suc de fruites», seguida, si s'escau, de la indicació «semidesnatat» o «desnatat».

11.1.5 Els iogurts aromatitzats, mitjançant l'expressió: iogurt sabor a..., a continuació s'ha d'indicar el nom de la fruita o el producte a què correspon l'agent aromàtic utilitzat, seguida, si s'escau, de la indicació «semidesnatat» o «desnatat».

11.1.6 Els iogurts pasteuritzats després de la fermentació, mitjançant l'expressió: iogurt pasteuritzat després de la fermentació..., seguit de la denominació que correspongui, d'acord amb el que estableixen els apartats 11.1.2 a 11.1.5, i, si s'escau, de la indicació «semidesnatat» o «desnatat».

11.2 La data de durada mínima s'ha d'expressar d'acord amb el que indica l'apartat 8.3, mitjançant la llegenda «Data de caducitat», seguida del dia, el mes i, eventualment, l'any, en aquest ordre, o bé d'una indicació clara del lloc de l'etiquetatge on figura.

Aquest requisit no és exigible per als iogurts pasteuritzats després de la fermentació, en els quals s'ha d'indicar la data de consum preferent.

12. Prohibicions. Queda prohibit utilitzar les paraules iogurt en la denominació de qualsevol producte, i esmentar-les fins i tot com a ingredients, si no compleixen els requisits d'aquesta norma. Aquests requisits s'han de complir, en aquests casos, en el moment de l'adquisició pel consumidor final.

13. Responsabilitats. A aquests efectes, cal atènyer-se al que disposen el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària, i el Reial decret 1679/1994, de 22 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i la comercialització de llet crua, llet tractada tèrmicament i productes lactis.

MINISTERI DE TREBALL I AFERS SOCIALS

3398 REIAL DECRET 1424/2002, de 27 de desembre, pel qual es regula la comunicació del contingut dels contractes de treball i de les còpies bàsiques als serveis públics d'ocupació, i l'ús de mitjans telemàtics en relació amb la comunicació. («BOE» 43, de 19-2-2003.)

La Llei 14/2000, de 29 de desembre, de mesures fiscals, administratives i de l'ordre social, va modificar, en els articles 32 i 33, les obligacions en matèria de comunicació dels contractes de treball establertes en el text refós de la Llei de l'Estatut dels Treballadors, aprovat pel Reial decret legislatiu 1/1995, de 24 de març, i en la Llei 14/1994, d'1 de juny, per la qual es regulen les empreses de treball temporal, respectivament.

Així, s'han modificat els articles 8.3.a) i 16.1 de l'Estatut dels Treballadors per suprimir l'obligació de registrar a les oficines públiques d'ocupació la còpia signada dels contractes de treball i les seves pròrrogues, i s'ha substituït per comunicacions fefaents del contingut dels contractes de treball.

En el mateix sentit s'ha adequat la Llei 14/1994, d'1 de juny, que regula les empreses de treball temporal, i s'ha modificat l'article 10.1, per substituir l'obligació de registre dels contractes de treball a l'oficina pública d'ocupació per comunicacions del seu contingut.

Les modificacions s'han abordat per la necessitat de modernitzar els serveis públics d'ocupació i apropar-los al ciutadà.

Aquests processos de simplificació administrativa han estat recomanats, d'altra banda, en l'àmbit comunitari des de la mateixa Comissió Europea i l'Estat espanyol es va comprometre en el Pla nacional d'acció per a l'ocupació del Regne d'Espanya a posar en marxa sistemes alternatius per al registre dels contractes de treball que suposin veritables avenços en l'eliminació de tràmits burocràtics, i simplificar les relacions de l'Administració amb els ciutadans.

D'altra banda, la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, en l'exposició de motius, propugna la tecnificació i la modernització de l'actuació administrativa, així com l'adaptació permanent al ritme de les innovacions tecnològiques. Concretament, l'article 45 de l'esmentat cos legal incorpora l'impuls que les administracions públiques han de donar a l'o-

cupació i l'aplicació de les tècniques i els mitjans electrònics, informàtics i telemàtics, per a l'exercici de la seva activitat i de les seves competències. Finalment, recentment l'article 68 de la Llei 24/2001, de 27 de desembre, de mesures fiscals, administratives i de l'ordre social, ha establert modificacions als articles 38 i 59 de la Llei 30/1992 afegint, a més, una nova disposició addicional divuitena, per impulsar l'administració electrònica.

A fi de donar compliment a la previsió de desplegament reglamentari de l'article 16.1 de la Llei de l'Estatut dels Treballadors, en la redacció que en fa la Llei 14/2000, de 29 de desembre, de mesures fiscals, administratives i de l'ordre social, dins del marc que preveu la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i del que disposa el Reial decret 263/1996, de 16 de febrer, pel qual es regula la utilització de tècniques electròniques, informàtiques i telemàtiques per l'Administració General de l'Estat, i a fi de complir les recomanacions de la Comissió Europea, es fa necessari aprovar un reial decret que ofereixi una regulació unitària i completa sobre l'obligació de la comunicació de la contractació, així com sobre l'ús dels mitjans telemàtics en relació amb la comunicació del contingut dels contractes de treball i de les còpies bàsiques en l'àmbit dels serveis públics d'ocupació.

En virtut d'això, a proposta del ministre de Treball i Afers Socials, consultades les organitzacions sindicals i empresarials més representatives, amb l'aprovació del ministre d'Administracions Públiques, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 27 de desembre de 2002,

DISPOSO:

CAPÍTOL I

Comunicacions del contingut dels contractes de treball i de les còpies bàsiques

Article 1. *Subjectes obligats, termini i abast de l'obligació.*

1. Els empresaris estan obligats a comunicar als serveis públics d'ocupació, en el termini dels deu dies hàbils següents a la seva concertació, el contingut dels contractes de treball que formalitzin o de les seves pròrrogues, s'hagin de formalitzar o no per escrit.

2. Els empresaris han d'enviar o remetre als serveis públics d'ocupació la còpia bàsica dels contractes de treball, lliurada prèviament a la representació legal dels treballadors, si n'hi ha.

Article 2. *Procediments per fer la comunicació del contingut dels contractes de treball o les seves pròrrogues i la tramesa de les còpies bàsiques.*

La comunicació del contingut dels contractes de treball o de les seves pròrrogues i la tramesa de les còpies bàsiques a què es refereix l'article anterior es pot efectuar, o bé a través del procediment que regula el capítol II d'aquesta norma, o bé mitjançant la presentació als serveis públics d'ocupació d'una còpia dels contractes de treball o de les seves pròrrogues o mitjançant la comunicació de les dades a què fa referència la disposició final segona d'aquest Reial decret i de les pròpies còpies bàsiques.