



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt.

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 42, de 18 de febrero de 2003
Referencia: BOE-A-2003-3273

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	3
<i>Artículos</i>	3
Artículo único. Aprobación de la norma de calidad del yogur.	3
<i>Disposiciones adicionales</i>	3
Disposición adicional primera. Determinaciones analíticas.	3
Disposición adicional segunda. Reconocimiento mutuo.	3
<i>Disposiciones derogatorias</i>	4
Disposición derogatoria única. Derogación de las normas preexistentes.	4
<i>Disposiciones finales</i>	4
Disposición final primera. Título competencial.	4
Disposición final segunda. Entrada en vigor.	4
ANEXO. Norma de Calidad para el yogur o yoghourt	4
1. Nombre de la norma. Norma de calidad para el yogur o yoghourt.	4
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.	4
3. Ámbito de aplicación. La presente norma se aplicará a todos los yogures comercializados en todo el territorio español.	4
4. Definición de producto.	4

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
6. Factores esenciales de composición y calidad.	5
7. Materias primas y adiciones esenciales y facultativas.	5
8. Higiene.	6
9. Norma microbiológica y contaminantes.	6
10. Envasado.	6
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:	6
12. Prohibiciones. Queda prohibido el empleo de las palabras yogur o yoghurt 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.	6
13. Responsabilidades.	6

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 28 de abril de 2014

Norma derogada por la disposición derogatoria del Real Decreto 271/2014, de 11 de abril. [Ref. BOE-A-2014-4515](#).

La Orden de 1 de julio de 1987 aprobó la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt 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,

DISPONGO:

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

Se aprueba la norma de calidad para el yogur o yoghurt 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 yoghurt destinado al mercado interior y las Órdenes 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 yoghurt 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 yoghurt

1. Nombre de la norma. Norma de calidad para el yogur o yoghurt.
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 «yoghurt» el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de «Lactobacillus bulgaricus» y «Streptococcus thermophilus» a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, 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 10⁷ colonias por gramo o mililitro.

4.2 Se entiende por «yogur pasteurizado después de la fermentación» o «yoghurt pasteurizado después de la fermentación» el producto obtenido a partir del «yogur» o «yoghurt» 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 pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada 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 pasteurizadas, 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 **(Derogado)**

8. Higiene.

(Derogado)

9. Norma microbiológica y contaminantes.

(Derogado)

10. Envasado.

(Derogado)

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 yoghurt natural, seguida, en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado».

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

11.1.3 Los yogures edulcorados, mediante la expresión: Yogur o yoghurt 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 yoghurt 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 yoghurt 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 yoghurt 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 **(Derogado)**

12. Prohibiciones. Queda prohibido el empleo de las palabras yogur o yoghurt 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.

(Derogado).

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es