

duents a l'obtenció d'aquell, i altres normes dictades en el seu desplegament.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Educació i Ciència i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 5 de novembre de 2004,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

1. S'homologa el títol de diplomad en treball social, de la Facultat de Pedagogia, de la Universitat de Barcelona, una vegada acreditats l'homologació del seu pla d'estudis per part del Consell de Coordinació Universitària i el compliment dels requisits bàsics que preveu el Reial decret 557/1991, de 12 d'abril, sobre creació i reconeixement d'universitats i centres universitaris.

El pla d'estudis homologat a què s'ha fet referència en el paràgraf anterior és el mateix que va ser homologat per l'Acord del Consell d'Universitats, avui Consell de Coordinació Universitària, de 2 de juliol de 2001, per a l'Escola Universitària de Treball Social d'aquesta Universitat, publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat» de 16 d'octubre de 2001.

2. La Generalitat de Catalunya pot autoritzar la impartició dels ensenyaments que condueixen a l'obtenció del títol homologat a l'apartat 1, i la Universitat de Barcelona pot procedir, en el moment oportú, a expedir-ne el títol corresponent.

Article 2. *Avaluació del desenvolupament efectiu dels ensenyaments.*

Als efectes del que disposen aquest Reial decret i els apartats 5 i, si s'escau, 6 de l'article 35 de la Llei orgànica 6/2001, de 21 de desembre, transcorregut el període d'implantació del pla d'estudis a què es refereix el paràgraf segon de l'apartat 1 de l'article 1, la Universitat ha de sotmetre a avaluació de l'Agència Nacional d'Avaluació de la Qualitat i Acreditació el desenvolupament efectiu dels ensenyaments corresponents.

Article 3. *Expedició del títol.*

El títol a què es refereix l'apartat 1 de l'article 1 és expedit pel rector de la Universitat de Barcelona, d'acord amb el que estableixen l'article 34.2 de la Llei orgànica 6/2001, de 21 de desembre, i altres normes vigents, amb expressa menció d'aquest Reial decret que homologa el títol.

Disposició final primera. *Habilitació per al desplegament reglamentari.*

El ministre d'Educació i Ciència, en l'àmbit de les seves competències, ha de dictar les disposicions necessàries per al desplegament i l'aplicació d'aquest Reial decret.

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, 5 de novembre de 2004.

JUAN CARLOS R.

La ministra d'Educació i Ciència,
MARÍA JESÚS SAN SEGUNDO GÓMEZ DE CADIÑANOS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

19649 *CORRECCIÓ d'errades del Reial decret 118/2003, de 31 de gener, pel qual s'aprova la llista de substàncies permeses per a la fabricació de materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb els aliments i es regulen determinades condicions d'assaig.* («BOE» 279, de 19-11-2004.)

Havent observat errades en el Reial decret 118/2003, de 31 de gener, pel qual s'aprova la llista de substàncies permeses per a la fabricació de materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb els aliments i es regulen determinades condicions d'assaig, publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat» número 36, d'11 de febrer de 2003, i en el suplement en català número 6, d'1 de març de 2003 (correcció d'errors publicada en el «Butlletí Oficial de l'Estat» número 122, de 20 de maig de 2004, i en el suplement en català número 12, d'1 de juny de 2004), es procedeix a fer-ne les rectificacions oportunes referides a la versió en llengua catalana:

L'annex IV es reproduïx en la seva integritat:

«ANNEX IV

SECCIÓ A

Llista de simulants i productes alimentaris

1. A la llista, no exhaustiva, de productes alimentaris, que s'inclou més endavant, s'estableixen els simulants que s'han d'utilitzar en les proves de migració respecte a un producte alimentari o a un grup de productes alimentaris i s'indiquen amb les abreviatures següents:

Simulant A: aigua destil·lada o aigua de qualitat equivalent.

Simulant B: àcid acètic al 3 per cent (P/V), en solució aquosa.

Simulant C: etanol al 10 per cent (V/V), en solució aquosa.

Simulant D: oli d'oliva rectificat (apartat 7.1a); quan per raons tècniques lligades al mètode d'anàlisi sigui necessari utilitzar altres simulants, l'oli d'oliva s'ha de substituir per una barreja de triglicèrids sintètics (apartat 7.2a) o per oli de girasol (apartat 7.3a). Si tots els simulants esmentats com a simulant D resulten inapropiats, es poden utilitzar altres simulants, així com altres condicions de temps i temperatura.

No obstant això, el simulant A s'ha d'utilitzar únicament en els casos esmentats específicament en el quadre de les condicions d'assaig.

2. Per cada producte alimentari o per cada grup de productes alimentaris només s'utilitza el simulant o els simulants indicats amb el signe X, i s'ha de fer servir per a cada simulant una nova mostra del material o objecte de què es tracta. L'absència del signe X significa que per a l'esmentada partida o subpartida no es requereix cap prova.

3. Quan el signe X aparegui seguit per una xifra de la qual estigui separat per una ratlla obliqua, el resultat de les proves de migració s'ha de dividir per l'esmentada xifra. Aquesta, anomenada "coeficient de reducció", té en compte, de manera convencional, el poder d'extracció més gran del simulant dels aliments grassos en relació amb determinats tipus de productes alimentaris.

4. Si el signe X està acompanyat, entre parèntesis, de la lletra a, només s'ha d'utilitzar un dels dos simulants indicats:

a) Si el pH del producte alimentari és superior a 4,5, s'utilitza el simulant A.

b) Si el pH del producte alimentari és inferior o igual a 4,5, s'utilitza el simulant B.

5. Si un producte alimentari figura a la llista tant sota una partida específica com sota una partida general, s'ha d'utilitzar únicament el simulant o els simulants previstos sota la partida específica.

6. Quan el producte alimentari o el grup de productes alimentaris no estiguin inclosos a la llista de productes alimentaris que s'inclou més endavant, els assajos s'han de fer utilitzant, entre els simulants d'aliments indicats a l'apartat 1, els que més s'assemblin al comportament real de l'aliment.

7. Característiques que han de tenir els productes inclosos a l'epígraf simulant D.

1a Característiques de l'oli d'oliva rectificat:

Índex de iode (Wijs) = 80-88.

Índex de refracció a 25 °C = 1,4665-1,4679.

Acidesa (expressada en percentatge d'àcid oleic) = 0,5 per cent màxim.

Índex de peròxids (expressats en mil·liequivalents d'oxigen per kg d'oli) = 10 màxim.

2a Composició de la barreja de triglicèrids sintètics:

a) Distribució dels àcids grassos:

Nombre d'àtoms de C en els residus d'àcids grassos							
6	8	10	12	14	16	18	Altres

Àrea GLC (percentatge)							
1	6-9	8-11	45-52	12-15	8-10	8-12	≤1

b) Puresa:

Contingut en monoglicèrids (determinat per via enzimàtica): ≤ 0,2 per cent.

Contingut de diglicèrids (determinat per via enzimàtica): ≤ 2,0 per cent.

Matèries no saponificables: ≤ 0,2 per cent.

Índex de iode (Wijs): ≤ 0,1 per cent.

Índex d'acidesa: ≤ 0,1 per cent.

Contingut en aigua (K. Fischer): ≤ 0,1 per cent.

Punt de fusió: 28 ± 2 °C.

c) Espectre d'absorció típica (gruix de la capa: d = 1 cm; referència: aigua a 35 °C):

Longitud d'ona (nm)								
290	310	330	350	370	390	430	470	510

Transmissió (percentatge)								
2	15	37	64	80	88	95	97	98

Almenys 10 per cent de transmissió de llum a 310 nm (cubeta d'1 cm; referència: aigua a 35 °C).

3a Característiques de l'oli de gira-sol:

Índex de iode (Wijs): 120-145.

Índex de refracció a 20 °C: 1,474-1,476.

Índex de saponificació: 188-193.

Densitat relativa a 20 °C: 0,918-0,925.

Matèries no saponificables: 0,5 per cent-1,5 per cent.

Número de referència	Denominació dels productes alimentaris	Simulants que s'han d'utilitzar			
		A	B	C	D
01	Begudes.				
01.01	Begudes no alcohòliques o begudes alcohòliques el grau alcohòlic de les quals sigui de menys de 5 per cent de vol.:				
	Aigües, sidres, suc de fruites o d'hortalisses, simples o concentrats, mostos, nèctars de fruites, llimonades, sodes, xarops, bíter, infusions, cafè, te, xocolata líquida, cerveses i altres	X(a)	X(a)		
01.02	Begudes alcohòliques el grau alcohòlic de les quals sigui de 5 per cent de vol. o més:				
	Begudes classificades sota la partida número 01.01 però el grau alcohòlic de les quals sigui de 5 per cent de vol. o més: vins, aiguardents, licors.		X(*)	X(**)	
01.03	Diversos: alcohol etílic sense desnaturalitzar.		X(*)	X(**)	
02	Cereals, derivats dels cereals, productes de galeteria, de forn i de pastisseria.				
02.01	Midons i fècules.				
02.02	Cereals en estat natural, en flocs, en làmines (inclosos el blat de moro inflat i els pètals de blat de moro i altres).				
02.03	Farines de cereals i sèmols.				
02.04	Pastes alimentàries.				
02.05	Productes secs de forn, galeteria i productes secs de pastisseria:				
	A. Que presentin matèries grasses a la seva superfície.				X/5
	B. Altres.				

Número de referència	Denominació dels productes alimentaris	Simulants que s'han d'utilitzar			
		A	B	C	D
02.06	Productes frescos de forn i pastisseria: A. Que presentin matèries grasses a la seva superfície. B. Altres.	X			X/5
03	Xocolates, sucres i els seus derivats, productes de confiteria.				
03.01	Xocolates, productes recoberts de xocolata, sucedanis i productes recoberts de sucedanis.				X/5
03.02	Productes de confiteria: A. En forma sòlida: I. Que presentin matèries grasses a la seva superfície. II. Altres. B. En forma de pasta: I. Que presentin matèries grasses a la seva superfície. II. Humits.	X			X/5 X/3
03.03	Sucres i articles de confiteria: A. En forma sòlida. B. Mel i similars. C. Melasses o xarops de sucre.	X X			
04	Fruites, hortalisses i els seus derivats.				
04.01	Fruites senceres, fresques o refrigerades.				
04.02	Fruites transformades: A. Fruites seques o deshidratades, senceres o en forma de farina o de pols. B. Fruites en trossos, o en forma de puré o de pasta. C. Fruites en conserva (melmelades i productes similars, fruites senceres o en trossos, en forma de farina o de pols, conserves en un medi líquid): I. En un medi aquós. II. En un medi oliós. III. En un medi alcohòlic (≥ 5 per cent vol.).	X(a) X(a) X(a)	X(a) X(a) X(a) X(*)		X
04.03	Fruits de closca (cacauets, castanyes, ametlles, avellanes, nous comunes, pinyons i altres): A. Descorticats, assecats. B. Descorticats i torrats. C. En forma de pasta o de crema.	X			X/5(***) X/3(***)
04.04	Hortalisses senceres, fresques o refrigerades.				
04.05	Hortalisses transformades: A. Hortalisses seques o deshidratades, senceres, en forma de farina o de pols. B. Hortalisses en trossos, en forma de puré. C. Hortalisses en conserves: I. En un medi aquós. II. En un medi oliós. III. En un medi alcohòlic (≥ 5 per cent vol.).	X(a) X(a) X(a)	X(a) X(a) X(a) X(*)		X
05	Greixos i olis.				

Número de referència	Denominació dels productes alimentaris	Simulants que s'han d'utilitzar			
		A	B	C	D
05.01	Greixos i olis animals i vegetals, naturals o elaborats (inclosos la mantega de cacau, el llard, la mantega fosa).				X
05.02	Margarina, mantega i altres matèries grasses compostes d'emulsions d'aigua en oli.				X/2
06	Productes animals i ous.				
06.01	Peixos:				
	A. Frescos, refrigerats, salats, fumats.	X			X/3(***)
	B. En forma de pasta.	X			X/3(***)
06.02	Crustacis i mol·luscos (inclosos les ostres, els musclos i els cargols) que no estiguin protegits naturalment per la seva closca o la seva petxina.	X			
06.03	Carns de totes les espècies zoològiques (inclosos l'aviram i la caça):				X/4
	A. Fresques, refrigerades, salades, fumades.	X			
	B. En forma de pasta, de crema.	X			
06.04	Productes transformats a base de carn (pernil, llonganissa, cansalada i altres).	X			X/4
06.05	Conserves o semiconserves de carn o de peix:				
	A. En un medi aquós.	X(a)	X(a)		
	B. En un medi oliós.	X(a)	X(a)		X
06.06	Ous sense closca:				
	A. En pols o assecats.				
	B. Altres.	X			
06.07	Rovell d'ou:				
	A. Líquid.	X			
	B. En pols o congelats.	X			
	Clara d'ou assecada.				
07	Productes lactis.				
07.01	Llet:				
	A. Sencera.	X			
	B. Parcialment deshidratada.	X			
	C. Parcialment o totalment desnatada.	X			
	D. Totalment deshidratada.				
07.02	Llet fermentada, com ara el iogurt, la llet batuda i les seves associacions amb fruites o derivats de fruites.		X		
07.03	Nata i nata àcida.	X(a)	X(a)		
07.04	Formatges:				
	A. Sencers amb crosta.				
	B. Fosos.	X(a)	X(a)		
	C. Tots els altres.	X(a)	X(a)		X/3(***)
07.05	Quall:				
	A. Líquid o pastós.	X(a)	X(a)		
	B. En pols o assecat.				

Número de referència	Denominació dels productes alimentaris	Simulants que s'han d'utilitzar			
		A	B	C	D
08	Productes diversos.				
08.01	Vinagre.		X		
08.02	Aliments fregits o rostits.				
	A. Patates fregides, bunyols i altres.				X/5
	B. D'origen animal.				X/4
08.03	Preparació de sopes, potatges o caldos preparats (extractes, concentrats), preparacions alimentàries heterogènies homogeneïtzades, plats preparats:				
	A. En pols o assecats:				
	I. Que presentin matèries grasses a la seva superfície.				X/5
	II. Altres.				
	B. Líquids o pastosos:				
	I. Que presentin matèries grasses a la seva superfície.	X(a)	X(a)		X/3
	II. Altres.	X(a)	X(a)		
08.04	Llevats o substàncies fermentants:				
	A. En pasta.	X(a)	X(a)		
	B. Secs.				
08.05	Sal de cuina.				
08.06	Salses:				
	A. Que no presentin matèries grasses a la seva superfície.	X(a)	X(a)		
	B. Maionesa, salses derivades de la maionesa, nata per a amanida i altres salses emulsionades (emulsió de tipus d'oli en aigua).	X(a)	X(a)		X/3
	C. Salsa que contingui oli i aigua que formin dues capes diferents.	X(a)	X(a)		X
08.07	Mostasses (amb excepció de les mostasses en pols de la partida número 08.17).	X(a)	X(a)		X/3(***)
08.08	Llesques de pa, entrepans, torrades i altres que continguin qualsevol classe d'aliments.				
	A. Que presentin matèries grasses a la seva superfície.				X/5
	B. Altres.				
08.09	Gelats.	X			
08.10	Aliments secs:				
	A. Que presentin matèries grasses a la seva superfície.				
	B. Altres.				X/5
08.11	Aliments congelats o supercongelats.				
08.12	Extractes concentrats el grau alcohòlic dels quals sigui del 5 per cent de vol. d'alcohol o més.		X(*)	X	
08.13	Cacau:				
	A. Cacau en pols.				X/5(***)
	B. Cacau en pasta.				X/5(***)
08.14	Cafè, fins i tot torrat o descafeïnat o soluble, sucedanis de cafè granulats o en pols.				
08.15	Extractes de cafè líquid.	X			
08.16	Plantes aromàtiques i altres plantes: camamilla, malva, menta, te, til·la i altres.				
08.17	Espècies i aromes en el seu estat normal: canyella, clau, mostassa en pols, pebre, vainilla, safrà i altres.				

Notes:

(*) Aquesta prova s'efectua únicament en el cas que el pH sigui inferior o igual a 4,5.

(**) Aquesta prova es pot fer, en cas de líquids o de begudes el grau d'alcohol dels quals sigui més de 10 per cent de vol. d'alcohol, amb etanol en solució aquosa d'una concentració anàloga.

(***) Si amb una prova apropiada és possible demostrar que no s'estableix cap "contacte gras" amb el material plàstic, es pot ometre la prova amb el simulant D.

SECCIÓ B

Normes bàsiques per a la verificació global i específica de la migració

1. "Els assajos de migració" per a la determinació de la migració específica i global s'efectuen utilitzant els "simulants d'aliments", que preveu el capítol I, i en les "condicions convencionals d'assaig de la migració", que estableix el capítol II.

2. "Els assajos substitutius" que utilitzen els "mitjans d'assaig" d'acord amb les "condicions convencionals d'assajos substitutius", tal com estableix el capítol III, es duen a terme si l'assaig de migració que utilitza els simulants d'aliments grassos (vegeu el capítol I) no és viable per raons tècniques relatives al mètode d'anàlisi.

3. Quan es compleixin les condicions que especifica el capítol IV, en lloc dels assajos de migració amb simulants d'aliments grassos es poden permetre "els assajos alternatius" que indica el capítol IV.

4. En els tres casos es pot permetre:

a) Reduir el nombre d'assajos que s'han de fer en aquell o aquells que, en el cas concret objecte d'examen, s'admetin comunament com els més estrictes sobre la base de les proves científiques.

b) Ometre els assajos de migració, o els substitutius o els alternatius, quan hi hagi proves concloents que els límits de la migració no poden ser depassats en cap de les condicions previsibles d'ús del material o objecte.

CAPÍTOL I

Simulants d'alimentsI. *Introducció*

No sempre és possible utilitzar aliments per examinar els materials en contacte amb els productes alimentaris, per la qual cosa s'utilitzen simulants d'aliments. Per convenció es classifiquen segons tinguin les característiques d'un o més tipus d'aliments. Els tipus d'aliments i els simulants d'aliments que s'han d'utilitzar s'indiquen en el quadre 1. A la pràctica són possibles diverses barreges de tipus d'aliments, per exemple aliments grassos i aliments aquosos. La seva descripció és en el quadre 2, acompanyada de la indicació del simulant o simulants d'aliments que és necessari seleccionar en dur a terme els assajos de migració.

QUADRE 1

Tipus d'aliments i simulants d'aliments

Tipus d'aliments	Classificació convencional	Simulant d'aliment	Abreviatura
Aliments aquosos (és a dir, aliments aquosos que tinguin un pH > 4,5).	Productes alimentaris l'assaig dels quals només està prescrit amb el simulant A.	Aigua destil·lada o aigua de qualitat equivalent.	Simulant A.
Aliments àcids (és a dir, aliments aquosos que tinguin un pH ≤ 4,5).	Productes alimentaris l'assaig dels quals només està prescrit amb el simulant B.	Àcid acètic al 3 per cent (p/v).	Simulant B.
Aliments alcohòlics.	Productes alimentaris l'assaig dels quals només està prescrit amb el simulant C.	Etanol al 10 per cent (v/v). Aquesta concentració s'ajusta a la graduació alcohòlica real de l'aliment si és superior al 10 per cent (v/v).	Simulant C.
Aliments grassos.	Productes alimentaris l'assaig dels quals només està prescrit amb el simulant D.	Oli d'oliva rectificat o altres simulants d'aliments grassos.	Simulant D.
Aliments secs.		Cap.	Cap.

II. *Selecció dels simulants d'aliments*

1. Materials i objectes destinats a entrar en contacte amb tot tipus d'aliments:

Els assajos s'efectuen utilitzant els simulants d'aliments indicats a continuació, que són considerats els més estrictes, en les condicions d'assaig que especifica el capítol II, i prenent una nova mostra del material o objecte plàstic per a cada simulant:

- Àcid acètic al 3 per cent (p/v) en solució aquosa.
- Etanol al 10 per cent (v/v) en solució aquosa.
- Oli d'oliva rectificat ("simulant D de referència").

No obstant això, aquest simulant D de referència es pot substituir per una barreja sintètica de triglicèrids o d'oli de gira-sol o d'oli de blat de moro amb especificacions normalitzades ("altres simulants d'aliments grassos", denominats "simulants D"). Si en utilitzar qualsevol d'aquests altres simulants d'aliments grassos se sobrepassen els límits de la migració, per determinar-ne

l'incompliment és obligatòria una confirmació del resultat utilitzant oli d'oliva, quan sigui tècnicament possible. Si aquesta confirmació no és tècnicament possible i el material o l'objecte sobrepassa els límits de la migració, es considera que no compleix els requisits d'aquest Reial decret.

2. Materials i objectes destinats a entrar en contacte amb tipus específics d'aliments:

Aquest cas es refereix únicament a les situacions següents:

a) Quan el material o l'objecte ja està en contacte amb un producte alimentari conegut.

b) Quan el material o l'objecte va acompanyat, de conformitat amb les normes de l'article 9 del Reial decret 1425/1988, de 25 de novembre, d'una menció específica que indica amb quins tipus d'aliments descrits en el quadre 1 es pot utilitzar o no, per exemple "només per a aliments aquosos".

c) Quan el material o l'objecte va acompanyat, de conformitat amb les normes de l'article 9 del Reial decret 1425/1988, de 25 de novembre, d'una menció específica que indica amb quins productes alimentaris o grups de productes alimentaris esmentats a la llista de denominacions de productes alimentaris i simulants es poden utilitzar o no. Aquesta indicació s'expressa:

1r En les fases de comercialització diferents de la fase de venda al detall, utilitzant el "número de referència" o la "denominació dels productes alimentaris" que figura a la llista de denominacions de productes alimentaris i simulants esmentada anteriorment.

2n En la fase de venda al detall, utilitzant una indicació que es refereix únicament a uns pocs aliments o grups d'aliments, preferentment amb exemples fàcilment comprensibles.

En aquestes situacions, els assajos s'efectuen utilitzant en el cas b) el simulant o els simulants d'aliments indicats com a exemples en el quadre 2, i en els casos a) i c), el simulant o els simulants esmentats a la llista de denominacions de productes alimentaris i simulants. Si els productes alimentaris o grups de productes alimentaris no s'inclouen a la llista a què s'ha al·ludit, s'ha de seleccionar l'element del quadre 2 que s'assembli més al producte alimentari o grup de productes alimentaris objecte d'examen.

Si el material o l'objecte està destinat a entrar en contacte amb més d'un producte alimentari o grup de productes alimentaris amb diferents coeficients de reducció, s'apliquen a cada producte alimentari els coeficients de reducció adequats al resultat de l'assaig. Si un o més resultats de l'esmentat càlcul depassa els límits, llavors el material no és apte per a aquest producte alimentari concret o grup de productes alimentaris.

Els assajos s'han de dur a terme en les condicions d'assaig que especifica el capítol II, i s'ha de prendre una nova mostra per a cada simulant.

QUADRE 2

Simulants d'aliments que s'han de seleccionar per examinar, en casos especials, materials destinats a entrar en contacte amb aliments

Aliments de contacte	Simulant
Només aliments aquosos. Només aliments àcids. Només aliments alcohòlics. Només aliments grassos. Tots els aliments aquosos i àcids. Tots els aliments aquosos i alcohòlics. Tots els aliments àcids i alcohòlics. Tots els aliments aquosos i grassos. Tots els aliments àcids i grassos. Tots els aliments aquosos, alcohòlics i grassos. Tots els aliments àcids, alcohòlics i grassos.	Simulant A. Simulant B. Simulant C. Simulant D. Simulant B. Simulant C. Simulants B i C. Simulants A i D. Simulants B i D. Simulants C i D. Simulants B, C i D.

CAPÍTOL II

I. Condicions d'assaig de migració (temps i temperatures)

Les proves de migració s'efectuen elegint, entre els temps i les temperatures indicats en el quadre 3, els que corresponguin a les pitjors condicions previsibles del contacte dels materials i objectes plàstics en estudi i a qualsevol informació d'etiquetatge sobre la temperatura màxima

d'ús. Per això, si el material o l'objecte plàstic està destinat a una aplicació de contacte amb aliments coberta per una combinació de dos o més temps i temperatures seleccionats del quadre, l'assaig de migració s'ha de dur a terme sotmetent la mostra successivament a totes les pitjors condicions aplicables previsibles adequades a la mostra, utilitzant la mateixa porció de simulant d'aliment.

II. Condicions de contacte comunament reconegudes més estrictes

En aplicació dels criteris generals segons els quals la determinació de la migració se circumscriu a les condicions d'assaig que, en el cas específic examinat, siguin reconegudes com les més estrictes d'acord amb les dades científiques, a continuació s'ofereixen alguns exemples concrets de condicions de contacte durant els assajos.

1. Materials i objectes de matèria plàstica destinats a entrar en contacte amb productes alimentaris en qualsevol condició de temps i temperatura:

Si no hi ha etiqueta o instruccions que indiquin la temperatura i el temps de contacte previsibles en les condicions reals d'utilització, els assajos s'han d'efectuar utilitzant, segons el tipus d'aliments, els simulants A i/o B i/o C durant quatre hores a 100 °C o durant quatre hores a la temperatura de reflux, i/o el simulant D durant dues hores només a 175 °C. Aquestes condicions de temps i temperatura són per convenció considerades les més estrictes.

2. Materials i objectes de matèria plàstica destinats a entrar en contacte amb productes alimentaris a la temperatura ambient o a una temperatura inferior durant un període no especificat:

Si l'etiqueta indica que els materials o objectes estan destinats a una utilització a temperatura ambient o a una temperatura inferior, o si per la seva naturalesa és evident que estan destinats a una utilització a temperatura ambient o a una temperatura inferior, l'assaig s'efectua a 40 °C durant 10 dies. Aquestes condicions de temps i temperatura són per convenció considerades les més estrictes.

III. Substàncies migrants volàtils

Per a la migració específica de substàncies volàtils, els assajos amb simulants s'efectuen de manera que s'evidenciï la pèrdua de substàncies migrants volàtils que es pugui produir en les pitjors condicions d'utilització previsibles.

IV. Casos especials

1. En els assajos de migració dels materials i objectes de matèria plàstica per a ús en forns de microones, s'utilitza un forn convencional o un forn de microones en les condicions de temps i temperatura pertinents seleccionades del quadre 3.

2. Si com a conseqüència dels assajos en les condicions de contacte que especifica el quadre 3 es produeixen canvis físics o d'un altre tipus a la mostra que no es produeixen en les pitjors condicions previsibles d'ús del material o l'objecte examinat, els assajos de migració s'han de dur a terme en les pitjors condicions previsibles d'ús en què aquests canvis físics o d'un altre tipus no tinguin lloc.

3. Malgrat les condicions que preveuen el quadre 3 i l'apartat II, si un material o objecte de matèria plàstica es pot utilitzar en la pràctica durant períodes inferiors a 15 minuts a temperatures entre 70 °C i 100 °C (per exemple, "ompliment en calent") i això s'indica adequadament en l'etiqueta o les instruccions, només és necessari efectuar l'assaig de dues hores a 70 °C. No obstant això, si el mate-

rial o l'objecte està destinat també per a la conservació a temperatura ambient, l'esmentat assaig s'ha de substituir per un assaig a 40 °C durant 10 dies, per convenció considerat el més estricte.

4. En els casos en què les condicions convencionals de l'assaig de migració no estiguin adequadament cobertes per les condicions de contacte de l'assaig del quadre 3 (per exemple, temperatures de contacte superiors a 175 °C o temps de contacte inferior a cinc minuts), es poden utilitzar altres condicions de contacte que siguin més apropiades al cas examinat, sempre que les condicions seleccionades puguin suposar les pitjors condicions previsibles de contacte per als materials o objectes de matèria plàstica examinats.

QUADRE 3

Condicions convencionals per als assajos de migració amb simulants d'aliments

Condicions de contacte en les pitjors condicions d'ús previsibles	Condicions d'assaig
Durada del contacte:	Durada de l'assaig:
$t \leq 5$ min.	Vegeu les condicions de l'apartat IV.4.
$5 \text{ min} < t \leq 0,5$ hores.	0,5 hores.
$0,5 \text{ h} < t \leq 1$ hora.	1 hora.
$1 \text{ h} < t \leq 2$ hores.	2 hores.
$2 \text{ h} < t \leq 4$ hores.	4 hores.
$4 \text{ h} < t \leq 24$ hores.	24 hores.
$t > 24$ hores.	10 dies.
Temperatura de contacte:	Temperatura de l'assaig:
$T \leq 5$ °C	5 °C
$5 \text{ °C} < T \leq 20$ °C	20 °C
$20 \text{ °C} < T \leq 40$ °C	40 °C
$40 \text{ °C} < T \leq 70$ °C	70 °C
$70 \text{ °C} < T \leq 100$ °C	100 °C o temperatura de reflux
$100 \text{ °C} < T \leq 121$ °C	121 °C (*)
$121 \text{ °C} < T \leq 130$ °C	130 °C (*)
$130 \text{ °C} < T \leq 150$ °C	150 °C (*)
$T > 150$ °C	175 °C (*)

(*) Aquesta temperatura s'utilitza només per al simulant D. Per als simulants A, B o C, l'assaig es pot substituir per un assaig a 100 °C o a temperatura de reflux durant quatre vegades el temps seleccionat d'acord amb les normes generals de l'apartat I.

CAPÍTOL III

Assajos substitutius de matèries grasses per a la migració global i específica

1. Si no es poden usar simulants d'aliments grassos per raons tècniques relacionades amb el mètode d'anàlisi, s'han d'utilitzar en el seu lloc tots els mitjans d'assaig que prescriu el quadre 4, en les condicions d'assaig corresponents a les condicions d'assaig relatives al simulant D.

Aquest quadre proporciona alguns exemples de les condicions convencionals més importants d'assaig de la migració i les seves corresponents condicions convencionals d'assaig substitutiu. Per a les altres condicions d'assaig no recollides en el quadre 4, s'han de tenir en

compte aquests exemples, així com l'experiència de què es disposi per al tipus de polímer objecte d'examen.

S'ha d'usar per a cada assaig una nova mostra. S'ha d'aplicar en cada mitjà d'assaig les mateixes normes que prescriuen els capítols I i II per al simulant D. Si s'escau, s'han d'utilitzar els coeficients de reducció establerts a la llista de productes alimentaris i simulants. Per assegurar-se que es compleixen tots els límits de migració, s'ha de seleccionar el valor més alt obtingut utilitzant tots els mitjans d'assaig.

No obstant això, si es comprova que la realització dels assajos provoca a la mostra modificacions físiques o d'un altre tipus, que no es produeixen en les pitjors condicions previsibles d'ús del material o objecte en examen, s'ha de descartar el resultat d'aquests mitjans d'assaig i s'ha de seleccionar el més gran dels valors restants.

2. No obstant el que disposa l'apartat 1, es pot ometre un o dos dels assajos substitutius que preveu el quadre 4, si els esmentats assajos es consideren generalment inapropiats per a la mostra en examen sobre la base de dades científiques.

QUADRE 4

Condicions convencionals per als assajos substitutius

Condicions d'assaig amb el simulant D	Condicions d'assaig amb isoocatà	Condicions d'assaig amb etanol al 95 per cent	Condicions d'assaig amb MPPPO (*)
10 d-5 °C	0,5 d-5 °C	10 d-5 °C	—
10 d-20 °C	1 d-20 °C	10 d-20 °C	—
10 d-40 °C	2 d-20 °C	10 d-40 °C	—
2 h-70 °C	0,5 h-40 °C	2,0 h-60 °C	—
0,5 h-100 °C	0,5 h-60 °C (**)	2,5 h-60 °C	0,5 h-100 °C
1 h-100 °C	1,0 h-60 °C (**)	3,0 h-60 °C (**)	1 h-100 °C
2 h-100 °C	1,5 h-60 °C (**)	3,5 h-60 °C (**)	2 h-100 °C
0,5 h-121 °C	1,5 h-60 °C (**)	3,5 h-60 °C (**)	0,5 h-121 °C
1 h-121 °C	2 h-60 °C (**)	4 h-60 °C (**)	1 h-121 °C
2 h-121 °C	2,5 h-60 °C (**)	4,5 h-60 °C (**)	2 h-121 °C
0,5 h-130 °C	2,0 h-60 °C (**)	4,0 h-60 °C (**)	0,5 h-130 °C
1 h-130 °C	2,5 h-60 °C (**)	4,5 h-60 °C (**)	1 h-130 °C
2 h-150 °C	3,0 h-60 °C (**)	5,0 h-60 °C (**)	2 h-150 °C
2 h-175 °C	4,0 h-60 °C (**)	6,0 h-60 °C (**)	2 h-175 °C

(*) MPPPO = òxid de polifenilè modificat.

(**) Els mitjans d'assaig volàtils s'usen fins a una temperatura màxima de 60 °C. Una condició prèvia d'utilització dels assajos substitutius és que el material o l'objecte suporti les condicions d'assaig que s'utilitzarien en un altre cas amb un simulant D. S'ha de submergir una mostra en oli d'oliva en les condicions adequades. Si les propietats físiques es modifiquen (per exemple, fusió o deformació), llavors el material es considera no apte per a ús a l'esmentada temperatura. Si les propietats físiques no es modifiquen, s'han de continuar els assajos substitutius utilitzant noves mostres.

CAPÍTOL IV

Assajos alternatius de matèries grasses per a la migració global i específica

1. Es pot permetre l'ús del resultat d'assajos alternatius, tal com especifica aquest capítol, sempre que es compleixin les dues condicions següents:

a) Els resultats obtinguts en un "assaig de comparació" mostrin que els valors són iguals o superiors als obtinguts en l'assaig amb el simulant D.

b) La migració en assajos alternatius no depassi els límits de migració, una vegada aplicats els coeficients de

reducció adequats, establerts en el quadre de productes alimentaris i simulants que hi ha a la secció A d'aquest annex.

Si no es compleix alguna d'aquestes condicions, s'han de dur a terme els assajos de migració.

2. No obstant la condició prèviament esmentada en el paràgraf a) de l'apartat 1, és possible deixar d'efectuar l'assaig de comparació si existeix una altra prova conclouent, basada en resultats científics experimentals, que els valors obtinguts en l'assaig alternatiu són iguals o superiors als obtinguts en l'assaig de migració.

3. Assajos alternatius:

1r Assajos alternatius amb mitjans volàtils: aquests assajos utilitzen mitjans volàtils com ara isoocetà o etanol al 95 per cent o altres solvents volàtils o barreja de solvents. S'han de dur a terme en condicions de contacte tals que es compleixi la condició que estableix el paràgraf a) de l'apartat 1.

2n Assajos d'extracció: es poden usar altres assajos que utilitzin mitjans amb un poder d'extracció molt fort en condicions d'assaig molt estrictes, si està reconegut de manera general sobre la base de dades científiques que els resultats obtinguts utilitzant aquests assajos ("assajos d'extracció") són iguals o superiors als obtinguts en l'assaig amb el simulant D.»

MINISTERI D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

19864 ORDRE APA/3843/2004, de 19 de novembre, per la qual s'estableixen criteris per a l'aplicació de les actuacions que preveu el Reial decret llei 6/2004, de 17 de setembre, per danys causats en infraestructures públiques de titularitat de comunitats de regants, i es determina l'àmbit territorial d'actuació. («BOE» 283, de 24-11-2004.)

El Reial decret llei 6/2004, de 17 de setembre, pel qual s'adopten mesures urgents per reparar els danys causats pels incendis i les inundacions esdevinguts en territori de les comunitats autònomes d'Aragó, Catalunya, Andalusia, la Rioja, Comunitat Foral de Navarra i Comunitat Valenciana, en la disposició addicional quarta, «Danys en infraestructures públiques titularitat de comunitats de regants», i als efectes que preveu l'article 3, declara d'emergència les obres que executi el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació per reparar els danys causats en infraestructures públiques titularitat de les comunitats de regants, compreses en el seu àmbit de competència.

Així mateix, mitjançant l'Ordre INT/3425/2004, de 7 d'octubre, per la qual es determinen els municipis als quals són aplicables les mesures que preveu el Reial decret llei 6/2004, de 17 de setembre, es detallen, als efectes que preveu el Reial decret llei esmentat, els termes municipals i nuclis de població afectats als quals són aplicables les mesures que s'hi preveuen. Les actuacions d'aquest Departament s'han de desenvolupar en l'àmbit territorial que determina l'Ordre ministerial esmentada, així com en els termes municipals en els quals sigui imprescindible per a l'execució correcta de les obres necessàries i que puguin estar afectats pel desenvolupament d'aquestes.

La present Ordre regula les actuacions que cal dur a terme per executar les reparacions que siguin procedents en matèria d'infraestructures públiques i per conseqüència dels danys esmentats en comunitats de regants dels àmbits territorials expressats.

En virtut d'això, consultades les comunitats autònomes afectades, dispo:

Article 1. Àmbit territorial afectat.

El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ha de dur a terme actuacions reparadores en els termes municipals que hagin estat afectats per danys causats en les infraestructures públiques de titularitat de les comunitats de regants i en l'àmbit territorial de les comunitats autònomes d'Aragó, Catalunya, Andalusia, la Rioja, Comunitat Foral de Navarra i Comunitat Valenciana, danys inclosos en la relació que figura a l'annex de l'Ordre INT/3425/2004, de 7 d'octubre.

Als efectes de les actuacions reparadores esmentades, també s'entén que hi estan inclosos els altres termes municipals, o nuclis de població on, per a l'execució correcta de les obres necessàries, siguin imprescindibles les actuacions d'aquest Departament.

Article 2. Infraestructures públiques de titularitat de les comunitats de regants.

1. Per tal de recuperar les infraestructures necessàries per al desenvolupament normal de l'activitat productiva, en les comunitats de regants que han patit els danys de manera generalitzada, amb l'amenaça de les seves expectatives de producció, el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ha de dur a terme les obres necessàries per reparar aquesta situació, mitjançant la reparació dels danys causats en les infraestructures públiques de titularitat de les comunitats esmentades, amb una dedicació especial a les infraestructures de reg, així com a qualssevol altres afectades per les inundacions o per l'ús de maquinària pesant utilitzada en les tasques de neteja de lleres i elements de contenció.

2. Les comunitats autònomes, en coordinació amb les delegacions del Govern, han de remetre a la Direcció General de Desenvolupament Rural del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació una relació de les obres que s'han de dur a terme, als efectes del seu coneixement, estudi i selecció, en funció dels crèdits pressupostaris assignats.

Article 3. Resolució i execució de les obres.

El subsecretari d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'acord amb l'Ordre APA/3119/2004, de 22 de setembre, de delegació d'atribucions al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, a proposta dels òrgans competents de les comunitats autònomes, ha de dictar una resolució on s'especifiquin les obres que s'han de fer a cadascun dels termes municipals afectats i ha de procedir a encarregar que s'executin les obres esmentades.

Disposició addicional única. Finançament màxim i aplicació pressupostària.

Les obres abans detallades han de ser finançades pel pressupost del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació d'enguany, amb càrrec al concepte 21.21.717A.611, «Reparació i prevenció de danys catastròfics», corresponent al programa 717A, «Desenvolupament rural», fins a un import màxim de sis milions d'euros.

Disposició final única. Entrada en vigor.

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 19 de novembre de 2004.

ESPINOSA MANGANA