

Códigos electrónicos

Código del Sector de Productos Lácteos

Selección y ordenación:

José María de la Cuesta Sáenz
José María Caballero Lozano

Edición actualizada a 24 de abril de 2024



La última versión de este Código en PDF y ePUB está disponible para su descarga **gratuita** en:
www.boe.es/biblioteca_juridica/

Alertas de actualización en Mi BOE: www.boe.es/mi_boe/

Para adquirir el Código en formato papel: tienda.boe.es



Esta obra está sujeta a licencia Creative Commons de Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional, (CC BY-NC-ND 4.0).

© Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado

NIPO (PDF): 043-19-084-5

NIPO (Papel): 043-19-083-X

NIPO (ePUB): 043-19-085-0

ISBN: 978-84-340-2551-6

Depósito Legal: M-13323-2019

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado
cpage.mpr.gob.es

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado
Avenida de Manoteras, 54
28050 MADRID
www.boe.es

SUMARIO

§ 1. Nota de los autores	1
--------------------------------	---

1. LA LECHE Y SUS DERIVADOS

§ 2. Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. [Inclusión parcial]	5
---	---

2. GESTIÓN DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

§ 3. Real Decreto 663/2023, de 18 de julio, por el que se regula el control del rendimiento lechero para la evaluación genética en las especies bovina, ovina y caprina, se establecen las bases reguladoras de las subvenciones al control de rendimiento lechero y se modifican diversos reales decretos en materia agraria	15
---	----

§ 4. Real Decreto 787/2023, de 17 de octubre, por el que se dictan disposiciones para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales terrestres en cautividad	45
---	----

3. AYUDAS AL AGRICULTOR ACTIVO

§ 5. Orden APA/377/2020, de 28 de abril, por la que se modifican, para el año 2020, diversos plazos establecidos en los Reales Decretos 1075/2014, 1076/2014, 1077/2014 y 1078/2014, todos ellos de 19 de diciembre, dictados para la aplicación en España de la Política Agrícola Común. [Inclusión parcial]	79
---	----

§ 6. Real Decreto 1048/2022, de 27 de diciembre, sobre la aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos y el establecimiento de requisitos comunes en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común, y la regulación de la solicitud única del sistema integrado de gestión y control	83
--	----

4. CADENA DE SUMINISTRO

§ 7. Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria	201
--	-----

§ 8. Real Decreto 95/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen las condiciones de contratación en el sector lácteo y se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores y de las organizaciones interprofesionales en el sector, y por el que se modifican varios reales decretos de aplicación al sector lácteo	241
--	-----

§ 9. Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. [Inclusión parcial]	276
---	-----

5. CALIDAD

5.1. EN GENERAL

§ 10. Orden de 20 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche concentrada destinada al mercado interior	280
§ 11. Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior	284
§ 12. Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana	288
§ 13. Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación	293

5.2. DERIVADOS DE LA LECHE

§ 14. Orden de 12 de julio de 1983 por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior	314
§ 15. Real Decreto 1070/2007, de 27 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad para la cuajada	321
§ 16. Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt	325
§ 17. Real Decreto 600/2016, de 2 de diciembre, por el que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios	329

5.3. EN PARTICULAR, LOS QUESOS

§ 18. Orden de 29 de noviembre de 1975 por la que se aprueban las normas de calidad para los quesos «Cheddar», «Edam», «Gouda», «Emmental», «Gruyère» y «Danablu»	334
§ 19. Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispanico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior	350
§ 20. Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos	358
§ 21. Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso "Ibérico"	365

6. CONTROL DE CALIDAD

6.1. NORMATIVA BÁSICA DE CONTROL

§ 22. Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga	369
---	-----

6.2. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

§ 23. Orden de 7 de julio de 1972 por la que se aprueban las normas de toma de muestras y análisis de los diferentes tipos de leche que figuran en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas	396
§ 24. Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los Métodos Oficiales de Análisis de Aceites y Grasas, Cereales y Derivados, Productos Lácteos y Productos Derivados de la Uva. [Inclusión parcial]	428
§ 25. Orden de 31 de julio de 1979 por la que se establecen métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, productos cárnicos, cereales y derivados fertilizantes, productos fitosanitarios, productos lácteos, piensos, aguas y productos derivados de la uva. [Inclusión parcial]	473
§ 26. Real Decreto 669/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueban los métodos oficiales de toma de muestras de leches en polvo y parcialmente deshidratadas	502
§ 27. Real Decreto 1533/1991, de 18 de octubre, por el que se aprueban los métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos	515
§ 28. Real Decreto 2021/1993, de 19 de noviembre, por el que se aprueba un método oficial de análisis de leche y productos lácteos	543
§ 29. Real Decreto 90/2001, de 2 de febrero, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación	549

6.3. DECLARACIONES OBLIGATORIAS

§ 30. Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra	559
§ 31. Real Decreto 153/2016, de 15 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca	575

7. CALIDAD DIFERENCIADA

§ 32. Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico	582
§ 33. Real Decreto 1254/1990, de 11 de octubre, por el que se regula la utilización de nombres geográficos protegidos por Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas en productos agroalimentarios	609
§ 34. Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas	611
§ 35. Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria	621

8. COMERCIALIZACIÓN

- § 36. 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 640
- § 37. Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos 655

9. ACCIÓN ADMINISTRATIVA Y RÉGIMEN SANCIONADOR

- § 38. Ley 7/1994, de 29 de diciembre, por la que se crea el Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia 661
- § 39. Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas. [Inclusión parcial] 666
- § 40. Orden APA/379/2023, de 8 de abril, por la que se establecen las bases reguladoras de la concesión de los Premios Alimentos de España. [Inclusión parcial] 672

ÍNDICE SISTEMÁTICO

§ 1. Nota de los autores	1
1. LA LECHE Y SUS DERIVADOS	
§ 2. Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. [Inclusión parcial]	5
Capítulo XV. 3.15.00. Leches y derivados	5
Sección 1. ^a Leches	5
Sección 2. ^a Derivados de la leche	11
Sección 3. ^a Cuajo	14
[...]	
2. GESTIÓN DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS	
§ 3. Real Decreto 663/2023, de 18 de julio, por el que se regula el control del rendimiento lechero para la evaluación genética en las especies bovina, ovina y caprina, se establecen las bases reguladoras de las subvenciones al control de rendimiento lechero y se modifican diversos reales decretos en materia agraria.	15
<i>Preámbulo</i>	15
CAPÍTULO I. Disposiciones generales	20
CAPÍTULO II. Requisitos de autorización y funciones de las entidades de control lechero	22
CAPÍTULO III. Normas para el desarrollo del control del rendimiento lechero	27
CAPÍTULO IV. Estructuras y herramientas de coordinación y apoyo del control lechero	29
CAPÍTULO V. Supervisión del control del rendimiento lechero	31
CAPÍTULO VI. Bases reguladoras de las subvenciones al control de rendimiento lechero	33
<i>Disposiciones transitorias</i>	38
<i>Disposiciones derogatorias</i>	39
<i>Disposiciones finales</i>	39
ANEXO I. Importe máximo por lactación	43
ANEXO II. Designación de Laboratorio Nacional de Referencia	44
§ 4. Real Decreto 787/2023, de 17 de octubre, por el que se dictan disposiciones para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales terrestres en cautividad	45
<i>Preámbulo</i>	45
CAPÍTULO I. Disposiciones generales	48
CAPÍTULO II. Medios y plazos de identificación	49
CAPÍTULO III. Documentos de identificación	55
CAPÍTULO IV. Documentos que acompañan al movimiento	55
CAPÍTULO V. Libro de registro de explotación	56
CAPÍTULO VI. Bases de datos informatizadas	56
CAPÍTULO VII. Identificación de animales procedentes de otros Estados miembros de la Unión Europea y de terceros países	57
CAPÍTULO VIII. Controles y régimen sancionador	58
<i>Disposiciones transitorias</i>	58

<i>Disposiciones derogatorias</i>	59
<i>Disposiciones finales</i>	60
ANEXO I. Especificaciones técnicas de los medios de identificación y de los aplicadores	68
ANEXO II. Estructura del código de identificación	73
ANEXO III. Códigos de especie y de comunidad/ciudad autónoma	75
ANEXO IV. Garantía de unicidad	76
ANEXO V. Contenido mínimo del libro de registro	77
ANEXO VI. Contenido mínimo del Registro general de identificación individual de animales (RIIA)	77

3. AYUDAS AL AGRICULTOR ACTIVO

§ 5. Orden APA/377/2020, de 28 de abril, por la que se modifican, para el año 2020, diversos plazos establecidos en los Reales Decretos 1075/2014, 1076/2014, 1077/2014 y 1078/2014, todos ellos de 19 de diciembre, dictados para la aplicación en España de la Política Agrícola Común. [Inclusión parcial].	79
<i>Preámbulo</i>	79
<i>Artículos</i>	82
Artículo 1. Modificación de plazos y fechas previstos en el Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural, para el año 2020.	82
[...]	
§ 6. Real Decreto 1048/2022, de 27 de diciembre, sobre la aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos y el establecimiento de requisitos comunes en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común, y la regulación de la solicitud única del sistema integrado de gestión y control	83
<i>Preámbulo</i>	83
TÍTULO I. Disposiciones generales	87
TÍTULO II. Requisitos comunes para el cobro de las intervenciones	93
CAPÍTULO I. Agricultor activo	93
CAPÍTULO II. Requisitos comunes a las superficies agrarias por las que se solicita ayuda	98
TÍTULO III. Intervenciones en forma de pagos directos.	103
CAPÍTULO I. Requisitos mínimos	103
CAPÍTULO II. Pagos directos disociados	103
Sección 1.ª Ayuda básica a la renta para la sostenibilidad	103
Sección 2.ª Ayuda redistributiva complementaria a la renta para la sostenibilidad.	105
Sección 3.ª Ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores y jóvenes agricultoras	106
Sección 4.ª Regímenes en favor del clima y el medio ambiente	108
Subsección 1.ª Disposiciones generales	108
Subsección 2.ª Disposiciones específicas para los Ecorregímenes de Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de Pastos	110
Subsección 3.ª Disposiciones específicas para los Ecorregímenes de Agricultura de carbono y agroecología: rotación de cultivos y siembra directa en tierras de cultivo	115
Subsección 4.ª Disposiciones específicas para los Ecorregímenes de Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos	118
Subsección 5.ª Disposiciones específicas del Ecorregimen de Agroecología: espacios de biodiversidad	122
CAPÍTULO III. Pagos directos asociados	125
Sección 1.ª Pagos directos asociados a los agricultores.	125
Subsección 1.ª Disposiciones Generales.	125
Subsección 2.ª Ayuda asociada a la producción sostenible de proteínas de origen vegetal. Plan Proteico	125
Subsección 3.ª Ayuda asociada a la producción sostenible de arroz	128
Subsección 4.ª Ayuda asociada a la producción sostenible de remolacha azucarera	129
Subsección 5.ª Ayuda asociada a la producción sostenible de tomate para transformación	131
Subsección 6.ª Ayuda Asociada a los productores de frutos secos en áreas con riesgo de desertificación	132
Subsección 7.ª Ayuda asociada a la producción tradicional de uva pasa.	133
Subsección 8.ª Pago específico al cultivo del algodón	135
Subsección 9.ª Ayuda Asociada al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental	137
Sección 2.ª Pagos directos asociados a los ganaderos	138
Subsección 1.ª Disposiciones Generales.	138

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

ÍNDICE SISTEMÁTICO

Subsección 2. ^a Ayuda asociada para los ganaderos extensivos de vacuno de carne	140
Subsección 3. ^a Ayuda asociada para el engorde de terneros en la explotación de nacimiento	142
Subsección 4. ^a Ayuda asociada para el engorde sostenible de terneros	144
Subsección 5. ^a Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de vaca.	145
Subsección 6. ^a Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino de carne	146
Subsección 7. ^a Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de oveja y cabra	148
Subsección 8. ^a Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino sin pastos a su disposición y que pastorean superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas	149
TÍTULO IV. Solicitud única y otras solicitudes de ayuda	150
CAPÍTULO I. Disposiciones generales	150
CAPÍTULO II. Contenido mínimo de la solicitud única	151
CAPÍTULO III. Presentación de las solicitudes y obligación de relacionarse electrónicamente con la Administración	154
TÍTULO V. Pago de las solicitudes de ayuda	161
TÍTULO VI. Disposiciones financieras.	162
CAPÍTULO I. Disposiciones comunes	162
CAPÍTULO II. Disposiciones aplicables a intervenciones en forma de pagos directos	163
<i>Disposiciones adicionales</i>	167
<i>Disposiciones transitorias</i>	168
<i>Disposiciones derogatorias</i>	169
<i>Disposiciones finales</i>	169
ANEXO I. Árboles forestales de ciclo corto	169
ANEXO II. Códigos CNAE o IAE de las actividades excluidas conforme a lo establecido en el artículo 6	169
ANEXO III. Listado de actividades agrarias objeto de declaración	171
ANEXO IV. Disposiciones relativas a actividades de mantenimiento en pastos permanentes de titularidad pública utilizados en común	172
ANEXO V. Número de animales y conversión a UGM.	172
ANEXO VI. Información mínima que debe contener la solicitud única.	173
ANEXO VII. Asignaciones financieras indicativas de las Intervenciones en forma de pagos directos	180
ANEXO VIII. Parámetros de cálculo de la ayuda redistributiva a la renta.	182
ANEXO IX. Importes unitarios de las Intervenciones en forma de pagos directos	182
ANEXO X. Importe mínimo, planificado y máximo para cada ecorrégimen (euros/hectárea)	187
ANEXO XI. Dotación financiera anual indicativa para cada ecorrégimen (euros)	189
ANEXO XII. Umbrales para la degresividad a que se refiere el artículo 25 (hectáreas)	189
ANEXO XIII. Listado de comarcas con pluviometría media de diez años igual o superior a 650 mm a los efectos de determinar la superficie de pastos húmedos y de tierra de cultivo de secano húmedo.	189
ANEXO XIV. Requisitos y condiciones que deberán cumplir los espacios de biodiversidad recogidos en el artículo 44.	191
ANEXO XV. Especies mejorantes	192
ANEXO XVI. Listado Comarcas hasta 400 mm de pluviometría media correspondiente a diez años a los efectos del porcentaje de barbecho permitido en la práctica de rotaciones	193
ANEXO XVII. Listado cultivos leñosos	194
ANEXO XVIII. Elementos del paisaje, espacios e islas de biodiversidad a efectos de la práctica del artículo 44 y factores de ponderación	195
ANEXO XIX. Asignación financiera total de las ayudas asociadas agrícolas (en euros)	195
ANEXO XX. Importes unitarios mínimos y máximos de las ayudas asociadas a agricultores (en euros por hectárea)	196
ANEXO XXI. Asignación financiera total de las ayudas asociadas ganaderas (en euros)	196
ANEXO XXII. Importes unitarios mínimos y máximos de las ayudas asociadas a ganaderos (€/animal elegible)	197
ANEXO XXIII. Morfotipos a los que hacen referencia los artículos 84 y 93.	197
ANEXO XXIV. Consideraciones relativas a la declaración de pastos permanentes	198
ANEXO XXV. Especificaciones fotos georreferenciadas	199

4. CADENA DE SUMINISTRO

§ 7. Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria	201
<i>Preámbulo</i>	201
TÍTULO I. Disposiciones generales	206
TÍTULO II. Régimen de contratación y prácticas comerciales desleales	209
CAPÍTULO I. Contratos alimentarios.	209
CAPÍTULO II. Prácticas comerciales abusivas	212

5. CALIDAD

5.1. EN GENERAL

§ 10. Orden de 20 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche concentrada destinada al mercado interior	280
<i>Preámbulo</i>	280
<i>Artículos</i>	280
DISPOSICIÓN TRANSITORIA	281
ANEJO ÚNICO. Norma general de calidad para la leche concentrada	281
§ 11. Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.	284
<i>Preámbulo</i>	284
<i>Artículos</i>	284
ANEXO. Norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.	285
1. Nombre de la norma.	285
2. Objeto de la norma	285
3. Ámbito de aplicación	285
4. Definiciones	285
5. Denominaciones	285
6. Factores esenciales de composición y calidad	286
7. Aditivos autorizados	286
8. Norma microbiológica y contaminantes	286
9. Prohibiciones	286
10. Higiene	286
11. Envasado.	286
12. Etiquetado	286
13. Especificaciones	287
14. Responsabilidades.	287
§ 12. Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.	288
<i>Preámbulo</i>	288
<i>Artículos</i>	289
<i>Disposiciones transitorias</i>	289
<i>Disposiciones derogatorias</i>	289
<i>Disposiciones finales</i>	289
Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana	290
§ 13. Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación	293
<i>Preámbulo</i>	293
<i>Artículos</i>	294
<i>Disposiciones adicionales</i>	300
<i>Disposiciones transitorias</i>	300
<i>Disposiciones derogatorias</i>	300
<i>Disposiciones finales</i>	300
ANEXO I. COMPOSICIÓN BÁSICA DE LOS PREPARADOS PARA LACTANTES CUANDO SE RECONSTITUYEN DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE	301
ANEXO II. COMPOSICIÓN BÁSICA DE LOS PREPARADOS DE CONTINUACIÓN CUANDO SE RECONSTITUYEN SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.	305
ANEXO III. VITAMINAS, MINERALES, AMINOÁCIDOS Y OTROS COMPUESTOS	309
ANEXO IV. DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS PREPARADOS PARA LACTANTES Y CONDICIONES DE GARANTÍA DE LA DECLARACIÓN CORRESPONDIENTE	311

ANEXO V. AMINOÁCIDOS ESENCIALES Y SEMIESENCIALES DE LA LECHE MATERNA	311
ANEXO VI. ESPECIFICACIÓN PARA EL CONTENIDO Y LA FUENTE DE PROTEÍNAS Y LA TRANSFORMACIÓN DE PROTEÍNAS UTILIZADAS EN PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN CON UN CONTENIDO PROTEÍNICÓ INFERIOR A 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), ELABORADOS A PARTIR DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNAS DE LACTOSUERO DERIVADO DE PROTEÍNAS DE LA LECHE DE VACA	312
ANEXO VII. VALORES DE REFERENCIA PARA EL ETIQUETADO DE PROPIEDADES NUTRICIONALES DE ALIMENTOS DESTINADOS A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD	312
ANEXO VIII. PLAGUICIDAS QUE NO SE PODRÁN UTILIZAR EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN	313
ANEXO IX. LÍMITES MÁXIMOS ESPECÍFICOS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS O DE METABOLITOS DE PLAGUICIDAS EN LOS PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN	313

5.2. DERIVADOS DE LA LECHE

§ 14. Orden de 12 de julio de 1983 por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior	314
<i>Preámbulo</i>	314
<i>Artículos</i>	314
ANEJO 1. Norma general de calidad para la nata	315
ANEJO 2. Norma general de calidad de la nata en polvo	318
§ 15. Real Decreto 1070/2007, de 27 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad para la cuajada.	321
<i>Preámbulo</i>	321
<i>Artículos</i>	322
<i>Disposiciones adicionales</i>	322
<i>Disposiciones transitorias</i>	322
<i>Disposiciones derogatorias</i>	322
<i>Disposiciones finales</i>	322
NORMA DE CALIDAD PARA LA CUAJADA.	322
§ 16. Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt.	325
<i>Preámbulo</i>	325
<i>Artículos</i>	326
<i>Disposiciones adicionales</i>	328
<i>Disposiciones transitorias</i>	328
<i>Disposiciones derogatorias</i>	328
<i>Disposiciones finales</i>	328
§ 17. Real Decreto 600/2016, de 2 de diciembre, por el que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios	329
<i>Preámbulo</i>	329
<i>Artículos</i>	330
<i>Disposiciones transitorias</i>	331
<i>Disposiciones derogatorias</i>	331
<i>Disposiciones finales</i>	332
ANEXO I. Requisitos aplicables a las caseínas alimentarias	332
ANEXO II. Requisitos aplicables a los caseinatos alimentarios	333

5.3. EN PARTICULAR, LOS QUESOS

§ 18. Orden de 29 de noviembre de 1975 por la que se aprueban las normas de calidad para los quesos «Cheddar», «Edam», «Gouda», «Emmental», «Gruyère» y «Danablu»	334
<i>Preámbulo</i>	334

<i>Artículos</i>	334
ANEJO 1. Norma de calidad para el queso «Cheddar»	335
ANEJO 2. Norma de calidad para el queso «Edam»	337
ANEJO 3. Norma de calidad para el queso «Gouda»	339
ANEJO 4. Norma de calidad para el queso «Emmental»	340
ANEJO 5. Norma de calidad para el queso «Gruyère»	342
ANEJO 6. Norma de calidad para el queso «Danablu»	344
ANEJO 7. Toma de muestras	344
ANEJO 8.	345
ANEJO 9. Determinación del contenido de extracto seco	349
§ 19. Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispanico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior	350
<i>Preámbulo</i>	350
<i>Artículos</i>	350
ANEXO 1. Norma de composición y características específicas para el queso «Hispanico»	351
ANEXO 2. Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico»	354
ANEXO 3. Norma de composición y características específicas para el queso «De la Mesta»	354
§ 20. Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.	358
<i>Preámbulo</i>	358
<i>Artículos</i>	359
<i>Disposiciones adicionales</i>	359
<i>Disposiciones transitorias</i>	359
<i>Disposiciones derogatorias</i>	359
<i>Disposiciones finales</i>	359
ANEXO I. Norma de calidad para los quesos	359
ANEXO II. Norma de calidad para los quesos fundidos.	362
§ 21. Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso "Ibérico"	365
<i>Preámbulo</i>	365
<i>Artículos</i>	366
<i>Disposiciones adicionales</i>	366
<i>Disposiciones transitorias</i>	366
<i>Disposiciones derogatorias</i>	366
<i>Disposiciones finales</i>	366
ANEXO. Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico».	367

6. CONTROL DE CALIDAD

6.1. NORMATIVA BÁSICA DE CONTROL

§ 22. Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga.	369
<i>Preámbulo</i>	369
CAPÍTULO I. Disposiciones generales	372
CAPÍTULO II. Registro general de agentes y contenedores del sector lácteo	374
CAPÍTULO III. Registro de los movimientos de leche	375
CAPÍTULO IV. Base de datos Letra Q	376
CAPÍTULO V. Calidad higiénico-sanitaria de la leche	376
Sección 1. ^a Controles en la explotación	376
Sección 2. ^a Controles en el centro lácteo de primera descarga	380
Sección 3. ^a Laboratorios.	382
Sección 4. ^a Comunicación de información	383
Sección 5. ^a Otras disposiciones	384

CAPÍTULO VI. Controles oficiales y régimen sancionador	387
<i>Disposiciones adicionales</i>	388
<i>Disposiciones transitorias</i>	388
<i>Disposiciones derogatorias</i>	389
<i>Disposiciones finales</i>	389
ANEXO I. Datos a incorporar a la «base de datos Letra Q» por la autoridad competente	389
ANEXO II. Contenido mínimo de las etiquetas para identificación de los tanques y cisternas	390
ANEXO III. Material de las etiquetas para la identificación de los contenedores	392
ANEXO IV. Contenido mínimo y duración del curso para tomadores de muestras en explotación	392
ANEXO V. Datos mínimos a comunicar a la «base de datos Letra Q» por los laboratorios.	393
ANEXO VI. Datos mínimos a comunicar a los laboratorios por el primer comprador.	394
ANEXO VII. Datos mínimos a comunicar a los laboratorios por los operadores lácteos, no clasificados como primeros compradores.	394
ANEXO VIII. Laboratorio Nacional de Referencia	394
ANEXO IX	394

6.2. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

§ 23. Orden de 7 de julio de 1972 por la que se aprueban las normas de toma de muestras y análisis de los diferentes tipos de leche que figuran en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas	396
<i>Preámbulo</i>	396
<i>Artículos</i>	396
ANEJO 1. Toma de muestras de la leche	397
ANEJO 2. Métodos de análisis de la leche.	399
§ 24. Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los Métodos Oficiales de Análisis de Aceites y Grasas, Cereales y Derivados, Productos Lácteos y Productos Derivados de la Uva. [Inclusión parcial]	428
<i>Preámbulo</i>	428
<i>Artículos</i>	428
[...]	
ANEXO III. Métodos de análisis de productos lácteos.	429
[...]	
§ 25. Orden de 31 de julio de 1979 por la que se establecen métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, productos cárnicos, cereales y derivados fertilizantes, productos fitosanitarios, productos lácteos, piensos, aguas y productos derivados de la uva. [Inclusión parcial].	473
<i>Preámbulo</i>	473
<i>Artículos</i>	473
[...]	
ANEJO VI. Métodos de análisis de productos lácteos.	474
[...]	
§ 26. Real Decreto 669/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueban los métodos oficiales de toma de muestras de leches en polvo y parcialmente deshidratadas.	502
<i>Preámbulo</i>	502
<i>Artículos</i>	502
ANEXO I. Método de toma de muestras de leches parcialmente deshidratadas	503
ANEXO II. Método de toma de muestras de leches en polvo	508

§ 27. Real Decreto 1533/1991, de 18 de octubre, por el que se aprueban los métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos	515
<i>Preámbulo</i>	515
<i>Artículos</i>	515
<i>Disposiciones adicionales</i>	516
<i>Disposiciones derogatorias</i>	516
ANEXO. MÉTODOS OFICIALES DE ANÁLISIS DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	516
§ 28. Real Decreto 2021/1993, de 19 de noviembre, por el que se aprueba un método oficial de análisis de leche y productos lácteos	543
<i>Preámbulo</i>	543
<i>Artículos</i>	543
<i>Disposiciones adicionales</i>	543
<i>Disposiciones derogatorias</i>	544
ANEXO. Determinación de suero de quesería en leche mediante análisis de los glicomacropéptidos por cromatografía líquida de alta eficacia	544
§ 29. Real Decreto 90/2001, de 2 de febrero, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación	549
<i>Preámbulo</i>	549
<i>Artículos</i>	550
<i>Disposiciones finales</i>	550
ANEXO I. Métodos de toma de muestras para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación	551
ANEXO II. Preparación de las muestras y criterios generales que deben cumplir los métodos de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación	556
6.3. DECLARACIONES OBLIGATORIAS	
§ 30. Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra	559
<i>Preámbulo</i>	559
<i>Artículos</i>	560
<i>Disposiciones adicionales</i>	565
<i>Disposiciones transitorias</i>	565
<i>Disposiciones derogatorias</i>	565
<i>Disposiciones finales</i>	565
ANEXO I. Solicitud inscripción registro compradores	566
ANEXO II. Declaración mensual de primeros compradores de leche de vaca	568
ANEXO III. Declaración mensual de primeros compradores de leche de oveja	569
ANEXO IV. Declaración mensual de primeros compradores de leche de cabra	571
ANEXO V. Hoja resumen de ventas directas	573
ANEXO VI. Declaración mensual complementaria de primeros compradores	574
§ 31. Real Decreto 153/2016, de 15 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca	575
<i>Preámbulo</i>	575
<i>Artículos</i>	577
<i>Disposiciones adicionales</i>	579
<i>Disposiciones finales</i>	579
ANEXO I. Declaración mensual de las ventas de leche líquida de vaca envasada por cliente	580
ANEXO II. Instrucciones para cumplimentar el anexo	581

7. CALIDAD DIFERENCIADA

§ 32. Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.	582
<i>Preámbulo.</i>	582
CAPÍTULO I. Disposiciones generales	586
CAPÍTULO II. Cooperación entre Administraciones públicas.	586
CAPÍTULO III. La protección de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas	587
CAPÍTULO IV. Entidades de gestión.	589
CAPÍTULO V. El control de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.	592
CAPÍTULO VI. Inspección y régimen sancionador	594
<i>Disposiciones adicionales</i>	601
<i>Disposiciones transitorias</i>	605
<i>Disposiciones derogatorias</i>	605
<i>Disposiciones finales</i>	606
§ 33. Real Decreto 1254/1990, de 11 de octubre, por el que se regula la utilización de nombres geográficos protegidos por Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas en productos agroalimentarios.	609
<i>Preámbulo.</i>	609
<i>Artículos</i>	610
DISPOSICIÓN TRANSITORIA	610
DISPOSICIONES ADICIONALES	610
DISPOSICIÓN FINAL	610
§ 34. Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.	611
<i>Preámbulo.</i>	611
<i>Artículos</i>	613
<i>Disposiciones adicionales</i>	618
<i>Disposiciones transitorias</i>	619
<i>Disposiciones derogatorias</i>	619
<i>Disposiciones finales</i>	619
§ 35. Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria	621
<i>Preámbulo.</i>	621
CAPÍTULO I. Disposiciones generales	624
CAPÍTULO II. Entidades de gestión	624
CAPÍTULO III. Sistema unificado de información de operadores	625
CAPÍTULO IV. El control de las DOPs e IGP.	626
CAPÍTULO V. Delegación de tareas de control oficial	627
CAPÍTULO VI. Control interno.	628
CAPÍTULO VII. Actuaciones de control oficial a realizar por la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	629
CAPÍTULO VIII. Otras disposiciones de la Ley 6/2015, de 12 de mayo	629
<i>Disposiciones adicionales</i>	631
<i>Disposiciones transitorias</i>	631
<i>Disposiciones derogatorias</i>	632
<i>Disposiciones finales</i>	632
ANEXO I.	635
ANEXO II	637
ANEXO III	638

8. COMERCIALIZACIÓN

§ 36. 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	640
<i>Preámbulo</i>	640
<i>Artículos</i>	641
<i>Disposiciones adicionales</i>	641
<i>Disposiciones transitorias</i>	641
<i>Disposiciones derogatorias</i>	641
<i>Disposiciones finales</i>	641
NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	642
CAPÍTULO I	642
CAPÍTULO II	642
CAPÍTULO III	643
CAPÍTULO IV	643
CAPÍTULO V	650
CAPÍTULO VI	651
ANEXO I. Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico	651
ANEXO II. Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE	652
ANEXO III. Designación de los aromas en la lista de ingredientes	652
ANEXO IV. Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales	653
ANEXO V. Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7	653
§ 37. Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.	655
<i>Preámbulo</i>	655
<i>Artículos</i>	657
<i>Disposiciones adicionales</i>	659
<i>Disposiciones transitorias</i>	659
<i>Disposiciones finales</i>	659
ANEXO. Lista de productos a los que se aplican las disposiciones de este real decreto	659

9. ACCIÓN ADMINISTRATIVA Y RÉGIMEN SANCIONADOR

§ 38. Ley 7/1994, de 29 de diciembre, por la que se crea el Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia.	661
<i>Preámbulo</i>	661
TÍTULO I. Naturaleza, fines y funciones	662
TÍTULO II. Organización	663
TÍTULO III. Recursos, régimen económico, personal y control	664
<i>Disposiciones adicionales</i>	664
<i>Disposiciones transitorias</i>	665
<i>Disposiciones finales</i>	665
§ 39. Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas. [Inclusión parcial]	666
.	
TÍTULO III. Régimen sancionador en materias agrarias conexas	666

§ 40. Orden APA/379/2023, de 8 de abril, por la que se que establecen las bases reguladoras de la concesión de los Premios Alimentos de España. [Inclusión parcial].	672
[...]	
CAPÍTULO IV. «Premio Alimentos de España Mejores Quesos»	672
[...]	

§ 1

Nota de los autores

Última modificación: 2 de abril de 2019

La legislación recogida en las páginas que siguen está integrada por un conjunto de normas de diversa naturaleza que son desarrollo y aplicación, en lo que atañe al mercado de los productos lácteos, de normas emanadas por las instituciones de la Unión Europea conforme al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

Este conjunto de normas se ha visto en parte simplificado por la abolición de las cuotas de producción y las tasas de corresponsabilidad instauradas en el año 1985, pero en contrapartida, y con vistas a afrontar el difícil reto de estabilizar en lo posible el mercado para el cumplimiento de los objetivos que fija el artículo 39 TFUE a la Política Agrícola Común, se han visto incrementadas las normas que rigen los contratos mediante los cuales se comercializan los productos lácteos.

1. Reglamento sobre OCM única y otros reglamentos

La política de simplificación normativa que persigue la Unión Europea ha concentrado en un único Reglamento de aplicación directa en todos los Estados miembros estas normas relativas a mercados, por lo que en esta *Nota* se procederá, en primer lugar, a indicar las principales reglas que contiene este Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ([acceso](#)) (Reglamento sobre organización común de mercados única), ya que por diversas razones los *Códigos Electrónicos* no pueden incorporar normas de la Unión Europea.

a) Respecto de que productos se integran en este sector, el artículo 1.2 del Reglamento se remite al anexo I, Parte XVI.

b) Respecto de la duración de las campañas, el artículo 6 c) V, las delimita entre los días 1 de julio al 30 de junio del año siguiente.

c) Respecto de los valores de referencia, el artículo 7.1 e) los establece para la mantequilla y la leche desnatada en polvo.

d) Respecto del régimen de intervención, el artículo 11, letras d) y e), lo extiende a la mantequilla y a la leche desnatada en polvo, y el artículo 12 fija el período entre el día 1 de marzo y el 30 de septiembre.

e) Respecto de la ayuda al almacenamiento privado, el artículo 17 la prevé para la mantequilla, el queso y la leche de vaca desnatada en polvo.

f) Respecto de la distribución en escuelas, artículo 26.

g) Especialmente importante es la regulación en materia de contratos que prevé su formalización por escrito y su contenido mínimo como materia regulable por los Estados miembros, en el artículo 148.

h) Respecto de la participación en la negociación de las Organizaciones de Productores, artículo 149.

i) Respecto de las indicaciones geográficas de procedencia y denominaciones de origen en quesos, artículo 150.

j) Especialmente destacable también la regulación de las organizaciones interprofesionales: los artículos 152 y siguientes; y respecto del reconocimiento de organizaciones de productores, artículo 161, y del reconocimiento de interprofesionales, artículo 163.

k) Respecto de extensión de normas interprofesionales, artículo 164.

l) Restituciones a la exportación, artículo 196 a) v.

m) Excepciones a la aplicación del artículo 101 TFUE a prácticas concertadas, previstas en el artículo 209 del Reglamento.

n) Medidas excepcionales por perturbaciones del mercado, en el artículo 219.

ñ) Medidas excepcionales por enfermedades de los animales, en el artículo 220. Desarrollado por Reglamento delegado 611/2014 de la Comisión de 11 de marzo.

Existen otros Reglamentos comunitarios de interés, que citamos a continuación:

A) En general

Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria ([acceso](#)).

B) Aditivos y aromas

Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ([acceso](#)).

Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE ([acceso](#)).

C) Sustancias en contacto con los alimentos

Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE ([acceso](#)).

D) Higiene

Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ([acceso](#)).

E) Controles oficiales

Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales ([acceso](#)).

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009

del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) [deroga los Reglamentos que indica con efectos a partir de 14/12/2019] ([acceso](#)).

F) Información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión ([acceso](#)).

G) Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos ([acceso](#)).

H) Calidad diferenciada

Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ([acceso](#)).

Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 2092/91 ([acceso](#)).

Reglamento (UE) 2018/848, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo [aplicable a partir de 01/01/2021] ([acceso](#)).

2. Otras disposiciones

En cuanto a normas estatales que implementan la función de la interprofesión en el sector de los productos lácteos, hay que mencionar las siguientes:

a) Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias

Orden de 28 de septiembre de 2000 por la que se reconoce a la **organización interprofesional láctea, INLAC**, como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias ([acceso](#)).

b) Extensión de acuerdos

Orden APA/1397/2018, de 14 de diciembre, por la que se extiende el acuerdo de la **Organización Interprofesional Láctea**, al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria, para realizar actividades de comunicación y promoción de la leche y los productos lácteos, fomentar la transparencia en la cadena láctea, contribuir a la vertebración sectorial e impulsar la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en el sector lácteo, durante un período de cuatro años [01/01/2019 hasta 31/12/2022] ([acceso](#)).

c) Contratos tipo homologados de productos agrarios

Orden APM/230/2018, de 23 de febrero, por la que se homologa el contrato-tipo de suministro de **leche cruda de vaca aplicable a ganaderos con código REGA**, que regirá durante el período de un año [07/03/2018 hasta 06/03/2019] ([acceso](#)).

* * *

Esperamos que este *Código*, abierto a cuantas sugerencias para su mejora se nos hagan llegar, sea de utilidad para las empresas del sector, interprofesiones, Administraciones públicas, consejos reguladores y consumidores, y contribuya a esclarecer el régimen jurídico actual de un sector en el que se ha apreciado como en pocos una fuerte liberalización de los mercados.

Burgos, 2 de abril de 2019

José María de la Cuesta Sáenz

José María Caballero Lozano

§ 2

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. [Inclusión parcial]

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 248, de 17 de octubre de 1967
Última modificación: 1 de septiembre de 2021
Referencia: BOE-A-1967-16485

[...]

CAPÍTULO XV

3.15.00. Leches y derivados

Sección 1.ª Leches

3.15.01. Definición.

Se entiende por leche natural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.

3.15.02. Denominación.

Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente: leche de oveja, leche de cabra, leche de burra, leche de yegua y leche de camella.

3.15.03. Clasificación.

Según el tratamiento que se aplique a las leches naturales se clasifican en: leches higienizadas, leches certificadas, leches especiales (concentradas, desnatadas, fermentadas o acidificadas, enriquecidas, adicionadas de aromas y/o estimulantes) y leches conservadas (esterilizadas, evaporadas, condensadas y en polvo).

3.15.04. Definición de las distintas clases de leche.

3.15.04.1. Leche higienizada: Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico autorizado que asegure la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas.

3.15.04.2. Leche certificada: Es la procedente de explotaciones ganaderas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto.

3.15.04.3. Leches especiales: Son las procedentes de la leche natural mediante ciertas operaciones que cambian o modifican su composición característica:

a) Leche concentrada a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo. Son las leches naturales higienizadas, enteras, que han sido privadas de parte de su agua de constitución hasta reducirlas a un cuarto o a un quinto de su volumen primitivo como máximo.

b) Leches desnatadas. Son las higienizadas o conservadas, privadas parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás componentes normales.

c) Leches fermentadas o acidificadas. Son las modificadas por la acción microbiana o fermentos lácticos, que son específicos para cada uno de esos tipos de leche.

d) Leches enriquecidas. Son las modificadas mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas que reúnan las condiciones establecidas para alimentos enriquecidos en la sección V del Capítulo XXVI.

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes. Son las modificadas mediante la adición de sustancias aromáticas y/o estimulantes autorizados.

3.15.04.4. Leches conservadas: Son las procedentes de la leche natural manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días:

a) Leche esterilizada. Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico tal que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia.

b) Leche evaporada. Con esta denominación se conoce la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución hasta adquirir las características señalada en el apartado 3.15.05.5, b).

c) Leche condensada. Es la leche higienizada «concentrada con azúcar», privada de parte de su agua de constitución y cuya conservación se consigue mediante la adición de sacarosa.

d) Leche en polvo. Es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural, o de la total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

3.15.05. Características de las leches.

En el momento de su venta reunirán las siguientes características:

3.15.05.1. Leches naturales.

a) Leche natural (vaca):

Materia grasa, como mínimo 3 por 100 en peso.

Lactosa, como mínimo 4,2 por 100 en peso.

Proteínas, como mínimo 3,2 por 100 en peso.

Cenizas, como mínimo 0,65 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo 8,2 por 100 en peso.

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas expresadas en grados de la escala de impurezas, como máximo grado 1.

Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

b) Leche natural de oveja:

Materia grasa, como mínimo 7 por 100 en peso.

Lactosa, como mínimo 4,6 por 100 en peso.

Proteínas, como mínimo 4,7 por 100 en peso.

Cenizas, como mínimo 1 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo 10,3 por 100 en peso.

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,3 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.

Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

c) Leche natural de cabra:

Materia grasa, como mínimo 3,3 por 100 en peso.
Lactosa, como mínimo 4 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 3,8 por 100 en peso.
Extracto seco magro, como mínimo 8,4 por 100 en peso.
Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

d) Leches naturales de burra y de yegua.
Materia grasa, como mínimo 1,5 por 100 en peso.
Lactosa, como mínimo 6,4 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 2,1 por 100 en peso.
Cenizas, como mínimo 0,3 por 100 en peso.
Extracto seco magro, como mínimo 8,8 por 100 en peso.
Acidez expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

e) Leche natural de camella.
Materia grasa, como mínimo 5 por 100 en peso.
Lactosa, como mínimo 3,3 por 100 en peso.
Proteínas, como mínimo 3 por 100 en peso.
Cenizas, como mínimo 0,8 por 100 en peso.
Extracto seco magro, como mínimo 6,9 por 100 en peso.
Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

3.15.05.2. Leches higienizadas.

Las mismas señaladas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1, con las variaciones siguientes:

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,19 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas, como máximo grado 0.

Menos de 100.000 colonias de gérmenes por mililitro de leche.

Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros de leche.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

Téngase en cuenta que se derogan los criterios microbiológicos recogidos en este apartado por la disposición derogatoria única.a).v del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre. [Ref. BOE-A-2020-15872](#)

3.15.05.3. Leches certificadas.

Las mismas establecidas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1 de este Código, excepto impurezas macroscópicas; grado 0; acidez, expresada en ácido láctico, máximo 0,19 gramos por 100 mililitros de leche, y la prueba de la reductasa con azul de metileno, que será superior a cinco horas.

3.15.05.4. Leches especiales.

a) Leches concentradas a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo. Estas leches, una vez reconstituidas, poseerán las mismas características de composición establecidas para la leche higienizada.

b) Leche desnatada. Las mismas de la leche higienizada o esterilizada, con excepción de las siguientes.

En el caso de la leche totalmente desnatada: Materia grasa, máximo 1 por 100 en peso.

En el caso de la leche semidesnatada: Materia grasa, mínimo 1 por 100 en peso.

El extracto seco vendrá dado, en cada caso, por la fórmula $E = 8,45 + 0,92 G$; siendo E igual al tanto por ciento de extracto seco total en peso y G igual al tanto por ciento de materia grasa en peso.

c) Leches fermentadas o acidificadas.

Acidez, expresada en ácido láctico, de 0,5 a 1,5 gramos por 100 mililitros.

Las demás características serán determinadas, en cada caso, por la reglamentación correspondiente.

d) Leches enriquecidas. En el caso de las leches albuminosas y dextrino-malteadas, se ajustarán a las mismas características establecidas para las leches en polvo.

Las leches vitaminadas poseerán las mismas características de las leches higienizadas o esterilizadas. En caso de preparación en forma líquida, la reglamentación correspondiente establecerá sus características.

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes. Las señaladas para las leches higienizadas, esterilizadas, acidificadas o fermentadas, desnatadas o no, con las específicas que señale la reglamentación correspondiente.

3.15.05.5. Leches conservadas.

a) Leche esterilizada. Las señaladas para la leche higienizada, con ausencia de gérmenes vivos en un mililitro de leche después de incubación a 37 grados centígrados y 55 grados centígrados durante cuarenta y ocho horas.

b) Leche evaporada:

Materia grasa, como mínimo, 7,5 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo, 20,5 por 100 en peso.

Impurezas macroscópicas, grado 0.

Ausencia de gérmenes vivos en 1 mililitro de leche, después de incubación a 37 grados centígrados y a 55 grados centígrados durante cuarenta y ocho horas.

c) Leche condensada:

Materia grasa, como mínimo, 8 por 100 en peso.

Extracto seco magro (sin azúcar), como mínimo 22 por 100 en peso.

Impurezas macroscópicas, grado 0.

La proporcionalidad de azúcar variará de un mínimo a un máximo, fijado por las siguientes fórmulas.

Mínimo por ciento igual a sesenta y dos coma cinco menos cero coma seiscientos veinticinco multiplicado por E ($62,5 - 0,625 \times E$).

Máximo por ciento igual a sesenta y cuatro coma cinco menos cero coma seiscientos cuarenta y cinco multiplicado por E ($64,5 - 0,645 \times E$).

Siendo el factor E igual al tanto por ciento de extracto seco total sin azúcar.

Menos de 30.000 colonias de gérmenes por gramo.

Ausencia de coliformes en 0,1 gramos.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

d) Leche en polvo.

Color uniforme, blanco o cremoso claro, carente de color amarillo o pardo, característicos de un producto recalentado, así como de cualquier otro artificial. Olor y sabor fresco y puro, antes y después de su reconstitución.

Ausencia de conservadores, neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición de la leche incluidos en las listas positivas de este Código.

Humedad, máximo 5 por 100 en peso.

Materia grasa, como mínimo, 26 por 100 en peso para la leche entera y 1,5 por 100 como máximo para la desnatada.

Acidez, expresada en ácido láctico, 1,45 por 100 en peso como máximo para la leche entera y 1,85 por 100 como máximo para la leche desnatada.

Acidez de la grasa, expresada en ácido oleico, máximo del 2 por 100 en peso de la grasa.

Ausencia de impurezas macroscópicas.

Índice de solubilidad: Para la leche entera, 1 mililitro como máximo, para la leche desnatada, 1,25 mililitros como máximo.

Las leches en polvo parcialmente desnatadas, cuyos contenidos grasos estén comprendidos entre el 1,5 y el 26 por 100, responderán a las características precedentes con la excepción de la acidez, expresada en ácido láctico, cuyo máximo por 100 gramos de polvo vendrá dado por la siguiente fórmula:

Máximo por ciento igual a uno coma ochocientos setenta y cuatro menos cero coma cero sesenta y tres multiplicado por el porcentaje graso de la leche en polvo (Máximo por ciento = $1,874 - 0,0163 \times \%$ graso de la leche en polvo).

Menos de 100.000 colonias de gérmenes por gramo de leche en polvo.

Ausencia de coliformes en 0,1 gramos de leche en polvo.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

Téngase en cuenta que se derogan los criterios microbiológicos recogidos en este apartado por la disposición derogatoria única.a).v del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre. [Ref. BOE-A-2020-15872](#)

3.15.06. Preparación de las distintas clases de leche, su envasado, consumo y venta.

A partir del momento de su obtención, se exigirá obligatoriamente.

3.15.06.1. Leches naturales.

(Derogado).

3.15.06.2. Leches higienizadas.

(Derogado).

3.15.06.3. Leches certificadas.

(Derogado).

3.15.06.4. Leches especiales.

a) Leches concentradas a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo. Serán preparadas a partir de la leche natural con las características señaladas en el punto 3.15.05.1, a).

— Para su venta y consumo se cumplirán los requisitos exigidos en el apartado 3.15.06.2.

— Los envases llevarán las mismas indicaciones señaladas para la leche higienizada, con la adición de la expresión «Leche concentrada» y la fórmula de reconstitución.

b) Leches desnatadas. Las destinadas al consumo directo habrán de estar higienizadas o esterilizadas.

— Para su venta y consumo se cumplirán los requisitos exigidos en los artículos 3.15.05.2 y 3.15.06.5.

— Será obligatorio que los envases lleven inscritos en colores distintivos la indicación de «Leche desnatada» o «Leche parcialmente desnatada», y en este último caso se señalará a continuación el correspondiente porcentaje graso.

c) Leches fermentadas o acidificadas. Para su obtención se partirá de la leche natural, concentrada o no, entera o total o parcialmente desnatada; en estos dos últimos casos habrá que indicar en el cierre del envase el porcentaje graso y la fecha límite de consumo. En los envases de yogourt y kefir se pondrán cápsulas de distinto color según que hayan sido elaboradas con leche total o desnatada.

d) Leches enriquecidas.

Leches albuminosas: Se preparan a partir de la leche desnatada y fermentada, enriquecida en su contenido proteico mediante la adición de prótidos lácticos totales, de caseína o sus sales.

Esta leche se prepara preferentemente en polvo, siendo obligatorio consignar en el envase la composición centesimal.

Leche dextrino-malteada: Se preparará a partir de la leche higienizada o esterilizada entera, o total o parcialmente desnatada, fermentada o no y adicionada de dextrino-maltosa u otros carbohidratos autorizados.

Su preparación se hará preferentemente en polvo, siendo obligatorio consignar en el envase la composición centesimal.

La venta de estos tipos de leche se ajustará a lo establecido para las leches en polvo contenidas en el apartado 3.15.06.5. En el caso de efectuarse la fabricación en forma líquida, la reglamentación correspondiente establecerá las características exigidas.

Leches vitaminadas: Se prepararán a partir de leches higienizadas o esterilizadas, enteras, total o parcialmente desnatadas y mediante su enriquecimiento con una o varias vitaminas.

Su preparación se hará preferentemente al estado líquido, en forma concentrada o no, ajustándose en sus características, así como en su venta y consumo, al articulado referente a las leches higienizadas y esterilizadas. Será obligatorio consignar en el envase lo dispuesto en el artículo 3.26.34.

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes: La elaboración se hará preferentemente en forma líquida, pudiéndose preparar a partir de leche natural, concentrada o no, total o parcialmente desnatada, y en todo caso se consignará en el envase la clase de leche utilizada y el nombre del aroma y/o del estimulante añadido. Su venta se ajustará a lo establecido para las leches higienizadas y esterilizadas.

3.15.06.5. Leches conservadas.

a) Leche esterilizada completa o desnatada.

— Partir de la leche natural, con las características señaladas en el apartado 3.15.05.1.

— Operaciones previas a la esterilización: limpieza de la leche por filtro o centrífuga y homogeneización. El envasado, que podrá ser realizado antes o después de la esterilización, se hará en recipientes limpios, esterilizados y de cierre hermético.

— La venta de leche esterilizada sólo podrá efectuarse en envases de capacidad no superior a dos litros, que llevarán reseñados en forma clara e indeleble en el cuerpo del mismo el nombre del centro esterilizador y la indicación de leche esterilizada, y en el cierre el mes y el año en que se ha efectuado la esterilización. En el caso de leche esterilizada desnatada, se aplicará lo establecido en el apartado 3.15.06.4, b).

b) Leche evaporada.

— Partir de la leche natural.

— Antes de la esterilización la leche será sometida a las operaciones previas de limpieza por filtro o centrífuga, normalización y homogeneización. El envasado previo o posterior a la esterilización se realizará en recipientes limpios, estériles y de cierre hermético debidamente autorizados.

— Se autoriza la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación contenidas en las listas positivas.

— La venta de leche concentrada se efectuará en envases previamente autorizados, herméticamente cerrados.

— Los envases irán litografiados o revestidos de una etiqueta en la que figure la denominación del producto, su peso neto, fórmula de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y nombre de la entidad productora o de la que garantice la fabricación y sus domicilios.

— Se admite la venta de «Leche desnatada evaporada» siempre que tenga como mínimo un 20 por 100 en peso de extracto seco total precedente de la leche y de que en la etiqueta o litografía vaya seguida la denominación del producto de la palabra «Desnatada».

c) Leche condensada: Se preparará a partir de la leche natural higienizada, concentrada o no, total o parcialmente desnatada, envasada en recipientes que resulten apropiados a la naturaleza del producto y garanticen su inalterabilidad, esterilizados y herméticamente cerrados.

— Se permite la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación, contenidas en las listas positivas.

— Los envases irán grabados, litografiados o revestidos de etiqueta, figurando en ellos los datos relativos a la denominación del producto, peso neto, fórmula de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y el nombre y domicilio de la empresa productora, o de la que garantice la fabricación.

— Se admite la venta de «Leche desnatada condensada» siempre que tenga como mínimo un 24 por 100 en peso de extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta o rótulo vaya seguida la denominación del producto de la palabra «Desnatada».

d) Leche en polvo: Se obtendrá a partir de la leche natural o de la leche total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación y sin adición de neutralizantes, conservadores o cualquier otra sustancia ajena a la composición de la leche.

— Se permite la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación, contenidas en las listas positivas.

— Se envasará en recipientes herméticamente cerrados que aseguren protección total contra contaminaciones, absorción de la humedad y acción de la luz.

— Sobre los envases figurará la denominación del producto (leche entera en polvo, leche desnatada en polvo o leche parcialmente desnatada en polvo), su peso neto, instrucciones de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y el nombre y domicilio de la empresa productora o de la que garantice la fabricación. Cuando se trate de leche parcialmente desnatada, se indicará además la proporcionalidad en peso de la materia grasa que contenga el producto.

Las reglamentaciones correspondientes determinarán las condiciones mínimas que deben reunir los establecimientos de venta de leche y derivados.

3.15.07. Transporte.

(Derogado).

3.15.08. Prohibiciones generales.

(Derogado).

Sección 2.^a Derivados de la leche

3.15.09. Concepto y clasificación.

Son distintos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados.

Se distinguirán los siguientes grupos:

- a. Nata.
- b. Mantequilla.
- c. Quesos y quesos fundidos.
- d. Sueros lácteos.
- e. Caseína.
- f. Requesón.

3.15.10. Nata.

Se entiende por nata de leche o simplemente nata el producto rico en materia grasa separado de la leche por reposo o por centrifugación.

La nata se elaborará con leche de vaca, procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos, peligrosos para la salud pública, y forzosamente habrá de ser sometida a un tratamiento de higienización.

Si se fabrica con leche de otras especies deberá añadirse a la palabra nata la de la especie de que proceda.

3.15.11. Nata homogeneizada.

Se entiende por nata homogeneizada o nata uniforme la sometida a un proceso mecánico que subdivide los glóbulos grasos y asegura una emulsión mejor.

3.15.12. Nata esterilizada.

Se entiende por nata esterilizada la sometida a tratamientos físicos que aseguren la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia.

3.15.13. Características de las natas.

Las natas destinadas a consumo directo deberán reunir los requisitos siguientes.

- a) Menos de 100.000 colonias de gérmenes por mililitro.
- b) Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros.
- c) Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo, 0,65 gramos por 100 mililitros.
- d) Prueba de la fosfatasa negativa.
- e) Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.
- f) No presentará aspectos grumoso, filamentoso, coposo, ni tendrá mal sabor o mal olor.
- g) No sobrepasará los límites de impurezas establecidos en las listas de tolerancias, complementarias del Capítulo XXXV de este Código.
- h) Materia grasa, como mínimo, 18 por 100 en peso.

Las características de su materia grasa corresponderán a las de la leche.

Téngase en cuenta que se derogan los criterios microbiológicos recogidos en este apartado por la disposición derogatoria única.a).v del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre. [Ref. BOE-A-2020-15872](#)

3.15.14. Clasificación de las natas.

De acuerdo con su contenido en grasa, las natas se clasificarán en:

Doble nata: La que contenga como mínimo 50 por 100 en peso de grasa.

Nata: La que contenga como mínimo 30 por 100 en peso de grasa.

Nata delgada: La que contenga como mínimo 18 por 100 en peso de grasa.

3.15.15. Manipulaciones.

En la preparación, conservación y venta de natas queda permitido.

- a) La adición de microorganismos de la fermentación acidófila (*Streptococcus cremoris* y *Lactis*).
- b) La adición de microorganismos productores del aroma de la mantequilla (*Leuconostoc citrovorus* y *L. paracitrovorus*).
- c) **(Derogado).**
- d) La adición de glucosa o sacarosa en una proporción no superior al 10 por 100 en peso, con declaración en el envase.
- e) La incorporación de gases inocuos para la elaboración de nata «batida o montada».

3.15.16. Prohibiciones.

En la preparación, conservación y venta de natas queda prohibido.

- a) La adulteración por adición o sustracción de elementos propios o no de la leche y sustitución de la grasa por otras extrañas.
 - b) **(Derogado).**
 - c) El empleo de la palabra «nata» para designar otros productos.
 - d) y e) **(Derogados).**
-

3.15.17. Conservación.

(Derogado).

3.15.18. Envasado y rotulación.

(Derogado).

3.15.19. a 3.15.25.

(Derogados)

3.15.26. a 3.15.33.

(Derogados)

3.15.34. Sueros lácteos.

Con la denominación de «sueros lácteos» o «sueros de lechería» se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, y son:

- a) Suero del queso: Es el líquido residual de la elaboración de queso.
- b) Suero de mantequilla o mazada: Es el líquido resultante del batido que separa la materia grasa de la nata.
- c) Suero en polvo: Se obtiene a partir del suero de queso sometido a manipulaciones de desecación.

3.15.35. Características bacteriológicas.

(Derogado)..

3.15.38. Prohibiciones.

(Derogado).

3.15.37. Caseína.

A efectos de este Código, con el nombre de caseína se entiende la materia protéica separada por procedimientos tecnológicos autorizados de las demás proteínas de la leche desnatada.

3.15.38. Características.

Debe presentarse en forma de polvo blanco, libre de puntos negros, insípida, de olor débil, no desagradable y con la siguiente composición, según el método de preparación:

Humedad, máximo: Al cuajo, 12 por 100 en peso; por precipitación ácida, 10 por 100 en peso.

Materia grasa, máximo: Al cuajo, 1 por 100 en peso; por precipitación ácida, 2,5 por 100 en peso.

Acidez, máximo: Al cuajo, 0,2 por 100 en peso; por precipitación ácida, 2,5 por 100 en peso.

Proteínas (Nitrógeno por 6,39), mínimo: Al cuajo, de 78 a 82 por 100 en peso; por precipitación ácida, de 78 a 84 por 100 en peso.

Sales minerales, máximo: Al cuajo, de 7 a 8 por 100 en peso; por precipitación ácida, de 2 a 3 por 100 en peso.

3.15.39. Requesón.

Se entiende por requesón el producto obtenido precipitando por el calor, en medio ácido, las proteínas que existen en el suero del queso para formar una masa blanda.

3.15.40. Características.

La composición del requesón será.

Humedad, máximo 69 por 100 en peso.

Materia grasa, máximo 5,25 por 100 en peso, sobre extracto seco.

Proteínas, mínimo 19 por 100 en peso.

Lactosa, 10 por 100 en peso como mínimo.

3.15.41. Manipulaciones.

La manipulación, conservación, transporte y venta del requesón estará sujeta a las mismas condiciones que para los quesos frescos se fijan en este Código.

Sección 3.^a Cuajo

3.15.42. Cuajo.

Es el extracto líquido, pastoso o en polvo procedente de la maceración de los cuajares de los rumiantes lactantes.

3.15.43. Características.

Se distinguen:

Cuajo líquido o solución de cuajo con el poder coagulante o «título mínimo» del uno partido por diez mil (1: 10.000).

Cuajo sólido, con un poder coagulante o «título mínimo» del uno partido por cuarenta mil (1: 40.000).

En ambos casos no deben existir más de 25 coliformes por gramo.

Téngase en cuenta que se derogan los criterios microbiológicos recogidos en este apartado por la disposición derogatoria única.a).v del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre. [Ref. BOE-A-2020-15872](#)

3.15.44. Manipulaciones.

En la elaboración del cuajo se permite:

- a) La adición de sal.
- b) y c) **(Derogados).**

3.15.45. Prohibiciones.

Se prohíbe adicionar al cuajo productos que falseen el poder coagulante del mismo.

3.15.46. Envasado y rotulación.

El almacenamiento y transporte del cuajo se efectuará en recipientes cerrados al abrigo de la luz y de la humedad y a temperatura adecuada.

En las etiquetas de los envases de cuajo, además de lo establecido en el Capítulo IV de este Código, se consignará el modo de empleo, con la indicación del título mínimo y la fecha de envasado.

[. . .]

§ 3

Real Decreto 663/2023, de 18 de julio, por el que se regula el control del rendimiento lechero para la evaluación genética en las especies bovina, ovina y caprina, se establecen las bases reguladoras de las subvenciones al control de rendimiento lechero y se modifican diversos reales decretos en materia agraria

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 172, de 20 de julio de 2023
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2023-16725

La ganadería de aptitud lechera es un subsector económico de gran trascendencia dentro del sector agroalimentario que demanda constantemente la incorporación de nuevas tecnologías y avances científicos. Esta necesidad de innovación constante conlleva que se deban actualizar y regular aquellos medios que permitan una mayor competitividad de estas explotaciones, siendo esta mejora de la competitividad uno de los objetivos de la nueva Política Agraria Comunitaria. Entre los medios de producción a tener en consideración, destaca la mejora genética, al ser la herramienta que permite disponer de ejemplares con un valor genético comprobado que permitan una producción lechera sostenible.

El desarrollo de los programas de selección genética moderna requiere de fuentes de información objetiva y fiable sobre aquellos caracteres considerados de interés. En el caso de las explotaciones de aptitud lechera, dicha información precisa de la existencia de un sistema organizado para la recogida de datos referidos a la eficiencia de las hembras productoras. Dicho sistema de control de rendimiento lechero cuenta con una dilatada experiencia de funcionamiento en nuestro país. Esto ha permitido la especialización de los técnicos dedicados al mismo, siendo el personal involucrado el activo más valioso de nuestro sistema de control de rendimiento lechero.

Hasta la entrada en vigor del presente real decreto, el marco normativo que ha venido estableciendo los requisitos a cumplir para llevar a cabo esta actividad en el ámbito nacional era el Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, por el que se regula el control oficial del rendimiento lechero para la evaluación genética en las especies bovina, ovina y caprina. Esta normativa nacional tomaba como base las recomendaciones del International Committee for Animal Recording (ICAR), entidad de referencia en la materia que establece los procedimientos normalizados internacionales sobre comprobación de rendimientos de las especies ganaderas.

El Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, supuso un cambio en la organización del control lechero oficial en el ámbito nacional al crear la figura de los centros autonómicos de control lechero como estructura en la que participaban los criadores, representados a través de sus entidades asociativas, así como los órganos administrativos competentes. En este sentido, los centros autonómicos de control lechero desempeñaron un papel fundamental en materia

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

organizativa, al aglutinar las funciones de los extintos núcleos de control lechero, apoyados por los laboratorios autonómicos para el análisis cualitativo de la leche y con la referencia del laboratorio nacional. En este real decreto se definieron las funciones y composición de la Comisión nacional del control lechero oficial, como máximo órgano de coordinación, a la vez que se dotó de un rango normativo al sistema de auditorías e inspecciones oficiales.

El control de rendimiento lechero ha contribuido al incremento de la competitividad de las explotaciones que lo llevan a cabo, siendo de gran relevancia para mejorar su sostenibilidad económica, al tratarse de un instrumento que facilita la recogida de información directa, objetiva, veraz y precisa para su correcta gestión. Además, una mayor eficiencia productiva también contribuye de forma indirecta a atenuar los efectos ambientales perjudiciales de la producción de leche, ya que el uso de animales más eficientes reduce el consumo de insumos y las emisiones contaminantes por litro de leche producido.

A la hora de valorar la importancia de esta actividad, es conveniente tener en cuenta que las mejoras genéticas y tecnológicas que se logran gracias al control de rendimiento lechero benefician a todo el subsector lácteo.

Aun así, se considera que la participación de los ganaderos en este sistema puede incrementarse, siendo especialmente reducida en el ovino y caprino de leche. Resulta por tanto una necesidad de primer orden potenciar su uso entre todos los productores de leche, debiendo fomentarse su participación, ya que ello redundará en un mayor beneficio común en atención al interés general subyacente en esta materia.

El Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, estableció un marco rígido en relación con la autorización de los centros autonómicos de control lechero, debiendo circunscribirse las actuaciones de dichos centros al territorio de una sola comunidad autónoma. Así, se limitó la capacidad de autoorganización del propio sector productor considerado desde la óptica nacional. En contraposición a esta situación, parece beneficioso que la autorización de los agentes que desarrollan el control de rendimiento lechero sea más flexible en el ámbito territorial. Esta mayor flexibilidad facilitará la incorporación a un mayor número de explotaciones, que podrán beneficiarse de esta herramienta de gestión, simplificando con ello los requisitos y potenciando el principio constitucional de unidad de mercado.

Por otra parte, se requiere seguir fomentando la integración y homogeneización de toda la información generada durante el control del rendimiento lechero. Ello facilitará su posterior utilización en los correspondientes programas de cría, maximizando con ello los resultados favorables para el conjunto del sector al disponer de mejor y más abundante información de calidad. Tampoco podemos olvidar que estos programas son dinámicos y la normativa de control lechero debe permitir la incorporación de nuevos parámetros o procedimientos de análisis de la información de forma ágil, cuestión que también se acomete por medio de la presente norma.

Otro de los vectores que con más fuerza está apoyando la producción lechera es la digitalización y robotización de las explotaciones, lo que permite una mayor autonomía de las mismas a la hora de generar información válida para los programas de cría, reduciendo las cargas administrativas para los interesados. Para evitar la pérdida de esta información es necesario modificar la normativa, de forma que se puedan considerar otras posibilidades en la recogida de datos, tales como el autocontrol por parte del ganadero, lo que redundará positivamente en la eficiencia normativa.

Por lo demás, la publicación, en junio de 2016, del Reglamento (UE) número 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a las condiciones zootécnicas y genealógicas para la cría, el comercio y la entrada en la Unión de animales reproductores de raza pura, porcinos reproductores híbridos y su material reproductivo, y por el que se modifican el Reglamento (UE) n.º 652/2014 y las Directivas 89/608/CEE y 90/425/CEE del Consejo y se derogan determinados actos en el ámbito de la cría animal («Reglamento sobre cría animal»), ha supuesto la materialización de un nuevo marco normativo, que compila en el ámbito europeo la normativa europea en materia de zootecnia para las diversas especies. La entrada en vigor de este Reglamento implica necesariamente que el contenido del Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, se tenga que ver modificado para adaptarse y actualizarse a lo establecido en el mismo, cuestión que se acomete con la presente norma.

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

En relación con el objeto de este real decreto, es necesario resaltar el contenido del artículo 27 del Reglamento (UE) número 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, en el que se establecen los aspectos relacionados con la realización de las pruebas de control de rendimientos y evaluación genética, y en su apartado 2 contempla que un Estado miembro podrá exigir que los terceros deban haber sido autorizados por ese Estado miembro o por sus autoridades competentes para realizar dichas actuaciones.

Por lo tanto, en uso de esta potestad, el presente real decreto actualiza la normativa en materia de control de rendimiento lechero. Dicha actualización establece la figura de entidades de control lechero, como las sucesoras de los anteriores centros autonómicos de control lechero, que actuaban como la unidad de coordinación y gestión de la ejecución en el ámbito autonómico del control lechero oficial y cuya gestión podía otorgarse a organizaciones o asociaciones por medio de cualquier fórmula jurídica reconocida en derecho, y que deberán ser sometidas a un proceso de autorización previo a la prestación de sus servicios a las asociaciones de criadores.

Así, consecuencia de lo anterior, ha sido necesario establecer los requisitos del proceso de autorización por parte de las autoridades competentes de las comunidades autónomas. Además de esta novedad, se han actualizado las funciones que han de cumplir dichas entidades, los requisitos generales y de sus bases de datos (como elemento esencial en la gestión de la información) y las obligaciones y funciones de los controladores que llevan a cabo las labores en las explotaciones.

Sin lugar a duda, una de las mayores novedades que introduce este real decreto es la regulación del uso del método B y C de control de rendimiento lechero con participación de los ganaderos. Con este cambio se pretende dar respuesta a la mayor automatización de las explotaciones y profesionalización del sector, permitiendo importantes ahorros de costes sin sacrificar la calidad de la información recogida. Para ello se establece una regulación específica para la aplicación de este método, bajo una supervisión reforzada por parte de las entidades de control lechero o, en su caso, las asociaciones u organizaciones de criadores. Se pretende en último término hacer más eficiente el sistema de control, atrayendo a más ganaderos al mismo.

Esta norma dedica un capítulo a las estructuras y herramientas de coordinación y apoyo al control de rendimiento lechero, dentro de las que se encuentran las existentes previamente: la Comisión Nacional de Control Lechero y el Laboratorio nacional de referencia, siendo actualizadas sus funciones y designando al Laboratorio Agroalimentario de Santander como el de referencia para el control lechero. Como novedad se incluye el Registro de entidades y datos generales de control de rendimiento lechero como una herramienta informática de apoyo en la gestión de la información del control lechero en el ámbito nacional.

Como ya contemplaba el Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, el presente real decreto toma en consideración las recomendaciones y principios generales del ICAR a la hora de regular las actuaciones en materia de control de rendimiento lechero en nuestro país.

De acuerdo con el reparto constitucional y estatutario de competencias, así como con la jurisprudencia constitucional, el Estado dispone de competencia para aprobar una regulación como la contenida en este real decreto al amparo del artículo 149.1.13.^a de la Constitución que le atribuye competencia exclusiva en materia de «bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica».

Así, con palabras de la sentencia del Tribunal Constitucional 45/2001, de 15 de febrero, «el artículo 149.1.13.^a CE puede amparar tanto normas estatales que fijen las líneas directrices y los criterios globales de ordenación de sectores económicos concretos, como previsiones de acciones o medidas singulares indispensables para alcanzar los fines propuestos en dicha ordenación (sentencia del Tribunal Constitucional 155/1996, de 9 de octubre, F. 4 y jurisprudencia en ella citada)». En definitiva, el Estado tiene reservada, por el mencionado artículo 149.1.13.^a, una competencia de dirección en la que tienen cobijo normas básicas y, asimismo, previsiones de acciones o medidas singulares que sean necesarias para alcanzar los fines propuestos dentro de la ordenación del sector (sentencia del Tribunal Constitucional 117/1992, de 16 de septiembre).

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

Ello se debe a su carácter transversal ya que aun existiendo una competencia sobre un subsector económico que una comunidad autónoma ha asumido como «exclusiva» en su Estatuto, esta atribución competencial no excluye la competencia estatal para establecer las bases y la coordinación de ese subsector, y que el ejercicio autonómico de esta competencia exclusiva puede estar condicionado por medidas estatales, que en ejercicio de una competencia propia y diferenciada pueden desplegarse autónomamente sobre diversos campos o materias, siempre que el fin perseguido responda efectivamente a un objetivo de planificación económica» (sentencia del Tribunal Constitucional 74/2014, de 8 de mayo).

Igualmente, la Sentencia del Tribunal Constitucional 11/2015, FJ 4, por remisión a la sentencia del Tribunal Constitucional 79/1992, de 28 de mayo, FJ 2, ha recordado que «el sector de la agricultura y la ganadería es de aquellos que por su importancia toleran la fijación de líneas directrices y criterios globales de ordenación así como previsiones de acciones o medidas singulares que sean necesarias para alcanzar los fines propuestos dentro de la ordenación de cada sector, destacando que «... en materia de agricultura y ganadería, siendo la competencia específica de las comunidades autónomas... el Estado puede intervenir en virtud de sus competencias generales sobre la ordenación general de la economía». El artículo 149.1.13.^a CE puede, en determinados casos, justificar la reserva de funciones ejecutivas al Estado y también permitir el uso de la supraterritorialidad como título atributivo de competencias al Estado, pero para que dicho supuesto pueda ser considerado conforme al orden competencial han de cumplirse dos condiciones: que resulte preciso que la actuación de que se trate quede reservada al Estado para garantizar así el cumplimiento de la finalidad de ordenación económica que se persigue, la cual no podría conseguirse sin dicha reserva, y, por otro lado, que el uso del criterio supraterritorial resulte justificado en los términos de nuestra doctrina, esto es, atendiendo tanto a las razones aportadas como a la congruencia de la reserva de la función con el régimen de la norma.

A este respecto, cabe señalar que el real decreto dispone una regulación respetuosa con las competencias autonómicas. Así, son las responsables de la autorización de las entidades del control de rendimiento lechero, del control sobre las mismas o el reconocimiento de asociaciones de criadores que operen en su ámbito territorial. Sólo excepcionalmente, en el caso de asociaciones de criadores reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el reparto competencial establecido en el artículo 9.1.a) del Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero, es el Estado el que va a ejercer las competencias en materia de reconocimiento de asociaciones y control sobre las mismas, incluyendo las actividades de control de rendimiento lechero, si las asociaciones de criadores las desarrollasen directamente.

Otro tanto ocurre con el Registro de entidades y datos generales de control de rendimiento lechero, que se configura como una estructura informática nacional, integrada en el sistema ARCA, que permite aunar los datos autonómicos y estatales en una única fuente de información. Su vocación supraautonómica hace necesaria la adscripción del mismo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, puesto que su gestión ha de corresponder a un ente supraordenado que, forzosamente, no puede ser más que el estatal, si bien su desarrollo se despliega sin perjuicio de las competencias autonómicas en materia de ganadería. No debe olvidarse que, conforme a las competencias estatales, se procede a un reparto competencial ajustado al sistema constitucional de distribución competencial, que asegura la gestión coordinada de esta materia, de modo que si bien las competencias ejecutivas ordinarias recaen en las comunidades autónomas, el Estado es el competente tanto para ejercer las tareas de coordinación y cooperación con éstas como para el ejercicio material de dichas competencias cuando concurren los casos tasados en que la proyección de la actividad supera el ámbito autonómico.

El Tribunal Constitucional ha afirmado, en la Sentencia 197/1996 (FJ 12) que, al amparo de un título que confiere únicamente potestades legislativas básicas, «es constitucionalmente posible la creación de un registro único para todo el Estado que garantice la centralización de todos los datos a los estrictos efectos de información y publicidad, y, a este fin, fijar las directrices técnicas y de coordinación necesarias para garantizar su centralización. Aunque (...) el Estado debe aceptar como vinculantes las propuestas de inscripción y de autorización o de cancelación y revocación que efectúen las Comunidades Autónomas que ostentan las competencias ejecutivas en la materia. Pues si

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

las facultades del Estado están circunscritas a la potestad de normación para la creación de un registro único, estas otras facultades, de índole ejecutiva, exceden de su ámbito de actuación competencial posible». Pues bien, es el caso que concurre en el presente real decreto, puesto que el registro unificado en nada empece las capacidades ejecutivas autonómicas, sino que asegura la disponibilidad de información de carácter nacional, la cual se recabará por el respectivo organismo competente en cada caso conforme el reparto competencial expuesto y sin que la adscripción al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación suponga que el registro adquiera carácter constitutivo ni substituya las funciones ejecutivas en dicha materia que las comunidades autónomas poseen.

Por otro lado, el Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, establecía un régimen de ayudas para compensar, en parte los gastos generados por el control lechero oficial. Este apoyo económico debe continuar manteniéndose en atención a los importantes beneficios que el sector en su conjunto recibe por la implantación generalizada de este sistema; no obstante, se debe actualizar en algunos aspectos a la evolución que ha alcanzado el control lechero en nuestro país e igualmente requiere de una adaptación al marco normativo europeo, en concreto al amparo del artículo 27.2.b) Reglamento (UE) número 2022/2472 de la Comisión de 14 de diciembre de 2022 por el que se declaran determinadas categorías de ayuda en los sectores agrícola y forestal y en zonas rurales compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

La adaptación al citado Reglamento (UE) número 2022/2472 de la Comisión de 14 de diciembre de 2022, que es la norma que en la actualidad regula este régimen de compatibilidad de las ayudas de Estado, debe ser igualmente aplicada al Real Decreto 1625/2011, de 14 de noviembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones destinadas al fomento de las razas autóctonas españolas, y al Real Decreto 794/2021, de 14 de septiembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones a las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas, y se convoca la selección de entidad colaboradora para los ejercicios 2022 a 2025. En consecuencia, se aprovecha el presente real decreto para realizar los correspondientes ajustes técnicos en ambas normas, de modo que se asegure la correcta incardinación de las mismas en el nuevo sistema europeo de compatibilidad.

Este régimen de ayudas será publicado y comunicado a la Comisión de acuerdo a lo recogido, respectivamente en los artículos 9.1 y 11.1 del Reglamento (UE) 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.

Por claridad, eficiencia y seguridad jurídica, resulta de interés proceder a la derogación del Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, e incorporar las modificaciones necesarias y relacionadas con el control de rendimiento lechero para la evaluación genética de las razas de las especies bovina, ovina y caprina en una norma de nuevo cuño.

Por otra parte, el presente real decreto modifica el Real Decreto 1053/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas bovinas, para enmendar las discrepancias existentes entre los valores de equivalencia para el cálculo de unidades ganaderas mayores (UGM), que establece su anexo I, con los que se utilizan a efectos del Real Decreto 1048/2022, de 27 de diciembre, sobre la aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos y el establecimiento de requisitos comunes en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común, y la regulación de la solicitud única del sistema integrado de gestión y control, de modo que se garantice la coherencia entre ambas normas. Por otro lado, garantizar el máximo bienestar animal en las granjas de bovinos es una prioridad y por ello resulta necesario prohibir una serie de procedimientos que pueden provocar sufrimiento a los animales. En este sentido, si bien es necesario reducir al mínimo el uso de aparatos que puedan tener un impacto negativo en el bienestar de los animales, en determinadas circunstancias sigue siendo necesario el uso de aparatos que producen descargas eléctricas. Por ello, el real decreto incluye una serie de excepciones a la prohibición general de su utilización. Sin embargo, procede incluir alguna otra excepción y ciertas condiciones para su uso que garanticen que en su aplicación se evite al máximo el sufrimiento animal.

El contenido del presente real decreto se ajusta a los principios contemplados en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de

las Administraciones Públicas. Así, de acuerdo con los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de adecuar nuestra normativa a la de la Unión Europea, y se trata del instrumento más adecuado para garantizar que la misma se aplica de un modo homogéneo en todo el territorio nacional, garantizando de este modo el interés general. También se adecúa al principio de proporcionalidad, pues no existe otra alternativa menos restrictiva de derechos o que imponga menos obligaciones a los destinatarios. Por lo que respecta a los principios de seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, esta norma se adecúa a los mismos pues es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, y se ha procurado la participación de las partes interesadas, evitando cargas administrativas innecesarias.

También ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas, previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

La subvención que se regula en este real decreto se encuadra dentro del Plan Estratégico de Subvenciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, años 2021-2023, dentro de la línea de subvención «Ordenación y Fomento de la Mejora Ganadera. Conservación de la biodiversidad».

En la elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas, así como las organizaciones y asociaciones de criadores representativas del sector.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación previa de la Ministra de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 18 de julio 2023,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

Este real decreto tiene como objeto el establecimiento de los requisitos para la autorización de las entidades de control lechero y de la normativa básica para la coordinación y funcionamiento en España del control de rendimiento lechero en las razas de ganado de las especies bovina, ovina y caprina, con la finalidad de la determinación del valor genético y los méritos u otras capacidades de los reproductores, en el marco del programa de cría aprobado para cada raza y de acuerdo a los requisitos establecidos en el Capítulo V del Reglamento (UE) número 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016 relativo a las condiciones zootécnicas y genealógicas para la cría, el comercio y la entrada en la Unión de animales reproductores de raza pura, porcinos reproductores híbridos y su material reproductivo, y por el que se modifican el Reglamento (UE) n.º 652/2014 y las Directivas 89/608/CEE y 90/425/CEE del Consejo y se derogan determinados actos en el ámbito de la cría animal («Reglamento sobre cría animal»), y en el Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero, por el que se establecen las normas zootécnicas aplicables a los animales reproductores de raza pura, porcinos reproductores híbridos y su material reproductivo, se actualiza el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas y se modifican los Reales Decretos 558/2001, de 25 de mayo; 1316/1992, de 30 de octubre; 1438/1992, de 27 de noviembre; y 1625/2011, de 14 de noviembre.

Artículo 2. *Definiciones.*

A los efectos de este real decreto se entenderá como:

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

a) Asociación u organización de criadores: sociedad de criadores de razas puras, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2 del Reglamento (UE) 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, reconocidas por la autoridad competente para llevar a cabo un programa de cría en animales reproductores de raza pura de las especies bovina, ovina o caprina.

b) Auditor: técnico nombrado por la entidad de control lechero o por la asociación u organización de criadores para ejecutar las funciones previstas en el artículo 19.

c) Autoridad competente: los órganos competentes de las comunidades autónomas y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en función de sus respectivas competencias.

d) Control del rendimiento lechero: conjunto de actuaciones destinadas a comprobar sistemáticamente las producciones y otras aptitudes funcionales de las hembras reproductoras lecheras, para la determinación del valor genético y los méritos u otras capacidades de los animales, todo ello en el marco de un programa de cría aprobado oficialmente para la raza y de acuerdo a los requisitos establecidos en el capítulo V del Reglamento (UE) n.º 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, en el Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero, y en este real decreto.

Dichas actuaciones se llevarán a cabo en las diferentes razas, bien por las entidades de control lechero autorizadas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27.2 del Reglamento (UE) n.º 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, o bien por las propias asociaciones u organizaciones de criadores de la raza.

e) Controlador autorizado: personal cualificado nombrado por las entidades de control lechero o por las asociaciones u organizaciones de criadores, responsable de la ejecución de las tareas de control de rendimiento lechero.

f) Entidad de control lechero: toda persona física o jurídica autorizada por la autoridad competente de una o varias comunidades autónomas para la realización como terceros del control de rendimiento lechero en sus respectivos territorios, de acuerdo al artículo 27.1 a) del Reglamento (UE) n.º 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016. Dicha autorización no será requerida si el tercero designado en cuestión es un organismo público sometido al control de las autoridades competentes, tal y como establece el art. 27.2 del Reglamento (UE) n.º 2016/1012.

g) Explotación: la definida en el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.

h) Laboratorio de control lechero: laboratorio público o privado con los medios e infraestructura adecuados para llevar a cabo los análisis de caracteres cualitativos del control de rendimiento lechero, de acuerdo con lo establecido en los artículos 7 y 13 de este real decreto.

i) Lactación para la territorialización: a los efectos de la territorialización de las subvenciones previstas en este real decreto, aquella lactación cuya información de producción y, en su caso, de composición, haya sido incorporada por vez primera durante el año tomado como referencia a la evaluación genética de los animales contemplada en el programa de cría aprobado oficialmente para la raza. Dicha lactación deberá haber sido calculada a partir de los datos obtenidos del control de rendimiento lechero de una hembra inscrita en el libro genealógico de una raza reconocida en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España.

j) Programa de cría: aquél oficialmente aprobado por la autoridad competente, tal como se establece en el Reglamento (UE) n.º 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, y el Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero.

Artículo 3. *Ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto será de aplicación:

a) A las entidades de control lechero, las asociaciones u organizaciones de criadores de razas puras y a los animales reproductores inscritos en libros genealógicos de la especie bovina, ovina y caprina, que participen en el control de rendimiento lechero.

b) A los controladores autorizados para la realización del control de rendimiento lechero.

c) A los laboratorios de control lechero, titulares de las explotaciones y medios materiales regulados en el presente real decreto.

d) A las autoridades competentes en la aplicación del presente real decreto.

2. No será de aplicación a otras actividades, distintas a las definidas en el artículo 2 como control de rendimiento lechero, que puedan realizar las entidades de control lechero, asociaciones u organizaciones de criadores.

Artículo 4. *Distribución de competencias.*

La distribución de competencias para las actividades reguladas en el presente real decreto, será la siguiente:

a) Las comunidades autónomas serán las autoridades competentes en su territorio para la autorización de las entidades de control lechero y, en su caso, la realización de los controles oficiales regulados en el artículo 18.

b) El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación será la autoridad competente para:

1.º La designación de los laboratorios nacionales de referencia.

2.º La coordinación con las comunidades autónomas en la aplicación de la normativa de control lechero.

3.º La interlocución con los centros de referencia de la Unión Europea y con el International Committee for Animal Recording (ICAR).

4.º La gestión del registro de entidades y datos generales de control lechero ubicado en el sistema nacional de información de razas (ARCA).

5.º El reconocimiento de las asociaciones de criadores, aprobación de los programas de cría y control oficial de las asociaciones de criadores cuando la asociación de criadores actúe en el ámbito nacional de acuerdo con lo señalado en el artículo 9.1a) del Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero.

Artículo 5. *Control lechero por parte de las asociaciones u organizaciones de criadores.*

Las asociaciones u organizaciones de criadores podrán llevar a cabo el control de rendimiento lechero contemplado en su programa de cría por sí mismas o a través de una entidad de control lechero. En el primer caso, les serán de aplicación lo establecido en los artículos 8, 9 y 10.

CAPÍTULO II

Requisitos de autorización y funciones de las entidades de control lechero

Artículo 6. *Procedimiento de autorización y registro de las entidades de control lechero.*

1. Las entidades de control lechero que pretendan desarrollar las actividades de control de rendimiento lechero, definidas en el artículo 2 del presente real decreto, deberán contar, con carácter previo al inicio de las mismas, con la autorización expresa de la autoridad competente de aquellas comunidades autónomas en cuyos territorios se vayan a desarrollar dichas actividades. Quedarán exentos de esta autorización previa los organismos públicos sometidos al control de las autoridades competentes, tal y como establece el artículo 27.2 del Reglamento (UE) n.º 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016.

2. Las entidades de control lechero deberán solicitar autorización a las autoridades competentes, como máximo, 6 meses antes a la fecha en la que tengan previsto iniciar la actividad.

3. La autoridad competente, una vez recibida la solicitud de autorización, comprobará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 7.

4. El plazo máximo para resolver y notificar a la entidad será de 6 meses desde la recepción de la solicitud en el registro electrónico de la Administración competente. En caso de que la resolución sea desfavorable la autoridad competente deberá motivar la denegación de la solicitud. En caso de silencio administrativo, éste será positivo.

5. Tras la autorización, la autoridad competente responsable de la misma deberá registrar la entidad de control lechero en el registro de entidades y datos generales de

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

control lechero de ARCA y comunicar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicho registro.

6. La autoridad competente supervisará a las entidades de control lechero al realizar los controles oficiales regulados en el artículo 18, los cuales se regirán por lo establecido en el Reglamento UE 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, y de acuerdo al Plan coordinado de control oficial en materia de zootecnia.

7. Cualquier cambio sustancial de las condiciones en las que se produjo la autorización deberá ser comunicada a la autoridad competente que concedió la misma.

8. Las autorizaciones previstas en este capítulo podrán ser modificadas, suspendidas o revocadas previa audiencia del interesado, por la autoridad competente, a solicitud de su titular o de oficio, cuando por razones de índole zootécnico o como consecuencia de la supervisión señalada en el apartado 6 sea necesario, previa tramitación del correspondiente expediente administrativo en los términos establecidos por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Artículo 7. *Requisitos para la autorización de las entidades de control lechero.*

1. Salvo los organismos públicos sometidos al control de las autoridades competentes tal como se describe en el artículo 27.2 del Reglamento (UE) n.º 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, los requisitos básicos que han de cumplir el resto de las entidades de control lechero para su autorización son:

a) Que sean entidades constituidas mediante cualquier fórmula jurídica reconocida en derecho e integradas, en su mayoría, por criadores de ganado inscrito en libros genealógicos, o por asociaciones u organizaciones de criadores.

b) Deberán disponer de:

1.º Capacidad y personal suficiente y cualificado.

2.º Programa de formación para el personal de la entidad.

3.º Instalaciones, equipos y medios necesarios para la recogida de datos de control de rendimiento lechero en las explotaciones, entre los que se encuentran los medidores.

4.º Los medios y equipamiento precisos para la recepción, archivo, procesamiento, depuración y generación de toda la información de control de rendimiento lechero, tal y como se establece en este real decreto y en los protocolos que al efecto apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero.

5.º Procedimientos documentados de trabajo, auditoría interna y bioseguridad.

c) Además, deberán:

1.º Acreditar la formación del personal de la entidad y, en su caso, de los ganaderos autorizados a utilizar el método B o C de control de rendimiento lechero.

2.º Asegurar el cumplimiento de las condiciones de autorización y funciones de los controladores, como establece el artículo 10 de este real decreto.

3.º Contar, al menos, con los servicios de un laboratorio de control lechero para la realización de los análisis cualitativos de muestras de leche, acreditado conforme a las normas UNE-EN-ISO 17025, si éstos están contemplados en los programas de cría de las razas a las que prestan servicios. Estos laboratorios deberán actuar de forma coordinada con el laboratorio nacional de referencia, definido en el artículo 16.

4.º Impedir que exista conflicto de intereses entre las actividades de control de rendimiento lechero de la entidad y las explotaciones a las que preste servicio.

5.º Contar con una base de datos para el control lechero, tal y como establece el artículo 9.

2. La autoridad competente, de forma motivada, podrá eximir al solicitante del cumplimiento de alguno o algunos de los requisitos previstos en el apartado anterior, valorando a tal fin el historial previo del solicitante, en caso de que haya estado prestando servicios de control de rendimiento lechero de acuerdo al Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, por el que se regula el control oficial del rendimiento lechero para la evaluación genética en las especies bovina, ovina y caprina.

Artículo 8. Funciones.

En el desempeño de las actividades contempladas en el presente real decreto, las entidades de control lechero y, en su caso, las asociaciones u organizaciones de criadores, deberán cumplir las siguientes funciones:

a) Asesorar, orientar, vigilar y prestar todo el apoyo técnico necesario a los titulares de las explotaciones sometidas a control de rendimiento lechero, así como diseñar y facilitar los medios necesarios para su ejecución.

b) Autorizar el ingreso en el control de rendimiento lechero de las explotaciones propuestas por las organizaciones o asociaciones que gestionen programas de cría aprobados, y asignarles un código de identificación y un controlador autorizado.

c) Llevar un registro de las explotaciones y de los animales que participen con los datos correspondientes al control de rendimiento lechero.

d) Recopilar los datos de cada explotación según su sistemática de ordeño y asignar en cada momento uno de los métodos de control lechero establecidos en los protocolos que apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero

e) Autorizar, supervisar y, en su caso, dejar sin efecto el nombramiento de los controladores autorizados.

f) Asignar un código de identificación a los controladores autorizados.

g) Validar los modelos de medidores y los toma-muestras, ya sean portátiles o instalados en las salas de ordeño, utilizados en el control del rendimiento lechero, así como realizar su contrastación periódica, tal y como establezcan los protocolos que apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero siguiendo las recomendaciones del ICAR.

h) Gestionar y procesar los datos recogidos en el control de rendimiento lechero.

i) Cerrar y calcular la producción natural y normalizada de las lactaciones, de acuerdo con los procedimientos aprobados en el programa de cría y los reglamentos que desarrolle la Comisión Nacional de Control Lechero.

j) Coordinarse con los laboratorios de control lechero para la remisión de las muestras de leche.

k) Realizar las funciones de auditoría interna, de acuerdo con el artículo 19 y remitir anualmente a los órganos competentes de su comunidad autónoma un informe sobre los resultados de aquéllas.

l) Investigar y decidir las medidas correctoras de tipo técnico ante las irregularidades detectadas por la aplicación de este real decreto.

m) Comunicar al órgano competente de la comunidad autónoma donde se ubique la explotación ganadera, todas las irregularidades que detecten en el ejercicio de sus funciones y proponer, en su caso, las medidas correctoras oportunas.

n) Proporcionar a las asociaciones y organizaciones de criadores los datos acordados con éstas y recogidos en el ejercicio de control lechero para el desarrollo del programa de cría correspondiente.

ñ) Facilitar a los ganaderos participantes la información referida a los datos obtenidos en su explotación.

o) Fomentar la utilización de tecnologías avanzadas en la recogida, gestión y procesamiento de datos, que optimicen las actividades de control de rendimiento lechero.

p) Autorizar a los ganaderos el uso de los métodos B y C de control lechero, previa comprobación de los requisitos que estos han de reunir, de acuerdo con el artículo 14.

q) Diseñar y aplicar un procedimiento de control de la calidad de los datos obtenidos mediante los métodos B y C.

Artículo 9. Bases de datos para el control lechero.

1. Cada entidad creará una base de datos, en la que se integrará, procesará y analizará toda la información cuantitativa y cualitativa, recogida conforme a este real decreto.

2. El flujo de la información de la base de datos se ajustará al siguiente protocolo:

a) La entidad de control lechero recibirá los datos procedentes de la ejecución del control de rendimiento lechero por parte de los controladores en las explotaciones o, en su caso, de los ganaderos con métodos B o C, y de los parámetros analizados en las muestras de leche por parte de los laboratorios de control lechero.

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

b) La entidad filtrará, corregirá, incluirá en la base de datos y certificará los datos obtenidos.

c) La entidad de control lechero enviará estos datos a las organizaciones o asociaciones definidas en el artículo 2. Éstas procesarán la información y realizarán el cálculo de las valoraciones genéticas, conforme a lo indicado en el programa de cría correspondiente.

Posteriormente enviarán a las entidades de control lechero, con la suficiente antelación, un informe con las lactaciones que fueron excluidas y las causas de exclusión con el fin de posibles correcciones y en todo caso la mejora del sistema de recogida de información por parte de la entidad de control.

d) La entidad de control lechero, una vez procesada la información, la enviará con carácter anual al órgano competente de la comunidad autónoma donde radiquen los animales objeto de control y ésta a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en soporte informático. La información a trasladar se determinará en la Comisión Nacional de Control Lechero, de acuerdo a lo establecido en el artículo 15 del presente real decreto. Cada comunidad autónoma establecerá la información adicional que requiera recabar de las entidades autorizadas en su territorio.

3. Las condiciones de acceso y utilización de la base de datos se ajustarán a los siguientes criterios:

a) Las entidades de control lechero darán acceso a esta base de datos al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para consulta de todos los datos de las explotaciones en control de rendimiento lechero en todo el territorio nacional, a los órganos competentes de las comunidades autónomas en relación con los datos de las explotaciones de su ámbito territorial, y a cada ganadero en relación con los datos de su explotación.

b) A esta base de datos se podrá acceder vía electrónica, permitiendo el acceso a cada una de las Administraciones públicas mencionadas y para cada titular de explotación participante.

La información contenida en las bases de datos estará sujeta a lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, en el Reglamento (UE) n.º 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE y en la Ley 1/2019, de 20 de febrero, de Secretos Empresariales.

4. En caso de que el control lechero sea realizado por la propia asociación u organización de criadores, corresponderán a dicha asociación u organización las actuaciones que en este artículo se asignan a las entidades de control lechero.

Artículo 10. Controladores autorizados.

1. La entidad de control lechero o, en su caso, la asociación u organización de criadores fijará los requisitos para el nombramiento, la asignación del código de identificación, el régimen contractual, el régimen disciplinario o las tareas a realizar de los controladores autorizados.

2. Sus obligaciones básicas y responsabilidades en materia de control de rendimiento lechero serán las siguientes:

a) Realizar el control de rendimiento lechero según el método asignado, en cada momento, a cada explotación por la entidad de control lechero y la asociación u organización de criadores.

b) Mantener la privacidad de toda la información recogida.

c) Asistir con tiempo suficiente previo al ordeño en la explotación que se va a controlar y estar presente durante la realización del mismo, salvo en explotaciones con robots de ordeño.

d) Comprobar individualmente que los animales sujetos a control de rendimiento lechero están identificados. En animales que no dispongan de identificación electrónica, comprobar, con la periodicidad que estime oportuno y al menos una vez al año, la correspondencia de la

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

identificación de manejo de las hembras en control (identificación interna de trabajo, transpondedor, tatuaje, número genealógico, fotografía, silueta, etc., según la especie y raza) con el código de identificación bovino oficial, prestando especial atención a las nuevas incorporaciones de animales que se van a controlar en la explotación.

e) Salvo en explotaciones con métodos B o C autorizados realizar personalmente la comprobación periódica del rendimiento lechero de las reproductoras, conforme a lo establecido en el programa de cría y el método asignado a la explotación, codificando las incidencias que se produzcan en los controles y que afecten individualmente a cada hembra. Así mismo, notificará cualquier incidencia comunicada por el ganadero que pueda afectar de forma colectiva a los datos de las producciones de los animales, tales como los sanitarios o los relacionados con el manejo o la alimentación.

f) En su caso, tomar, envasar e identificar las muestras de leche de las reproductoras que fije el programa de cría; o bien supervisar estas labores.

g) Salvo en explotaciones con métodos B o C autorizados, mantener las muestras que tomen en perfecto estado de conservación.

h) Salvo en explotaciones con métodos B o C autorizados, enviar las muestras de leche, recogidas en cada control periódico, al laboratorio para su posterior análisis.

i) Consignar, con el mayor rigor, los datos que procedan en cada uno de los documentos de trabajo.

j) Informar a la entidad de control lechero o, en su caso, a la asociación u organización de criadores de cualquier anomalía o infracción que se produzca en las explotaciones a su cargo y que contravengan este real decreto.

k) Verificar las altas, bajas, fusiones, desagregaciones, traslados y cambios de titularidad que se produzcan en las explotaciones en control de rendimiento lechero.

l) Cumplimentar los impresos de altas, bajas e incidencias que afecten a las hembras de las explotaciones en control de rendimiento lechero.

m) Dejar en la explotación constancia por él y por el titular o el responsable del ordeño, de que el control se ha realizado.

n) Avisar al titular de la explotación previamente a la realización del control de rendimiento lechero, de acuerdo con la planificación de la entidad de control lechero o asociación u organización de criadores, y siempre que esto no afecte significativamente a la organización del personal presente en el ordeño.

3. El nivel de decisión de los controladores autorizados será aquél que le otorgue la entidad de control lechero o, en su caso, la asociación u organización de criadores, siguiendo, como mínimo, las directrices establecidas en este real decreto. No podrá tomar, entre otras, las siguientes decisiones específicas a título particular:

a) Alterar, en modo alguno, los procedimientos de cualesquiera de los métodos de control.

b) Utilizar un método de control diferente al asignado a cada explotación por la entidad de control lechero o la asociación u organización de criadores, en su caso.

c) Alterar las fechas del control.

d) Alterar el intervalo entre ordeños.

e) Alterar la alternancia exigida por el método.

f) Corregir o estimar producciones o demás datos del control de rendimiento lechero. En ningún caso, el controlador puede alterar la producción registrada.

g) Alterar las fechas de parto o de secado.

h) Substituir o alterar las muestras de leche recogidas.

i) Usar medidores distintos a los validados por la entidad de control lechero o por la asociación u organización de criadores.

4. Serán incompatibilidades específicas del controlador autorizado:

a) Controlar explotaciones en las que pueda existir conflicto de interés de tipo personal, profesional o económico, que pueda afectar a la objetividad de sus decisiones.

b) Realizar en las explotaciones asignadas actividades no autorizadas por la entidad de control lechero o asociación u organización de criadores.

c) Percibir cualquier tipo de retribución directa o en especie de las explotaciones que controla.

5. Las actividades de los controladores autorizados serán programadas por la entidad de control lechero o la asociación u organización de criadores.

CAPÍTULO III

Normas para el desarrollo del control del rendimiento lechero

Artículo 11. *Responsabilidades de los titulares de las explotaciones.*

Los titulares de las explotaciones ganaderas que participen en el control de rendimiento lechero deberán:

a) Cumplir con las obligaciones que establezca el reglamento interno aprobado por la asociación u organización de criadores responsable del programa de cría aprobado para la raza.

b) Tener a los animales sometidos a control inscritos en el libro genealógico de la raza y debidamente identificados, según lo indicado por la normativa vigente en materia de identificación animal y, en su caso, lo establecido en el programa de cría de la raza.

c) Participar activamente como explotación colaboradora en las actuaciones del programa de cría aprobado para la raza, contribuyendo positivamente a la conservación y al progreso genético de la misma, de acuerdo con los objetivos de dicho programa de cría, tal como se establece en el Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero.

d) Permitir el acceso a la explotación, en cualquier momento y sin previo aviso, al personal debidamente acreditado vinculado con el control de rendimiento lechero:

1.º De los servicios oficiales de su comunidad autónoma, para realizar el control oficial.

2.º De los controladores autorizados o del personal de la asociación u organización de criadores o de la entidad de control lechero, para realizar las labores de auditoría reguladas en este real decreto.

e) Comunicar a los controladores autorizados toda incidencia relacionada con el desarrollo del control de rendimiento lechero y cualquier otro dato relacionado que demanden, a iniciativa propia o a instancia de la asociación u organización de criadores o de la entidad de control lechero. La comunicación de cualquier incidencia o dato deberá registrarse en soporte documental o informático por parte del controlador o ganadero y de la entidad de control lechero o asociación u organización de criadores

f) En el caso de las explotaciones que tengan autorizado la utilización de los métodos B y C, los titulares de la explotación deberán cumplir, cuando les sean de aplicación, las obligaciones básicas y requisitos del artículo 10.2 de este real decreto, y no podrán tomar las decisiones contempladas en el artículo 10.3 del mismo.

g) No realizar ninguna actuación que pueda alterar el desarrollo y los resultados del control de rendimiento lechero en las hembras de su ganadería.

h) Estar al corriente de pago de las cuotas exigidas en el control de rendimiento lechero, si las hubiera.

Artículo 12. *Requisitos de las lactaciones para el control lechero.*

Para que las lactaciones puedan ser consideradas en los correspondientes programas de cría de cada raza, a los efectos oportunos de la determinación del valor genético y los méritos de los animales o cualquier otro criterio utilizado en los mismos, será necesario que los datos sean recogidos de acuerdo a lo establecido en los protocolos que al efecto apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero y de acuerdo con el método de cálculo de la lactación establecido en el programa de cría correspondiente.

Artículo 13. *Caracteres de producción lechera a registrar.*

1. En el desarrollo del control de rendimiento lechero se registrarán para cada raza los caracteres de producción lechera que se contemplen en su correspondiente programa de cría, con el carácter obligatorio o voluntario que se establezca en el mismo.

2. Dichos caracteres deberán referirse a la producción láctea, a la composición de la leche o a cualquier otro aspecto que se contemple en el programa de cría, de acuerdo con lo establecido en el anexo III, parte 2, punto 3 del Reglamento (UE) n.º 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016.

3. En caso de que un programa de cría aprobado oficialmente para una raza contemple dentro del control de rendimiento lechero, la toma de muestras de leche de las hembras en control y su posterior análisis laboratorial, dicho análisis deberá efectuarse en el laboratorio de control lechero que preste sus servicios a la entidad de control lechero o a la asociación u organización de criadores. Los análisis y toma de muestras de leche deberán respetar y cumplir los protocolos que al efecto apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero.

Artículo 14. *Requisitos para la aplicación del método B y C de control lechero.*

1. El método B de control de rendimiento lechero, conforme al ICAR, es aquél en el que todos los controles de rendimiento los realiza el titular de la explotación ganadera o la persona designada por aquella.

2. La asociación u organización de criadores o la entidad de control lechero que realicen el control de rendimiento lechero podrán autorizar la utilización del método B en explotaciones ganaderas de su ámbito de actuación siempre que así se contemple en el programa de cría aprobado para la raza. A tal efecto, las mencionadas asociaciones o entidades emitirán autorización expresa y por escrito para cada explotación ganadera en la que se vaya a permitir este método de control.

3. La aplicación del método B se desarrollará de acuerdo con lo establecido en este real decreto, el programa de cría de la raza y los protocolos que al efecto apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero, y bajo la supervisión última de la entidad de control lechero o la asociación u organización de criadores.

4. Este método, comprenderá, al menos, una de las siguientes actuaciones:

- a) La obtención en las explotaciones de los datos de producción lechera.
- b) La obtención de las muestras de leche necesarias para las analíticas en los laboratorios de control lechero y su remisión a los mismos.
- c) La recogida de otro de tipo de información establecida en el programa de cría de la raza por la asociación de criadores, de acuerdo en su caso con la entidad de control lechero.

5. Las asociaciones de criadores o las entidades de control lechero sólo podrán autorizar el método B en ganaderías de su ámbito de actuación cuando se cumplan los siguientes requisitos:

- a) El programa de cría autorizado para la raza contemple la posibilidad de aplicar este método de control en las explotaciones de la raza.
- b) Las explotaciones ganaderas cuenten con la capacidad suficiente para llevar a cabo dicho método, tanto en lo que se refiere a las instalaciones y equipos necesarios para la recogida de información y muestras, como a personal debidamente cualificado y formado.
- c) Todas las reproductoras deberán estar identificadas electrónicamente, siendo válida la identificación electrónica de la ganadería.

6. Asimismo, una vez autorizadas, las explotaciones deberán cumplir las siguientes obligaciones:

a) Cada explotación deberá designar una persona responsable de la realización del autocontrol, así como de la recogida y envío de datos, que responderá de las actuaciones realizadas.

b) Todas las reproductoras presentes en la explotación y que se encuentren en producción deberán someterse al control de rendimiento lechero, con independencia de que estén registradas o no en un libro genealógico.

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

c) Los datos obtenidos mediante este método serán remitidos por la persona responsable de la explotación ganadera a la asociación u organización de criadores o a la entidad de control lechero que lo haya autorizado, con el formato, vía de transmisión y periodicidad que dicha asociación o entidad determinen o en función de los protocolos que al efecto apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero.

d) En caso de obtenerse muestras de leche mediante autocontrol, la obtención, identificación, conservación y envío de las mismas se realizará según lo establecido por la entidad de control lechero o la asociación u organización de criadores correspondiente, que se basará en este real decreto y los protocolos que al efecto apruebe en el seno de la Comisión Nacional de Control Lechero de acuerdo con las recomendaciones del ICAR. En ausencia de estas últimas serán de aplicación las directrices que establezca la entidad de control lechero o la asociación de criadores que lo haya autorizado.

7. La asociación u organización de criadores o la entidad de control lechero correspondiente deberán comprobar el cumplimiento de todos los requisitos y obligaciones señalados en los apartados 5 y 6 con carácter previo y posterior, respectivamente, a la autorización del método B en una ganadería y deberá dejar constancia documental del resultado de dicha comprobación.

8. El cumplimiento de estos requisitos y obligaciones deberá mantenerse durante todo el periodo en el que se utilice este método en una ganadería, de manera que, si dejase de cumplirse cualquiera de ellos, la autorización quedará sin efecto, previa resolución motivada de la asociación u organización de criadores o la entidad de control lechero correspondiente. En este sentido, el responsable de la ganadería está obligado a cumplir con las obligaciones y responsabilidades de los controladores establecidas en el artículo 10 que les puedan ser de aplicación y a comunicar a la asociación u organización de criadores o la entidad de control lechero correspondiente cualquier circunstancia que pueda afectar al correcto desarrollo del método B o al cumplimiento de los requisitos con base en los cuales se concedió la autorización del mismo. De igual modo, el cumplimiento de estos requisitos y obligaciones se comprobará en las auditorías internas contempladas en el presente real decreto.

9. La asociación u organización de criadores o la entidad de control lechero dispondrá de un procedimiento de control de la calidad de los datos obtenidos mediante el método B, adaptado a las circunstancias de la raza y de las explotaciones ganaderas, que permita validar la información obtenida de los autocontroles y corregir o anular las posibles anomalías detectadas, de modo que se garantice la calidad de la información que se vaya a incorporar posteriormente al programa de cría de la raza. Este control de calidad de los datos, en el caso que sea necesario por la gravedad de las anomalías, podrá requerir de comprobaciones in situ a la ganadería por parte de la entidad de control lechero o asociación.

10. Igualmente, dicho procedimiento deberá establecer las medidas correctoras a tomar en caso de que se detecten incumplimientos y reiteración de los mismos por parte del ganadero en las labores de control lechero, las cuales podrán suponer desde la invalidación de controles o lactaciones hasta la retirada de la autorización de la ganadería para utilizar el método B.

11. El presente artículo será aplicable para la utilización del Método C de control de rendimiento lechero, siendo el método reconocido por el ICAR en el que los controles de rendimiento los realiza el titular de la explotación ganadera o la persona designada por ella y los controladores autorizados por la entidad de control lechero o la asociación.

CAPÍTULO IV

Estructuras y herramientas de coordinación y apoyo del control lechero

Artículo 15. *Comisión Nacional de Control Lechero.*

1. Se constituye la Comisión Nacional de Control Lechero, como órgano colegiado, adscrito a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. La Comisión Nacional de Control Lechero estará constituida por:

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

a) Una presidencia, que será la persona titular de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios.

b) Una vicepresidencia, que será la persona titular de la Subdirección General de Medios de Producción Ganadera.

c) Dos vocalías, funcionarios de la Subdirección General de Medios de Producción Ganadera con, al menos, Nivel 24, designados por el presidente, de los que uno de ellos actuará como secretario, el cual contará con voz y voto.

d) Una vocalía por cada una de las comunidades autónomas que decidan integrarse en la Comisión.

e) Una vocalía designada, de entre sus miembros, por cada organización o asociación oficialmente reconocidas, que recojan en sus programas de cría la realización de control de rendimiento lechero.

f) Una vocalía designada por la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios en representación del Laboratorio Nacional de referencia con, al menos, Nivel 24.

3. En caso de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal, a quien ostente la presidencia le suplirá quien ocupe la vicepresidencia.

4. La Comisión nacional de control de rendimiento lechero tendrá las siguientes funciones:

a) Analizar y estudiar los resultados globales del control lechero.

b) Analizar y valorar las medidas que se estimen oportunas para mejorar los resultados de control lechero.

c) Velar por el cumplimiento de la normativa europea y promover el seguimiento de las directrices del ICAR.

d) Establecer las medidas oportunas para una correcta y homogénea aplicación de las actuaciones en materia de control lechero en todo el territorio nacional. Promover la compatibilidad de datos de control lechero dentro de la misma especie. A estos efectos, la Comisión Nacional de Control Lechero podrá aprobar protocolos para la realización de las actuaciones de control lechero, tanto sobre especificaciones comunes para el bovino, ovino y caprino, como específicos para cada una de estas tres especies.

e) Analizar la territorialización de las subvenciones y en su caso proponer revisiones de los criterios y factores de modulación de las mismas.

f) Supervisar la estructura y funcionamiento de las bases de datos informáticas para el control lechero.

g) Modificar la información del registro de las entidades y datos generales de control lechero disponible en el sistema informático ARCA.

h) Proponer e informar las disposiciones de carácter general o sus modificaciones que puedan afectar al control de rendimiento lechero y se le sometan para informe por las autoridades competentes.

i) Colaborar en el establecimiento de la frecuencia de controles oficiales y revisar los criterios de selección de la muestra de control oficial del control de rendimiento lechero dentro del Plan coordinado de control oficial en materia de zootecnia.

j) Aprobar protocolos para la ejecución homogénea en el ámbito nacional de las auditorías contempladas en el artículo 19.

k) Adoptar cualquier otra medida necesaria para el correcto cumplimiento de este real decreto.

l) Las demás que puedan atribuir o asignar a la Comisión las disposiciones vigentes.

5. La Comisión Nacional de Control Lechero se reunirá de forma periódica, al menos, una vez al año.

6. La Comisión aprobará sus propias normas de funcionamiento y, en todo lo no previsto expresamente en dichas normas y en este artículo, será de aplicación lo establecido en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, y por las disposiciones específicas que les sean de aplicación.

7. El funcionamiento de la Comisión no supondrá incremento del gasto público y será atendido con los medios materiales y de personal existentes en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

8. No obstante, lo dispuesto en el apartado anterior, los gastos en concepto de indemnización por razón del servicio, dietas y desplazamientos que se originen por la participación en reuniones de los integrantes de la Comisión Nacional de Control Lechero serán por cuenta de sus respectivas Administraciones u organizaciones de origen.

9. Se podrán crear grupos de trabajo específicos para tratar cuestiones técnicas relacionadas con el control lechero. La designación de los participantes en estos grupos específicos se decidirá en el seno de la Comisión.

Artículo 16. *Laboratorio nacional de referencia.*

1. Se designa como Laboratorio nacional de referencia para el control lechero el señalado en el anexo II.

2. Dicho laboratorio se encargará, en el ámbito de sus competencias, de las funciones siguientes:

a) Coordinar y organizar de manera periódica ensayos de intercomparación con el fin de armonizar los métodos de análisis de leche con los laboratorios de control lechero y contrastación de sus resultados, e informar anualmente a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del resultado de aquéllos.

b) Prestar apoyo técnico y formativo a los laboratorios de control lechero apoyando e impulsando su acreditación.

c) Participar en la red de laboratorios de referencia del ICAR, así como asistir a sus reuniones y grupos de trabajo, y dar a conocer a los laboratorios de control lechero las propuestas, informes y demás consideraciones técnicas que se adopten en su seno.

d) Revisar los métodos de análisis, así como estudiar, evaluar y promover nuevas determinaciones analíticas con el fin de incrementar la información obtenida de las muestras de control lechero y mejorar la calidad de los resultados analíticos.

Artículo 17. *Registro de entidades y datos generales de control de rendimiento lechero.*

1. El Registro de entidades y datos generales de control de rendimiento lechero estará integrado en el sistema ARCA, gestionado por la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la colaboración y participación de las comunidades autónomas y sin perjuicio de sus competencias, para su uso compartido. Se constituye en una aplicación informática con tecnología internet/intranet que incluye una base de datos informatizada y que contiene los datos de registro de las entidades de control lechero y los datos generales anuales referentes a los controles de rendimiento lechero recabados por parte de las respectivas autoridades competentes, entre los que se encontrarán, como mínimo, los necesarios para llevar a cabo la territorialización de las subvenciones contempladas en el capítulo VI.

2. La concreta información que contenga este registro será acordada por las comunidades autónomas y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el seno de la Comisión nacional del control lechero. Cualquier modificación en la misma será asimismo acordada por dicha comisión.

3. La fecha límite para la carga de los datos generales anuales por parte de las respectivas autoridades competentes para su incorporación al registro será el 31 de marzo del año siguiente al que dichos datos hagan referencia.

CAPÍTULO V

Supervisión del control del rendimiento lechero**Artículo 18.** *Control oficial.*

1. El respectivo órgano competente de cada comunidad autónoma o del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, será el responsable del control oficial del control de rendimiento lechero según lo establecido en el artículo 9.3 y 9.4 del Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero.

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

2. El control oficial deberá cumplir lo establecido en el capítulo X del Reglamento (UE) n.º 2016/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, y el artículo 29.1 del Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero. En su aplicación, el procedimiento para desarrollar el control oficial del control de rendimiento lechero se recogerá en el Plan coordinado de control oficial en materia de zootecnia.

3. Los órganos competentes de las comunidades autónomas controlarán de forma aleatoria y con la frecuencia mínima establecida en el Plan coordinado de control oficial en materia de zootecnia a: las entidades de control lechero, las explotaciones ganaderas y reproductoras en control lechero y los laboratorios de control lechero. Para ello se tendrán en cuenta los criterios de selección de la muestra a controlar establecidos en dicho Plan.

4. Con el fin de valorar las posibles incidencias de los resultados globales, toda la información obtenida de estos controles oficiales se comunicará a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios a través del Registro regulado en el artículo 17 de este real decreto, integrado en la aplicación ARCA, y a la entidad de control lechero o asociación de criadores.

5. Sin perjuicio de lo previsto en el apartado anterior, los órganos competentes de las comunidades autónomas podrán efectuar todos aquellos controles oficiales que estimen oportunos, de cuyos resultados informarán anualmente a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de del Registro regulado en el artículo 17 de este real decreto, integrado en ARCA.

Artículo 19. Sistema de auditorías internas.

1. Los encargados de realizar las auditorías internas en el control de rendimiento lechero en campo son las entidades de control lechero y asociaciones u organizaciones de criadores, los cuales nombrarán los técnicos auditores, que contarán con la imparcialidad e independencia suficiente para desarrollar sus funciones.

2. La finalidad de las auditorías internas supone la comprobación del cumplimiento de este real decreto y de los protocolos que al efecto apruebe la Comisión Nacional de Control Lechero.

3. La frecuencia mínima de auditorías aleatorias, así como los procedimientos básicos para su realización se establecerán por parte de la Comisión Nacional de Control Lechero mediante un protocolo específico.

4. No obstante, las auditorías internas se podrán realizar sin perjuicio de las labores de supervisión que, eventualmente, se puedan realizar por parte de los titulares de las explotaciones, por los laboratorios o por las organizaciones o asociaciones definidas en el artículo 2, los cuales informarán a la entidad de control lechero o asociaciones u organizaciones de criadores sobre los errores o irregularidades detectadas en la labor de los controladores.

5. Así mismo, las entidades de control lechero realizarán las auditorías dirigidas que estimen oportunas, y cuando se detecten irregularidades o deficiencias respecto a lo estipulado en este real decreto.

6. En el caso de explotaciones autorizadas para utilizar los métodos B o C, la entidad de control o en su caso la asociación u organización de criadores que lo autorizó, fijará una frecuencia reforzada superior a la mínima establecida para la realización de auditorías en estas explotaciones.

Artículo 20. Régimen sancionador.

En caso de incumplimiento de lo dispuesto en este real decreto, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones previsto en el artículo 26 de la Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden a que hubiera lugar. Asimismo, serán de aplicación las demás disposiciones en materia sancionadora en vigor aprobadas por las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla.

CAPÍTULO VI

Bases reguladoras de las subvenciones al control de rendimiento lechero**Artículo 21.** *Objeto de las subvenciones y régimen jurídico aplicable.*

1. La Administración General del Estado, a través de sus presupuestos, podrá subvencionar los costes que generen las actividades del control de rendimiento lechero, con cargo a la aplicación presupuestaria que para cada ejercicio se determine en los Presupuestos Generales del Estado.

2. Estas subvenciones se ajustan a lo dispuesto en el artículo 27.2.b) del Reglamento (UE) n.º 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda en los sectores agrícola y forestal y en zonas rurales compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea o norma que, en su caso, lo sustituya.

3. Estas ayudas se regirán, además de por lo dispuesto en este real decreto, por lo previsto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones; en su Reglamento de desarrollo, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio; en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas; y, en caso de que en la ejecución de las subvenciones se celebren contratos que deban someterse a tal ley, en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

Artículo 22. *Beneficiarios.*

1. Las ayudas se concederán a favor de las entidades de control lechero o, en su caso, de las asociaciones u organizaciones de criadores que cumplan los siguientes requisitos:

a) Ser una entidad de control lechero según lo establecido en el artículo 6 de este real decreto o ser una asociación u organización de las definidas en el artículo 2.a) y que realice actividades incluidas en la definición de control de rendimiento lechero en el artículo 2.d).

b) Cumplir los requisitos exigidos por los artículos 13.2, 13.3 y 13.3 bis de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

c) Tener la condición de PYME de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.52 y anexo I del Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.

d) No tener la consideración de empresa en crisis, de acuerdo con el artículo 2.59 del Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.

e) No estar sujetos a una orden de recuperación pendiente tras una decisión previa de la Comisión que haya declarado una ayuda ilegal e incompatible con el mercado interior.

2. Estas ayudas podrán otorgarse a entidades públicas sujetas a Derecho Administrativo. En estos casos, la calificación jurídica de las subvenciones otorgadas a organismos públicos como ayudas de Estado tendrá que determinarse de forma individualizada de acuerdo con las características concretas de la actividad desarrollada por el organismo y con arreglo al Derecho de la Unión Europea en la materia.

Artículo 23. *Actuaciones objeto de subvención.*

1. Las subvenciones sólo se concederán para actividades de control lechero realizadas a partir de la presentación de la solicitud ante la autoridad competente, que deberá ajustarse al plazo establecido en la correspondiente convocatoria, de acuerdo con lo contemplado en el artículo 25.1.

2. Las actividades subvencionables a realizar por las entidades beneficiarias, desde la presentación de la solicitud, serán las definidas en el artículo 2 como actuaciones de control de rendimiento lechero.

3. En todo caso, los costes subvencionables serán avalados por pruebas documentales claras, específicas y actualizadas. El impuesto sobre el valor añadido (IVA) no será subvencionable, salvo cuando no sea recuperable para el beneficiario.

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

4. De conformidad con lo dispuesto en los apartados 4 y 5 del artículo 31 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, en caso de que sea preciso adquirir un bien para la ejecución de la actividad subvencionable, se establece que el período mínimo, a contar desde la fecha de adquisición del bien durante el cual los beneficiarios últimos deberán destinar los bienes subvencionados al fin concreto para el que se conceden las subvenciones de este real decreto será de cinco años.

Artículo 24. *Procedimiento de concesión y criterios objetivos.*

1. Estas ayudas se concederán en régimen de concurrencia competitiva, de acuerdo con el artículo 22.1 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, de conformidad con los principios de publicidad, transparencia, concurrencia, objetividad, igualdad y no discriminación, así como con los principios de eficacia y eficiencia, establecidos en sus artículos 8 y 17, y de acuerdo con lo dispuesto por el Reglamento de dicha ley, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio.

2. Estas subvenciones serán objeto de publicidad en la Base de Datos Nacional de Subvenciones, de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 130/2019, de 8 de marzo, por el que se regula la Base de Datos Nacional de Subvenciones y la publicidad de las subvenciones y demás ayudas públicas, y en la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

3. Los criterios objetivos serán los siguientes:

a) Número de lactaciones en el año de referencia: 4 puntos. En cada convocatoria, el reparto del total de puntos por este criterio entre los solicitantes de cada comunidad autónoma se realizará de forma proporcional al número de lactaciones que hayan realizado durante el año de referencia cada uno de ellos.

b) Carácter supraautonómico de la entidad solicitante: 6 puntos.

Las comunidades autónomas podrán añadir hasta un máximo de 5 puntos adicionales. La asignación de puntuación adicional podrá establecerse para los criterios anteriores o bien establecer criterios adicionales de priorización, con base en la clasificación en el Catálogo Oficial de las razas que han originado las lactaciones o la eficiencia en el desarrollo de las actividades de control lechero, a la hora de resolver estas subvenciones.

4. Sólo podrán ser beneficiarios de las ayudas los solicitantes que obtengan, al menos, 4 puntos. Cuando el importe a conceder a los solicitantes que obtengan como mínimo dicha puntuación exceda de las disponibilidades presupuestarias, el órgano competente procederá al prorrateo, entre los beneficiarios de la subvención, del importe global máximo destinado a las subvenciones.

Artículo 25. *Presentación de solicitudes.*

1. El plazo de presentación de solicitudes será el establecido en la convocatoria que, como máximo, será de un mes a partir del día siguiente a la publicación del extracto de la convocatoria en el boletín o diario correspondiente de la comunidad autónoma.

2. Las entidades de control lechero presentarán la solicitud ante la autoridad competente de la comunidad autónoma que les concedió la autorización.

3. Las asociaciones u organizaciones de criadores presentarán la solicitud ante la autoridad competente de la comunidad autónoma en la que se ubiquen los animales sobre los que se ha realizado el control de rendimiento lechero.

4. Las asociaciones u organizaciones de criadores no podrán solicitar esta subvención a título individual si se encuentran integradas en una entidad de control lechero que solicite la subvención para la misma actividad y en la misma comunidad autónoma.

5. Los solicitantes podrán autorizar al órgano gestor la consulta en la Agencia Estatal de la Administración Tributaria y la Tesorería General de la Seguridad Social sobre su situación en relación con sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social. En caso de que no autoricen dicha consulta, deberán presentar el correspondiente certificado acreditativo de estar al corriente con sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

En particular, en el ámbito de las obligaciones tributarias, el órgano de la Administración Pública respectiva encargado de tramitar la concesión de ayudas podrá obtener la información de cada uno de los solicitantes por la vía contemplada en el artículo 95.1.k) de la

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria, siempre y cuando el interesado lo autorice. En caso contrario, deberá aportar un certificado de estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias a estos efectos. En el caso de la acreditación de que el interesado está al corriente de sus obligaciones ante la Seguridad Social, siempre que no medie su oposición expresa, el órgano gestor accederá a esta información. No obstante, el solicitante podrá oponerse expresamente a esta consulta, debiendo aportar en este caso la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos indicados.

6. Conforme a lo previsto en el artículo 14.2, de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, las solicitudes se presentarán en todo caso por los medios electrónicos establecidos al efecto por las comunidades autónomas conforme al modelo que se establezca en la convocatoria.

7. Si la solicitud no reúne los requisitos establecidos, el órgano competente requerirá al interesado para que la subsane en el plazo máximo e improrrogable de diez días, indicándole que si no lo hiciese se le tendrá por desistido de su solicitud, previa resolución.

Artículo 26. *Instrucción, resolución, justificación, control y pago.*

1. Corresponde a las comunidades autónomas la convocatoria, tramitación, resolución, control y pago de las subvenciones a que se refiere este capítulo. La convocatoria se realizará mediante la publicación del extracto de la misma en el boletín o diario oficial correspondiente de la comunidad autónoma.

El plazo máximo para resolver y publicar la resolución de concesión no podrá exceder de seis meses contados a partir de la publicación del extracto de la correspondiente convocatoria en el boletín o diario oficial correspondiente o, si así lo determina la respectiva convocatoria, contados a partir de una fecha posterior conforme al artículo 25.4 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre. Si no se ha dictado y publicado resolución expresa en dicho plazo de seis meses, los interesados podrán entender desestimada su solicitud conforme al artículo 25.5 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre.

2. Asimismo, corresponderá a dichos órganos el pago de la subvención, una vez finalizada la actividad subvencionada, previa justificación de las actividades realizadas y tras efectuar los controles administrativos o sobre el terreno que sean precisos.

3. La justificación de la subvención y de la aplicación material de los fondos percibidos se ajustará, en todo caso, a lo señalado en el artículo 30 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, sin perjuicio del sometimiento a la verificación contable que fuera pertinente.

Los documentos justificativos de los gastos realizados con cargo a la cantidad concedida deben comprender el gasto total de la actividad subvencionada, aunque la cuantía de la subvención fuera inferior.

Los gastos se justificarán con facturas y demás documentos con valor probatorio equivalente en el tráfico jurídico civil, mercantil, o con eficacia administrativa. En caso de tratarse de facturas electrónicas, las mismas se remitirán por medios electrónicos al órgano convocante. Respecto del resto de documentos, se adelantarán por medios electrónicos para su comprobación y, asimismo, se presentarán presencialmente al órgano convocante en original o copia simple o copia auténtica, según los casos.

Justificada a satisfacción del órgano instructor la correspondiente subvención, se acordará cancelar las garantías en su caso constituidas conforme al Reglamento de la Caja General de Depósitos, aprobado por Real Decreto 937/2020, de 27 de octubre, para lo que se remitirá el documento justificativo de la cancelación para que el correspondiente organismo proceda a la devolución de la garantía correspondiente. La devolución se efectuará por alguno de los medios establecidos en la normativa reguladora de los pagos del Estado al titular de los fondos o de la cuenta de procedencia de éstos, según conste en el resguardo de constitución, o a su causahabiente.

4. La modalidad de justificación será mediante una cuenta justificativa que contendrá, bajo la responsabilidad del declarante, la siguiente documentación:

a) Una memoria de actuación justificativa del cumplimiento de las condiciones impuestas en la concesión de la subvención, con indicación de las actividades realizadas y de los resultados obtenidos.

b) Una memoria económica abreviada, que incluirá, al menos, un estado representativo de los gastos incurridos en la realización de las actividades subvencionadas, debidamente

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

agrupados, y, en su caso, las cantidades inicialmente presupuestadas y las desviaciones acaecidas.

No obstante, si el importe de la subvención concedida no excede de 60.000 euros, se admitirá cuenta justificativa simplificada, con el contenido del artículo 75 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

5. No obstante, lo anterior, el beneficiario podrá justificar la subvención ante el órgano convocante mediante la presentación de estados contables siempre que:

a) La información necesaria para determinar la cuantía de la subvención pueda deducirse directamente de los estados financieros incorporados a la información contable.

b) La citada información contable haya sido auditada por un auditor de cuentas, inscrito como ejerciente en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas, dependiente del Instituto de Contabilidad y Auditoría de Cuentas, como se recoge en el artículo 74 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de subvenciones.

6. El plazo para realizar la justificación de los gastos subvencionables, será como máximo de tres meses desde la finalización del periodo en el que se considerarán las actividades subvencionables.

7. De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.k) y 34.4 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, podrán concederse anticipos de pago de las ayudas de hasta el 40 por ciento de la cantidad concedida, sin justificación previa, tras la firma de la resolución de la concesión, y previa petición por parte del interesado. La cantidad restante se abonará una vez finalizada la actividad subvencionada, previa justificación de la realización de la actividad para la que fue concedida, y tras efectuar los controles administrativos o sobre el terreno que sean precisos. En el caso de que se soliciten por los beneficiarios anticipos de pago de las subvenciones en cuantías mayores de un 40 %, se requerirá la previa aportación por el beneficiario de un aval bancario, de duración indefinida, solidario con renuncia expresa al beneficio de excusión, por importe igual a la cuantía anticipada incrementado en un 10 %, constituyéndose a disposición del órgano concedente.

En ningún caso podrán realizarse pagos anticipados a beneficiarios cuando se haya solicitado la declaración de concurso voluntario, hayan sido declarados insolventes en cualquier procedimiento, hayan sido declarados en concurso obligatorio salvo que en éste haya adquirido eficacia un convenio, estén sujetos a intervención judicial o hayan sido inhabilitados conforme a la Ley 22/2003, de 9 de julio, Concursal, sin que haya concluido el periodo de inhabilitación fijado en la sentencia de calificación del concurso.

8. El beneficiario deberá disponer de los libros contables, registros diligenciados y demás documentos debidamente auditados en los términos exigidos por la legislación mercantil y sectorial aplicable al beneficiario en cada caso, con la finalidad de garantizar el adecuado ejercicio de las facultades de comprobación y control.

9. En las convocatorias y en las resoluciones de concesión de la subvención se tendrán en cuenta las disponibilidades presupuestarias y se hará constar expresamente que los fondos proceden de los Presupuestos Generales del Estado, o, en su caso, el porcentaje correspondiente. En cualesquiera modelos, tanto en soporte papel como electrónico, en todo instrumento de comunicación con el interesado, en la resolución de concesión y, en su caso, de pago, así como en cualesquiera soportes o medios de difusión deberá indicarse el origen de la financiación, especificando la cantidad procedente de los fondos estatales. En todo caso, se empleará el logo GOBIERNO DE ESPAÑA-MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, o las representaciones gráficas que se determinen, junto con el de la comunidad autónoma y, en su caso, el de la Unión Europea, conforme al modelo que se establezca. Las ayudas deberán repercutir sin discriminación en las actividades financiadas de control de rendimiento lechero independientemente de la comunidad autónoma donde radiquen.

10. En el caso de que alguna de las personas beneficiarias últimas renunciase total o parcialmente a la ayuda, el órgano concedente acordará la concesión de la subvención al solicitante o solicitantes siguientes a aquél en puntuación, siempre y cuando con la renuncia se haya liberado crédito suficiente para atender, al menos, una de las solicitudes denegadas.

Artículo 27. *Criterios aplicables a la territorialización de fondos.*

1. Las comunidades autónomas comunicarán a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, antes del 31 de marzo de cada año, mediante el certificado oficial generado a través de la aplicación informática ARCA, el número de lactaciones del año anterior definidas en el artículo 2, a efectos de la territorialización de subvenciones previstas en este real decreto.

Dicha certificación tendrá en consideración las lactaciones definidas en el artículo 2 generadas en su territorio y comunicadas por las asociaciones u organizaciones oficiales de criadores encargadas de la gestión del programa de cría correspondiente al órgano competente de la comunidad autónoma. Dichas asociaciones u organizaciones de criadores incluirán en sus bases de datos para cada lactación, el año natural en el que la información de dicha lactación fue incorporada por vez primera a la evaluación genética de los animales, contemplada en el programa de cría aprobado oficialmente para la raza.

2. A efectos de territorialización, únicamente se podrán certificar lactaciones de hembras de razas incluidas en el Catálogo oficial de España y con programa de cría gestionado por asociaciones reconocidas en España.

3. No obstante, para el cálculo de la cuantía territorializada se tendrán en cuenta otros factores de modulación:

a) Las lactaciones que provengan de entidades supraautonómicas tendrán una ponderación de un 25 % superior al resto.

A efectos de territorialización de subvenciones se entenderá por entidad supraautonómica aquella entidad de control lechero autorizada por dos o más comunidades autónomas, que cuente con un solo laboratorio de análisis de muestras y que en cada comunidad autónoma realicen el control de rendimiento lechero a más del 80 % de las hembras de las tres especies en control de rendimiento y al menos el 10 % nacional de hembras de las tres especies.

b) Las lactaciones que no incluyan control cualitativo de la leche tendrán una ponderación un 35 % inferior al resto.

4. La distribución territorial de los fondos queda condicionada al cumplimiento por parte de la autoridad competente de los requisitos de este real decreto.

Artículo 28. *Cuantía y compatibilidad de las subvenciones.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá financiar con cargo a los Presupuestos Generales del Estado, en concepto de control lechero, hasta la cantidad prevista en el anexo I.

2. Las subvenciones previstas en este real decreto serán compatibles con cualesquiera otras que, para la misma finalidad y objeto, pudieran establecer otras Administraciones públicas u otros entes públicos o privados, nacionales o internacionales, siempre que no se superen los límites a que se refiere el apartado 3.

3. El importe de las subvenciones reguladas en este real decreto en ningún caso podrá superar, aisladamente o en concurrencia con otras subvenciones o ayudas de otras Administraciones públicas o entes públicos o privados, nacionales o internacionales, destinadas al mismo fin, el coste de la actividad subvencionada, los límites del anexo I, ni los límites establecidos en cada caso en el artículo 27.5.a) del Reglamento (UE) n.º (UE) 2022/2472 de la Comisión de 14 de diciembre de 2022, sin perjuicio de límites más estrictos previstos para cada año en la respectiva convocatoria. Estas ayudas no se acumularán con ninguna ayuda de «*minimis*» correspondiente a los mismos costes subvencionables si dicha acumulación da lugar a una intensidad o importe de la ayuda superior al citado límite.

4. Las comunidades autónomas, en el ámbito de sus competencias, podrán completar la cuantía procedente de la Administración General del Estado, siempre que no se superen los límites a que se refiere el apartado 3. A efectos de cumplir con las obligaciones en materia de comunicación de información sobre ayudas de Estado a la Comisión Europea, las comunidades autónomas deberán informar mediante certificado oficial al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de las cantidades que han complementado, no más tarde del 31 de marzo del ejercicio siguiente, así como las presupuestadas en el ejercicio en el que se realiza la comunicación.

Artículo 29. *Financiación y transferencias de fondos.*

1. La distribución territorial de los créditos consignados al efecto en los Presupuestos Generales del Estado a cargo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se realizará de acuerdo con lo previsto en el artículo 86 de la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria. En su virtud, para cada ejercicio se establecerá la cantidad máxima correspondiente a cada comunidad autónoma, de acuerdo con las disponibilidades presupuestarias y teniendo en cuenta, en su caso, los remanentes de fondos a los que se refiere la regla sexta del apartado 2 de dicho artículo.

2. Los remanentes de los fondos resultantes al finalizar cada ejercicio presupuestario que se encuentren en poder de las comunidades autónomas seguirán manteniendo el destino específico para el que fueron transferidos y se utilizarán en el siguiente ejercicio como situación de tesorería en origen para la concesión de nuevas subvenciones.

Artículo 30. *Deber de información.*

1. Finalizado el ejercicio económico, y no más tarde del 31 de marzo del ejercicio siguiente, las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el estado de ejecución del ejercicio, con indicación de las cuantías totales de compromisos de crédito, obligaciones reconocidas y pagos realizados en el año, con el detalle de cada una de las aplicaciones presupuestarias del Presupuesto de Gastos del Estado desde las que se realizaron las transferencias de créditos. La información será puesta en conocimiento de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural y tenida en cuenta en la adopción de los acuerdos de distribución de fondos.

2. Las comunidades autónomas que gestionan las ayudas a que se refiere este artículo deberán proceder a un adecuado control de éstas que asegure la correcta obtención, disfrute y destino de los fondos percibidos por el beneficiario.

Artículo 31. *Modificación de la resolución, incumplimiento y reintegro.*

1. Toda alteración de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de la subvención podrá dar lugar a la modificación de las resoluciones de concesión.

2. Asimismo, la obtención concurrente de subvenciones otorgadas para la misma finalidad y objeto por otras Administraciones o entes públicos o privados nacionales, si supone sobrepasar el importe total de la ayuda correspondiente a cada una de las subvenciones contempladas en este real decreto, dará lugar a una reducción proporcional en el importe de las subvenciones reguladas en este real decreto.

3. El incumplimiento sobrevenido de los requisitos exigidos para la concesión de la subvención, o la no ejecución total de las inversiones, con independencia de otras responsabilidades en que hubiera podido incurrir la persona beneficiaria, dará lugar a la pérdida del derecho a la subvención concedida, con la obligación de reembolsar las cantidades ya percibidas, incrementadas con los intereses de demora legalmente establecidos.

En caso de incumplimientos parciales, la autoridad competente graduará el mismo y su repercusión en la pérdida parcial de la subvención concedida y en la obligación de reembolso parcial de las cantidades abonadas más los intereses de demora. No obstante, si el incumplimiento afecta a la no ejecución parcial de las actuaciones, se procederá a la pérdida del derecho a la subvención por la cuantía correspondiente a la parte no ejecutada.

Asimismo, procederá el reintegro de las cantidades percibidas, así como la exigencia del interés de demora desde el momento del pago de la subvención, en los demás supuestos previstos en el artículo 37.1 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, incluido el incumplimiento total o parcial de la actividad subvencionada.

Disposición transitoria primera. *Centros autonómicos de control lechero previamente designados.*

Los centros autonómicos de control lechero que estaban previamente designados de acuerdo con el Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, tienen dos meses desde la entrada en vigor del presente real decreto para presentar una solicitud de autorización como entidad de control lechero. La autoridad competente de la comunidad autónoma tendrá un plazo

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

máximo de seis meses para resolver y notificar dicha resolución de autorización, desde el momento de la presentación de la solicitud en el registro del órgano competente para resolver. Hasta entonces, mantendrán su designación.

Disposición transitoria segunda. *Instrucciones de aplicación de las recomendaciones del Comité Internacional para el Control del Rendimiento Animal.*

Las disposiciones de la Resolución de 10 de diciembre de 2020, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se publican las recomendaciones del Comité Internacional para el Control del Rendimiento Animal, de acuerdo con las instrucciones de aplicación de las mismas establecidas por la Comisión Nacional de Control Lechero Oficial, permanecerán vigentes hasta que la Comisión Nacional de Control Lechero acuerde los protocolos que las substituyan.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 368/2005, de 8 de abril, por el que se regula el control oficial del rendimiento lechero para la evaluación genética en las especies bovina, ovina y caprina.

Disposición final primera. *Modificación del Real Decreto 1625/2011, de 14 de noviembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones destinadas al fomento de las razas autóctonas españolas.*

El Real Decreto 1625/2011, de 14 de noviembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones destinadas al fomento de las razas autóctonas españolas, queda modificado como sigue:

Uno. El sexto párrafo del preámbulo queda redactado como sigue:

«Este régimen de ayudas será publicado y comunicado a la Comisión de acuerdo con lo recogido, respectivamente en los artículos 9.1 y 11.1 del Reglamento (UE) 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda a los sectores agrícolas y forestal y en zonas rurales compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.»

Dos. El segundo párrafo del artículo 1 queda redactado como sigue:

«Estas ayudas se ajustan a lo dispuesto en el Reglamento (UE) número 2022/2472 de la Comisión de 14 de diciembre de 2022, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda a los sectores agrícolas y forestal y en zonas rurales compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.»

Tres. Las letras d), f) y g) del artículo 2 quedan redactadas como sigue:

«d) Cumplir los requisitos exigidos por los artículos 13.2, 13.3 y 13.3 bis de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.»

«f) Tener la condición de PYME de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.52 y anexo I del Reglamento (UE) 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.»

«g) No tener la consideración de empresa en crisis, de acuerdo con el artículo 2.59 del Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.»

Cuatro. Se añade un nuevo párrafo al final del apartado 3 del artículo 5, con la siguiente redacción:

«En particular, en cualesquiera modelos, tanto en soporte papel como electrónico, en todo instrumento de comunicación con el interesado, en la resolución de concesión y, en su caso, de pago, así como en cualesquiera soportes o medios de difusión deberá indicarse el origen de la financiación, especificando la cantidad procedente de

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

los fondos estatales. En todo caso, se empleará el logo GOBIERNO DE ESPAÑA-MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, o las representaciones gráficas que se determinen, junto con el de la comunidad autónoma, conforme al modelo que se establezca.»

Cinco. El apartado 3 del artículo 7 queda redactado como sigue:

«3. El importe de las subvenciones reguladas en este real decreto, en ningún caso podrá superar, aisladamente o en concurrencia con otras subvenciones o ayudas de otras Administraciones públicas o entes públicos o privados, nacionales o internacionales, destinadas al mismo fin, el coste de la actividad subvencionada ni los límites establecidos en cada caso en las letras a) y c) del apartado 5 del artículo 27 del Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, sin perjuicio de límites más estrictos previstos para cada año en la respectiva convocatoria. Estas ayudas no se acumularán con ninguna ayuda de “minimis” correspondiente a los mismos costes subvencionables si dicha acumulación da lugar a una intensidad o importe de la ayuda superior al citado límite.»

Seis. Se añade un nuevo apartado 4 al artículo 8, con la siguiente redacción:

«4. La distribución territorial de los fondos queda condicionada al cumplimiento por parte de la autoridad competente de los requisitos de este real decreto.»

Siete. Se elimina la disposición final segunda.

Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 794/2021, de 14 de septiembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones a las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas, y se convoca la selección de entidad colaboradora para los ejercicios 2022 a 2025.*

El Real Decreto 794/2021, de 14 de septiembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones a las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas, y se convoca la selección de entidad colaboradora para los ejercicios 2022 a 2025, queda redactado de la siguiente manera:

Uno. El vigésimo quinto párrafo del preámbulo queda redactado como sigue:

«Estas subvenciones se ajustan y están condicionadas a lo dispuesto en el Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda a los sectores agrícolas y forestal y en zonas rurales compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.»

Dos. Se suprime el vigésimo sexto párrafo del preámbulo.

Tres. El vigésimo séptimo párrafo del preámbulo queda redactado como sigue:

«Este régimen de ayudas será publicado y comunicado a la Comisión de acuerdo con lo recogido, respectivamente en los artículos 9.1 y 11.1 del Reglamento número (UE) 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.»

Cuatro. El artículo 2 queda redactado como sigue:

«Artículo 2. Definiciones.

A los efectos del presente real decreto, serán de aplicación las definiciones previstas en el Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero, en el Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se regula el uso del logotipo raza autóctona en los productos de origen animal, en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, y en el Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda en los sectores agrícola y forestal y en zonas rurales compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, o por la normativa de la Unión Europea que lo sustituya.»

Cinco. Se modifican las letras b) y d) y se añade una nueva letra f) al apartado 2 y se añade un nuevo apartado 4 al artículo 4, con la siguiente redacción:

«b) No tener la consideración de empresa en crisis, de acuerdo con el artículo 2.59 del Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.»

«d) Tener la condición de PYME de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.52 y anexo I del Reglamento número (UE) 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.»

«f) Cumplir los requisitos exigidos por los artículos 13.2, 13.3 y 13.3 bis de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.»

«4. La concesión y pago de las subvenciones reguladas en este Real Decreto queda condicionada a la existencia de crédito adecuado y suficiente en los Presupuestos Generales del Estado de cada ejercicio.»

Seis. Las letras a) y c) del apartado 1 del artículo 12 quedan redactadas como sigue:

«a) Creación o mantenimiento de libros genealógicos: conforme al artículo 27.2.a) y 27.5 del Reglamento (UE) número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, será subvencionable hasta el 100 % del coste las siguientes actividades:

1.º Aplicación de base de datos del libro genealógico, software, hardware, su mantenimiento y mejora para la recogida y tratamiento de la información.

2.º Creación y mantenimiento de la página web de la asociación.

3.º Pruebas genéticas de identificación y filiación y otros análisis genéticos necesarios para la adecuada gestión del Libro Genealógico, así como los estudios para la caracterización de la raza.

4.º Sueldos, salarios, retribuciones, Seguridad Social y gastos del personal técnico o administrativo de la asociación y personal o empresas contratadas para la gestión del libro genealógico. En este apartado se incluyen las dietas y desplazamientos del personal de la asociación para llevar a cabo actuaciones relacionadas con el Libro Genealógico.

5.º Los gastos que genere el informe de la cuenta justificativa realizado por un Auditor de Cuentas, inscrito en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas, gastos de asesoría laboral y contable y fiscal y de riesgos laborales.

6.º Los gastos derivados de la aplicación de sistemas de certificación externa de los procesos recogidos en las reglamentaciones de libros genealógicos.

7.º La cuota de pertenencia a una entidad de segundo grado reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para el desarrollo de programas zootécnicos conjuntos y de interés común entre las diversas asociaciones, así como las cuotas a organismos de referencia zootécnicos designados por autoridades competentes en el ámbito nacional o internacional.

8.º Renting o leasing y mantenimiento de vehículos con un máximo de 7.000 euros/año por cada asociación.»

«c) Implantación y desarrollo del programa de mejora (conservación y/o selección) oficialmente reconocido para la raza, en el que se recogerán las actividades destinadas a determinar la calidad genética y/o el rendimiento del ganado, actuaciones para la conservación de la raza, los análisis genómicos y la creación y el mantenimiento de bancos de germoplasma en centros autorizados oficialmente. Conforme al artículo 27.2.b) y 27.5 del Reglamento número 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, esta línea será subvencionable hasta el 70 % del coste de las siguientes actividades:

1.º Controles de rendimientos en explotaciones y/o centros de testaje, incluyendo el transporte de los animales y excluyendo la alimentación de los animales, los tratamientos y pruebas sanitarias.

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

2.º Bases de datos y aplicaciones para el programa de mejora, software, hardware, su mantenimiento y actualización para la recogida y tratamiento de la información.

3.º Pruebas genéticas necesarias para la adecuada gestión del programa de cría en laboratorios autorizados.

4.º Estudios con los departamentos de genética para las valoraciones genéticas o la dirección técnica de los programas de conservación y mejora.

5.º Elaboración de catálogos de reproductores y publicaciones relativas a los programas de cría.

6.º Sueldos, salarios, retribuciones, Seguridad Social y gastos del personal técnico o administrativo de la asociación y personal o empresas contratadas para la gestión y desarrollo del programa de mejora. En este punto se incluyen las dietas y desplazamientos del personal de la asociación relacionados con el programa de mejora.

7.º Recogida y transporte de material reproductivo y gastos de almacenamiento para la constitución, mantenimiento y actualización de bancos de germoplasma.

8.º Los gastos derivados de la aplicación de sistemas de certificación externa de los procesos recogidos en los programas de mejora.»

Siete. Se añade un nuevo párrafo al apartado 1 del artículo 18, con la siguiente redacción:

«En cualesquiera modelos, tanto en soporte papel como electrónico, en todo instrumento de comunicación con el interesado, en la resolución de concesión y, en su caso, de pago, así como en cualesquiera soportes o medios de difusión deberá indicarse el origen de la financiación, especificando la cantidad procedente de los fondos estatales. En todo caso, se empleará el logo GOBIERNO DE ESPAÑA-MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, o las representaciones gráficas que se determinen, conforme al modelo que se establezca.»

Ocho. La disposición adicional primera queda redactada como sigue:

«Disposición adicional primera. *Régimen jurídico aplicable.*

Las subvenciones reguladas en el presente real decreto se registrarán, además de por lo dispuesto en este real decreto, por lo previsto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, así como por lo establecido en el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, por las demás normas de derecho administrativo que resulten de aplicación y supletoriamente la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y por el Reglamento (UE) n.º 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda en los sectores agrícola y forestal y en zonas rurales compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, o de la normativa de la Unión Europea que lo sustituya.»

Nueve. Se suprime la disposición adicional tercera.

Diez. El quinto guion del apartado «declaración responsable» del anexo II queda redactado de la siguiente manera:

«— Que cumple la condición de PYME, según de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.52 y anexo I del Reglamento (UE) 2022/2472, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2022.»

Disposición final tercera. *Modificación del Real Decreto 1053/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas bovinas.*

El Real Decreto 1053/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas bovinas, queda redactado de la siguiente manera:

Uno. La letra e) del apartado 3 del artículo 7 queda redactada de la siguiente forma:

«e) Se prohíbe el uso de aparatos que produzcan descargas eléctricas.

No obstante lo anterior, el uso de picas eléctricas estará permitido en los términos establecidos en la normativa comunitaria.

Asimismo, la autoridad competente podrá autorizar el uso de aparatos que produzcan descargas eléctricas con las siguientes finalidades:

1. Amaestrar a los animales, durante el periodo mínimo indispensable para ello. No estará permitido el uso de los aparatos mencionados en hembras gestantes y durante el periodo perinatal

2. Obtener semen. La utilización de aparatos que produzcan descargas eléctricas con este fin se hará bajo la supervisión del veterinario de explotación, por personal formado específicamente. En el Plan de bienestar animal se incluirá la duración y la frecuencia de utilización de dicha técnica y, en su caso, el uso de analgésicos.

3. Mantener a los animales en un espacio determinado.

Para hacer uso de las excepciones anteriores, la explotación deberá disponer de un Plan de bienestar animal, en el que el veterinario de explotación haya establecido las condiciones y parámetros de uso de los equipos, incluyendo el ajuste para cada animal si fuera necesario.»

Dos. El anexo I queda redactado como sigue:

«Valores de equivalencia para el cálculo de UGM

Bovinos	De menos de un año.	0,400
	De un año a menos de dos años.	0,700
	Machos, de dos años o más.	1,000
	Novillas, de dos años o más.	0,800
	Vacas de aptitud láctea, de dos años o más.	1,000
	Otras vacas, de dos años o más.	0,800»

Disposición final cuarta. *Carácter básico y título competencial.*

Este real decreto tiene carácter básico y se dicta al amparo del artículo 149.1.13.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, excepto la disposición final tercera que se dicta al amparo asimismo del artículo 149.1 16.^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final quinta. *Publicidad de los protocolos de control lechero.*

Mediante resolución de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, que se publicará en el «Boletín Oficial del Estado», se harán públicos los protocolos de control lechero de las especies bovina, ovina y caprina de acuerdo con las instrucciones de aplicación de las mismas establecidas por la Comisión nacional del control lechero, para su adecuación a la normativa comunitaria o a las recomendaciones o reglamentaciones del ICAR.

Disposición final sexta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de la publicación de este real decreto en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Importe máximo por lactación

El importe máximo por cada lactación para la territorialización, según están definidas en el artículo 2, que podrá aplicarse en concepto de control de rendimiento lechero con cargo a

§ 3 Control rendimiento lechero para la evaluación genética especies bovina, ovina y caprina

los Presupuestos Generales del Estado será, para cada especie prevista en este real decreto, el siguiente:

Bovino: 10 euros. Ovino: 5 euros. Caprino: 5 euros.

ANEXO II

Designación de Laboratorio Nacional de Referencia

Se designa como Laboratorio Nacional de Referencia para el control del rendimiento lechero al Laboratorio Agroalimentario de Santander. Dirección General de Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. C/ Concejo, s/n. 39011 Santander.

§ 4

Real Decreto 787/2023, de 17 de octubre, por el que se dictan disposiciones para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales terrestres en cautividad

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 263, de 3 de noviembre de 2023
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2023-22499

El Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»), establece los requisitos básicos en materia de trazabilidad de los animales terrestres en cautividad, y dispone que es responsabilidad de los Estados miembros establecer los sistemas de identificación y registro de los mismos.

Estos sistemas deberán garantizar una aplicación eficiente de las medidas de prevención y control de enfermedades y la trazabilidad de los animales terrestres en cautividad y de sus desplazamientos, entre otros aspectos. Para ello, comprenderán los medios para la identificación individual o en grupo de los animales, los documentos de identificación y desplazamiento, documentos actualizados sobre los establecimientos y la base de datos informática de determinados animales terrestres en cautividad.

En desarrollo de esta normativa europea de sanidad animal básica, el Reglamento Delegado (UE) 2019/2035 de la Comisión, de 28 de junio de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a las normas sobre los establecimientos que tengan animales terrestres y las plantas de incubación, y a la trazabilidad de determinados animales terrestres en cautividad y de los huevos para incubar, establece disposiciones específicas por lo que respecta a las obligaciones relativas a las bases de datos, los requisitos detallados de identificación y registro para diferentes especies de animales, entre ellos las exenciones y las condiciones de las mismas, y los documentos asociados a estas operaciones.

Por otra parte, el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/520 de la Comisión, de 24 de marzo de 2021, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la trazabilidad de determinados animales terrestres en cautividad, y el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963 de la Comisión, de 10 de junio de 2021, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429, (UE) 2016/1012 y (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a la identificación y el registro de equinos y por el que se establecen modelos de documentos de identificación para esos animales, establecen normas relativas a las especificaciones técnicas para las bases de datos, los métodos de identificación, los documentos y formatos, y los plazos, a fin de

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

garantizar la uniformidad de las condiciones de funcionamiento del sistema de identificación y registro y de trazabilidad.

Dichas normas regulan diversos aspectos, algunos novedosos, tales como la introducción de la identificación electrónica de los animales de la especie bovina, el uso del documento de identificación bovina solo para desplazamientos a otros Estados miembros, la identificación individual de camélidos y cérvidos, la identificación individual de las psitácidas implicadas en movimientos con destino a otro Estado miembro, o cambios competenciales en cuanto a la emisión de los pasaportes de los équidos registrados, de manera que la expedición de los mismos será competencia de las asociaciones mientras que la entrega será competencia de la autoridad competente, quien deberá velar por la transferencia segura de la información desde las asociaciones a la base de datos, de la transferencia del pasaporte y de la entrega del mismo al titular del animal. Asimismo, para los équidos, se introducen modificaciones en el formato del documento de identificación –diferenciándose entre un documento de identificación estándar, para los équidos de crianza y renta, y un documento de identificación ampliado, para los équidos registrados– así como en su contenido, incorporándose, entre otros, datos sanitarios como la marca de validación, expedida por la autoridad competente, o el permiso, expedido por la Federación Ecuestre Internacional o la autoridad de carreras de caballos competente.

En los animales de la especie bovina, la introducción de la identificación electrónica implica necesariamente la modificación de la estructura del código de identificación, mediante la inclusión del código de especie en la cuarta y quinta posición de los últimos quince dígitos del código, tanto de los bovinos –con el fin de evitar duplicidades entre los códigos visuales ya aplicados y los nuevos códigos electrónicos– como de otras especies como son el ovino, el caprino y los équidos.

Por otra parte, la normativa europea da la opción a los Estados miembros de eliminar el documento de identificación de los bovinos para los movimientos nacionales. Con base en esta posibilidad y en aras de la simplificación administrativa, el presente real decreto establece que, tras un periodo transitorio de cinco años desde su entrada en vigor, dicho documento deberá acompañar al animal únicamente en el caso de que éste se traslade a otro Estado miembro.

Además, se establecen plazos máximos de siete días para bovinos y de tres meses para ovinos, caprinos, camélidos y cérvidos, para la comunicación al Registro general de identificación individual de animales (RIIA), por parte del titular, de la información relativa a los nacimientos y muertes; y un plazo de siete días para la comunicación de cualquier cambio producido en la información que se almacena en este registro o en el Registro general de movimientos de ganado (REMO).

Este nuevo marco normativo europeo hace necesario adecuar la normativa básica nacional de identificación y registro existente para las diferentes especies animales.

Esta normativa nacional es extensa y los sistemas de identificación y registro de las diferentes especies quedan regulados en disposiciones sectoriales diversas, tanto relativas a la ordenación de las explotaciones como de carácter sanitario. Con el fin de crear un único marco normativo en el ámbito nacional en materia de identificación, registro y trazabilidad animal, en línea con la nueva normativa europea, y sin perjuicio de otras normativas existentes, el presente real decreto recoge los distintos sistemas de identificación y registro regulados hasta ahora en las normas específicas de identificación animal y de ordenación sectorial para los bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos, aves de corral, lepóridos y abejas, e incluye, además, especies para las cuales no existía hasta el momento ninguna normativa de este tipo, como son los camélidos, los cérvidos, las especies peleteras y las psitácidas.

Adicionalmente, teniendo en cuenta la experiencia adquirida en la aplicación de la normativa nacional en materia de identificación animal, se hace necesario precisar en este real decreto que la existencia de animales que no cumplan con la normativa de identificación vigente o para los cuales el titular no pueda garantizar su trazabilidad podrá considerarse, por parte de la autoridad competente y en función de las circunstancias, un riesgo cierto y grave para la salud pública y animal. Conforme al artículo 77 de la Ley 8/2003, de 24 de abril, en tales casos las autoridades competentes y, en su caso, los inspectores acreditados

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

podrán adoptar, de forma motivada, por razones de urgencia o necesidad, medidas provisionales de carácter cautelar.

Por último, debe derogarse o, en su caso, modificarse, la normativa en materia de identificación cuyas disposiciones queden ahora recogidas por la presente norma. En concreto, han de derogarse el Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina; el Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina; el Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre, por el que se regula el sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina, y el Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.

Por otro lado se deroga el artículo 15 del Real Decreto 360/2009, de 23 de marzo, por el que se establecen las bases del programa coordinado de lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky, por haber quedado obsoletas las condiciones de calificación sanitaria a las que dicho artículo se refiere; el artículo 13 del Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas intensivas, y se modifica la normativa básica de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo, por haber quedado incluida en el presente real decreto la identificación de los animales porcinos; el artículo 5.3 del Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino, que establece para los équidos la declaración censal por categorías de animales, y el artículo 32 del Decreto de 4 de febrero de 1955, por el que se aprueba el Reglamento de Epizootias, pues se encontraba superado desde la aprobación de la Ley 8/2003 de 24 de abril, de Sanidad Animal.

Por su parte, deben modificarse el Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas, y el Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas, y derogarse ciertos aspectos del Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas. El Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino, se modifica para acoger la nueva definición de explotaciones silvestres o semisilvestres de équidos.

Por último, la normativa que regula las mencionadas bases de datos, RIIA y REMO, y el Registro general de explotaciones ganaderas (REGA), que conforman el Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN), debe adaptarse a los cambios introducidos en la normativa de identificación. De esta manera, han de modificarse el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas, y el Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales, con el fin de introducir a los camélidos como categoría de animales de producción y permitir registrar sus movimientos con base en su identificación individual.

Así, el capítulo I regula las disposiciones generales, como el objeto y los componentes del sistema de identificación, registro y trazabilidad; el capítulo II se ocupa de los medios de identificación, señalando las reglas generales acordes a la idiosincrasia de cada especie y los plazos dados para identificar a los animales según sus especies y las técnicas que han de seguirse, incluyendo las reglas para los códigos de identificación; el capítulo III se consagra a los documentos de identificación; el capítulo IV se refiere a los documentos que acompañan el movimiento de animales documento de movimiento y certificado sanitario de origen; el capítulo V regula el libro registro de explotación, basado en la normativa europea; el capítulo VI regula las bases de datos informatizadas en este ámbito, incluyendo varios registros existentes y fijando plazos de comunicación de datos; el capítulo VII disciplina la identificación de animales de otros Estados miembros y terceros Estados; el capítulo VIII se ocupa de los controles y el régimen sancionador.

Este real decreto se dicta en virtud de la habilitación contenida en la disposición final quinta de la Ley 8/2003, de 24 de abril, y conforme a los artículos 7.1 y 39 de dicho cuerpo legal.

Este real decreto tiene el carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto 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 de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente. Se exceptúa la regulación relativa a intercambios con otros Estados contenida en los artículos 26 y 27, y su régimen sancionador correspondiente, que se dictan al amparo del artículo 149.1.10.^a y 16.^a, primer inciso, de la Constitución Española, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva en materia de comercio exterior y sanidad exterior, respectivamente.

En la tramitación de este real decreto se ha consultado a las Comunidades Autónomas y a las Ciudades de Ceuta y Melilla, así como las entidades representativas de los sectores afectados.

También ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

Asimismo, en cumplimiento de lo previsto en la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, el proyecto de real decreto ha sido sometido al procedimiento de audiencia e información públicas y se adecúa a los principios de buena regulación a que se refiere el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En concreto, cumple con los principios de necesidad y eficacia, pues se trata del instrumento más adecuado para garantizar que la normativa europea se aplica de un modo homogéneo en todo el territorio nacional, lo que garantiza el interés general. También se adecúa al principio de proporcionalidad, pues no existe otra alternativa menos restrictiva de derechos o que imponga menos obligaciones a los destinatarios. En cuanto a los principios de seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, dicha norma se adecúa a los mismos pues es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, se ha procurado la participación de las partes interesadas a través del proceso de información y participación pública, y deroga las disposiciones mencionadas en vigor para actualizar la regulación ya superada por la normativa nacional y de la Unión Europea con el fin de contener toda la regulación en un mismo instrumento jurídico, evitando cargas administrativas innecesarias o accesorias.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 17 de octubre de 2023,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

El presente real decreto regula el sistema de identificación, trazabilidad y registro de los bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos, camélidos, cérvidos, aves de corral, lepóridos y especies peleteras, abejas y psitácidas en España, en virtud de lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal») y los reglamentos delegados y de ejecución que de él se derivan.

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

La aplicación del presente real decreto se entiende sin perjuicio de cuantas normas sectoriales concurren y sin menoscabo de las competencias correspondientes de las autoridades ambientales o de comercio.

Artículo 2. *Definiciones.*

1. A efectos de este real decreto serán de aplicación las definiciones de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas (REGA); del Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales; del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento y del Consejo, de 9 de marzo de 2016; del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035 de la Comisión, de 28 de junio de 2019, y del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963.

2. Asimismo, a efectos de este real decreto se entenderá por titular del animal: En el caso de los equinos, el «operador», según lo define el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963; en el caso de los bovinos, toda persona física o jurídica que tenga al animal bajo su responsabilidad, incluso por un plazo limitado, pero excluidos los veterinarios.

Artículo 3. *Obligaciones de los titulares.*

El titular del animal, el titular de la explotación o ambos, en función de lo dispuesto en el articulado, serán los responsables del cumplimiento de lo establecido en el presente real decreto.

Cuando el titular del animal no sea el propietario, actuará en representación de éste.

Artículo 4. *Componentes del sistema de identificación, registro y trazabilidad.*

El sistema de identificación, registro y trazabilidad se compondrá de:

- a) Medios de identificación.
- b) Documentos de identificación (en el caso de bovino y equino).
- c) Documento de movimiento.
- d) Libro de registro de explotación.
- e) Bases de datos informatizadas.

CAPÍTULO II

Medios y plazos de identificación

Artículo 5. *Medios de identificación de los bovinos.*

1. Los medios de identificación de los bovinos podrán consistir en:

a) Un crotal convencional de tipo bandera fijado a cada pabellón auricular del animal, que contendrá el código de identificación establecido en el anexo II.1, para los bovinos nacidos hasta la fecha establecida en el anexo II.3; o bien,

b) Un crotal convencional de tipo bandera fijado a la oreja derecha y un crotal electrónico de tipo bandera fijado a la oreja izquierda, que contendrá el código establecido en el anexo II.2, para los bovinos nacidos a partir de la fecha establecida en el anexo II.3. Los bovinos nacidos tras la entrada en vigor del presente real decreto y antes de la fecha establecida en el anexo II.3 podrán identificarse conforme a este apartado de manera voluntaria.

2. Se contemplan las siguientes excepciones:

a) En determinadas explotaciones extensivas o semiextensivas, según la clasificación del Real Decreto 1053/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas bovinas, localizadas en zonas de difícil acceso, y a petición del titular a la autoridad competente, el medio de identificación electrónico autorizado podrá ser un bolo ruminal.

b) Por motivos culturales, históricos, recreativos, científicos o deportivos y para aquellos bovinos que residan en establecimientos de confinamiento, y a petición del titular a la

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

autoridad competente, el medio de identificación autorizado podrá ser solo el bolo ruminal o el transpondedor inyectable, siendo la cualificación exigida para la aplicación de este último la de licenciado o graduado en veterinaria.

La autoridad competente establecerá un procedimiento para la gestión y concesión de las autorizaciones a las que se refieren los párrafos a) y b).

c) A los bovinos machos de raza de lidia se les podrán retirar los crotales en el momento del herrado y ahijado de los animales, considerándose equivalente a todos los efectos a partir de dicho momento la identificación tradicional según se describe en el Reglamento específico del libro genealógico en vigor. En cualquier caso:

i. La sustitución de una marca por otra deberá realizarse en presencia del veterinario técnico del Libro Genealógico y comunicarse a la autoridad competente.

ii. Una vez retirados los crotales, el ganadero responsable deberá conservarlos en su posesión, en cumplimiento de la normativa vigente. Cuando los animales sean objeto de movimiento, estando específicamente incluidos los que se realicen con destino a las plazas de toros o bien en el caso de intercambio, deberán ir acompañados de dichos crotales.

3. Los medios de identificación de los bovinos cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

Artículo 6. Medios de identificación de los ovinos y caprinos.

1. Los ovinos y caprinos se identificarán con el código de identificación individual descrito para estas especies en el anexo II, mediante:

- a) Un crotal convencional, de tipo bandera o botón, en la oreja derecha; y
- b) un identificador electrónico, que podrá ser:

- i. Un crotal electrónico tipo bandera o tipo botón en la oreja izquierda, o
- ii. un bolo ruminal, o
- iii. una pulsera electrónica en la cuartilla de la extremidad posterior izquierda;
- iv. un inyectable en el metatarso derecho. En los casos que el identificador electrónico sea un inyectable, deberá indicarse en el documento de movimiento de los animales el tipo de dispositivo y su localización exacta en el animal.

2. Los ovinos y caprinos que esté previsto trasladar, antes de cumplir los doce meses, a un matadero en territorio nacional, podrán identificarse mediante:

- a) Un crotal convencional de tipo rectangular en la oreja derecha, con el código de identificación de la explotación de nacimiento, si están destinados a trasladarse directamente al matadero o previo paso por un único cebadero.
- b) Un crotal electrónico de tipo rectangular en la oreja izquierda con el código de identificación individual del animal y que muestre, en su porción visual, tanto el código de la explotación de nacimiento como el código de identificación individual, si están destinados a pasar previamente por un único centro de concentración.

3. Los ovinos y caprinos que esté previsto trasladar a un matadero en otro Estado miembro, antes de cumplir los doce meses, podrán identificarse mediante:

- a) Un crotal convencional de tipo rectangular en la oreja derecha, con el código de identificación de la explotación de nacimiento, si están destinados a trasladarse directamente al matadero.
- b) Un crotal convencional de tipo rectangular, en la oreja derecha, y un crotal electrónico de tipo rectangular en la oreja izquierda, que muestren el código de identificación individual del animal, si están destinados a pasar previamente por un cebadero o por un centro de concentración.

4. Se contemplan las siguientes excepciones:

- a) En los ovinos y caprinos con orejas demasiado pequeñas se podrá substituir el crotal convencional por la pulsera convencional.
- b) Por motivos culturales, históricos, recreativos, científicos o deportivos y para aquellos ovinos y caprinos que residan en establecimientos de confinamiento, y a petición del titular a

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

la autoridad competente, el medio de identificación autorizado podrá ser sólo el bolo ruminal o el transpondedor inyectable en el metatarso derecho, siendo la cualificación exigida para la aplicación de este último la de licenciado o graduado en veterinaria. La autoridad competente establecerá un procedimiento para la gestión y concesión de las autorizaciones a las que se refiere este párrafo.

c) Lo dispuesto en los apartados 3.a) y 3.b) de este mismo artículo podrá aplicarse a los ovinos y caprinos que esté previsto trasladar para su sacrificio en un tercer país.

5. Los medios de identificación de los ovinos y caprinos cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

Artículo 7. *Medios de identificación de los porcinos.*

1. Los porcinos se identificarán mediante un crotal convencional de tipo bandera o botón o mediante un tatuaje. Dicha marca determinará la explotación de nacimiento de los animales.

2. La autoridad competente podrá establecer, por motivos sanitarios, adicionalmente a la identificación descrita en el apartado anterior, la identificación individual de los animales reproductores mediante un crotal convencional, que mostrará el código descrito en el anexo II.7.

3. En animales de capas no blancas se utilizará el crotal siempre que los sistemas de tatuaje dificulten la identificación de los mismos.

4. Los medios de identificación de los porcinos cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

Artículo 8. *Medios de identificación de los equinos.*

1. Los equinos se identificarán con código de identificación individual mediante:

a) Un transpondedor inyectable implantado por vía parenteral en condiciones asépticas en el tercio superior del lado izquierdo del cuello, en un punto medio entre la nuca y la cruz y en la zona del ligamento nucal, siendo la cualificación exigida para la citada aplicación la de licenciado o graduado en veterinaria. O bien:

b) Un crotal electrónico de tipo botón, exclusivamente para animales con destino a la producción de carne y nacidos en explotaciones de tipo producción-reproducción, pastos y explotaciones silvestres o semisilvestres de équidos, de acuerdo con la clasificación contemplada en el Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino, que vayan a trasladarse directamente a matadero desde dichas explotaciones. En el caso de los équidos nacidos en explotaciones silvestres o semisilvestres, únicamente podrán identificarse con crotal electrónico aquellos animales que vayan a trasladarse directamente a matadero antes de los doce meses de edad.

2. Los medios de identificación de los equinos cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

Artículo 9. *Medios de identificación de los camélidos.*

1. Los camélidos se identificarán con código de identificación individual mediante:

a) Crotal convencional, de tipo bandera o botón, en cada pabellón auricular, o

b) transpondedor inyectable, implantado por vía parenteral en condiciones asépticas en el tercio superior del lado izquierdo del cuello, siendo la cualificación exigida para la citada aplicación la de licenciado o graduado en veterinaria.

2. Los medios de identificación de los camélidos cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

Artículo 10. *Medios de identificación de los cérvidos.*

1. Los cérvidos se identificarán con código de identificación individual mediante:

a) Crotal convencional, de tipo bandera o botón, en cada pabellón auricular, o

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

b) transpondedor inyectable, implantado por vía parenteral en condiciones asépticas en el tercio superior del lado izquierdo del cuello, siendo la cualificación exigida para la citada aplicación la de licenciado o graduado en veterinaria.

2. Los medios de identificación de los cérvidos cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

Artículo 11. *Medios de identificación de las aves de corral.*

1. Todas las aves de corral y huevos para incubar que abandonen una explotación lo harán en dispositivos de transporte precintados física o electrónicamente, de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto o quede registrada su apertura, así como la razón de su apertura.

A estos efectos, se entenderá por dispositivo de transporte cualquier sistema utilizado para trasladar las aves de corral y los huevos para incubar entre explotaciones u otras instalaciones relacionadas, lo que incluye jaulas, cajas, bandejas y elementos de los vehículos de transporte que albergan la carga y que asegure, en todo momento, una separación clara entre animales de orígenes diferentes.

En el caso del transporte de pollitos de un día de vida realizado en cajas, estas podrán no precintarse, pero deberán identificarse en cualquier caso mediante un sistema que permita conocer su origen.

En el supuesto de que los vehículos de transporte utilizados para los traslados contengan animales procedentes de un único origen y con un único destino, será suficiente con precintarse el dispositivo de carga del vehículo que alberga a las aves en su conjunto.

2. Cada jaula o dispositivo donde se transporten los animales portará, en los correspondientes precintos, una marca indeleble y legible que identificará de manera inequívoca, el código de la explotación de origen de las aves de corral transportadas.

3. Los huevos para incubar implicados en movimientos con destino a otro Estado miembro, se identificarán individualmente con el código de la explotación de origen.

Artículo 12. *Medios de identificación de los lepóridos y de las especies peleteras.*

1. Todos los lepóridos o animales de especies peleteras que abandonen una explotación lo harán en dispositivos de transporte precintados física o electrónicamente, de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto y/o quede registrada su apertura, así como la razón de su apertura.

A estos efectos, se entenderá por dispositivo de transporte cualquier sistema utilizado para trasladar los lepóridos o los animales de especies peleteras entre explotaciones u otras instalaciones relacionadas, lo que incluye jaulas, cajas, bandejas y elementos de los vehículos de transporte que albergan la carga y que asegure, en todo momento, una separación clara entre animales de orígenes diferentes.

En el supuesto de que los vehículos de transporte utilizados para los traslados contengan animales procedentes de un único origen y con un único destino, será suficiente con precintarse el dispositivo de carga del vehículo que alberga a los animales en su conjunto.

2. Cada jaula o dispositivo donde se transporten los animales portará, en los correspondientes precintos, una marca indeleble y legible que identificará de manera inequívoca, el código de la explotación de origen de los animales transportados.

3. No obstante lo establecido en el párrafo anterior, los lepóridos y los animales de especies peleteras cuyo destino sea diferente al sacrificio en matadero deberán ser identificados individualmente, antes de abandonar ésta, con el código de la explotación de origen mediante una marca indeleble y fácilmente legible, que podrá consistir en un crotal o un tatuaje auricular. En el caso de los lepóridos con destino suelta para repoblación y en aquellos casos en los que no resulte técnicamente posible realizar dicha identificación individual, se atenderá a lo dispuesto en los apartados 1 y 2.

4. Los medios de identificación de los lepóridos y de los animales de especies peleteras cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

Artículo 13. *Medio de identificación de las abejas.*

Los titulares de las explotaciones apícolas deberán identificar cada colmena con el código de la explotación, en un sitio visible y de forma legible, mediante una marca indeleble.

Si la colmena que se incorpora a la explotación está marcada con el código de la explotación de origen, este código se mantendrá y figurará en la colmena junto al nuevo código, y así sucesivamente en caso de nuevos cambios.

Artículo 14. *Medios de identificación de las psitácidas.*

1. Las psitácidas implicadas en movimientos con destino a otro Estado miembro se identificarán con código de identificación individual mediante:

- a) Anilla, o
- b) transpondedor inyectable, siendo la cualificación exigida para su aplicación la de licenciado o graduado en veterinaria.

2. Los medios de identificación de las psitácidas cumplirán las correspondientes especificaciones técnicas establecidas en el anexo I.

3. Lo dispuesto en este artículo se aplicará sin perjuicio de cualquier otra normativa aplicable a las psitácidas.

Artículo 15. *Régimen de los medios de identificación.*

1. Los medios de identificación serán asignados, distribuidos y colocados en los animales del modo que determine la autoridad competente en su autorización, emitida previa solicitud por parte de los titulares a la autoridad competente u organismo correspondiente.

2. Los medios de identificación previstos en este real decreto no serán reutilizables en identificación animal. No obstante, en el caso de los medios de identificación convencionales se permite su reciclaje como material plástico. Las autoridades competentes establecerán el sistema más adecuado para evitar su reutilización como medios de identificación.

3. No se podrá quitar ni substituir ningún medio de identificación sin la autorización de la autoridad competente. En el caso de pérdida o deterioro de un medio de identificación, éste será substituido, lo antes posible, por uno nuevo con el mismo código. Para los medios de identificación electrónicos se indicará el número de duplicado.

4. En caso de pérdida de ambos medios de identificación o deterioro que suponga su ilegibilidad, de manera que no pueda determinarse el código de identificación individual de los animales o, en su caso, su explotación de origen, ambos medios podrán substituirse por otros con distinto código.

5. No obstante lo establecido en los apartados 3 y 4, en el caso de los animales identificados con el código de la explotación, las autoridades competentes podrán autorizar, bajo su control, que el medio o los medios de identificación de substitución lleven un código diferente, siempre que no se comprometa el objetivo de la trazabilidad.

6. No obstante lo establecido en los apartados 3 y 4, los animales bovinos identificados de acuerdo con el Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina, podrán reidentificarse con base en lo establecido en el artículo 5.1.b) del presente real decreto.

7. Las autoridades competentes establecerán el sistema más adecuado para que, tras el sacrificio de los animales, se asegure la recuperación de los medios de identificación, garantizando, en particular, que el identificador electrónico no llegue a la cadena alimentaria, así como su desactivación o, cuando proceda, destrucción. En el caso de muerte del animal, se velará por que durante el proceso de transformación, eliminación o destrucción del cadáver el identificador sea, igualmente, inactivado o destruido.

Artículo 16. *Plazos de identificación.*

1. Los animales bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos, cérvidos, camélidos, lepóridos y especies peleteras y aves de corral se identificarán en la explotación de nacimiento y, en cualquier caso, antes de abandonar la misma. En el caso de las psitácidas en cautividad, sólo se identificarán las implicadas en movimientos con destino a otro Estado

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

miembro. En el caso de las colmenas, éstas se identificarán en el momento en el que se incorporen a la explotación.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, a los bovinos se les aplicarán los medios de identificación en un plazo no superior a los veinte días desde la fecha de nacimiento y en caso de identificarse con bolo ruminal este podrá aplicarse hasta los sesenta días, cuando se emplee como segundo medio de identificación y cumpla los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/520 de la Comisión, de 24 de marzo de 2021.

3. La autoridad competente podrá ampliar los plazos del apartado anterior hasta los nueve meses a las explotaciones clasificadas como extensivas o semiextensivas de acuerdo con el artículo 3 del Real Decreto 1053/2022, de 27 de diciembre, a solicitud del titular, siempre y cuando éste lo justifique y se verifiquen las condiciones siguientes:

a) Los terneros permanecen con sus madres y no están acostumbrados al contacto regular con seres humanos.

b) Los animales residen en zonas que garantizan un alto grado de aislamiento.

c) La ampliación del plazo no compromete la trazabilidad de los animales.

4. La autoridad competente registrará las autorizaciones concedidas a las explotaciones y a los animales para ampliar el plazo de colocación de los medios de identificación establecido en el apartado 3. Estas autorizaciones deberán recogerse en el Registro general de explotaciones ganaderas del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo. Los titulares de los animales autorizados podrán indicar en la notificación de nacimiento de cada animal si le han sido colocados los crotales antes de esos nueve meses.

5. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, a los ovinos, caprinos, porcinos, cérvidos y camélidos se identificarán en un plazo no superior a los nueve meses desde la fecha de nacimiento.

6. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, los équidos se identificarán en un plazo no superior a un año desde la fecha de su nacimiento. En el caso de las poblaciones de equinos que vivan en condiciones semisilvestres, estos animales podrán permanecer sin identificar o identificarse únicamente con el transpondedor inyectable –siempre que el titular transmita el código de identificación a la autoridad competente–, hasta que:

a) Sean retirados de dichas poblaciones, excepto en caso de que sean transferidos de una población definida a otra bajo supervisión oficial, o

b) se capturen para ser destinados a usos domésticos.

7. Sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria primera, las autoridades competentes de las comunidades autónomas comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación los códigos REGA de las explotaciones de équidos, así como las áreas o espacios en las que se encuentran localizadas, clasificadas como silvestres o semisilvestres de acuerdo con el apartado 2.2.11 del anexo I del Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino, donde residen las poblaciones de equinos en cautividad en condiciones semisilvestres, todo ello sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 54 de la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, de Patrimonio Natural y Biodiversidad.

8. No obstante lo establecido en el apartado 1, los equinos no destetados que acompañen a su madre o yegua nodriza podrán abandonar la explotación de nacimiento sin el documento de identificación equina, siempre que estén identificados con un medio de identificación conforme a lo establecido en el artículo 8.

9. No obstante lo establecido en el apartado 1, los cérvidos podrán identificarse en el establecimiento registrado al que lleguen en primer lugar, si dichos animales fueron trasladados a dicho establecimiento desde el hábitat donde estaban como animales silvestres.

Artículo 17. *Código de identificación.*

Los medios de identificación incluirán un código de identificación que se estructura, en función de la especie y de la comunidad autónoma, con base en lo establecido en los anexos II, III y IV.

CAPÍTULO III

Documentos de identificación**Artículo 18.** *Documento de identificación de los bovinos.*

1. El documento de identificación de los bovinos únicamente será emitido por la autoridad competente y acompañará al animal en el caso de que éste se traslade a otro Estado miembro.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria segunda, este documento de identificación contendrá la siguiente información:

- a) Código de identificación individual del animal.
- b) Tipo de dispositivo de identificación electrónica, en su caso: crotal electrónico, bolo ruminal o transpondedor inyectable.
- c) Código del establecimiento y los datos de nombre DNI/NIF del titular.
- d) Historial de los códigos de los establecimientos de origen y destino con fecha de salida y entrada.
- e) Fecha de nacimiento del animal.
- f) Fecha de emisión.
- g) Autoridad competente que lo emitió.
- h) Sexo.
- i) Identificación de la madre.

Artículo 19. *Documento de identificación de los equinos.*

1. El documento de identificación de los equinos se ajustará al modelo establecido en la parte 1 del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963 de la Comisión, de 10 de junio de 2021, y contendrá la información que se establece en el artículo 65 del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035, de 28 de junio de 2019.

2. Podrá no expedirse documento de identificación a los equinos menores de doce meses de edad destinados a ser trasladados directamente a matadero y para los cuales exista una línea de trazabilidad ininterrumpida desde el establecimiento de nacimiento hasta el matadero y siempre y cuando ambos se localicen en el territorio español. En todo caso, estos equinos deberán estar marcados individualmente con el medio de identificación descrito en el artículo 8.

CAPÍTULO IV

Documentos que acompañan al movimiento**Artículo 20.** *Documento de movimiento.*

Los movimientos dentro del territorio nacional de los animales y huevos para incubar pertenecientes a las especies objeto del presente real decreto, con excepción de las psitácidas, deberán estar amparados por el documento de movimiento al que se refiere el artículo 6 del Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.

Artículo 21. *Certificado sanitario de origen.*

Conforme al artículo 50 de la Ley 8/2003, de 24 de abril, los movimientos dentro del territorio nacional de los animales de las especies contempladas en el anexo I del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, deberán acompañarse de un certificado que garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente para la especie animal de la que se trate, sin perjuicio de lo que disponga la normativa sectorial vigente.

Dicho certificado deberá ser emitido por la autoridad competente de origen, por medio de veterinarios oficiales, y tendrá un plazo máximo de validez de siete días.

Este certificado y el documento contemplado en el artículo 20 pueden constituir un único documento, y tener un formato tanto en papel como electrónico. En el caso de que el formato

sea electrónico deberá contar con un CSV (código seguro de verificación) que permita la comprobación de la veracidad de los datos presentes en dicho documento.

Artículo 22. *Conservación de los documentos que acompañan al movimiento.*

Sin perjuicio de la excepción establecida en el artículo 102.4 del Reglamento (UE) 2016/429, el titular de la explotación deberá conservar, en papel o en formato electrónico, y durante un plazo mínimo de tres años, los documentos que acompañan al movimiento.

CAPÍTULO V

Libro de registro de explotación

Artículo 23. *Libro de registro de explotación.*

1. Los titulares de las explotaciones deberán llevar, de manera actualizada, un libro de registro de formato aprobado por la autoridad competente conforme a lo dispuesto en el Reglamento Delegado (UE) 2019/2035 de la Comisión, de 28 de junio de 2019, en función de la especie.

2. Dicho libro se llevará en soporte papel o informatizado, y será accesible para la autoridad competente, a petición de ésta, manteniendo los datos correspondientes al período que ésta determine y que, en cualquier caso, no podrá ser inferior a los últimos tres años de actividad de la explotación. En caso de cese de toda actividad ganadera del titular de la explotación, el libro de registro deberá ser custodiado por su titular durante un periodo de tiempo mínimo de tres años, o ser depositado donde la autoridad competente determine.

3. El libro contendrá, al menos, los datos recogidos en el anexo V, sin perjuicio de lo que establezca la normativa sectorial.

4. Como excepción a lo dispuesto en los apartados anteriores, los titulares de explotaciones podrán quedar exentos de la obligación de cumplimentar determinados datos del anexo V cuando el titular de que se trate:

a) Tenga acceso a las bases de datos informatizadas contempladas en el artículo 24 y dichas bases de datos ya contengan la información que debe recogerse en el libro de registro de explotación, y

b) se encargue de que se introduzca la información actualizada directamente en las bases de datos informatizadas.

5. Igualmente, los puntos 6, 7 y 11 del anexo V podrán ser llevados por el titular de la explotación en registros independientes del libro de registro de explotación, siempre que estén accesibles a la autoridad competente.

CAPÍTULO VI

Bases de datos informatizadas

Artículo 24. *Bases de datos informatizadas.*

1. El registro de explotaciones de los animales objeto de este real decreto estará integrado en el Registro general de las explotaciones ganaderas (REGA) establecido en el artículo 3 del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, al que se atenderá en lo referente a su contenido y funcionamiento.

2. El registro de movimientos de los animales objeto de este real decreto se integrará en el Registro general de movimientos de ganado (REMO) del Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, al que se atenderá en relación con su contenido y funcionamiento.

El registro de los animales identificados individualmente objeto de este real decreto se integrará en el Registro general de identificación individual de animales (RIIA) del Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, al que se atenderá en relación con su funcionamiento y contendrá los datos mínimos por especie que establece el anexo VI.

Artículo 25. *Obligaciones de los titulares respecto a las bases de datos informatizadas.*

1. El titular tendrá un plazo máximo de 7 días para comunicar a la autoridad competente los cambios producidos en la información que se almacena en las bases de datos establecidas en el Real Decreto 728/2007, de 13 de junio. En el caso de los équidos esta comunicación podrá hacerse, en su caso, al organismo que expidió el documento de identificación.

2. Para la comunicación de los nacimientos a la autoridad competente para su inclusión en RIIA, el titular dispondrá de un plazo máximo de siete días en el caso de los bovinos y de un plazo máximo de 3 meses para los ovinos, caprinos, camélidos y cérvidos. El plazo para la comunicación de los nacimientos podrá computarse desde la fecha de implantación de los medios de identificación.

3. Para la comunicación de las muertes a la autoridad competente para su inclusión en RIIA, el titular dispondrá de un plazo máximo de siete días en el caso de los bovinos y equinos y de un plazo máximo de tres meses para los ovinos, caprinos, camélidos y cérvidos. En el caso de los équidos esta comunicación podrá hacerse, en su caso, al organismo que expidió el documento de identificación.

CAPÍTULO VII

Identificación de animales procedentes de otros Estados miembros de la Unión Europea y de terceros países**Artículo 26.** *Identificación de animales procedentes de otro Estado miembro de la Unión Europea.*

Todo animal procedente de otro Estado miembro conservará sus medios de identificación de origen. En caso de pérdida o deterioro de alguno de los mismos, se procederá por la autoridad competente a su sustitución por otro con idéntico código de identificación que el medio que es sustituido, cuyo modelo se ajuste al previsto en este real decreto.

Artículo 27. *Identificación de animales procedentes de un país tercero.*

1. Después de la entrada en España de los bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, camélidos y cérvidos en cautividad, y en caso de que estos animales sean despachados a libre práctica, los titulares se asegurarán de que los medios de identificación correspondientes a la especie de la que se trate se aplican a dichos animales en un plazo de veinte días a partir de su llegada al establecimiento al que lleguen en primer lugar y cumplen con lo establecido en el presente real decreto.

2. No será necesario identificar los animales si la primera explotación de destino en España es un matadero y se sacrifican en el plazo de cinco días desde su despacho a libre práctica.

3. Los documentos de identificación expedidos en terceros países para los équidos se considerarán válidos siempre y cuando cumplan lo establecido en el artículo 36 del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963 de la Comisión, de 10 de junio de 2021; en caso contrario, los titulares de los animales deberán solicitar, en el plazo de 30 días tras la llegada al establecimiento al que lleguen en primer lugar, un documento de identificación de acuerdo con lo que establece el artículo 37 de dicho Reglamento de Ejecución. Además, los titulares de los équidos solicitarán que la información se registre en la base de datos informática en un plazo de treinta días a partir de su llegada al establecimiento al que lleguen en primer lugar, sin perjuicio de las excepciones establecidas en el artículo 64, apartado c), del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035 de la Comisión, de 28 de junio de 2019.

CAPÍTULO VIII

Controles y régimen sancionador**Artículo 28.** *Controles.*

1. Los órganos competentes de las comunidades autónomas realizarán controles para comprobar el cumplimiento de las condiciones y requisitos que establece el presente real decreto, de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, (Reglamento sobre controles oficiales), en el Reglamento Delegado (UE) 2022/671 de la Comisión, de 4 de febrero de 2022, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 en lo referente a las normas específicas sobre los controles oficiales de animales, productos de origen animal y productos reproductivos realizados por las autoridades competentes, así como las medidas de seguimiento que deben adoptar las autoridades competentes en caso de incumplimiento de las normas de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos o de incumplimiento durante el tránsito por la Unión de determinados bovinos, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 494/98, y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/160, de la Comisión, de 4 de febrero de 2022, por el que se establecen frecuencias mínimas uniformes de determinados controles oficiales para comprobar el cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios de la Unión de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 y se derogan los Reglamentos (CE) n.º 1082/2003 y (CE) n.º 1505/2006.

Durante estos controles ha de tenerse especialmente en cuenta que la existencia de animales que no cumplan con la normativa de identificación vigente, o para los cuales el titular no pueda garantizar su trazabilidad, podrá considerarse, por parte de la autoridad competente y en función de las circunstancias, un riesgo cierto y grave para la salud pública y animal, que, conforme al artículo 77 de la Ley 8/2003, de 24 de abril, puede dar lugar a que las autoridades competentes y, en su caso, los inspectores acreditados adopten, de forma motivada, por razones de urgencia o necesidad, medidas provisionales de carácter cautelar.

2. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración con las comunidades autónomas, instrumentará mecanismos de coordinación que aseguren una aplicación homogénea de este real decreto en todo el territorio nacional. La coordinación de la ejecución de los controles sobre el terreno se realizará a través de un programa de controles, que sentará las bases para la ejecución de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes de las comunidades autónomas.

Artículo 29. *Régimen sancionador.*

1. En caso de incumplimiento de lo dispuesto en este real decreto, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones aplicable de acuerdo con lo establecido en la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal.

2. Lo dispuesto en los apartados anteriores se aplicará sin perjuicio de las responsabilidades medioambientales, civiles, penales o de otro orden que puedan concurrir.

Disposición transitoria primera. *Zonas silvestres o semisilvestres.*

A los efectos previstos en el artículo 16.7 no será necesario volver a notificar las explotaciones de équidos silvestres o semisilvestres o las zonas en que se encuentren que ya se hayan notificado por las autoridades competentes en virtud del Real Decreto 1515/2009, de 2 de octubre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina, y del Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre, por el que se regula el sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina, antes de la entrada en vigor de este real decreto.

Disposición transitoria segunda. *Periodo transitorio para el uso del documento de identificación bovino en movimientos dentro del territorio nacional.*

1. Se establece un periodo transitorio de cinco años desde la entrada en vigor del presente real decreto, durante el cual los bovinos irán acompañados del documento de identificación también en los movimientos dentro del territorio nacional.

2. Para dichos movimientos, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) El documento de identificación contendrá la información contemplada en el artículo 18.2, salvo el apartado d).

b) Siempre que se produzca un movimiento de un animal que suponga un cambio en la identidad del titular del mismo, la autoridad competente expedirá en el plazo máximo de catorce días tras la notificación del movimiento, un nuevo documento de identificación para el animal, que incluirá la identificación de su nuevo titular y de su explotación.

c) Lo dispuesto en el artículo 18.2 no será de aplicación cuando el animal vaya a permanecer en la nueva explotación un período de tiempo inferior a cuatro días naturales o cuando ésta se trate de un matadero.

d) En los casos de movimientos que, sin suponer cambios en la identidad del titular, entrañen sin embargo cambio de explotación del animal, la autoridad competente podrá asimismo expedir un nuevo documento de identificación en las condiciones y plazos mencionados en el apartado b).

e) Se podrá excepcionar de la emisión del documento de identificación a los animales bovinos cuando estos se desplacen dentro del territorio de una comunidad autónoma, si la autoridad competente de dicha comunidad autónoma así lo decide.

Disposición transitoria tercera. *Animales y colmenas identificados.*

Los animales, así como las colmenas, identificados a la entrada en vigor de esta disposición de acuerdo con la normativa aplicable para cada especie anterior a este real decreto, se considerarán válidamente identificados a los efectos del presente real decreto.

Disposición transitoria cuarta. *Periodo transitorio para el uso de medios de identificación codificados con base en el Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, y al Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre.*

Se establece un periodo transitorio de seis meses desde la fecha establecida en el anexo II, durante el cual se podrá seguir haciendo uso de los medios de identificación codificados con base en el Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, para los ovinos y caprinos, y al Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre, para los équidos.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas, a la entrada en vigor de este real decreto, las siguientes disposiciones:

a) El Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.

b) El Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.

c) El Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.

d) El Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre, por el que se regula el sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.

e) Los anexos III, IV, XII y XIII del Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.

f) El artículo 13 del Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas intensivas, y se modifica la normativa básica de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo.

g) El artículo 15 del Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

h) El artículo 5 del Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

i) El artículo 4 del Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas.

j) El artículo 15 del del Real Decreto 360/2009, de 23 de marzo, por el que se establecen las bases del programa coordinado de lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky.

k) El artículo 32 del Reglamento de Epizootias, aprobado mediante Decreto de 4 de febrero de 1955.

l) El apartado 3 del artículo 5 del Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino.

Disposición final primera. *Modificación del Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas.*

El artículo 7.2 del Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas, queda redactado como sigue:

«2. Este libro de registro deberá estar a disposición de la autoridad competente de la comunidad autónoma donde esté registrada la explotación y de aquellas otras comunidades autónomas donde las colmenas circulen o se asienten por razones de trashumancia u otras y especialmente en los casos en que, ante una situación de alerta sanitaria, se haga necesario introducir medidas, principalmente, en lo que al movimiento de colmenas se refiere.»

Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.*

El Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas, queda modificado como sigue.

Uno. El artículo 3 queda redactado como sigue:

«Artículo 3. *Registro general de explotaciones ganaderas (REGA).*

1. El Registro general de explotaciones ganaderas (REGA), adscrito a la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, incluirá los datos obrantes en los registros gestionados por los órganos competentes de las comunidades autónomas.

2. El REGA tendrá carácter público e informativo y se constituirá en una base de datos informatizada.

3. Las comunidades autónomas inscribirán en un registro las explotaciones que se ubiquen en su ámbito territorial, al menos con los datos que se señalan en el anexo II, clasificadas según los tipos de explotación establecidos en el anexo III, sin perjuicio de las disposiciones normativas específicas de cada sector, asignando a cada explotación un código de identificación de explotación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 5.

En el caso de las explotaciones ovinas y caprinas, dicha inscripción se hará con arreglo a las clasificaciones zootécnicas previstas en el apartado 4 de este artículo, y harán constar todos los datos establecidos en el anexo II, salvo los apartados B.8 (clasificación según el sistema productivo), B.10 (clasificación según la capacidad productiva), B.11 (clasificación según la forma de cría), y B.15 (capacidad máxima), de acuerdo con lo dispuesto en el último párrafo del apartado B de dicho anexo II.

4. A los efectos de su inclusión en el Registro general de explotaciones ovinas y caprinas, se establecen las siguientes clasificaciones zootécnicas:

a) Explotaciones de reproducción: Aquellas que disponen de hembras reproductoras, destinadas a la producción de leche o de corderos o cabritos para ser vendidos al destete o ser cebados. De acuerdo con su orientación productiva pueden ser:

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

1.º Explotación para producción de leche: La que tiene por objeto la producción y, en su caso, comercialización de leche o productos lácteos, por lo que las ovejas o cabras son sometidas a ordeño con tal finalidad.

2.º Explotación para producción de carne: La que tiene por objeto la producción de corderos o cabritos destinados a la producción de carne y, en consecuencia, las ovejas/ cabras no son sometidas a ordeño con finalidad de comercializar leche o productos lácteos.

3.º Mixta: La que reúne varias orientaciones productivas.

b) Cebaderos: Aquellos que no disponen de animales destinados a la reproducción y están dedicados al engorde de animales con destino a un matadero.

5. Las comunidades autónomas comunicarán a la Dirección General de Ganadería los datos referidos en el citado anexo II que obren en sus registros, a los efectos de su inclusión en el REGA.

6. Asimismo, formará parte del REGA la información no contenida en el anexo II que se incluye en:

a) Las bases de datos establecidas, para los bóvidos, por el artículo 12 del Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro para los animales de la especie bovina, y, para el porcino, por el artículo 12.1.B y C del Real Decreto 1716/2000, de 13 de octubre, sobre normas sanitarias para el intercambio intracomunitario de animales de las especies bovina y porcina, desarrolladas, respectivamente, por la Orden de 21 de diciembre de 1999 y la Orden APA/3164/2002, de 11 de diciembre.

b) Los registros establecidos por el artículo 7 del Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas, por el artículo 6 del Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas, y por el artículo 3 del Real Decreto 372/2003, de 28 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de establecimientos de gallinas ponedoras.

7. A efectos de lo establecido en los apartados 3, 4 y 5, los registros de las comunidades autónomas estarán informatizados y su sistema de gestión permitirá, en todo caso, que las altas, bajas y modificaciones que en ellos se realicen tengan reflejo inmediato en el REGA. Las comunidades autónomas tendrán acceso informático al REGA para la información que les compete, sin perjuicio de los límites que legalmente correspondan para la protección de los datos de carácter personal.

8. En aquellos casos en que se interrumpa la actividad de las explotaciones durante un período de un año, se procederá a considerar a la explotación como inactiva. Si transcurren más de dos años desde la consideración de inactividad sin que la explotación reanude nuevamente su actividad, se procederá a darle de baja en el registro correspondiente, salvo causa de fuerza mayor, previo el correspondiente procedimiento en el que se dará audiencia al interesado.

9. Una vez obtenidos todos los permisos, autorizaciones o licencias exigibles por la normativa vigente, ninguna nueva explotación podrá iniciar su actividad sin estar registrada y haber recibido el correspondiente código de identificación.»

Dos. El artículo 4.3 queda redactado como sigue:

«3. El titular de la explotación deberá comunicar los censos de los animales, según lo establecido en la presente normativa, al menos una vez al año. A este respecto, el censo se comunicará antes del 1 de marzo de cada año, indicándose el censo a 1 de enero o el censo que se establezca en las disposiciones normativas específicas de cada sector, en la forma que determine la autoridad competente.

Sin perjuicio de lo anterior, la autoridad competente podrá actualizar el censo de las explotaciones, con motivo de las actuaciones administrativas que lleve a cabo en éstas.

La comunicación de censos para los animales de las especies ovina y caprina no identificados individualmente se hará de acuerdo con las siguientes categorías de animales:

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

a) No reproductores de menos de cuatro meses.

b) No reproductores de cuatro a doce meses.»

Tres. La disposición transitoria única se renumera como primera, y se incorpora una nueva disposición transitoria segunda con el siguiente contenido:

«Disposición transitoria segunda. *Comunicaciones de censos de animales conforme al artículo 4.3.*

No obstante lo dispuesto en el artículo 4.3, la comunicación de censos antes del 1 de marzo de cada año no será necesaria para los animales identificados individualmente, a excepción de los ovinos y caprinos, para los cuales se deberá continuar declarando el citado censo hasta el 1 de enero de 2025, fecha a partir de la cual dicha declaración no será necesaria tampoco para estas especies.»

Cuatro. El anexo I queda redactado como sigue:

«ANEXO I

Especies y grupos de especies de animales de producción a que se refiere el artículo 1.2

Bóvidos:

Vacunos.

Búfalos.

Bisontes.

Porcino:

Cerdo.

Ovino.

Caprino.

Équidos:

Caballos.

Asnos.

Mulas.

Cebras.

Aves de corral:

Gallinas.

Pavos.

Pintadas.

Patos.

Ocas.

Codornices.

Palomas.

Faisanes.

Perdices.

Aves corredoras (*Ratites*).

Cunicultura:

Conejos.

Liebres.

Abejas.

Abejorros.

Especies peleteras:

Visón.

Zorro rojo.

Nutria.
Chinchilla.
Camélidos:
Camellos.
Dromedarios.
Llamas.
Alpacas.
Vicuñas.
Guanacos.

Especies cinegéticas de caza mayor criadas, mantenidas o cebadas como animales de producción:

Corzos.
Ciervos.
Gamos.
Jabalíes.
Otras.

Especies animales de acuicultura:

Peces pertenecientes a la superclase "*Agnatha*" y a las clases "*Chondrichthyes*" y "*Osteichthyes*".

Moluscos pertenecientes al filum "*Mollusca*".

Crustáceos pertenecientes al subfilum "*Crustacea*".»

Disposición final tercera. *Modificación del Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.*

El Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales, queda modificado como sigue:

Uno. Se modifica el artículo 4.1 como sigue:

«1. El Registro general de identificación individual de animales (RIIA), adscrito a la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, incluirá, al menos, los datos relativos a los animales identificados individualmente obrantes en los registros de las comunidades autónomas, que se establecen en el anexo VI del Real Decreto 787/2023, de 17 de octubre, por el que se dictan disposiciones para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales terrestres en cautividad.»

Dos. El artículo 6.1 queda redactado como sigue:

«1. Todos los movimientos de ganado deberán estar amparados por un documento de movimiento debidamente cumplimentado por el titular de los animales o por la autoridad competente, que recoja los datos mínimos establecidos en el anexo VII. Este documento acompañará a los animales hasta la finalización del movimiento en la explotación de destino, sin perjuicio de las excepciones que por la utilización voluntaria de la tarjeta de movimiento equina (TME) se puedan establecer. El documento de movimiento podrá tener un formato tanto en papel como electrónico. En el caso de que el formato sea electrónico deberá contar con un CSV (código seguro de verificación) que permita la comprobación de la veracidad de los datos presentes en dicho documento. La posesión del documento de movimiento no exime de obtener las autorizaciones pertinentes para la ejecución del mismo en función de la normativa vigente y de las características de cada movimiento, ni presupone la tenencia de estas.»

Tres. El anexo I queda redactado como sigue:

«ANEXO I

Especies y grupos de especies de animales de producción que deben figurar en el registro general de identificación individual de animales

Bovinos.
Ovino.
Caprino.
Équidos.
Camélidos.
Cérvidos.»

Cuatro. El anexo V queda redactado como sigue:

«ANEXO V

Estructura del Registro general de movimientos de ganado y del Registro general de identificación individual de animales, ubicación y acceso a la información

1. La estructura del Registro general de movimientos del ganado (REMO) y del Registro general de identificación individualizada de animales (RIIA) responderá a un modelo de bases de datos distribuidas y estará integrada por:

- a) Un servidor central en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- b) Un canal de comunicaciones entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y todas las comunidades autónomas.
- c) Los datos mínimos, establecidos en el artículo 3.1 del presente real decreto, para REMO, y que residen en cada servidor autonómico.
- d) Los datos mínimos, establecidos en el anexo VI del Real Decreto 787/2023, de 17 de octubre, según especie, para RIIA, y que residen en cada servidor autonómico.

Todos estos elementos forman parte de los sistemas REMO y RIIA que son únicos para todo el territorio nacional.

2. La información relativa a cada movimiento con origen y destino en una comunidad autónoma residirá en su servidor autonómico.

3. En el caso de los movimientos entre comunidades autónomas y para garantizar un correcto funcionamiento del sistema y el cumplimiento del artículo 9 del presente real decreto, cuando la información del movimiento correspondiente sea enviada por la comunidad autónoma de origen o destino del mismo, deberán incluirse, al menos, los siguientes datos mínimos:

- a) Código de identificación del movimiento según establece el artículo 8 del presente real decreto.
- b) Código de la explotación de origen.
- c) Código de la explotación de destino.
- d) Fecha de salida.
- e) Fecha de llegada.
- f) Especie.
- g) Número de animales, establecido en su caso por categorías, según las normativas sectoriales.
- h) Identificación individual de los animales según requiera la normativa sectorial.
- i) Código y tipo del medio de transporte.
- j) Número de autorización del transportista.
- k) Número de identificación del certificado sanitario de origen asociado al movimiento.
- l) Fecha de emisión del certificado sanitario de origen asociado al movimiento.

4. El servidor central recogerá y mantendrá, además, durante tres años en el caso de los movimientos registrados por lotes y durante el tiempo necesario en el caso de los movimientos registrados por animales identificados individualmente, la información

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

de los movimientos donde el origen o destino de los mismos sean otros Estados miembros de la Unión Europea o terceros países, incluyéndose, al menos, los siguientes datos mínimos:

- a) Código de la explotación de origen.
- b) País de origen en el caso de importaciones y entradas desde otros países de la UE.
- c) Código de la explotación de destino.
- d) País de destino en el caso de exportaciones y salidas hacia otros países de la UE.
- e) Fecha de salida.
- f) Fecha de llegada.
- g) Especie.
- h) Número de animales establecido en su caso por categorías, según las normativas sectoriales.
- i) Identificación individual de los animales según requiera la normativa sectorial.
- j) Código y tipo del medio de transporte.
- k) Número de autorización del transportista.
- l) Número de identificación del certificado sanitario de origen asociado al movimiento.
- m) Fecha de emisión del certificado sanitario de origen asociado al movimiento.

5. A efectos de coordinación el servidor central dispondrá de información actualizada de manera permanente sobre todos los animales identificados individualmente y registrados en RIIA. Esta información servirá también para dar cumplimiento a las obligaciones de comunicación entre comunidades autónomas sobre el desplazamiento de animales identificados individualmente de una comunidad autónoma a otra.

6. La información, relativa a los datos mínimos de movimientos y animales identificados individualmente, ubicada en cada servidor autonómico y en el servidor central será accesible para los usuarios autorizados por las comunidades autónomas en la forma en que la autoridad competente determine, así como para los usuarios autorizados del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

7. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas, establecerán las medidas necesarias que garanticen la autenticidad, integridad, protección y conservación de los ficheros ubicados en sus respectivos equipos.»

Cinco. El anexo VII queda redactado como sigue:

«ANEXO VII**Datos mínimos que deben constar en el documento de movimiento****1. Datos de la explotación de origen:**

- a) Código de la explotación. Para las explotaciones nacionales se indicará de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo.
- b) Apellidos y nombre/razón social o NIF/CIF del titular de la explotación.
- c) Municipio de la explotación.
- d) Provincia de la explotación.

2. Datos de la explotación de destino:

- a) Código de la explotación. Para las explotaciones nacionales se indicará de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo.
- b) Apellidos y nombre/razón social o NIF/CIF del titular de la explotación.
- c) Municipio de la explotación.
- d) Provincia de la explotación.

3. Datos del movimiento de animales:

- a) El código REMO del movimiento establecido en el artículo 8, al menos en los movimientos entre comunidades autónomas.
- b) Fecha de salida y hora de salida prevista, y fecha y hora previstas de llegada.
- c) Especie.
- d) Número de animales establecido, en su caso, por categorías según las normativas sectoriales.
- e) Identificación individual de los animales según requiera la normativa sectorial o sanitaria.
- f) Para los animales identificados con el código de la explotación, se indicará el código de la explotación de nacimiento del animal recogido en el medio de identificación.
- g) Código del medio de transporte.
- h) Tipo de medio de transporte.
- i) Número de autorización del transportista.
- j) Si procede, número de identificación del certificado sanitario de origen asociado al movimiento.
- k) Si procede, fecha de emisión del certificado sanitario de origen asociado al movimiento.

4. Otros datos:

- a) Conformidad del titular de la explotación de origen.
- b) En su caso, conformidad del titular de la explotación de destino indicando la fecha de recepción de los animales (esta conformidad se rellenará a la llegada a destino del movimiento). Los datos reflejados en los puntos 3.f) y 3.h) no deberán indicarse en caso de que el movimiento lo realice el ganado sin utilizar un medio de transporte motorizado.»

Seis. El anexo XI queda redactado como sigue:

«ANEXO XI

Calendario de aplicación del Registro General de Movimientos de Ganado y del Registro General de Identificación Individual de Animales para las diferentes especies animales

Desde el 30 de junio de 2007:

Ovino: RIIA.
Caprino: RIIA.
Porcino: REMO.

Desde el 30 de junio de 2008:

Bovinos (incluyendo a los vacunos, búfalos y bisontes): REMO y RIIA.
Ovino: REMO.
Caprino: REMO.

Desde el 30 de junio de 2009:

Équidos (incluyendo a los caballos, asnos, mulas y burdéganos): RIIA.
Aves de corral (incluyendo gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas, codornices, palomas, faisanes, perdices y aves corredoras): REMO.

Desde el 30 de junio de 2010:

Équidos (incluyendo a los caballos, asnos, mulas y burdéganos): REMO.
Lagomorfos (incluyendo conejos y liebres): REMO.
Especies de la acuicultura (conforme el Real Decreto 1614/2008, de 3 de octubre): REMO.

Desde el 30 de junio de 2011:

Abejas: REMO.

Especies peleteras (incluyendo visón, zorro rojo, nutria y chinchilla): REMO.

Especies cinegéticas de caza mayor de cría (incluyendo corzos, ciervos, gamos y jabalíes): REMO.

Otras: REMO

Desde el 2 de enero de 2024:

Camélidos: RIIA y REMO.»

Disposición final cuarta. *Modificación del Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino.*

El apartado 2.2.11 del anexo I del Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino, queda modificado como sigue:

«2.2.11 Explotaciones silvestres o semisilvestres de équidos: explotaciones donde se alojen poblaciones definidas de équidos que vivan en condiciones silvestres o semisilvestres y que estén localizadas en determinadas áreas, incluidos espacios naturales protegidos, espacios protegidos u otro tipo de áreas naturales, incluyendo zonas de montaña donde se crían en condiciones de libertad aquellos équidos, siempre y cuando no abandonen dichas áreas.»

Disposición final quinta. *Modificación del Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.*

El artículo 14.4 Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas, queda redactado como sigue:

«4. Para el movimiento dentro del territorio nacional de los animales afectados por este real decreto, deberá acreditarse en el certificado oficial de movimiento nacional que se cumplen los requisitos generales y los específicos que para cada caso se contemplan en el anexo VII.»

Disposición final sexta. *Título competencial.*

Este real decreto tiene el carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto 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 de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Se exceptúa la regulación relativa a intercambios con otros Estados contenida en los artículos 26 y 27, y su régimen sancionador correspondiente, que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.^a y 16.^a, primer inciso, de la Constitución Española, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva en materia de comercio exterior y sanidad exterior, respectivamente.

Disposición final séptima. *Facultad de modificación.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para la adaptación de los anexos del presente real decreto a las modificaciones del Derecho de la Unión Europea.

Disposición final octava. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 2 de enero de 2024.

ANEXO I

Especificaciones técnicas de los medios de identificación y de los aplicadores*A. Características generales de los medios de identificación oficiales*

1. Todos los dispositivos de identificación oficiales serán:
 - a) No reutilizables;
 - b) de material inalterable;
 - c) a prueba de falsificaciones;
 - d) fácilmente legibles durante toda la vida de los animales;
 - e) concebidos de forma que permanezcan firmemente sujetos a los animales sin dañarles;
 - f) fácilmente extraíbles de la cadena alimentaria.

2. Todos los dispositivos visuales, electrónicos o no, presentarán un escudo constitucional de España por inyección o por láser en el anverso de la pieza con unas dimensiones máximas de 7 x 7 mm e indicación de la fecha de fabricación a través de un fechador en la matricería.

3. En aquellos sistemas de identificación basados en dos dispositivos, ya sean ambos visuales o un sistema mixto con un identificador visual y uno electrónico, estos se presentarán ambos de forma conjunta en un kit de identificación.

B. Características generales de los crotales

1. Los crotales cumplirán con los requisitos técnicos generales y específicos recogidos en la norma UNE 68401 sobre crotales plásticos.
2. Serán crotales de cabeza cerrada y permitirán una máxima rotación y aireación.
3. La punta del vástago de la pieza macho será de aleación metálica resistente a la oxidación.
4. La medida del espesor de la pieza hembra se considerará, en todo caso, sin incluir la cabeza. En el caso de la pieza macho, no se tendrá en cuenta el vástago para dicha medida.
5. El crotal llevará impreso en ambas piezas, de forma indeleble, el mismo código de identificación visual del animal.

C. Características específicas del crotal convencional tipo bandera para bovinos, camélidos y cérvidos

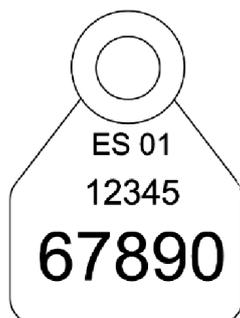
1. El crotal será de tipo flexible.
2. El color será naranja RAL 1028.
3. Medidas de cada pieza:
 - a) Alto: Hembra 70-80 mm / macho 55-80 mm.
 - b) Ancho: 55-65 mm.
 - c) Espesor del cuerpo: 1 ± 0,2 mm.
 - d) Distancia de separación entre piezas: Mínimo 10 mm.

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

4. El tamaño de fuente será mediano como mínimo para la primera línea de caracteres y extragrande para la segunda según las medidas indicadas en la norma UNE 68401.

5. Adicionalmente, podrá contener cualquier otra información complementaria, siempre que ello no afecte a la legibilidad del código de identificación animal.

D. Características específicas del crotal convencional tipo bandera para ovinos, caprinos y porcinos



1. El crotal será de tipo flexible.

2. El color será amarillo RAL 1016 en ovino, caprino y porcino como norma general. En ovino y caprino, si va acompañado de un identificador electrónico inyectable, será naranja RAL 1028.

3. Medidas de cada pieza:

a) Alto: 35-42 mm.

b) Ancho: 34-40 mm.

c) Espesor del cuerpo: $1 \pm 0,2$ mm.

d) Distancia de separación entre piezas: Mínimo 9 mm.

4. El tamaño de fuente será pequeño para la primera y segunda línea de caracteres y grande para la tercera según las medidas indicadas en la norma UNE 68401.

5. Adicionalmente podrá contener cualquier otra información complementaria, siempre que ello no afecte a la legibilidad del código de identificación animal.

E. Características específicas del crotal convencional tipo botón



1. El crotal será de tipo rígido.

2. El color será amarillo RAL 1016.

3. Medidas de cada pieza:

a) Diámetro: 25 ± 5 mm.

b) Espesor del cuerpo: 2 ± 1 mm.

c) Distancia de separación entre piezas: Mínimo 9 mm.

4. El código, se dispondrá impreso en una sola línea adaptada a la forma del crotal, en paralelo al borde exterior y ocupando al menos la mitad de la circunferencia total sin

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

completarla en todo caso. El tamaño mínimo de los caracteres será el pequeño según la norma UNE 68401.

5. Adicionalmente, podrá contener cualquier otra información complementaria, siempre que ello no afecte a la legibilidad del código de identificación animal.

F. Características específicas del crotal convencional tipo rectangular



1. El crotal será de tipo rígido.
2. El crotal constará de dos piezas, macho y hembra, que pueden estar unidas entre sí formando una única. Como excepción a lo establecido en el apartado B de este mismo anexo:

- a) La pieza hembra podrá ser de cabeza cerrada o abierta.
- b) La punta del vástago de la pieza macho podrá ser del mismo material que el cuerpo.

3. El color será amarillo RAL 1016.

4. Medidas de cada pieza:

- a) Alto: 40 ± 6 mm.
- b) Ancho: 14 ± 6 mm.
- c) Espesor del cuerpo: 2 ± 1 mm.
- d) Distancia de separación entre piezas: Mínimo 7 mm.

Para dispositivos en los que ambas piezas (macho y hembra) formen una sola, unida por sus extremos, se considerará como medida de referencia de la altura la resultante de la suma de la altura de las piezas macho y hembra indicada.

5. El tamaño de fuente será pequeño para línea de caracteres según las medidas indicadas en la norma UNE 68401.

6. Adicionalmente, podrá contener cualquier otra información complementaria, siempre que ello no afecte a la legibilidad del código de identificación animal.

G. Características específicas de la pulsera convencional en la cuartilla para ovinos y caprinos

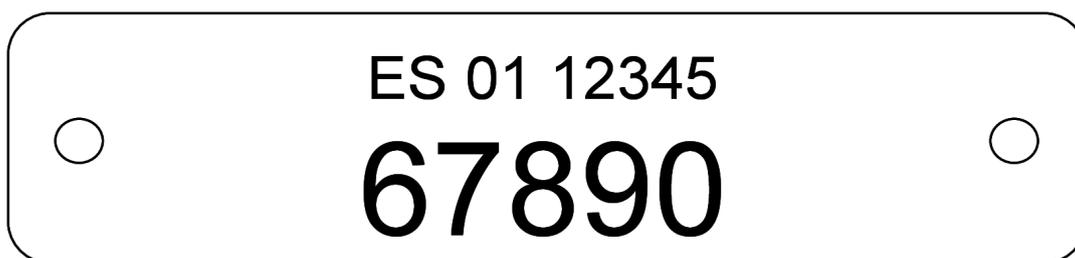
1. La marca de cuartilla o pulsera consistirá en una banda plástica, flexible, de bordes romos, con un sistema de cierre inviolable que muestre el código de identificación en su superficie externa.

2. El color será amarillo color RAL 1016.

3. Medidas de la pieza:

- a) Ancho: 150 ± 50 mm.
- b) Alto: mínimo 25 mm.
- c) Espesor: 1,5-4 mm.

Excepcionalmente, se aceptarán espesores fuera de este rango, para porciones terminales, cierres o refuerzos estructurales.



4. La pulsera llevará impresa de forma indeleble el código de identificación animal. El código se dispondrá en dos líneas paralelas al eje mayor mostrando el equivalente visual al código electrónico.

5. El tamaño de fuente mínimo será mediano para la primera línea y extra-grande para la segunda línea según la UNE 68401.

6. Adicionalmente, podrá contener cualquier otra información complementaria, siempre que ello no afecte a la legibilidad del código de identificación animal.

H. Características específicas de los identificadores electrónicos

1. La porción electrónica de los identificadores electrónicos empleados deberá ajustarse al cumplimiento de las normas ISO 11784, ISO 11785, ISO 24631-1 y posteriores modificaciones.

2. Los dispositivos serán pasivos, sólo de lectura, y utilizarán la tecnología HDX o FDX-B.

3. Deberán ser legibles por medio de equipos de lectura que cumplan las normas ISO 11785 e ISO 24631-2 y las posteriores modificaciones de cada una de ellas. Dichos equipos de lectura deberán ser capaces de leer como mínimo transpondedores HDX y FDX-B.

4. La porción no electrónica, en el caso de los crotales, cumplirá con los requisitos técnicos generales y específicos recogidos en la norma UNE 68401 sobre crotales plásticos. Para el resto de los dispositivos plásticos deberán cumplirse únicamente los requisitos referentes a los materiales que dicha norma establece para el principal componente plástico.

5. Las distancias mínimas de lectura serán las establecidas en el anexo II, parte 2.3 del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/520 de la Comisión, de 24 de marzo de 2021, para los bovinos, ovinos y caprinos y en el anexo I, parte 1.3 del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963 de la Comisión, de 10 de junio de 2021, para los equinos.

Los identificadores electrónicos deberán haber sido ensayados con resultados favorables con respecto al rendimiento mínimo en las distancias de lectura establecidas, según el método mencionado en el punto 7 de la norma ISO 24631-3.

I. Características específicas del crotal electrónico tipo bandera para bovinos, ovinos y caprinos

1. El crotal será de tipo rígido en la porción que contiene el transpondedor electrónico y flexible para el resto.

2. La pieza hembra contendrá el transpondedor electrónico inviolable que portará el código de la identificación electrónica animal. El compartimento destinado al transpondedor será estanco en un 100 %.

3. Adicionalmente, podrá contener cualquier otra información complementaria, siempre que ello no afecte a la legibilidad del código de identificación animal.

4. Las especificaciones de la porción visual (color, medidas de cada pieza y tamaño de fuente) serán las mismas que las de los crotales de tipo bandera convencionales descritos en el anexo I.C para bovinos, camélidos y cérvidos y en el anexo I.D para ovinos y caprinos.

J. Características específicas del crotal electrónico tipo botón

1. La pieza hembra contendrá el transpondedor electrónico inviolable que portará el código de la identificación electrónica animal. El compartimento destinado al transpondedor será estanco en un 100 %.
2. Medidas de la pieza hembra:
 - a) Diámetro externo de la pieza: 20-34 mm.
 - b) Espesor: 4-7 mm.
 - c) Diámetro externo de la cabeza: 8-13 mm.
3. Medidas de la pieza macho:
 - a) Diámetro exterior de la pieza: 20-34 mm.
 - b) Espesor: $1 \pm 0,25$ mm.
 - c) Diámetro del vástago: 4,5-7,4 mm.
4. La distancia entre la pieza hembra y la pieza macho deberá ser, al menos, de 9 mm.
5. Peso máximo del conjunto (pieza hembra + pieza macho): 8,5 g.
6. El código, se dispondrá impreso en una sola línea adaptada a la forma del crotal, en paralelo al borde exterior y ocupando al menos la mitad de la circunferencia total sin completarla en todo caso. El tamaño mínimo de los caracteres será el pequeño según la norma UNE 68401.
7. El resto de las especificaciones serán las mismas que las establecidas para el crotal convencional tipo botón del anexo I.E.

K. Características específicas del crotal electrónico tipo rectangular para ovinos y caprinos

Las especificaciones serán las mismas que las establecidas para el crotal convencional tipo rectangular del anexo I.F., exceptuando el espesor del cuerpo, que deberá ser de 4 a 7 mm para albergar la parte electrónica en un compartimento estanco.

L. Características específicas de los bolos ruminales

1. El bolo ruminal estará compuesto por un cuerpo formado por una pieza cilíndrica u ovalada de superficie lisa y bordes redondeados que faciliten su deglución, fabricado con un material impermeable de alto peso específico.
2. Deberá alojar el transpondedor en su interior. La cavidad que contiene el identificador electrónico y su orificio de entrada deberán estar sellados de forma segura, con material atóxico y resistente a las acciones digestivas de los rumiantes, para evitar la posible salida y consecuente pérdida del identificador electrónico del organismo. El cuerpo del bolo ruminal no contendrá ningún elemento magnético o metálico.
3. El bolo ruminal deberá llevar impreso en su superficie en paralelo al eje mayor al menos los últimos quince dígitos del código de identificación electrónica.
4. Las medidas de la pieza serán:
 - a) Longitud: 50-75 mm.
 - b) Diámetro: 10-23 mm.
 - c) Peso: 20-85 g.

M. Características específicas de los transpondedores inyectables

El transpondedor deberá ir encapsulado en un material biocompatible y que asegure la estanqueidad de éste.

N. Características específicas de la pulsera electrónica en la cuartilla para ovinos y caprinos

1. La pulsera electrónica en la cuartilla consistirá en una banda plástica, flexible, de bordes romos, con un sistema de cierre inviolable conteniendo o fijado a un transpondedor contenido en un compartimento estanco.
2. Las especificaciones de la porción visual serán las mismas que las de la marca de cuartilla convencional.

Ñ. Características específicas del tatuaje

El tatuaje se realizará con tinta indeleble y será fácilmente legible a lo largo de toda la vida del animal. Los caracteres tendrán unas dimensiones mínimas de 8 × 4 mm.

O. Características técnicas de los aplicadores de dispositivos de identificación

Los aplicadores de dispositivos de identificación cumplirán con los requisitos técnicos mínimos recogidos en la norma UNE 68401 sobre crotales plásticos.

P. Características técnicas de los aplicadores semiautomáticos de crotales (tenazas)

Deberán emplearse aplicadores semiautomáticos que cumplan con los requisitos de la norma UNE 68401.

Q. Características técnicas de las pistolas dosificadoras para la aplicación de bolos ruminales

Las pistolas dosificadoras para la aplicación de bolos ruminales deberán:

- a) Permitir una correcta sujeción del bolo para su aplicación.
- b) Ser fáciles de manejar y fabricadas con material resistente.
- c) Poseer un peso no superior a los 450 g.
- d) Estar diseñadas de manera que se minimice el riesgo de infligir heridas al animal, evitando bordes cortantes o el uso de materiales que acaben degenerando en procesos de astillado o similares, que puedan producir lesiones en el proceso de aplicación.

R. Características técnicas de los dispositivos para la aplicación de inyectables

Los dispositivos para la aplicación de inyectables deberán:

- a) Permitir una correcta sujeción del inyectable para su aplicación.
- b) Ser fáciles de manejar y fabricados con material resistente.
- c) Estar diseñadas de manera que se minimice el riesgo de infligir heridas al animal, evitando el uso de materiales que acaben degenerando en procesos de astillado o similares, que puedan producir lesiones en el proceso de aplicación.
- d) Contar con un sistema de aplicación que minimice el riesgo de infecciones relacionadas con la aplicación mediante aseguramiento de la esterilidad del inyectable o el empleo de desinfectantes.

ANEXO II**Estructura del código de identificación**

1. Para los bovinos identificados con base en el artículo 5.1.a), el código de identificación animal estará compuesto por los siguientes caracteres: Las letras ES que identifican a España, conforme a la norma ISO 3166-1, seguidas de doce dígitos de acuerdo con la siguiente estructura:

- a) Un dígito cuya utilidad será la que determine la autoridad competente.
- b) Un dígito de verificación o control cuya finalidad será la detección de errores en el tratamiento mecanizado de los códigos de identificación.
- c) Dos dígitos que identifican a la comunidad autónoma, a la Ciudad de Ceuta o a la de Melilla, de acuerdo con la tabla II del anexo III.
- d) Ocho dígitos de identificación individual del animal.

2. Para los bovinos identificados con base en el artículo 5.1.b), el código de identificación animal estará compuesto por los siguientes caracteres: El código de país 724 (en la porción electrónica) o ES (en la porción visual), que identifican a España de acuerdo con la norma ISO 3166-1, seguidos de doce dígitos de acuerdo con la siguiente estructura:

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

a) Dos dígitos que se corresponderán con la especie de identificación de acuerdo con lo establecido en la tabla I del anexo III. En aquellos animales bovinos identificados de acuerdo con el Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, que, con base en lo establecido en el artículo 5.1.b) del presente real decreto, vayan a reidentificarse electrónicamente, estos dígitos serán «27».

b) Dos dígitos que identifican a la Comunidad Autónoma, a la Ciudad de Ceuta o a la de Melilla, de acuerdo con la tabla II del anexo III.

c) Ocho dígitos que identifican individualmente al animal.

3. Todos los bovinos nacidos a partir del 30 de junio de 2024 se identificarán conforme a lo establecido en el apartado 2.

4. Para los ovinos, caprinos y équidos nacidos hasta el 30 de junio de 2024, el código de identificación animal estará compuesto por los siguientes caracteres: El código de país 724 (en la porción electrónica) o ES (en la porción visual), que identifican a España de acuerdo con la norma ISO 3166-1, seguidos de doce dígitos de acuerdo con la siguiente estructura:

a) Dos dígitos que identifican a la comunidad autónoma o ciudades de Ceuta o Melilla, de acuerdo con la tabla II del anexo III.

b) Diez dígitos de identificación individual del animal.

5. Para los ovinos, caprinos y équidos nacidos desde el 30 de junio de 2024, el código de identificación animal estará compuesto por los siguientes caracteres: El código de país 724 (en la porción electrónica) o ES (en la porción visual), que identifican a España de acuerdo con la norma ISO 3166-1, seguidos de doce dígitos de acuerdo con la siguiente estructura:

a) Dos dígitos que se corresponderán con la especie de identificación de acuerdo con lo establecido en la tabla I del anexo III.

b) Dos dígitos que identifican a la Comunidad Autónoma, a la Ciudad de Ceuta o a la de Melilla, de acuerdo con la tabla II del anexo III.

c) Ocho dígitos que identifican individualmente al animal.

6. Para los camélidos y cérvidos, el código de identificación animal estará compuesto por los siguientes caracteres: el código de país 724 (en la porción electrónica) o ES (en la porción visual), que identifican a España de acuerdo con la norma ISO 3166-1, seguidos de doce dígitos de acuerdo con la siguiente estructura:

a) Dos dígitos que se corresponderán con la especie de identificación de acuerdo con lo establecido en la tabla I del anexo III.

b) Dos dígitos que identifican a la Comunidad Autónoma, a la Ciudad de Ceuta o a la de Melilla, de acuerdo con la tabla II del anexo III.

c) Ocho dígitos que identifican individualmente al animal.

7. Para los porcinos identificados individualmente con base en el artículo 7.2, el código de identificación animal estará compuesto por los siguientes caracteres: el código de país ES, que identifica a España de acuerdo con la norma ISO 3166-1, seguidos de doce dígitos de acuerdo con la siguiente estructura:

a) Dos dígitos que identifican a la comunidad autónoma o ciudades de Ceuta o Melilla, de acuerdo con la tabla II del anexo III.

b) Diez dígitos de identificación individual de animal.

8. Para las psitácidas implicadas en movimientos con destino a otros Estados miembros que se identifiquen con transpondedor inyectable, el código de identificación electrónica estará formado por tres dígitos que corresponderán al fabricante, seguidos de doce dígitos.

9. Para todos los animales, distintos de las psitácidas, identificados electrónicamente, el código del transpondedor estará formado por la estructura de veintitrés dígitos que figura en la norma ISO 11784. Estos dígitos, leídos de izquierda a derecha, corresponderán a:

– Primer dígito: Uso del identificador, que será un 1 al ser el objetivo un animal.

– Segundo dígito: Contador de reidentificación, de 0 a 7.

– Tercer y cuarto dígitos: Código de especie animal, que será:

- 01 para equinos.

- 02 para bovino.
 - 03 para porcino.
 - 04 para ovino y caprino.
 - 05 para aves.
 - 06 para el resto de las especies.
- Quinto y sexto dígitos: Dígitos reservados (para futuros usos de acuerdo con la norma ISO 11784).
- Séptimo dígito: Presencia de bloque de datos, que será un 0.
- Octavo, noveno, décimo y undécimo dígitos: Código de país según la norma ISO 3166, precedido de un «0». Para España son 0724.
- Duodécimo y decimotercer dígito: Código de especie animal de acuerdo con la tabla I del anexo III.
- Decimocuarto y decimoquinto dígitos: Código de la comunidad autónoma o de la Ciudad de Ceuta o la de Melilla, según la tabla II del anexo III.
- Decimosexto a vigésimo tercer dígito: Identificación individual del animal.

10. Los ovinos y caprinos de menos de doce meses (de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.2 y 3), los porcinos (salvo los identificados individualmente con base en el artículo 7.2), las aves de corral, los huevos para incubar, los lepóridos, las especies peleteras y las abejas se identificarán mediante el código de explotación establecido en el artículo 5 del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo.

En el caso de los porcinos y lepóridos que se identifiquen mediante tatuaje, así como en las colmenas, los ceros iniciales que formen parte de los siete dígitos que identifican individualmente la explotación, podrán no incluirse.

ANEXO III

Códigos de especie y de comunidad/ciudad autónoma

Tabla I. Código de especie

Especie animal	Código
Equinos.	21
Bovino.	22
Porcino.	23
Ovino y caprino.	24
Aves.	25
Resto de especies.	26
Bovino conversión a identificación electrónica (IE).	27

Tabla II. Código de la comunidad autónoma/ciudad autónoma

Comunidad autónoma/ciudad autónoma	Código
Andalucía.	01
Aragón.	02
Principado de Asturias.	03
Illes Balears.	04
Canarias.	05
Cantabria.	06
Castilla-La Mancha.	07
Castilla y León.	08
Cataluña.	09
Extremadura.	10
Galicia.	11
Madrid.	12
Región de Murcia.	13
Comunidad Foral de Navarra.	14
País Vasco.	15
La Rioja.	16
Comunidad Valenciana.	17

Comunidad autónoma/ciudad autónoma	Código
Ciudad de Ceuta.	18
Ciudad de Melilla.	19

ANEXO IV

Garantía de unicidad

La totalidad de códigos de identificación animal electrónica utilizados en España estarán incluidos en el intervalo comprendido entre el código 000.000.000.000 y el 274.877.906.943.

La autoridad competente deberá garantizar que se ha asignado un solo código por cada medio de identificación electrónica aplicado.

Hasta el 30 de junio de 2024, cada comunidad o ciudad autónoma podrá adquirir transpondedores cuyos códigos de identificación animal estén comprendidos dentro de las series indicadas en la tabla siguiente:

Tabla I. Series de códigos por comunidad autónoma/ciudad autónoma (hasta el 30 de junio de 2024)

Comunidad autónoma/ciudad autónoma	Series de códigos que utiliza cada comunidad o ciudad autónoma
Andalucía.	010.000.000.000 al 019.999.999.999
Aragón.	020.000.000.000 al 029.999.999.999
Principado de Asturias.	030.000.000.000 al 039.999.999.999
Islas Baleares.	040.000.000.000 al 049.999.999.999
Canarias.	050.000.000.000 al 059.999.999.999
Cantabria.	060.000.000.000 al 069.999.999.999
Castilla-La Mancha.	070.000.000.000 al 079.999.999.999
Castilla y León.	080.000.000.000 al 089.999.999.999
Cataluña.	090.000.000.000 al 099.999.999.999
Extremadura.	100.000.000.000 al 109.999.999.999
Galicia.	110.000.000.000 al 119.999.999.999
Comunidad de Madrid.	120.000.000.000 al 129.999.999.999
Región de Murcia.	130.000.000.000 al 139.999.999.999
Comunidad Foral de Navarra.	140.000.000.000 al 149.999.999.999
País Vasco.	150.000.000.000 al 159.999.999.999
La Rioja.	160.000.000.000 al 169.999.999.999
Valencia.	170.000.000.000 al 179.999.999.999
Ciudad de Ceuta.	180.000.000.000 al 189.999.999.999
Ciudad de Melilla.	190.000.000.000 al 199.999.999.999

Desde el 30 de junio de 2024, o en cualquier momento en el caso de los bovinos, camélidos y cérvidos, cada comunidad o ciudad autónoma podrá adquirir transpondedores cuyos códigos de identificación animal estén comprendidos dentro de las series indicadas en la tabla siguiente, añadiendo en todo caso, como primer elemento del código, el correspondiente código de especie recogido en la tabla I del anexo III.

Tabla II. Series de códigos por comunidad autónoma/ciudad autónoma (desde el 30 de junio de 2024)

Comunidad autónoma/ciudad autónoma	Series de códigos que utiliza cada comunidad o ciudad autónoma
Andalucía.	0.100.000.000 al 0.199.999.999
Aragón.	0.200.000.000 al 0.299.999.999
Principado de Asturias.	0.300.000.000 al 0.399.999.999
Islas Baleares.	0.400.000.000 al 0.499.999.999
Canarias.	0.500.000.000 al 0.599.999.999
Cantabria.	0.600.000.000 al 0.699.999.999
Castilla-La Mancha.	0.700.000.000 al 0.799.999.999
Castilla y León.	0.800.000.000 al 0.899.999.999
Cataluña.	0.900.000.000 al 0.999.999.999
Extremadura.	1.000.000.000 al 1.099.999.999

Comunidad autónoma/ciudad autónoma	Series de códigos que utiliza cada comunidad o ciudad autónoma
Galicia.	1.100.000.000 al 1.199.999.999
Comunidad de Madrid.	1.200.000.000 al 1.299.999.999
Región de Murcia.	1.300.000.000 al 1.399.999.999
Comunidad Foral de Navarra.	1.400.000.000 al 1.499.999.999
País Vasco.	1.500.000.000 al 1.599.999.999
La Rioja.	1.600.000.000 al 1.699.999.999
Valencia.	1.700.000.000 al 1.799.999.999
Ciudad de Ceuta.	1.800.000.000 al 1.899.999.999
Ciudad de Melilla.	1.900.000.000 al 1.999.999.999

ANEXO V

Contenido mínimo del libro de registro

El libro de registro de la explotación contendrá, como mínimo, la siguiente información:

1. Código de la explotación.
2. Nombre, coordenadas geográficas y/o dirección de la explotación.
3. Datos del titular de la explotación: Nombre y apellidos o razón social, NIF, teléfono, correo electrónico y dirección completa, y datos del titular de los animales (persona física o jurídica), en caso de que sean diferentes: Nombre y apellidos o razón social, NIF, teléfono, correo electrónico y dirección completa.
4. Especie.
5. Clasificación/es de la explotación, de acuerdo con la normativa en vigor y cuando proceda, la capacidad máxima de la explotación.
6. Incidencias de cualquier enfermedad infecciosa o parasitaria, con indicación de la fecha de incidencia y la identificación de los animales afectados.
7. Cambios en los parámetros normales de producción que permitan sospechar que han sido causados por una enfermedad o debidos a un menoscabo en las condiciones de bienestar animal, con indicación de la fecha de la incidencia y la identificación de los animales afectados.
8. Para cada animal, cuando proceda, el código de identificación y el tipo de dispositivo de identificación.
9. Entrada de animales a la explotación: El nombre y la dirección del titular de la explotación, el código de identificación de la explotación a partir de la cual el animal haya sido transferido, el código de identificación del movimiento, la fecha de llegada, el número de animales y la identificación de los mismos, si procede.
10. Salida de animales de la explotación: El nombre y la dirección del titular de la explotación, el código de identificación de la explotación a la que el animal haya sido transferido, el código de identificación del movimiento, la fecha de salida, el número de animales y la identificación de los mismos, si procede.
11. Registro de visitas y vehículos, incluyendo las visitas del veterinario.

ANEXO VI

Contenido mínimo del Registro general de identificación individual de animales (RIIA)

La base de datos RIIA contendrá los siguientes datos mínimos en relación a la especie:

1. Para animales bovinos:
 - a) Código de identificación individual.
 - b) Identificación original (sólo para los bovinos convertidos a identificación electrónica).
 - c) Tipo de identificador electrónico, en su caso.
 - d) Número de reidentificaciones, en su caso.
 - e) Identificación de toro de lidia, en su caso.
 - f) Fecha de identificación.
 - g) Especie.

§ 4 Sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales

h) Sexo, morfotipo, identificación de la madre, país de nacimiento y país de engorde, solo obligatorios para los animales nacidos en territorio nacional.

i) Fecha de nacimiento.

j) Código de la explotación de nacimiento.

k) Código de explotación donde está localizado (si está vivo) o donde murió (si está muerto).

l) Si está muerto: tipo de muerte y fecha de muerte.

m) Datos del titular del animal y, en caso de cambio de titular, datos de los nuevos titulares.

n) Información sanitaria de acuerdo con los requisitos normativos.

2. Para animales ovinos y caprinos:

a) Código de identificación electrónico.

b) Tipo de identificador electrónico.

c) Número de reidentificaciones, en su caso.

d) Fecha de identificación.

e) Especie, sexo, morfotipo.

f) Fecha de nacimiento.

g) Código de la explotación de nacimiento.

h) Código de explotación donde está localizado (si está vivo) o donde murió (si está muerto).

i) Si está muerto: Tipo de muerte y fecha de muerte.

j) Información sanitaria de acuerdo con los requisitos normativos.

3. Para animales equinos:

a) Código único.

b) Código de identificación electrónica.

c) Tipo de identificador electrónico.

d) Número de reidentificaciones, en su caso.

e) Fecha de emisión del documento de identificación.

f) Comunidad autónoma de alta.

g) Emisión de documentos de identificación duplicados o substitutivos, en su caso.

h) Aptitud para el consumo (y, en su caso, fecha de inicio de suspensión).

i) Especie, sexo y morfotipo.

j) Nombre.

k) Fecha y país de nacimiento.

l) Código de la explotación de nacimiento.

m) Código de explotación donde está localizado (si está vivo) o donde murió (si está muerto).

n) Si está muerto: fecha de muerte y tipo de muerte.

o) Nombre y dirección del titular del animal y, en caso de cambio de titular, datos de los nuevos titulares.

p) Información sanitaria de acuerdo con los requisitos normativos.

q) Fecha de expedición de la marca de validación o permiso del documento de identificación, en su caso.

r) TME, en su caso.

4. Para camélidos y cérvidos:

a) Código de identificación individual.

b) Número de reidentificaciones, en su caso.

c) Fecha de identificación.

d) Especie, sexo.

e) Fecha de nacimiento.

f) Código de la explotación de identificación.

g) Si está muerto: Fecha de muerte.

h) Información sanitaria de acuerdo con los requisitos normativos.

§ 5

Orden APA/377/2020, de 28 de abril, por la que se modifican, para el año 2020, diversos plazos establecidos en los Reales Decretos 1075/2014, 1076/2014, 1077/2014 y 1078/2014, todos ellos de 19 de diciembre, dictados para la aplicación en España de la Política Agrícola Común. [Inclusión parcial]

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 120, de 30 de abril de 2020
Última modificación: 28 de mayo de 2020
Referencia: BOE-A-2020-4745

Téngase en cuenta que la presente Orden modifica diversos plazos para el año 2020, por lo que debe entenderse que esta norma ha agotado su vigencia.

Se acuerda el levantamiento de la suspensión de los plazos establecidos en la presente Orden, conforme a lo dispuesto en el apartado 4 de la disposición adicional tercera del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el apartado primero de la Orden APA/452/2020, de 26 de mayo. [Ref. BOE-A-2020-5383](#)

Debido a la situación actual resultante de la pandemia causada por COVID-19 en todo el territorio de la Unión Europea, y las amplias restricciones establecidas que afectan a la libre circulación de las personas, la Comisión Europea ha constatado la existencia de dificultades administrativas excepcionales comunicadas por todos los Estados miembros. Esta situación interfiere en el proceso de presentación de las solicitudes correspondientes a la campaña 2020, lo que ha dado lugar a la publicación del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2020/501 de la Comisión, de 6 de abril de 2020, por el que se establecen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 809/2014 en lo que se refiere a la fecha límite de presentación de la solicitud única, las solicitudes de ayuda o las solicitudes de pago, a la fecha límite para la notificación de las modificaciones de la solicitud única o de la solicitud de pago y a la fecha límite de presentación de las solicitudes de asignación de derechos de pago o de incremento del valor de los derechos de pago en el marco del régimen de pago básico para el año 2020.

Este reglamento establece que la solicitud única, incluido el régimen de pago básico, se presentarán antes de la fecha que fijen los Estados miembros, que no podrá ser posterior al 15 de junio de 2020. Además, se establece que las modificaciones a la solicitud única se presentarán a más tardar el 30 de junio de 2020. Asimismo, el Reglamento de ejecución (UE) n.º 809/2014 de la Comisión de 17 de julio de 2014, señala que al fijar la fecha, los Estados miembros tendrán en cuenta el plazo necesario para la obtención de todos los datos pertinentes para una correcta gestión administrativa y financiera de la ayuda y garantizarán la programación de controles eficaces.

§ 5 Modifican para el año 2020, diversos plazos establecidos en el Real Decreto 1075/2014, [parcial]

En el ámbito nacional, los artículos 95 y 96 del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural, establecen respectivamente que la solicitud única deberá presentarse, en el año 2020, en el período comprendido entre el día 1 de febrero y el 30 de abril, y las modificaciones a dicha solicitud única antes del 31 de mayo.

Como consecuencia de la publicación del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declaró el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, con una duración de 15 días naturales, se publicó la Orden APA/269/2020, de 19 de marzo, mediante la cual se amplió el periodo para la presentación de la solicitud única desde el 30 de abril hasta el 15 de mayo, dentro de los márgenes que establecían los reglamentos de la Unión Europea.

Sin embargo, a la luz de los datos disponibles y de los informes de evaluación elaborados por las autoridades competentes, la situación de emergencia sanitaria generada por el COVID-19 no se ha superado en España dentro el plazo previsto inicialmente, por lo que mediante Real Decreto 487/2020, de 10 de abril, por el que se prorroga el estado de alarma declarado por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, se ha ampliado el estado de alarma declarado por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, con el fin de garantizar la eficaz gestión de la emergencia sanitaria y contener la propagación de la enfermedad.

Teniendo en cuenta lo anterior, y en consonancia con la citada modificación reglamentaria, se considera necesario ampliar hasta el 15 de junio el plazo para la presentación de la solicitud única en 2020, establecido en el artículo 95 del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, con el fin de adaptarlo a lo dispuesto en la normativa comunitaria y garantizar así la obtención de todos los datos necesarios para la correcta gestión de las ayudas.

Además, por coherencia con la ampliación anterior, también se hace necesario prorrogar hasta el 30 de junio el plazo de presentación de la modificación de la solicitud única, establecido en el artículo 96.1 del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre.

Asimismo, para adaptar la gestión de determinadas ayudas a las nuevas fechas es necesario modificar también las fechas establecidas en las letras a), b) y c) del 107.1 del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, que establece los plazos en los que las comunidades autónomas deben remitir, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, información sobre las solicitudes únicas presentadas en su ámbito territorial, con la finalidad de desarrollar una gestión coordinada en todo el territorio nacional. En consecuencia, las fechas límite establecidas en dichos apartados se retrasan hasta el 31 de julio.

También se precisa retrasar, hasta el 30 de junio de 2020, la fecha límite fijada en el artículo 107.4.g).3.º, que establece el envío de información de las organizaciones interprofesionales autorizadas de algodón.

Por otro lado, el artículo 25.1.c) del Real Decreto 1076/2014, de 19 de diciembre, sobre asignación de derechos de régimen de pago básico de la Política Agrícola Común, se establece como requisito para percibir derechos de pago básico de la reserva nacional, que la superficie por la que se solicita la asignación debe estar a disposición del solicitante a 31 de mayo de la campaña que corresponda con la solicitud de derechos a la reserva nacional realizada. De igual modo, en las letras c) y d) del artículo 26.1, y letras b) y c) del artículo 26.2 del mismo real decreto, se detalla el modo de asignación de derechos de pago básico de la reserva nacional o incremento del valor de los derechos existentes, tomándose también como referencia la superficie a disposición del solicitante a 31 de mayo. Teniendo en cuenta que en la campaña 2020 la solicitud única podrá modificarse hasta el 30 de junio, procede adaptar también la fecha indicada en los artículos anteriores, que se toma como referencia para verificar que las parcelas estén a disposición del agricultor, estableciéndose la misma en el 30 de junio de 2020.

Por último, se hace necesario igualmente retrasar el plazo establecido en la letra c) del artículo 7.3 del Real Decreto 1077/2014, de 19 de diciembre, por el que se regula el sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, de modo que las solicitudes de modificación del SIGPAC que deban ser tenidas en cuenta en la campaña en curso sean

§ 5 Modifican para el año 2020, diversos plazos establecidos en el Real Decreto 1075/2014, [parcial]

presentadas en el plazo establecido por la autoridad competente de las comunidades autónomas, que en ningún caso puede concluir antes del 30 de junio de 2020.

Relacionado también con la situación actual provocada por la pandemia de COVID-19 y las amplias restricciones de movimiento establecidas en los Estados miembros se han encontrado dificultades administrativas excepcionales para planificar y ejecutar oportunamente controles sobre el terreno. Por ello, se ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2020/532 de la Comisión, de 16 de abril de 2020, que establece excepciones, para el año 2020, a los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 809/2014, (UE) n.º 180/2014, (UE) n.º 181/2014, (UE) 2017/892, (UE) 2016/1150, (UE) 2018/274, (UE) 2017/39, (UE) 2015/1368 y (UE) 2016/1240, en lo que atañe a determinados controles administrativos y sobre el terreno aplicables en el marco de la política agrícola común.

El artículo 9 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 809/2014 dispone que los Estados miembros notifiquen a la Comisión, a más tardar el 15 de julio de cada año, los datos de control y las estadísticas de control correspondientes al año civil anterior para todos los regímenes de pagos directos, medidas de desarrollo rural, las modificaciones posteriores del informe respecto de las opciones elegidas para el control de los requisitos de condicionalidad y los organismos de control competentes encargados de los controles de los requisitos y normas de condicionalidad, así como el informe relativo a las medidas adoptadas para la administración y el control de las ayudas voluntarias asociadas relativas al año civil anterior. En vista de la situación actual la Comisión permite prorrogar ese plazo hasta el 15 de septiembre.

En el ámbito nacional, el artículo 107.7 letras a) y b) del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural, establecen los plazos en los que las comunidades autónomas deben remitir, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, información sobre las estadísticas de control, con la finalidad de cumplir el mandato comunitario en lo que se refiere a la notificación a la Comisión Europea de la información completa de todo el territorio nacional. En consecuencia, las fechas límite establecidas en dichos apartados se retrasan hasta el 31 de agosto.

De igual modo, los artículos 9.2 y 9.3 del Real Decreto 1078/2014, de 19 de diciembre, por el que se establecen las normas de la condicionalidad que deben cumplir los beneficiarios que reciban pagos directos, determinadas primas anuales de desarrollo rural, o pagos en virtud de determinados programas de apoyo al sector vitivinícola, establecen los plazos en los que las comunidades autónomas deben remitir, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, información sobre los resultados de los controles de condicionalidad y las opciones elegidas para el control de los requisitos y normas y los organismos especializados de control encargados de los controles de condicionalidad, con la finalidad de cumplir el mandato comunitario en lo que se refiere a la notificación a la Comisión Europea de la información completa de todo el territorio nacional. Por ello, las fechas límite establecidas en dichos artículos se retrasan hasta el 31 de agosto.

Esta orden se dicta al amparo de lo previsto en, respectivamente, la disposición final segunda del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, y el apartado 1 de la disposición final primera del Real Decreto 1076/2014, de 19 de diciembre, que facultan al titular del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para modificar las fechas y plazos que se establecen en los referidos reales decretos para adaptarlo a las exigencias derivadas de la normativa comunitaria, así como en la disposición final segunda del Real Decreto 1077/2014, de 19 de diciembre, y en el apartado 1 de la disposición final segunda del Real Decreto 1078/2014, de 19 de diciembre, que faculta al titular del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para modificar las fechas que se establecen en el artículo 9 del referido real decreto.

Esta orden observa los principios de buena regulación conforme a los cuales deben actuar las Administraciones públicas en el ejercicio de la iniciativa legislativa y la potestad reglamentaria, previstos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, de acuerdo con los principios de necesidad y eficacia, se justifica el proyecto en la necesidad prorrogar determinados plazos relacionados con la presentación y gestión de las solicitudes de ayudas

§ 5 Modifican para el año 2020, diversos plazos establecidos en el Real Decreto 1075/2014,
[parcial]

directas de la Política Agrícola Común. Se cumple el principio de proporcionalidad y la regulación se limita al mínimo imprescindible para cumplir con dicho mandato. El principio de seguridad jurídica se garantiza al establecerse en una disposición general las nuevas previsiones en coherencia con el resto del ordenamiento jurídico. Asimismo, en aplicación del principio de transparencia han sido consultadas durante la tramitación de la norma las comunidades autónomas, las entidades representativas de los sectores afectados, y se ha sustanciado el trámite de audiencia e información públicas. Finalmente, el principio de eficiencia se considera cumplido toda vez que no se imponen nuevas cargas administrativas frente a la regulación actual.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Modificación de plazos y fechas previstos en el Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural, para el año 2020.*

Los plazos y fechas previstos en los artículos 95, 96.1 y 107 del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural, para el año 2020, quedan modificados como sigue:

1. En el año 2020 el plazo de presentación de la solicitud, previsto en el artículo 95, finalizará el 15 de junio de 2020, inclusive.
2. En el año 2020 el plazo para modificar la solicitud única a que se refiere el artículo 96.1, finalizará el 30 de junio de 2020, inclusive.
3. En el año 2020 el plazo en el cual las comunidades autónomas deben comunicar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la información sobre solicitantes, superficies y recintos declarados, regímenes de ayuda solicitados y superficies ubicadas en otras comunidades autónomas, conforme a lo indicado en las letras a), b) y c) del artículo 107.1, finalizará el 31 de julio de 2020, inclusive.
4. En el año 2020 el plazo en el cual las comunidades autónomas deben comunicar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación determinada información sobre las organizaciones interprofesionales autorizadas de algodón, según lo dispuesto el artículo 107.4.g).3.º, finalizará el 30 de junio de 2020, inclusive.
5. En el año 2020 el plazo en el cual las comunidades autónomas deben comunicar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las estadísticas de control, conforme a lo indicado en las letras a) y b) del artículo 107.7, finalizará el 31 de agosto de 2020, inclusive.

[...]

§ 6

Real Decreto 1048/2022, de 27 de diciembre, sobre la aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos y el establecimiento de requisitos comunes en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común, y la regulación de la solicitud única del sistema integrado de gestión y control

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 312, de 29 de diciembre de 2022
Última modificación: 24 de abril de 2024
Referencia: BOE-A-2022-23048

La Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones que lleva por título «El futuro de los alimentos y de la agricultura» expuso los posibles problemas, objetivos y orientaciones de la Política Agrícola Común (en adelante PAC) después de 2020.

A la luz del debate sobre dicha Comunicación, la Comisión Europea presentó su propuesta legislativa sobre el futuro de la PAC en junio de 2018, la cual constaba de tres reglamentos: el reglamento que regula el apoyo de la PAC a través de los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros; el reglamento que modifica la Organización Común de Mercados de los Productos Agrarios y otros reglamentos relativos a los sistemas de calidad diferenciada, los vinos y el Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI), y el reglamento de financiación, gestión y seguimiento de la PAC.

Debido a lo dilatado de las negociaciones, tanto de la reforma de la PAC como del nuevo marco financiero de la UE para el periodo 2020/2027, ha sido preciso establecer un periodo transitorio durante los años 2021 y 2022, de forma que la nueva PAC comenzará a aplicarse plenamente a partir del 1 de enero de 2023. En junio de 2021 las instituciones de la UE alcanzaron un acuerdo sobre la reforma de la PAC a partir de 2023, que se materializó en la publicación de los correspondientes reglamentos comunitarios.

La gran novedad de la futura PAC es su cambio de enfoque, pasando de ser una política de cumplimiento de normas, fundamentalmente basada en la descripción de los requisitos que deben cumplir los beneficiarios finales de las ayudas, a una política centrada en el rendimiento y la obtención de resultados, mediante la consecución de unos objetivos generales y específicos. Los objetivos generales son tres: el fomento de un sector agrícola inteligente, resistente y diversificado que garantice la seguridad alimentaria; la intensificación del cuidado del medio ambiente y la acción por el clima, contribuyendo a alcanzar los objetivos climáticos y medioambientales de la Unión Europea, y el fortalecimiento del tejido socioeconómico de las zonas rurales. Con este nuevo enfoque, España, tras un análisis riguroso de la situación de partida, que ha permitido identificar y priorizar las necesidades vinculadas a cada uno de estos objetivos, ha propuesto un Plan Estratégico Nacional de la

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027, que tiene como objetivo el desarrollo sostenible de la agricultura, la alimentación y las zonas rurales para garantizar la seguridad alimentaria de la sociedad a través de un sector competitivo y un medio rural vivo.

El diseño de la nueva PAC vira hacia una perspectiva de trabajo articulada tanto en una planificación estratégica, como en una mayor subsidiariedad de los Estados miembros, los cuales tendrán que diseñar las intervenciones con las que prevén alcanzar los objetivos de la UE en el marco de un «Plan estratégico de la PAC». Dicho plan agrupará las intervenciones en forma de pagos directos, las intervenciones en determinados sectores y las intervenciones para el desarrollo rural, y será financiado con cargo a los fondos europeos agrícolas, FEAGA y Feader.

Este cambio requiere que cada Estado miembro realice un análisis de la situación de partida de su sector agroalimentario, identifique y priorice sus necesidades específicas, y plantee las intervenciones más adecuadas para alcanzar las metas preestablecidas vinculadas a los objetivos comunes establecidos para toda la Unión Europea. El nuevo modelo de aplicación consiste en fijar unas metas y evaluar los resultados obtenidos. El objetivo es tratar de garantizar que se alcancen las metas previstas para que se satisfagan las necesidades existentes. En su defecto se modificará el Plan si se considera necesario.

Para ello, el Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agrícola común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) número 1305/2013 y (UE) número 1307/2013, establece la necesidad de que cada país elabore un Plan Estratégico de la PAC, donde plasmar las intervenciones (o medidas) elegidas de un menú común. El Plan se someterá a la aprobación de la Comisión y a un seguimiento y evaluación continuos para garantizar la obtención de resultados.

El Plan Estratégico de la PAC de España establece un modelo uniforme de aplicación de la Política Agrícola Común en todo el territorio nacional con base en la competencia del Estado para establecer la planificación general de la actividad económica, en este caso del sector agrario.

Con el fin de poder realizar una correcta implantación y gestión del conjunto de intervenciones que se incluyen en el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027, se hace necesario disponer de las adecuadas herramientas jurídicas que permitan una aplicación armonizada de todas las medidas en el territorio nacional. A tal fin, durante el otoño de 2022 se han venido aprobando diversos reales decretos en que se contienen las reglas a aplicar en las intervenciones sectoriales de la PAC y otras disposiciones concomitantes, que se vienen en completar ahora con la aprobación conjunta un paquete normativo que abarca los principales aspectos relacionados con la aplicación de la PAC en nuestro país, compuesto por diversos reales decretos que regulan de manera coherente los aspectos necesarios para su aplicación: normas para la aplicación de las intervenciones en forma de pagos directos, requisitos comunes y solicitud única; sistema de derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad; regulación de condicionalidad reforzada y social; sistema integrado de gestión y control; y gobernanza de los fondos europeos agrícolas. Este grupo normativo encuentra en su vértice la Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas.

En dicho marco, en este real decreto se regulan las intervenciones en forma de pagos directos, financiadas con cargo al Fondo Europeo Agrícola (FEAGA), las características de la solicitud única, los requisitos comunes para el cobro de las intervenciones, entre los que se encuentra la condición de agricultor activo, el ejercicio de la actividad agraria y la subvencionabilidad de las hectáreas declaradas, así como las disposiciones financieras aplicables para la determinación de las ayudas a conceder.

En primer lugar, se hace preciso establecer las definiciones de «actividad agrícola», «superficie agrícola», «hectárea subvencionable», «agricultor activo», «joven agricultor» y «nuevo agricultor», para adaptar las definiciones marco incluidas en el reglamento a las especificidades de nuestro territorio nacional, de modo que en la norma quede reflejado lo

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

recogido al respecto en el Plan Estratégico de la Política Agraria Común. Se incluyen además definiciones como joven agricultora, responsable de la explotación o incorporación a la actividad agraria, entre otras.

Se mantiene la orientación recogida en el citado Reglamento (UE) 2021/2115, en el sentido de destinar los pagos directos de la PAC a las explotaciones agrarias verdaderamente activas, garantizándose que los pagos se concederán a aquellos agricultores activos que generen una actividad real en el ámbito agrario. La definición de agricultor activo no debe ser obstáculo para la concesión de ayudas a los agricultores pluriactivos o a tiempo parcial, que además de cultivar también se dedican a actividades no agrícolas. Esta orientación es necesaria para evitar el abandono de la actividad agraria con el impacto que éste puede tener en la producción de alimentos y la economía rural. Es preciso, por tanto, establecer la definición y condiciones del requisito de agricultor activo, indicándose los elementos esenciales del concepto.

Se incorpora un capítulo específico, dedicado a las intervenciones en forma de pagos directos disociados o desacoplados que se podrán solicitar en cada campaña, que regula la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad, la ayuda redistributiva complementaria a la renta para la sostenibilidad y la ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores y jóvenes agricultoras, así como la limitación progresiva de la ayuda básica a la renta en determinados casos.

En la sección 2 del capítulo II del título III del Reglamento (UE) 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, se establece un nuevo pago voluntario en favor del clima, el medio ambiente y el bienestar animal (ecorregímenes), en línea con los mayores compromisos medioambientales y climáticos en el ámbito internacional y que los Estados miembros establecerán de forma preceptiva.

Por ello, y conforme a lo previsto en el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027, se establece el procedimiento para la concesión de dichos pagos, vinculados a prácticas de carácter anual o multianual tales como la rotación de cultivos y la siembra directa, en el caso de tierras de cultivo, las cubiertas vegetales e inertes, en el caso de cultivos leñosos, la siega sostenible, el establecimiento de islas y márgenes de biodiversidad y el pastoreo extensivo en el caso de pastos, y el establecimiento de espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes.

Las prácticas incluidas, relacionadas con la agricultura de carbono o la agroecología, persiguen mejorar la estructura de los suelos y aumentar su contenido en carbono, reducir la erosión y la desertificación, la disminución de los Gases de Efecto Invernadero; o bien favorecer la biodiversidad asociada a espacios agrarios, los paisajes y la conservación de los recursos naturales.

En aplicación de las sección III del capítulo II del título III del Reglamento (UE) 2021/2015 del Parlamento Europeo y del Consejo y conforme a lo previsto en el Plan Estratégico en nuestro territorio, procede establecer el procedimiento para la concesión de ayudas a la renta asociadas a determinados sectores, producciones o tipos específicos de actividades agrarias dentro de un sector o producción determinada para hacer frente a las dificultades encontradas en mediante la mejora de la competitividad o la sostenibilidad.

El capítulo III del título III recoge una serie de ayudas asociadas a un determinado sector, producción o tipo de actividad agraria, que tienen como finalidad aumentar la competitividad y favorecer la transición hacia modelos de producción sostenible en sectores que afrontan dificultades específicas.

Asimismo, en línea con los objetivos del Protocolo número 4 sobre el algodón, adjunto al Acta de adhesión de 1979, debe mantenerse el pago específico a este cultivo para prevenir cualquier riesgo de perturbación en las regiones productoras.

Dentro de los sectores de frutas y hortalizas aquellos en los que se han identificado necesidades específicas para mejorar la competitividad y sostenibilidad han sido la producción sostenible de tomate para transformación, el cultivo de frutos secos en secano en áreas con riesgo de desertificación y la producción tradicional de uva pasa.

Estos sectores presentan una competitividad comprometida por la volatilidad de los mercados internacionales en los que compiten y condicionan su rentabilidad y sostenibilidad económica. Además, cabe indicarse en el caso de la ayuda a frutos secos y uva pasa, la

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

necesidad de mantener el cultivo en zonas con condiciones naturales limitantes para frenar la erosión y la desertificación.

Igualmente es necesario en el caso del olivar con dificultades específicas relacionadas con las limitaciones del medio natural, articular una ayuda que contribuya a mejorar su rentabilidad teniendo en cuenta que no existen cultivos alternativos en muchas regiones por lo que su mantenimiento es esencial para sostener el tejido socioeconómico de las zonas rurales donde se ubica contribuyendo igualmente a su valorización medioambiental.

En el caso de los cultivos herbáceos se establece una ayuda asociada a la remolacha y al arroz para mejorar su competitividad frente a países terceros productores y se establece un Plan proteico con un compendio de ayudas para incentivar la producción de proteína vegetal que contribuya a disminuir nuestra dependencia de las importaciones de países terceros.

En el caso de los sectores ganaderos, las ayudas asociadas se dirigen a los sectores o sistemas productivos cuya competitividad está más comprometida favoreciendo la sostenibilidad de los sistemas de producción.

De este modo, se conceden ayudas asociadas a los siguientes sectores o sistemas productivos: vacuno de carne extensivo, engorde de terneros en la explotación de nacimiento, engorde sostenible de terneros, producción sostenible de leche de vaca, ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino de carne, producción sostenible de leche de oveja y cabra y ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino sin pastos a su disposición y que pastorean barbechos, rastrojeras o restos hortofrutícolas.

Por otro lado, el Reglamento (UE) 2021/2116 del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021 sobre la financiación, la gestión y el seguimiento de la política agrícola común y por el que se deroga el Reglamento (UE) número 1306/2013; insta a los Estados miembros a establecer y poner en marcha un sistema integrado de gestión y control (en lo sucesivo, «sistema integrado») para determinadas intervenciones previstas en el Reglamento (UE) 2021/2115 y para las medidas contempladas en el capítulo IV del Reglamento (UE) número 228/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y en el capítulo IV del Reglamento (UE) número 229/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo. Además, para mejorar la eficacia y el seguimiento de la ayuda de la Unión, debe autorizarse a los Estados miembros a hacer uso del sistema integrado en otras intervenciones de la Unión.

Los elementos del sistema integrado son los siguientes: un sistema de identificación de parcelas agrícolas, un sistema de solicitudes geoespaciales y un sistema de solicitudes basado en los animales, un sistema de identificación y registro de derechos de pago, un sistema de identificación y registro de los animales, un sistema de registro de la identidad de los beneficiarios y un sistema de control y sanción, así como un sistema de monitorización de superficies. Procede mantener dichos elementos existentes, regulándose en este real decreto, las disposiciones relativas al sistema de solicitudes geoespaciales y al sistema de solicitudes basado en los animales.

En la elaboración de esta norma se han observado los principios de buena regulación previstos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. De acuerdo con los principios de necesidad y eficacia, se justifica el proyecto en la necesidad de una mejor aplicación de la normativa de la Unión Europea en España, con el fin de evitar posibles correcciones financieras, siendo esta norma el instrumento más adecuado para garantizar su consecución, al ser preceptivo que la regulación se contemple en una norma básica. Asimismo, se cumple con el principio de proporcionalidad y con el objetivo de limitar la regulación al mínimo imprescindible para reducir la intensidad normativa. Por su parte, el principio de seguridad jurídica queda garantizado al establecerse en una disposición general las nuevas previsiones en coherencia con el resto del ordenamiento jurídico. A su vez, en aplicación del principio de transparencia han sido consultadas durante la tramitación de la norma las comunidades autónomas, las entidades representativas de los sectores afectados, y se ha sustanciado el trámite de audiencia e información pública. Finalmente, el principio de eficiencia se considera cumplido toda vez que incluye una reducción de cargas administrativas.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación previa de la Ministra de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo

de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de diciembre de 2022,

DISPONGO:

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto tiene por objeto establecer la normativa básica aplicable para el periodo 2023-2027 a las siguientes intervenciones establecidas en el Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la Política Agrícola Común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) número 1305/2013 y (UE) número 1307/2013:

- a) Ayuda básica a la renta para la sostenibilidad.
- b) Ayuda redistributiva complementaria a la renta para la sostenibilidad.
- c) Ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores y agricultoras.
- d) Regímenes en favor del clima, el medio ambiente y el bienestar animal.
- e) Ayuda a la renta asociada.
- f) Pago específico al cultivo del algodón.

Dada su especificidad, las intervenciones en los sectores de las frutas y hortalizas, el apícola, el vitivinícola y, en su caso, en otros sectores, que formen parte del Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027 en aplicación del capítulo III del título III del citado Reglamento, así como las intervenciones para el desarrollo rural previstas en el capítulo IV del título III se regularán en su propia normativa de aplicación.

2. Asimismo, se regula la solicitud de ayudas, de acuerdo con lo previsto en el Reglamento (UE) 2021/2116 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, sobre la financiación, la gestión y el seguimiento de la política agrícola común y por el que se deroga el Reglamento (UE) número 1306/2013.

3. A los efectos de la aplicación de este real decreto, se tendrá en cuenta lo establecido por la Ley 35/2011, de 4 de octubre, sobre titularidad compartida de las explotaciones agrarias.

Artículo 2. *Aplicación a las Islas Canarias.*

Este real decreto será de aplicación en todo el territorio nacional salvo en la Comunidad Autónoma de Canarias, donde se aplicarán sus programas específicos de ayudas directas comunitarias. No obstante, será de aplicación en dicha comunidad autónoma, mutatis mutandis, todo lo que se especifique en este real decreto en relación con la figura del agricultor activo, la actividad agraria, la disciplina financiera, el sistema integrado de gestión y control para las intervenciones para el desarrollo rural, las medidas del POSEI que se concedan por superficie o por cabeza de ganado, las definiciones, así como la obligación de comunicación a la Dirección General del Catastro por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación recogida en el artículo 14.1.e) del texto refundido de la Ley del Catastro Inmobiliario, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2004, de 5 de marzo.

Artículo 3. *Definiciones.*

A los efectos de este real decreto, serán de aplicación las definiciones establecidas en el Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021; en el Real Decreto 1046/2022, de 27 de diciembre, por el que se regula la gobernanza del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común en España y de los fondos

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

européas agrícolas FEAGA y Feader; en el artículo 6 y en el artículo 9 del Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, por el que se establece y regula el Sistema de información de explotaciones agrícolas y ganaderas y de la producción agraria, así como el Registro autonómico de explotaciones agrícolas y el Cuaderno digital de explotación agrícola, y las siguientes:

1) Autoridad competente: a los efectos de este real decreto es el órgano competente de la comunidad autónoma a quien deben dirigirse las solicitudes de ayuda definidas en la presente norma. En el caso de intervenciones objeto de la solicitud única regulada en el capítulo I título IV, será aquella en la que radique la mayor parte de la superficie agraria de la explotación, según se define en el apartado 4 de este artículo, y en caso de no disponer de superficie agraria, donde se encuentren el mayor número de animales.

2) Agricultor y ganadero (en adelante agricultor): toda persona física o jurídica, o todo grupo de personas físicas o jurídicas, titular de una explotación agraria situada en España y que ejerza una actividad agraria, conforme a lo establecido en el capítulo II del título II del presente real decreto.

3) Beneficiario: la persona física o jurídica, o el grupo de personas físicas o jurídicas, incluidas las comunidades de bienes, herencias yacentes o comunidades de herederos, sociedades civiles sin objeto mercantil y explotaciones en régimen de titularidad compartida, que presenta una solicitud de ayuda, según se establece en el título IV, para optar a alguna de las ayudas reguladas en el título III.

4) Explotación agraria: conjunto de unidades de producción administradas por un mismo titular de explotación agraria, que se encuentran dentro del territorio español.

5) Titular de explotación agraria: persona física o jurídica, o todo grupo de personas físicas o jurídicas, incluidas las comunidades de bienes, herencias yacentes o comunidades de herederos, sociedades civiles sin objeto mercantil y explotaciones en régimen de titularidad compartida, que ostenta el poder de adopción de decisiones en relación con las actividades agrarias desempeñadas en la explotación agraria, obtiene los beneficios y asume el riesgo empresarial derivado de la actividad agraria. Respecto a las unidades de producción ganaderas de la explotación, deberá estar inscrito como tal en el Registro de Explotaciones Ganaderas según se regula en el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo. Respecto a las unidades de producción agrícolas de la explotación, deberá estar inscrito como tal bien en el Registro General de la Producción Agrícola (en adelante REGEA) regulado por el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola, o bien en el Registro Autonómico de Explotaciones Agrícolas (en adelante REA) según se regula en el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, y de acuerdo con la entrada en vigor del mismo.

6) Titular del ganado: a efectos del presente real decreto es el propietario o el responsable del animal, sea de forma permanente o temporal. Sobre el titular del ganado recae la responsabilidad de dar cumplimiento a todas las obligaciones que establece la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, y en concreto la obligación de comunicar a las administraciones públicas los datos relativos a las entradas y salidas de animales de sus explotaciones, y que se desarrolla en los reales decretos 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas y 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.

7) Actividad agraria: la producción, cría o cultivo de productos agrarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño, la cría de animales y el mantenimiento de animales a efectos agrícolas, o el mantenimiento de una superficie agraria en un estado adecuado para el pasto o el cultivo sin ninguna acción preparatoria que vaya más allá de los métodos y maquinaria agrícolas empleados de forma habitual.

8) Productos agrarios: los productos recogidos en el anexo I del Tratado Fundacional de la Unión Europea (TFUE), así como el algodón y los árboles forestales de ciclo corto. Quedan excluidos los pescados, crustáceos y moluscos.

9) Superficie agraria: cualquier superficie dedicada a tierras de cultivo, pastos permanentes o cultivos permanentes, incluyendo los sistemas de utilización de las tierras que combinan el mantenimiento de árboles con la agricultura en las mismas tierras.

10) Tierras de cultivo: las tierras dedicadas a la producción de cultivos o las superficies disponibles para la producción de cultivos pero en barbecho, con independencia de que se encuentren en invernaderos o bajo protección fija o móvil. También tendrán consideración de tierras de cultivo las superficies retiradas de la producción de conformidad con los artículos 22, 23 y 24 del Reglamento (CE) número 1257/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, sobre la ayuda al desarrollo rural a cargo del Fondo Europeo de Orientación y de Garantía Agrícola (FEOGA) y por el que se modifican y derogan determinados Reglamentos; con el artículo 39 del Reglamento (CE) número 1698/2005 del Consejo, de 20 de septiembre de 2005, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), con el artículo 29 del Reglamento (UE) número 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y con el artículo 70 del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

11) Cultivos permanentes: los cultivos no sometidos a la rotación de cultivos, distintos de los pastos permanentes, que ocupen las tierras durante un período de cinco años o más y produzcan cosechas repetidas, incluidos las cabeceras de cultivo y los bordes, los viveros y los árboles forestales de ciclo corto.

12) Pastos permanentes: las tierras utilizadas para la producción de hierbas y otros forrajes herbáceos naturales (espontáneos) o cultivados (sembrados), incluidos los pastizales permanentes y que no hayan sido incluidas en la rotación de cultivos de la explotación durante cinco años o más, ni hayan sido labradas, aradas o resembradas con un tipo de gramínea o forraje herbáceo diferente durante cinco años o más. Pueden incluir otras especies arbustivas y arbóreas que pueden servir de pastos y otras especies tales como arbustos y árboles que producen alimentos para los animales, incluso si las hierbas u otros forrajes herbáceos no son predominantes o bien no están presentes en dichas tierras.

13) Coeficiente de subvencionabilidad de pastos: las superficies de pastos que presenten características que de forma estable impidan un aprovechamiento total de las mismas por la presencia de elementos improductivos tales como zonas sin vegetación, pendientes elevadas, masas de vegetación impenetrable u otras características que determine la autoridad competente, se les asignará un coeficiente, que refleje el porcentaje de subvencionabilidad en el ámbito de recinto SIGPAC.

A efectos del cálculo de dicho coeficiente se tendrán en cuenta las características botánicas y estructurales del pasto en relación con la capacidad de ser aprovechado por el ganado, así como las características específicas de determinados sistemas agrosilvopastorales tradicionales de alto valor ecológico, económico y social, como la dehesa.

14) Hierbas y otros forrajes herbáceos: todas las plantas herbáceas forrajeras que se suelen encontrar en los pastos naturales o que se incluyen en las mezclas de semillas para pastos o prados de siega, tanto si se utilizan como si no, para pasto de los animales.

15) Árboles forestales de ciclo corto: superficies plantadas con especies arbóreas del código NC 0602 90 41 de las listadas en el anexo I, que están compuestas de cultivos leñosos perennes, cuyas raíces o tocones permanecen en el suelo después de la cosecha o turno de corta y de los cuales surgen nuevos vástagos en la estación siguiente, y que cuentan con una densidad mínima de plantación y un ciclo máximo de cosecha según lo establecido en el anexo I.

16) Viveros: instalaciones destinadas a la producción de partes de plantas o plantas enteras, cuyo destino es servir como material vegetal de reproducción o multiplicación, o como material destinado a la plantación para su aprovechamiento final, tanto comercial como de uso propio.

Estas instalaciones pueden estar al aire libre o estar al abrigo de infraestructuras de protección específicas. Se incluyen en esta definición:

- Viveros de material vegetal de reproducción y plantones de frutales (incluyendo todos los frutales de hueso y pepita, olivo, cítricos, frutos rojos, subtropicales, y otros frutales).
- Viveros de material vegetal de reproducción y plantones de vid.
- Viveros de plantas ornamentales.
- Viveros de material de multiplicación de hongos cultivados.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

– Viveros forestales permanentes o fijos. Se exceptúan los viveros temporales o volantes que se proyectan y construyen en el medio o estación donde se va a repoblar.

17) Hectárea subvencionable: a efectos de aquellas intervenciones en forma de pagos directos que se hayan de conceder por superficie agraria, se consideran hectáreas subvencionables, las superficies de la explotación que cumplan las condiciones establecidas en el artículo 9.

18) Pagos directos: pagos abonados directamente a los agricultores en virtud de un tipo de intervención enumerado en el artículo 16 del Reglamento (UE) número 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

19) Fuerza mayor y circunstancias excepcionales: serán de aplicación las causas de fuerza mayor previstas en el artículo 1105 del Código Civil, las del artículo 3 del Reglamento (UE) 2021/2116 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021. Sin perjuicio de que la autoridad competente pueda establecer otras causas de fuerza mayor y circunstancias excepcionales, en todo caso se considerarán como tales las que se establecen a continuación:

- a) Fallecimiento del beneficiario o desaparición del mismo.
- b) Incapacidad laboral de larga duración del beneficiario.
- c) Catástrofe natural grave o fenómeno climatológico adverso asimilable a catástrofe natural que haya afectado seriamente las tierras agrarias de la explotación.
- d) Destrucción accidental de los locales ganaderos de la explotación.
- e) Epizootia, reconocida por la autoridad competente, que haya afectado a una parte o a la totalidad del ganado de la explotación del beneficiario.
- f) Plaga vegetal o enfermedad vegetal causada por microorganismos patogénicos o factores ambientales, reconocida por la autoridad competente, que hayan afectado a una parte o a la totalidad de los cultivos de la explotación del beneficiario.
- g) La expropiación de la totalidad o de una parte importante de la explotación, si esta expropiación no era previsible el día en que se presentó la solicitud.
- h) La pérdida de la producción en una parte o en la totalidad del cultivo o del rebaño, por daños producidos por la fauna silvestre que hayan sido reconocidos por la autoridad competente.

20) Parcela agrícola: para un tipo de intervención concreto, de entre los definidos en el artículo 1, la parcela agrícola se define como la superficie de tierra continua, declarada por un único agricultor, dedicada a un único producto y sistema de explotación, secano o regadío, válido para la ayuda que se está solicitando.

21) Joven agricultor: en el caso de una persona física es el agricultor que no ha cumplido más de 40 años en el año natural de su primera solicitud subvencionable de ayuda, y:

– Se ha incorporado como responsable de explotación conforme a la definición del apartado 25.

– Puede acreditar la formación o capacitación adecuada en el ámbito agrario, para cuya determinación se conjugarán criterios de formación lectiva y capacitación profesional, con un mínimo de 150 horas lectivas, tal y como establece el artículo 4.1.b) de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias, que sean acordes a los exigidos por la autoridad competente para la ayuda al establecimiento de jóvenes agricultores en el ámbito del desarrollo rural. Para acreditarla, se aceptarán los siguientes documentos:

a) Cursos o seminarios de capacitación agraria reconocidos por la autoridad competente, así como titulaciones oficiales equivalentes, reconocidas por la autoridad competente.

b) Resolución favorable de concesión de la ayuda al establecimiento de jóvenes agricultores en el ámbito del desarrollo rural conforme al artículo 75 del Reglamento (UE) número 2115/2021, del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021. En todo caso, la resolución favorable conlleva el compromiso de adquirir la formación y capacitación, en un plazo que no podrá superar los treinta y seis meses, según establezca la autoridad competente en la convocatoria de la ayuda de primera instalación o,

c) Realiza su instalación en una explotación prioritaria en los términos definidos en la Ley 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias, con la correspondiente certificación de los registros existentes o,

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

d) Experiencia previa acreditada como responsable de explotación. A estos efectos, la autoridad regional de gestión reconocerá un número equivalente de horas de formación por cada año de experiencia acreditado acordes a los exigidos para la ayuda al establecimiento de jóvenes agricultores en el ámbito del desarrollo rural. Se podrá reconocer la experiencia como trabajador por cuenta ajena con funciones de gerente, así como siendo trabajador autónomo colaborador en explotaciones familiares.

En el caso de una persona jurídica o grupo de personas físicas, se considera que ésta es un joven agricultor cuando el responsable de la explotación es una persona física o grupo de personas físicas, que cumplan lo dispuesto en el apartado anterior. En el caso de personas jurídicas controladas por otra persona jurídica o grupo de personas físicas, el control efectivo a largo plazo por una persona física o grupo de personas físicas, que cumplan lo dispuesto en el apartado anterior deberá ser sobre esta última persona jurídica o grupo de personas físicas que controla a la otra persona jurídica.

Se entenderá que un joven, o un grupo de jóvenes agricultores, ejercen el control efectivo sobre la persona jurídica cuando tengan potestad de decisión dentro de dicha persona jurídica, lo que exige que la suma de su participación en el capital social de la persona jurídica sea al menos igual o superior que la del socio con mayor participación y que formen parte de la junta rectora u órgano de gobierno, disponiendo de al menos igual o superior poder de voto que el del socio con mayor porcentaje de voto dentro de la misma.

22) Joven agricultora: en el caso de una persona física es el joven agricultor de sexo femenino. En el caso de una persona jurídica, o un grupo de personas físicas o jurídicas, el control efectivo a largo plazo sobre la persona jurídica corresponda a una persona física o grupo de personas físicas, que cumplan las condiciones de joven agricultora.

23) Nuevo agricultor: en el caso de una persona física es el agricultor que ya ha cumplido más de 40 años en el año natural de su primera solicitud subvencionable de ayuda, y:

– Se ha incorporado como responsable de explotación conforme a la definición del apartado 25 de este mismo artículo, por primera vez.

– Acreditar la formación y capacitación adecuada en el ámbito agrario, para cuya determinación se conjugarán criterios de formación lectiva y capacitación profesional, con un mínimo de 150 horas lectivas, tal y como establece el artículo 4.1.b) de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias, que sean acordes a los exigidos por la autoridad competente para la ayuda a la primera instalación en el ámbito del desarrollo rural.

Para acreditarla, se aceptarán los siguientes documentos:

a) Cursos o seminarios de capacitación agraria reconocidos por la autoridad competente, así como titulaciones oficiales equivalentes, reconocidas por la autoridad competente.

b) Resolución favorable de concesión de la ayuda de primera instalación en el ámbito del desarrollo rural conforme al artículo 75 del Reglamento (UE) número 2115/2021 del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021. En todo caso, la resolución favorable conlleva el compromiso de adquirir la formación y capacitación, en un plazo que no podrá superar los treinta y seis meses, según establezca la autoridad competente en la convocatoria de la ayuda de primera instalación o,

c) Realiza su instalación en una explotación prioritaria en los términos definidos en la Ley 19/1995, de 4 de julio, de Modernización de las Explotaciones Agrarias, con la correspondiente certificación de los registros existentes o,

d) Experiencia previa acreditada como responsable de explotación. A estos efectos, la autoridad regional de gestión reconocerá un número equivalente de horas de formación por cada año de experiencia acreditado acordes a los exigidos para la ayuda a la primera instalación en el ámbito del desarrollo rural. Se podrá reconocer la experiencia como trabajador por cuenta ajena con funciones de gerente, así como siendo trabajador autónomo colaborador en explotaciones familiares.

En el caso de una persona jurídica, o un grupo de personas físicas, se considera que ésta es un nuevo agricultor cuando el responsable de la explotación es una persona física o grupo de personas físicas, que cumplan lo dispuesto en el apartado anterior. En el caso de

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

personas jurídicas controladas por otra persona jurídica o grupo de personas físicas, el control efectivo a largo plazo por una persona física o grupo de personas físicas, que cumplan lo dispuesto en el apartado anterior deberá ser sobre esta última persona jurídica o grupo de personas físicas que controla a la otra persona jurídica.

Se entenderá que un nuevo agricultor, o un grupo de nuevos agricultores, ejercen el control efectivo sobre la persona jurídica cuando tengan potestad de decisión dentro de dicha persona jurídica, lo que exige que la suma de su participación en el capital social de la persona jurídica sea al menos igual o superior que la del socio con mayor participación y que formen parte de la junta rectora u órgano de gobierno, disponiendo de al menos igual o superior poder de voto que el del socio con mayor porcentaje de voto dentro de la misma.

24) Jefe o responsable de la explotación: a efectos especialmente de las intervenciones que atienden el objetivo específico de apoyar y atraer a los jóvenes agricultores y a los nuevos agricultores, es la persona física o grupo de personas físicas que dispone del control efectivo y a largo plazo de la explotación agraria, en lo que respecta a las decisiones relacionadas con la gestión, los beneficios y los riesgos financieros, y por tanto responsable de la gestión de las operaciones financieras y de producción habituales y diarias de la misma.

En el caso de personas físicas beneficiarias de ayudas, será el titular de la explotación definido en el apartado 4 del presente artículo.

En el caso de personas jurídicas beneficiarias de ayudas, el responsable de explotación dispondrá de, al menos, el mismo porcentaje de participación en el capital social y en los derechos de voto dentro de la junta rectora de la persona jurídica, que el socio mayoritario. Cuando una persona jurídica sea individual o conjuntamente controlada por otra persona jurídica, las condiciones establecidas en el párrafo anterior se aplicarán a cualquier persona física que ejerza el control de esa otra persona jurídica.

25) Incorporación a la actividad agraria: se considerará que un agricultor se ha incorporado a una actividad agraria como responsable de la explotación, a la fecha más antigua de las que se consideren más significativas por la autoridad competente de entre las siguientes:

a) Alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos (RETA) por el ejercicio de la actividad agraria, con incorporación o no en el Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Propia Agrarios (SETA) establecido en dicho régimen, para trabajadores con esa obligación legal como titular, exceptuando su inscripción como “propietario o familiar” así como las explotaciones de pequeña dimensión que se consideren subvencionables. En el caso de cooperativas de explotación comunitaria de la tierra, para cuyos socios se permite el alta como trabajadores por cuenta ajena en la legislación vigente de la Seguridad Social, esa situación se asimila al alta como trabajador por cuenta propia o autónomo por el ejercicio de la actividad agraria.

b) Resolución favorable de ayuda al establecimiento de jóvenes agricultores dentro de las medidas de desarrollo rural.

c) Inscripción en registros agrarios: Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA), Registro General de la Producción Agrícola (REGPA), Registro Autonómico de Explotaciones Agrícolas (REA) del Sistema de información de explotaciones (SIEX), Registro Vitícola (RV), Registro de Titularidad Compartida, Registro de Explotaciones Prioritarias, u otros registros reconocidos por la autoridad competente, así como la primera percepción de ayudas agrarias en las bases de datos de la autoridad competente.

d) Percepción de ayudas agrarias detectada por la autoridad competente en el control de las ayudas.

e) Cualquier otra circunstancia establecida por la autoridad regional de gestión en su ámbito territorial, en función de las necesidades y del diseño de la intervención en cuestión.

26) Intervenciones asimiladas al Sistema Integrado de Gestión y Control (SIGC): son aquellas intervenciones basadas en las superficies o los animales, cuyos importes unitarios se expresan como un pago por hectárea o un pago por cabeza de ganado o unidad de ganado mayor. Incluyen los pagos directos y las siguientes intervenciones de desarrollo rural: Compromisos medioambientales, climáticos y otros compromisos de gestión; Zonas

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

con limitaciones naturales u otras limitaciones específicas; y Zonas con desventajas específicas resultantes de determinados requisitos obligatorios.

27) Solicitud de ayuda: solicitud de participación en una intervención establecida en el PEPAC.

28) Sistema de solicitud automática: un sistema de solicitudes para intervenciones basadas en la superficie o los animales en que los datos exigidos por la administración sobre al menos zonas o animales concretos objeto de solicitudes de ayuda se encuentran disponibles en bases de datos informáticas oficiales gestionadas por el Estado miembro y se ponen a disposición del beneficiario cuando sea necesario.

29) Novilla: el bovino hembra de la especie *Bos taurus*, a partir de la edad de ocho meses y hasta un máximo de treinta y seis meses, que no haya parido todavía.

30) Vaca: el bovino hembra de la especie *Bos taurus* que haya parido.

31) Figuras asociativas: a los efectos previstos en las subsecciones 5.^a y 7.^a de la sección 1.^a del capítulo III del título III, se entenderá como tales las cooperativas o las sociedades agrarias de transformación, además de las organizaciones de productores (en adelante, OP) definidas de acuerdo con el artículo 152 del Reglamento (UE) número 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) número 922/1972, (CEE) número 234/1979, (CE) número 1037/2001 y (CE) número 1234/2007, modificado por el Reglamento (UE) número 2021/2117, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

32) Barbecho semillado: aquel barbecho no desnudo, sobre el que se ha llevado a cabo una labor de siembra.

33) Anchura libre de la proyección de copa: diferencia entre la anchura media de la calle de un cultivo leñoso (distancia entre dos líneas consecutivas de la plantación) y la anchura media de la proyección ortogonal de la copa del árbol sobre el suelo en su estado de mayor desarrollo vegetativo

34) Gerente de la explotación: persona física responsable de las operaciones financieras y de producción habituales y diarias de la explotación agrícola.

35) Pasto temporal: las tierras de cultivo utilizadas para la producción de una mezcla de hierbas y otros forrajes herbáceos que habitualmente se encuentran en los pastos de la región donde se ubiquen, ya sean naturales (espontáneos) o cultivados (sembrados), y que ocupen la parcela todo el año, que hayan sido incluidas en la rotación de cultivos de la explotación durante los últimos cinco años, o que hayan sido labradas, aradas o resembradas con un tipo de gramínea o forraje herbáceo diferente en algún momento durante los cinco años anteriores.

36) Cultivos plurianuales: aquellas especies vegetales presentes en tierras de cultivo cuya vida vegetativa y ciclo de reproducción, único o múltiple, ya sea continuo o discontinuo, es superior a un año agrícola e inferior a cinco.

37) Barbecho: tierra de cultivo retirada de la producción en la campaña agrícola correspondiente al año de solicitud y sobre la que únicamente se realizan actividades de mantenimiento. El barbecho tendrá el tratamiento de cultivo principal, a los efectos del cumplimiento de la BCAM7, según se regula en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, y no admitirá un cultivo secundario sobre la misma parcela y campaña.

TÍTULO II

Requisitos comunes para el cobro de las intervenciones

CAPÍTULO I

Agricultor activo

Artículo 4. Alcance del requisito de agricultor activo.

Este capítulo será aplicable a las intervenciones en forma de pagos directos, a las medidas del POSEI que se conceden por superficie o por animales y, dentro de las intervenciones para el desarrollo rural, a la intervención de zonas con limitaciones naturales

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

u otras limitaciones específicas. Asimismo, cuando la autoridad de gestión regional así lo decida, también podrá ser aplicable a otras intervenciones de desarrollo rural en las que el beneficiario sea un agricultor.

Artículo 5. *Definición de agricultor activo.*

1. Podrá adquirir la condición de agricultor activo toda persona física o jurídica, o grupo de personas físicas o jurídicas, que:

a) Cumpla la definición de agricultor, es decir, que es titular de una explotación agraria situada en España, y que ejerce una actividad agraria y asume el riesgo empresarial de la actividad agraria desarrollada, tal y como se dispone en el artículo 8.

b) No ejerza, como actividad principal, ninguna de las recogidas en la lista de actividades excluidas descritas en el artículo 6.

2. El agricultor adquiere la condición de agricultor activo cuando cumple al menos una de las siguientes condiciones:

a) Cuando figure en alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos (RETA) por el ejercicio de la actividad agraria, con incorporación o no en el Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Propia Agrarios (SETA) establecido en dicho régimen o bien,

b) Cuando una parte significativa de sus ingresos totales procedan de la actividad agraria.

3. La condición de figurar en situación de alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos (RETA) por el ejercicio de la actividad agraria, con incorporación o no en el Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Propia Agrarios (SETA) establecido en dicho régimen indicada en el apartado anterior será aplicable únicamente para agricultores que sean personas físicas, así como para comunidades de bienes, herencias yacentes o comunidades de herederos, sociedades civiles sin objeto mercantil y explotaciones en régimen de titularidad compartida.

La situación de alta en el citado régimen especial de la Seguridad Social deberá ser efectiva a la fecha fin de plazo de modificación de la solicitud única establecida en el artículo 112.1 o, en el plazo establecido en las convocatorias de subvenciones del POSEI no incluidas en la solicitud única.

A estos efectos será admisible el alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos (RETA), con incorporación o no en el Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Propia Agrarios (SETA) establecido en dicho régimen. En el primer caso la actividad empresarial declarada a efectos del Impuesto sobre Actividades Económicas, o conforme a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE), deberá estar relacionada con el sector agroalimentario.

En el caso especial de las comunidades de bienes, herencias yacentes o comunidades de herederos y sociedades civiles sin objeto mercantil, se considera que cumple el requisito de afiliación a la seguridad social cuando al menos uno de los comuneros o socios figure en situación de alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos (RETA) por el ejercicio de la actividad agraria, con incorporación o no en el Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Propia Agrarios (SETA) establecido en dicho régimen.

4. Se considerará que una parte significativa de los ingresos del agricultor proceden de la actividad agraria, cuando el 25 % o más de sus ingresos totales son ingresos agrarios en el periodo impositivo disponible más reciente.

Sin perjuicio de lo anterior, en el caso de explotaciones agrarias ubicadas en las Islas Canarias, dicho porcentaje mínimo de ingresos del agricultor procedente de la actividad agraria será de un 5 %, teniendo en cuenta las peculiaridades de esta región ultraperiférica.

En el caso de que por causas justificadas los ingresos agrarios del periodo impositivo disponible más reciente no cumplan la proporción del 25 %, o del 5 %, según corresponda, para demostrar la condición de agricultor activo la autoridad competente podrá tener en cuenta los ingresos agrarios de alguno de los dos periodos impositivos inmediatamente anteriores.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

No obstante, en el caso de quienes se incorporen a la actividad agraria, de no haberse acogido ese primer año al cumplimiento del requisito de agricultor activo mediante el alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos (RETA) por el ejercicio de la actividad agraria, con incorporación o no en el Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Propia Agrarios (SETA) establecido en dicho régimen, el requisito correspondiente a la proporción de ingresos agrarios sobre el total de ingresos deberá cumplirse, a más tardar, en el segundo periodo impositivo siguiente al de solicitud, o incluso con posterioridad, en circunstancias debidamente justificadas a juicio de la autoridad competente, motivadas por el periodo de entrada en producción de determinados cultivos. Tanto en el primer como en este segundo período impositivo, no podrá acogerse a la excepción establecida por el artículo 7 de este real decreto, ni podrá demostrar el requisito de agricultor activo mediante el alta en el RETA o SETA. En el caso de tratarse de un nuevo NIF por cambio de denominación o del estatuto jurídico de la explotación, no podrá considerarse una incorporación a la actividad agraria.

A los efectos del párrafo anterior, la autoridad competente establecerá cómo debe justificarse la incorporación a la actividad agraria, bien mediante la ausencia de ingresos agrarios en el ejercicio fiscal más reciente y en los dos ejercicios fiscales anteriores; o bien por no ser titular de una solicitud única en ninguna de las cinco campañas inmediatamente anteriores.

Las personas jurídicas distintas a sociedades civiles sin objeto mercantil, y los grupos de personas jurídicas obligatoriamente deberán cumplir con el requisito de que una parte significativa de los ingresos del agricultor procedan de la actividad agraria. No obstante lo anterior, dicha condición se considera automáticamente cumplida por las cooperativas agroalimentarias, las cooperativas de explotación comunitaria de la tierra y las cooperativas de trabajo asociado con objeto de explotación agropecuaria, teniendo en cuenta lo establecido los artículos 93, 94 y 80 de la Ley 27/1999, de 16 de julio, de cooperativas.

En el caso especial de las comunidades de bienes, herencias yacentes o comunidades de herederos, sociedades civiles sin objeto mercantil y explotaciones en régimen de titularidad compartida, se considera que cumple el requisito de que una parte significativa de los ingresos del agricultor procedan de la actividad agraria cuando para un comunero o socio de dicha comunidad o entidad, el 25 % o más de sus ingresos totales sean ingresos agrarios. Sin perjuicio de lo anterior, el porcentaje a considerar en el caso de las explotaciones agrarias ubicadas en la Comunidad Autónoma de Canarias es el 5 %.

5. A los efectos de la aplicación del apartado 4, los ingresos agrarios serán aquellos ingresos que haya recibido el agricultor, procedentes del ejercicio de la actividad agraria en su explotación, en el sentido del artículo 3, incluidas las ayudas directas, las intervenciones del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) asimiladas al Sistema Integrado de Gestión y Control (SIGC), así como todas las ayudas que pueda percibir derivadas del ejercicio de dicha actividad agraria, ya sean financiadas con cargo a los fondos europeos o bien sean ayudas nacionales.

Los ingresos procedentes de la comercialización de productos agrarios transformados o acondicionados, conforme a la definición establecida en el artículo 3, se considerarán ingresos de las actividades agrarias siempre que los productos transformados sigan siendo propiedad del agricultor y que dicha transformación tenga como resultado otro producto agrario.

Los ingresos ligados al autoconsumo en la propia explotación pueden ser considerados ingresos agrarios, debiendo conservarse justificación documental en caso de que los mismos no se vean reflejados en la liquidación de impuestos correspondiente.

A los efectos del cómputo de ingresos agrarios se tendrán en cuenta las indemnizaciones percibidas a través del Sistema de Seguros Agrarios Combinados.

En relación con la aplicación del apartado 4, a los efectos del cómputo de los ingresos totales, se tendrán en cuenta las siguientes particularidades. En primer lugar, no se computan en el concepto de ingresos totales las ganancias y pérdidas patrimoniales derivadas de transmisiones de bienes inmuebles. Y, en segundo lugar, en el caso de entidades de derecho público o entidades sin ánimo de lucro deben considerarse todos los ingresos de la entidad en cuestión, que conforme a las obligaciones contables que se les aplican quedan reflejados en su plan de contabilidad o cuentas anuales.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

En caso de que el beneficiario sea una persona física, los ingresos agrarios serán los recogidos como ingresos totales en su Declaración del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), en el apartado rendimientos de actividades agrícolas, ganaderas y forestales, en estimación objetiva o directa. El agricultor podrá autorizar a la autoridad competente para que recabe, de la Administración Tributaria, la citada información fiscal con el fin de comprobar el cumplimiento del porcentaje establecido. En caso de no presentar dicha autorización, el beneficiario deberá aportar la documentación pertinente.

En el caso de beneficiarios que realizan la declaración conjunta del IRPF con el resto de los miembros de la unidad familiar, para la verificación de la proporción del 25 % de ingresos agrarios frente a ingresos totales podrán utilizarse los conceptos fiscales tanto de forma individual como de forma conjunta, considerándose cumplido el requisito si se alcanza la proporción por cualquiera de los dos métodos.

En caso de que el beneficiario sea una comunidad de bienes, herencia yacente o comunidad de herederos, sociedad civil sin objeto mercantil o explotación en régimen de titularidad compartida, los ingresos agrarios del socio o comunero de la agrupación para el cual se verificará el requisito, si se trata de una persona física, serán los recogidos como ingresos totales en su Declaración del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), en el apartado rendimientos de actividades agrícolas, ganaderas y forestales, en estimación objetiva o directa. Para este cálculo también se podrá tener en cuenta los ingresos íntegros por atribución de rentas que le correspondan al citado socio o comunero en función de su porcentaje de participación en la sociedad o entidad. Por el contrario, si el socio o comunero de la agrupación para el cual se verificará el requisito es una persona jurídica sujeta al Impuesto sobre Sociedades, los ingresos agrarios y totales serán los recogidos en dicha liquidación. El agricultor podrá autorizar a la autoridad competente para que recabe, de la Administración Tributaria, la citada información fiscal con el fin de comprobar el cumplimiento del porcentaje establecido. En caso de no presentar dicha autorización, el beneficiario deberá aportar la documentación pertinente. Además, deberá declarar, en su solicitud única, los ingresos correspondientes a la actividad agrícola y ganadera, en cuyo caso la autoridad competente comprobará, si procede, la coherencia entre los ingresos declarados por el beneficiario y los ingresos recogidos en la declaración informativa anual de entidades en régimen de atribución de rentas.

En caso de que el beneficiario sea una persona jurídica, distinta a sociedad civil sin objeto mercantil o un grupo de personas jurídicas, deberá declarar en su solicitud única el total de ingresos agrarios y de ingresos totales percibidos. No obstante, si el beneficiario es persona jurídica contribuyente del Impuesto sobre Sociedades, podrá autorizar a la autoridad competente para que recabe, de la Administración Tributaria, la citada información fiscal con el fin de comprobar el cumplimiento del porcentaje establecido, excepto en el caso especial de entidades de derecho público y entidades sin ánimo de lucro total o parcialmente exentas del Impuesto sobre Sociedades, que deberán declarar sus ingresos agrarios y totales conforme a lo indicado en el quinto párrafo de este apartado. La autoridad competente exigirá, cuando lo estime necesario, todos aquellos documentos que considere adecuados para verificar la fiabilidad del dato declarado.

Cuando el titular de la Solicitud Única es una SAT, a efectos de la declaración de ingresos agrarios e ingresos totales para el cumplimiento del requisito de agricultor activo, los ingresos que declare deben ser los de su propia actividad económica, excluyendo los de la actividad económica que pueda realizar en nombre del resto de socios o de otros agricultores.

En el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, la autoridad competente establecerá el modo de comunicar los datos correspondientes.

A los efectos del cómputo de los ingresos que debe efectuarse en aplicación de los apartados 4 y 5 de este artículo, así como del artículo 6.5, se considerarán los ingresos brutos, entendiéndose por ingresos brutos los computados antes de deducir los costes e impuestos correspondientes.

6. El beneficiario que no cumpla las condiciones anteriores no será considerado agricultor activo, por lo que perderá el derecho al cobro de las intervenciones y de las ayudas en las que el requisito de agricultor activo es de aplicación conforme a lo establecido en el artículo 4.

Artículo 6. Actividades excluidas.

1. No tendrán consideración de agricultores activos los beneficiarios cuya actividad económica principal, conforme a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE) o conforme al Impuesto sobre Actividades Económicas (IAE) se corresponda con actividades de aeropuertos, instalaciones ferroviarias, instalaciones de abastecimiento de agua, servicios inmobiliarios e instalaciones deportivas y recreativas, cuyos códigos se detallan en el anexo II. Se entiende por actividad principal aquella que genere un mayor porcentaje de ingresos brutos al beneficiario, que se determinarán con base en los datos del periodo impositivo disponible más reciente y conforme a lo establecido en el apartado 5 del artículo 5.

2. Tampoco se considerará agricultor activo si el beneficiario ejerce el control de una entidad asociada, cuya actividad económica principal conforme a CNAE o conforme al IAE se corresponda con los códigos recogidos en el párrafo anterior.

3. En el caso de las personas jurídicas o grupos de personas jurídicas tampoco se considerará agricultor activo cuando la persona jurídica o grupo de personas jurídicas sea controlada por una entidad asociada, cuya actividad económica principal conforme al CNAE o conforme al IAE se corresponda con los códigos recogidos en el párrafo anterior.

4. Se entenderá como entidad asociada a toda entidad directa o indirectamente relacionada con el agricultor por una relación de control exclusivo en forma de propiedad íntegra o participación mayoritaria. De acuerdo con el artículo 59.4 del Reglamento (UE) 2021/2116 el agricultor deberá declarar sus entidades asociadas en la solicitud única. En el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, la autoridad competente establecerá el modo de comunicar los datos correspondientes.

5. No obstante lo dispuesto en los apartados 1, 2 y 3 anteriores, se considerará que los agricultores cuya actividad económica principal es alguna de las actividades excluidas pueden cumplir el requisito de agricultor activo si aportan pruebas verificables que demuestren que el 25 % o más de sus ingresos totales son ingresos agrarios en el periodo impositivo disponible más reciente, teniendo también en cuenta a estos efectos, si procede, los ingresos correspondientes a las entidades asociadas a los mismos que ejerzan actividades excluidas como actividad principal. Sin perjuicio de lo anterior, en el caso de explotaciones agrarias ubicadas en las Islas Canarias, dicho porcentaje mínimo de ingresos del agricultor procedente de la actividad agraria será de un 5 %, teniendo en cuenta las peculiaridades de esta región ultraperiférica.

A los efectos del cálculo de esta la proporción es de aplicación lo establecido al respecto en los apartados 4 y 5 del artículo 5.

En el caso de que por causas justificadas los ingresos agrarios del periodo impositivo disponible más reciente no cumplan la proporción del 25 %, o del 5 %, según corresponda, la autoridad competente podrá tener en cuenta los ingresos agrarios de alguno de los dos periodos impositivos inmediatamente anteriores.

En el caso de quienes se incorporen a la actividad agraria, el requisito correspondiente a la proporción de ingresos agrarios sobre el total de ingresos deberá cumplirse, a más tardar, en el segundo periodo impositivo siguiente al de solicitud, o incluso con posterioridad, en circunstancias debidamente justificadas a juicio de la autoridad competente, motivadas por el periodo de entrada en producción de determinados cultivos. En este segundo periodo impositivo, no podrá acogerse a la excepción establecida por el artículo 7 de este real decreto. En el caso de que una entidad cambie de número de identificación fiscal, tratarse, pues, de un nuevo NIF, por cambio de denominación o del estatuto jurídico de la explotación, no podrá considerarse por ese solo hecho que se trata de una incorporación a la actividad agraria.

A los efectos del párrafo anterior, la autoridad competente establecerá cómo debe justificarse la incorporación a la actividad agraria, bien mediante la ausencia de ingresos agrarios en el ejercicio fiscal más reciente y en los dos ejercicios fiscales anteriores; o bien por no ser titular de una solicitud única en ninguna de las cinco campañas inmediatamente anteriores.

Artículo 7. *Excepciones a las obligaciones de agricultor activo.*

1. El requisito de agricultor activo se considera automáticamente cumplido por los agricultores que habiendo sido beneficiarios de pagos directos el año anterior, con base en la solicitud única de dicha campaña, han percibido menos de 5.000 euros en pagos directos antes de la aplicación de las penalizaciones administrativas por incumplimiento de los criterios de subvencionabilidad o condicionalidad.

2. También podrán acogerse a esta disposición aquellos agricultores que, sin haber sido beneficiarios de pagos directos el año anterior, han adquirido la condición de titular de explotación mediante:

a) Una cesión de explotación según se establece en el artículo 114.1 y dicha explotación sí cumple los criterios del apartado 1.

b) Un cambio de titularidad por motivo de herencias, jubilaciones o incapacidad laboral permanente en los que el cesionario sea un familiar de hasta tercer grado del cedente, programas aprobados de cese anticipado, agrupaciones de varias personas físicas o jurídicas en otra persona jurídica o ente sin personalidad jurídica (fusiones) o escisiones de personas jurídicas o de agrupaciones de personas físicas, así como las modificaciones de los arrendamientos debidos a cambios de titularidad (donde el nuevo propietario se subroga al arrendamiento vigente), siempre que la explotación o el conjunto de explotaciones cumpla los criterios del apartado 1. Un cambio de denominación o del estatuto jurídico de la explotación, una fusión por absorción o una escisión, donde permanece la misma explotación de origen en la campaña en curso, deberán tratarse como la misma explotación conforme al apartado 1.

Estas cesiones o cambios de titularidad se podrán producir desde la fecha final de modificación de solicitud única de la campaña anterior hasta la fecha final de modificación de solicitud única de la campaña en curso.

En todo caso, el cesionario de la explotación o de unidades de producción diferenciadas que se acoja a esta excepción, no podrá cederla a continuación, dado que debe solicitar la ayuda e inscribir la explotación a su nombre en el correspondiente registro, conforme al artículo 114.3.

Si el cesionario hubiera recibido pagos de la campaña de solicitud anterior, no podrá acogerse a esta excepción y se verificará el requisito de agricultor activo por sus propios datos.

Si un mismo cesionario recibiera varias cesiones o cambio de titularidad de explotación que cumplieran todas ellas con el apartado 1, para aplicar la excepción se deberá tener en cuenta el cómputo total de la suma de pagos de todos los cedentes.

CAPÍTULO II

Requisitos comunes a las superficies agrarias por las que se solicita ayuda**Artículo 8.** *Consideraciones generales para el ejercicio de la actividad agraria.*

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 3, la actividad agraria sobre las superficies agrarias de la explotación podrá acreditarse mediante la producción, cría o cultivo de productos agrarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño, la cría de animales, o mediante el mantenimiento de las superficies agrarias en estado adecuado para el pasto o el cultivo sin ninguna acción preparatoria que vaya más allá de los métodos y maquinaria agrícolas empleados de forma habitual. Dicha actividad deberá realizarse en cada parcela agrícola que el beneficiario declare en su solicitud.

2. La actividad de producción sobre las superficies agrarias consiste en la realización de una actividad anual de las indicadas en el anexo III conducente a la obtención de productos agrarios, en la acepción establecida en el artículo 3.

En la solicitud única, para cada parcela agrícola se declarará el cultivo o aprovechamiento, con indicación del producto cuando se trata de tierras de cultivo y de cultivos permanentes. Cuando sea procedente, deberán facilitarse los siguientes datos adicionales: variedad, sistema de explotación (secano o regadío), año de plantación (para cultivos leñosos), tipo de material vegetal de reproducción utilizado y destino del cultivo. En

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, la autoridad competente establecerá el modo de declarar los datos correspondientes.

En los recintos de pastos permanentes en la solicitud se indicará expresamente si se va a realizar actividad de producción mediante pastoreo con animales pertenecientes a la propia explotación o mediante siega. Se entenderá que un animal pertenece a una explotación cuando el titular de la misma es también el titular del ganado.

Cuando se trate de pastos utilizados en común que tengan código propio de explotación, indistintamente de su titularidad pública o privada, se entenderá que se ha realizado actividad de pastoreo con animales pertenecientes a la propia explotación siempre que el beneficiario mantenga en todo momento la titularidad del ganado presente en el pasto y existan las correspondientes guías de movimiento entre la explotación de la que éste sea titular y el pasto.

3. Las actividades de mantenimiento en estado adecuado para el cultivo o el pasto consistirán en la realización de alguna actividad anual de las indicadas en el anexo III. Se deberá conservar a disposición de las autoridades competentes toda la documentación justificativa de las tareas ejecutadas, así como de los gastos y pagos incurridos en la realización de las mismas. Esta actividad anual deberá tener una duración e intensidad adecuada al fin perseguido.

En el caso de pastos permanentes utilizados en común de titularidad pública, las actividades de mantenimiento recogidas en el anexo III serán subvencionables siempre y cuando se cumplan las disposiciones relativas a pastos permanentes de titularidad pública utilizados en común, especificadas en el anexo IV. A tal efecto, la normativa reguladora autonómica o local deberá contemplar la posibilidad de formalizar acuerdos con el adjudicatario para la realización de dichas actividades de mantenimiento.

Artículo 9. *Consideraciones sobre la subvencionabilidad de las hectáreas declaradas.*

1. A efectos de aquellas intervenciones en forma de pagos directos que se hayan de conceder por superficie agraria, se consideran hectáreas subvencionables, las superficies agrarias de la explotación, incluidas las superficies plantadas de árboles forestales de ciclo corto, en las que se realice una actividad agraria.

2. A los efectos del párrafo anterior, deberá realizarse una actividad agraria de las establecidas en el artículo 8 en todas y cada una de las parcelas agrícolas por las cuales se solicite una ayuda. Dicha actividad tendrá una frecuencia como mínimo anual, y tendrá una intensidad, naturaleza, duración y calendario adecuados al fin de producción o mantenimiento perseguido.

En casos debidamente justificados, por razones medioambientales, las comunidades autónomas podrán establecer que las actividades de producción o de mantenimiento puedan realizarse cada dos años.

3. Cuando la superficie se utilice igualmente para actividades no agrarias, seguirá siendo subvencionable siempre que se utilice predominantemente para actividades agrarias. Cuando una superficie agraria de una explotación se utilice también para actividades no agrarias, esta superficie se considerará predominantemente utilizada para actividades agrarias, siempre que éstas puedan realizarse sin estar sensiblemente obstaculizadas por la intensidad, naturaleza, duración y calendario de las actividades no agrarias.

4. También se considerarán hectáreas subvencionables las superficies utilizadas para justificar derechos de pago único en el año 2008, y que:

a) Hayan dejado de cumplir la definición de «subvencionable» a consecuencia de la aplicación de la Directiva 2009/147/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de noviembre de 2009, relativa a la conservación de las aves silvestres, de la Directiva 92/43/CEE del Consejo, de 21 de mayo de 1992, relativa a la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres o de la Directiva 2000/60/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2000, por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas;

b) O que, durante el transcurso del correspondiente compromiso de cada agricultor, sea forestada de conformidad con el artículo 31 del Reglamento (CE) número 1257/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, sobre la ayuda al desarrollo rural a cargo del Fondo

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Europeo de Orientación y de Garantía Agrícola (FEOGA), o el artículo 43 del Reglamento (CE) número 1698/2005, de 20 de septiembre de 2005, o con arreglo al artículo 22 del Reglamento (UE) número 1305/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, o en los artículos 70 o 73 del Reglamento (UE) número 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021;

c) O que, durante el transcurso del correspondiente compromiso de cada agricultor, sea una superficie que se haya retirado de la producción con arreglo a los artículos 22 a 24 del Reglamento (CE) número 1257/1999, de 17 de mayo de 1999, o al artículo 39 del Reglamento (CE) número 1698/2005, de 20 de septiembre de 2005, y al artículo 28 del Reglamento (UE) número 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, o al artículo 70 del Reglamento (UE) número 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

5. Además, se considerará subvencionable cualquier superficie de la explotación que:

a) Esté cubierta por elementos del paisaje sujetos a la obligación de mantenimiento prevista en la norma BCAM 8, mencionada en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen las normas para la aplicación de la condicionalidad reforzada y de la condicionalidad social que deben cumplir las personas beneficiarias de las ayudas en el marco de la Política Agrícola Común que reciban pagos directos, determinados pagos anuales de desarrollo rural y del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI);

b) Sea utilizada para alcanzar el porcentaje mínimo de tierras de cultivo dedicadas a superficies y elementos no productivos, incluidas las tierras en barbecho, con arreglo a la norma BCAM 8 mencionada en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre;

c) Durante la vigencia del compromiso correspondiente del agricultor, se establezca o conserve como resultado de un ecorrégimen previsto en el título III.

6. Las hectáreas sólo se considerarán subvencionables si cumplen los criterios de subvencionabilidad y las normas de condicionalidad en todo momento a lo largo del año natural en que se presenta la solicitud, excepto en caso de fuerza mayor o en circunstancias excepcionales. En los casos en los que la superficie se utilice igualmente para actividades no agrarias y éstas se ajusten a una determinada duración o calendario, de conformidad con lo establecido en el apartado 3, los criterios de subvencionabilidad habrán de cumplirse durante el todo el tiempo que la actividad agraria no quede obstaculizada por las mismas.

7. Cuando determinados elementos no agrarios, distintos de los elementos del paisaje mencionados en el apartado 5.a), formen parte tradicionalmente de las buenas prácticas agrícolas de cultivo o utilización en la superficie agraria, la superficie correspondiente será considerada parte de la superficie subvencionable de una parcela agrícola, siempre que no exceda una anchura total de 4 metros

8. A efectos de lo establecido en este artículo, se deberá tener en cuenta la definición del coeficiente de subvencionabilidad de pastos (en adelante, CSP) de tal manera que la superficie subvencionable máxima de un recinto de pastos permanentes será la superficie total del recinto multiplicada por dicho coeficiente.

9. En el caso de los sistemas de utilización de las tierras que combinan el mantenimiento de árboles con la agricultura en las mismas tierras, se debe determinar el número máximo de árboles por hectárea atendiendo a las condiciones edafoclimáticas y medioambientales locales, las especies forestales, las prácticas de cultivo tradicionales y la necesidad de garantizar la utilización agrícola sostenible de las tierras de forma similar a como se haría en parcelas sin árboles en la misma superficie. Puesto que son condiciones inherentes a cada territorio, la determinación de las condiciones de cada región será especificada por las autoridades regionales para el mantenimiento de sus sistemas agroforestales. No obstante, el número máximo de árboles por hectárea no podrá superar los 100. No obstante, ese límite no se aplicará a los sistemas agroforestales que se establezcan bajo las condiciones aplicables a las intervenciones contempladas en los artículos 70 y 73 del Reglamento (UE) 2021/2115 por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos de la PAC, para las cuales además las autoridades de gestión regionales podrán establecer un número mínimo de árboles por hectárea.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

10. Las hectáreas agrícolas distintas de las especificadas en el párrafo anterior que entren en la definición de bosque a efectos de las ayudas al desarrollo rural, así como la superficie agrícola considerada como bosque para recibir ayuda al desarrollo rural, serán subvencionables siempre y cuando se pueda comprobar que existe actividad agraria en las mismas, y las prácticas agrarias que en ellas se realicen no supongan una doble financiación con los requisitos o compromisos exigibles para percibir ayudas al desarrollo rural.

Sin perjuicio de lo anterior, no tendrán consideración de hectáreas subvencionables, a efectos de los tipos de intervenciones en forma de pagos directos, las superficies forestadas de conformidad con el artículo 31 del Reglamento (CE) número 1257/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, sobre la ayuda al desarrollo rural a cargo del Fondo Europeo de Orientación y de Garantía Agrícola (FEOGA), o el artículo 43 del Reglamento (CE) número 1698/2005, de 20 de septiembre de 2005, o con arreglo al artículo 22 del Reglamento (UE) número 1305/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, o en virtud el artículo 73 del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021 una vez finalizado el plazo máximo durante el cual dichas superficies pueden beneficiarse de las ayudas establecidas en dicha normativa, excepto en caso de que cuenten con la autorización ambiental correspondiente que permita la reversión a pasto de dicha superficie.

11. En el caso de destinar las parcelas agrícolas al cultivo de cáñamo, solo se podrán utilizar semillas certificadas de las variedades que figuran en el Catálogo común de las variedades de especies de plantas agrícolas, en el Registro español de variedades comerciales, o que tengan concedida una autorización de comercialización conforme a la Decisión 2004/842/CE, de la Comisión, de 1 de diciembre de 2004, relativa a disposiciones de aplicación por las que los Estados miembros pueden autorizar la comercialización de semillas pertenecientes a variedades para las que se haya presentado una solicitud de inscripción en el catálogo nacional de variedades de especies de plantas agrícolas y hortícolas, a fecha de 15 de marzo del año de presentación de la solicitud. Estas variedades solo serán subvencionables si tienen un contenido de tetrahidrocannabinol no superior al 0,3 %.

El cultivo debe mantenerse en condiciones normales de crecimiento, y de acuerdo con las prácticas locales hasta como mínimo diez días después de la floración, a fin de permitir la realización de los controles específicos para la aplicación de lo establecido en el primer párrafo de este artículo. No obstante, la autoridad competente podrá autorizar que se coseche el cáñamo después del inicio de la floración, pero antes de que transcurran los diez días tras el fin de la floración, si los inspectores indican para cada parcela de que se trate las partes representativas que deben seguir cultivándose como mínimo durante los diez días siguientes al final de la floración a los efectos de la inspección, de conformidad con el método establecido en el anexo I del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126, de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

Artículo 10. Regadíos ilegales.

1. Los beneficiarios de ayudas asociadas y de ecorregímenes que hayan sido sancionados en firme por la autoridad competente en materia de agua por hacer un uso ilegal de este recurso, en el sentido del artículo 116.3.b) del Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas, no recibirán importe alguno para estas ayudas en aquellas hectáreas de regadío por las que se haya impuesto dicha sanción y para las que, durante la vigencia de la misma, hayan solicitado dichas ayudas en el periodo de solicitud única del que se trate. En el caso de que sea necesario recuperar los pagos indebidos, deberá ser reintegrado por los agricultores afectados, si así se considera, o bien compensado mediante una reducción equivalente de los importes de las ayudas reguladas por este real decreto que haya de percibir en campañas siguientes.

2. A tal fin, con carácter previo al pago de las ayudas, el Fondo Español de Garantía Agraria O.A coordinará el establecimiento de procedimientos para que las autoridades competentes puedan acceder a la consulta sobre la existencia de sanciones por uso ilegal relativos a las personas físicas o jurídicas beneficiarias de ayudas.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

3. Los beneficiarios de las ayudas asociadas a los agricultores, reguladas en el título III capítulo III sección 1.^a, deberán cumplir con elementos clave como las concesiones, autorizaciones o cualquier otra forma de acceso legal al uso privativo del agua, tal como se describe en el plan de cuenca correspondiente, para garantizar la coherencia con los objetivos de la Directiva 2000/60/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2000, por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas

Artículo 11. *Parcelas agrícolas a disposición del agricultor.*

1. Las parcelas agrícolas de hectáreas subvencionables utilizadas para justificar derechos de ayuda o para optar a cualquier intervención que se conceda por superficie agraria deberán estar a disposición del agricultor, bien en régimen de propiedad, usufructo, arrendamiento, aparcería o asignación por parte de una entidad gestora de un bien comunal. El agricultor debe ostentar sobre las mismas el poder de adopción de decisiones en relación con las actividades agrarias desempeñadas en esa superficie, obteniendo los beneficios y asumiendo los riesgos financieros derivados de esas actividades. La documentación que acredite que las parcelas están a disposición del agricultor deberá ser aportada a la administración en caso de ser requerida.

En el caso de las intervenciones en forma de pagos directos, las parcelas deben estar a disposición del agricultor a fecha fin de plazo de modificación de la solicitud única.

En el caso de intervenciones sectoriales, intervenciones del desarrollo rural, y POSEI, las parcelas deben estar a disposición del agricultor a la fecha que se determine por la autoridad competente.

2. Para cada parcela agrícola por la que se solicite una ayuda se indicará el régimen de tenencia, es decir, si el mismo es propiedad del beneficiario, se explota en régimen de arrendamiento o aparcería (indicando en estos casos el NIF del arrendador o cedente aparcerero para recintos mayores de 2 hectáreas), usufructo o si se trata de una superficie comunal asignada por una entidad gestora de la misma, en cuyo caso deberá aportar la documentación relativa a dicha asignación. La indicación del NIF del arrendador o cedente aparcerero podrá no realizarse en aquellas comunidades autónomas que tengan puesto en práctica un sistema que permita a los propietarios de las parcelas indicar que parcelas no pueden ser solicitadas al no estar arrendadas, evitando así la utilización fraudulenta de las mismas

Artículo 12. *Situaciones de riesgo de incumplimiento de los requisitos comunes a las superficies agrarias por las que se solicita ayuda.*

1. Se prestará una atención especial a las personas físicas o jurídicas que puedan crear condiciones artificiales para eludir las exigencias de actividad agraria en las superficies de su explotación, en los términos previstos en este artículo, así como el artículo 3 Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, por el que se regula el sistema de gestión y control de las intervenciones del Plan Estratégico y otras ayudas de la Política Agrícola Común.

2. Se podrá considerar como una situación de riesgo de falta de actividad agraria los niveles bajos de ingresos agrarios del beneficiario en relación con los pagos directos percibidos. Para detectar esta situación de riesgo la autoridad competente realizará las comprobaciones necesarias.

3. Se podrá considerar una situación de riesgo que las parcelas de pastos declaradas se ubiquen a una distancia superior a 50 kilómetros de la ubicación principal de la instalación o instalaciones ganaderas de las que es titular el beneficiario sin que existan registros de movimiento de ganado de la explotación a dichas parcelas. Esta distancia se considerará orientativa, pudiendo la autoridad competente modificarla si a su criterio concurren causas que lo justifiquen.

4. Asimismo, se podrá considerar una situación de riesgo el que la dimensión de las unidades de producción ganadera de la explotación sea incoherente con la superficie de pastos declarada. A tales efectos, la autoridad competente definirá una carga ganadera mínima teniendo en cuenta el promedio de animales en la explotación, la superficie total de pastos determinada, las particularidades del proceso productivo en los distintos tipos de explotación ganadera y especies, así como la tipología, composición botánica, estructura y

condiciones agroclimáticas de los pastos en cuestión. En cualquier caso, la carga ganadera mínima establecida para ser considerada una situación de riesgo no podrá ser inferior a 0,20 Unidades de Ganado Mayor (UGM) por hectárea, salvo en circunstancias excepcionales o por causa de fuerza mayor, especialmente derivadas de la ubicación de los pastos en parques naturales o espacios protegidos o de alteraciones climáticas severas, en las que la disponibilidad de pasto se encuentre comprometida, en coherencia con lo dispuesto en el artículo 30.2. Para el cálculo de las UGM se utilizará la tabla prevista en el anexo V.

5. Con el objeto de comprobar si se trata de superficies abandonadas, se podrá considerar como una situación de riesgo cuando determinadas superficies se hayan declarado, de forma reiterada, durante tres años consecutivos o más, en barbecho o una actividad exclusivamente basada en el mantenimiento en estado adecuado.

También se podrá considerar una situación de riesgo de falta de actividad agraria la declaración de actividades de mantenimiento en una parte significativa de las parcelas agrícolas de la explotación.

6. Por constituir una situación de elevado riesgo de abandono, no se considerarán subvencionables superficies de una parcela o recinto en la que:

a) Se haya declarado, de forma reiterada, durante más de cinco años consecutivos una actividad de mantenimiento de las recogidas en el anexo III, incluyendo el año de presentación de la solicitud única.

b) Esté incluida un recinto inactivo, el cual es considerado aquel que, según el artículo 2.k) del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, no forma parte de ninguna declaración de superficies de la solicitud única de la PAC de las cinco últimas campañas, y para el que tampoco consta que forme parte de ninguna explotación agrícola según la información del REGEPA o del REA de los cinco años anteriores, o que perteneciendo a una explotación agrícola según el REGEPA o el REA, no se ha registrado ninguna actualización de la información inscrita por su titular en los últimos cinco años

Dichas superficies solo serán subvencionables si el beneficiario puede demostrar que está realizando una actividad agraria sobre dichas parcelas, presentando la correspondiente alegación al SIGPAC, de conformidad con lo establecido en el artículo 40.2 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

TÍTULO III

Intervenciones en forma de pagos directos

CAPÍTULO I

Requisitos mínimos

Artículo 13. *Umbral mínimo para poder recibir pagos directos.*

No se concederán pagos directos a los agricultores cuyo importe total antes de aplicar las penalizaciones administrativas por incumplimiento de los criterios de subvencionabilidad o condicionalidad sea inferior a 300 euros. Las comunidades autónomas podrán elevar este umbral, previa comunicación al Fondo Español de Garantía Agraria O.A., siempre que el límite establecido no sea superior a 500 euros.

CAPÍTULO II

Pagos directos disociados

Sección 1.^a Ayuda básica a la renta para la sostenibilidad

Artículo 14. *Beneficiarios y requisitos.*

1. Tendrán derecho a percibir la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad, los agricultores que posean, bien en régimen de propiedad, usufructo o arrendamiento, derechos de ayuda básica a la renta conforme a lo establecido en el Real Decreto

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

1045/2022, de 27 de diciembre, sobre derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad de la Política Agrícola Común.

2. Dichos agricultores, además, deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Presentar la solicitud única conforme a lo establecido en el artículo 104.1.

b) En dicha solicitud se incluirán los derechos de ayuda básica a la renta por los que el titular quiera percibir el pago conforme a lo dispuesto en el anexo VI, donde se establece la información mínima que deberá contener la solicitud única de ayuda. Los derechos de ayuda sólo podrán ser activados en superficies de la misma región a la que pertenezcan esos derechos, por el agricultor que los tenga disponibles en la fecha límite para la modificación de la solicitud única o que los reciba con posterioridad a dicha fecha mediante cesión o una asignación de nuevos derechos de reserva nacional. De manera excepcional, durante el periodo de presentación de la solicitud única correspondiente al año 2023, el agricultor no conocerá los derechos definitivos de ayuda básica a la renta, sino que dispondrá de información basada en datos procedentes de la conversión provisional de los derechos de pago básico en los nuevos derechos de ayuda básica a la renta con base en el Real Decreto 1045/2022, de 27 de diciembre, por lo que deberá indicar en su solicitud que solicita el pago por todos los derechos que posea en esa campaña.

3. Cada derecho de ayuda por el que se solicite el pago deberá justificarse con una hectárea subvencionable ubicada en el territorio nacional, con excepción de las ubicadas en la Comunidad Autónoma de Canarias. Dado que la Ayuda básica a la renta para la sostenibilidad estará constituida por 20 regiones diferentes, de acuerdo con el anexo II del Real Decreto 1045/2022, de 27 de diciembre, cada derecho únicamente podrá ser activado en la región en la que pertenezca tras la conversión definitiva en la campaña 2023.

Artículo 15. *Activación de los derechos de ayuda.*

1. Se considerarán derechos de ayuda activados aquéllos justificados en la solicitud única sobre hectáreas subvencionables a disposición del agricultor, pertenecientes a la misma región resultante de la conversión de derechos en 2023, según el Real Decreto 1045/2022, de 27 de diciembre, cuya superficie resulte determinada conforme al sistema integrado de gestión y control previsto en el título X del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

2. Cuando un agricultor, después de haber activado todos los derechos de pago completos posibles, necesite utilizar un derecho de pago unido a una parcela agrícola que represente una fracción de hectárea, este último derecho de pago le legitimará para recibir una ayuda calculada proporcionalmente al tamaño de la parcela agrícola y se considerará completamente utilizado.

2 bis. A los efectos de activación de los derechos de pago, se declararán todos aquellos para los que consten como titular en el sistema de identificación y registro de los derechos, indicando además que se activen los que pueda recibir mediante cesiones de derechos y/o los que se le asignen por la reserva nacional, si hubiese presentado solicitud a la misma en esa campaña.

Se considerará que se han utilizado en primer lugar los derechos de ayuda básica a la renta de la reserva nacional si fuese titular de este tipo de derechos.

A continuación, se activarán los derechos de pago de mayor valor unitario a los de menor valor.

A igual valor unitario, la activación se realizará por orden creciente del código identificativo del derecho.

3. Si un agricultor que dispone de derechos de pago no activa dichos derechos durante dos años consecutivos, estos pasarán a la reserva nacional. Si se trata de derechos de ayuda básica a la renta, procedentes de la reserva nacional, tanto nuevos derechos como aquellos derechos cuyos importes se hayan visto incrementados hasta el valor medio regional, pasarán de nuevo a la reserva nacional si no son activados en cada una de las cinco primeras campañas, es decir, la campaña de asignación y las cuatro campañas siguientes, salvo causas de fuerza mayor reconocidas por la autoridad competente.

Artículo 16. *Limitación y reducción progresiva de los pagos.*

1. A todo agricultor al que se le deba conceder un montante en virtud de la ayuda básica a la renta, cuyo importe sea superior a los 60.000 euros, se le aplicará una reducción en la parte del importe de ayuda básica a la renta que sobrepase dicha cantidad. El porcentaje de reducción a aplicar se hará de acuerdo con los siguientes tramos:

- a) el 25 % para el tramo comprendido entre 60.000 y menos de 75.000 euros;
- b) el 50 % para el tramo comprendido entre 75.000 y menos de 90.000 euros;
- c) el 85 % para el tramo comprendido entre 90.000 y menos de 100.000 euros.
- d) el 100 % para los importes de Ayuda Básica a la Renta que superen los 100.000 euros.

El producto estimado de esta reducción se sumará al montante destinado al pago redistributivo descrito en la sección 2.^a

2. No obstante, antes de aplicar el apartado anterior, del montante a conceder de ayuda básica a la renta se restarán los costes laborales relacionados con la actividad agraria. Estos costes serán los realmente pagados y declarados por el agricultor en el año natural anterior incluidos los impuestos y cotizaciones sociales relacionadas con el empleo. Dichos costes laborales serán declarados por el agricultor en su solicitud única, conforme a lo establecido en el artículo 105.10 y el anexo VI de este real decreto. Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo anterior, en el caso de quienes se incorporen a la actividad agraria, se podrá tener en cuenta los costes laborales relacionados con la actividad agraria realmente pagados y declarados por el agricultor, correspondientes al primer año de la solicitud de ayudas. A tales efectos de control, se realizarán los cruces administrativos pertinentes con los datos de la Tesorería General de la Seguridad Social, con la Agencia Tributaria o con los órganos competentes en materia tributaria de los territorios forales, para verificar la coherencia de los datos declarados con los obrantes en las bases de datos de dichas administraciones. En su caso, la autoridad competente podrá requerir del agricultor la documentación necesaria para comprobar la veracidad de los datos declarados.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo anterior, en el caso de quienes se incorporen a la actividad agraria, se podrá tener en cuenta los costes laborales relacionados con la actividad agraria realmente pagados y declarados por el agricultor, correspondientes al primer año de la solicitud de ayudas.

3. Asimismo y a tales efectos, se podrán descontar los costes laborales incluidos en la contratación de empresas de servicios agrícolas. Para verificar la cuantía de dichos costes a descontar se requerirá la aportación, por parte del agricultor, de documentos contables que justifiquen el gasto laboral asociado al servicio.

4. En todo caso, el importe máximo de la ayuda básica a la renta a percibir por un agricultor no podrá superar los 200.000 euros.

5. En el caso de las cooperativas agroalimentarias, cooperativas de trabajo asociado con objeto de explotación agropecuaria y cooperativas de explotación comunitaria de la tierra, de las sociedades agrarias de transformación y de las explotaciones en régimen de titularidad compartida inscritas conforme se establece en la Ley 35/2011, de 4 de octubre, la reducción a la que hace referencia en los puntos anteriores se calculará y aplicará, en su caso, individualmente a cada uno de los miembros que conformen dichas entidades.

Sección 2.^a Ayuda redistributiva complementaria a la renta para la sostenibilidad**Artículo 17.** *Objeto y asignación financiera.*

1. El objetivo de esta ayuda es la redistribución más equitativa y atribución más eficaz y eficiente de la ayuda a la renta, hacia las explotaciones medianas y pequeñas, para atender su diferencia de rentabilidad con respecto a las más grandes.

2. La asignación financiera indicativa anual será la que se indica en el anexo VII y de acuerdo con lo dispuesto en el título VI sobre disposiciones financieras.

Artículo 18. Beneficiarios y requisitos.

Tendrán derecho a percibir la ayuda redistributiva a la renta aquellos agricultores que tengan derecho a un pago en virtud de la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad regulado por el Real Decreto 1045/2022, de 27 de diciembre.

Artículo 19. Cálculo de la ayuda.

1. Se concederá un pago anual por hectárea subvencionable a las primeras hectáreas, a los beneficiarios según el artículo 18 y, diferenciado en función de la región donde esté ubicada la explotación, de acuerdo con el modelo de regionalización establecido para la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad en el artículo 7 del Real Decreto 1045/2022, de 27 de diciembre.

2. El cálculo de la ayuda se realizará a las primeras hectáreas de las explotaciones con base en dos tramos de umbrales de superficie por región e importes por hectárea según los parámetros establecidos en el anexo VIII, sobre parámetros de cálculo de la ayuda redistributiva a la renta.

En caso de que el beneficiario declare superficie en más de una región, se realizará el cálculo más favorable al beneficiario según el caso:

a) Se priorizarán las primeras hectáreas de la explotación que corresponde a cada región, atendiendo a criterios de proporcionalidad, en función de la superficie subvencionable en cada región, con respecto a la superficie total de la explotación.

b) O bien, atendiendo en primer lugar las regiones de mayor importe unitario planificado para la ayuda básica a la renta conforme al anexo III del Real Decreto 1045/2022, de 27 de diciembre.

3. En el caso de las cooperativas agroalimentarias, cooperativas de trabajo asociado con objeto de explotación agropecuaria y cooperativas de explotación comunitaria de la tierra, de las sociedades agrarias de transformación y de las explotaciones en régimen de titularidad compartida inscritas conforme se establece en la Ley 35/2011, de 4 de octubre, el cálculo de la ayuda al que se hace referencia en el apartado 2 se podrá calcular y aplicar, en su caso, individualmente a cada uno de los miembros que conformen dichas entidades.

4. De acuerdo con el mecanismo establecido para evitar la infrutilización de los fondos dispuesto en el título VI del presente real decreto, se fijan en el anexo IX el valor máximo y mínimo por hectárea para la ayuda redistributiva a la renta.

Sección 3.^a Ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores y jóvenes agricultoras**Artículo 20. Objeto y asignación financiera.**

1. El objetivo de esta ayuda es favorecer la incorporación de jóvenes agricultoras y jóvenes agricultores, contribuyendo así al relevo generacional en el sector agrario mejorando la rentabilidad de sus explotaciones durante los primeros años de su inicio de actividad.

2. La asignación financiera indicativa anual será la que se indica en el anexo VII y de acuerdo con lo dispuesto en el título VI sobre disposiciones financieras.

Artículo 21. Beneficiarios y requisitos.

Tendrán derecho a percibir la ayuda complementaria a jóvenes agricultores y jóvenes agricultoras según las definiciones del artículo 3, apartados 21 y 22, quienes tengan derecho a percibir un pago en virtud de la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad, y, además, a fin de plazo de modificación de la solicitud única, cumplan los siguientes requisitos:

a) En el caso que el agricultor sea una persona física:

1.º Que se haya incorporado recientemente y por primera vez en una explotación agraria como responsable de explotación, según la definición del artículo 3, apartados 24 y 25.

Se considerará una incorporación reciente si se produce en el mismo año de la primera presentación de solicitud subvencionable a la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad, o en los cinco años anteriores a esa primera presentación de una solicitud subvencionable.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

La primera solicitud subvencionable a la presente ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores y jóvenes agricultoras, también se deberá producirse en los cinco años siguientes a su incorporación como responsable de explotación.

Se considerará por primera vez, si es su primera incorporación a la actividad agraria como responsable de explotación, en toda su vida laboral, según la normativa laboral vigente.

2.º Que figure en situación de alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos como consecuencia de la actividad agraria que determine su incorporación como responsable de explotación.

3.º Que acredite la formación o capacitación adecuada en el ámbito agrario suficiente a fin de plazo de modificación de la solicitud única según el artículo 3.27.

b) En el caso que el agricultor sea una persona jurídica o un grupo de personas físicas o jurídicas, con independencia de su forma jurídica: que el control efectivo a largo plazo sobre la persona jurídica que solicita la ayuda complementaria jóvenes agricultores o jóvenes agricultoras, o sobre la persona jurídica que controla a esta, corresponda a una persona física o un grupo de personas físicas que cumplan las condiciones descritas en el apartado a) de este artículo. A estos efectos, se entenderá que la referencia a la "incorporación" está hecha a la incorporación de jóvenes agricultores o jóvenes agricultoras que ejercen el control de la persona jurídica conforme a las definiciones del artículo 3, apartados 21 y 24. No obstante, en el caso de cooperativas de explotación comunitaria de la tierra, se permitirá a los socios, trabajadores por cuenta ajena en el sistema de la Seguridad Social, ser asimilados a trabajadores por cuenta propia o autónomo por el ejercicio de la actividad agraria.

Artículo 22. Cálculo y duración del pago.

1. Se concederá un pago anual por hectárea subvencionable, a los beneficiarios según el artículo 21 y será igual al valor medio regional de la región donde esté ubicada la superficie de la explotación, de acuerdo con el modelo de regionalización establecido para la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad en el artículo 7 del Real Decreto 1045/2022, de 27 de diciembre. En el caso de jóvenes agricultoras con control efectivo sobre la explotación, el importe de la ayuda será un 15 % superior al valor medio regional que corresponda.

2. El cálculo de la ayuda se realizará teniendo en cuenta el criterio de proporcionalidad de toda la superficie subvencionable de la explotación ubicada en cada región y será igual al valor medio regional teniendo en cuenta que el máximo número de hectáreas a tener en cuenta no será mayor de 100.

3. En el caso de las cooperativas agroalimentarias, cooperativas de trabajo asociado con objeto de explotación agropecuaria y cooperativas de explotación comunitaria de la tierra, de las sociedades agrarias de transformación y de las explotaciones en régimen de titularidad compartida inscritas conforme se establece en la Ley 35/2011, de 4 de octubre. La aplicación del umbral al que se hace referencia en el apartado 2 se calculará y aplicará, en su caso, individualmente a cada uno de los miembros que conformen dichas entidades.

4. El pago se concederá por un máximo de cinco años a partir del año de la primera presentación de una solicitud subvencionable de pago para esta ayuda complementaria (incluida esa primera campaña) y siempre que dicha solicitud se presente durante cada uno de esos cinco años.

Será asimismo aplicable este período de cinco años a los agricultores que hayan recibido el pago para jóvenes agricultores respecto de las solicitudes presentadas antes de 2023, conforme a los artículos 25 y 26 del Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural. Es decir, podrán percibir la presente ayuda por los años restantes hasta completar cinco años desde su primera solicitud subvencionable.

5. De acuerdo con el mecanismo establecido para evitar la infrautilización de los fondos dispuesto en el título VI del presente real decreto, se fijan en el anexo IX el valor máximo y mínimo por hectárea para la ayuda a la renta para jóvenes agricultores.

Sección 4.ª Regímenes en favor del clima y el medio ambiente

Subsección 1.ª Disposiciones generales

Artículo 23. Condiciones comunes.

1. En virtud de lo dispuesto en la subsección 4 de la sección 2 del capítulo II del título III del Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, según su artículo 31, los agricultores activos que se comprometan a observar alguna de las prácticas beneficiosas para el clima y el medio ambiente especificadas en el artículo 24, en sus hectáreas subvencionables, percibirán una ayuda según lo establecido en este real decreto correspondiente a los regímenes voluntarios en favor del clima y el medio ambiente (en adelante, «ecorregímenes»).

2. Las prácticas de los ecorregímenes, de conformidad con el artículo 31.5 del Reglamento (UE) 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021, irán más allá de los requisitos legales de gestión y las buenas condiciones agrarias y medioambientales pertinentes y deberán, en todo caso, cumplir con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, por el que se regula el sistema de gestión y control de las intervenciones del Plan Estratégico y otras ayudas de la Política Agrícola Común, relativo a las reglas para evitar la doble financiación.

3. La ayuda para los ecorregímenes consistirá en un pago anual por todas las hectáreas subvencionables declaradas para el cumplimiento de una determinada práctica de entre las especificadas en el artículo 24.3 y que cumplan los requisitos generales, así como los específicos establecidos en cada caso.

Para el caso específico del ecorregimen de agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo en las superficies de pastos húmedos, cuando dichas superficies sean utilizadas en común, se entenderá que la solicitud abarca a toda la superficie de la que el beneficiario sea adjudicatario. No obstante, en el caso de que no se alcance el umbral de carga ganadera mínimo previsto de 0,4 UGM/hectárea, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 30.2, el número máximo de hectáreas con derecho a la ayuda será aquel con el que, para el número de UGM de esa explotación, se hubiera alcanzado la carga ganadera de 0,4 UGM por hectárea. Esta disposición solo será aplicable cuando la autoridad competente se asegure de la realización de una actividad agraria mínima sobre toda la superficie de pastos húmedos declarada, se solicite o no este ecorregimen por toda ella.

4. En ningún caso se superarán los importes máximos por práctica establecidos en el anexo X.

5. A los efectos de los ecorregímenes, se entenderá como «tipo de superficie», cada una de las categorías recogidas en el artículo 24.

6. Para cada hectárea subvencionable, sólo será posible el cobro de una ayuda, independientemente de que se realice más de una práctica sobre la misma.

7. Solo podrán recibir ayuda las explotaciones inscritas en el Registro de Explotaciones Agrícolas (REA) o en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA) a fecha de fin de plazo de solicitud única.

Artículo 24. Ecorregímenes, tipos de superficie y prácticas subvencionables.

1. Se establecen nueve ecorregímenes teniendo en cuenta los beneficios sobre el clima y el medio ambiente que se persiguen en los ámbitos de la Agricultura de Carbono o la Agroecología:

a) Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de Pastos Húmedos.

b) Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de Pastos Mediterráneos.

c) Agricultura de carbono y agroecología: Rotaciones y siembra directa en tierras de cultivo de secano.

d) Agricultura de carbono y agroecología: Rotaciones y siembra directa en tierras de cultivo de secano húmedo.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

e) Agricultura de carbono y agroecología: Rotaciones y siembra directa en tierras de cultivo de regadío.

f) Agricultura de carbono: Cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos llanos.

g) Agricultura de carbono: Cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de pendiente media.

h) Agricultura de carbono: Cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y bancales.

i) Agroecología: Espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes.

2. A efectos del apartado anterior, se consideran los siguientes tipos de superficie:

a) Pastos Húmedos.

b) Pastos Mediterráneos.

c) Tierras de Cultivo de Secano.

d) Tierras de Cultivo de Secano Húmedo.

e) Tierras de Cultivo de Regadío.

f) Tierras de Cultivo bajo agua.

g) Cultivos leñosos en pendiente menor al 5 %.

h) Cultivos leñosos en pendiente igual o mayor al 5 % e inferior al 10 %.

i) Cultivos leñosos en pendiente igual o mayor al 10 % y bancales.

j) Cultivos permanentes, incluyendo a los cultivos leñosos.

3. Para acogerse a los Ecorregímenes previstos en el apartado 1 de este artículo los agricultores podrán realizar las siguientes prácticas:

a) Agricultura de Carbono

i. Pastoreo extensivo.

ii. Siembra directa.

iii. Cubierta vegetal espontánea o sembrada.

iv. Cubierta inerte.

b) Agroecología

i. Islas de biodiversidad o siega sostenible.

ii. Rotación de cultivos con especies mejorantes.

iii. Establecimiento de espacios de biodiversidad.

iv. Gestión de la lámina de agua.

Artículo 25. Dotación financiera y degresividad.

1. La dotación financiera anual indicativa correspondiente a cada ecorregímen será la que se indica en el anexo XI o, en su caso, la que resulte para cada ecorregímen de la aplicación de las disposiciones financieras previstas en el artículo 125 referido a trasvases de fondos entre intervenciones.

2. Una vez realizados, en su caso, los trasvases posibles entre ecorregímenes en virtud de los apartados 1 y 2 del artículo 125, de no existir dotación financiera anual suficiente en un ecorregímen para atender el pago de todas las hectáreas subvencionables de las solicitudes presentadas para ese ecorregímen, al menos con el importe planificado para el mismo, según se recoge en el anexo X, se aplicará una degresividad.

Esta degresividad consistirá en la reducción del importe del pago por hectárea en ese ecorregímen para aquellas hectáreas que superen en número al indicado como umbral para cada tipo de superficie en el anexo XII en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual de dicho ecorregímen.

El importe final así calculado para estas hectáreas no podrá ser inferior al 70 % del importe esperado.

3. En el caso de que, aplicado el párrafo anterior, la dotación financiera anual para ese ecorregímen continuara resultando insuficiente, se reducirá el importe del pago por hectárea para la totalidad de hectáreas en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual de dicho ecorregímen, debiendo resultar el importe del pago por hectárea en aquellas hectáreas que superen en número al indicado como umbral para cada

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

tipo de superficie en el anexo XII, en todo caso, igual al 70 % del importe del pago por hectárea para un número de hectáreas igual o inferior a dicho umbral y, en ningún caso, inferior al importe mínimo para ese ecorrégimen establecido en el anexo X.

4. Si aplicados los dos apartados anteriores, la dotación financiera anual para ese ecorrégimen continuara resultando insuficiente, se reducirá el importe del pago por hectárea en ese ecorrégimen para aquellas hectáreas que no han alcanzado el importe mínimo hasta ajustar el gasto a la dotación financiera anual de dicho ecorrégimen. El importe final así calculado no podrá ser inferior al importe mínimo para ese ecorrégimen establecido en el anexo X para ninguna hectárea.

5. Finalmente, si concediendo a la totalidad de hectáreas subvencionables de las solicitudes presentadas para un ecorrégimen el importe mínimo para ese ecorrégimen establecido en el anexo X, la dotación financiera anual para ese ecorrégimen continuase resultando insuficiente, para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

6. No obstante lo anterior, el mecanismo de degresividad no será aplicado en el caso del importe adicional en los ecorregímenes en Islas Baleares, ni en los correspondientes a espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes, en los que el importe unitario por hectárea será igual para toda la superficie, ni tampoco al complemento adicional de 25 euros por hectárea, que se ha establecido para las prácticas de siembra directa y cubiertas vegetales.

Artículo 26. *Importe de la ayuda.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas tal y como se establece en el artículo 124 establecerá anualmente los importes unitarios para cada uno de los ecorregímenes respetando lo previsto en los artículos 23 y 25.

2. Los importes correspondientes a Illes Balears serán superiores a los resultantes para la península atendiendo a condicionantes derivadas de la insularidad que suponen mayores costes para la realización de las prácticas previstas en este real decreto.

3. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

4. En ningún caso, los importes unitarios podrán ser inferiores a los importes mínimos, ni superar los importes máximos previstos en el anexo X.

Subsección 2.^a Disposiciones específicas para los Ecorregímenes de Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de Pastos

Artículo 27. *Objeto y requisitos generales.*

1. Se concederá una ayuda a los agricultores activos que lo soliciten y cumplan lo previsto en el artículo 23 y la presente subsección, con el objetivo de mejorar la gestión y sostenibilidad de las superficies de pastos bien aumentando la absorción de carbono en estas superficies mediante la realización de una práctica de pastoreo extensivo o bien manteniendo o incrementando la biodiversidad de los pastos estableciendo islas de biodiversidad o prácticas de siega sostenible.

2. La ayuda adoptará la forma de un pago anual por hectárea subvencionable de pastos permanentes o pastos temporales determinados conforme a lo previsto en el capítulo II del título II de este real decreto.

3. El establecimiento de islas de biodiversidad previsto en el artículo 31.2 se aplica en el ámbito de explotación, de tal modo que los agricultores que se acojan a esta práctica no podrán solicitar acogerse a la siega sostenible establecida en el artículo 31.4 en ninguna de las hectáreas de pastos de su explotación en las que haya declarado un aprovechamiento con base en siega.

4. Para recibir las ayudas previstas en esta subsección se crean dos regiones: pastos húmedos y pastos mediterráneos, atendiendo a la pluviometría media, según la serie

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

decenal establecida para los años 2011-2020, registrada en la comarca en la que se ubiquen. De este modo, los pastos ubicados en las comarcas recogidas en el anexo XIII de este real decreto con una pluviometría media igual o superior a 650 mm serán considerados como pastos húmedos.

5. Para cada uno de los dos ecorregímenes contenidos en esta subsección, el importe de la ayuda recibida por hectárea será el mismo con independencia de la práctica que se realice, dentro de las prácticas previstas en los artículos 30 y 31, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 25.

6. De acuerdo al apartado 4, los pastos de la región insular de Islas Baleares tendrán la consideración de pastos mediterráneos y recibirán un importe adicional de acuerdo con el artículo 29.2.

Artículo 28. *Ecorrégimen de Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos húmedos.*

1. Se concederá una ayuda a los titulares de explotaciones ganaderas que así lo soliciten según lo establecido en el capítulo I del título IV y que sobre sus hectáreas subvencionables de pastos permanentes o pastos temporales ubicadas en la región de pastos húmedos conforme a lo indicado en el artículo 27.4, realicen alguna de las prácticas descritas en los artículos 30 y 31:

- a) pastoreo extensivo,
- b) establecimiento de islas de biodiversidad o siega sostenible.

2. Los importes unitarios serán los establecidos en el anexo X.

Artículo 29. *Ecorrégimen de Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de en pastos mediterráneos.*

1. Se concederá una ayuda a los titulares de explotaciones ganaderas que así lo soliciten según lo establecido en el capítulo I del título IV y que sobre sus hectáreas subvencionables de pastos permanentes o pastos temporales ubicadas en la región de pastos mediterráneos conforme a lo indicado en el artículo 27.4, realicen alguna de las prácticas mencionadas en el artículo 28.1.

2. En el caso de las Illes Balears, el importe se verá incrementado en 22 euros por hectárea adicionales, respecto al calculado para la Península, en virtud del artículo 26.

Artículo 30. *Beneficiarios y descripción de la práctica de pastoreo extensivo.*

1. Las explotaciones ganaderas de los beneficiarios deberán estar inscritas en el registro general de explotaciones (REGA) a fecha fin de plazo de modificación de la solicitud única como explotaciones de ganado bovino, ovino, caprino, equino o porcino con el tipo "Producción y Reproducción" o tipo "Pasto". En el primer caso, con:

a) una clasificación zootécnica de "reproducción para producción de carne", "reproducción para producción de leche" o "reproducción para producción mixta" o "recrea de novillas" en el caso del bovino. Asimismo, conforme a lo previsto en el artículo 3.3 del Real Decreto 1053/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas bovinas, estas explotaciones deberán estar clasificadas como extensivas o semi-extensivas a la fecha de finalización del plazo de modificación de la solicitud única.

b) una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de carne», «reproducción para producción de leche» o «reproducción para producción mixta» en el caso del ovino y caprino.

c) Una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de carne» o «reproducción mixtas» en el caso del equino.

d) una calificación por sistema productivo como «extensivo» o «mixto» en el caso del porcino.

2. Para percibir esta ayuda, sobre las hectáreas subvencionables de pastos permanentes o temporales sobre las que se declare actividad de pastoreo, se deberá:

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

a) Realizar el aprovechamiento a diente de estas superficies con animales propios de la explotación durante un período mínimo de 120 días al año de manera continua o discontinua.

Por causas debidamente justificadas y si las condiciones agroclimáticas en una campaña así lo aconsejan, las autoridades competentes de las comunidades autónomas podrán reducir ese período mínimo de pastoreo hasta los 90 días y deberán comunicarlo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conforme a lo previsto en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

A estos efectos, el cómputo del tiempo de pastoreo se realizará en el ámbito de explotación agraria, conforme a la definición del artículo 3.4 de este real decreto, de tal modo que deberán ser pastoreadas todas las hectáreas de pastos acogidas a esta práctica, pero no necesariamente cada una de ellas deberá ser pastoreada todos los días mencionados.

b) Durante el periodo de pastoreo, respetar los siguientes intervalos, entre una carga ganadera mínima y una carga ganadera máxima, sobre las superficies de pastos permanentes o de pastos temporales determinadas acogidas a esta práctica:

1.º En los pastos húmedos entre una carga ganadera mínima de 0,4 Unidades de Ganado Mayor (UGM) por hectárea y una carga ganadera máxima 2 UGM/hectárea.

2.º En los pastos mediterráneos entre una carga ganadera mínima de 0,2 UGM/hectárea y una carga ganadera máxima de 1,2 UGM/hectárea

Para la conversión a UGM se utilizará la tabla prevista en el anexo V.

Con estos fines, las autoridades competentes de las comunidades autónomas obtendrán a partir del Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN) el número de UGM a considerar.

En el caso de que el agricultor no vaya a realizar el pastoreo con todos los animales de su explotación consignará en el momento de solicitud el número de animales de su explotación, por especie, con los que tiene previsto realizar esta práctica.

En circunstancias excepcionales o por causa de fuerza mayor, especialmente derivadas de la ubicación de los pastos en parques naturales o espacios protegidos o de alteraciones climáticas severas, en las que la disponibilidad de pasto se encuentre comprometida, las autoridades competentes de las comunidades autónomas podrán autorizar la adaptación de las cargas ganaderas previstas en este apartado, debiendo comunicarlo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conforme a lo previsto en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

2 bis. Con el fin de comprobar el cumplimiento del requisito establecido en el apartado 2.a), y para cada explotación ganadera, los beneficiarios deberán incluir en su solicitud única, conforme a lo dispuesto en el anexo VI, la siguiente información:

a) La identificación de las parcelas agrícolas de pasto que son aprovechadas a diente por los animales ubicados en dicha explotación ganadera.

La autoridad competente podrá disponer que esta identificación de las parcelas no sea necesaria en el caso de pastos permanentes utilizados en común, siempre y cuando disponga de la declaración de la autoridad gestora del pasto a la que se hace referencia en el anexo XXIV.

Adicionalmente, de cara a la aplicación del apartado b), en el caso de explotaciones ganaderas de tipo "Producción y Reproducción" el agricultor podrá agrupar las parcelas de pasto que se sean objeto de un mismo tipo de manejo. A tales efectos, las parcelas agrícolas de pasto que disten entre sí, o respecto a la ubicación de la instalación ganadera principal, menos de diez kilómetros podrán ser consideradas como un grupo de parcelas. La autoridad competente podrá establecer criterios adicionales para definir grupos de parcelas de pasto de acuerdo con la estructura de sus explotaciones, las prácticas tradicionales de manejo de las diferentes especies de ganado y las condiciones agroclimáticas de cada zona.

b) En el caso de explotaciones ganaderas de tipo "Producción y Reproducción", las fechas previstas de inicio y fin de la realización de la actividad de pastoreo por los animales de la explotación en cada grupo de parcelas agrícolas de pasto.

2 ter. En caso de que para un grupo de parcelas de pasto el beneficiario modifique las fechas de inicio y fin de la actividad de pastoreo establecidas en la solicitud única, deberá

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

anotar en el cuaderno digital de explotación agrícola las nuevas fechas, a más tardar en el plazo de un mes desde la nueva fecha de inicio o fin que haya resultado de la modificación.

En el caso de beneficiarios que no tengan la obligación de mantenimiento del citado cuaderno digital o que no deseen hacer uso del mismo de forma voluntaria, la anotación en cuestión se suplirá por la notificación electrónica a la autoridad competente a más tardar en el plazo de un mes desde la nueva fecha de inicio o fin que haya resultado de la modificación, en la forma que dicha autoridad competente establezca. A tal fin, de forma alternativa o complementaria podrán utilizarse si así lo considera la autoridad competente, las siguientes vías:

a) Información de dispositivos de geolocalización animal;

b) Aportación por parte del beneficiario de fotografías georreferenciadas a más tardar en el plazo de un mes desde la nueva fecha de inicio o fin que haya resultado de la modificación, debiendo cumplirse las especificaciones técnicas indicadas en el anexo XXV.

Sin perjuicio de lo anterior, no será obligatoria ninguna acción por parte del beneficiario cuando las nuevas fechas de inicio o de fin de la actividad de pastoreo no difieran más de quince días respecto a las inicialmente establecidas en la solicitud única.

2 quater. En el caso de los movimientos de animales desde la explotación ganadera de origen a otra explotación con distinto código REGA, serán de aplicación las disposiciones de la normativa de sanidad, identificación y registro animal. Específicamente se comprobará el cumplimiento de las disposiciones: relativas al registro de dichos movimientos en SITRAN en los casos y plazos previstos en dichas normativas, incluidos los movimientos a pastos permanentes utilizados en común y otras explotaciones ganaderas de tipo "Pasto", que deberán disponer de un código REGA asociado. En cualquier caso, la aplicación de este párrafo deberá realizarse conforme a las disposiciones establecidas por la autoridad competente de la comunidad autónoma en materia de identificación y registro animal.

3. De acuerdo a lo previsto en el Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, a partir del 1 de enero de 2024 será de aplicación la BCAM 2 relativa a la protección de humedales y turberas aplicándose la carga ganadera máxima establecida en dicha norma para estas zonas que estén incluidas en las superficies de pastos.

Artículo 31. *Beneficiarios y descripción de la práctica de establecimiento de islas de biodiversidad en las superficies de pastos o siega sostenible.*

1. Las explotaciones de los beneficiarios deberán ser explotaciones ganaderas compatibles con el aprovechamiento de la siega para la alimentación de animales propios. A estos efectos, se consideran las especies de bovino, ovino, caprino y equino inscritas en el REGA a fecha fin de plazo de modificación de la solicitud única con el tipo "Producción y Reproducción" y con una clasificación zootécnica de:

a) "reproducción para producción de carne", "reproducción para producción de leche", "reproducción para producción mixta" o "recrea de novillas" en el caso del bovino.

b) "reproducción para producción de carne", "reproducción para producción de leche" o "reproducción para producción mixta" en el caso del ovino y caprino.

c) "reproducción para producción de carne" o "reproducción mixta" en el caso del equino".

2. Dentro de esta práctica, los beneficiarios podrán optar por el establecimiento de islas de biodiversidad o por la realización de una siega sostenible de acuerdo a lo previsto en el artículo 27.3.

3. Para percibir la ayuda relativa al establecimiento de islas de biodiversidad, se deberá establecer una superficie sin segar en la explotación del 7 % del conjunto de la superficie de pastos permanentes y pastos temporales objeto de siega de tal modo que:

a) No se podrá realizar actividad agraria alguna sobre estas superficies desde el 1 de enero hasta el 31 de agosto del año de solicitud, una vez completado el ciclo de vida de los lepidópteros.

b) A partir de la fecha indicada en el apartado anterior, y con el objeto de mantener la superficie sin segar en buenas condiciones agrarias y medioambientales, la misma deberá someterse a alguna de las siguientes actividades agrarias:

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

- i. Pastoreo con animales de la explotación respetando las cargas ganaderas previstas en el artículo 30.2.b), según corresponda.
- ii. Siega para producción o para mantenimiento.
- iii. Cualquier otra actividad de mantenimiento de las previstas en el apartado B del anexo III.

Para la realización de las acciones previstas en el apartado anterior no se permite el uso de herbicidas.

La fecha y las actividades realizadas deberán registrarse en el cuaderno digital de explotación agrícola. Dicha anotación, deberá realizarse, a más tardar en el plazo de un mes tras la fecha de realización de las mismas.

En el caso de beneficiarios que no tengan la obligación de mantenimiento del citado cuaderno digital o que no deseen hacer uso del mismo de forma voluntaria, la anotación en cuestión se realizará sobre un registro en papel que el agricultor deberá custodiar y poner a disposición de la autoridad competente en el caso de que le sea requerido. Adicionalmente la autoridad competente seleccionará una muestra de un 1 % de los beneficiarios de esta intervención, a los que se les requerirá la aportación de fotografías georreferenciadas a más tardar en el plazo de un mes desde la fecha de realización de las actividades, debiendo cumplirse las especificaciones técnicas indicadas en el anexo XXV.

c) Para el cómputo del 7 % previsto en este apartado, se contabilizarán los elementos del paisaje de la explotación presentes en la superficie de pastos acogida a esta práctica y establecidos en la BCAM8 del anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, que deben cumplir las personas beneficiarias de las ayudas que reciban pagos directos, determinados pagos anuales de desarrollo rural y del programa POSEI.

d) Los beneficiarios en el momento de la solicitud deberán consignar las parcelas sobre las que se establece la superficie sin segar, pudiendo ser diferentes cada año de solicitud.

4. Para percibir la ayuda relativa a la siega sostenible y para favorecer, por un lado, el ciclo de vida de los lepidópteros y, por otro, el ciclo vegetativo de las superficies de pastos, las autoridades competentes de las comunidades autónomas establecerán un período de no aprovechamiento de las superficies de pastos permanentes o temporales objeto de siega, durante el cual no se podrá realizar ninguna actividad en las mismas, de al menos 60 días consecutivos, durante los meses de junio, julio y agosto.

Las autoridades competentes comunicarán el período establecido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conforme a lo previsto en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

Para percibir esta ayuda,

a) Además de cumplir con el período de no aprovechamiento indicado en el párrafo anterior, se deberá realizar al menos una actividad de siega para producción durante la estación vegetativa principal con una frecuencia que no superará:

- i. Los 3 cortes al año en aquellas explotaciones en las que más del 50 % de la superficie de pasto se encuentre a una altitud igual o inferior a 300 metros o
- ii. Los 2 cortes anuales en el caso de que dicha altitud supere los 300 metros.

b) Siempre que sea posible y las condiciones agroclimáticas lo permitan, y particularmente en pastos ubicados en zonas Red Natura 2000, se realizará el henificado o cualquier otra práctica alternativa al ensilado con el fin de favorecer el mantenimiento de los hábitats para invertebrados y aves y la heterogeneidad del hábitat en favor de una mayor biodiversidad.

c) Los beneficiarios deberán incluir en el cuaderno digital de explotación agrícola, las labores de siega realizadas conforme a lo previsto en este apartado 4. Dicha anotación, deberá realizarse, a más tardar en el plazo de un mes tras la fecha de siega.

En el caso de beneficiarios que no tengan la obligación de mantenimiento del citado cuaderno digital o que no deseen hacer uso del mismo de forma voluntaria, la anotación en cuestión se realizará sobre un registro en papel que el agricultor deberá custodiar y poner a disposición de la autoridad competente en el caso de que le sea requerido. Adicionalmente la autoridad competente seleccionará una muestra de un 1 % de los beneficiarios de esta intervención, a los que se les requerirá la aportación de fotografías georreferenciadas en el

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

plazo de un mes tras la fecha de siega, debiendo cumplirse las especificaciones técnicas indicadas en el anexo XXV.

Subsección 3.^a Disposiciones específicas para los Ecorregímenes de Agricultura de carbono y agroecología: rotación de cultivos y siembra directa en tierras de cultivo

Artículo 32. *Objeto y requisitos generales.*

1. Se concederá una ayuda a los agricultores activos que lo soliciten y cumplan lo previsto en el artículo 23 y la presente subsección, con el objetivo de mejorar la gestión y sostenibilidad de las superficies de tierras de cultivo, bien aumentando la absorción de carbono en estas superficies mediante la eliminación del laboreo y el mantenimiento de una cubierta vegetal todo el año o bien en favor de la agroecología, la mejora de la estructura y características del suelo y la reducción de emisiones, a través de una práctica de rotación con especies mejorantes.

2. A los efectos de esta subsección, serán consideradas parcelas de regadío aquellas declaradas como tal en la solicitud única de la campaña. A petición del beneficiario, también podrán considerarse parcelas de regadío aquellas que se ubiquen en recintos SIGPAC que hayan sido explotados en regadío en alguna de las tres campañas precedentes.

3. Para cada uno de los tres ecorregímenes contenidos en esta subsección, el importe de la ayuda recibida por hectárea será el mismo con independencia de la práctica que se realice, dentro de las prácticas previstas en los artículos 36 y 37, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 25 y sin perjuicio de lo establecido en el artículo 37 en lo que respecta al complemento de plurianualidad para la práctica de siembra directa.

Artículo 33. *Ecorrégimen de Agricultura de carbono y agroecología: rotación de cultivos y siembra directa en tierras de cultivo de secano.*

1. Se concederá una ayuda anual por hectárea a los titulares de explotaciones que así lo soliciten según lo establecido en el capítulo I del título IV y que sobre sus hectáreas subvencionables de tierras de cultivo de secano realicen alguna de las prácticas agrícolas siguientes, descritas en los artículos 36 y 37:

- a) rotación de cultivos con especies mejorantes o
- b) siembra directa.

2. El pago de este ecorrégimen se realizará sobre la totalidad de la superficie de las tierras de cultivo de secano declaradas para el cumplimiento de la práctica seleccionada.

3. Los importes unitarios, serán los establecidos en el anexo X.

4. En el caso de las Illes Balears, el importe se verá incrementado en 28 euros por hectárea adicionales, respecto al calculado para la Península, en virtud del artículo 26.

Artículo 34. *Ecorrégimen de Agricultura de carbono y agroecología: rotación de cultivos y siembra directa en tierras de cultivo de secano húmedo.*

1. Se concederá una ayuda anual por hectárea a los titulares de explotaciones que así lo soliciten según lo establecido en el capítulo I del título IV y que sobre sus hectáreas subvencionables de tierras de cultivo de secano húmedo realicen alguna de las prácticas agrícolas mencionadas en el artículo 33.

2. El pago de este ecorrégimen se realizará sobre la totalidad de la superficie de las tierras de cultivo de secano húmedo declaradas para el cumplimiento de la práctica seleccionada.

3. A los efectos de este ecorrégimen, se entenderá por tierras de cultivo de secano húmedo a aquellas tierras de cultivo de secano ubicadas en comarcas con una pluviometría media, conforme a la serie decenal 2011-2020, superior o igual a los 650 mm. Dichas comarcas se recogen en el anexo XIII.

4. Los importes unitarios, serán los establecidos en el anexo X.

Artículo 35. *Ecorrégimen de Agricultura de carbono y agroecología: rotación de cultivos y siembra directa en tierras de cultivo de regadío.*

1. Se concederá una ayuda anual por hectárea a los titulares de explotaciones que así lo soliciten según lo establecido en el capítulo I del título IV y que sobre sus hectáreas subvencionables de tierras de cultivo de regadío realicen alguna de las prácticas agrícolas mencionadas en el artículo 33.

2. Para acceder a esta ayuda los titulares de las explotaciones, en lo referente a las parcelas de regadío, deberán disponer de un Plan de abonado. Asimismo, deberán registrar las operaciones de aporte de nutrientes y materia orgánica al suelo agrario y de agua de riego en el cuaderno de explotación agrícola, o en el cuaderno digital de explotación agrícola.

El requisito relativo al plan de abonado también se considerará cumplido en el caso de agricultores que utilicen la herramienta de sostenibilidad agraria para nutrientes a la que se hace referencia en el artículo 15.4.g) del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, incluida en el cuaderno digital de explotación agrícola según dispone el artículo 10.1 del Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, y que utilicen el cuaderno digital para realizar todas las anotaciones recogidas en el contenido mínimo del anexo II del Real Decreto 1054/2022 de 27 de diciembre.

3. En caso de que uno o más de los requisitos anteriores vengan obligados en estas explotaciones por estar situadas en zonas vulnerables, de acuerdo con la Directiva 91/676/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1991, relativa a la protección de las aguas contra la contaminación producida por nitratos utilizados en la agricultura o en zonas con otras limitaciones medioambientales específicas que eleven la línea de base respecto a la línea de base general, las autoridades competentes deberán establecer los requisitos adicionales.

Las autoridades competentes comunicarán los requisitos adicionales al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conforme a lo previsto en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

4. El pago de este ecorrégimen se realizará sobre la totalidad de la superficie de las tierras de cultivo de regadío declaradas para el cumplimiento de la práctica seleccionada.

5. (Suprimido).

6. Los importes unitarios, serán los establecidos en el anexo X.

7. En el caso de las Illes Balears, el importe se verá incrementado en 80 euros por hectárea adicionales, respecto al calculado para la Península, en virtud del artículo 26.

Artículo 36. *Descripción de la práctica de rotación de cultivos con especies mejorantes.*

1. Para dar cumplimiento a la práctica de rotación de cultivos con especies mejorantes, el agricultor deberá cumplir los siguientes requisitos:

a) Que, al menos, el 50 % de la superficie de tierra de cultivo correspondiente presente cada año un cultivo diferente al cultivo previo, conforme a lo establecido en la BCAM 7, en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre. Cuando exista un cultivo secundario en el mismo año que el cultivo principal, éste se considerará a efectos de la rotación. La superficie declarada como tierra en barbecho tras una leguminosa no se considerará a los efectos del porcentaje de rotación.

No obstante lo anterior, se permitirá rebajar dicho porcentaje de rotación hasta el 25 % en los siguientes casos:

1.º en las explotaciones con más del 25 % de la tierra de cultivo correspondiente con especies plurianuales.

2.º en aquellas circunstancias justificadas por la autoridad competente, con base en condiciones agroclimáticas adversas que serán comunicadas al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conforme a lo previsto en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

b) Que, como mínimo, el 10 % de la superficie de tierra de cultivo correspondiente, esté ocupada por especies mejorantes de las especificadas en el anexo XV, de las cuales las leguminosas deben representar, al menos, una superficie equivalente al 5 % de la superficie

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

acogida a esa práctica. Se permitirá que la leguminosa no llegue a producción para su utilización como abonado en verde, teniendo que permanecer en el terreno hasta al menos el inicio de floración.

c) Asimismo, el barbecho no podrá representar más del 20 % de la superficie de la tierra de cultivo declarada para el cumplimiento de la práctica del ecorrégimen correspondiente, salvo en las comarcas de pluviometría media, conforme a la serie decenal 2011-2020, inferior o igual a 400 milímetros, que figuran en la tabla del anexo XVI, así como en situaciones justificadas para otras comarcas, acreditadas por la autoridad competente de la comunidad autónoma. En estos casos podrá llegar a representar hasta un máximo del 40 %. En el caso de contar con barbecho semillado en un 10 % de la tierra de cultivo correspondiente, los límites del barbecho podrán incrementarse en 10 puntos porcentuales.

2. En el caso de que la superficie de la tierra de cultivo de la explotación sea menor o igual a 10 hectáreas, la práctica podrá consistir, en la rotación establecida en el apartado 1 o, alternativamente, cumplir con el requisito de diversificación consistente en cultivar, al menos, dos cultivos diferentes sin que el principal suponga más del 75 por ciento de dicha tierra de cultivo, y de conformidad a lo establecido en la BCAM 7, en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, en lo que se refiere a la definición de cultivo diferente.

En el caso de estas explotaciones, no se exigirá contar con especies mejorantes, ni aplicará el límite máximo de barbecho establecido en el punto anterior.

3. La superficie de especies plurianuales será subvencionable a efectos de percepción de la ayuda, pero no se tendrá en cuenta para el cómputo del porcentaje de superficie que rota, excepto la que se implante en el año en cuestión.

A los efectos de esta práctica, el espárrago será considerado como especie plurianual.

Artículo 37. *Descripción de la práctica de siembra directa.*

1. Para dar cumplimiento a la práctica de siembra directa, el agricultor deberá cumplir, en al menos un 40 % de la tierra de cultivo correspondiente a cada tipología de superficie por la que se solicita dicha práctica, los siguientes requisitos:

a) No realizar labores de arado sobre el suelo.

b) Sembrar directamente sobre los rastrojos y mantener éstos sobre el terreno, de manera que el suelo esté cubierto durante todo el año.

c) Llevar a cabo una rotación de cultivos en la superficie en la que se realiza la práctica de siembra directa, exceptuando a la superficie con especies plurianuales, salvo en su año de implantación. Se entiende por rotación el que la parcela, presente cada año un cultivo diferente al cultivo previo, salvo en cultivos plurianuales exceptuado el año de implantación, y todo ello conforme a lo establecido en la BCAM 7, en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre. Cuando exista un cultivo secundario en el mismo año que el cultivo principal, este se considerará a efectos de la rotación. La superficie declarada como tierra en barbecho tras una leguminosa no se considerará a los efectos del porcentaje de rotación.

Estos requisitos deberán ser realizados, conjuntamente, sobre la misma superficie.

2. Excepcionalmente, por causas debidamente justificadas, la autoridad competente, podrá permitir algún tipo de labor vertical según se define en la BCAM 6, en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, siempre y cuando se cumpla con la obligación de mantener el rastrojo sobre el suelo, de manera que éste esté cubierto durante todo el año.

Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información sobre las labores verticales permitidas excepcionalmente con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

3. Se establece un complemento adicional por llevar a cabo esta práctica en años consecutivos sobre la misma superficie, con el objetivo de favorecer la retención del carbono en el suelo y evitar la emisión de parte de ese carbono a la atmósfera.

4. El complemento tendrá una cuantía fija de 25 euros por hectárea que se sumará al importe de la ayuda calculado.

5. Para la campaña 2023, y en los casos de agricultores que soliciten la ayuda por primera vez en las campañas siguientes, o de agricultores que, habiendo solicitado esta

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

ayuda previamente, incorporen nuevas parcelas en años siguientes, el pago de este complemento quedará condicionado al compromiso de los beneficiarios de realizar la misma práctica en las mismas parcelas en la campaña siguiente. A tal fin, el beneficiario indicará en la solicitud única las parcelas sobre las que se compromete. En el caso de no cumplir con los compromisos adquiridos en el año siguiente de aplicación, se les detraerá la cuantía de dicho complemento. Para el resto de los casos, el pago del complemento para cada hectárea quedará condicionado a la comprobación de haber realizado la misma práctica en la misma hectárea en la campaña anterior.

6. El pago de este ecorrégimen se realizará en cada una de las tipologías de superficie, sobre la totalidad de la superficie declarada que se acoja a esta práctica y que cumpla las condiciones de elegibilidad. No obstante, el pago del complemento adicional solo se concederá de manera proporcional a la superficie que cumpla las condiciones establecidas en el apartado 1 dos años consecutivos.

Subsección 4.^a Disposiciones específicas para los Ecorregímenes de Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos

Artículo 38. *Objeto y requisitos generales.*

1. Se concederá una ayuda a los agricultores activos que lo soliciten y cumplan lo previsto en el artículo 23 y la presente subsección, con el objetivo de mejorar la gestión y sostenibilidad de las superficies de cultivos leñosos, a través del aumento del contenido de carbono del suelo, de la mejora de su estructura, de la disminución de los Gases de Efecto Invernadero, así como de la reducción de la erosión y la desertificación, mediante el establecimiento de cubiertas vegetales o cubiertas inertes.

2. La ayuda adoptará la forma de un pago anual por hectárea subvencionable de cultivos leñosos declarada, conforme a lo previsto en el capítulo II del título II de este real decreto, que hace referencia a los requisitos comunes a las superficies agrarias por las que se solicita ayuda.

3. A los efectos de la presente subsección, se entenderá por cultivo leñoso aquel cultivo recogido en el anexo XVII.

4. Además, la superficie de cultivos leñosos se diferenciará con base en su pendiente, tal y como está recogida en el SIGPAC. Diferenciándose de este modo, con base en esta característica: cultivos leñosos en terrenos llanos, cultivos leñosos en terrenos de pendiente media y cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente.

5. Para cada uno de los tres ecorregímenes, contenidos en esta subsección, el importe de la ayuda recibida por hectárea será el mismo con independencia de la práctica que se realice, dentro de las prácticas previstas en los artículos 42 y 43, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 25.

6. Para el caso del viñedo, el beneficiario no debe tener plantaciones ilegales o sin autorización. En caso contrario no podrá percibir el importe correspondiente al ecorrégimen de cubiertas vegetales o cubiertas inertes en las superficies de viñedo de la explotación.

Artículo 39. *Ecorrégimen Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos llanos.*

1. Se concederá una ayuda a los titulares de explotaciones que así lo soliciten, según lo establecido en el capítulo I del título IV, y que, sobre sus hectáreas subvencionables de cultivos leñosos en terrenos llanos, realicen alguna de las prácticas agrícolas siguientes, descritas en los artículos 42 y 43:

- a) cubiertas vegetales espontáneas o sembradas o
- b) cubiertas inertes de restos de poda.

2. Se entenderá por superficies de cultivos leñosos en terrenos llanos como aquellas superficies de cultivos leñosos con una pendiente menor del 5 %, es decir, superficies ubicadas en recintos SIGPAC cuya pendiente esté definida como menor al 5 %.

3. Los importes unitarios serán los establecidos en el anexo X.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

4. En el caso de las Illes Balears, el importe se verá incrementado en 40 euros por hectárea adicionales, respecto al calculado para la Península, en virtud del artículo 26.

Artículo 40. *Ecorrégimen Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de pendiente media.*

1. Se concederá una ayuda a los titulares de explotaciones que así lo soliciten según lo establecido en el capítulo I del título IV y que, sobre sus hectáreas subvencionables de cultivos leñosos en terrenos de pendiente media, realicen alguna de las prácticas descritas en los artículos 42 y 43.

2. Se entenderá por superficies de cultivos leñosos en terrenos de pendiente media, como aquellas superficies de cultivos leñosos con una pendiente igual o mayor al 5 % y menor del 10 %, es decir, superficies ubicadas en recintos SIGPAC cuya pendiente esté definida como igual o mayor al 5 % y menor del 10 %.

3. Los importes unitarios, serán los establecidos en el anexo X.

4. En el caso de las Illes Balears, el importe se verá incrementado en 64 euros por hectárea adicionales, respecto al calculado para la Península, en virtud del artículo 26.

Artículo 41. *Ecorrégimen Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en tierras de cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y bancales.*

1. Se concederá una ayuda a los titulares de explotaciones que así lo soliciten según lo establecido en el capítulo I del título IV, y que, sobre sus hectáreas subvencionables de cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y bancales, realicen alguna de las prácticas descritas en los artículos 42 y 43.

2. Se entenderá por superficies de cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente, como aquellas superficies de cultivos leñosos con una pendiente igual o mayor al 10 %, es decir, superficies ubicadas en recintos SIGPAC cuya pendiente esté definida como igual o mayor al 10 %.

Así mismo, se entenderá por bancales, aquellas superficies ubicadas en recintos SIGPAC contiguos a elementos del paisaje del tipo terraza, registradas en la capa definida en el SIGPAC para esta característica.

3. Los importes unitarios, serán los establecidos en el anexo X.

4. En el caso de las Illes Balears, el importe se verá incrementado en 88 euros por hectárea adicionales, respecto al calculado para la Península, en virtud del artículo 26.

Artículo 42. *Descripción de la práctica de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas en cultivos leñosos.*

1. Para dar cumplimiento a la práctica de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas, el agricultor deberá cumplir los siguientes compromisos:

a) Deberá cumplir el compromiso anual de establecer y/o mantener sobre el terreno una cubierta vegetal espontánea o sembrada durante todo el año, ya sea viva o agostada, de forma que el suelo no permanezca desnudo en ningún momento del año.

Para comprobar dicho requisito, el agricultor deberá recoger en el cuaderno de explotación agrícola o, en el cuaderno digital de explotación agrícola, de acuerdo con la entrada en vigor de éste, la «fecha de establecimiento de la cubierta vegetal espontánea o sembrada con presencia viva sobre el terreno», no pudiendo ser esta fecha posterior a la fecha fijada por las comunidades autónomas como fecha de inicio del periodo en que la cubierta debe permanecer viva sobre el terreno. Dicha anotación deberá realizarse en el plazo de un mes tras dicha fecha.

b) Además, la cubierta vegetal debe permanecer viva sobre el terreno, durante un periodo mínimo de cuatro meses, dentro del periodo comprendido entre el 1 de octubre y el 31 de marzo, a definir por las comunidades autónomas, según las condiciones agroclimáticas de la zona.

Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

c) El manejo de estas cubiertas vegetales se llevará a cabo, de forma general, a través de medios mecánicos: siega mecánica o desbrozado más depositado sobre el terreno de los restos de la siega/desbroce a modo de «mulching». No se permitirá el uso de herbicidas ni de otros fitosanitarios en el centro de la calle que está mantenida con cubierta vegetal herbácea.

El manejo de las cubiertas vegetales para limitar la competencia por agua y nutrientes se realizará, de forma general, por medios mecánicos a través de pases anuales de segadoras o desbrozadoras mecánicas, realizándose los pases necesarios para el correcto manejo de las cubiertas vegetales con el objetivo de limitar la competencia con el agua y los nutrientes del suelo. En el caso de las parcelas acogidas al Ecorrégimen Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en tierras de cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y bancales, establecido por el artículo 41, cuando la orografía del terreno impida o dificulte de forma notoria la realización de una actividad mecánica, el mantenimiento de las cubiertas vegetales se podrá realizar exclusivamente con base en pastoreo.

Para comprobar dicho requisito, el agricultor deberá recoger en el cuaderno de explotación agrícola o, en el cuaderno digital de explotación agrícola, de acuerdo con la entrada en vigor de éste, el tipo de mantenimiento que realiza sobre la cubierta vegetal espontánea o sembrada. Dicha anotación deberá realizarse, a más tardar, dentro del mes anterior al final del periodo de modificación de la solicitud única.

d) Además, los restos de las cubiertas vegetales, una vez segadas o desbrozadas, deben cubrir el espacio inicial ocupado por la cubierta, de forma que el suelo no permanezca desnudo en ningún momento del año en el porcentaje de anchura de la cubierta que se haya establecido.

e) La cubierta ocupará en cada calle, al menos, un 40 % de la anchura libre de la proyección de copa, según la definición del artículo 3.33), no pudiendo ser esta anchura inferior a 0,5 metros.

Para comprobar dicho requisito, el agricultor deberá recoger en el cuaderno de explotación agrícola, o en el cuaderno digital de explotación agrícola, de acuerdo con la entrada en vigor de éste, la anchura de la cubierta y la anchura libre de la proyección de copa. Dicha anotación deberá realizarse en el mes anterior al final del periodo mínimo de cuatro meses fijados por la autoridad competente de la comunidad autónoma en el que la cubierta debe permanecer viva sobre el terreno.

Para aquellas parcelas que tengan una pendiente igual o superior al 10 %, salvo que la pendiente real del recinto esté compensada mediante terrazas o bancales, la anchura mínima de la cubierta será un metro de anchura adicional a la anchura mínima exigida en el primer párrafo de este subapartado. En el caso de superficies de cultivos leñosos que no puedan cumplir este requisito de anchura mínima exigida de la cubierta porque la anchura media de la calle del cultivo leñoso sea menor a 1,5 metros, la cubierta deberá ocupar la totalidad de la anchura de la calle.

f) (Sin contenido).

Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información sobre las labores de mantenimiento permitidas sobre las cubiertas con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

2. Se contemplan las siguientes situaciones excepcionales que podrán dar lugar a la modificación de las condiciones de aplicación de esta práctica:

a) Se permitirá, de forma excepcional, la aplicación de fitosanitarios sobre la cubierta, en aquellos casos en que la autoridad competente en materia de Sanidad Vegetal así lo determine por razón de la prevención, control o erradicación de plagas.

b) Se permitirá rebajar el periodo obligatorio de cuatro meses en los que la cubierta vegetal debe permanecer viva, en aquellas circunstancias justificadas por la autoridad competente, con base en condiciones agroclimáticas adversas acreditadas por la autoridad competente de la comunidad autónoma.

Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

c) Se permitirán, en el caso de cubiertas sembradas, labores superficiales para adecuar el terreno para la siembra. De forma excepcional, se permitirán también labores superficiales poco profundas de mantenimiento de las cubiertas. En ningún caso, estas labores superficiales supondrán la modificación de la estructura del suelo, manteniéndose en todo momento la obligación de que el suelo no permanezca desnudo en ningún momento del año.

Serán las comunidades autónomas, en virtud de las características agronómicas de la zona, las que podrán permitir y definir dichas labores de mantenimiento excepcionales.

3. En el caso de la práctica de cubiertas vegetales, se establece un complemento adicional por llevar a cabo la práctica más de un año consecutivo sobre la misma superficie, con el objetivo de favorecer la retención del carbono en el suelo y evitar la emisión de parte de ese carbono a la atmósfera.

El complemento tendrá una cuantía fija de 25 euros por hectárea en la que se lleve a cabo la práctica más de un año que se sumará al importe del ayuda calculado para cada tramo de pendiente de esta práctica de cubiertas vegetales en virtud del artículo 26.

Para la campaña 2023, y en los casos de agricultores que soliciten la ayuda por primera vez en las campañas siguientes, o de agricultores que, habiendo solicitado esta ayuda previamente, incorporen nuevas parcelas en años siguientes, el pago de este complemento quedará condicionado al compromiso de los beneficiarios de realizar la misma práctica en las mismas parcelas en la campaña siguiente. A tal fin, el beneficiario indicará en la solicitud única las parcelas sobre las que se compromete. En el caso de no cumplir con los compromisos adquiridos en el año siguiente de aplicación, se les detraerá la cuantía de dicho complemento. Para el resto de los casos, el pago del complemento para cada hectárea quedará condicionado a la comprobación de haber realizado la misma práctica en la misma hectárea en la campaña anterior.

Artículo 43. *Descripción de la práctica de cubiertas inertes de restos de poda.*

1. Para dar cumplimiento a la práctica de cubiertas inertes de restos de poda, el agricultor deberá cumplir los siguientes compromisos:

a) Triturar los restos de poda y depositarlos sobre el terreno, estableciendo de este modo una cubierta inerte de restos de poda a modo de "mulching", sobre el suelo.

Para comprobar dicho requisito, el agricultor deberá recoger en el cuaderno de explotación agrícola o en el cuaderno digital de explotación agrícola, de acuerdo con la entrada en vigor de este, la fecha de establecimiento de la cubierta inerte procedente de la trituración de los restos de poda sobre el suelo, no pudiendo ser esta fecha posterior al 15 de abril de la campaña en cuestión. Dicha anotación deberá realizarse en el plazo de un mes tras dicha fecha. No obstante, las comunidades autónomas, de forma justificada, podrán adaptar la fecha máxima fijada, cuando las condiciones locales y de cultivo de una campaña así lo justifiquen. Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información sobre la adaptación de la fecha máxima de establecimiento de las cubiertas inertes con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

b) Depositar sobre el suelo una cantidad de restos de poda que ocupe una superficie mínima, en cada calle del 40 % de la anchura libre de la proyección de copa, según la definición del artículo 3.33), y que sea suficiente para permitir alcanzar los beneficios medioambientales de la práctica, no pudiendo ser esta anchura inferior a 0,5 metros.

Para comprobar dicho requisito, el agricultor deberá recoger en el cuaderno de explotación agrícola o en el cuaderno digital de explotación agrícola, de acuerdo con la entrada en vigor de éste, la anchura de la cubierta y la anchura libre de la proyección de copa. Dicha anotación, deberá realizarse, a más tardar, dentro del mes anterior a la fecha final del periodo de modificación de la solicitud única.

c) Sobre la superficie ocupada por la cubierta inerte de restos de poda no estará permitida la realización de tratamientos fitosanitarios.

d) Se permitirán de forma excepcional, aquellas labores superficiales poco profundas de mantenimiento sobre las cubiertas que no supongan, en ningún caso, la modificación de la estructura del suelo, ni la desaparición de la cubierta en ningún momento del año, ni que impidan alcanzar los beneficios medioambientales de la misma. Serán las comunidades

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

autónomas, en virtud de las características agronómicas de la zona, las que podrán permitir y definir dichas labores de mantenimiento.

Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información sobre las labores de mantenimiento permitidas sobre las cubiertas con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

2. Esta práctica no se realizará cuando se identifiquen por parte del beneficiario problemas de plagas sobre los cultivos leñosos, para las cuales, la distribución sobre el terreno de los restos de poda infectados por ellas pudiera propiciar su propagación.

En aquellos casos en que la autoridad competente haya autorizado un tratamiento fitosanitario sobre el cultivo por motivo de detección de alguna plaga de este tipo, el beneficiario no podrá realizar esta práctica en el caso de que, una vez aplicado el tratamiento, se sigan identificando problemas de plagas sobre los cultivos leñosos.

3. Una vez realizado el compromiso por parte del agricultor, en el caso de que la autoridad competente en materia de sanidad vegetal declare la existencia de una plaga sobre los restos de poda, la gestión de dichos restos se hará conforme a la regulación o recomendaciones existentes para cada tipo de plaga presente. Así, se contemplarán las siguientes situaciones excepcionales, sin perjuicio para que el agricultor siga siendo beneficiario de la ayuda, en aquellos casos en los que así lo especifique la autoridad competente:

- a) Se permitirá la aplicación de fitosanitarios sobre la cubierta inerte de restos de poda.
- b) Se permitirá la retirada de los restos de poda.
- c) Se permitirá el enterrado de los restos de poda después de su tratamiento.

Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

Subsección 5.^a Disposiciones específicas del Ecorrégimen de Agroecología:
espacios de biodiversidad

Artículo 44. *Ecorrégimen de Agroecología: espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes.*

1. Para dar cumplimiento a este ecorrégimen, en el caso de las tierras de cultivo y los cultivos permanentes, incluidos los cultivos leñosos, se deberá establecer un porcentaje de espacios de biodiversidad.

2. Se considerarán espacios de biodiversidad, los siguientes elementos, incluidos o directamente adyacentes a la parcela declarada para el cumplimiento de este ecorrégimen, que habrán de cumplir los requisitos recogidos en el anexo XIV:

a) Los muretes, charcas, lagunas, terrazas de retención estanques, abrevaderos naturales, setos, lindes, islas y enclaves de vegetación o cualquier otro elemento del paisaje establecido para dar cumplimiento a la BCAM 8, que sirvan de refugio, reservorio y alimento de avifauna, insectos beneficiosos o polinizadores.

b) El barbecho, siendo sólo subvencionables los barbechos con una cubierta vegetal que contenga especies apropiadas a efectos de la biodiversidad.

c) Márgenes e islas de biodiversidad.

d) Zonas de no cosechado de cereales y oleaginosas en tierras de cultivo que pongan a disponibilidad de la avifauna, durante un periodo más prolongado, el grano.

e) Zonas de no cosechado de especies aromáticas que en el momento de la recolección del cultivo tengan a disposición de la fauna polinizadora el néctar o el polen. Las especies admisibles se recogen en el anexo XIV, apartado V.

3. Los agricultores que se acojan a este ecorrégimen deberán cumplir el requisito de agricultor activo y percibir la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad.

4. Se tendrá que contar con una superficie de espacios de biodiversidad, por encima del porcentaje establecido en condicionalidad para la BCAM 8, equivalente al:

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

a) En tierras de cultivo:

- i) 7 % de la superficie de secano declarada bajo este ecorrégimen.
- ii) 4 % de la superficie de regadío declarada bajo este ecorrégimen.

b) En cultivos permanentes el 4 % de la superficie declarada bajo este ecorrégimen.

En el caso de que sobre una misma superficie coexistan dos elementos de biodiversidad diferentes, a efectos del cómputo del porcentaje, se tomará en consideración aquel que arroje una mayor superficie equivalente tras aplicar los factores de conversión y ponderación a los que se hace referencia en el apartado 6.

5. El pago de este ecorrégimen se realizará sobre la totalidad de la superficie declarada para su cumplimiento.

6. En caso de estar registrados en SIGPAC o en la declaración de superficies de la solicitud única como puntos o como líneas, a los espacios de biodiversidad les serán de aplicación factores de conversión a metro cuadrado. Y, en cualquier caso, se les aplicarán los coeficientes de ponderación especificados en el anexo XVIII.

7. Los espacios de biodiversidad cumplirán con los requisitos establecidos en el anexo XIV.

8. Sobre las superficies de espacios de biodiversidad no se permitirá la aplicación de fertilizantes ni de productos fitosanitarios. La aplicación de productos fitosanitarios sobre estas superficies sólo se permitirá, de forma excepcional, en aquellos casos en los que la autoridad competente en materia de sanidad vegetal así lo determine por razón de la prevención, control o erradicación de plagas.

Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información sobre dichas excepciones con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

9. La limitación anterior no será de aplicación en el caso de las zonas de no cosechado.

10. Los importes unitarios, serán los establecidos en el anexo X.

Artículo 45. *Agroecología: Ecorrégimen de espacios de biodiversidad. Aplicación en cultivos bajo agua.*

1. Para dar cumplimiento a este ecorrégimen, cuando el agricultor activo cuente con superficie subvencionable de la tierra de cultivo dedicada a cultivos bajo agua durante una parte significativa del año o del ciclo de cultivo, en esta superficie, las prácticas a llevar a cabo podrán consistir en:

a) establecer al menos un 3 % de superficie correspondiente a espacios de biodiversidad, según lo descrito en el artículo 44, sobre la línea de base, en el caso de que la explotación no esté exceptuada del cumplimiento de la BCAM 8, o

b) llevar a cabo una gestión sostenible de la lámina de agua en la superficie inundada, para favorecer, no sólo la instauración de aves migratorias, sino también la disminución de las emisiones y racionalizar el consumo.

2. Para la gestión sostenible de la lámina de agua, se podrá llevar a cabo una o varias de las prácticas siguientes durante el ciclo del cultivo:

i. Nivelación anual del terreno de manera que se favorezca una lámina de agua homogénea que racionalice su uso y minimice la pérdida por escorrentía y la lixiviación de fertilizantes y fitosanitarios.

ii. Siembra en seco con inundación tras los 30-45 días posteriores a la siembra.

iii. Secas intermitentes en el momento de realizar tratamientos herbicidas o fitosanitarios.

iv. Construcción de caballones que mejoren la eficiencia en la distribución del agua en el lote del cultivo. La autoridad competente de la comunidad autónoma será la que defina el tamaño máximo de las tablas en su territorio.

Para comprobar los requisitos i, ii, iii y iv, el agricultor deberá recoger en el cuaderno de explotación agrícola, o en o en el cuaderno digital de explotación agrícola, de acuerdo con la entrada en vigor de éste, las fechas de nivelación, siembra, inundación y secas, y

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

construcción de caballones. Dicha anotación deberá realizarse en el plazo de un mes tras la fecha en la que se ha realizado cada actividad.

3. No obstante lo anterior, la autoridad competente en materia de sanidad vegetal podrá determinar condiciones específicas en el manejo de la lámina de agua por razón de la prevención, control o erradicación de plagas.

4. La autoridad competente de cada comunidad autónoma deberá definir el tiempo que la lámina de agua debe permanecer sobre el terreno, a efectos de favorecer la biodiversidad. En cualquier caso, el mantenimiento de la lámina de agua deberá permanecer en el terreno un mínimo de tres meses, que podrá coincidir con la presencia del cultivo.

5. Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dicha información sobre condiciones específicas y tiempo de inundación con base en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

6. En aquellas comunidades autónomas en las que alguna de estas prácticas ya forme parte de las medidas que hayan diseñado conforme al artículo 70 del Reglamento (UE) 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021, sobre compromisos medioambientales, climáticos y otros compromisos de gestión, para dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 31.5.d) de dicho reglamento, únicamente se podrán acoger a aquellas que no sean coincidentes.

7. Para acceder a esta ayuda los titulares de las explotaciones, en lo referente a las parcelas de regadío, deberán disponer de un Plan de abonado. Asimismo, deberán registrar las operaciones de aporte de nutrientes y materia orgánica al suelo agrario y de agua de riego en el cuaderno de explotación agrícola o, el cuaderno digital de explotación agrícola.

El requisito relativo al plan de abonado también se considerará cumplido en el caso de agricultores que utilicen la herramienta de sostenibilidad agraria para nutrientes a la que se hace referencia en el artículo 15.4.g) del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, incluida en el cuaderno digital de explotación agrícola según dispone el artículo 10.1 del Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, y que utilicen el cuaderno digital para realizar todas las anotaciones contenidas en el anexo II del Real Decreto 1054/2022 de 27 de diciembre.

8. En caso de que uno o más de los requisitos anteriores vengan obligados en estas explotaciones por estar situadas en zonas vulnerables, de acuerdo con la Directiva 91/676/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1991, relativa a la protección de las aguas contra la contaminación producida por nitratos utilizados en la agricultura o en zonas con otras limitaciones medioambientales específicas que eleven la línea de base respecto a la línea de base general, las autoridades competentes deberán establecer los requisitos adicionales.

Las autoridades competentes comunicarán los requisitos adicionales al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conforme a lo previsto en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

9. En el caso de que el cumplimiento del ecorrégimen se realice a través de la práctica del apartado 1.a), el pago se realizará sobre la totalidad de la superficie de las tierras de cultivo bajo agua declaradas para su cumplimiento.

10. En el caso de que el cumplimiento del ecorrégimen se realice a través de la práctica del apartado 1.b), será necesario llevar a cabo la gestión sostenible de la lámina de agua en toda la superficie declarada para la percepción del ecorrégimen.

11. Los importes unitarios, serán los establecidos en el anexo X.

CAPÍTULO III

Pagos directos asociados**Sección 1.^a Pagos directos asociados a los agricultores**Subsección 1.^a Disposiciones Generales**Artículo 46.** *Objeto y Requisitos generales.*

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 32 del Reglamento (UE) número 2115/2021 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 2 de diciembre de 2021 y de acuerdo al Plan Estratégico Nacional aprobado para España por la Comisión el 31 de agosto de 2022, se concederá una ayuda a la renta asociada a los agricultores activos de los sectores establecidos en esta sección, para hacer frente a las dificultades encontradas mediante la mejora de la competitividad y sostenibilidad. Asimismo, de conformidad con el artículo 36 del Reglamento (UE) número 2115/2021, del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021, se concederá un pago específico a los agricultores activos que produzcan algodón con arreglo a las condiciones establecidas en dicho reglamento.

2. La ayuda adoptará la forma de un pago anual por hectárea de superficie cultivada que cumpla estos requisitos generales, así como los específicos establecidos en cada caso.

3. Solo podrán recibir ayuda las explotaciones inscritas en el Registro de Explotaciones Agrícolas (REA) o en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA) a fecha de fin de plazo de solicitud única.

4. La superficie mínima subvencionable por explotación susceptible de recibir cada una de las ayudas asociadas previstas en el presente capítulo será de 1 hectárea en el caso de superficies de secano y de 0,5 hectáreas para las superficies de regadío, salvo que en los requisitos específicos de la ayuda se disponga otra cosa.

5. A los efectos de estas ayudas, se entenderá por superficie de regadío aquella para la que el sistema de explotación declarado por el agricultor, conforme al artículo 8.2, sea regadío y que además esté definida como tal en el SIGPAC.

6. Los agricultores pondrán a disposición de las autoridades competentes cuantos justificantes permitan acreditar el cumplimiento de los requisitos generales y específicos para el cobro de las ayudas asociadas, cuando así les sea requerido.

7. A los efectos de estas ayudas, se considerará superficie subvencionable la superficie agrícola dedicada a superficies o elementos no productivos ligadas a las parcelas o recintos por los que se solicita la ayuda, necesarios para cumplir con la BCAM8 siempre que entre dentro del porcentaje exigido según las condiciones establecidas en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre, que deben cumplir las personas beneficiarias de las ayudas que reciban pagos directos, determinados pagos anuales de desarrollo rural y del programa POSEI.

Artículo 47. *Asignación Financiera Indicativa.*

La asignación financiera indicativa anual correspondiente a cada línea de ayuda será la que se indica en el anexo XIX de este real decreto, sin perjuicio de la posible realización de trasvases de fondos conforme a lo establecido en el artículo 125 entre las distintas líneas de ayuda previstas.

Subsección 2.^a Ayuda asociada a la producción sostenible de proteínas de origen vegetal. Plan Proteico**Artículo 48.** *Objeto, ámbito de aplicación y dotación.*

1. El objeto de esta ayuda es impulsar la disponibilidad de proteína de origen vegetal y reducir así la dependencia de materias primas esenciales para alimentación animal y humana, así como fomentar un sistema agroalimentario más sostenible.

2. Se concederá una ayuda asociada por superficie a los agricultores que produzcan determinados cultivos proteicos, según los siguientes tipos de ayuda:

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

- a) Ayuda a la producción de legumbres de las especies de garbanzo, lenteja y judía seca.
- b) Ayuda a la producción del resto de leguminosas de grano seco y leguminosas forrajeras.
- c) Ayuda a la producción de semillas certificadas de legumbres de las especies de garbanzo, lenteja y judía seca.
- d) Ayuda a producción de semillas certificadas de resto de leguminosas de grano seco y leguminosas forrajeras.

Solo se podrá percibir un tipo de ayuda por cada hectárea de superficie subvencionable por la que se solicita la ayuda.

3. A los efectos de esta ayuda, se considerarán las siguientes especies de la familia de las leguminosas:

Alubia o judía seca (*Phaseolus vulgaris* L.), judía de lima (*Phaseolus lunatus* L.), caupí o frijol de carilla (*Vigna unguiculata* [L.] Walp.), judía escarlata (*Phaseolus coccineus* L.), garbanzo (*Cicer arietinum* L.), lenteja (*Lens sculenta* Moench, *Lens culinaris* Medik), guisante seco (*Pisum sativum* L.), habas secas (*Vicia faba* L.), o altramuz blanco (*Lupinus albus* L.), altramuz amarillo (*Lupinus luteus* L.), altramuz azul (*Lupinus angustifolius* L.), veza o alverja (*Vicia sativa* L.), veza vellosa (*Vicia villosa* Roth), yeros (*Vicia ervilia* (L.) Willd.), algarrobas (*Vicia monanthos* Desf.), titarros (*Lathyrus cicera* L.), almortas (*Lathyrus sativus* L.), alholva (*Trigonella foenum-graecum* L.), alberjón (*Vicia narbonensis* L.), alfalfa (*Medicago sativa* L.), esparceta (*Onobrychis viciifolia* Scop.), zulla (*Hedysarum coronarium* L.), y crotalaria (*Crotalaria juncea* L.), soja (*Glycine max* (L.) Merrill), cacahuete (*Arachis hypogaea* L.) y alverja húngara (*Vicia pannonica* L.).

4. Se admitirán las mezclas de las leguminosas recogidas en esta lista con gramíneas siempre que las leguminosas sean el cultivo predominante en la mezcla.

5. Para recibir las ayudas previstas en esta subsección, se crean dos regiones, Peninsular e Insular. Las explotaciones ubicadas en la región insular de Islas Baleares recibirán un mayor apoyo atendiendo a las dificultades adicionales y los mayores costes de producción y comercialización derivados de la insularidad.

6. La dotación presupuestaria de esta medida, para cada subtipo de ayuda, es la que se indica en el anexo XIX. No obstante, en el caso de existencia de remanente en alguna de las ayudas, una vez atendido el importe máximo unitario, podrá trasvasarse dicho remanente al resto de ayudas de esta medida, en las que no se haya alcanzado ese máximo.

Artículo 49. Beneficiarios y requisitos.

Podrán ser beneficiarios de estas ayudas los agricultores que produzcan alguno de los cultivos proteicos citados en el artículo anterior, que las soliciten anualmente a través de la solicitud única y que cumplan los siguientes requisitos:

a) Emplear semilla de alguna de las variedades recogidas en el Catálogo común de variedades de especies de plantas agrícolas de la Unión Europea, en el Registro español de variedades comerciales, en el Registro de otro Estado miembro, o que tengan concedida una autorización de comercialización conforme a la Decisión 2004/842/CE, de la Comisión, de 1 de diciembre de 2004, a fecha de inicio del periodo de presentación de la solicitud única de la campaña. Se exceptúan de este requisito las semillas de las especies para las que no existe catálogo de variedades o está autorizada su comercialización sin necesidad de pertenecer a una variedad determinada.

b) Efectuar las labores agrícolas que aseguren el normal desarrollo del cultivo y mantenerlo en el terreno hasta alcanzar el estado fenológico que se indica a continuación para cada tipo de cultivo y aprovechamiento, salvo causa de fuerza mayor debidamente justificada:

1.º Leguminosas para grano: hasta el estado de madurez lechosa del grano.

2.º Leguminosas para aprovechamiento forrajero anual: hasta el inicio de la floración.

3.º Leguminosas forrajeras plurianuales: durante todo el año, excepto en el año de siembra y de levantamiento del cultivo, que se llevarán a cabo conforme a las prácticas tradicionales en la zona.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

4.º Leguminosas para la producción de semilla certificada: hasta la madurez fisiológica de la semilla.

c) Se permitirá el aprovechamiento por el ganado directamente sobre el terreno, siempre que sea compatible con la especie y el cultivo se mantenga, al menos, hasta el inicio de la floración.

d) Quedarán excluidas de la percepción de la ayuda aquellas superficies cuya producción se utilice como abonado en verde, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

e) En el caso de la alfalfa cultivada en recintos agrícolas de regadío, será necesario que el agricultor, para la totalidad de la producción correspondiente a la superficie por la que se solicita esta ayuda, y en cumplimiento de los fines del plan de proteína de la UE, según el caso:

1.º sea titular de una o varias explotaciones ganaderas, con código REGA, con una carga ganadera acorde a la superficie solicitada,

2.º y/o disponga de un contrato o contratos de suministro con una o varias explotaciones ganaderas o agrupaciones de las mismas en el territorio de la UE,

3.º y/o disponga de un contrato o contratos de suministro con una o varias empresas fabricantes de alimentación animal en el territorio de la UE,

4.º y/o cuando sea miembro de una figura asociativa según se define en el artículo 3.31, que lleve a cabo actividad de elaboración de alimentación para el ganado, disponer de un compromiso de entrega, a la misma, con dicho fin, o que

5.º y/o disponga de un contrato o contratos de suministro con una o varias empresas deshidratadoras de forrajes en el territorio de la UE. En este caso, también será necesario que el agricultor aporte una declaración responsable de la empresa que garantice que la producción equivalente objeto de ayuda será destinada al mercado comunitario.

En el contrato o contratos o, en su caso, en el compromiso de entrega de los miembros de una figura asociativa, se deberá recoger la información identificativa de las parcelas de cultivo de alfalfa correspondientes.

En la solicitud única se deberá incluir una estimación de la cantidad total de alfalfa en regadío a producir proveniente de las superficies por las que se solicita la ayuda.

f) En el caso de la ayuda a la producción de semilla certificada, se deberá disponer en la solicitud de un contrato entre el agricultor y la empresa productora de semilla, salvo en los casos en que el agricultor forme parte de la propia estructura empresarial que produce la semilla.

Así mismo, para la percepción de este tipo de ayuda, las parcelas en las que se produzca la semilla certificada deberán estar declaradas ante la autoridad competente en materia de certificación de semilla de la comunidad autónoma antes del fin del periodo de solicitud única, y ser admitidas para dicha certificación. En caso contrario, podrán optar a las otras tipologías de ayudas, conforme a la especie de que se trate, si cumple los requisitos requeridos para ello.

g) El contenido de los contratos será conforme a lo dispuesto en la Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

h) Se exigirá a los beneficiarios la aplicación de la gestión sostenible de insumos conforme a las disposiciones normativas vigentes en materia de nutrición sostenible de los suelos agrarios.

Artículo 50. *Aplicación del Memorándum de acuerdo sobre semillas oleaginosas.*

Para el caso de la superficie financiada de soja, será de aplicación lo dispuesto en el artículo 11 del Reglamento (UE) número 2115/2021 y en el Reglamento de ejecución (UE) 2022/129 de la Comisión de 21 de diciembre de 2021, sobre la aplicación del Memorándum de Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América sobre las semillas oleaginosas en el marco del GATT.

Con base en dicho Acuerdo, el total de las superficies de girasol, colza y soja receptora de una ayuda asociada en el conjunto de la Unión Europea, conforme a las realizaciones planificadas en sus planes estratégicos por los Estados miembros, no podrá superar el

máximo establecido en el Memorándum de Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América sobre las semillas oleaginosas en el marco del GATT. De forma que, cuando la superficie subvencionable de dichas especies oleaginosas en el ámbito comunitario supere dicho máximo, la Comisión Europea calculará el correspondiente coeficiente de reducción para cada Estado miembro que haya notificado un exceso de superficie en su propuesta de plan estratégico, en comparación a su superficie de referencia, recogida en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/129 de la Comisión, de 21 de diciembre de 2021, que sea proporcional a dicho exceso, para respetar así la superficie máxima receptora para toda la Unión Europea.

Por otra parte, si la superficie subvencionable para la ayuda al cultivo de la soja, en un año determinado, supera la superficie máxima aprobada en nuestro plan estratégico, será ajustada proporcionalmente a dicho límite.

Artículo 51. *Importe de la ayuda.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para los distintos tipos de ayudas establecidas en el artículo 48.2 y para cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 48.5.

2. El importe de las ayudas de la región insular será un 16 por ciento superior al importe unitario de la península.

3. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

4. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XX.

5. En el caso de que la dotación financiera anual resultara insuficiente, para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

Subsección 3.^a Ayuda asociada a la producción sostenible de arroz

Artículo 52. *Objeto, ámbito de aplicación y dotación.*

1. Se concederá una ayuda a los agricultores que produzcan arroz que cumplan los requisitos establecidos en esta subsección.

2. El objeto de esta ayuda es garantizar la viabilidad económica del cultivo del arroz, que permita obtener una producción sostenible y competitiva y mantener las superficies cultivadas en las zonas de producción tradicional, que cuentan con escasas alternativas de cultivo y donde el cultivo del arroz juega un importante papel en el tejido rural e industrial asociado.

3. Para recibir la ayuda prevista en esta subsección, se crean dos regiones, Peninsular e Insular. Las explotaciones ubicadas en la región insular de Islas Baleares recibirán un mayor apoyo atendiendo a las dificultades adicionales y los mayores costes de producción y comercialización derivados de la insularidad.

4. La dotación presupuestaria de esta medida se indica en el anexo XIX.

Artículo 53. *Beneficiarios y requisitos.*

1. Podrán ser beneficiarios de esta ayuda los agricultores que produzcan arroz, que la soliciten anualmente a través de la solicitud única y que cumplan los siguientes requisitos:

a) Cultivar arroz en recintos agrícolas de regadío en los que se haya sembrado arroz, según la solicitud única de la PAC o según el Registro General de la Producción agrícola, durante los años 2018, 2019 o 2020.

b) Emplear semilla de alguna de las variedades recogidas en el Catálogo común de variedades de especies de plantas agrícolas de la Unión Europea, en el Registro español de variedades comerciales, en el Registro de otro Estado miembro, o que tengan concedida una autorización de comercialización conforme a la Decisión 2004/842/CE, de la Comisión, de 1

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

de diciembre de 2004, a fecha de inicio del periodo de presentación de la solicitud única de la campaña.

c) Llevar a cabo la siembra del arroz antes de la fecha límite del 30 de junio.

d) Efectuar todas las prácticas y labores agrícolas que aseguren el normal desarrollo agronómico del cultivo hasta la madurez agrícola completa (finalización de su ciclo productivo), salvo causas de fuerza mayor y circunstancias excepcionales.

e) Se exigirá a los beneficiarios la aplicación de la gestión sostenible de insumos conforme a las disposiciones normativas vigentes en materia de nutrición sostenible de los suelos agrarios.

2. Anualmente, los productores de arroz deberán presentar antes del 30 de noviembre las siguientes declaraciones ante la autoridad competente:

a) Declaración de existencias en su poder a 31 de agosto del año en curso.

b) Declaración de cosecha que especifique la producción obtenida y la superficie utilizada.

Ambas declaraciones se desglosarán por tipos y variedades de arroz, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12.b) del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo de los Reglamentos (UE) número 1307/2013 y (UE) número 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la notificación de información y documentos a la Comisión y por el que se modifican y derogan diversos Reglamentos de la Comisión.

Artículo 54. *Importe de la ayuda.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 52.3.

2. El importe de las ayudas de la región insular será un 16 por ciento superior al importe unitario de la península.

3. El importe calculado se publicará anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

4. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XX.

5. En el caso de que la dotación financiera anual resultara insuficiente, para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

Subsección 4.^a Ayuda asociada a la producción sostenible de remolacha azucarera**Artículo 55.** *Objeto, ámbito de aplicación y dotación.*

1. Se concederá una ayuda a los agricultores que produzcan remolacha azucarera que cumplan los requisitos establecidos en esta subsección.

2. El objeto de esta ayuda es contribuir al mantenimiento del cultivo de remolacha azucarera en las zonas tradicionales de producción, así como favorecer el adecuado suministro de materia prima a la industria transformadora asociada, para asegurar la permanencia del complejo agroindustrial remolachero-azucarero, en las zonas donde se concentra.

3. A los efectos de esta ayuda, se considerarán las siguientes zonas homogéneas de producción:

a) Zona de producción de remolacha azucarera de siembra primaveral: aquella zona donde la siembra sea realizada en las fechas comprendidas entre el 15 de febrero y el 15 de junio y cuya cosecha o arranque se produzca en el periodo posterior comprendido entre el 15 de septiembre y el 15 de mayo.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

b) Zona de producción de remolacha azucarera de siembra otoñal: aquella zona donde la siembra sea realizada en las fechas comprendidas entre el 15 de septiembre y el 31 de enero y cuya cosecha o arranque se produzca en el periodo posterior comprendido entre el 15 de mayo y el 31 de agosto.

4. La dotación presupuestaria de esta medida, para cada zona de producción homogénea, se indica en el anexo XIX. No obstante, en el caso de existencia de remanente para los agricultores de una zona, una vez atendido el importe máximo unitario, podrá trasvasarse dicho remanente a los agricultores de la otra zona, si en ella no se ha alcanzado el importe máximo previsto.

Artículo 56. Beneficiarios y requisitos.

Podrán ser beneficiarios de esta ayuda los agricultores que asuman el riesgo empresarial de la actividad de producción y de la explotación, que produzcan remolacha azucarera, que la soliciten anualmente en la solicitud única y que cumplan los siguientes requisitos:

a) Producir remolacha azucarera de alguna de las variedades recogidas en el Catálogo común de variedades de especies de plantas agrícolas de la Unión Europea, en el Registro español de variedades comerciales, en el Registro de otro Estado miembro, o que tengan concedida una autorización de comercialización conforme a la Decisión 2004/842/CE, de la Comisión, de 1 de diciembre de 2004, a fecha de inicio del periodo de presentación de la solicitud única de la campaña.

b) Emplear una dosis mínima de 100.000 semillas por hectárea en las zonas de producción de siembra primaveral y de siembra otoñal en regadío y de 90.000 semillas por hectárea en las zonas de siembra otoñal en secano.

c) Tener suscrito un contrato de suministro con la industria azucarera para la entrega de la remolacha producida y su transformación en azúcar.

El contenido de los contratos será conforme a lo dispuesto en la Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

d) Efectuar todas las prácticas y labores agrícolas que aseguren el normal desarrollo agronómico del cultivo hasta la madurez agrícola completa (finalización de su ciclo productivo), salvo causas excepcionales a determinar por la autoridad competente de la comunidad autónoma.

e) Se exigirá a los beneficiarios la aplicación de la gestión sostenible de insumos conforme a las disposiciones normativas vigentes en materia de nutrición sostenible de los suelos agrarios.

Artículo 57. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para las dos zonas homogéneas de producción establecidas en el artículo 55.3.

2. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

3. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XX.

4. En el caso de que la dotación financiera anual resultara insuficiente, para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Subsección 5.^a Ayuda asociada a la producción sostenible de tomate para transformación

Artículo 58. *Objeto, ámbito de aplicación y dotación.*

1. Se concederá una ayuda a los agricultores que produzcan tomates con destino a industria siempre que cumplan los requisitos establecidos en la presente subsección.

2. El objetivo de esta ayuda es contribuir al mantenimiento del cultivo de tomate para transformación en las zonas tradicionales de producción, así como favorecer el adecuado suministro de materia prima a la industria transformadora asociada para asegurar el mantenimiento del complejo agroalimentario productor y transformador, en las zonas donde se concentra.

3. La dotación presupuestaria de esta medida es la que se indica en el anexo XIX del presente real decreto.

Artículo 59. *Beneficiarios y requisitos.*

1. Los agricultores con plantaciones de tomate con destino a industria que cumplan las condiciones que se recogen en el siguiente apartado, podrán beneficiarse de la ayuda asociada por superficie.

2. Para tener derecho a la ayuda, el agricultor deberá:

a) Destinar a la transformación la producción de tomate que deberá estar amparada mediante un contrato o compromiso de entrega en virtud del artículo siguiente.

b) Realizar una siembra mínima de 22.000 semillas por hectárea, o bien una plantación mínima de 20.000 plantas por hectárea.

c) Realizar las entregas de materia prima a las industrias transformadoras entre el 15 de junio y el 15 de noviembre de cada año.

d) Se exigirá a los beneficiarios la aplicación de la gestión sostenible de insumos conforme a las disposiciones normativas vigentes en materia de nutrición sostenible de los suelos agrarios.

Artículo 60. *Forma, contenido y fecha de celebración de los contratos o compromisos de entrega para transformación.*

1. Los contratos o compromisos de entrega para la transformación de tomate deberán llevar un número de identificación.

2. Los contratos se celebrarán entre:

1.º Una parte vendedora, que podrá ser un agricultor o una figura asociativa tal y como se define en el artículo 3.31. Salvo en el caso de que la figura asociativa sea una organización de productores, deberá existir un mandato libre entre ésta y sus miembros para actuar como intermediaria con la industria.

Podrán incluirse en el contrato en el que figure dicha figura asociativa como parte vendedora, aquellos agricultores que hayan vendido su producción, o parte de ella, como terceros a dicha figura asociativa. En este caso, se deberá aportar el certificado de la figura asociativa con indicación de los agricultores que comercializan como terceros.

2.º Y una parte compradora, que será un transformador.

3. Se podrá firmar un compromiso de entrega entre el agricultor y la figura asociativa de la que es miembro cuando ésta actúe también como transformador. En este caso, deberá figurar la identificación de dicha figura asociativa.

4. Cuando la figura asociativa reciba materia prima para transformación de agricultores que no son socios de la misma deberá formalizarse contrato de transformación entre dichos agricultores y la figura asociativa.

5. No obstante, no será necesaria la presentación de un contrato o compromiso de entrega en caso de que las partes vendedora y compradora sean la misma persona jurídica siempre que la autoridad competente de la comunidad autónoma compruebe que hay una transformación efectiva de la materia prima y se cumplen los requisitos equivalentes a los establecidos en el contrato.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

6. Los contratos o compromisos de entrega deberán incluir lo establecido en el artículo 62 sobre el contenido mínimo recogido en el contrato o, en el caso de los miembros de una figura asociativa, en el compromiso de entrega para acceder a la ayuda asociada a la producción sostenible de tomate para transformación.

7. Los contratos o compromisos de entrega se celebrarán, a más tardar, el 31 de enero de cada año.

Artículo 61. *Presentación de los contratos o compromisos de entrega.*

1. Los contratos o compromisos de entrega se presentarán ante la autoridad competente donde radique la mayor parte de la explotación del agricultor donde éste presente la solicitud única, en los diez días hábiles siguientes a la fecha de la formalización del mismo. Dicha autoridad asignará un número de identificación al contrato o compromiso de entrega y se lo comunicará al agricultor y al transformador. Las modificaciones de los contratos o compromisos de entrega podrán presentarse ante la autoridad competente hasta la fecha de finalización del plazo de modificación de la solicitud única.

2. Los contratos deberán cumplir lo previsto en el apartado anterior sin perjuicio, cuando éstas entren en vigor, de las disposiciones del registro de contratos alimentarios recogido en la Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Artículo 62. *Contenido mínimo de los contratos o, en el caso de los miembros de una figura asociativa, del compromiso de entrega a los que se refiere el artículo 60.*

Además del contenido mínimo de todo contrato alimentario recogido en la Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, en los contratos, o en el caso de los miembros de una figura asociativa el compromiso de entrega, la información que debe aparecer para poder solicitar la ayuda deberá ser:

1. Identificación y superficie total de las parcelas de las que procedan los tomates entregados a la transformación.

2. El período en el que se realicen las entregas en las industrias de transformación.

La información indicada en el apartado 1 de este artículo se podrá presentar ante la autoridad competente hasta la fecha de finalización del plazo de modificación de la solicitud única.

Artículo 63. *Importe de la ayuda.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente el importe unitario de la ayuda.

2. El importe calculado se publicará anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria.

3. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XX.

4. En el caso de que la dotación financiera anual resultara insuficiente, para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

Subsección 6.^a Ayuda Asociada a los productores de frutos secos en áreas con riesgo de desertificación

Artículo 64. *Objeto, ámbito de aplicación y dotación.*

1. Se concederá una ayuda asociada por superficie para a los productores de almendro, avellano y algarrobo que cumplan las condiciones que se recogen en la presente subsección.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

2. El objetivo de esta ayuda es evitar el abandono de estos cultivos en determinadas áreas con riesgo de desertificación con el consiguiente problema medioambiental, económico y social que conllevaría.

3. Para recibir la ayuda prevista en esta subsección, se crean dos regiones, Peninsular e Insular. Las explotaciones ubicadas en la región insular de Islas Baleares recibirán un mayor apoyo atendiendo a las dificultades adicionales y los mayores costes de producción y comercialización derivados de la insularidad.

4. La dotación presupuestaria de esta medida es la que se indica en el anexo XIX del presente real decreto.

Artículo 65. Beneficiarios y requisitos.

1. Podrán ser beneficiarios de esta ayuda asociada, los agricultores con plantaciones de almendro, avellano y algarrobo, que lo soliciten anualmente a través de la solicitud única.

2. Las plantaciones deberán cumplir los requisitos siguientes:

a) Tener una densidad mínima por hectárea de 80 árboles para almendro, 150 para avellano y 30 para algarrobo. Para plantaciones mixtas de las especies subvencionables para esta ayuda, se entenderá que cumple con este requisito, si dichas densidades se cumplen al menos para una de las especies, en la totalidad de la parcela, o bien, si cumplen para la superficie equivalente en cultivo puro de cada especie, en cuyo caso a efectos de la ayuda será la superficie que se compute.

b) Tener una superficie mínima subvencionable por parcela, por la que solicita la ayuda, de 0,1 hectáreas, y que la superficie mínima subvencionable por explotación, por la que se solicita la ayuda, y que cumple el requisito anterior, sea de 0,5 ha.

c) Ser cultivada en secano y estar ubicadas en recintos SIGPAC con una pendiente superior al 10 % o bien siendo igual o inferior la pendiente, se encuentran en comarcas con una precipitación anual media en el período 2011 – 2020 menor a 300 mm, que son:

1.º Alicante/Alacant: MERIDIONAL.

2.º Almería: CAMPO NIJAR Y BAJO ANDARAX, RIO NACIMIENTO, BAJO ALMANZORA, CAMPO DE TABERNAS, ALTO ALMANZORA, CAMPO DALIAS, ALTO ANDARAX.

3.º Granada: BAZA.

4.º Murcia: SUROESTE Y VALLE GUADALENTIN, CAMPO DE CARTAGENA.

Artículo 66. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 64.3.

2. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

3. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XX.

4. En el caso de que la dotación financiera anual resultara insuficiente, para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

Subsección 7.ª Ayuda asociada a la producción tradicional de uva pasa

Artículo 67. Objeto, ámbito de aplicación y dotación.

1. Se concederá una ayuda para a los agricultores que produzcan uva para su transformación en uva pasa siempre que cumplan los requisitos establecidos en la presente subsección.

2. El objetivo de esta ayuda es garantizar la viabilidad económica del cultivo tradicional de la uva pasa evitando el abandono en las zonas de producción que cuentan con escasas

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

alternativas de cultivo y donde esta producción es fundamental desde el punto de vista medioambiental, económico y social.

3. La dotación presupuestaria de esta medida es la que se indica en el anexo XIX.

Artículo 68. Beneficiarios y requisitos.

1. Los agricultores con plantaciones de uva con destino pasificación que cumplan las condiciones que se recogen en el siguiente apartado, podrán beneficiarse de la ayuda asociada por superficie.

2. Para tener derecho a la ayuda, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Cultivar la variedad Moscatel.

b) Las parcelas serán cultivadas en seco.

c) Destinar un mínimo del 75 % de su producción de uva para su transformación en uva pasa, la cual deberá estar amparada mediante un contrato o, en el caso de los miembros de figuras asociativas tal y como se define en el artículo 3.31 del presente real decreto, un compromiso de entrega. Estará permitida la autotransformación de la producción en la propia explotación, para ello, el beneficiario deberá presentar una declaración responsable firmada que indique que dispone en su explotación de las instalaciones adecuadas para la realización de la transformación de la uva, y en la que se compromete a transformar al menos el 75 % de su producción.

d) En el contrato o, en su caso, en el compromiso de entrega de los miembros de una figura asociativa, se deberá recoger la información identificativa de las parcelas de cultivo.

e) Tener una superficie mínima subvencionable por parcela, por la que solicita la ayuda, de 0,1 hectáreas, y que la superficie mínima subvencionable por explotación por la que se solicita la ayuda, y que cumple el requisito anterior, sea de 0,5 ha.

f) La solicitud deberá incluir una estimación de la cantidad total de uva a producir.

Artículo 69. Forma, contenido y fecha de celebración de los contratos o compromisos de entrega para transformación.

1. Salvo en el supuesto de autotransformación descrito en el apartado 2.c) del artículo 68, los contratos o compromisos de entrega para la transformación de uva pasa deberán llevar un número de identificación.

2. Los contratos se celebrarán entre:

1.º Una parte vendedora, que podrá ser un agricultor o una figura asociativa, tal y como se define en el artículo 3.31 del presente real decreto, siempre que exista un mandato libre entre ésta y sus miembros para actuar como intermediaria con la industria.

Podrán incluirse en el contrato en el que figure dicha figura asociativa como parte vendedora, aquellos agricultores que hayan vendido su producción, o parte de ella, como terceros a dicha figura asociativa. En este caso, se deberá aportar el certificado de la figura asociativa con indicación de los agricultores que comercializan como terceros.

2.º Y una parte compradora, que será un transformador.

3. Se podrá firmar un compromiso de entrega entre el agricultor y la figura asociativa de la que es miembro, cuando ésta actúe también como transformador. En este caso, deberá figurar la identificación de dicha figura asociativa.

4. Cuando la figura asociativa reciba materia prima para transformación de agricultores que no son socios de la misma deberá formalizarse contrato de transformación entre dichos agricultores y la figura asociativa.

5. No obstante, no será necesaria la presentación de un contrato o compromiso de entrega en caso de que las partes vendedora y compradora sean la misma persona jurídica siempre que el productor presente junto a la solicitud una declaración responsable conforme se establece en el apartado 2.c) del artículo 68 y la autoridad competente de la comunidad autónoma compruebe que hay una transformación efectiva de la materia prima y se cumplen los requisitos equivalentes a los establecidos en el contrato.

6. Los contratos o compromisos de entrega deberán incluir lo establecido en el artículo 71 sobre el contenido mínimo recogido en el contrato o, en el caso de los miembros de una

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

figura asociativa, en el compromiso de entrega para acceder a la ayuda asociada a la producción tradicional de uva pasa.

7. Los contratos o compromisos de entrega se celebrarán, a más tardar el 15 de septiembre de cada año.

Artículo 70. *Presentación de los contratos o compromisos de entrega.*

1. Los contratos o compromisos de entrega se presentarán ante el órgano competente de la comunidad autónoma donde el agricultor presente la solicitud única en los diez días hábiles siguientes a la fecha de la formalización del mismo. El órgano competente asignará un número de identificación al contrato o compromiso de entrega y se lo comunicará al agricultor y al transformador. Las modificaciones de los contratos o compromisos de entrega podrán presentarse ante la autoridad competente hasta la fecha de finalización del plazo de modificación de la solicitud única.

2. Los contratos deberán cumplir lo previsto en el apartado anterior sin perjuicio, cuando éstas entren en vigor, de las disposiciones del registro de contratos alimentarios recogido en la Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Artículo 71. *Contenido mínimo de los contratos o, en el caso de los miembros de una figura asociativa, en el compromiso de entrega a los que se refiere el artículo 69.*

Además del contenido mínimo de todo contrato alimentario recogido en la Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, en los contratos, o en el caso de los miembros de una figura asociativa, un compromiso de entrega la información que debe aparecer para poder solicitar la ayuda es:

1. Identificación de las parcelas de las que proceda la uva para transformación.
2. Estimación de la cantidad de uva que se entregará a transformación.

Artículo 72. *Importe de la ayuda.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente el importe unitario de la ayuda.

2. El importe calculado se publicará anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria.

3. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XX.

4. En el caso de que la dotación financiera anual resultara insuficiente para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

Subsección 8.^a Pago específico al cultivo del algodón**Artículo 73.** *Objeto, ámbito de aplicación y dotación.*

1. Se concederá un pago específico a los agricultores que produzcan algodón del código NC 5201 00 que cumplan los requisitos que aquí se establecen, en la superficie recogida en la capa SIGPAC de zonas tradicionales de producción de algodón.

2. La dotación presupuestaria de esta medida es la que se indica en el anexo XIX.

Artículo 74. *Beneficiarios y requisitos.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación establecerá, a los efectos de este pago, para uno o varios años de siembra:

a) Los criterios objetivos sobre la base de los cuales las tierras podrán ser reconocidas para el pago específico al algodón. Dichos criterios deberán basarse en la economía agrícola

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

de las regiones para las cuales la producción de algodón es importante, el estado edafoclimático de las superficies en cuestión, la gestión de las aguas de riego, las rotaciones, o las técnicas culturales pertinentes para respetar el medio ambiente.

b) Las variedades de algodón que, estando recogidas en el catálogo comunitario previsto en la Directiva 2002/53/CE, en el Registro de variedades comerciales, o que tengan concedida una autorización de comercialización conforme a la Decisión 2004/842/CE, de la Comisión de 1 de diciembre de 2004, a fecha de inicio del periodo de presentación de la solicitud única de la campaña para la siembra de ese año, se adapten a las necesidades del mercado.

c) Las condiciones de cultivo y técnicas agronómicas, incluida la densidad de plantación, que deberán respetarse, y que permitan mantener y recolectar el cultivo en condiciones normales, obteniendo un producto de calidad sana, cabal y comercial. Se considerará que el algodón es de calidad sana, cabal y comercial cuando sea entregado y aceptado bajo control del órgano pagador para su desmotado por una desmotadora previamente autorizada conforme a lo previsto en el apartado siguiente.

2. Podrán ser beneficiarios de esta ayuda los agricultores que produzcan algodón que la soliciten anualmente en la solicitud única y que tengan suscrito un contrato de suministro con una desmotadora autorizada para la entrega del algodón producido. Además, las autoridades competentes podrán establecer, al amparo de lo dispuesto en las normas comunitarias, otros criterios o requisitos adicionales.

3. Las autoridades competentes podrán establecer los rendimientos mínimos de cultivo como factor indicativo en el marco del cumplimiento del artículo 62 del Reglamento (UE) número 2021/2116 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre.

4. Se exigirá a los beneficiarios la aplicación de la gestión sostenible de insumos conforme a las disposiciones normativas vigentes en materia de nutrición sostenible de los suelos agrarios.

Artículo 75. Desmotadoras autorizadas y período de entregas.

1. Las desmotadoras que deseen colaborar en este régimen de ayuda deberán ser autorizadas por la autoridad competente de la comunidad autónoma en que estén ubicadas.

2. En la solicitud de autorización deberán figurar expresamente los siguientes compromisos:

a) Llevar una contabilidad de la cantidad de algodón sin desmotar recepcionada, por productor y fecha de cada entrega.

b) Responsabilizarse de la exactitud y veracidad de las operaciones contabilizadas.

c) Tener homologados, de acuerdo con la normativa en vigor, todos los equipos de pesaje.

d) Poner a disposición del organismo de control la contabilidad para las comprobaciones y controles necesarios.

e) Las entregas de algodón se podrán realizar a las desmotadoras autorizadas entre el 1 de septiembre y el 31 de enero.

3. El algodón sin desmotar que entre en la desmotadora no saldrá de la misma salvo causa de fuerza mayor y previa comunicación a la autoridad competente.

4. El contrato de suministro entre el agricultor y la desmotadora autorizada se celebrará, a más tardar, el día que se formalice la primera entrega del algodón sin desmotar objeto del mismo, salvo circunstancias excepcionales justificadas a juicio de la autoridad competente.

5. Las desmotadoras autorizadas han de comunicar a la autoridad competente la producción de algodón sin desmotar contratada el año previo y el precio medio pagado a los productores por la misma.

Por otro lado, las desmotadoras autorizadas también deberán comunicar antes del 1 de septiembre la estimación de la producción de algodón sin desmotar que prevén contratar en el año en curso.

La información recogida en este apartado será remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la autoridad competente conforme a lo dispuesto en el anexo II, relativo a las comunicaciones, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

6. La autoridad competente retirará la autorización, con efectos a partir de la campaña de comercialización siguiente, previa instrucción del correspondiente procedimiento, cuando se detecten irregularidades en el cumplimiento de los compromisos adquiridos por la desmotadora como entidad colaboradora en este régimen de ayuda.

Artículo 76. *Organizaciones interprofesionales autorizadas.*

1. A efectos de lo dispuesto en el artículo 39 del Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 02 de diciembre de 2021, se considerarán «organizaciones interprofesionales autorizadas» las entidades jurídicas compuestas por productores de algodón con una superficie no inferior a 4.000 hectáreas y, al menos, una desmotadora.

Los productores que pertenezcan a una organización interprofesional autorizada percibirán una ayuda adicional de dos euros por hectárea.

A partir de la información proporcionada por la autoridad competente de cada comunidad autónoma respecto a los potenciales perceptores de la ayuda adicional, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación establecerá cada año una relación nacional que pondrá a disposición de la autoridad competente, para la gestión de la ayuda.

2. Corresponde a las autoridades competentes autorizar a aquellas organizaciones interprofesionales que lo soliciten. En caso de que una organización interprofesional comprenda superficies y desmotadoras ubicadas en varias comunidades autónomas, la autoridad competente para la autorización será la de la comunidad autónoma en la que se ubiquen la mayoría de las desmotadoras.

3. Todos los años, las autoridades competentes autorizarán y comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, antes del 15 de diciembre, con respecto a la siembra del año siguiente, a toda organización interprofesional que lo solicite y reúna las condiciones que se establecen en el Reglamento Delegado (UE) número 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, que completa el Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo.

4. En la solicitud de autorización deberá constar, al menos, lo siguiente: datos personales y cargo que representa en la entidad el beneficiario; datos de la entidad a la que representa; acreditación del número de desmotadoras, de productores y de hectáreas susceptibles de ser sembradas de algodón que representa; y estatutos y reglas de funcionamiento interno de la entidad.

Artículo 77. *Importe de la ayuda.*

1. El pago será de 1.241,555 euros por hectárea de algodón para las campañas 2023 a 2027, para una superficie básica nacional de 48.000 hectáreas.

2. El Ministerio de Agricultura, Pesca, y Alimentación, una vez recibidos de las comunidades autónomas los datos correspondientes, de acuerdo con lo establecido en artículo 124, calculará la eventual superación de la superficie básica y, en su caso, comunicará a las comunidades autónomas los importes ajustados del pago y de la ayuda adicional.

Los importes así calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

Subsección 9.^a Ayuda Asociada al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental

Artículo 78. *Objeto, ámbito de aplicación y dotación.*

1. Se concederá una ayuda asociada a los productores de olivar que cumplan los requisitos establecidos en esta subsección.

2. El objeto de esta ayuda es evitar el abandono del olivar con dificultades específicas relacionadas con limitaciones del medio natural, de alto valor ambiental y cuyo mantenimiento es esencial fundamentalmente desde el punto de vista social y ecológico.

3. Para recibir la ayuda prevista en esta subsección, se crean dos regiones, Peninsular e Insular. Las explotaciones ubicadas en la región insular de Islas Baleares recibirán un mayor

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

apoyo atendiendo a las dificultades adicionales y los mayores costes de producción y comercialización derivados de la insularidad.

4. La dotación presupuestaria de esta medida es la que se indica en el anexo XIX.

Artículo 79. Beneficiarios y requisitos.

1. Podrán ser beneficiarios de esta ayuda los agricultores activos titulares de explotaciones con hectáreas subvencionables de olivar que la soliciten anualmente a través de la solicitud única.

2. Las parcelas respecto a las que se solicite esta ayuda deberán cumplir los requisitos siguientes:

a) Estar representadas total o parcialmente por uno o varios recintos SIGPAC que figuren como declarados en la solicitud única de ayudas de la PAC o inscritas en el Registro General de la Producción Agraria en alguno de los años 2018, 2019 o 2020.

b) Estar clasificadas como superficies de secano según SIGPAC.

c) Contar con una densidad de plantación por hectárea de hasta 100 árboles o una pendiente media de recinto superior o igual al 25 %.

d) Contar con una densidad mínima por hectárea de 30 árboles.

e) La edad media de la plantación deberá ser superior a diez años.

f) Contar con una superficie mínima subvencionable por parcela por la que se solicita la ayuda, de 0,1 hectáreas, y que la superficie mínima subvencionable por explotación sea de 0,5 ha.

g) Además, serán subvencionables los olivares centenarios con reconocimientos internacionales específicos, para este cultivo, como patrimonio cultural, aunque no cumplan los requisitos de densidad o pendiente, siempre que éstos estén claramente identificados en SIGPAC debido a su valor patrimonial.

Artículo 80. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 78.3.

2. Por otra parte, el importe de la ayuda por hectárea en la región Peninsular será:

a) El importe completo de la ayuda para las 10 primeras hectáreas subvencionables de la explotación.

b) El 50 por ciento del importe completo para las siguientes hectáreas.

3. El importe de las ayudas de la región insular será un 10 por ciento superior al importe unitario de la península.

4. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

5. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XX.

6. En el caso de que la dotación financiera anual resultara insuficiente, para atender los importes mínimos correspondientes, se reducirá proporcionalmente el número de hectáreas de cada beneficiario en la cuantía que resulte necesaria para ajustar el gasto a la dotación financiera anual.

Sección 2.ª Pagos directos asociados a los ganaderos**Subsección 1.ª Disposiciones Generales****Artículo 81. Objeto y Requisitos generales.**

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 32 del Reglamento (UE) número 2115/2021 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 2 de diciembre de 2021 y de acuerdo con el Plan Estratégico Nacional aprobado para España por la Comisión el 31 de agosto de 2022, se concederá una ayuda asociada a los agricultores activos de los sectores o tipos de

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

producción establecidos en esta sección 2.^a relativa a los pagos directos asociados a los ganaderos para hacer frente a las dificultades encontradas mediante la mejora de la competitividad y sostenibilidad.

2. La ayuda adoptará la forma de un pago anual por animal elegible que cumpla estos requisitos generales, así como los específicos establecidos en cada caso.

3. Para que un animal pueda generar derecho a percibir alguna de las ayudas descritas en el presente apartado de ayudas ganaderas, deberá estar identificado y registrado conforme a las disposiciones previstas en la parte IV, título 1, capítulo II, sección 1, del Reglamento (UE) número 2016/429, del Parlamento europeo y del Consejo de 9 de marzo, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)

4. En todo caso se entenderá que un animal cumple con los requisitos de identificación y registro establecidos en el apartado anterior cuando los reúna en las siguientes fechas en función del tipo de ayuda asociada de que se trate:

a) El 1 de enero del año de solicitud para todas las ayudas asociadas excepto las establecidas las subsecciones 3.^a y 4.^a de esta sección 2.^a

b) El primer día del periodo de retención para las ayudas asociadas establecidas en las subsecciones 3.^a y 4.^a de esta sección 2.^a

5. Ningún animal podrá recibir ayuda asociada por más de una de las ayudas asociadas establecidas con independencia de que pudiera reunir los requisitos de elegibilidad simultáneamente para más de una de ellas salvo en el caso de las ayudas establecidas en las subsecciones 6.^a, 7.^a y 8.^a de esta sección.

6. Conforme al epígrafe anterior un mismo animal podrá recibir la ayuda establecida subsección 8.^a de manera simultánea a una de las ayudas previstas en las subsecciones 6.^a y 7.^a de esta sección.

7. La explotación a la que pertenezcan los animales susceptibles de percibir la ayuda deberá cumplir las disposiciones establecidas en el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece el Registro general de explotaciones ganaderas.

8. Los ganaderos beneficiarios de las ayudas asociadas deberán mantener la titularidad de las explotaciones en las que se encuentren los animales susceptibles de percibir la ayuda, durante las fechas en las que se determina la elegibilidad de los mismos y en todo caso hasta la fecha final del plazo de modificación de la solicitud de cada año. Se exceptuarán de la condición de mantener la titularidad durante las fechas en que se determina la elegibilidad de los animales, los casos de cambios de titularidad de la explotación ganadera que hayan tenido lugar antes del final del periodo de modificación de las solicitudes. En tales casos, el nuevo titular percibirá la ayuda por todos los animales presentes en la explotación que haya sido objeto de cambio de titularidad durante las fechas en las que se determina la elegibilidad de los mismos, independientemente de que la titularidad de los animales en esas fechas sea del nuevo o del anterior titular.

9. Para recibir las ayudas asociadas previstas en este apartado se crean dos regiones, Peninsular e Insular. Las explotaciones ubicadas en la región Insular de Islas Baleares recibirán un mayor apoyo atendiendo a las dificultades adicionales y los mayores costes de producción y comercialización derivados de la insularidad.

En los casos en que la explotación se componga de más de una unidad de producción, situadas en distintas regiones, para determinar la región en la que se ubica la explotación del beneficiario, se atenderá al número de animales elegibles en cada una de las unidades de producción. La explotación se entenderá ubicada donde radiquen las unidades de producción que sumen el mayor número de animales elegibles, de forma que todos los animales elegibles recibirán el importe correspondiente a la Península o a la Región Insular, con independencia de que parte de ellos estén ubicados en unidades pertenecientes a la otra.

10. A los efectos de las solicitudes de ayudas a los ganaderos, recogidas en esta sección 2.^a, se entenderán por jóvenes ganaderos y ganaderos que comienzan su actividad a aquellos que cumplan con la definición de «joven agricultor» o «nuevo agricultor» establecida en el artículo 3.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

11. Para poder recibir alguna de las ayudas asociadas descritas en esta sección, el beneficiario deberá cumplir los requisitos que determinan la figura de agricultor activo conforme se especifica en el capítulo I del título II de este real decreto.

Artículo 82. *Asignación financiera indicativa.*

La asignación financiera indicativa anual correspondiente a cada línea de ayuda será la que se indica en el anexo XXI de este real decreto, sin perjuicio de reservar trasvases de fondos entre las distintas líneas de ayudas conforme a lo que lo establecido en el título VI relativo a las disposiciones financieras.

Subsección 2.^a Ayuda asociada para los ganaderos extensivos de vacuno de carne**Artículo 83.** *Objeto, ámbito de aplicación y asignación financiera indicativa.*

1. Se concederá una ayuda asociada a los titulares de explotaciones de vacuno de carne extensivo, con el fin de garantizar la competitividad y sostenibilidad de estas explotaciones y reducir el riesgo de abandono de esta actividad productiva.

2. Con el fin de conservar los recursos genéticos y mantener la biodiversidad ganadera, en las dos regiones establecidas en el artículo 81.9 los titulares que mantengan animales elegibles inscritos en libros genealógicos de razas autóctonas según lo establecido y conforme al anexo I del Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero, por el que se establecen las normas zootécnicas aplicables a los animales reproductores de raza pura, porcinos reproductores híbridos y su material reproductivo, se actualiza el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas y se modifican varios Reales Decretos, recibirán un apoyo adicional.

3. La asignación financiera indicativa total que se destinará cada año a esta ayuda será la que se recoge en el anexo XXI, y se empleará anualmente teniendo en cuenta lo establecido en artículo 82.

Artículo 84. *Beneficiarios y requisitos generales.*

1. Las ayudas se concederán por animal elegible y año. Serán animales elegibles las vacas nodrizas que se encuentren inscritas en el Registro General de Identificación Individual de Animales (RIIA), conforme se establece en el Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales. Adicionalmente, y con el fin de impedir la creación artificial de las condiciones para el cobro de esta ayuda, solo se considerarán elegibles las vacas que hayan parido en los veinte meses previos al 30 de abril del año de solicitud, que pertenezcan a un morfotipo cárnico o procedan de un cruce con uno de estos morfotipos, y que formen parte de un rebaño destinado a la cría de terneros para la producción de carne. A estos efectos, no se considerarán vacas o novillas de morfotipo cárnico las de los morfotipos enumerados en el anexo XXIII, ni aquellas que la autoridad competente en la materia determine como de aptitud eminentemente láctea.

Para determinar los animales con derecho al cobro de esta ayuda se hará una comprobación de los animales presentes en la explotación del beneficiario a 1 de enero, otra a 30 de abril y otra comprobación más en una fecha intermedia a determinar, en el periodo comprendido entre estas dos fechas e idéntica para todas las explotaciones de España. Los animales a computar serán aquellos presentes en las tres comprobaciones realizadas.

En el caso de jóvenes ganaderos, y de ganaderos que comiencen su actividad, que se incorporen en una explotación ganadera, siendo la solicitud única en curso aquella en la que se solicitan por primera vez alguna de las ayudas asociadas a la ganadería, los animales con derecho a cobro de esta ayuda serán los animales elegibles presentes en la explotación a fecha 30 de abril. Si se diera la circunstancia de que un joven ganadero o un ganadero que comienza su actividad hubiese presentado también como cesionario un cambio de titularidad de la explotación ganadera antes del final del periodo de modificación de la solicitud única, a la hora de determinar los animales potencialmente subvencionables se le podrá aplicar la opción más beneficiosa para el mismo, es decir, o bien los animales elegibles presentes en

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

la explotación a 30 de abril o bien los animales presentes en la explotación objeto de cambio de titularidad durante las fechas en las que se determina la elegibilidad de los mismos.

2. Sin perjuicio de lo anterior, también podrán ser elegibles las novillas que cumplan con todas las condiciones del apartado anterior, a excepción de la de haber parido. No obstante, en todo caso, el número de novillas elegibles por explotación no será superior al 15 % de las vacas nodrizas que resulten elegibles.

En caso de que el cálculo del número máximo de novillas, expresado en forma de porcentaje, dé como resultado un número fraccionario de animales, dicho número se redondeará a la unidad inferior si es inferior a 0,5 y al número entero superior si es igual o superior a 0,5.

3. Las explotaciones donde deberán ubicarse los animales elegibles deberán estar inscritas en el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) con el tipo de explotación «Producción y reproducción» o tipo «Pasto». En el primer caso, en el ámbito de subexplotación deberán estar clasificadas como explotaciones de bovino con una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de carne», «reproducción para producción mixta» o «recrea de novillas». Asimismo, conforme a lo previsto en el artículo 3.3 del Real Decreto 1053/2022 de 27 de diciembre, estas explotaciones deberán estar clasificadas como extensivas, o semiextensivas si cuentan con declaraciones de entregas o ventas directas conforme a lo previsto en el apartado 4 de este artículo, a la fecha de finalización del plazo de modificación de la solicitud única.

Sin perjuicio de lo indicado en el párrafo anterior, a efectos de determinar la elegibilidad de los animales con base en lo establecido en apartado 1 de este artículo, se tendrán en cuenta los animales localizados en movimientos temporales a pastos, ferias y mercados, siempre que hubieran sido convenientemente notificados al sistema SITRAN.

Así mismo, y de manera excepcional, se podrán considerar elegibles animales que se encuentren en unidades de producción que no cumplan con la clasificación con base en el sistema productivo exigido en alguna de las tres fechas de control previstas, siempre y cuando la explotación se componga de varias unidades de producción con diferentes sistemas productivos admisibles y no admisibles a fecha final de modificación de la solicitud única, y se compruebe, a petición del interesado, tras un estudio pormenorizado, justificado y registrado del caso en cuestión por parte de la autoridad competente de la comunidad autónoma gestora, que el sistema productivo predominante en el conjunto de la explotación es el extensivo.

4. Cuando la explotación cuente con declaraciones de entregas o ventas directas de leche en el Sistema de Información Láctea (INFOLAC), para determinar el número de cabezas con derecho a esta ayuda asociada, la pertenencia de los animales al censo de vacas lecheras o al de nodrizas se establecerá mediante la relación entre la cantidad de leche declarada durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre del año anterior a la solicitud y el 30 septiembre del año de solicitud o en su caso las ventas directas declaradas en el año natural anterior al de solicitud y el rendimiento lechero medio establecido para España en 6.500 kilogramos. No obstante, los productores que acrediten ante la autoridad competente un rendimiento lechero diferente podrán utilizar este último para la realización del cálculo.

5. Los animales elegibles para el apoyo adicional previsto en el artículo 83.2 deberán cumplir lo previsto en los apartados anteriores de este artículo y estar inscritos en el libro genealógico correspondiente a 1 de enero del año de solicitud, de acuerdo al Sistema Nacional de Información de Razas (ARCA) y la asociación reconocida oficialmente para la gestión de dicho libro.

Artículo 85. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para las vacas nodrizas de cada una de las dos regiones creadas conforme al apartado 9 del artículo 81 así como los respectivos importes unitarios para las vacas nodrizas de raza autóctona según lo previsto en el artículo 83.2.

2. El importe de la ayuda para las vacas nodrizas de la región insular será un 50 por ciento superior al importe unitario de las vacas nodrizas de la península.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

3. Los importes de las ayudas para las vacas nodrizas de raza autóctona serán un 10 por ciento superiores a los importes que se establezcan para las vacas nodrizas de las regiones Peninsular o Insular.

4. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

5. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XXII.

6. En caso de no alcanzar los importes mínimos previstos en el anexo XXII, el número de animales elegibles se reducirá proporcionalmente para cumplir lo previsto en el epígrafe anterior.

Subsección 3.^a Ayuda asociada para el engorde de terneros en la explotación de nacimiento

Artículo 86. *Objeto, ámbito de aplicación y asignación financiera indicativa.*

1. Se concederá una ayuda asociada a los titulares de explotaciones de vacuno extensivas y semiextensivas que realicen la actividad de engorde de terneros en la explotación de nacimiento del animal y a los cebaderos comunitarios gestionados por ellos al objeto de garantizar la sostenibilidad y competitividad de estas explotaciones y de su modelo productivo.

2. La asignación financiera indicativa total que se destinará cada año a esta medida será la que se recoge en el anexo XXI y se empleará anualmente teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 82.

Artículo 87. *Beneficiarios y requisitos generales.*

1. Las ayudas se concederán por animal elegible y año. Serán animales elegibles, los bovinos entre 6 y 24 meses de edad que hayan sido cebados durante un periodo mínimo de 90 días en la explotación del beneficiario, o en un cebadero comunitario, y sacrificados en matadero, o exportados, entre el 1 de octubre del año anterior a la solicitud y el 30 de septiembre del año de solicitud. Todos ellos deberán estar inscritos en el Registro General de Identificación Individual de Animales (RIIA), conforme se establece en el Real Decreto 728/2007, de 13 de junio. La determinación del destino de los animales, así como de las fechas en las que los animales entraron en la explotación y la fecha de salida hacia los destinos que dan lugar a la elegibilidad, se hará a través de consultas a la base de datos SITRAN. Entre la fecha de salida a esos destinos y la fecha de entrada en la explotación deberá haber una diferencia mínima de noventa días para determinar la elegibilidad de los animales.

2. Las explotaciones donde deberán ubicarse los animales elegibles deberán estar inscritas en el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) con el tipo de explotación «Producción y reproducción» o tipo «pasto». En el primer caso, en el ámbito de subexplotación deberán estar clasificadas como explotaciones de bovino con una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de carne», o «reproducción para producción de leche», o «reproducción para producción mixta». Asimismo, conforme a lo previsto en el artículo 3.3 del Real Decreto 1053//2022, de 27 de diciembre, estas explotaciones deberán estar clasificadas como extensivas o semiextensivas a la fecha de finalización del plazo de modificación de la solicitud única. No obstante, con carácter excepcional, podrán ser elegibles para esta ayuda al engorde de terneros en la explotación de nacimiento, aquellos animales que aun habiendo sido cebados en una instalación clasificada en REGA como cebadero, en base a la información disponible en SITRAN quede demostrado, que han nacido y proceden de vacas madres de una explotación de la que es titular el beneficiario.

En el caso de cebaderos comunitarios deberán estar clasificadas en el ámbito de subexplotación como «cebo o cebadero» y serán la última explotación donde se localizaban los animales antes de su destino al matadero o exportación.

Sin perjuicio de lo indicado en el párrafo anterior, a efectos de determinar la elegibilidad de los animales, se tendrán en cuenta los animales localizados en movimientos temporales a

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

pastos, ferias y mercados, siempre que hubieran sido convenientemente notificados al sistema SITRAN.

3. No obstante lo anterior, si los animales han abandonado la última explotación con destino a una explotación intermedia, como un tratante, o centro de concentración, que estén registradas como tales en el REGA, y de éstas salen hacia el sacrificio o la exportación, el titular de la explotación en la que se localizaron los animales antes de dicho movimiento a la explotación intermedia podrá beneficiarse de la ayuda, siempre que se cumplan todos los requisitos mencionados y no permanezcan en la explotación intermedia más de quince días.

4. En el caso de cebaderos comunitarios, será preciso aportar la documentación que justifique la pertenencia de los socios al cebadero comunitario el cual deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) Que tenga entre sus objetivos el engorde o cebo en común de los terneros nacidos en las explotaciones de vacas de cría de sus socios. Para verificar este extremo, las cabezas que darán lugar al cobro de la ayuda asociada para terneros cebados en la misma explotación de nacimiento serán solo las que hayan nacido de las vacas de la explotación clasificada conforme a lo previsto en el apartado 2, mientras que el resto podrán percibir la ayuda para el engorde sostenible de terneros, prevista en la subsección 4.^a

b) Que todos los socios que aportan animales a la solicitud posean hembras de la especie bovina en las explotaciones clasificadas conforme a lo previsto en el apartado 2 y hayan solicitado la ayuda asociada para los ganaderos extensivos de vacuno de carne y/o la ayuda asociada para la producción sostenible de leche de vaca en el año de solicitud de que se trate.

Los socios que figuren en una solicitud presentada por un cebadero comunitario, también podrán solicitar esta ayuda asociada a título individual. A efectos del cálculo de los importes unitarios, se tendrán en cuenta la suma de todos los animales presentados en ambas solicitudes. En estos casos, la ayuda se concederá por cada animal elegible que resulte para cada uno de los beneficiarios (ganadero/cebadero comunitario), debiendo el ganadero indicar en la solicitud que presente a título individual, que es socio de un cebadero comunitario que ha solicitado también esta ayuda asociada, indicando el NIF de dicho cebadero.

5. Para ser beneficiarios de esta ayuda los titulares de las explotaciones deberán haber cebado y destinado a sacrificio o exportación al menos tres animales en el período comprendido entre el 1 de octubre del año anterior y el 30 de septiembre del año de solicitud.

Artículo 88. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para terneros de cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 81.9.

2. El importe de la ayuda para los terneros de la región insular será un 50 por ciento superior al importe unitario de los terneros de la península.

3. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

4. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XXII.

5. En caso de no alcanzar los importes mínimos previstos en el anexo XXII, el número de animales elegibles se reducirá proporcionalmente para cumplir lo previsto en el epígrafe anterior.

Subsección 4.^a Ayuda asociada para el engorde sostenible de terneros**Artículo 89.** *Objeto, ámbito de aplicación y asignación financiera indicativa.*

1. Se concederá una ayuda asociada a los titulares de explotaciones dedicadas al engorde de terneros al objeto de garantizar la sostenibilidad y competitividad de estas explotaciones.

2. La asignación financiera indicativa total que se destinará cada año a esta medida será la que se recoge en el anexo XXI, y se empleará anualmente teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 82.

Artículo 90. *Beneficiarios y requisitos generales.*

1. Las ayudas se concederán por animal elegible y año. Los criterios de elegibilidad de los animales serán idénticos a los previstos en el artículo 87.1.

2. Las explotaciones donde deberán ubicarse los animales elegibles deberán estar inscritas en el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) con el tipo de explotación «Producción y reproducción» y en el ámbito de subexplotación deberán estar clasificadas como explotaciones de bovino con una clasificación zootécnica de «cebo o cebadero» y serán la última explotación donde se localizaban los animales antes de su destino al matadero o exportación.

No obstante lo anterior, si los animales han abandonado la última explotación con destino a una explotación intermedia, como un tratante, o centro de concentración, que estén registradas como tales en el REGA, y de éstas salen hacia el sacrificio o la exportación, el titular de la explotación en la que se localizaron los animales antes de dicho movimiento a la explotación intermedia podrá beneficiarse de la ayuda, siempre que se cumplan todos los requisitos mencionados y no permanezcan en la explotación intermedia más de quince días.

3. Para ser beneficiarios de esta ayuda los titulares de las explotaciones deberán haber cebado y destinado a sacrificio o exportación al menos tres animales en el período comprendido entre el 1 de octubre del año anterior y el 30 de septiembre del año de solicitud.

4. Esta ayuda se concederá por un máximo de 1.417 animales elegibles por explotación en cada campaña.

Artículo 91. *Importe de la ayuda.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para terneros de cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 81.9.

2. El importe de las ayudas por animal en la región Peninsular será:

a) El importe completo de la ayuda para los 600 primeros animales elegibles.

b) El 50 por ciento del importe completo para los siguientes animales elegibles hasta el máximo de animales subvencionables previsto en el apartado 4 del artículo 90.

3. El importe de la ayuda para los terneros de la región insular será un 50 por ciento superior al importe unitario de los terneros de la península previsto en el punto 2.a) de este apartado con el máximo de animales subvencionables establecido en el apartado 4 del artículo 90.

4. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XXII.

5. En caso de no alcanzar los importes mínimos previstos en el anexo XXII, el número de animales elegibles se reducirá proporcionalmente para cumplir lo previsto en el epígrafe anterior.

Subsección 5.^a Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de vaca**Artículo 92.** *Objeto, ámbito de aplicación y asignación financiera indicativa.*

1. Se concederá una ayuda asociada a los titulares de explotaciones de ganado vacuno de leche al objeto de garantizar la sostenibilidad y competitividad de estas explotaciones y reducir el riesgo de abandono de esta actividad productiva.

2. Las explotaciones de la región peninsular conforme al artículo 81.9 ubicadas en zonas de montaña recibirán un mayor apoyo consecuencia de las dificultades específicas que soportan y comprometen el mantenimiento del tejido productor en estas zonas.

A estos efectos se entenderá por zonas de montaña, para cada ejercicio, las definidas de acuerdo con el artículo 32 del Reglamento (UE) 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, y que así estuvieran designadas en 2022 por las comunidades autónomas en las intervenciones de desarrollo rural previstas en el Plan Estratégico Nacional aprobado para España por la Comisión el 31 de agosto de 2022.

En los casos en que la explotación se componga de más de una unidad de producción, situadas en distintas zonas, para determinar si la explotación del beneficiario se ubica en zona de montaña, se atenderá al número de animales elegibles en cada una de las unidades de producción. La explotación se entenderá ubicada donde radiquen las unidades de producción que sumen el mayor número de animales elegibles, de forma que todos los animales elegibles recibirán el importe correspondiente a esa zona, con independencia de que parte de ellos estén ubicados en unidades pertenecientes a la otra.

3. La asignación financiera indicativa total que se destinará cada año a esta medida será la que se recoge en el anexo XXI de este real decreto, y se empleará anualmente teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 82.

Artículo 93. *Beneficiarios y requisitos generales.*

1. Las ayudas se concederán por animal elegible y año. Serán animales elegibles las hembras de aptitud láctea pertenecientes a alguno de los morfotipos enumerados en el anexo XXIII, o a aquellos morfotipos de ganado vacuno que la autoridad competente en la materia determine como de aptitud eminentemente láctea, de edad igual o mayor a 24 meses a 30 de abril del año de solicitud y que se encuentren inscritas en el Registro General de Identificación Individual de Animales (RIIA), conforme se establece en el Real Decreto 728/2007, de 13 de junio.

Para determinar los animales con derecho al cobro de esta ayuda se hará una comprobación de los animales presentes en la explotación del beneficiario a 1 de enero, otra a 30 de abril y otra comprobación más en fecha intermedia a determinar, en el periodo comprendido entre estas dos fechas e idéntica para todas las explotaciones de España. Los animales a computar serán aquellos presentes en las tres comprobaciones realizadas.

En el caso de jóvenes ganaderos, y de ganaderos que comiencen su actividad, que se incorporen en una explotación ganadera, siendo la solicitud única en curso aquella en la que se solicitan por primera vez alguna de las ayudas asociadas a la ganadería, los animales con derecho a cobro de esta ayuda serán los animales elegibles presentes en la explotación a fecha 30 de abril. Si se diera la circunstancia de que un joven ganadero o un ganadero que comienza su actividad hubiese presentado también como cesionario un cambio de titularidad de la explotación ganadera antes del final del periodo de modificación de la solicitud única, a la hora de determinar los animales potencialmente subvencionables se le podrá aplicar la opción más beneficiosa para el mismo, es decir, o bien los animales elegibles presentes en la explotación a 30 de abril o bien los animales presentes en la explotación objeto de cambio de titularidad durante las fechas en las que se determina la elegibilidad de los mismos.

2. Las explotaciones donde deberán ubicarse los animales elegibles deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Estar inscritas en el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) con el tipo de explotación «Producción y reproducción» o tipo «pasto». En el primer caso, en el ámbito de subexplotación deberán estar clasificadas como explotaciones de bovino con una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de leche», «reproducción para producción mixta» o «recrea de novillas».

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Sin perjuicio de lo indicado en el párrafo anterior, a efectos de determinar la elegibilidad de los animales con base en lo establecido en el apartado 1, se tendrán en cuenta los animales localizados en movimientos temporales a pastos, ferias y mercados, siempre que hubieran sido convenientemente notificados al sistema SITRAN; y

b) Haber realizado entregas de leche a primeros compradores, al menos, durante seis meses en el periodo comprendido entre el 1 de octubre del año anterior al de la solicitud y el 30 septiembre del año de la solicitud, o haber presentado la declaración de ventas directas en el año natural anterior al de la solicitud con cantidades vendidas.

3. Esta ayuda se concederá por un máximo de 725 animales elegibles por explotación en cada campaña.

Artículo 94. *Importe de la ayuda.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para las vacas lecheras de cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 81.9 y de las ubicadas en explotaciones de zonas de montaña según lo establecido en el artículo 92.2.

2. El importe de las ayudas por animal en la región peninsular, independientemente de la zona donde se ubique la explotación, será:

a) El importe completo de la ayuda para las 150 primeras vacas elegibles.

b) El 50 por ciento del importe completo para los siguientes animales elegibles hasta el máximo de animales subvencionables previsto en el artículo 93.3.

3. Los importes de ayuda previstos para las vacas ubicadas en explotaciones de montaña serán un 15 por ciento superiores a los importes unitarios establecidos en los apartados 2.a) y 2.b) para las vacas de la región peninsular.

4. El importe de la ayuda para vacas de la región insular será un 20 por ciento superior al importe unitario de las vacas de la península previsto en el apartado 2.a) hasta el máximo de animales subvencionables previsto en el artículo 93.3.

5. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XXII.

6. En caso de no alcanzar los importes mínimos previstos en el anexo XXII, el número de animales elegibles se reducirá proporcionalmente para cumplir lo previsto en el apartado anterior.

Subsección 6.^a Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino de carne

Artículo 95. *Objeto, ámbito de aplicación y asignación financiera indicativa.*

1. Se concederá una ayuda asociada a los titulares de explotaciones de ganado ovino y caprino dedicados a la cría de corderos y cabritos al objeto de garantizar la sostenibilidad y competitividad de estas explotaciones y reducir el riesgo de abandono de esta actividad productiva.

2. La asignación financiera indicativa total que se destinará cada año a esta medida será la que se recoge en el anexo XXI, y se empleará anualmente teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 82.

Artículo 96. *Beneficiarios y requisitos generales.*

1. Las ayudas se concederán por animal elegible y año. Serán animales elegibles las hembras de la especie ovina y caprina mantenidas como reproductoras que estén correctamente identificadas y registradas individualmente conforme a la normativa vigente, a 1 de enero del año de presentación de la solicitud única, en las explotaciones que cumplan los requisitos establecidos en la presente subsección.

No obstante, durante las campañas 2023 y 2024, para aquellas comunidades autónomas que no tengan plenamente implantado el sistema de identificación individual de los pequeños rumiantes, las hembras elegibles serán aquellas mantenidas como reproductoras conforme a

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

la declaración censal obligatoria establecida en el artículo 11.4 del Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina, respectivamente, y que estén correctamente identificadas y registradas conforme a la normativa vigente, a 1 de enero del año de presentación de la solicitud única

En el caso de jóvenes ganaderos y de ganaderos que comienzan su actividad, que se incorporen a una explotación ganadera, siendo la solicitud única en curso aquella en la que se solicitan por primera vez alguna de las ayudas asociadas a la ganadería, los animales con derecho a cobro de esta ayuda serán los animales elegibles presentes en la explotación a fecha final de plazo de modificación de la solicitud única. La autoridad competente velará por que no se produzcan duplicidades en relación a la posibilidad de que un mismo animal pudiera resultar elegible en más de una explotación, siendo en estos casos, siempre prioritaria la elegibilidad a favor de los animales del joven ganadero que se incorpora. En los demás casos de inicio de actividad, a falta de un acuerdo escrito en contrario, se entenderá que la prioridad en la elegibilidad se concede al nuevo titular que se instala. Si se diera la circunstancia de que un joven ganadero o un ganadero que comienza su actividad hubiese presentado también como cesionario un cambio de titularidad de la explotación ganadera antes del final del periodo de modificación de la solicitud única, a la hora de determinar los animales potencialmente subvencionables se le podrá aplicar la opción más beneficiosa para el mismo, es decir, o bien los animales elegibles presentes en la explotación a fecha final de plazo de modificación de la solicitud única o bien los animales presentes en la explotación objeto de cambio de titularidad durante las fechas en las que se determina la elegibilidad de los mismos.

2. Sólo recibirán esta ayuda asociada los titulares de explotaciones con un censo de hembras elegibles igual o superior a 30 en el caso del ovino, o a 10 en el caso del caprino. No obstante, los mencionados límites inferiores podrán rebajarse o eliminarse por las autoridades competentes de las comunidades autónomas cuyo censo de ovino o caprino respecto al censo nacional es inferior al 2 %.

3. Las explotaciones donde deberán ubicarse los animales elegibles deberán estar inscritas en el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) con el tipo de explotación «Producción y reproducción» o tipo «pasto». En el primer caso, en el ámbito de subexplotación, deberán estar clasificadas como explotaciones de ovino o caprino con una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de carne» o «reproducción para producción mixta».

Cuando la explotación cuente con declaraciones de entregas o ventas directas de leche en el Sistema de Información Láctea (INFOLAC), para determinar el número de cabezas con derecho a esta ayuda asociada, la pertenencia de los animales al censo de hembras lecheras o al de hembras de aptitud cárnica se establecerá mediante la relación entre la cantidad de leche declarada durante el periodo comprendido entre el 1 de junio del año anterior a la solicitud y el 31 de mayo del año de solicitud o en su caso las ventas directas declaradas en el año natural anterior al de solicitud y el rendimiento lechero medio establecido para España en 230 litros para el ovino de leche y 380 litros para el caprino de leche. No obstante, los productores que acrediten ante la autoridad competente un rendimiento lechero diferente podrán utilizar este último para la realización del cálculo.

4. Con el fin de evitar la creación artificial de las condiciones para percibir esta ayuda, las explotaciones deberán tener un umbral mínimo de movimientos de salida de la explotación de al menos 0,6 corderos o cabritos por hembra elegible, en el periodo comprendido entre el 1 de junio del año anterior a la solicitud y el 31 de mayo del año de solicitud.

No obstante lo anterior, también podrán considerarse a los efectos del cumplimiento del umbral mínimo de movimientos de salida de la explotación, los animales nacidos en la explotación del beneficiario comercializados para reposición con menos de doce meses.

Para el cálculo del número de corderos por hembra elegible, se tomará el resultado de redondear a 1 decimal, de modo que este decimal que determina el resultado se quedará invariable, si el segundo decimal es menor a 5, mientras que se elevará al número natural inmediatamente superior si el segundo decimal es igual o superior a 5.

Para los casos de inicio de actividad y los cambios de titularidad recogidos en el artículo 81.8 que se hagan efectivos tras el 1 de junio del año anterior al que se presenta la solicitud,

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

la revisión del cumplimiento de los umbrales mínimos de producción (movimientos de salida de corderos o cabritos) se prorrateará en función del número de días en los que el beneficiario de la ayuda haya ejercido la actividad desde la fecha de alta de su explotación.

5. En caso de que la explotación no alcance el umbral previsto en el apartado 4, el número máximo de cabezas con derecho a esta ayuda se establecerá mediante la relación entre los corderos o cabritos comercializados por la explotación en el plazo establecido en dicho epígrafe y los corderos o cabritos necesarios para alcanzar el umbral de 0,6. En este caso, para realizar el ajuste, dicha relación deberá ser igual o superior al 50 %. Para el cálculo del número de animales subvencionables, se aplicará la regla del 5 para el redondeo.

Artículo 97. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios las hembras reproductoras de cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 81.9.

2. El importe de la ayuda para las hembras reproductoras de la región insular será un 50 por ciento superior al importe unitario de las hembras reproductoras de la península.

3. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

4. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XXII.

5. En caso de no alcanzar los importes mínimos previstos en el anexo XXII, el número de animales elegibles se reducirá proporcionalmente para cumplir lo previsto en el apartado anterior.

Subsección 7.^a Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de oveja y cabra

Artículo 98. Objeto, ámbito de aplicación y asignación financiera indicativa.

1. Se concederá una ayuda asociada a los titulares de explotaciones de ganado ovino y caprino dedicados a la producción de leche al objeto de garantizar la sostenibilidad y competitividad de estas explotaciones y reducir el riesgo de abandono de esta actividad productiva.

2. La asignación financiera indicativa total que se destinará cada año a esta medida será la que se recoge en el anexo XXI, y se empleará anualmente teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 82.

Artículo 99. Beneficiarios y requisitos generales.

1. Las ayudas se concederán por animal elegible y año. Los criterios de elegibilidad de los animales serán idénticos a los previstos en el artículo 96.1.

2. Sólo recibirán esta ayuda asociada los titulares de explotaciones que cumplan lo previsto en el artículo 96.2.

3. Las explotaciones donde deberán ubicarse los animales elegibles deberán estar inscritas en el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) con el tipo de explotación «Producción y reproducción» o tipo «pasto». En el primer caso, en el ámbito de subexplotación, deberán estar clasificadas como explotaciones de ovino o caprino con una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de leche» o «reproducción para producción mixta».

4. Con el fin de evitar la creación artificial de las condiciones para percibir esta ayuda, las explotaciones deberán tener una producción mínima de leche de 80 litros por hembra reproductora de ovino y año o 200 litros por hembra reproductora y año en el caso del caprino. Para ello se tendrán en cuenta las entregas a compradores realizadas en el periodo comprendido entre el 1 de junio del año anterior a la solicitud y el 31 de mayo del año de solicitud y, en su caso, las ventas directas de leche realizadas durante el año natural anterior al año de solicitud.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

No obstante, para los casos de inicio de actividad y los cambios de titularidad recogidos en el artículo 81.8 que se hagan efectivos tras el 1 de junio del año anterior al que se presenta la solicitud, la revisión del cumplimiento de los umbrales mínimos de producción (producción de litros de leche), se prorrateará en función del número de meses en los que el beneficiario de la ayuda haya ejercido la actividad desde la fecha de alta de su explotación.

5. En caso de que la explotación no alcance los umbrales previstos en el apartado 4, el número máximo de cabezas con derecho a esta ayuda se establecerá mediante la relación entre las entregas o ventas directas declaradas por la explotación en el plazo establecido en dicho apartado y las entregas o ventas directas necesarias para alcanzar ese umbral de 80 litros en el caso del ovino y 200 litros en el caso del caprino. En este caso, para realizar el ajuste, dicha relación deberá ser igual o superior al 50 %. Para el cálculo del número de animales subvencionables, se aplicará la regla del 5 para el redondeo.

Artículo 100. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas, tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para las hembras reproductoras de cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 81.9.

2. El importe de la ayuda para las hembras reproductoras de la región insular será un 50 por ciento superior al importe unitario de las hembras de la península.

3. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

4. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores a los importes mínimos ni superar los importes máximos previstos en el anexo XXII.

5. En caso de no alcanzar los importes mínimos previstos en el anexo XXII, el número de animales elegibles se reducirá proporcionalmente para cumplir lo previsto en el epígrafe anterior.

Subsección 8.^a Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino sin pastos a su disposición y que pastorean superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas

Artículo 101. Objeto, ámbito de aplicación y asignación financiera indicativa.

1. Se concederá una ayuda asociada a los titulares de explotaciones de ganado ovino y caprino sin pastos a su disposición y que realicen la actividad de pastoreo en superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas con el fin de mejorar su sostenibilidad y competitividad, fomentando el aprovechamiento sostenible de los recursos pastables y la economía circular.

2. La asignación financiera indicativa total que se destinará cada año a esta medida será la que se recoge en el anexo XXI de este real decreto, y se empleará anualmente teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 82.

Artículo 102. Beneficiarios y requisitos generales.

1. No podrán optar a esta ayuda los beneficiarios que hayan declarado más de 2 hectáreas subvencionables de pastos permanentes ni aquellos cuyas hectáreas de pastos permanentes declaradas supongan más del 3 % del total de hectáreas subvencionables declaradas, en la solicitud única de cada campaña.

2. Podrán ser beneficiarios de esta ayuda los solicitantes que hayan declarado hectáreas subvencionables de tierras de cultivo o cultivos permanentes sobre las que vayan a realizar el aprovechamiento de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas con base en pastoreo o los que declaren este aprovechamiento en las hectáreas declaradas por otro titular y cuenten con un acuerdo por escrito con dicho titular o bien dispongan de la adjudicación o concesión correspondiente para la realización de este aprovechamiento de ser el caso.

3. Las ayudas se concederán por animal elegible y año. Serán animales elegibles las hembras de la especie ovina y caprina que cumplan los requisitos establecidos en el artículo 96.1.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

4. Las explotaciones donde deberán ubicarse los animales elegibles deberán estar inscritas en el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) con el tipo de explotación «Producción y reproducción» o tipo «pasto». En el primer caso en el ámbito de subexplotación, deberán estar clasificadas como explotaciones de ovino o caprino con una clasificación zootécnica de «reproducción para producción de carne», «reproducción para producción de leche» o «reproducción para producción mixta».

5. El número máximo de animales subvencionables por explotación será el resultado de multiplicar las hectáreas subvencionables sobre las que realiza el pastoreo conforme a lo indicado en el apartado 2 por una carga ganadera de 1,2 UGM por hectárea.

Para la conversión de UGM a hembras elegibles se utilizará la tabla prevista en el anexo V.

Artículo 103. Importe de la ayuda.

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la información suministrada por las comunidades autónomas tal y como se establece en el artículo 124, establecerá anualmente los importes unitarios para las hembras reproductoras de cada una de las dos regiones creadas conforme al artículo 81.9.

2. El importe de la ayuda para las hembras reproductoras de la región insular será un 50 por ciento superior al importe unitario de las hembras de la península.

3. Los importes calculados se publicarán anualmente en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

4. En ningún caso los importes unitarios de esta ayuda podrán ser inferiores ni superar los importes máximos previstos en el anexo XXII.

5. En caso de no alcanzar los importes mínimos previstos en el anexo XXII, el número de animales elegibles se reducirá proporcionalmente para cumplir lo previsto en el epígrafe anterior.

TÍTULO IV

Solicitud única y otras solicitudes de ayuda

CAPÍTULO I

Disposiciones generales**Artículo 104. Alcance de la solicitud única y sujetos que deben presentarla.**

1. Los agricultores que deseen obtener en el año alguno de los pagos siguientes, deberán presentar una solicitud única:

- a) Intervenciones en forma de pagos directos
- b) Intervenciones para el desarrollo rural asimiladas al SIGC,
- c) Intervenciones financiadas con cargo al Feader relacionadas con la instalación de jóvenes agricultores,

2. Sin perjuicio de lo anterior, no se incluirán en la solicitud única:

a) Las solicitudes establecidas en el marco del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía e Insularidad en las islas Canarias (POSEI) y las solicitudes intervenciones regionales para el desarrollo rural de las islas Canarias.

b) Si así lo decide la autoridad de gestión regional, en su ámbito territorial, las solicitudes de intervenciones financiadas con cargo al Feader relacionadas con la instalación de jóvenes agricultores

3. La solicitud única deberá ser presentada por el titular de la explotación tal y como está definido en el artículo 3.4. Por tanto, deberá disponer de toda la documentación correspondiente inherente a la gestión diaria de la actividad agraria en lo que se refiere a los diferentes registros y libros de explotaciones establecidos por la normativa aplicable correspondiente. De manera específica, el beneficiario deberá estar inscrito en los registros

que las autoridades competentes tengan dispuestos de acuerdo con el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas, con el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola y con el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre.

4. A los efectos del apartado anterior, la solicitud podrá ser presentada directamente por el agricultor, a través de su representante o a través de una entidad habilitada por la autoridad competente de la comunidad autónoma para tal fin.

Dicha entidad deberá estar acreditada por la autoridad competente para la presentación de la solicitud única, de modo que tenga potestad para actuar en nombre del agricultor durante la tramitación de la misma, incluyendo la recepción de notificaciones y avisos emitidos por la administración y el envío de respuestas a los mismos, así como el acceso a la información del expediente. La autoridad competente le conferirá los permisos de acceso a los sistemas y aplicaciones que en cada caso se determinen.

5. En cualquier caso, el titular de la explotación es el responsable último de que la información declarada en su solicitud sea veraz en todos sus extremos y en concreto en lo que se refiere a la subvencionabilidad, al requisito de agricultor activo y a la realización de la actividad agraria establecidos en el título II. En caso contrario, se aplicarán las penalizaciones establecidas en la normativa correspondiente sin perjuicio de la aplicación, cuando proceda, del régimen sancionador previsto en el título II de la Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas.

CAPÍTULO II

Contenido mínimo de la solicitud única

Artículo 105. *Requisitos comunes.*

1. La solicitud única se presentará conforme se indica en el artículo 108.
2. El contenido de la solicitud única se detalla en el anexo VI e incluirá como mínimo:
 - a) La identidad del beneficiario;
 - b) los detalles de la(s) intervención(es) solicitada(s);
 - c) en su caso, los documentos justificativos necesarios para establecer las condiciones de subvencionabilidad y otros requisitos pertinentes para la intervención de que se trate;
 - d) información relevante para la condicionalidad.
 - e) toda la información necesaria para extraer los datos pertinentes para la correcta comunicación de los indicadores de realización y resultados a que se refiere el artículo 66.2, del Reglamento (UE) 2021/2116 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, con respecto a las intervenciones cubiertas por la solicitud única.
3. El beneficiario seguirá siendo responsable de la solicitud de ayuda y de la exactitud de la información transmitida. Este será también el caso cuando se aplique el sistema de solicitud automática descrito en el artículo 109.
4. En la solicitud única, y en otras solicitudes de ayuda del POSEI que así lo establezca la autoridad competente, se declarará la superficie agrícola de la explotación conforme al procedimiento establecido en el artículo 106.
5. La declaración de superficies a la que se hace referencia en el apartado 4 utilizará el SIGPAC como sistema de referencia. A tales efectos, el Fondo Español de Garantía Agraria O.A. y, en su caso, las comunidades autónomas publicarán cada año en su página web la base de datos del SIGPAC actualizada.
6. El agricultor deberá hacer una declaración expresa en la que dará su conformidad a la delimitación, el uso y demás información contenida en el SIGPAC para cada uno de los recintos declarados. En caso contrario, deberá hacer las correspondientes alegaciones según se especifica en el artículo 21 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre. Esta obligación también se aplicará a otras solicitudes de ayudas no incluidas en la solicitud única cuando así lo establezca la autoridad competente.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

7. Con base en los criterios y procedimientos que, en su caso, se establezcan por la autoridad competente, el agricultor declarará, en la solicitud única, la utilización o aprovechamiento de todas las parcelas agrícolas declaradas con base en el catálogo publicado al efecto a fecha de inicio de presentación de la solicitud única y conforme a lo establecido en el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, así como las labores de producción o mantenimiento realizadas para conservar las superficies en estado adecuado para el pasto o para el cultivo, de entre las recogidas en la lista establecida en el anexo III.

8. El agricultor, en el caso de tratarse de persona física, o bien de una comunidad de bienes, herencia yacente o comunidad de herederos, sociedad civil sin objeto mercantil o explotación en régimen de titularidad compartida, incluirá en su solicitud única, o en la solicitud que corresponda cuando se trate de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, una autorización para que la autoridad competente recabe de la Administración Tributaria correspondiente y de la Tesorería General de la Seguridad Social, y en caso de personas jurídicas de la Administración Tributaria correspondiente, la información para poder determinar el cumplimiento de los requisitos recogidos en el capítulo I del título II. El Fondo Español de Garantía Agraria O.A., en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 6.1 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, realizará los correspondientes intercambios con la Agencia Estatal de Administración Tributaria y la Tesorería General de la Seguridad Social a través de los servicios de intercambio de información que la misma pone a disposición de forma telemática para todas las Administraciones Públicas y organismos. En caso de no presentar dicha autorización, el agricultor deberá aportar la documentación justificativa de sus ingresos agrarios, ingresos totales y de alta en la seguridad social.

Cuando el beneficiario sea una de las agrupaciones de personas físicas indicadas en el párrafo anterior, en la solicitud deberá identificar al socio, partícipe o comunero que cumple el requisito del 25 % de ingresos agrarios o del alta en la seguridad social, e incluirá la autorización indicada o en su defecto la documentación justificativa. Además, deberá declarar en su solicitud única el dato de ingresos correspondientes a la actividad agrícola y ganadera de la agrupación de personas físicas.

En caso de que el beneficiario sea una persona jurídica distinta a sociedad civil sin objeto mercantil, o un grupo de personas jurídicas, deberá declarar en su solicitud única, o en la solicitud establecida para las ayudas POSEI, el total de ingresos agrarios y de ingresos totales percibidos.

9. El agricultor, persona física o jurídica, incluirá en su solicitud única, o en la solicitud que corresponda cuando se trate de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, una declaración expresa en la que manifieste si realiza o no, como actividad principal, alguna actividad excluida de las citadas en el artículo 6. Asimismo, en dicha declaración manifestará si tiene o no el control de alguna entidad asociada, y en caso de ser persona jurídica también expresará si es controlada por alguna entidad asociada, tal y como aparecen definidas en el artículo 6.4. En caso afirmativo, el agricultor indicará el NIF de las entidades asociadas con las que tenga relación y manifestará si desarrollan o no alguna de las actividades excluidas como actividad principal. En caso de que el agricultor indique que, por cuenta propia o a través de una entidad asociada, desarrolla una actividad excluida como actividad principal, el agricultor podrá aportar junto con la solicitud los documentos que permitan verificar que se cumplen las condiciones establecidas en el artículo 6.5.

10. En caso de que el importe de la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad a percibir sobrepase los 60.000 euros, el agricultor, persona física o jurídica, incluirá en su solicitud única la información que justifique los costes laborales realmente pagados en el año anterior incluidos los impuestos y cotizaciones sociales, así como los costes laborales incluidos en la contratación de empresas de servicios agrícolas. Todo ello con el objeto de que se le aplique de manera correcta lo estipulado en el artículo 16, apartados 2 y 3, sobre la limitación o reducción progresiva de los pagos.

11. Las solicitudes de ayuda de las intervenciones con base el artículo 70 del Reglamento 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, deberán incluir una cláusula de revisión de acuerdo con lo indicado en el apartado 7 del citado artículo.

Artículo 106. *Declaración gráfica de superficies.*

1. La declaración de superficies que acompaña a la solicitud única, a la que se hace mención en el artículo 105.4, se presentará mediante el formulario de declaración geoespacial o declaración gráfica facilitado por las autoridades competentes. Para ello, estas proporcionarán a los beneficiarios, a través de medios electrónicos, solicitudes precumplimentadas.

2. Las solicitudes precumplimentadas o formularios precumplimentados a que se refiere el apartado 1 indicarán:

- a) la identificación única de todas las parcelas agrícolas de la explotación.
- b) la superficie y la ubicación de las superficies declaradas de estas parcelas y la correspondiente superficie subvencionable determinada para el pago del año anterior a efectos de las intervenciones por superficie.
- c) la información pertinente para la condicionalidad.
- d) información derivada del sistema de monitorización de las superficies, cuando sea pertinente para la ayuda solicitada.

3. En la solicitud única se declararán todas las parcelas agrícolas que conforman toda la superficie agraria de la explotación y que estén a disposición del titular de la misma, ya sea en régimen de propiedad, usufructo, arrendamiento, aparcería o asignación de superficies comunales por parte de una entidad gestora de las mismas, incluidas aquéllas por las que no se solicite el cobro de ninguna intervención. En el caso de las intervenciones por superficie de desarrollo rural se deberá también incluir la superficie no agrícola por la que se solicita ayuda. En el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, la declaración de todas las parcelas agrícolas se realizará conforme determine la autoridad competente.

4. En el caso de declarar superficies de pastos permanentes, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

a) La superficie que se declare deberá ser la superficie bruta, es decir, sin aplicar el coeficiente de subvencionabilidad de pastos (CSP) definido en el artículo 3.13.

b) Las hectáreas subvencionables netas de pastos se obtendrán conforme a lo establecido en el artículo 9. El agricultor deberá comprobar que el coeficiente de subvencionabilidad de pastos asignado a sus parcelas agrícolas es acorde con la realidad del terreno.

c) Cuando se trate de pastos utilizados en común, la autoridad competente de la comunidad autónoma podrá establecer que la declaración de superficies se realice, bien siguiendo el criterio general, o bien con base en unas referencias identificativas de las parcelas agrícolas distintas de las establecidas en el SIGPAC, conforme a lo recogido en el anexo XXIV. En caso de aplicar esta opción, y sin perjuicio de lo establecido en la letra a), el agricultor identificará y declarará, de forma inequívoca, la superficie neta que le ha sido asignada por la autoridad gestora del pasto, es decir, la superficie subvencionable una vez aplicado el coeficiente de subvencionabilidad en pastos que corresponda. Si, como resultado de los controles efectuados, se determinara una sobredeclaración de superficie en el pasto de uso común con referencias identificativas distintas a las establecidas en SIGPAC, las reducciones, penalizaciones y sanciones se repercutirán proporcionalmente a la participación de todos los beneficiarios que declaren dicho pasto.

5. A efectos de su identificación y localización, se deberán delimitar gráficamente y en formato digital las parcelas agrícolas de la explotación, así como las tierras no agrícolas por las que se solicita ayuda contempladas en el punto anterior (en adelante «declaración gráfica»). Para ello las solicitudes precumplimentadas contendrán el material gráfico correspondiente actualizado más recientemente, y se utilizarán las herramientas informáticas basadas en la tecnología de los sistemas de información geográfica que la autoridad competente de la comunidad autónoma establezca. La superficie declarada será calculada por dichas herramientas con base en la geometría de la parcela agrícola y se expresará en hectáreas con dos decimales. En el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, la declaración de todas las parcelas agrícolas se realizará conforme determine la autoridad competente.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

6. Sin perjuicio de lo anterior, el agricultor no deberá realizar la declaración gráfica de las parcelas agrícolas en el caso de superficies de uso común, incluidas las parcelas declaradas en régimen de aparcería. En dichas superficies de uso común, la identificación de la parcela agrícola declarada se realizará bien mediante el código de identificación del recinto o recintos SIGPAC que la integren, o bien con base en las referencias identificativas establecidas por las comunidades autónomas que se acojan a la opción establecida en el apartado 4.c para los pastos utilizados en común, y se indicará la superficie en hectáreas con dos decimales. No obstante, el agricultor sí deberá realizar la delimitación gráfica de las superficies de uso común declaradas en los siguientes casos:

a) Cuando medie acuerdo formalizado con la autoridad gestora del pasto permanente de titularidad pública utilizado en común para realizar actividades de mantenimiento, conforme lo estipulado en el artículo 8 y en el anexo IV.

b) Cuando el beneficiario solicite sobre estas superficies alguno de los dos ecorregímenes de agricultura de carbono y agroecología en las superficies de pastos, bajo la práctica de siega sostenible e islas de biodiversidad.

La autoridad competente se asegurará que se produce la declaración gráfica de estas superficies de uso en común, estableciendo en su normativa autonómica mediante criterios claros, objetivos y no discriminatorios, una persona o entidad responsable de proporcionar la información necesaria, bien sea una unidad de la administración, uno de los beneficiarios que declaran dichas superficies, el titular catastral de las parcelas donde se ubican estas u otras entidades. Cuando se trate de pastos utilizados en común, la autoridad gestora del mismo deberá presentar una declaración que incluirá la delimitación gráfica de la superficie que ocupa el pasto de acuerdo con lo establecido en el anexo XXIV.

7. También quedan exceptuadas de la realización de la declaración gráfica las parcelas agrícolas en las que no sea posible utilizar el SIGPAC, conforme a lo recogido en el artículo 18.3 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre. No obstante lo anterior, la autoridad competente de cada comunidad autónoma podrá establecer mecanismos para poner a disposición de los beneficiarios afectados la cartografía digital necesaria para realizar, en estas zonas, la declaración gráfica correspondiente.

8. En el caso de beneficiarios que soliciten la ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino sin pastos a su disposición y que pastorean superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas, para la declaración de estas superficies por parte de los ganaderos, cuando el derecho de aprovechamiento de las rastrojeras sea gestionado por un ente local, las comunidades establecerán los mecanismos apropiados aplicando *mutatis mutandi* las consideraciones recogidas en los apartados 4 y 6 para los pastos utilizados en común.

Artículo 107. *Disposiciones específicas para los animales.*

El beneficiario solicitará que le sea concedida la ayuda por el máximo número de animales que cumplan los requisitos para poder percibir la misma.

El beneficiario declarará que todas las unidades de producción que constituyen la explotación y en las que mantendrán animales objeto de solicitudes de ayuda o que deban ser tenidas en cuenta para la percepción de éstas, se corresponden con las incluidas en la base de datos informatizada.

El beneficiario declarará que los datos de su explotación y de sus animales se corresponden a los contenidos en la base de datos informatizada.

CAPÍTULO III

Presentación de las solicitudes y obligación de relacionarse electrónicamente con la Administración**Artículo 108.** *Lugar y plazo de presentación de la solicitud única.*

1. La solicitud se dirigirá a la autoridad competente correspondiente de la comunidad autónoma donde radique la explotación o la mayor parte de la superficie agraria de la misma

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

y en caso de no disponer de superficie agraria donde se encuentren el mayor número de animales.

La solicitud única se presentará por los medios electrónicos establecidos al efecto por las autoridades competentes, en aplicación de lo previsto en el artículo 14.3 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, excepto en casos excepcionales que podrá establecer la autoridad competente cuando el beneficiario sea una persona física con respecto de los que la autoridad no tenga acreditado fehacientemente que tienen acceso y disponibilidad de los medios electrónicos necesarios conforme al artículo 4 de la Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas, y en los que dicha autoridad será la responsable de incorporar en formato electrónico la solicitud presentada por el agricultor y, conforme a dicho artículo, de poner a disposición de los beneficiarios los medios que posibiliten el acceso a la información y las comunicaciones por vía no exclusivamente electrónica

2. El plazo de presentación de la solicitud única para el año 2023, se iniciará el 1 de marzo y finalizará el día 31 de mayo del mencionado año, ambos inclusive. A partir del año 2024 el plazo se iniciará el 1 de febrero y finalizará el 30 de abril de cada año. Las solicitudes se presentarán conforme a lo establecido en el apartado 1, salvo en los casos excepcionales previstos en dicha disposición, en los cuales podrán presentarse en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Sin perjuicio de lo anterior, a partir de 2024 las comunidades autónomas podrán ampliar, anualmente y siempre previa comunicación motivada al Fondo Español de Garantía Agraria, O.A., el plazo de presentación de solicitud única en su ámbito territorial de actuación. Para el establecimiento de dichos plazos, las comunidades autónomas habrán de tener en cuenta el plazo necesario para la obtención de todos los datos pertinentes para una correcta gestión administrativa y financiera de la ayuda, garantizando una programación eficaz y certera de los controles a realizar. En todo caso, el plazo de presentación de la solicitud única que establezcan las comunidades autónomas no podrá concluir con posterioridad al 15 de mayo.

3. No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, se admitirán solicitudes de ayuda hasta la fecha de finalización del plazo de modificación de la solicitud única establecido conforme al apartado 1 del artículo 112, en cuyo caso y a excepción de los casos de fuerza mayor y circunstancias excepcionales, los importes se reducirán un 1 por ciento por cada día hábil en que se sobrepase la fecha de finalización del plazo de presentación de la solicitud única. La reducción mencionada en este párrafo también será aplicable respecto a la presentación de contratos o declaraciones y otros documentos o justificantes que sean elementos constitutivos de la subvencionabilidad de la ayuda de que se trate, según lo previsto en la normativa comunitaria. En el año en que se asignen derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad incluido cuando proceda un incremento del valor de esos derechos, esa reducción será de un 1 por ciento por cada día hábil en que se sobrepase dicha fecha para ese régimen de ayudas. Si, la solicitud se presenta una vez finalizado el citado plazo, se considerará inadmisibile.

Artículo 109. Mecanismo de solicitud automática. Periodo transitorio para superficies.

1. Las autoridades competentes, en lo que se refiere a las intervenciones en forma de pagos directos, establecerán mecanismos de solicitud automática que pondrán a disposición de los agricultores. Dichos mecanismos deberán estar disponibles a partir de la campaña 2023 para las intervenciones basadas en los animales y a partir de la campaña 2024 para las intervenciones basadas en las superficies

2. A Los efectos del apartado 1, en lo que se refiere a la obtención de las explotaciones agrícolas de las que el beneficiario es titular, y de los animales potencialmente subvencionables, las comunidades autónomas se basarán en la información contenida en los registros del Sistema Integral de Trazabilidad Animal, regulados por los reales decretos 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas y 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

3. A los efectos del apartado 1, en lo que se refiere a la declaración de las parcelas agrícolas de la explotación, las comunidades autónomas se basarán en la información contenida en el Registro Autonómico de Explotaciones Agrícolas y otros registros integrados en el Sistema de Información de Explotaciones Agrarias, regulado por el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre.

4. El sistema de solicitudes automáticas deberá generar un borrador de solicitud única que deberá ser revisado por el agricultor y, o bien será ratificado, o bien de haber algún cambio respecto a la información contenida en los registros mencionados en los apartados 2 y 3, la información existente en el borrador se complementará con información adicional, cuando sea necesaria, para tener en cuenta el cambio.

5. Para aquella información que deba obtenerse de dichos registros con posterioridad a la presentación de la solicitud única, el beneficiario deberá declarar ser consciente de que las superficies o los animales potencialmente subvencionables con respecto a los cuales en el transcurso de los controles se constate que no están correctamente identificados o registrados en dichos registros, contabilizarán como superficies o animales no determinados.

Artículo 110. *Sistema de alertas y controles preliminares.*

1. Con el fin de facilitar la presentación por parte de los beneficiarios y prevenir irregularidades, se podrán hacer modificaciones en las solicitudes precumplimentadas. Durante el proceso de solicitud se proporcionarán alertas orientativas al agricultor, de forma que le ayuden a identificar posibles incumplimientos y presentar su solicitud correctamente.

Las modificaciones introducidas por los beneficiarios en las solicitudes precumplimentadas se tendrán en cuenta para la actualización de la información en las bases de datos de la Administración.

2. Con objeto de mejorar la exactitud de la solicitud única, las comunidades autónomas establecerán un sistema de controles preliminares que informen a los beneficiarios sobre posibles incumplimientos y que les permita adaptar su solicitud a tiempo a fin de evitar reducciones y sanciones administrativas.

En aquellos casos en los que las comunidades autónomas realicen controles preliminares, éstas deberán fijar una fecha límite para la notificación al agricultor de los resultados de dichos controles. Entre dicha fecha límite y la fecha establecida en el artículo 112 para la notificación por parte del beneficiario de las eventuales adaptaciones de la solicitud de ayuda inicial, deberá transcurrir un plazo mínimo de diez días hábiles, de forma que se salvable un tiempo mínimo de respuesta para los agricultores.

Artículo 111. *Sistema de comunicación con los beneficiarios.*

1. Las comunidades autónomas, deberán establecer un sistema electrónico de comunicación con los beneficiarios. Este sistema cubrirá, al menos, los resultados provisionales del sistema de monitorización de superficies, regulado en el capítulo III del título II del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, así como las alertas y pruebas adicionales solicitadas a los beneficiarios en el marco de las actividades de seguimiento que se establezcan. Las comunicaciones y la respuesta a las mismas por parte de los beneficiarios se realizarán exclusivamente por medios electrónicos.

Con respecto al sistema de monitorización de superficies, las comunidades autónomas comunicarán a los beneficiarios la información sobre las hectáreas en las que no se cumplan las condiciones de subvencionabilidad pertinentes y sobre la presencia detectada de superficie no subvencionable, uso de la tierra no subvencionable o cambio en la categoría de la superficie agrícola, de modo que los beneficiarios puedan adaptar las solicitudes de ayuda, o aportar pruebas adicionales. Asimismo, comunicarán a los beneficiarios cualquier otro resultado provisional, incluidos los casos con resultado no concluyente, permitiéndoles, en caso necesario, adaptar sus solicitudes.

2. Las comunidades autónomas deberán comunicar a los beneficiarios dichas alertas y pruebas adicionales solicitadas, a más tardar, diez días hábiles antes de la fecha fin de plazo de adaptación de solicitud única establecida de conformidad con el artículo 112 de forma que se salvable un tiempo mínimo de respuesta para los agricultores. Los beneficiarios que lo deseen podrán aportar pruebas adicionales a través de los medios que se habiliten al efecto a más tardar, hasta la fecha fin de plazo de adaptación de solicitud única establecida

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

de conformidad en el artículo 112 Estas pruebas adicionales consistirán en fotografías georreferenciadas, debiendo cumplirse las especificaciones técnicas indicadas en el anexo XXV.

En caso de que las comunidades autónomas optaran por ampliar el plazo de adaptación de solicitud única siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 112, el plazo para presentar estas evidencias adicionales se entenderá ampliado en consecuencia para las intervenciones afectadas.

3. Sin perjuicio de lo anterior, los plazos de aporte de pruebas adicionales en forma de fotografías georreferenciadas relacionadas con el control de la muestra a que hace referencia el artículo 56.3 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, no se verán condicionados por la fecha fin de plazo de adaptación de la solicitud única establecida en el artículo 112, habida cuenta que los beneficiarios seleccionados en dicha muestra no pueden optar por realizar adaptaciones en las parcelas objeto de control. Así, dichos beneficiarios dispondrán hasta el 30 de septiembre para aportar las fotografías georreferenciadas que les sean requeridas.

Artículo 112. *Modificación y adaptación de las solicitudes únicas.*

1. Una vez finalizado el plazo para la presentación de la solicitud única, los agricultores podrán, hasta el 15 de junio en el año 2023 y hasta el 31 de mayo en el año 2024 y siguientes, modificar o incluir nuevas intervenciones en forma de pagos directos o de desarrollo rural, añadir parcelas individuales o derechos de pago individuales siempre que se cumplan los requisitos fijados en la intervención de que se trate. Cuando estas modificaciones repercutan en algún justificante o contrato que debe presentarse, también estará permitido modificarlo.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, las comunidades autónomas podrán modificar anualmente y siempre previa comunicación motivada al Fondo Español de Garantía Agraria O.A., la fecha fin de plazo para la modificación de la solicitud única. Dicha fecha deberá ser, al menos, diez días hábiles después de la fecha límite de presentación de la solicitud única establecida en virtud del apartado 2 del artículo 108 y, en todo caso, no podrá extenderse más allá del 15 de junio en el año 2023 y el 31 de mayo en el año 2024 y siguientes. Para el establecimiento de la fecha fin de plazo de modificación de la solicitud única, las comunidades autónomas habrán de garantizar, necesariamente, una programación eficaz y certera de los controles a realizar.

2. Tras el periodo de modificación, se abre la posibilidad a que, como consecuencia de los resultados de los controles preliminares, los controles administrativos o los controles por monitorización, los agricultores soliciten una adaptación de la solicitud única. Cuando se hayan notificado a un agricultor los resultados de los controles preliminares de conformidad con lo dispuesto en el artículo 110, éste podrá adaptar su solicitud única a fin de incluir todas las correcciones necesarias relativas a las parcelas individuales para las cuales los resultados de los controles cruzados indiquen un posible incumplimiento. La notificación de las eventuales adaptaciones de la solicitud de ayuda inicial por parte del beneficiario deberá realizarse en el mismo plazo que se establezca para la adaptación de la solicitud única en el caso de los agricultores sujetos al sistema de monitorización de superficies, conforme a lo establecido en el apartado 3.

3. En el caso de los agricultores sujetos al sistema de monitorización de superficies, una vez finalizado el plazo de modificación de la solicitud única previsto en el apartado 1, podrán, hasta el 31 de agosto, adaptar las parcelas agrarias de su solicitud única en relación a las intervenciones monitorizadas, en lo que se refiere a la adaptación de la delimitación gráfica o a la utilización de las parcelas agrarias, conforme a los artículos 105 y 106, y que sean controladas por monitorización, siempre que las autoridades competentes les hayan comunicado los resultados provisionales en el ámbito de cada parcela, y se cumplan los requisitos correspondientes según las intervenciones de que se trate.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, siempre previa comunicación motivada al Fondo Español de Garantía Agraria O.A. y dentro del máximo permitido por los reglamentos de la Unión Europea, las comunidades autónomas podrán ampliar el plazo de adaptación de la solicitud única para estos agricultores y en su ámbito territorial de actuación. En este caso, la fecha límite será de como mínimo diez días hábiles antes de la fecha en que haya de

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

realizarse el primer pago del saldo o el pago del anticipo a los beneficiarios de conformidad con el artículo 118.

No podrán ser objeto de adaptación de solicitudes únicas aquellos casos en los que se esté ejecutando una visita a campo en el marco de las acciones de seguimiento determinadas por el artículo 22, apartado 1, del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, o un control de requisitos no monitorizables de los determinados por el artículo 56 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, ni cuando dicha visita a campo o control de requisitos no monitorizables hayan determinado un incumplimiento.

Artículo 113. *Retirada total o parcial de solicitudes de ayuda.*

1. Se establece el 31 de agosto como la fecha límite para la retirada total o parcial de solicitudes de ayuda por parte de los agricultores.

No obstante, lo anterior, las comunidades autónomas podrán modificar anualmente, y siempre previa comunicación motivada al Fondo Español de Garantía Agraria O. A. dicha fecha límite, siempre que se garantice el procesado de dicha retirada antes del pago, y el ajuste de los correspondientes cálculos con relación al mismo antes del abono efectivo de la ayuda.

2. Los agricultores podrán retirar total o parcialmente su solicitud de ayuda en cualquier momento antes del plazo indicado en el apartado 1. En caso de que el agricultor optara por una retirada parcial, éste podrá retirar la solicitud de ayuda sobre parcelas individuales, pero deberá mantenerlas en su declaración de superficies, a fin de cumplir con su obligación de declarar todas las parcelas agrícolas a su disposición, de conformidad con el artículo 105, y garantizar el cumplimiento de los requisitos de condicionalidad.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, no será posible dicha retirada cuando la autoridad competente de la comunidad autónoma ya haya informado al agricultor de la existencia de casos de incumplimiento en su solicitud única revelado por medios distintos del sistema de monitorización de superficies o los controles administrativos o le haya avisado de su intención de efectuar un control sobre el terreno o se esté realizando una visita *in situ* en el marco de acciones de seguimiento del sistema de monitorización de superficies o la comprobación de un requisito no monitorizable, o, cuando un control sobre el terreno, una visita *in situ* en el marco de acciones de seguimiento del sistema de monitorización de superficies o la comprobación de un requisito no monitorizable haya puesto de manifiesto un caso de incumplimiento, y no se permitirá la retirada de las partes afectadas por el incumplimiento.

4. A efectos del apartado anterior, cuando se realicen controles por monitorización, la comunicación con los agricultores realizada al amparo del artículo 111 no se considerará como un aviso de control sobre el terreno ni como incumplimiento derivado de la ejecución de un control sobre el terreno.

En caso de que se detecten incumplimientos de las condiciones de subvencionabilidad mediante los controles administrativos o el sistema de monitorización de superficies, la autoridad competente informará a los beneficiarios de la posibilidad de adaptar o retirar la solicitud de ayuda con respecto a la parte afectada por el incumplimiento.

5. En el caso de las intervenciones basadas en animales, en caso de incumplimiento de la condición de admisibilidad de identificación y registro de los animales bovinos u ovinos y caprinos, las modificaciones o retiradas sólo se permitirán antes del 31 de agosto, excepto las intervenciones relacionadas con el engorde de terneros, en cuyo caso se admitirán modificaciones y retiradas hasta el 31 de diciembre.

Artículo 114. *Cambios de titularidad de las explotaciones.*

1. A los efectos del presente artículo, se entenderá por:

- a) «cesión de una explotación»: la venta, arrendamiento o cualquier tipo de transacción similar de las unidades de producción de que se trate;
- b) «cedente»: el beneficiario cuya explotación se cede a otro beneficiario;
- c) «cesionario»: el beneficiario a quien se cede la explotación.

2. Cuando, después de haberse presentado una solicitud única y antes de la fecha límite de modificación de la solicitud única del año en cuestión, una explotación sea cedida por un

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

beneficiario a otro en su totalidad, no se concederá al cedente ayuda alguna en relación con la explotación cedida. En el caso de ayudas del POSEI, las disposiciones establecidas en este artículo se aplicarán con respecto a las solicitudes de ayuda específicas que correspondan.

3. La ayuda o el pago solicitados por el cedente se concederán al cesionario siempre y cuando:

a) en un plazo de diez días hábiles, el cesionario informe a la autoridad competente de la cesión y solicite el pago de la ayuda;

b) el cesionario presente todas las pruebas exigidas por la autoridad competente. En concreto:

i. el cambio en las unidades de producción ganadera deberá haberse inscrito en el Registro general de explotaciones ganaderas regulado por el Real decreto 479/2004, de 26 de marzo

ii. el cambio en las unidades de producción agrícola deberá haberse inscrito en el Registro General de la Producción Agraria regulado por el Real Decreto 9/2015, o en el Registro Autonómico de Explotaciones Agrícolas, regulado por el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre.

c) se cumplan todas las condiciones para la concesión de la ayuda respecto de la explotación cedida.

4. Una vez que el cesionario haya informado a la autoridad competente y solicitado el pago de la ayuda de acuerdo con el apartado 3.a):

a) todos los derechos y obligaciones del cedente que se deriven de la relación jurídica generada por la solicitud única entre el cedente y la autoridad competente se transferirán al cesionario;

b) todas las actuaciones necesarias para la concesión de la ayuda y todas las declaraciones realizadas por el cedente antes de la cesión se asignarán al cesionario a los efectos de la aplicación de la normativa pertinente de la Unión;

c) la explotación cedida se considerará, cuando proceda, una explotación independiente en relación con año de solicitud considerado.

Artículo 115. *Subsanación y modificación de datos y omisiones de las solicitudes y de errores manifiestos.*

1. Las autoridades competentes incluirán en sus sistemas de gestión y control la posibilidad de subsanar las deficiencias de las solicitudes de ayuda y las solicitudes de pago después de presentarlas. Dicha subsanación no afectará al derecho a recibir la ayuda, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

a) que se haya actuado de buena fe con respecto a los datos u omisiones que deban subsanarse, según lo reconocido por la autoridad competente,

b) y que se efectúe la subsanación antes de que el beneficiario sea informado de que ha sido seleccionado para realizar un control *in situ* o antes de que la autoridad competente tome una decisión con respecto a la solicitud.

En el caso de ayudas del POSEI, las disposiciones establecidas en este artículo se aplicarán con respecto a las solicitudes de ayuda específicas que correspondan.

Para facilitar el proceso al beneficiario, las autoridades competentes podrán proceder de oficio a las subsanaciones necesarias de la solicitud de ayuda respecto a la parte afectada por el incumplimiento. No obstante, en este caso, dichas autoridades se asegurarán de que el beneficiario tenga conocimiento de los cambios introducidos y, con ello, la posibilidad de reaccionar en caso de desacuerdo.

2. Adicionalmente, la autoridad competente podrá corregir de oficio las solicitudes de ayuda o las solicitudes de pago y cualesquiera justificantes presentados por el beneficiario en cualquier momento después de su presentación en caso de error manifiesto reconocido por la misma autoridad competente sobre la base de una evaluación global del caso concreto y siempre que el beneficiario haya actuado de buena fe. También en este caso,

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

dichas autoridades se asegurarán de que el beneficiario tenga conocimiento de los cambios introducidos y, con ello, la posibilidad de reaccionar en caso de desacuerdo.

La autoridad competente solamente podrá reconocer errores manifiestos cuando estos puedan detectarse directamente en un control administrativo de la información proporcionada por el beneficiario.

En el caso de las intervenciones de Feader no incluidas en el sistema integrado de gestión y control, será de aplicación lo establecido en este apartado con respecto a las solicitudes de ayuda y de pago.

Artículo 116. *Compatibilidad de los regímenes de pagos directos.*

1. Las parcelas agrícolas declaradas para justificar los derechos de la ayuda básica a la renta pueden utilizarse para las actividades agrarias expresadas en el artículo 8. Por consiguiente, el pago de dicho régimen es compatible con los ecorregímenes y pagos asociados derivados de los regímenes correspondientes a las utilizaciones permitidas.

2. En un año dado, no podrá presentarse respecto a una parcela agrícola más de una solicitud de pago asociado.

3. En un año dado, un mismo animal no podrá beneficiarse de más de pago asociado, excepto para la ayuda a los ganaderos de ovino y caprino que pastorean superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas, que será compatible con las otras dos ayudas asociadas al ovino y caprino

Artículo 117. *Publicación y cesión de datos.*

1. La autoridad competente informará a los beneficiarios, en la resolución del pago, de que sus datos se publicarán con arreglo al artículo 98 del Reglamento (UE) número 2116/2021 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021. Asimismo, les informará, mediante la inclusión de un apartado en la solicitud única, o, en el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, en la convocatoria de ayudas correspondiente, de que sus datos podrán ser tratados por organismos de auditoría e investigación de la Unión Europea y de España, para salvaguardar los intereses financieros de la Unión.

2. La autoridad competente informará a los beneficiarios de sus derechos con arreglo a las normas en materia de protección de datos y de los procedimientos aplicables para el ejercicio de tales derechos. No obstante, los datos que no sean de carácter personal que se obtengan a partir de la solicitud única de ayudas o, en el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, en la solicitud de ayudas correspondiente, podrán cederse para los fines que se consideren necesarios en el ámbito de la administración pública.

En concreto, los datos contenidos en la solicitud única que cada año deben presentar los agricultores, o, en el caso de ayudas del POSEI no incluidas en la solicitud única, en la solicitud de ayudas correspondiente, con arreglo al artículo 91, se podrán utilizar con fines estadísticos para la realización de las operaciones estadísticas recogidas en el Plan Estadístico Nacional previsto en la Ley 12/1989, de 9 de mayo, de la Función Estadística Pública, y en el Programa Estadístico Europeo recogido en el Reglamento (CE) número 223/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2009, relativo a la estadística europea y por el que se deroga el Reglamento (CE, Euratom) número 1101/2008 relativo a la transmisión a la Oficina Estadística de las Comunidades Europeas de las informaciones amparadas por el secreto estadístico, el Reglamento (CE) número 322/97 del Consejo sobre la estadística comunitaria y la Decisión 89/382/CEE, Euratom del Consejo por la que se crea un Comité del programa estadístico de las Comunidades Europeas. A tales efectos, los datos de las solicitudes se facilitarán, conforme a lo previsto en la Ley 12/1989, de 9 de mayo, al Instituto Nacional de Estadística, dependiente del Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital, y a la Autoridad Nacional asignada por el Plan Estadístico Nacional en materia agroalimentaria y pesquera, a fin de dar cumplimiento al Programa Estadístico Europeo y al propio Plan Estadístico Nacional.

3. Los datos relativos a la identificación del beneficiario, así como a la declaración de cada recinto, en lo que se refiere al régimen de tenencia y al cultivo declarado en el mismo, se facilitarán a la Dirección General del Catastro del Ministerio de Hacienda y Función Pública y a los órganos competentes en materia del Catastro Inmobiliario en las comunidades autónomas de Navarra y del País Vasco. Las autoridades competentes

facilitaran además el identificador oficial y obligatorio (referencia catastral) de la parcela SIGPAC en la que se localiza el recinto. Cuando se trate de los supuestos recogidos en el artículo 14.1.e) del texto refundido de la Ley del Catastro Inmobiliario, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2004, de 5 de marzo, la cesión se realizará en los términos que se determine por orden del Ministro de Hacienda y Función Pública.

4. El titular catastral de las parcelas sobre las que se ubiquen los recintos objeto de una solicitud de ayuda, en tanto que interesado en el procedimiento de comunicación catastral recogido en el artículo 14.1.e) del texto refundido de la Ley del Catastro Inmobiliario, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2004, de 5 de marzo, tendrá derecho, con observancia de las normas de protección de datos de carácter personal, de acceso a la información relativa a la presentación de solicitudes de ayudas directas sobre sus parcelas y a los cultivos declarados. La consulta electrónica de esta información la podrá realizar el titular catastral autenticándose en la sede electrónica del Catastro con un certificado digital emitido por alguna de las autoridades de certificación reconocidas por la Dirección General del Catastro o mediante el acceso a dicha sede a través de los puntos de información catastral (PIC) mediante la acreditación que otorga su documento nacional de identidad.

5. El Fondo Español de Garantía Agraria O.A., en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 6.1 del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, realizará los correspondientes intercambios con la Tesorería General de la Seguridad Social, a través de los servicios de intercambio de información que la misma pone a disposición de forma telemática para todas las Administraciones Públicas y organismos, facilitando el número de identificación fiscal de los beneficiarios, a efectos de la verificación de los requisitos establecidos para la percepción de los pagos directos, en el marco de los artículos, 5.3, 6, 16.2 y 21.a).1.º del presente real decreto y de los artículos 23.1.a), 23.2.a) y 24.2.b) del Real Decreto 1045/2022 de 27 de diciembre, así como en el marco del texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social aprobado por el Real Decreto Legislativo 8/2015, de 30 de octubre.

TÍTULO V

Pago de las solicitudes de ayuda

Artículo 118. *Periodos de pago y anticipos de intervenciones en forma de pagos directos, e intervenciones para el desarrollo rural en el ámbito del Sistema Integrado.*

1. Con carácter general, los pagos del saldo correspondientes a los pagos directos regulados en el título III y las intervenciones de desarrollo rural asimiladas al SIGC se efectuarán entre el 1 de diciembre del año de presentación de la solicitud única y el 30 de junio del año natural siguiente.

2. Entre el 16 de octubre y el 30 de noviembre la autoridad competente podrá pagar anticipos de hasta un 50 % en el caso de las intervenciones en forma de pagos directos y de hasta un 75 % en el caso de las intervenciones para el desarrollo rural en el ámbito del sistema integrado de gestión y control.

3. En el caso de las ayudas no incluidas en la solicitud única, los periodos de pago serán los que aplique, conforme a su correspondiente normativa.

Artículo 119. *Aplicación de la disciplina financiera.*

1. Los importes de los pagos directos de cada una de las intervenciones, incluidas las que se abonen en la Comunidad Autónoma de Canarias con arreglo al Programa de Opciones Específicas por la Lejanía e Insularidad en las islas Canarias (POSEI), que sean superiores a 2.000 euros respecto a la campaña correspondiente, podrán ser reducidos por aplicación del mecanismo de disciplina financiera previsto en el artículo 17 del Reglamento (UE) 2021/2116 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, mediante la fijación de un porcentaje de ajuste que se establezca, si procede, anualmente en el ámbito comunitario.

2. Los anticipos a que se refiere el artículo 118 se abonarán sin tener en cuenta el porcentaje de ajuste por aplicación de la disciplina financiera. El pago del saldo a los beneficiarios a partir del 1 de diciembre del año de presentación de la solicitud única deberá

tener en cuenta el citado porcentaje de ajuste en relación con el importe total de los pagos directos para el año natural correspondiente.

Artículo 120. *Resoluciones y pago.*

La concesión y pago o la denegación de las intervenciones incluidas en la solicitud única establecida en el artículo 104, corresponde a la autoridad competente, excepto en el caso de explotaciones situadas entre dos o más comunidades autónomas en el que la autoridad competente de cada comunidad autónoma abonará o denegará las intervenciones regionales de las medidas de desarrollo rural.

TÍTULO VI

Disposiciones financieras

CAPÍTULO I

Disposiciones comunes

Artículo 121. *Asignaciones financieras indicativas.*

1. Las asignaciones financieras establecidas para cada ayuda en el anexo VII son asignaciones financieras indicativas planificadas para cada año y ayuda. Esta asignación financiera indicativa representa el volumen de pagos previstos para cada ayuda en el ejercicio financiero de que se trate.

2. Las asignaciones financieras indicativas, no son vinculantes y, por tanto, posibilitan el movimiento de los fondos entre intervenciones conforme a las limitaciones establecidas en el artículo 123 y a las siguientes condiciones:

a) que las asignaciones financieras para las intervenciones en forma de pagos directos se utilicen para otras ayudas en forma de pagos directos;

b) que las asignaciones financieras para las intervenciones para el desarrollo rural se utilicen para otras ayudas para el desarrollo rural;

c) que las asignaciones financieras para las intervenciones en el sector apícola sólo se utilicen para otras ayudas del mismo sector;

d) que las asignaciones financieras establecidas para cada tipo de intervención dentro de la intervención sectorial vitivinícola puedan modificarse transfiriendo fondos entre ellas durante cada ejercicio financiero. No podrá haber transferencias hacia otras intervenciones. El procedimiento de transferencia entre los tipos de intervención dentro de la intervención sectorial vitivinícola se realizará según lo establecido en el artículo de gestión de fondos incluido en el capítulo III de disposiciones comunes del Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre, por el que se regula la Intervención Sectorial Vitivinícola en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común.

En lo que se refiere al apartado a), en el caso de la ayuda básica a la renta concedida con base en derechos, se podrá aumentar o disminuir linealmente el importe que haya que pagarse, en función del valor de los derechos de la ayuda básica a la renta que hayan sido activados en el año natural, cuando los resultados de otras intervenciones en forma de pagos directos disociados sean inferiores a los previstos.

Artículo 122. *Importes unitarios planificados.*

1. Para cada intervención se han fijado uno o varios importes unitarios planificados, establecidos en el anexo IX. El importe unitario planificado puede ser uniforme o un promedio. El importe unitario uniforme planificado es el valor que se espera pagar por cada realización correspondiente. El importe unitario medio planificado es el valor medio de los distintos importes unitarios que se espera pagar por las realizaciones correspondientes.

2. Para cada intervención en forma de pagos directos, se han fijado importes unitarios máximos y/o mínimos, respecto a los importes unitarios planificados para cada intervención. Los importes máximos y mínimos son los importes máximos y mínimos que se esperan

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

pagar en función del número de solicitudes y del número de realizaciones (animales o hectáreas) subvencionables en cada intervención a fin de evitar fondos no utilizados.

3. Dentro del margen establecido para cada intervención por el importe máximo y/o mínimo fijado, podrán transferirse fondos de una intervención a otra en forma de pagos directos mediante:

a) el aumento del importe unitario para una o más intervenciones hasta el importe unitario máximo.

b) el pago de un número de realizaciones superior al planificado de otras intervenciones, siempre y cuando no suponga reducir el importe unitario de la intervención donante, por debajo de su importe mínimo.

c) una combinación de los puntos anteriores.

4. Los tipos de intervención dentro de la intervención sectorial vitivinícola presentan importes medios, ya que el importe real dependerá del tipo de operación o programa ejecutado y el número de acciones que incluya.

5. La intervención del sector de frutas y hortalizas presenta valores medios ya que el importe real dependerá del volumen del programa operativo ejecutado y del tipo de intervenciones que incluya.

CAPÍTULO II

Disposiciones aplicables a intervenciones en forma de pagos directos

Artículo 123. *Límites a respetar para el movimiento de fondos entre intervenciones en forma de pagos directos.*

1. Los movimientos de fondos de las asignaciones financieras indicativas de las intervenciones en forma de pagos directos, de conformidad con el artículo 121.2.a), podrán utilizarse en otras intervenciones en forma de pagos directos siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

a) Debe respetarse el límite global establecido para los pagos directos dispuesto para España conforme al anexo V del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

b) Debe respetarse el importe mínimo reservado del 2 % de pagos directos para contribuir al objetivo específico de «atraer a los jóvenes agricultores y facilitar el desarrollo de las empresas, establecido en el anexo XII del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

c) En cada año natural, el gasto total para los tipos de intervenciones en forma de pagos directos distintos a la ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores, no superará la asignación financiera destinada a pagos directos conforme al anexo V del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, menos la parte del anexo XII reservada para la ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores para el año natural del que se trate.

d) En cada año natural, se destinará como mínimo a las intervenciones en forma de ecorregímenes un 23 % de la asignación de pagos directos establecido en el anexo XII del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021. No obstante a lo anterior, en los años 2023 y 2024 una vez se hayan agotado todas las posibilidades de utilizar fondos para los ecorregímenes, se podrán utilizar los importes liberados para financiar otras intervenciones siempre que se respeten las condiciones establecidas en el artículo 97.5 del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

e) Debe respetarse al menos, un importe mínimo del 10 % de la asignación de pagos directos establecido en el anexo XII del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021 para la ayuda redistributiva a la renta.

f) En cada año natural, el gasto total para los tipos de intervenciones en forma de pagos directos asociados establecidos en el capítulo III del título III, no superará la suma de las asignaciones financieras indicativas de estas intervenciones para ese año recogidas en los anexos XIX y XXI.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

g) Los fondos liberados por la infrautilización en cualquiera de las intervenciones de pagos directos disociados solo pueden utilizarse para otras intervenciones de pagos directos disociados. Los fondos liberados por la infrautilización en cualquiera de las intervenciones de pagos directos asociados pueden utilizarse indistintamente para otras intervenciones de pagos directos asociados o de pagos directos disociados.

Artículo 124. *Mecanismo para el establecimiento de los importes unitarios definitivos correspondientes a las intervenciones en forma de pagos directos.*

1. Conforme a lo indicado en el artículo 118, los pagos correspondientes a los pagos directos podrán efectuarse en dos plazos, plazo de anticipo y plazo de saldo.

2. Para llevar a cabo los pagos del anticipo de las distintas intervenciones, conforme al plazo y porcentaje de pago establecido en el artículo 118.2, el Fondo Español de Garantía Agraria O.A. establecerá, antes del 15 de septiembre, los importes unitarios provisionales con base en la información sobre las superficies solicitadas recibida en el plazo indicado en el anexo II del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre (31 de julio), y con base en la información sobre los animales potencialmente subvencionables remitida por las comunidades autónomas. Asimismo, se realizará una primera estimación de los remanentes provisionales que se liberarían por infrautilización de los fondos en una determinada intervención.

En ningún caso dichos importes unitarios provisionales podrán ser superiores a los importes unitarios planificados a los que hace referencia el artículo 125.1.

Los importes unitarios provisionales serán publicados en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria O.A. para cada intervención y cada campaña, a más tardar el 15 de septiembre del año de solicitud.

En el caso de la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad los importes unitarios provisionales coincidirán con los importes nominales de los derechos.

3. Para llevar a cabo los pagos del primer saldo de las distintas intervenciones a partir del 1 de diciembre del año de presentación de la solicitud, también se utilizarán los importes unitarios provisionales calculados para el pago del anticipo, no obstante, los mismos podrán revisarse conforme a lo indicado en el apartado 8.a). Estos pagos realizados con los importes unitarios provisionales alcanzarán un porcentaje del pago total inferior al 100 %. El importe unitario provisional revisado, así como el porcentaje de pago serán establecidos por parte del Fondo Español de Garantía Agraria O.A., y publicados en su página web, para cada intervención y cada campaña, a más tardar el 15 de noviembre del año de solicitud.

4. Para llevar a cabo los pagos del segundo saldo, antes del 30 de junio del año natural siguiente, se aplicarán importes unitarios definitivos que se establecerán teniendo en cuenta las asignaciones financieras indicativas asignadas a cada intervención, así como lo regulado en los artículos 122.2 y 122.3. Los pagos del último saldo tienen como finalidad alcanzar el 100 % del pago total permitiendo a su vez la aplicación del mecanismo de aprovechamiento de fondos establecido en el artículo 125.

5. Los porcentajes referidos en el apartado 3 se establecerán con el objetivo de contar con margen suficiente, en el último pago de saldo, para poder compensar las eventuales modificaciones de los importes unitarios planificados correspondientes a las distintas intervenciones.

6. El importe unitario definitivo de cada intervención podrá ser superior al importe unitario planificado, bien en el caso de no alcanzarse el número de realizaciones previsto en dicha intervención, o bien para satisfacer necesidades superiores a las previstas inicialmente. El importe unitario definitivo de cada intervención nunca podrá ser superior al importe máximo establecido para dicha intervención

7. El importe unitario definitivo de cada intervención podrá ser inferior al importe unitario planificado, bien en el caso de superarse el número de realizaciones previsto en dicha intervención, o bien para satisfacer necesidades superiores a las previstas en otra intervención. El importe unitario definitivo de cada intervención nunca podrá ser inferior al importe mínimo establecido para dicha intervención excepto en los casos en los que sea necesario para respetar los límites presupuestarios vinculantes. Tal y como se establece en el artículo 122.3.b) no se podrá reducir el importe unitario por debajo de su importe mínimo previsto a fin de satisfacer necesidades superiores a las previstas en otra intervención.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

8. El Fondo Español de Garantía Agraria O.A. establecerá los porcentajes de pago citados en el apartado 3 y los importes unitarios correspondientes a las intervenciones en forma de pagos directos citados en los apartados 3 y 4 teniendo en cuenta las realizaciones que hayan sido solicitadas por los beneficiarios y para las cuales se haya verificado el derecho a la ayuda por parte de la administración. Esta información de realizaciones (hectáreas o animales) subvencionables para el cobro de la ayuda deberá ser calculada por la autoridad competente de las comunidades autónomas y enviada al Fondo Español de Garantía Agraria O.A. en los mismos plazos establecidos en el anexo II del Real Decreto 1046/2022, de 27 de diciembre. Sin perjuicio de lo anterior y del plazo para la remisión de la información citada en la letra b) de este mismo apartado, los datos a que hace referencia dicha letra b), en lo referente a las ayudas directas se deben comunicar al Fondo Español de Garantía Agraria O.A. antes del 15 de abril.

a) Con base en la información recibida en el plazo indicado en el anexo II del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre (1 de noviembre), el Fondo Español de Garantía Agraria O.A., revisará antes del 15 de noviembre los importes unitarios provisionales y establecerá los porcentajes de pago a que hace alusión el apartado 3. Asimismo, se realizará una segunda estimación de los remanentes provisionales que se liberarían por infrutilización de los fondos en una determinada intervención.

b) Con base en la información recibida en el plazo indicado en el anexo II del Real Decreto 1046/2022, de 27 de diciembre (15 de abril), el Fondo Español de Garantía Agraria O.A., teniendo en cuenta el mecanismo de aprovechamiento de fondos recogido en el artículo 125, determinará antes del 1 de mayo los remanentes y establecerá los importes unitarios definitivos.

c) Con base en la información recibida en el plazo indicado en el anexo II del Real Decreto 1046/2022, de 27 de diciembre (31 de julio), el Fondo Español de Garantía Agraria O.A., teniendo en cuenta el mecanismo de aprovechamiento de fondos recogido en el artículo 125, determinará antes del 1 de septiembre los remanentes que se trasladarán a la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad. Deberá tenerse en cuenta que los importes procedentes de la reducción progresiva de los pagos se sumarán al montante destinado al pago redistributivo conforme a lo indicado en el artículo 16.1.

Artículo 125. *Mecanismo de aprovechamiento de fondos.*

1. Sobre la base de lo dispuesto en los artículos 124.2 y 124.8.b), se calcularán los remanentes de fondos que se liberen por infrutilización en cualquiera de las intervenciones de pagos directos. Los citados remanentes, podrán trasladarse a una o más intervenciones en el marco de los pagos directos, conforme a las condiciones y limitaciones establecidas en los artículos 121, 122 y 123 y con arreglo al siguiente orden de prioridades:

i) En primer lugar, se agotarán todas las posibilidades de utilizar los fondos dentro del mismo tipo de intervención y sector o grupo de cultivo. Especialmente, en el caso de la ayuda complementaria a la renta redistributiva y jóvenes agricultores y los ecorregímenes, a efectos de cumplir con su asignación financiera mínima establecida para cada año natural en el Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

ii) A continuación, el montante liberado se trasladará para financiar aquellas intervenciones en las que sea necesario, por presentar un número de solicitudes superior al previsto hasta alcanzar, como máximo, el importe unitario planificado. En caso de que le haya varias intervenciones en esta situación se utilizarán el remanente de fondos teniendo en cuenta el orden previsto en el apartado iii) y la posibilidad del reparto proporcional entre ellas.

iii) Si continuara habiendo remanente de fondos, este se podrá utilizar para financiar las intervenciones con respeto de los márgenes máximos establecidos en el artículo 122, de acuerdo al siguiente criterio de priorización: ecorregímenes, ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores, ayuda complementaria a la renta redistributiva y ayuda básica a la renta para la sostenibilidad conforme al último párrafo del artículo 121.2.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

2. A efectos de lo dispuesto en el apartado 1.i), en lo que respecta a ecorregímenes, el orden de prioridad para el traspaso de fondos dentro de este tipo de intervenciones será el que se indica a continuación:

a) Los remanentes se destinarán en primer lugar a los ecorregímenes realizados en el mismo tipo de superficie, entendiéndose en este caso tipo de superficie como: pastos permanentes y temporales, tierras de cultivo y cultivos permanentes.

b) Una vez aplicado lo anterior si aún existieran remanentes disponibles se destinarán, en primer lugar, a aquel o aquellos ecorregímenes en los que haya sido necesaria la aplicación del artículo 25.5, y en segundo lugar a aquel o aquellos ecorregímenes en los que el importe se aleje en mayor proporción al importe planificado recogido en el anexo X.

c) En el caso de que los remanentes provengan de otra intervención de pagos directos se destinarán prioritariamente a aquel o aquellos ecorregímenes en los que haya sido necesaria la aplicación del artículo 25.5, y en segundo lugar a aquel o aquellos Ecorregímenes en los que el importe se aleje en mayor proporción del importe planificado recogido en el anexo X.

3. A efectos de lo dispuesto en el apartado 1.i), en lo que respecta a los pagos directos asociados, el orden de prioridad para el traspaso de fondos dentro de este tipo de intervenciones será el que se indica a continuación:

a) Los remanentes se destinarán en primer lugar al/ a los pagos asociados realizados en el mismo grupo de beneficiarios, agricultores o ganaderos.

b) Una vez aplicado lo anterior si aún existieran remanentes disponibles se destinarán a aquel o aquellos pagos asociados en los que el importe se aleje en mayor proporción al importe planificado recogido en el anexo XX.

4. En base lo dispuesto en el artículo 124.8.c), se volverá a calcular el remanente de fondos, por infrautilización en cualquiera de las intervenciones de pagos directos. El remanente resultante, con respeto de las condiciones y limitaciones establecidas en los artículos 121, 122 y 123, podrá trasladarse en este caso, a la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad de acuerdo con lo dispuesto al último párrafo del artículo 121.2.

Artículo 126. *Mecanismo complementario de distribución de las asignaciones financieras de los ecorregímenes.*

1. El caso de los ecorregímenes, se establecerá un mecanismo complementario de distribución de las asignaciones financieras que mitigue las posibles distorsiones a la baja de los importes unitarios en el caso de que las superficies solicitadas sean superiores a las planificadas.

2. A los efectos del presente artículo se aplicarán las siguientes definiciones:

a) Remanente potencial adicional: para un ecorrégimen dado en el que el importe unitario establecido conforme a los artículos 124.2 y 124.8 es igual o superior al importe unitario planificado, es el montante disponible transferir a otro ecorrégimen en caso de ser necesario.

b) Necesidad detectada: para un ecorrégimen dado en el que el importe unitario establecido conforme a los artículos 124.2 y 124.8 es inferior al importe unitario planificado, es el montante que podría recibir para cubrir sus necesidades en caso de estar disponible.

3. En el caso del remanente potencial adicional, para un ecorrégimen dado, el montante es la diferencia entre las dos cantidades siguientes:

i) La asignación financiera que hubiera sido necesaria si el importe unitario establecido fuera el importe unitario planificado.

ii) La asignación financiera para ese ecorrégimen, una vez aplicado el mecanismo de aprovechamiento de fondos descrito en el artículo 125.

3 bis. En el caso de la necesidad detectada, para un ecorrégimen dado, el montante es la diferencia entre las dos cantidades siguientes:

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

i) La asignación financiera que hubiera sido necesaria si el importe unitario establecido fuera el importe unitario planificado en el primer tramo de hectáreas y el 70 % del importe unitario planificado en el segundo tramo, conforme lo establecido en el artículo 25.

ii) La asignación financiera para ese ecorrégimen, una vez aplicado el mecanismo de aprovechamiento de fondos descrito en el artículo 125.

4. En el caso de que haya un ecorrégimen con una necesidad detectada mayor a cero, se transferirá parte de la asignación financiera de un ecorrégimen con un remanente potencial adicional mayor a cero, aplicándose las siguientes limitaciones:

a) El montante recibido por el ecorrégimen receptor nunca superior a la necesidad detectada.

b) El montante cedido por el ecorrégimen cedente nunca será superior al remanente potencial adicional.

5. El orden de prelación tanto en lo que se refiere a la cesión de remanentes potenciales adicionales como a la recepción de los mismos para cubrir las necesidades detectadas, será equivalente al establecido en el artículo 125.2.

6. Una vez transferidos los remanentes, se volverán a calcular los importes unitarios a aplicar en los ecorregímenes afectados por la aplicación de este mecanismo.

Artículo 127. *Superación de los límites presupuestarios establecidos para las intervenciones en forma de pagos directos.*

Una vez fijados los importes unitarios definitivos conforme a lo estipulado en el artículo 124.8, el Fondo Español de Garantía Agraria O.A. establecerá los límites presupuestarios correspondientes a cada organismo pagador para cada una de las intervenciones en forma de pagos directos. Este reparto será realizado sobre la base de las realizaciones comunicadas por cada organismo pagador, y será puesto en conocimiento de cada organismo pagador a efectos de lo dispuesto en los apartados 5, 6 y 7 del artículo 26 del Real Decreto 1046/2022, de 27 de diciembre.

Artículo 128. *Superación del límite presupuestario global.*

1. Los importes totales de los pagos directos no podrán superar el límite global establecido en el anexo V del Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

Por tanto, en el caso de que el Fondo Español de Garantía Agraria O.A., una vez haya estudiado las declaraciones de gastos y las previsiones y compruebe que superan el techo financiero del citado anexo V, comunicará a los organismos pagadores el importe de gasto que podrán pagar hasta el final del ejercicio financiero, así como la parte que genera el rebasamiento del techo financiero y que se deberá pagar para el siguiente ejercicio financiero.

2. Además de lo anterior, a tenor de la información facilitada por las comunidades autónomas en el plazo indicado en el anexo II del Real Decreto 1046/2022, de 27 de diciembre (30 de abril) en cuanto a la previsión de pagos netos, así como de los pagos ya efectuados para cada campaña, el Fondo Español de Garantía Agraria O.A. verificará antes del 15 de mayo si existe rebasamiento del límite previsto en el anexo V del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021 y calculará, en su caso, un coeficiente de reducción lineal a aplicar a todos los pagos directos que comunicará a las comunidades autónomas.

Disposición adicional primera. *Referencias terminológicas.*

Toda mención a la figura de agricultor o beneficiario que se recoge en el presente real decreto debe entenderse realizada al individuo tanto de género masculino como de género femenino.

Disposición adicional segunda. *Comunicaciones a realizar por parte de los industriales arroceros.*

Mensualmente, los industriales arroceros deberán realizar, ante la autoridad competente donde se encuentre almacenado el arroz, a más tardar el día 10 de cada mes, una declaración de las existencias de arroz que se encuentren en su poder el último día del mes anterior, desglosadas tal como establece el artículo 12.b) del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión, de 20 de abril de 2017.

Anualmente, asimismo, notificarán ante la autoridad competente, y a más tardar a 30 de noviembre de cada año, el rendimiento de molino alcanzado para cada uno de los tipos de arroz referidos en el párrafo anterior procedentes de la cosecha nacional del año en cuestión.

Disposición adicional tercera. *Contención del gasto de personal.*

Lo dispuesto en este real decreto no supondrá incremento de dotaciones, ni de retribuciones, ni de otros gastos de personal.

Disposición adicional cuarta. *Tratamiento de la información.*

La información gestionada como consecuencia de la aplicación del presente real decreto, deberá hacerse de acuerdo con las indicaciones del Esquema nacional de seguridad, el Esquema nacional de interoperabilidad y las directrices fijadas por la Oficina del dato de la Secretaría de Estado de Digitalización e Inteligencia Artificial del Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital, garantizándose así su interoperabilidad con el espacio de datos de agricultura. Toda información no sujeta a consideraciones de privacidad o sometida a propiedad intelectual o secreto comercial, deberá ser publicada como datos abiertos.

Disposición transitoria primera. *Adaptación de diversos plazos y condiciones para la campaña 2023.*

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 108.2, para el año 2023 el plazo de presentación de la solicitud finalizará el 15 de junio de 2023, inclusive.

Sin perjuicio de lo anterior y no obstante lo dispuesto en el artículo 108.3, para el año 2023 serán admitidas solicitudes de ayuda, solicitudes de asignación de derechos de ayuda básica a la renta para la sostenibilidad o de la documentación que las acompaña presentadas hasta el 30 de junio sin que se aplique la reducción del 1 por ciento por cada día hábil de retraso en la presentación.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 112.1, para el año 2023, el plazo para modificar o incluir nuevas intervenciones en forma de pagos directos o de desarrollo rural, añadir parcelas individuales o derechos de pago individuales siempre que se cumplan los requisitos fijados en la intervención de que se trate, finalizará el 30 de junio, inclusive.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 112.3, para el año 2023, se establece el 8 de septiembre como la fecha límite para adaptar las parcelas agrarias de la solicitud única en relación a las intervenciones monitorizadas, en lo que se refiere a la adaptación de la delimitación gráfica o a la utilización de las parcelas agrarias.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 113.1, para el año 2023 se establece el 8 de septiembre como la fecha límite para la retirada total o parcial de solicitudes de ayuda por parte de los agricultores.

Disposición transitoria segunda. *Adaptación de diversos plazos y condiciones para la campaña 2024.*

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 108.2, para el año 2024 el plazo de presentación de la solicitud finalizará el 31 de mayo de 2024, inclusive.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 112.1, para el año 2024, el plazo para modificar o incluir nuevas intervenciones en forma de pagos directos o de desarrollo rural, añadir parcelas individuales o derechos de pago individuales siempre que se cumplan los requisitos fijados en la intervención de que se trate, finalizará el 15 de junio, inclusive.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

1. Queda derogado el Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural.

2. Queda derogado el Real Decreto 41/2021, de 26 de enero, por el que se establecen las disposiciones específicas para la aplicación en los años 2021 y 2022 de los Reales Decretos 1075/2014, 1076/2014, 1077/2014 y 1078/2014, todos ellos de 19 de diciembre, dictados para la aplicación en España de la Política Agrícola Común.

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo y modificación.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar las disposiciones que exija el desarrollo de este real decreto y, en particular, para introducir en los anexos las modificaciones o actualizaciones de carácter técnico que resulten necesarias derivadas de la normativa de la Unión Europea.

Disposición final segunda. *Título competencial.*

El presente real decreto tiene carácter básico y se dicta al amparo del artículo 149.1.13.^a de la Constitución, que reserva al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 1 de enero de 2023.

ANEXO I**Árboles forestales de ciclo corto**

Árboles forestales de cultivo corto	Densidad mínima de plantación (Plantas/hectárea)	Ciclo máximo de cosecha (desde la plantación o última corta)
<i>Eucalyptus</i> (Eucalipto).	3.300	10 años
<i>Paulownia</i> .	1.500	5 años
<i>Populus sp.</i> (Chopo).	1.100	10 años
<i>Salix sp.</i> (Sauces y Mimbrés).	5.000	10 años
<i>Robinia pseudoacacia L.</i>	5.000	10 años

ANEXO II**Códigos CNAE o IAE de las actividades excluidas conforme a lo establecido en el artículo 6***Códigos CNAE de las actividades excluidas conforme a lo establecido en el artículo 6*

Real Decreto 475/2007, de 13 de abril, por el que se aprueba la Clasificación Nacional de Actividades Económicas 2009 (CNAE-2009).

– Aeropuertos:

H51 (Transporte aéreo).

– Servicios ferroviarios:

H49.1 (Transporte interurbano de pasajeros por ferrocarril).

H49.2 (Transporte de mercancías por ferrocarril).

– Instalaciones de abastecimiento de agua:

E36 (Captación, depuración y distribución de agua).

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

– Servicios inmobiliarios:

F41.1 (Promoción inmobiliaria).

L68 (Actividades inmobiliarias).

– Instalaciones deportivas y recreativas permanentes:

R93 (Actividades deportivas, recreativas y de entretenimiento).

Códigos IAE de las actividades excluidas conforme a lo establecido en el artículo 6

– Aeropuertos:

Sección primera 74 (transporte aéreo).

– Servicios ferroviarios:

Sección primera 71 (transporte por ferrocarril).

– Instalaciones de abastecimiento de agua:

Sección primera 161 (captación, tratamiento y distribución de agua para núcleos urbanos).

– Servicios inmobiliarios:

Sección primera 833 (promoción inmobiliaria).

Sección primera 834 (servicios relativos a la propiedad inmobiliaria y a la propiedad industrial).

Sección primera 86 (alquiler de bienes inmuebles) (*).

Sección segunda 721 (agentes colegiados de la propiedad industrial y de la propiedad inmobiliaria).

Sección segunda 722 (gestores administrativos).

Sección segunda 723 (administradores de fincas).

Sección segunda 724 (intermediarios en la promoción de edificaciones).

– Instalaciones deportivas y recreativas permanentes:

Sección primera 942.2 (balnearios y baños).

Sección primera 965 (espectáculos (excepto cine y deportes)).

965.2 espectáculos al aire libre.

965.4 empresas de espectáculos.

965.5 espectáculos taurinos.

Sección primera 967 (instalaciones deportivas, escuelas y servicios de perfeccionamiento del deporte).

967.1 instalaciones deportivas.

967.2 escuelas y servicios de perfeccionamiento del deporte

Sección primera 968 (espectáculos deportivos).

Sección primera 979.4 (adiestramiento de animales y otros servicios de atenciones a animales domésticos).

Sección primera 981 (jardines, parques de recreo o de atracciones y acuáticos y pistas de patinaje).

Sección primera 989 (otras actividades relacionadas con el espectáculo y el turismo. Organización de congresos. Parques o recintos feriales).

989.3 parques o recintos feriales.

(*) Aplicable a personas jurídicas o grupos de personas físicas o jurídicas.

ANEXO III

Listado de actividades agrarias objeto de declaración

A) Actividades de producción:

– En tierras de cultivo:

- Cultivo de productos agrícolas, con inclusión de la cosecha realizándose las prácticas y labores agrícolas propias de la zona, que aseguren el normal desarrollo agronómico del cultivo.

- Cultivo sin cosechado por razones medioambientales.

- Pastoreo con animales de la explotación (en el caso de barbecho, pastos temporales y hierbas u otros forrajes herbáceos).

- Siega para la producción de hierba (en el caso de barbecho, pastos temporales y hierbas u otros forrajes herbáceos).

– En cultivos permanentes:

- Plantación.

- Recolección.

- Obtención de plantones para plantación.

– En pastos:

- Pastoreo con animales de la explotación.

- Siega para producción de hierba (sólo en pastizales).

B) Actividades de mantenimiento:

– En tierras de cultivo:

- Laboreo

- Eliminación de vegetación espontánea por métodos químicos.

- Eliminación de vegetación espontánea por medios mecánicos.

- Establecimiento de una cubierta vegetal en barbechos.

- Abonado en verde.

- Nivelación, creación de caballones y tablas en cultivos bajo agua.

– En cultivos permanentes:

- Mantenimiento del cultivo.

- Poda.

- Entutorado.

- Prácticas y labores agrícolas incluido el riego, que aseguren el normal desarrollo agronómico del cultivo para ser cosechado en los años propios de producción.

- Mantenimiento del suelo.

- Establecimiento de cubiertas vegetales.

- Establecimiento de cubiertas inertes.

- Eliminación de vegetación espontánea por métodos químicos.

- Eliminación de vegetación espontánea por medios mecánicos.

- Laboreo.

– En pastos:

- Siega de mantenimiento (sólo en pastizales).

- Desbroce (sólo en pastos arbustivos y arbolados).

- Mantenimiento del drenaje (sólo en pastizales).

- Estercolado o fertilización.

- Resiembra de especies pratenses con labor de labranza superficial.

C) A los efectos de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 9.2 el agricultor podrá declarar lo siguiente como actividad agraria:

- Sin actividad agraria por razones medioambientales.

ANEXO IV**Disposiciones relativas a actividades de mantenimiento en pastos permanentes de titularidad pública utilizados en común**

Cuando, de conformidad con el artículo 8, las actividades de mantenimiento enunciadas en el anexo III se realicen sobre un pasto permanente utilizado en común, serán necesarios:

a) La suscripción de un acuerdo expreso entre el beneficiario y la entidad gestora del pasto, indicando la actividad de mantenimiento a realizar por el comunero, la ubicación y fecha de realización, y una certificación que acredite que dicha actividad no ha sido acometida previamente por la propia entidad gestora.

b) La presentación de un informe técnico con las características y contenido que establezca la autoridad competente de la comunidad autónoma, en el que se reflejen las actuaciones previstas y una adecuada justificación de las mismas. Dicho informe no podrá tener una antigüedad superior a seis meses.

c) Resolución favorable o autorización expresa de las actividades de mantenimiento previstas, emitida por la autoridad competente en materia de medioambiente de la comunidad autónoma correspondiente.

d) La delimitación gráfica en la solicitud única de la zona del comunal en la que se van a realizar dichas actividades de mantenimiento.

e) El acotamiento físico adecuado de dicha zona, de forma que se impida el acceso de los animales durante el periodo que se establezca.

Toda esta documentación habrá de ser incorporada a la solicitud única, a más tardar a fecha fin de plazo de modificación de la solicitud única.

Se deberán registrar en el cuaderno de explotación agrícola, o en el cuaderno digital de explotación agrícola, a partir de la entrada en vigor de éste, las fechas de realización de las actividades de mantenimiento en cada parcela agrícola de pasto. Dicha anotación, deberá realizarse, a más tardar, en el plazo de un mes tras la fecha de finalización de dicha actividad. Asimismo, deberán conservarse las facturas que acrediten la realización de las actividades de mantenimiento indicadas, con objeto de justificar la ejecución de las mismas si así lo requiriera la Administración.

En caso de que las actividades de mantenimiento se hubieran efectuado con medios propios, deberá poder acreditarse ante la Administración la disponibilidad de dichos medios y la efectiva realización de las labores de mantenimiento mediante el aporte de evidencias, en particular, de fotografías geoetiquetadas que cumplan las especificaciones establecidas en el anexo XXV, si así lo requiriera la Administración.

ANEXO V**Número de animales y conversión a UGM**

A los efectos de las ayudas asociadas ganaderas, de otros pagos directos y de las situaciones de riesgo de incumplimiento de los requisitos de actividad agraria establecidos en el artículo 12 de este real decreto comunes a las superficies agrarias por las que se solicita ayuda, se aplica la siguiente tabla de conversión a Unidades de Ganado Mayor (UGM)

Bovinos.	De menos de 1 año.	0,400
	De un año a menos de dos años.	0,700
	Machos, de dos años o más.	1,000
	Novillas, de dos años o más.	0,800
	Vacas de aptitud láctea, de dos años o más.	1,000
	Otras vacas, de dos años o más.	0,800
Ovinos y caprinos.		0,100
Equinos.		0,800
Porcinos.	Lechones > 20 Kg de peso vivo.	0,027
	Cerdas de cría > 50 Kg.	0,500
	Otros cerdos.	0,300

ANEXO VI**Información mínima que debe contener la solicitud única***I. Información general*

1. La identificación del agricultor: NIF, apellidos y nombre del agricultor y, si procede, de su cónyuge y régimen matrimonial, en su caso, o razón social, fecha de nacimiento, domicilio (tipo de vía y su número, código postal, municipio y provincia), teléfono y apellidos y nombre del representante legal en su caso, con su NIF. En caso de persona física, indicación de si la titularidad de la explotación es compartida mediante la inscripción en el registro previo correspondiente. La comprobación de los datos relativos a la identidad se realizará de oficio por el órgano instructor, salvo oposición expresa por parte del beneficiario, en cuyo caso deberá aportar el correspondiente documento.

2. Datos relativos al gerente de la explotación, necesarios para dar cumplimiento al Reglamento (UE) número 2018/1091 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de julio de 2018 relativo a las estadísticas integradas sobre explotaciones agrícolas y por el que se derogan los Reglamentos (CE) número 1166/2008 y (UE) número 1337/2011, y al Plan Estadístico Nacional.

3. Los datos bancarios, con reseña de la entidad financiera, así como de las cifras correspondientes al código IBAN de banco y de sucursal, los dos dígitos de control y el número de la cuenta corriente, libreta, etc., donde se quieran recibir los pagos.

4. Declaración de que el titular de la explotación conoce las condiciones establecidas por la Unión Europea y el Estado español relativas a las intervenciones solicitadas.

5. La identificación de los derechos de la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad solicitados. Está identificación podrá ser sustituida por una declaración del productor solicitando todos los derechos de los que disponga en la base de datos de derechos establecida al efecto, incluidos los procedentes de cesiones y Reserva Nacional.

6. La autoridad competente, en relación con los costes laborales realmente pagados en el año anterior incluidos los impuestos y cotizaciones sociales, en caso de que el importe de Ayuda Básica a la Renta para la Sostenibilidad a percibir por el agricultor sobrepase los 60.000 euros, solicitará a los beneficiarios afectados la documentación que considere necesaria para poder aplicar de manera correcta los apartados 2 y 3 del artículo 16.

7. Compromiso expreso de colaborar para facilitar los controles que efectúe cualquier autoridad competente para verificar que se cumplen las condiciones reglamentarias para la concesión de las ayudas.

8. Compromiso expreso de devolver los anticipos o ayudas cobradas indebidamente, a requerimiento de la autoridad competente, incrementados, en su caso, en el interés correspondiente.

9. Declaración de que no ha presentado en otra Comunidad Autónoma en esta campaña, ninguna otra solicitud para el cobro de las intervenciones indicadas en el artículo 104.

10. Declaración formal de que todos los datos reseñados son verdaderos, y en particular en lo que se refiere a la subvencionabilidad, al requisito de agricultor activo y a la realización de la actividad agraria. Declarará de forma expresa que los cultivos y aprovechamientos, así como las actividades de producción o de mantenimiento declaradas son veraces y constituyen un fiel reflejo de su actividad agraria.

11. Las advertencias contenidas en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y demás normativa vigente.

12. Declaración de todas las parcelas agrarias de la explotación, incluidas aquéllas para las que no se solicite el cobro de ninguna intervención, indicándose en todo caso y para cada parcela, lo recogido en los puntos 1 a 5 del epígrafe III del presente anexo. Para cada recinto se indicará el régimen de tenencia, es decir, si el mismo es propiedad del beneficiario, se explota en régimen de arrendamiento o aparcería, indicando en estos casos, para recintos mayores de 2 hectáreas, el NIF del arrendador o cedente aparcerero, usufructo o si se trata de una superficie comunal asignada por una entidad gestora de la misma, en cuyo caso deberá aportar la documentación relativa a dicha asignación. En el caso de las intervenciones para el desarrollo rural basadas en superficie, se incluirán las superficies no

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

agrícolas por las que se solicita dicha ayuda. La indicación del NIF del arrendador o cedente aparcerero podrá no realizarse en aquellas comunidades autónomas que tengan puesto en práctica un sistema que permita a los propietarios de las parcelas indicar que parcelas no pueden ser solicitadas al no estar arrendadas, evitando así la utilización fraudulenta de las mismas.

13. Declaración expresa de que conoce los usos y delimitaciones que figuran en la base de datos del SIGPAC (visor) para las parcelas agrícolas declaradas y que estos se corresponden con los usos y aprovechamientos que realiza en su explotación, presentando en caso contrario la alegación de cambio de uso SIGPAC o delimitación que corresponda.

14. Los beneficiarios deberán presentar una autorización para que la autoridad competente recabe de la Tesorería General de la Seguridad Social, así como de la Agencia Tributaria y de los órganos competentes en materia tributaria de los territorios forales, la información de Seguridad Social y fiscal para poder determinar el cumplimiento de los criterios de agricultor activo, así como realizar el resto de comprobaciones a las que se hace referencia en el artículo 117.5.

Cuando el beneficiario sea una comunidad de bienes, herencia yacente o comunidad de herederos, sociedad civil sin objeto mercantil, o explotación en régimen de titularidad compartidas, en la solicitud deberá identificar al socio, partícipe o comunero que cumple el requisito del 25 % de ingresos agrarios o del alta en la seguridad social, e incluirá la autorización indicada. En caso de no presentar dicha autorización, el beneficiario deberá aportar la documentación justificativa, y en caso de ejercer como actividad principal una actividad excluida, la información fiscal correspondiente, en su caso, a sus entidades asociadas. Estas agrupaciones de personas físicas además deberán declarar, en su solicitud única, el dato de ingresos correspondientes a la actividad agrícola y ganadera de la agrupación.

15. En el caso de beneficiarios que sean personas jurídicas distintas de sociedades civiles sin objeto mercantil, o grupos de personas jurídicas, deberán declarar el total de ingresos agrarios y de ingresos totales percibidos en el periodo impositivo disponible más reciente, así como los correspondientes, en su caso, a sus entidades asociadas.

16. En el caso de las personas jurídicas y agrupaciones de personas físicas, estas deberán declarar el nombre y NIF de los socios participantes indicando el tanto por ciento de su participación en el capital social. En el caso de que se solicite la ayuda complementaria a la renta para jóvenes agricultores y jóvenes agricultoras, regulada en la sección 3, del capítulo II del título III, se deberá indicar también el sexo y fecha de nacimiento de cada socio.

17. Se incluirá referencia expresa al código de identificación asignado a cada unidad de producción en virtud del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro General de Explotaciones Ganaderas. Así mismo se deberá declarar el código de identificación asignado a la explotación en los registros agrícolas que las autoridades competentes tengan dispuestos en el momento de la solicitud, en el Registro General de la Producción Agrícola (en adelante REGEPA) regulado por el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola o con base en el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre. Sin perjuicio de anterior, cuando la autoridad competente tenga acceso a la información exigida en este punto, se eximirá al beneficiario de la necesidad de cumplimentarla.

18. Declaración expresa en la que el agricultor manifieste que no ejerce, como actividad principal, ninguna actividad que, conforme a la Clasificación Nacional de Entidades Económicas (CNAE) o conforme al Impuesto sobre Actividades Económicas (IAE), se corresponda con las actividades descritas en el artículo 6, ni es controlado por, ni tiene el control de ninguna entidad asociada, según se definen en el mismo artículo 6, que realice alguna de estas actividades como actividad principal. En esta declaración se incluirá el NIF de las entidades asociadas con las que el agricultor tenga relación.

19. En el caso de explotaciones agrícolas que realicen venta directa al consumidor final, declaración de dicha práctica, entendiéndose como tal cualquier forma de transferencia, a título oneroso o gratuito, realizada directamente por el productor a la persona consumidora final.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

20. En virtud de lo dispuesto en el artículo 117, declaración expresa para que se facilite a la Dirección General de Catastro del Ministerio de Hacienda y Función Pública, en los términos que se determinen por orden del Ministro de Hacienda, los datos personales mínimos exigibles, para que el titular catastral pueda ejercer sus derechos de acceso, respecto de las comunicaciones al Catastro Inmobiliario recogidas en el artículo 117.

21. Declaración expresa de que conoce que todos los datos consignados en la solicitud única de ayudas, así como los que se recogen de otras Administraciones públicas para la cumplimentación de la solicitud, pueden ser tratados con fines estadísticos por la Autoridad competente, cumpliendo las medidas de confidencialidad conforme al artículo 91 del Reglamento (UE) 2021/2116 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, de cara a estudios y trabajos en el marco del seguimiento de la PAC.

22. Declaración expresa de que conoce que todos los datos consignados en la solicitud única de ayudas, así como los que se recogen de otras Administraciones públicas para la cumplimentación de la solicitud y en la tramitación de la misma, podrán ser publicados por la autoridad competente, cumpliendo las medidas de protección de datos conforme al Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos.

23. De conformidad con el artículo 106.3, declaración expresa para que la autoridad competente en la gestión de la solicitud única en cada comunidad autónoma, pueda acceder a la información contenida en los registros oficiales con relación a las parcelas agrícolas de la explotación, su régimen de tenencia, actividad agraria ejercida sobre las mismas y cualesquiera otros datos de las parcelas y de las actividades agrarias en ellas desarrolladas necesarios para determinar la subvencionabilidad de las ayudas solicitadas.

24. De conformidad con el artículo 8 del Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre, declaración expresa de que conoce que la información proporcionada en la Solicitud Única y en el Cuaderno Digital de Explotación Agrícola se utilizará de oficio para actualizar la información contenida en el Registro Autonómico de Explotaciones Agrícolas.

25. A efectos de lo indicado en el artículo 10, declaración expresa de ser conocedor de que será excluido de los pagos de ayudas asociadas o ecorregímenes que solicite en superficies de regadío, en el caso de que se produzca un uso ilegal del agua de riego en las mismas que dé lugar a una sanción impuesta por la autoridad competente. Declaración expresa, en su caso, de que cuenta con una concesión, autorización, o cualquier otra forma de acceso legal, para uso privativo del agua, vigente o en tramitación, así como una autorización expresa para que la autoridad competente recabe del organismo de cuenca correspondiente la información necesaria para comprobar el cumplimiento de dicho requisito.

26. En el caso de la práctica de islas de biodiversidad en las superficies de pastos, y conforme a lo dispuesto en el artículo 31.3.b).iii el beneficiario presentará declaración responsable que indique la no utilización de productos fitosanitarios en las islas y márgenes de biodiversidad.

27. Conforme a lo previsto en el artículo 37.5, compromiso de realizar, en 2024, la práctica de siembra directa en la misma superficie que en 2023

28. Declaración expresa de ser conocedor de que en las superficies de viñedo ilegales o que no dispongan de la correspondiente autorización de plantación, conforme a lo establecido en el apartado 6 del artículo 38, no podrá percibir el importe correspondiente al ecorregimen de cubiertas vegetales y/o cubiertas inertes en las superficies de viñedo de la explotación.

29. Conforme a lo previsto en el artículo 42.3, compromiso de realizar, en 2024, la práctica de cubiertas vegetales en la misma superficie que en 2023.

En el caso de las prácticas de cubiertas vegetales e inertes en las superficies de cultivos leñosos, y conforme a lo dispuesto en los apartados 1.c) de los artículos 42 y 43, el beneficiario presentará declaración responsable que indique la no utilización de productos fitosanitarios sobre las cubiertas

30. En el caso de la práctica de espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes, y conforme a lo dispuesto en el artículo 44.8 el beneficiario presentará declaración responsable que indique la no utilización de productos fitosanitarios ni fertilizantes en las áreas no productivas con excepción de las zonas de no cosechado.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

31. Datos de Edificaciones e Instalaciones necesarios para la configuración del registro de explotaciones. Se debe identificar la clase de instalación, tipo de local y coordenadas del emplazamiento, dimensión, así como la parcela catastral en la que se localicen las instalaciones y edificaciones.

32. Para el cumplimiento porcentaje mínimo de superficie agrícola dedicada a superficies o elementos no productivos, regulado en la BCAM 8, conforme a lo previsto en el anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre:

– Indicación de las parcelas en barbecho que el beneficiario desea que le computen para el citado porcentaje mínimo.

– Indicación de las parcelas de cultivos intermedios o cultivos fijadores de nitrógeno producidos sin productos fitosanitarios.

– Declaración responsable del beneficiario de que es conocedor de la prohibición del empleo de productos fitosanitarios en la superficie de cultivos intermedios o cultivos fijadores de nitrógeno que ha decidido computar para cumplir el porcentaje mínimo establecido.

– Delimitación de las lindes forestales.

– Declaración expresa de que conoce la información relativa a los elementos del paisaje y franjas de protección de los cauces que figuran en la base de datos del SIGPAC (visor) para las parcelas agrícolas declaradas y que estos se corresponden con la realidad de su explotación, presentando en caso contrario la alegación de cambio de uso SIGPAC o delimitación que corresponda.

33. En caso de que la solicitud única sea presentada por una entidad habilitada por la comunidad autónoma a tal fin, se deberá detallar la información que permita identificar dicha entidad.

34. Declaración expresa de que autoriza a que la información proporcionada en la Solicitud Única, y en las aplicaciones desarrolladas al efecto para la gestión de la misma, se utilice de oficio para la evaluación y seguimiento del Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027 en cumplimiento de la normativa europea, para su publicación conforme a lo dispuesto el artículo 98 del Reglamento (UE) 2116/2021 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, y para el tratamiento por organismos de auditoría e investigación de la Unión, de la Administración General del Estado y de las comunidades autónomas para proteger los intereses financieros de la Unión y para la lucha contra el fraude y el conflicto de intereses, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 101 de dicho Reglamento respecto al tratamiento y protección de los datos personales.

35. En cumplimiento de lo indicado en el artículo 44 del Reglamento de Ejecución 2022/128, de la Comisión, de 21 de diciembre de 2021, si el beneficiario forma parte de un grupo empresarial, deberá declarar en la solicitud de ayuda, el nombre de la entidad matriz y número de IVA o de identificación fiscal, la matriz última y número de IVA o de identificación fiscal, así como nombre de la filial o filiales y números de identificación fiscal correspondientes. En relación con la misma información, el beneficiario deberá autorizar el tratamiento de los datos citados a los efectos de los controles requeridos y de la publicación prevista en dicho reglamento.

36. Autorización para que sus datos de contacto sean utilizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para realizar comunicaciones informativas sobre las ayudas de la PAC, ayudas estatales u otras medidas de apoyo al sector agrario, así como otras informaciones que puedan ser de interés.

37. Declaración expresa sobre si el beneficiario se compromete al uso del cuaderno digital de explotación para todas las anotaciones recogidas en el contenido mínimo del anexo II del Real Decreto 1054/2022 de 27 de diciembre.

II. Declaración expresa de lo que solicita

1. Se deberá indicar expresamente la superficie de cada una de las intervenciones por las que solicita el pago.

III. Intervenciones basadas en el ejercicio de la actividad agraria en las superficies

Deberán declararse todas las parcelas agrícolas de la explotación, indicándose en todo caso y para cada una de ellas lo recogido en los puntos 1 a 5 siguientes, y según la intervención solicitada, se indicará lo que proceda del resto de puntos:

1. La identificación se realizará mediante las referencias alfanuméricas del SIGPAC y mediante delimitación gráfica. No obstante, en aquellos términos municipales en que se produzcan modificaciones territoriales u otras razones debidamente justificadas como la recogida en el artículo 106.4.c), las comunidades autónomas podrán determinar la autorización temporal de otras referencias oficiales.

2. La superficie en hectáreas con dos decimales.

3. Las intervenciones para las que se solicita la ayuda.

4. La utilización de las parcelas, indicándose en todo caso el producto cultivado, los pastos permanentes, otras superficies forrajeras, el barbecho y tipo del mismo, los cultivos permanentes, las superficies plantadas con plantas forestales de ciclo corto, etc. El cultivo declarado deberá ser alguno de los recogidos en el catálogo citado en el artículo 105.7. Se deberán declarar las fechas previstas de inicio y fin del cultivo. Se indicará si la actividad agraria es realizada por un tercero y que, con respecto de ella, el beneficiario no es responsable.

En particular:

– En el caso de los recintos de pastos, se indicará si las parcelas van a ser objeto de producción con pastoreo con animales de la propia explotación o siega u objeto de mantenimiento mediante otras técnicas. También se indicará el año de implantación.

– En el caso de las tierras de cultivo, se podrá declarar más de un producto por campaña y parcela.

– En el caso de cultivos permanentes, además del producto cultivado, se deberá indicar el año de plantación, el tipo de cobertura del suelo y las actividades sobre la cubierta del mismo. Sin perjuicio de lo anterior, no será necesario especificar el año en cultivos permanentes plantados antes de 2010

– En determinados cultivos: aprovechamiento, destino del cultivo, sistema de cultivo, cobertura del suelo, si se trata de una superficie amparada por un régimen de calidad o producción ecológica.

5. El sistema de explotación: secano o regadío, según proceda.

6. En el caso de que la parcela se siembre o esté plantada con:

a) Cultivos proteicos (salvo la excepción prevista en el apartado a del artículo 49), arroz, remolacha azucarera, cáñamo, viñedo y algodón, la variedad cultivada siempre que se solicite la ayuda asociada correspondiente.

b) Maíz modificado genéticamente, deberán declararse todos los cultivos que se realicen por campaña y parcela. Además, el agricultor presentará una declaración responsable en la que se indique que es conocedor de la normativa aplicable al uso de este tipo de variedades.

c) Cultivos proteicos de los definidos en el artículo 48.2, se indicará si dicha parcela se destina a la producción de semilla certificada.

d) En el caso de superficies de olivar y de frutales, cuando la superficie declarada en el recinto sea mayor a 0,1 hectáreas, se indicará la especie y la variedad. En el caso de cultivos hortícolas cuando la superficie declarada en el recinto sea mayor a 0,1 hectáreas, deberán especificarse las especies a implantar en la campaña sobre la misma superficie.

e) Cáñamo, deberá incluirse toda la información necesaria para la identificación de las parcelas de cáñamo, con indicación de las variedades y cantidades de semilla utilizadas (en kg por ha). Además, el agricultor presentará las etiquetas oficiales utilizadas en los envases de las semillas. Cuando la siembra tenga lugar después de la fecha límite de modificación de la solicitud única, las etiquetas se presentarán, a más tardar, el 30 de junio. Además, el agricultor deberá presentar prueba de la existencia de un contrato con la industria transformadora a la que se destine su producción o autorización de cultivo emitida por Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.

f) Tabaco, la variedad cultivada para proporcionar información estadística requerida por la normativa de notificación de información y documentos a la Comisión.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

7. En el caso de la práctica de pastoreo extensivo, y conforme a lo dispuesto en el artículo 30.2, se deberán declarar para cada parcela de pasto, el o los códigos REGA donde se ubiquen los animales que los vayan a pastar. Además, en el momento de solicitud el agricultor que no vaya a realizar el pastoreo con todos los animales de su explotación consignará el número de animales de su explotación, por especie y categoría de acuerdo con el anexo V, con los que tiene previsto realizar esta práctica.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 30.2 bis, en el caso de explotaciones ganaderas de tipo "Producción y Reproducción", se deberán declarar las fechas previstas de inicio y fin de la realización de la actividad de pastoreo por los animales de la explotación en cada grupo de parcelas agrícolas de pasto.

8. Delimitación gráfica de las islas y márgenes de biodiversidad en las superficies de pastos a efectos de la práctica de islas de biodiversidad en dichas superficies.

9. Delimitación gráfica de las áreas no productivas siguientes, en tierras de cultivo y cultivos permanentes, a efectos la práctica de espacios de biodiversidad en dichas superficies:

- Islas y márgenes de biodiversidad.
- Barbecho semillado o de biodiversidad.
- Zona de no cosechado de cereales y oleaginosas.

10. En el caso de que el productor justifique que en una parcela realiza un método de producción ecológica deberá aportar un certificado que permita comprobar dicha declaración. Cuando la autoridad competente tenga acceso a la información exigida en este punto, se eximirá al beneficiario de la necesidad de adjuntarla con su solicitud.

11. Ayuda asociada a la producción sostenible de proteínas de origen vegetal a que se refiere la subsección 2.ª de la sección 1.ª del capítulo III del título III, el beneficiario:

- Deberá aportar declaración responsable del beneficiario de que es conocedor y se ajusta a los requisitos recogidos en el artículo 49, y en especial de que se compromete a que el destino del cultivo sea directa o indirectamente la alimentación animal o la alimentación humana, salvo en el caso de producción de semilla certificada.
- Deberá declarar la estimación de la cantidad total de alfalfa en regadío a producir procedente del total de superficie por la que se solicita ayuda.
- Deberá declarar las empresas productoras de semillas certificadas a las que pertenece.

12. En el caso de la ayuda asociada a los productores de frutos secos en áreas con riesgo de desertificación a que se refiere la subsección 6.ª de la sección 1.ª del capítulo III del título III, deberá indicar para cada parcela agrícola y recinto SIGPAC las especies y el número de árboles de cada una de las especies existentes beneficiarias de dicha ayuda.

12 bis. En el caso de la ayuda asociada al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental a que se refiere la subsección 9.ª de la sección 1.ª del capítulo III del título III, deberá indicar para cada parcela agrícola y recinto SIGPAC el número de olivos beneficiarios de dicha ayuda.

13. En el caso de la ayuda asociada a la producción tradicional de uva pasa a que se refiere la subsección 7.ª de la sección 1.ª del capítulo III del título III, deberá declarar la estimación de la cantidad total de uva a producir procedente del total de superficie por la que se solicita ayuda.

14. En el caso del pago específico al cultivo del algodón a que se refiere la subsección 8.ª de la sección 1.ª del capítulo III del título III, deberá indicar, en su caso, la organización interprofesional autorizada a la que pertenece, así como la forma de pertenencia a esta organización.

15. Datos relativos al destino del cultivo, en particular cuando se declaren cultivos hortícolas, cultivos energéticos, viñedo de vinificación y pasificación y flores, necesarios para dar cumplimiento al Reglamento (UE) núm. 2018/1091 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de julio de 2018.

IV. Intervenciones basadas en el ejercicio de la actividad ganadera

1. Indicación de las intervenciones para las que solicita la ayuda.
2. Declaración del beneficiario, de que todas las unidades de producción que constituyen la explotación y en las que mantendrán animales objeto de solicitudes de ayuda o que deben ser tenidas en cuenta para la percepción de éstas, se corresponden con las incluidas en la base de datos informatizada según lo establecido en el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo.
3. Para todas las ayudas a los ganaderos que ejerzan actividad ganadera el productor debe solicitar que le sea concedida esta ayuda por el máximo número de animales que cumplan los requisitos.
4. Declaración del productor, afirmando que es consciente de que los animales para los que se haya comprobado que no están correctamente identificados o registrados en el sistema de identificación y registro, podrán contar como animales respecto de los cuales se han detectado irregularidades.
5. Declaración de que los datos de su explotación corresponden a los contenidos en la base de datos informatizada, o en caso contrario, compromiso de comunicar al órgano competente la rectificación según lo establecido en el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo.
6. Declaración de que los datos de los animales del sector vacuno y ovino y caprino corresponden a los contenidos en la base de datos informatizada, o en caso contrario, compromiso de comunicar al órgano competente la rectificación, según lo establecido en el Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación de los animales de la especie bovina y el Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina, respectivamente.
7. A efectos de lo dispuesto en el artículo 84.4 y en el artículo 96.3, declaración del rendimiento lechero medio de bovino de la explotación y rendimiento medio lechero de ovino y/o caprino de la explotación. Se podrá exigir que se aporte certificado oficial sobre rendimiento lechero cuando sea necesario.
8. De acuerdo con lo establecido en el artículo 102.2, el beneficiario que se acoja a la ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino sin pastos a su disposición y que pastorean superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas, deben realizar la declaración de superficies en las que se realiza dicho aprovechamiento.

V. Información y documentación adicional

1. En el caso de la ayuda asociada a la producción sostenible de proteínas de origen vegetal a que se refiere la subsección 2.^a de la sección 1.^a del capítulo III del título III:
 - En caso de que la superficie objeto de solicitud de ayuda se destine a la producción de alfalfa en regadío y el beneficiario no sea titular de una explotación ganadera con una carga ganadera acorde a la superficie solicitada, deberá aportar, para la totalidad de la producción concordante con la superficie de alfalfa por la que se solicita la ayuda:
 - una copia del contrato de suministro con una o varias explotaciones ganaderas en el territorio de la UE,
 - o bien, una copia del contrato de suministro con una o varias empresas fabricantes de productos para la alimentación animal en el territorio de la UE,
 - o bien, cuando sea miembro de una figura asociativa que lleve a cabo actividades de elaboración de productos para la alimentación animal, copia del compromiso de entrega a la misma,
 - o bien, una copia del contrato de suministro con una o varias empresas deshidratadoras de forrajes en el territorio de la UE, así como declaración responsable de la empresa deshidratadora que garantice que la producción equivalente objeto de ayuda será destinada al mercado comunitario.
 - Si la superficie objeto de solicitud de ayuda se destina a la producción de semilla certificada, deberá aportar contrato entre el agricultor y la empresa productora de semilla,

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

salvo en los casos en que el agricultor forme parte de la propia estructura empresarial que produce la semilla.

2. En el caso de la ayuda asociada a la producción sostenible de remolacha azucarera a que se refiere la subsección 4.^a de la sección 1.^a del capítulo III del título III, deberá aportar una copia del contrato de suministro con la industria azucarera.

3. En el caso de la ayuda asociada a la producción sostenible de tomate para transformación a que se refiere la subsección 5.^a de la sección 1.^a del capítulo III del título III:

– Copia del contrato suscrito con la industria o, en el caso de los miembros de figuras asociativas, del compromiso de entrega del producto para transformación. En el caso de agricultores que han vendido su producción como terceros a la figura asociativa, certificado de la figura asociativa con indicación de los agricultores que comercializan como terceros.

– En el supuesto establecido en el artículo 60.4, copia del contrato establecido entre el agricultor y la figura asociativa.

4. En el caso de la ayuda asociada a la producción tradicional de uva pasa a que se refiere la subsección 7.^a de la sección 1.^a del capítulo III del título III:

– Copia del contrato suscrito con la pasificadora o, en el caso de los miembros de figuras asociativas, del compromiso de entrega. En el caso de agricultores que han vendido su producción como terceros a la figura asociativa, certificado de la figura asociativa con indicación de los agricultores que comercializan como terceros.

– En el supuesto establecido en el artículo 69.4, copia del contrato establecido entre el agricultor y la figura asociativa.

– En el supuesto establecido en el artículo 69.5, declaración responsable firmada por el productor que indique que en su explotación posee las instalaciones adecuadas para la realización de la transformación de la uva, y en la que se compromete a transformar al menos el 75 % de su producción.

5. En el caso del pago específico al cultivo del algodón a que se refiere la subsección 8.^a de la sección 1.^a del capítulo III del título III, copia del contrato de suministro a una desmotadora autorizada.

6. En el caso de las ayudas asociadas para los ganaderos extensivos de vacuno de carne, para la producción sostenible de leche de vaca, para la producción sostenible de leche de oveja y cabra a las que se refieren las subsecciones 2.^a, 5.^a y 7.^a de la sección 2.^a del capítulo III del título III, cuando el ganadero realice entregas de leche a un primer comprador cuya residencia o domicilio social no estuviese en España, justificación documental de dichas entregas.

7. Sin perjuicio de lo establecido en los párrafos anteriores, cuando la autoridad competente tenga acceso a la documentación exigida en este apartado V, se eximirá al beneficiario de la necesidad de presentación de dicha documentación, salvo en el caso de que él mismo manifieste su oposición expresa a que la administración acceda a los citados documentos.

ANEXO VII

Asignaciones financieras indicativas de las Intervenciones en forma de pagos directos

Intervenciones de pagos directos

Ejercicio Financiero	2024	2025	2026	2027	2028	
Campaña	2023	2024	2025	2026	2027	
Ayuda Básica a la Renta para la Sostenibilidad	Asignación Financiera (€)	Asignación Financiera Total 2023-2027 (€)				
Region 1.	366.680.383,45	367.368.785,34	368.055.407,68	368.752.896,80	368.752.896,80	1.839.610.370,07
Region 2.	192.510.190,90	192.884.808,95	193.239.710,26	193.594.611,58	193.594.611,58	965.823.933,27
Region 3.	224.765.436,57	225.180.879,51	225.596.322,44	226.029.075,49	226.029.075,49	1.127.600.789,50
Region 4.	89.919.120,58	90.086.283,05	90.167.963,42	90.425.125,89	90.425.125,89	451.023.618,83
Region 5.	1.570.973,09	1.574.085,65	1.577.198,21	1.580.259,74	1.580.259,74	7.882.776,43
Region 6.	55.765.669,46	55.875.187,09	55.984.704,71	56.097.755,17	56.097.755,17	279.821.071,60

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Ejercicio Financiero	2024	2025	2026	2027	2028	
Campaña	2023	2024	2025	2026	2027	
Ayuda Básica a la Renta para la Sostenibilidad	Asignación Financiera (€)	Asignación Financiera Total 2023-2027 (€)				
Región 7.	99.941.185,37	100.135.746,49	100.335.171,65	100.529.732,77	100.529.732,77	501.471.569,05
Región 8.	145.805.452,06	146.089.278,02	146.378.896,35	146.668.514,68	146.668.514,68	731.610.655,79
Región 9.	167.204.895,63	167.533.392,48	167.865.995,54	168.194.492,39	168.194.492,39	838.993.268,43
Región 10.	19.089.624,69	19.127.363,80	19.164.947,61	19.202.531,42	19.202.531,42	95.786.998,94
Región 11.	52.427.436,41	52.533.974,59	52.635.185,85	52.736.397,12	52.736.397,12	263.069.391,09
Región 12.	261.147.123,85	261.662.025,58	262.176.927,31	262.673.439,69	262.673.439,69	1.310.332.956,12
Región 13.	205.876.849,08	206.280.637,85	206.684.426,61	207.096.132,81	207.096.132,81	1.033.034.179,16
Región 14.	169.880.013,30	170.213.056,95	170.550.726,20	170.883.769,85	170.883.769,85	852.411.336,15
Región 15.	95.123.225,08	95.309.741,20	95.496.257,33	95.682.773,46	95.682.773,46	477.294.770,53
Región 16.	160.788.928,73	161.104.112,85	161.419.296,97	161.734.481,09	161.734.481,09	806.781.300,73
Región 17.	74.998.369,67	75.144.096,61	75.289.823,55	75.435.550,49	75.435.550,49	376.303.390,81
Región 18.	42.178.170,65	42.261.119,92	42.347.141,39	42.430.090,67	42.430.090,67	211.646.613,30
Región 19.	5.037.967,94	5.047.912,31	5.057.856,67	5.067.801,04	5.067.801,04	25.279.339,00
Región 20.	21.935.232,20	21.978.510,80	22.021.789,40	22.065.068,00	22.065.068,00	110.065.668,40
Importe total.	2.452.646.248,71	2.457.390.999,04	2.462.045.749,15	2.466.880.500,15	2.466.880.500,15	12.305.843.997,2

Ejercicio financiero	2024	2025	2026	2027	2028	
Campaña	2023	2024	2025	2026	2027	
Ayuda Complementaria a la Renta Redistributiva	Asignación Financiera (€)	Asignación Financiera Total 2023-2027 (€)				
Región 1.	70.715.073,06	70.807.808,86	70.910.741,53	70.992.679,13	70.992.679,13	354.418.981,70
Región 2.	36.692.310,13	36.737.625,30	36.782.940,54	36.833.699,54	36.833.699,54	183.880.275,05
Región 3.	42.971.871,06	43.026.425,07	43.076.310,31	43.133.518,56	43.133.518,56	215.341.643,56
Región 4.	17.020.717,76	17.042.910,62	17.063.971,15	17.084.282,01	17.084.282,01	85.296.163,55
Región 5.	314.881,22	314.731,70	315.343,82	315.955,94	315.955,94	1.576.868,62
Región 6.	11.177.962,85	11.172.791,42	11.195.536,37	11.218.711,84	11.218.711,84	55.983.714,32
Región 7.	20.034.421,02	20.025.492,12	20.064.915,39	20.103.823,95	20.103.823,95	100.332.476,43
Región 8.	29.218.759,73	29.198.455,00	29.256.342,50	29.314.230,00	29.314.230,00	146.302.017,23
Región 9.	33.519.329,87	33.504.388,80	33.570.083,68	33.635.778,56	33.635.778,56	167.865.359,47
Región 10.	2.540.045,76	2.540.045,76	2.540.045,76	2.540.045,76	2.540.045,76	12.700.228,80
Región 11.	10.501.711,77	10.495.573,33	10.514.572,64	10.535.857,20	10.535.857,20	52.583.572,14
Región 12.	52.310.721,38	52.277.434,04	52.377.249,95	52.479.490,18	52.479.490,18	261.924.385,73
Región 13.	41.266.537,66	41.248.191,60	41.327.347,60	41.409.865,74	41.409.865,74	206.661.808,34
Región 14.	34.055.758,33	34.041.514,41	34.108.215,78	34.175.653,04	34.175.653,04	170.556.794,60
Región 15.	19.056.890,98	19.036.345,00	19.077.019,81	19.114.223,94	19.114.223,94	95.398.703,67
Región 16.	32.214.132,98	32.321.312,81	32.283.053,94	32.251.238,12	32.251.238,12	161.320.976,18
Región 17.	15.024.804,08	15.012.171,70	15.041.284,93	15.070.398,18	15.070.398,18	75.219.057,08
Región 18.	8.451.984,36	8.445.845,10	8.464.265,70	8.479.616,20	8.479.616,20	42.321.327,56
Región 19.	1.009.649,96	1.009.039,82	1.010.989,95	1.013.028,75	1.013.028,75	5.055.737,23
Región 20.	3.421.347,82	3.990.770,52	3.998.603,24	4.006.699,62	4.006.699,62	19.424.120,82
Importe total.	481.518.911,78	482.248.872,98	482.978.834,59	483.708.796,26	483.708.796,26	2.414.164.212,08

Pago complementario a jóvenes agricultores	Asignación Financiera (€)	Asignación Financiera Total 2023-2027 (€)				
Región 1.	12.243.134,12	12.262.650,14	12.282.436,46	12.301.102,49	12.301.102,49	61.390.425,70
Región 2.	6.062.519,10	6.072.097,63	6.081.118,71	6.090.132,90	6.090.132,90	30.396.001,23
Región 3.	7.929.764,75	7.941.462,80	7.953.414,62	7.965.692,68	7.965.692,68	39.756.027,54
Región 4.	2.797.567,29	2.801.737,40	2.806.212,12	2.810.271,84	2.810.271,84	14.026.060,49
Región 5.	177.077,06	177.427,81	177.469,46	177.931,17	177.931,17	887.836,67
Región 6.	1.854.885,58	1.857.722,25	1.860.555,72	1.863.379,19	1.863.379,19	9.299.921,93
Región 7.	4.601.653,22	4.608.758,45	4.615.570,76	4.622.571,60	4.622.571,60	23.071.125,63
Región 8.	7.242.195,00	7.252.968,26	7.263.962,91	7.275.078,61	7.275.078,61	36.309.283,39
Región 9.	5.691.352,96	5.700.025,20	5.708.352,54	5.717.249,27	5.717.249,27	28.534.229,24
Región 10.	1.821.017,29	1.823.194,77	1.825.546,20	1.828.846,70	1.828.846,70	9.127.451,66
Región 11.	3.535.452,96	3.541.015,13	3.546.221,72	3.551.438,93	3.551.438,93	17.725.567,67
Región 12.	12.013.948,61	12.032.165,84	12.050.361,71	12.067.957,59	12.067.957,59	60.232.391,34
Región 13.	4.002.924,80	4.008.886,34	4.014.579,37	4.020.942,64	4.020.942,64	20.068.275,79
Región 14.	3.720.896,70	3.726.300,30	3.732.143,31	3.737.546,54	3.737.546,54	18.654.433,39
Región 15.	2.985.727,48	2.990.284,76	2.994.836,74	2.999.378,06	2.999.378,06	14.969.605,10
Región 16.	8.640.227,66	8.653.477,88	8.666.465,12	8.679.423,90	8.679.423,90	43.319.018,46
Región 17.	6.275.794,77	6.285.130,64	6.294.539,80	6.303.873,24	6.303.873,24	31.463.211,69
Región 18.	3.209.777,80	3.214.671,28	3.219.607,51	3.224.494,36	3.224.494,36	16.093.045,31
Región 19.	548.681,70	549.340,11	550.224,96	551.015,78	551.015,78	2.750.278,33
Región 20.	949.183,65	950.458,42	952.146,73	953.430,38	953.430,38	4.758.649,56
Importe total.	96.303.782,51	96.449.775,40	96.595.766,47	96.741.757,87	96.741.757,87	482.832.840,12
Importe específico para mujeres jóvenes.	21.171.100,08	21.202.016,29	21.234.170,25	21.266.272,86	21.266.272,86	106.139.832,35

ANEXO VIII

Parámetros de cálculo de la ayuda redistributiva a la renta

Región	Tramos de hectáreas	Importes (€/Ha)
1	0 ha a 11,92 ha.	16,38
	11,93 ha a 76,61 ha.	32,77
2	0 ha a 10,83 ha.	19,64
	10,84 ha a 71,66 ha.	39,28
3	0 ha a 7,78 ha.	26,12
	7,79 ha a 53,65 ha.	52,23
4	0 ha a 5,85 ha.	40,03
	5,86 ha a 42,66 ha.	80,06
5	0 ha a 1,21 ha.	61,94
	1,22 ha a 10,32 ha.	123,94
6	0 ha a 5,27 ha.	31,76
	5,28 ha a 55,07 ha.	63,54
7	0 ha a 4,91 ha.	41,34
	4,92 ha a 45,79 ha.	82,71
8	0 ha a 3,78 ha.	50,64
	3,79 ha a 30,25 ha.	101,34
9	0 ha a 3,53 ha.	81,92
	3,54 ha a 33,59 ha.	163,91
10	0 ha a 2 ha.	220,72
	2,01 ha a 20 ha.	220,72
11	0 ha a 2,61 ha.	19,80
	2,62 ha a 17,68 ha.	39,62
12	0 ha a 1,67ha.	28,57
	1,68 ha a 14,53 ha.	57,17
13	0 ha a 1,52 ha.	52,31
	1,53 ha a 13,93 ha.	104,68
14	0 ha a 1,07 ha.	73,89
	1,08 ha a 8,43 ha.	147,84
15	0 ha a 34,29 ha.	11,29
	34,30 ha a 149,88 ha.	22,59
16	0 ha a 21,96 ha.	14,37
	21,97ha a 94,62 ha.	28,76
17	0 ha a 10,26 ha.	20,71
	10,27 ha a 51,72 ha.	41,44
18	0 ha a 4,15 ha.	27,62
	4,16 ha a 13,12 ha.	55,28
19	0 ha a 6,64 ha.	39,75
	6,65 ha a 17,62 ha.	79,55
20	0 ha a 5,53 ha.	37,73
	5,54 ha a 23,05 ha.	70,19

ANEXO IX

Importes unitarios de las Intervenciones en forma de pagos directos

Ayuda Básica a la Renta para la Sostenibilidad

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Región 1.	Importe unitario planificado.	81,47	81,62	81,77	81,92	81,92
	Importe unitario mínimo.	77,4	77,54	77,68	77,82	77,82
	Importe unitario máximo.	93,69	93,86	89,95	90,11	90,11
Región 2.	Importe unitario planificado.	97,64	97,83	98,01	98,19	98,19
	Importe unitario mínimo.	92,76	92,94	93,11	93,28	93,28
	Importe unitario máximo.	112,29	112,5	107,81	108,01	108,01
Región 3.	Importe unitario planificado.	129,85	130,09	130,33	130,58	130,58
	Importe unitario mínimo.	123,36	123,59	123,81	124,05	124,05
	Importe unitario máximo.	149,33	149,6	143,36	143,64	143,64
Región 4.	Importe unitario planificado.	199,03	199,4	199,58	200,15	200,15
	Importe unitario mínimo.	189,08	189,43	189,6	190,14	190,14
	Importe unitario máximo.	228,88	229,31	219,54	220,17	220,17

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Región 5.	Importe unitario planificado.	307,88	308,49	309,1	309,7	309,7
	Importe unitario mínimo.	292,49	293,06	293,64	294,22	294,22
	Importe unitario máximo.	354,06	354,76	355,46	356,16	356,16
Región 6.	Importe unitario planificado.	157,85	158,16	158,47	158,79	158,79
	Importe unitario mínimo.	149,96	150,25	150,55	150,85	150,85
	Importe unitario máximo.	181,53	181,89	182,25	182,6	182,6
Región 7.	Importe unitario planificado.	205,47	205,87	206,28	206,68	206,68
	Importe unitario mínimo.	195,2	195,58	195,97	196,35	196,35
	Importe unitario máximo.	236,29	236,76	237,22	237,69	237,69
Región 8.	Importe unitario planificado.	251,72	252,21	252,71	253,21	253,21
	Importe unitario mínimo.	239,13	239,6	240,07	240,55	240,55
	Importe unitario máximo.	289,48	290,05	290,62	291,19	291,19
Región 9.	Importe unitario planificado.	407,2	408	408,81	409,61	409,61
	Importe unitario mínimo.	386,84	387,6	388,37	389,13	389,13
	Importe unitario máximo.	468,28	469,2	470,13	471,05	471,05
Región 10.	Importe unitario planificado.	1.229,17	1.231,60	1.234,02	1.236,44	1.236,44
	Importe unitario mínimo.	1.167,71	1.170,02	1.172,32	1.174,62	1.174,62
	Importe unitario máximo.	1.413,55	1.416,33	1.419,12	1.421,91	1.421,91
Región 11.	Importe unitario planificado.	98,42	98,62	98,81	99	99
	Importe unitario mínimo.	93,5	93,68	93,87	94,05	94,05
	Importe unitario máximo.	113,18	113,41	113,63	113,85	113,85
Región 12.	Importe unitario planificado.	142,01	142,29	142,57	142,84	142,84
	Importe unitario mínimo.	134,91	135,17	135,44	135,7	135,7
	Importe unitario máximo.	163,31	163,63	163,95	164,27	164,27
Región 13.	Importe unitario planificado.	260,03	260,54	261,05	261,57	261,57
	Importe unitario mínimo.	247,03	247,51	248	248,49	248,49
	Importe unitario máximo.	299,03	299,62	300,21	300,8	300,8
Región 14.	Importe unitario planificado.	367,26	367,98	368,71	369,43	369,43
	Importe unitario mínimo.	348,9	349,58	350,27	350,96	350,96
	Importe unitario máximo.	422,35	423,18	424,01	424,85	424,85
Región 15.	Importe unitario planificado.	56,1	56,21	56,32	56,43	56,43
	Importe unitario mínimo.	53,29	53,4	53,5	53,61	53,61
	Importe unitario máximo.	64,51	64,64	64,77	64,9	64,9
Región 16.	Importe unitario planificado.	71,42	71,56	71,7	71,84	71,84
	Importe unitario mínimo.	67,85	67,98	68,12	68,25	68,25
	Importe unitario máximo.	82,13	82,3	82,46	82,62	82,62
Región 17.	Importe unitario planificado.	102,93	103,13	103,33	103,53	103,53
	Importe unitario mínimo.	97,78	97,97	98,16	98,36	98,36
	Importe unitario máximo.	118,36	118,6	118,83	119,06	119,06
Región 18.	Importe unitario planificado.	137,29	137,56	137,84	138,11	138,11
	Importe unitario mínimo.	130,43	130,69	130,94	131,2	131,2
	Importe unitario máximo.	157,89	158,2	158,51	158,82	158,82
Región 19.	Importe unitario planificado.	197,58	197,97	198,36	198,75	198,75
	Importe unitario mínimo.	187,7	188,07	188,44	188,81	188,81
	Importe unitario máximo.	227,22	227,67	228,12	228,56	228,56
Región 20.	Importe unitario planificado.	187,53	187,9	188,27	188,64	188,64
	Importe unitario mínimo.	178,15	178,5	178,85	179,21	179,21
	Importe unitario máximo.	215,66	216,08	216,51	216,93	216,93

Ayuda Complementaria a la Renta Redistributiva

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Región 1 umbral 1.	Importe unitario planificado.	16,29	16,32	16,35	16,38	16,38
	Importe unitario mínimo.	15,48	15,5	15,53	15,56	15,56
	Importe unitario máximo.	17,1	17,14	17,17	17,2	17,2
Región 1 umbral 2.	Importe unitario planificado.	32,59	32,65	32,71	32,77	32,77
	Importe unitario mínimo.	30,96	31,02	31,07	31,13	31,13
	Importe unitario máximo.	34,22	34,28	34,35	34,41	34,41
Región 2 umbral 1.	Importe unitario planificado.	19,53	19,57	19,6	19,64	19,64
	Importe unitario mínimo.	18,55	18,59	18,62	18,66	18,66
	Importe unitario máximo.	20,51	20,55	20,58	20,62	20,62
Región 2 umbral 2.	Importe unitario planificado.	39,06	39,13	39,2	39,28	39,28
	Importe unitario mínimo.	37,11	37,17	37,24	37,32	37,32
	Importe unitario máximo.	41,01	41,09	41,16	41,24	41,24

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Región 3 umbral 1.	Importe unitario planificado.	25,97	26,02	26,07	26,12	26,12
	Importe unitario mínimo.	24,67	24,72	24,77	24,81	24,81
	Importe unitario máximo.	27,27	27,32	27,37	27,43	27,43
Región 3 umbral 2.	Importe unitario planificado.	51,94	52,04	52,13	52,23	52,23
	Importe unitario mínimo.	49,34	49,44	49,52	49,62	49,62
	Importe unitario máximo.	54,54	54,64	54,74	54,84	54,84
Región 4 umbral 1.	Importe unitario planificado.	39,81	39,88	39,92	40,03	40,03
	Importe unitario mínimo.	37,82	37,89	37,92	38,03	38,03
	Importe unitario máximo.	41,8	41,87	41,92	42,03	42,03
Región 4 umbral 2.	Importe unitario planificado.	79,61	79,76	79,83	80,06	80,06
	Importe unitario mínimo.	75,63	75,77	75,84	76,06	76,06
	Importe unitario máximo.	83,59	83,75	83,82	84,06	84,06
Región 5 umbral 1.	Importe unitario planificado.	61,58	61,7	61,82	61,94	61,94
	Importe unitario mínimo.	58,5	58,61	58,73	58,84	58,84
	Importe unitario máximo.	64,66	64,78	64,91	65,04	65,04
Región 5 umbral 2.	Importe unitario planificado.	123,49	123,4	123,64	123,88	123,88
	Importe unitario mínimo.	117,32	117,23	117,46	117,69	117,69
	Importe unitario máximo.	129,66	129,57	129,82	130,07	130,07
Región 6 umbral 1.	Importe unitario planificado.	31,57	31,63	31,69	31,76	31,76
	Importe unitario mínimo.	29,99	30,05	30,11	30,17	30,17
	Importe unitario máximo.	33,15	33,21	33,28	33,34	33,34
Región 6 umbral 2.	Importe unitario planificado.	63,31	63,26	63,39	63,52	63,52
	Importe unitario mínimo.	60,15	60,10	60,22	60,34	60,34
	Importe unitario máximo.	66,48	66,42	66,56	66,70	66,70
Región 7 umbral 1.	Importe unitario planificado.	41,09	41,17	41,26	41,34	41,34
	Importe unitario mínimo.	39,04	39,12	39,19	39,27	39,27
	Importe unitario máximo.	43,15	43,23	43,32	43,4	43,4
Región 7 umbral 2.	Importe unitario planificado.	82,41	82,35	82,51	82,67	82,67
	Importe unitario mínimo.	78,29	78,23	78,38	78,54	78,54
	Importe unitario máximo.	86,53	86,47	86,64	86,80	86,80
Región 8 umbral 1.	Importe unitario planificado.	50,34	50,44	50,54	50,64	50,64
	Importe unitario mínimo.	47,83	47,92	48,01	48,11	48,11
	Importe unitario máximo.	52,86	52,97	53,07	53,17	53,17
Región 8 umbral 2.	Importe unitario planificado.	100,99	100,88	101,08	101,28	101,28
	Importe unitario mínimo.	95,94	95,84	96,03	96,22	96,22
	Importe unitario máximo.	106,04	105,92	106,13	106,34	106,34
Región 9 umbral 1.	Importe unitario planificado.	81,44	81,6	81,76	81,92	81,92
	Importe unitario mínimo.	77,37	77,52	77,67	77,83	77,83
	Importe unitario máximo.	85,51	85,68	85,85	86,02	86,02
Región 9 umbral 2.	Importe unitario planificado.	163,33	163,2	163,52	163,84	163,84
	Importe unitario mínimo.	155,16	155,04	155,34	155,65	155,65
	Importe unitario máximo.	171,49	171,36	171,70	172,03	172,03
Región 10 umbral 1.	Importe unitario planificado.	220,72	220,72	220,72	220,72	220,72
	Importe unitario mínimo.	209,68	209,68	209,68	209,68	209,68
	Importe unitario máximo.	220,72	220,72	220,72	220,72	220,72
Región 10 umbral 2.	Importe unitario planificado.	220,72	220,72	220,72	220,72	220,72
	Importe unitario mínimo.	209,68	209,68	209,68	209,68	209,68
	Importe unitario máximo.	220,72	220,72	220,72	220,72	220,72
Región 11 umbral 1.	Importe unitario planificado.	19,68	19,72	19,76	19,8	19,8
	Importe unitario mínimo.	18,7	18,74	18,77	18,81	18,81
	Importe unitario máximo.	20,67	20,71	20,75	20,79	20,79
Región 11 umbral 2.	Importe unitario planificado.	39,49	39,45	39,52	39,6	39,6
	Importe unitario mínimo.	37,52	37,48	37,54	37,62	37,62
	Importe unitario máximo.	41,47	41,42	41,50	41,58	41,58
Región 12 umbral 1.	Importe unitario planificado.	28,4	28,46	28,51	28,57	28,57
	Importe unitario mínimo.	26,98	27,03	27,09	27,14	27,14
	Importe unitario máximo.	29,82	29,88	29,94	30	30
Región 12 umbral 2.	Importe unitario planificado.	56,98	56,92	57,03	57,14	57,14
	Importe unitario mínimo.	54,13	54,07	54,18	54,28	54,28
	Importe unitario máximo.	59,83	59,77	59,88	60,00	60,00
Región 13 umbral 1.	Importe unitario planificado.	52,01	52,11	52,21	52,31	52,31
	Importe unitario mínimo.	49,41	49,5	49,6	49,7	49,7
	Importe unitario máximo.	54,61	54,71	54,82	54,93	54,93
Región 13 umbral 2.	Importe unitario planificado.	104,31	104,22	104,42	104,63	104,63
	Importe unitario mínimo.	99,1	99,01	99,20	99,40	99,40
	Importe unitario máximo.	109,53	109,43	109,64	109,86	109,86
Región 14 umbral 1.	Importe unitario planificado.	73,45	73,6	73,74	73,89	73,89
	Importe unitario mínimo.	69,78	69,92	70,05	70,19	70,19
	Importe unitario máximo.	77,12	77,28	77,43	77,58	77,58

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Región 14 umbral 2.	Importe unitario planificado.	147,32	147,19	147,48	147,77	147,77
	Importe unitario mínimo.	139,96	139,83	140,11	140,38	140,38
	Importe unitario máximo.	154,69	154,55	154,85	155,16	155,16
Región 15 umbral 1.	Importe unitario planificado.	11,22	11,24	11,26	11,29	11,29
	Importe unitario mínimo.	10,66	10,68	10,7	10,72	10,72
	Importe unitario máximo.	11,78	11,8	11,83	11,85	11,85
Región 15 umbral 2.	Importe unitario planificado.	22,52	22,48	22,53	22,57	22,57
	Importe unitario mínimo.	21,39	21,36	21,40	21,44	21,44
	Importe unitario máximo.	23,64	23,60	23,66	23,70	23,70
Región 16 umbral 1.	Importe unitario planificado.	14,28	14,31	14,34	14,37	14,37
	Importe unitario mínimo.	13,57	13,6	13,62	13,65	13,65
	Importe unitario máximo.	15	15,03	15,06	15,09	15,09
Región 16 umbral 2.	Importe unitario planificado.	28,67	28,62	28,68	28,74	28,74
	Importe unitario mínimo.	27,23	27,19	27,25	27,30	27,30
	Importe unitario máximo.	30,1	30,05	30,11	30,18	30,18
Región 17 umbral 1.	Importe unitario planificado.	20,59	20,63	20,67	20,71	20,71
	Importe unitario mínimo.	19,56	19,59	19,63	19,67	19,67
	Importe unitario máximo.	21,61	21,66	21,7	21,74	21,74
Región 17 umbral 2.	Importe unitario planificado.	41,31	41,25	41,33	41,41	41,41
	Importe unitario mínimo.	39,24	39,19	39,26	39,34	39,34
	Importe unitario máximo.	43,37	43,31	43,40	43,48	43,48
Región 18 umbral 1.	Importe unitario planificado.	27,46	27,51	27,57	27,62	27,62
	Importe unitario mínimo.	26,09	26,14	26,19	26,24	26,24
	Importe unitario máximo.	28,83	28,89	28,95	29	29
Región 18 umbral 2.	Importe unitario planificado.	55,11	55,02	55,14	55,24	55,24
	Importe unitario mínimo.	52,36	52,27	52,38	52,48	52,48
	Importe unitario máximo.	57,87	57,77	57,90	58,00	58,00
Región 19 umbral 1.	Importe unitario planificado.	39,52	39,59	39,67	39,75	39,75
	Importe unitario mínimo.	37,54	37,61	37,69	37,76	37,76
	Importe unitario máximo.	41,49	41,57	41,66	41,74	41,74
Región 19 umbral 2.	Importe unitario planificado.	79,32	79,19	79,34	79,5	79,5
	Importe unitario mínimo.	75,36	75,23	75,37	75,53	75,53
	Importe unitario máximo.	83,29	83,15	83,31	83,48	83,48
Región 20 umbral 1.	Importe unitario planificado.	37,51	37,58	37,65	37,73	37,73
	Importe unitario mínimo.	35,63	35,7	35,77	35,84	35,84
	Importe unitario máximo.	39,38	39,46	39,54	39,61	39,61
Región 20 umbral 2.	Importe unitario planificado.	60,94	75,16	75,31	75,46	75,46
	Importe unitario mínimo.	57,90	71,40	71,54	71,69	71,69
	Importe unitario máximo.	78,76	78,92	79,08	79,23	79,23

Ayuda Complementaria a la renta para los jóvenes agricultores

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Región 1.	Importe unitario planificado.	81,47	81,62	81,77	81,92	81,92
	Importe unitario mínimo.	77,4	77,54	77,68	77,82	77,82
	Importe unitario máximo.	93,69	93,86	94,04	94,21	94,21
Mujeres región 1.	Importe unitario planificado.	93,69	93,86	94,04	94,21	94,21
	Importe unitario mínimo.	89,01	89,17	89,34	89,5	89,5
	Importe unitario máximo.	107,74	107,94	108,15	108,34	108,34
Región 2.	Importe unitario planificado.	97,64	97,83	98,01	98,19	98,19
	Importe unitario mínimo.	92,76	92,94	93,11	93,28	93,28
	Importe unitario máximo.	112,29	112,5	112,71	112,92	112,92
Mujeres región 2.	Importe unitario planificado.	112,29	112,5	112,71	112,92	112,92
	Importe unitario mínimo.	106,68	106,88	107,07	107,27	107,27
	Importe unitario máximo.	129,13	129,38	129,62	129,86	129,86
Región 3.	Importe unitario planificado.	129,85	130,09	130,33	130,58	130,58
	Importe unitario mínimo.	123,36	123,59	123,81	124,05	124,05
	Importe unitario máximo.	149,33	149,6	149,88	150,17	150,17
Mujeres región 3.	Importe unitario planificado.	149,33	149,6	149,88	150,17	150,17
	Importe unitario mínimo.	141,86	142,12	142,39	142,66	142,66
	Importe unitario máximo.	171,73	172,04	172,36	172,7	172,7
Región 4.	Importe unitario planificado.	199,03	199,4	199,58	200,15	200,15
	Importe unitario mínimo.	189,08	189,43	189,6	190,14	190,14
	Importe unitario máximo.	228,88	229,31	229,52	230,17	230,17
Mujeres región 4.	Importe unitario planificado.	228,88	229,31	229,52	230,17	230,17
	Importe unitario mínimo.	217,44	217,84	218,04	218,66	218,66
	Importe unitario máximo.	263,21	263,71	263,95	264,7	264,7

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Región 5.	Importe unitario planificado.	307,88	308,49	309,1	309,7	309,7
	Importe unitario mínimo.	292,49	293,06	293,64	294,22	294,22
	Importe unitario máximo.	354,06	354,76	355,46	356,16	356,16
Mujeres región 5.	Importe unitario planificado.	354,06	354,76	355,46	356,16	356,16
	Importe unitario mínimo.	336,36	337,02	337,69	338,35	338,35
	Importe unitario máximo.	407,17	407,98	408,78	409,58	409,58
Región 6.	Importe unitario planificado.	157,85	158,16	158,47	158,79	158,79
	Importe unitario mínimo.	149,96	150,25	150,55	150,85	150,85
	Importe unitario máximo.	181,53	181,89	182,25	182,6	182,6
Mujeres región 6.	Importe unitario planificado.	181,53	181,89	182,25	182,6	182,6
	Importe unitario mínimo.	172,45	172,79	173,13	173,47	173,47
	Importe unitario máximo.	208,76	209,17	209,58	209,99	209,99
Región 7.	Importe unitario planificado.	205,47	205,87	206,28	206,68	206,68
	Importe unitario mínimo.	195,2	195,58	195,97	196,35	196,35
	Importe unitario máximo.	236,29	236,76	237,22	237,69	237,69
Mujeres región 7.	Importe unitario planificado.	236,29	236,76	237,22	237,69	237,69
	Importe unitario mínimo.	224,48	224,92	225,36	225,8	225,8
	Importe unitario máximo.	271,73	272,27	272,8	273,34	273,34
Región 8.	Importe unitario planificado.	251,72	252,21	252,71	253,21	253,21
	Importe unitario mínimo.	239,13	239,6	240,07	240,55	240,55
	Importe unitario máximo.	289,48	290,05	290,62	291,19	291,19
Mujeres región 8.	Importe unitario planificado.	289,48	290,05	290,62	291,19	291,19
	Importe unitario mínimo.	275	275,54	276,09	276,63	276,63
	Importe unitario máximo.	332,9	333,55	334,21	334,87	334,87
Región 9.	Importe unitario planificado.	407,2	408	408,81	409,61	409,61
	Importe unitario mínimo.	386,84	387,6	388,37	389,13	389,13
	Importe unitario máximo.	468,28	469,2	470,13	471,05	471,05
Mujeres región 9.	Importe unitario planificado.	468,28	469,2	470,13	471,05	471,05
	Importe unitario mínimo.	444,87	445,74	446,62	447,5	447,5
	Importe unitario máximo.	538,52	539,58	540,65	541,71	541,71
Región 10.	Importe unitario planificado.	1.229,17	1.231,60	1.234,02	1.236,44	1.236,44
	Importe unitario mínimo.	1.167,71	1.170,02	1.172,32	1.174,62	1.174,62
	Importe unitario máximo.	1.413,55	1.416,33	1.419,12	1.421,91	1.421,91
Mujeres región 10.	Importe unitario planificado.	1.413,55	1.416,33	1.419,12	1.421,91	1.421,91
	Importe unitario mínimo.	1.342,87	1.345,52	1.348,16	1.350,81	1.350,81
	Importe unitario máximo.	1.625,58	1.628,79	1.631,99	1.635,19	1.635,19
Región 11.	Importe unitario planificado.	98,42	98,62	98,81	99	99
	Importe unitario mínimo.	93,5	93,68	93,87	94,05	94,05
	Importe unitario máximo.	113,18	113,41	113,63	113,85	113,85
Mujeres región 11.	Importe unitario planificado.	113,18	113,41	113,63	113,85	113,85
	Importe unitario mínimo.	107,53	107,74	107,95	108,16	108,16
	Importe unitario máximo.	130,16	130,42	130,68	130,93	130,93
Región 12.	Importe unitario planificado.	142,01	142,29	142,57	142,84	142,84
	Importe unitario mínimo.	134,91	135,17	135,44	135,7	135,7
	Importe unitario máximo.	163,31	163,63	163,95	164,27	164,27
Mujeres región 12.	Importe unitario planificado.	163,31	163,63	163,95	164,27	164,27
	Importe unitario mínimo.	155,14	155,45	155,75	156,06	156,06
	Importe unitario máximo.	187,8	188,17	188,54	188,91	188,91
Región 13.	Importe unitario planificado.	260,03	260,54	261,05	261,57	261,57
	Importe unitario mínimo.	247,03	247,51	248	248,49	248,49
	Importe unitario máximo.	299,03	299,62	300,21	300,8	300,8
Mujeres región 13.	Importe unitario planificado.	299,03	299,62	300,21	300,8	300,8
	Importe unitario mínimo.	284,08	284,64	285,2	285,76	285,76
	Importe unitario máximo.	343,89	344,56	345,24	345,92	345,92
Región 14.	Importe unitario planificado.	367,26	367,98	368,71	369,43	369,43
	Importe unitario mínimo.	348,9	349,58	350,27	350,96	350,96
	Importe unitario máximo.	422,35	423,18	424,01	424,85	424,85
Mujeres región 14.	Importe unitario planificado.	422,35	423,18	424,01	424,85	424,85
	Importe unitario mínimo.	401,23	402,02	402,81	403,6	403,6
	Importe unitario máximo.	485,7	486,66	487,62	488,57	488,57
Región 15.	Importe unitario planificado.	56,1	56,21	56,32	56,43	56,43
	Importe unitario mínimo.	53,29	53,4	53,5	53,61	53,61
	Importe unitario máximo.	64,51	64,64	64,77	64,9	64,9
Mujeres región 15.	Importe unitario planificado.	64,51	64,64	64,77	64,9	64,9
	Importe unitario mínimo.	61,29	61,41	61,53	61,65	61,65
	Importe unitario máximo.	74,19	74,34	74,48	74,63	74,63
Región 16.	Importe unitario planificado.	71,42	71,56	71,7	71,84	71,84
	Importe unitario mínimo.	67,85	67,98	68,12	68,25	68,25
	Importe unitario máximo.	82,13	82,3	82,46	82,62	82,62

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Campaña		2023	2024	2025	2026	2027
Mujeres región 16.	Importe unitario planificado.	82,13	82,3	82,46	82,62	82,62
	Importe unitario mínimo.	78,03	78,18	78,34	78,49	78,49
	Importe unitario máximo.	94,45	94,64	94,83	95,01	95,01
Región 17.	Importe unitario planificado.	102,93	103,13	103,33	103,53	103,53
	Importe unitario mínimo.	97,78	97,97	98,16	98,36	98,36
	Importe unitario máximo.	118,36	118,6	118,83	119,06	119,06
Mujeres región 17.	Importe unitario planificado.	118,36	118,6	118,83	119,06	119,06
	Importe unitario mínimo.	112,45	112,67	112,89	113,11	113,11
	Importe unitario máximo.	136,12	136,39	136,66	136,92	136,92
Región 18.	Importe unitario planificado.	137,29	137,56	137,84	138,11	138,11
	Importe unitario mínimo.	130,43	130,69	130,94	131,2	131,2
	Importe unitario máximo.	157,89	158,2	158,51	158,82	158,82
Mujeres región 18.	Importe unitario planificado.	157,89	158,2	158,51	158,82	158,82
	Importe unitario mínimo.	149,99	150,29	150,59	150,88	150,88
	Importe unitario máximo.	181,57	181,93	182,29	182,65	182,65
Región 19.	Importe unitario planificado.	197,58	197,97	198,36	198,75	198,75
	Importe unitario mínimo.	187,7	188,07	188,44	188,81	188,81
	Importe unitario máximo.	227,22	227,67	228,12	228,56	228,56
Mujeres región 19.	Importe unitario planificado.	227,22	227,67	228,12	228,56	228,56
	Importe unitario mínimo.	215,86	216,28	216,71	217,14	217,14
	Importe unitario máximo.	261,3	261,82	262,33	262,85	262,85
Región 20.	Importe unitario planificado.	187,53	187,9	188,27	188,64	188,64
	Importe unitario mínimo.	178,15	178,5	178,85	179,21	179,21
	Importe unitario máximo.	215,66	216,08	216,51	216,93	216,93
Mujeres región 20.	Importe unitario planificado.	215,66	216,08	216,51	216,93	216,93
	Importe unitario mínimo.	204,88	205,28	205,68	206,09	206,09
	Importe unitario máximo.	248,01	248,5	248,98	249,47	249,47

ANEXO X

Importe mínimo, planificado y máximo para cada ecorrégimen (euros/hectárea)

Ecorrégimen-tipo de superficie/práctica	Importe unitario	2023	2024	2025	2026	2027
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos húmedos. PASTOREO EXTENSIVO.	Planificado.	62,16	59,09	56,31	53,80	51,42
	Mínimo.	43,51	43,58	43,64	43,71	43,71
	Máximo.	141,74	141,74	141,74	141,74	141,74
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos húmedos. ISLAS DE BIODIVERSIDAD.	Planificado.	62,16	59,09	56,31	53,80	51,42
	Mínimo.	43,51	43,58	43,64	43,71	43,71
	Máximo.	123,46	123,46	123,46	123,46	123,46
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos húmedos. SIEGA SOSTENIBLE.	Planificado.	62,16	59,09	56,31	53,80	51,42
	Mínimo.	43,51	43,58	43,64	43,71	43,71
	Máximo.	160,75	160,75	160,75	160,75	160,75
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos mediterráneos. PASTOREO EXTENSIVO.	Planificado.	40,96	38,92	37,09	35,43	33,86
	Mínimo.	27,19	27,23	27,27	27,31	27,31
	Máximo.	94,97	94,97	94,97	94,97	94,97
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos mediterráneos. ISLAS DE BIODIVERSIDAD.	Planificado.	40,96	38,92	37,09	35,43	33,86
	Mínimo.	27,19	27,23	27,27	27,31	27,31
	Máximo.	82,72	82,72	82,72	82,72	82,72
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos mediterráneos. SIEGA SOSTENIBLE.	Planificado.	40,96	38,92	37,09	35,43	33,86
	Mínimo.	27,19	27,23	27,27	27,31	27,31
	Máximo.	107,70	107,70	107,70	107,70	107,70
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos mediterráneos insulares. PASTOREO EXTENSIVO.	Planificado.	62,96	60,92	59,09	57,43	55,86
	Mínimo.	49,19	49,23	49,27	49,31	49,31
	Máximo.	116,97	116,97	116,97	116,97	116,97
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos mediterráneos insulares. ISLAS DE BIODIVERSIDAD.	Planificado.	62,96	60,92	59,09	57,43	55,86
	Mínimo.	49,19	49,23	49,27	49,31	49,31
	Máximo.	104,72	104,72	104,72	104,72	104,72
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos mediterráneos insulares. SIEGA SOSTENIBLE.	Planificado.	62,96	60,92	59,09	57,43	55,86
	Mínimo.	49,19	49,23	49,27	49,31	49,31
	Máximo.	129,76	129,76	129,76	129,76	129,76
Agricultura de carbono y agroecología: ROTACIÓN CON ESPECIES MEJORANTES en tierras de cultivo de secano.	Planificado.	47,67	45,94	44,32	42,81	41,33
	Mínimo.	24,63	24,68	24,72	24,76	24,76
	Máximo.	105,56	105,56	105,56	105,56	105,56
Agricultura de carbono y agroecología: SIEMBRA DIRECTA en tierras de cultivo de secano.	Planificado.	47,67	45,94	44,32	42,81	41,33
	Mínimo.	24,63	24,68	24,72	24,76	24,76
	Máximo.	195	195	195	195	195
Agricultura de carbono y agroecología: ROTACIÓN CON ESPECIES MEJORANTES en tierras de cultivo de secano húmedo.	Planificado.	85,72	82,74	79,96	77,36	74,80
	Mínimo.	46,02	46,10	46,18	46,25	46,25
	Máximo.	114,07	114,07	114,07	114,07	114,07

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Ecorrégimen-tipo de superficie/práctica	Importe unitario	2023	2024	2025	2026	2027
Agricultura de carbono y agroecología: SIEMBRA DIRECTA en tierras de cultivo de secano húmedo.	Planificado.	85,72	82,74	79,96	77,36	74,80
	Mínimo.	46,02	46,10	46,18	46,25	46,25
	Máximo.	227	227	227	227	227
Agricultura de carbono y agroecología: ROTACIÓN CON ESPECIES MEJORANTES en tierras de cultivo de regadío.	Planificado.	151,99	146,81	141,98	137,46	133,01
	Mínimo.	85,72	83,14	83,27	83,40	83,40
	Máximo.	222	222	222	222	222
Agricultura de carbono y agroecología: SIEMBRA DIRECTA en tierras de cultivo de regadío.	Planificado.	151,99	146,81	141,98	137,46	133,01
	Mínimo.	85,72	83,14	83,27	83,40	83,40
	Máximo.	268	268	268	268	268
Agricultura de carbono y agroecología: ROTACIÓN CON ESPECIES MEJORANTES en tierras de cultivo de secano. Islas Baleares.	Planificado.	75,67	73,94	72,32	70,81	69,33
	Mínimo.	52,63	52,68	52,72	52,76	52,76
	Máximo.	133,56	133,56	133,56	133,56	133,56
Agricultura de carbono y agroecología: SIEMBRA DIRECTA en tierras de cultivo de secano. Islas Baleares.	Planificado.	75,67	73,94	72,32	70,81	69,33
	Mínimo.	52,63	52,68	52,72	52,76	52,76
	Máximo.	223	223	223	223	223
Agricultura de carbono y agroecología: ROTACIÓN CON ESPECIES MEJORANTES en tierras de cultivo de regadío Islas Baleares.	Planificado.	231,99	226,81	221,98	217,46	217,46
	Mínimo.	165,72	163,14	163,27	163,40	163,40
	Máximo.	302	302	302	302	302
Agricultura de carbono y agroecología: SIEMBRA DIRECTA en tierras de cultivo de regadío Islas Baleares.	Planificado.	231,99	226,81	221,98	217,46	217,46
	Mínimo.	165,72	163,14	163,27	163,40	163,40
	Máximo.	348	348	348	348	348
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos llanos. Península. CUBIERTAS VEGETALES.	Planificado.	61,07	60,08	59,12	58,19	57,18
	Mínimo.	35,57	35,64	35,71	35,78	35,78
	Máximo.	214,77	214,77	214,77	214,77	214,77
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos llanos. Península. CUBIERTAS INERTES.	Planificado.	61,07	60,08	59,12	58,19	57,18
	Mínimo.	35,57	35,64	35,71	35,78	35,78
	Máximo.	129,39	129,39	129,39	129,39	129,39
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de pendiente media. Península. CUBIERTAS VEGETALES.	Planificado.	113,95	112,23	110,56	108,94	107,20
	Mínimo.	69,59	69,71	69,84	69,96	69,96
	Máximo.	238,54	238,54	238,54	238,54	238,54
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de pendiente media. Península. CUBIERTAS INERTES.	Planificado.	113,95	112,23	110,56	108,94	107,20
	Mínimo.	69,59	69,71	69,84	69,96	69,96
	Máximo.	168,21	168,21	168,21	168,21	168,21
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y banales. Península. CUBIERTAS VEGETALES.	Planificado.	165,17	162,74	160,39	158,11	155,64
	Mínimo.	102,56	102,73	102,91	103,08	103,08
	Máximo.	272,53	272,53	272,53	272,53	272,53
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y banales. Península. CUBIERTAS INERTES.	Planificado.	165,17	162,74	160,39	158,11	155,64
	Mínimo.	102,56	102,73	102,91	103,08	103,08
	Máximo.	223,72	223,72	223,72	223,72	223,72
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos llanos. I. Baleares. CUBIERTAS VEGETALES.	Planificado.	101,07	100,08	99,12	98,19	97,18
	Mínimo.	75,57	75,64	75,71	75,78	75,78
	Máximo.	254,77	254,77	254,77	254,77	254,77
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos llanos. I. Baleares. CUBIERTAS INERTES.	Planificado.	101,07	100,08	99,12	98,19	97,18
	Mínimo.	75,57	75,64	75,71	75,78	75,78
	Máximo.	169,39	169,39	169,39	169,39	169,39
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de pendiente media. I. Baleares. CUBIERTAS VEGETALES.	Planificado.	177,95	176,23	174,56	172,94	171,20
	Mínimo.	133,59	133,71	133,84	133,96	133,96
	Máximo.	302,54	302,54	302,54	302,54	302,54
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de pendiente media. I. Baleares. CUBIERTAS INERTES.	Planificado.	177,95	176,23	174,56	172,94	171,20
	Mínimo.	133,59	133,71	133,84	133,96	133,96
	Máximo.	232,21	232,21	232,21	232,21	232,21
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y banales. I. Baleares. CUBIERTAS VEGETALES.	Planificado.	253,17	250,74	248,39	246,11	243,64
	Mínimo.	190,56	190,73	190,91	191,08	191,08
	Máximo.	360,53	360,53	360,53	360,53	360,53
Agricultura de carbono: cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y banales. I. Baleares. CUBIERTAS INERTES.	Planificado.	253,17	250,74	248,39	246,11	243,64
	Mínimo.	190,56	190,73	190,91	191,08	191,08
	Máximo.	311,72	311,72	311,72	311,72	311,72
Agroecología: espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes.	Planificado.	56,04	52,66	49,67	47,01	44,56
	Mínimo.	8,51	8,52	8,53	8,55	8,55
	Máximo.	250	250	250	250	250
Agroecología: espacios de biodiversidad en tierras de cultivo bajo agua.	Planificado.	156,78	155,19	153,64	152,13	150,41
	Mínimo.	133,26	133,47	133,67	133,87	133,87
	Máximo.	250	250	250	250	250

Los importes unitarios de las prácticas de cubiertas vegetales y de siembra directa se verían incrementados en 25 euros por hectárea en el caso de que el agricultor se comprometiera a llevar a cabo, alguna de las prácticas, el año siguiente.

ANEXO XI

Dotación financiera anual indicativa para cada ecorrégimen (euros)

Ecorrégimen-tipo de superficie	2023	2024	2025	2026	2027
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos húmedos.	103.168.071	103.324.470	103.480.869	103.637.267	103.637.267
Agricultura de carbono y agroecología: Pastoreo extensivo, siega y biodiversidad en las superficies de pastos mediterráneos.	115.305.912	115.480.712	115.655.511	115.830.310	115.830.310
Agricultura de carbono y agroecología: Rotación con especies mejorantes y siembra directa en tierras de cultivo de secano.	234.845.259	235.201.277	235.557.292	235.913.307	235.913.307
Agricultura de carbono y agroecología: Rotación con especies mejorantes y siembra directa en tierras de cultivo de secano húmedo.	37.456.883	37.513.667	37.570.450	37.627.233	37.627.233
Agricultura de carbono y agroecología: Rotación con especies mejorantes y siembra directa en tierras de cultivo de regadío.	171.471.478	171.731.424	171.991.367	172.251.310	172.251.310
Agricultura de carbono: Cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos llanos.	73.205.212	73.316.189	73.427.165	73.538.141	73.538.141
Agricultura de carbono: Cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de pendiente media.	79.390.381	79.510.734	79.631.086	79.751.439	79.751.439
Agricultura de carbono: Cubiertas vegetales y cubiertas inertes en cultivos leñosos en terrenos de elevada pendiente y bancales.	154.962.683	155.197.601	155.432.518	155.667.435	155.667.435
Agroecología: Espacios de biodiversidad en tierras de cultivo y cultivos permanentes.	123.741.630	123.929.218	124.116.805	124.304.392	124.304.392
Agroecología: Espacios de biodiversidad en tierras de cultivo bajo agua	13.945.973	13.967.115	13.988.256	14.009.398	14.009.398

ANEXO XII

Umbrales para la degresividad a que se refiere el artículo 25 (hectáreas)

Pastos húmedos.	65
Pastos mediterráneos.	95
Tierras de cultivo de secano.	70
Tierras de cultivo de secano húmedo.	30
Tierras de cultivo de regadío.	25
Cultivos leñosos en terrenos llanos (pendiente inferior al 5 %).	15
Cultivos leñosos en pendiente media (igual o mayor al 5 % e inferior al 10 %).	15
Cultivos leñosos en elevada pendiente (igual o mayor al 10 %).	15

ANEXO XIII

Listado de comarcas con pluviometría media de diez años igual o superior a 650 mm a los efectos de determinar la superficie de pastos húmedos y de tierra de cultivo de secano húmedo

CCAA	Provincia	Código Comarca	Denominación Comarca
Andalucía.	Cádiz.	1101	CAMPIÑA DE CÁDIZ.
Andalucía.	Cádiz.	1103	SIERRA DE CÁDIZ.
Andalucía.	Cádiz.	1104	DE LA JANDA.
Andalucía.	Cádiz.	1105	CAMPO DE GIBRALTAR.
Andalucía.	Huelva.	2101	SIERRA.
Andalucía.	Huelva.	2103	ANDEVALO ORIENTAL.
Andalucía.	Jaén.	2303	SIERRA DE SEGURA.
Andalucía.	Málaga.	2902	SERRANÍA DE RONDA.
Aragón.	Huesca.	2201	JACETANIA.
Aragón.	Huesca.	2202	SOBRARBE.
Aragón.	Huesca.	2203	RIBARGORZA.
Principado de Asturias.	Asturias.	3301	VEGADEO.
Principado de Asturias.	Asturias.	3302	LUARCA.
Principado de Asturias.	Asturias.	3303	CANGAS DE NARCEA.
Principado de Asturias.	Asturias.	3304	GRADO.
Principado de Asturias.	Asturias.	3305	BELMONTE DE MIRANDA.
Principado de Asturias.	Asturias.	3306	GIJÓN.
Principado de Asturias.	Asturias.	3307	OVIEDO.
Principado de Asturias.	Asturias.	3308	MIERES.
Principado de Asturias.	Asturias.	3309	LLANES.
Principado de Asturias.	Asturias.	3310	CANGAS DE ONÍS.
Cantabria.	Cantabria.	3911	COSTERA.
Cantabria.	Cantabria.	3912	SUBCOSTERA.
Cantabria.	Cantabria.	3913	LIÉBANA-TUDANCA-CABUÉRNIGA.
Cantabria.	Cantabria.	3914	PAS-IGUÑA.

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

CCAA	Provincia	Código Comarca	Denominación Comarca
Cantabria.	Cantabria.	3915	ASÓN.
Cantabria.	Cantabria.	3916	REINOSA.
Castilla-La Mancha.	Cuenca.	1602	SERRANÍA ALTA.
Castilla-La Mancha.	Cuenca.	1603	SERRANÍA MEDIA.
Castilla y León.	Ávila.	503	BARCO ÁVILA-PIEDRAHITA.
Castilla y León.	Ávila.	504	GREDOS.
Castilla y León.	Ávila.	506	VALLE DEL TIETAR.
Castilla y León.	Burgos.	901	MERINDADES.
Castilla y León.	Burgos.	903	DEMANDA.
Castilla y León.	Burgos.	907	PÁRAMOS.
Castilla y León.	Burgos.	*	CONDADO DE TREVIÑO.
Castilla y León.	Burgos.	*	LA PUEBLA DE ARGANZÓN
Castilla y León.	León.	2401	BIERZO.
Castilla y León.	León.	2402	LA MONTAÑA DE LUNA.
Castilla y León.	León.	2403	LA MONTAÑA DE RIAÑO.
Castilla y León.	León.	2404	LA CABRERA.
Castilla y León.	Palencia.	3405	GUARDO.
Castilla y León.	Palencia.	3406	CERVERA.
Castilla y León.	Palencia.	3407	AGUILAR.
Castilla y León.	Salamanca.	3707	CIUDAD RODRIGO.
Castilla y León.	Salamanca.	3708	LA SIERRA.
Castilla y León.	Soria.	4201	PINARES.
Castilla y León.	Zamora.	4901	SANABRIA.
Cataluña.	Barcelona.	801	BERGADÀ.
Cataluña.	Barcelona.	803	OSONA.
Cataluña.	Barcelona.	804	MOIANÈS.
Cataluña.	Barcelona.	808	VALLÈS ORIENTAL.
Cataluña.	Girona.	1701	LA Cerdanya.
Cataluña.	Girona.	1702	RIPOLLÈS.
Cataluña.	Girona.	1703	GARROTXA.
Cataluña.	Girona.	1704	ALT EMPORDÀ.
Cataluña.	Girona.	1706	GIRONÈS.
Cataluña.	Girona.	1707	LA SELVA.
Cataluña.	Lleida.	2501	VALL D'ARAN.
Cataluña.	Lleida.	2502	PALLARS-RIBAGORÇA.
Cataluña.	Lleida.	2503	ALT URGELL.
Cataluña.	Lleida.	2504	CONCA.
Cataluña.	Lleida.	2505	SOLSONÈS.
Extremadura.	Cáceres.	1005	LOGROSAN.
Extremadura.	Cáceres.	1007	JARAZ DE LA VERA.
Extremadura.	Cáceres.	1008	PLASENCIA.
Extremadura.	Cáceres.	1009	HERVÁS.
Extremadura.	Cáceres.	1010	CORIA.
Galicia.	A Coruña.	1501	SEPTENTRIONAL.
Galicia.	A Coruña.	1502	OCCIDENTAL.
Galicia.	A Coruña.	1503	INTERIOR.
Galicia.	Lugo.	2701	COSTA.
Galicia.	Lugo.	2702	TERRA CHA.
Galicia.	Lugo.	2703	CENTRAL.
Galicia.	Lugo.	2704	MONTAÑA.
Galicia.	Lugo.	2705	SUR.
Galicia.	Ourense.	3201	ORENSE.
Galicia.	Ourense.	3202	EL BARCO DE VALDEORRAS.
Galicia.	Ourense.	3203	VERIN.
Galicia.	Pontevedra.	3601	MONTAÑA.
Galicia.	Pontevedra.	3602	LITORAL.
Galicia.	Pontevedra.	3603	INTERIOR.
Galicia.	Pontevedra.	3604	MIÑO.
Foral de Navarra.	Navarra.	3101	NORD OCCIDENTAL.
Foral de Navarra.	Navarra.	3102	PIRINEOS.
Foral de Navarra.	Navarra.	3103	CUENCA PAMPLONA.
Foral de Navarra.	Navarra.	3104	TIERRA ESTELLA.
País Vasco.	Álava.	101	CANTÁBRICA.
País Vasco.	Álava.	102	ESTRIBACIONES GORBEA.
País Vasco.	Álava.	103	VALLES ALAVESES.
País Vasco.	Álava.	104	LLANADA ALAVESA.
País Vasco.	Álava.	105	MONTAÑA ALAVESA.
País Vasco.	Guipúzcoa.	2001	GUIPÚZCOA.
País Vasco.	Vizcaya.	4801	VIZCAYA.

CCAA	Provincia	Código Comarca	Denominación Comarca
La Rioja.	La Rioja.	2602	SIERRA RIOJA ALTA.
La Rioja.	La Rioja.	2604	SIERRA RIOJA MEDIA.

* No se incluye comarca completa, sólo municipio.

ANEXO XIV

Requisitos y condiciones que deberán cumplir los espacios de biodiversidad recogidos en el artículo 44

I. Tierras en barbecho de biodiversidad

Para que las tierras en barbecho sean elegibles a los efectos del ecorrégimen de espacios de biodiversidad, no podrán dedicarse a la producción agraria durante, al menos, un periodo de seis meses consecutivos, a contabilizar dentro del periodo comprendido entre el 1 de enero y el 30 de septiembre del año de solicitud. Asimismo, los barbechos de biodiversidad deberán permanecer implantados al menos hasta el inicio del periodo de presiembra, el 1 de septiembre del año de solicitud o, en su caso, el 30 de septiembre, cuando la autoridad competente de la comunidad autónoma haya establecido su periodo de barbecho no productivo de seis meses hasta dicha fecha. Deberán ser sembrados con una mezcla de especies elegibles, beneficiosas a efectos de la biodiversidad, que representen un mínimo de 2 familias diferentes, y que sean predominantes en dichas superficies. En ningún caso, la mezcla de especies implantadas podrá cosecharse. No obstante, se autoriza la colocación de colmenas.

La lista de especies elegibles será publicada anualmente por el Fondo Español de Garantía Agraria O.A. con suficiente antelación para garantizar la siembra en el periodo oportuno de la campaña.

Se deberá respetar una dosis mínima de siembra razonable, de modo que permita alcanzar una cubierta herbácea adecuada para lograr el objetivo perseguido de favorecer la biodiversidad y potenciar el desarrollo de polinizadores.

En la elección de especies se favorecerá que sus floraciones se distribuyan a lo largo del año, al objeto de asegurar la disponibilidad del recurso durante la mayor parte del año.

La lista de especies elegibles podrá ampliarse a decisión de la autoridad competente con otras especies adicionales para tener en cuenta sus condiciones particulares, que sean autóctonas o especies locales, siempre teniendo en cuenta una correcta selección en aras de fomentar aquellas especies propias del lugar, y que además de tener una eficacia polinizadora, pudieran ser adyuvantes en el control de malas hierbas y plagas, evitándose en todo caso aquéllas de difícil control o que pudieran ser reservorios de agentes perjudiciales, y en particular las exóticas invasoras.

Queda permitida la presencia de otras especies de carácter herbáceo, distintas de las elegibles, cuando las elegibles sean predominantes.

A los efectos de la solicitud, dicha superficie deberá ser declarada como superficie en barbecho de biodiversidad, el año de solicitud en el que se pretenda computar como espacio de biodiversidad.

II. Elementos del paisaje

Se establecerán unas dimensiones máximas, acordes a las establecidas en la definición de la BCAM 8 del anexo II del Real Decreto 1049/2022, de 27 de diciembre.

III. Márgenes o islas de biodiversidad

Se definen los márgenes de biodiversidad como aquellas franjas de terreno de vegetación que se implantan en los márgenes de las parcelas agrícolas para atender a la fauna silvestre o fauna específica, además de para lograr otros beneficios agronómicos y medioambientales, como la mejora del suelo.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

Se definen las islas de biodiversidad como los terrenos de vegetación que se implantan en las parcelas agrícolas para atender a la fauna silvestre o fauna específica, además de para lograr otros beneficios agronómicos y medioambientales, como la mejora del suelo.

Requisitos:

– Se ha de conseguir, al menos, 2 familias implantadas de entre las mencionadas en el apartado I de este anexo que podrán convivir con especies espontáneas, pero que deberán ser predominantes en dichas superficies. Se deberá respetar una dosis mínima de siembra razonable, de modo que permita alcanzar una cubierta herbácea adecuada para lograr el objetivo perseguido, que es favorecer la biodiversidad y potenciar el desarrollo de polinizadores.

– Los márgenes e islas no tendrán fin productivo y deberán permanecer implantados, al menos, hasta el 1 de septiembre del año de solicitud única. Sí se permitirá la siega o control mecánico de malas hierbas.

– No se permitirá el uso de especies vegetales alóctonas o invasoras para el establecimiento de márgenes o islas de biodiversidad.

– Se podrán establecer márgenes implantados en las franjas de protección de los ríos.

– Requisitos dimensionales:

● Márgenes de biodiversidad:

- Anchura mínima: 2 m.
- Longitud mínima: 25 m.

● Islas de biodiversidad:

- Superficie mínima: 0,01 ha.

IV. Zonas de no cosechado de cereales y oleaginosas

Las zonas de no cosechado deberán permanecer en el terreno, con carácter general, al menos hasta el 1 de septiembre del año de solicitud. No obstante, cuando el cultivo todavía permanezca implantado por no haber concluido su ciclo productivo en dicha fecha, tendrá que permanecer al menos un mes adicional desde la fecha de cosecha del resto de la parcela o, en su caso, un mes adicional desde que se haya alcanzado el estado fenológico de madurez comercial del grano.

Los requisitos dimensionales para estas zonas serán los mismos que para márgenes e islas de biodiversidad, según corresponda.

V. Zonas de no cosechado de especies aromáticas

Las zonas de no cosechado deberán permanecer en el terreno al menos dos meses adicionales desde el inicio de la fecha de recolección del resto de la superficie declarada para el cumplimiento de la práctica.

Los requisitos dimensionales para estas zonas serán los mismos que para márgenes e islas de biodiversidad, según corresponda.

Especies aromáticas incluidas: lavanda (*Lavandula angustifolia*), espliego (*Lavandula latifolia*), romero (*Rosmarinus officinalis*), tomillo (*Thymus vulgaris*), manzanilla (*Chamaemelum nobile*), salvia (*Salvia officinalis* y *Salvia lavandulifolia*), lavandín (*Lavandula x hybrida*).

ANEXO XV

Especies mejorantes

Leguminosas: guisante (*Pisum sativum* L.), habas (*Vicia faba* L.), altramuz blanco (*Lupinus albus* L.), altramuz amarillo (*Lupinus luteus* L.), altramuz azul (*Lupinus angustifolius* L.), veza o alverja (*Vicia sativa* L.), yeros [*Vicia ervilia* (L.) Willd.], algarrobas (*Vicia monanthos* Desf.), titarros (*Lathyrus cicera* L.), almortas (*Lathyrus sativus* L.), alholva (*Trigonella foenum-graecum* L.), alberjón (*Vicia narbonensis* L.), alfalfa (*Medicago sativa* L.), esparceta (*Onobrychis viciifolia* Scop.), zulla (*Hedysarum coronarium* L.), alubia o judía

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

(*Phaseolus vulgaris* L.), judía de lima (*Phaseolus lunatus* L.), judía escaflata (*Phaseolus coccineus* L.), caupí o frijol de carilla [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.], garbanzo (*Cicer arietinum* L.), lenteja (*Lens sculenta* Moench, *Lens culinaris* Moench), crotalaria (*Crotalaria juncea* L.), cacahuete (*Arachis hypogaea* L.), soja [*Glycine max* (L.)], veza vellosa (*Vicia villosa* Roth), alverja húngara (*Vicia pannonica* L.), trébol (*Trifolium spp*), meliloto amarillo (*Melilotus officinalis*), serradella (*Ornithopus sativus*), cuernecillo (*Lotus corniculatus* L.).

Cuando sea una práctica habitual de cultivo, se admitirán mezclas de las especies de leguminosas recogidas en esta lista con otros cultivos herbáceos, siempre que las leguminosas sean el cultivo predominante en la mezcla.

Crucíferas o Brasicáceas: rábano (*Raphanus sativus*), rúcula (*Eruca sativa*), colza (*Brassica napus*), nabo forrajero (*Brassica rapa*), rábano silvestre (*Raphanus raphanistrum*), mostaza blanca (*Sinapis alba*), mostaza negra (*Brassica nigra*), mostaza castaña (*Brassica juncea*), mostaza etíope (*Brassica carinata*), camelina (*Camelina sativa* (L.) Crantz).

Compuestas o Asteráceas: girasol (*Helianthus annuus* L.), cártamo (*Carthamus tinctorius* L.).

Liliáceas: ajo (*Allium sativum* L.)

ANEXO XVI

Listado Comarcas hasta 400 mm de pluviometría media correspondiente a diez años a los efectos del porcentaje de barbecho permitido en la práctica de rotaciones

CCAA	Provincia	Comarca	Denominación Comarca
Andalucía.	Almería.	401	LOS VÉLEZ.
Andalucía.	Almería.	402	ALTO ALMANZORA.
Andalucía.	Almería.	403	BAJO ALMANZORA.
Andalucía.	Almería.	404	RÍO NACIMIENTO.
Andalucía.	Almería.	405	CAMPO DE TABERNAS.
Andalucía.	Almería.	406	ALTO ANDARAX.
Andalucía.	Almería.	407	CAMPO DALIAS.
Andalucía.	Almería.	408	CAMPO NÍJAR Y BAJO ANDARAX.
Andalucía.	Granada.	1802	GUADIX.
Andalucía.	Granada.	1803	BAZA.
Aragón.	Huesca.	2206	MONEGROS.
Aragón.	Huesca.	2208	BAJO CINCA.
Aragón.	Zaragoza.	5005	ZARAGOZA.
Aragón.	Zaragoza.	5007	CASPE.
Castilla-La Mancha.	Albacete.	202	MANCHUELA.
Castilla-La Mancha.	Albacete.	204	CENTRO.
Castilla-La Mancha.	Albacete.	205	ALMANSA.
Castilla-La Mancha.	Albacete.	207	HELLÍN.
Castilla-La Mancha.	Ciudad Real.	1302	CAMPO DE CALATRAVA.
Castilla-La Mancha.	Ciudad Real.	1303	MANCHA.
Castilla-La Mancha.	Cuenca.	1606	MANCHA BAJA.
Castilla-La Mancha.	Toledo.	4503	SAGRA-TOLEDO.
Castilla-La Mancha.	Toledo.	4506	MONTE DE LOS YÉBENES.
Castilla-La Mancha.	Toledo.	4507	LA MANCHA.
Castilla y León.	Ávila.	501	ARÉVALO-MADRIGAL.
Castilla y León.	Salamanca.	3703	SALAMANCA.
Castilla y León.	Salamanca.	3704	PEÑARANDA DE BRACAMONTE.
Castilla y León.	Valladolid.	4703	SUR.
Castilla y León.	Zamora.	4906	DUERO BAJO.
Cataluña.	Lleida.	2507	URGELL.
Cataluña.	Lleida.	2509	SEGRIÀ.
Extremadura.	Badajoz.	608	CASTUERA.
Madrid.	Madrid.	2804	CAMPIÑA.
Madrid.	Madrid.	2806	VEGAS.
Región de Murcia.	Murcia.	3001	NORDESTE.
Región de Murcia.	Murcia.	3002	NOROESTE.
Región de Murcia.	Murcia.	3003	CENTRO.
Región de Murcia.	Murcia.	3004	RÍO SEGURA.
Región de Murcia.	Murcia.	3005	SUROESTE Y VALLE GUADALENTÍN.
Región de Murcia.	Murcia.	3006	CAMPO DE CARTAGENA.

CCAA	Provincia	Comarca	Denominación Comarca
Comunidad Valenciana.	Alicante/Alacant.	301	VINALOPÓ.
C. Valenciana.	Alicante/Alacant.	304	CENTRAL.
C. Valenciana.	Alicante/Alacant.	305	MERIDIONAL.

ANEXO XVII

Listado cultivos leñosos

Cultivos leñosos
OLIVO.
VIÑA.
ALMENDRO.
MELOCOTONERO.
NECTARINO.
ALBARICOQUERO.
PERAL.
MANZANO.
CEREZO.
CIRUELO.
NOGAL.
CASTAÑO.
VIÑA-OLIVAR.
ALGARROBO.
AVELLANO.
PISTACHO.
PLATERINA.
PARAGUAYO.
CLEMENTINA.
SATSUMA.
NARANJO.
LIMONERO.
POMELO o TORONJA.
MANDARINO.
MANDARINO HÍBRIDO.
MEMBRILLO.
KIWI.
CAQUI o PALOSANTO.
NÍSPERO.
GRANADO.
HIGUERA.
AGUACATE.
MANGO.
CHIRIMOYO.
VIÑA-FRUTAL.
OLIVAR-FRUTAL.
CÍTRICOS HÍBRIDOS-CAQUI.
NARANJO-AGUACATE.
CEREZO-OLIVAR.
CEREZO-ALGARROBO.
NARANJO AMARGO.
AZUFAIFO.
LIMA.
ARGÁN.
GUAYABO.
ALMENDRO-OLIVAR.
NARANJO-CAQUI.
NARANJO-MANDARINO.
NÍSPERO-CAQUI.
CLEMENTINA-CAQUI.
SATSUMA-CAQUI.
ARÁNDANO.
GROSELLERO.
ZARZAMORA.
ENDRINO O ARAÑÓN.
FRAMBUESA.
FRUTOS DEL BOSQUE.

Cultivos leñosos
FRUTOS DE CÁSCARA.
BAYAS GOJI.
ENCINA MICORRIZADA O TRUFA
MANO DE BUDA.

ANEXO XVIII

Elementos del paisaje, espacios e islas de biodiversidad a efectos de la práctica del artículo 44 y factores de ponderación

Para la determinación de la superficie computable por cada una de las categorías de espacios de biodiversidad enumerados en la práctica del artículo 43, se utilizarán los siguientes factores de conversión y ponderación:

Tipo de superficie y elemento no productivo	Factor de conversión (m/árbol a m ²)	Factor de ponderación	Superficies y elementos no productivos (m ²)
Tierras en barbecho de biodiversidad (por 1 m ²).	No procede	1,5	1,5
Márgenes de biodiversidad (por 1 m).	6	2	12
Terrazas (terrazas de retención, bancales, ribazos) (por 1 m).	2	1	2
Setos/franjas arboladas (por 1 m).	5	2	10
Árbol aislado (por árbol).	20	1,5	30
Árboles en hilera (por 1 m).	5	2	10
Grupo de árboles (por 1 m ²).	No procede	1,5	1,5
Lindes de campo (por 1 m).	6	1,5	9
Charcas (charcas, lagunas, estanques y abrevaderos naturales) (por 1 m ²).	No procede	1,5	1,5
Islas o enclaves (islas de vegetación natural o roca) y majanos (por 1 m ²).	No procede	1	1
Islas de biodiversidad (por 1 m ²).	No procede	1,5	1,5
Muros de piedra (por 1m).	1	1	1
Pequeñas construcciones de arquitectura tradicional (por 1 m ²).	No procede	1	1
Zonas de no cosechado de cereal, oleaginosa y aromáticas (por 1m ²).	No procede	1	1

ANEXO XIX

Asignación financiera total de las ayudas asociadas agrícolas (en euros)

Tipo de Ayuda	2023	2024	2025	2026	2027	
Ayuda asociada a la producción sostenible de proteínas de origen vegetal.	Ayuda a la producción de legumbres.	6.727.658	6.727.658	6.727.658	6.727.658	6.727.658
	Ayuda a la producción del resto de leguminosas.	40.794.452	40.794.452	40.794.452	40.794.452	40.794.452
	Ayuda a la producción de semillas certificadas de las legumbres.	507.638	507.638	507.638	507.638	507.638
	Ayuda a la producción de semillas certificadas del resto de leguminosas.	3.222.340	3.222.340	3.222.340	3.222.340	3.222.340
	Total.	51.252.088	51.252.088	51.252.088	51.252.088	51.252.088
Ayuda asociada a la producción sostenible de arroz.	Total.	14.200.000	14.200.000	14.200.000	14.200.000	14.200.000
Ayuda asociada a la producción sostenible de remolacha azucarera.	Zona de producción de remolacha azucarera de siembra primaveral.	14.350.000	14.350.000	14.350.000	14.350.000	14.350.000
	Zona de producción de remolacha azucarera de siembra otoñal.	2.650.000	2.650.000	2.650.000	2.650.000	2.650.000
	Total.	17.000.000	17.000.000	17.000.000	17.000.000	17.000.000
Ayuda asociada a la producción sostenible de tomate para transformación.	Total.	9.300.000	9.300.000	9.300.000	9.300.000	9.300.000
Ayuda Asociada a los productores de frutos secos en áreas con riesgo de desertificación.	Península.	13.351.454	13.351.454	13.351.454	13.351.454	13.351.454
	Baleares.	648.546	648.546	648.546	648.546	648.546
	Total.	14.000.000	14.000.000	14.000.000	14.000.000	14.000.000
Ayuda Asociada a la Producción Tradicional de Uva Pasa.	Total.	680.000	680.000	680.000	680.000	680.000
Pago Específico al cultivo del algodón.	Total.	59.690.640	59.690.640	59.690.640	59.690.640	59.690.640
Ayuda asociada al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental.	Total.	27.594.584,30	27.594.584,30	27.594.584,30	27.594.584,30	27.594.584,30

ANEXO XX

**Importes unitarios mínimos y máximos de las ayudas asociadas a agricultores
(en euros por hectárea)**

Tipo de Ayuda		Concepto	2023	2024	2025	2026	2027	
Ayuda asociada a la producción sostenible de proteínas de origen vegetal.	Ayuda a la producción de legumbres.	Mínimo Peninsular.	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	
		Máximo Peninsular.	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	
		Mínimo Baleares.	46,40	46,40	46,40	46,40	46,40	
		Máximo Baleares.	139,20	139,20	139,20	139,20	139,20	
	Ayuda a la producción del resto de leguminosas.	Mínimo Peninsular.	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	
		Máximo Peninsular.	120	120	120	120	120	
		Mínimo Baleares.	34,80	34,80	34,80	34,80	34,80	
		Máximo Baleares.	139,20	139,20	139,20	139,20	139,20	
	Ayuda a la producción de semillas certificadas de las especies pertenecientes a la familia de leguminosas.	Legumbres.	Mínimo Peninsular.	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
			Máximo Peninsular.	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
			Mínimo Baleares.	46,40	46,40	46,40	46,40	46,40
			Máximo Baleares.	139,20	139,20	139,20	139,20	139,20
		Resto Leguminosas.	Mínimo Peninsular.	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
			Máximo Peninsular.	120	120	120	120	120
			Mínimo Baleares.	34,80	34,80	34,80	34,80	34,80
			Máximo Baleares.	139,20	139,20	139,20	139,20	139,20
	Ayuda asociada a la producción sostenible de arroz.	Mínimo Peninsular.	128,91	128,91	128,91	128,91	128,91	
		Máximo Peninsular.	237,47	237,47	237,47	237,47	237,47	
Mínimo Baleares.		149,54	149,54	149,54	149,54	149,54		
Máximo Baleares.		275,47	275,47	275,47	275,47	275,47		
Ayuda asociada a la producción sostenible de remolacha azucarera.	Zona de producción de siembra primaveral.	Mínimo.	270	270	270	270	270	
		Máximo.	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	
	Zona de producción de siembra otoñal.	Mínimo.	195	195	195	195	195	
		Máximo.	650,00	650,00	650,00	650,00	650,00	
Ayuda asociada a la producción sostenible de tomate para transformación.	Mínimo.	256,98	256,98	256,98	256,98	256,98		
	Máximo.	314,09	314,09	314,09	314,09	314,09		
Ayuda Asociada a los productores de frutos secos en áreas con riesgo de desertificación.	Mínimo Peninsular.	58,12	58,12	58,12	58,12	58,12		
	Máximo Peninsular.	71,04	71,04	71,04	71,04	71,04		
	Mínimo Insular.	109,27	109,27	109,27	109,27	109,27		
	Máximo Insular.	133,55	133,55	133,55	133,55	133,55		
Ayuda Asociada a la Producción Tradicional de Uva Pasa.	Mínimo.	686,87	686,87	686,87	686,87	686,87		
	Máximo.	843,77	843,77	843,77	843,77	843,77		
Ayuda Asociada al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental.	Mínimo Peninsular tramo 1.	35,28	35,28	35,28	35,28	35,28		
	Máximo Peninsular tramo 1.	117,59	117,59	117,59	117,59	117,59		
	Mínimo tramo 2.	17,64	17,64	17,64	17,64	17,64		
	Máximo tramo 2.	58,80	58,80	58,80	58,80	58,80		
	Mínimo Insular.	38,81	38,81	38,81	38,81	38,81		
	Máximo Insular.	129,35	129,35	129,35	129,35	129,35		

ANEXO XXI

Asignación financiera total de las ayudas asociadas ganaderas (en euros)

	2023	2024	2025	2026	2027
Ayuda asociada para los ganaderos extensivos de vacuno de carne.	186.610.000	186.610.000	186.610.000	186.610.000	186.610.000
Ayuda asociada para el engorde de terneros en la explotación de nacimiento.	12.390.000	12.390.000	12.390.000	12.390.000	12.390.000
Ayuda asociada para el engorde sostenible de terneros.	25.900.000	25.900.000	25.900.000	25.900.000	25.900.000
Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de vaca.	122.000.000	122.000.000	122.000.000	122.000.000	122.000.000
Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino de carne.	131.620.000	131.620.000	131.620.000	131.620.000	131.620.000
Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de oveja y cabra.	44.680.000	44.680.000	44.680.000	44.680.000	44.680.000
Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino sin pastos a su disposición y que pastorean superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas.	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000

ANEXO XXII

Importes unitarios mínimos y máximos de las ayudas asociadas a ganaderos (€/animal elegible)

		2023	2024	2025	2026	2027	
Ayuda asociada para los ganaderos extensivos de vacuno de carne.	Mínimo Peninsular.	67,36	67,36	67,36	67,36	67,36	
	Máximo Peninsular.	304,38	304,38	304,38	304,38	304,38	
	Mínimo Peninsular Raza Autóctona.	74,10	74,10	74,10	74,10	74,10	
	Máximo Peninsular Raza Autóctona.	334,82	334,82	334,82	334,82	334,82	
	Mínimo Insular.	76,41	76,41	76,41	76,41	76,41	
	Máximo Insular.	456,57	456,57	456,57	456,57	456,57	
	Mínimo Insular Raza Autóctona.	84,05	84,05	84,05	84,05	84,05	
	Máximo Insular Raza Autóctona.	502,23	502,23	502,23	502,23	502,23	
Ayuda asociada para el engorde de terneros en la explotación de nacimiento.	Mínimo Peninsular.	21,17	21,17	21,17	21,17	21,17	
	Máximo Peninsular.	43,48	43,48	43,48	43,48	43,48	
	Mínimo Insular.	28,38	28,38	28,38	28,38	28,38	
	Máximo Insular.	113,25	113,25	113,25	113,25	113,25	
Ayuda asociada para el engorde sostenible de terneros.	Mínimo Peninsular (hasta 600 terneros).	13,02	13,02	13,02	13,02	13,02	
	Máximo Peninsular (hasta 600 terneros).	76,09	76,09	76,09	76,09	76,09	
	Mínimo Peninsular (601 a 1.417 terneros).	6,51	6,51	6,51	6,51	6,51	
	Máximo Peninsular (601 a 1.417 terneros).	21,74	21,74	21,74	21,74	21,74	
	Mínimo Insular (hasta 1.417 terneros).	19,53	19,53	19,53	19,53	19,53	
	Máximo Insular (hasta 1.417 terneros).	114,14	114,14	114,14	114,14	114,14	
	Mínimo Peninsular (hasta 150 vacas).	153,00	153,00	153,00	153,00	153,00	
	Máximo Peninsular (hasta 150).	173,00	173,00	173,00	173,00	173,00	
Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de vaca.	Mínimo Peninsular (151 hasta 725 vacas).	76,00	76,00	76,00	76,00	76,00	
	Máximo Peninsular (151 hasta 725 vacas).	86,50	86,50	86,50	86,50	86,50	
	Mínimo Peninsular zonas de montaña (hasta 150 vacas).	176,00	176,00	176,00	176,00	176,00	
	Máximo Peninsular zonas de montaña (hasta 150 vacas).	198,95	198,95	198,95	198,95	198,95	
	Mínimo Peninsular zonas de montaña (151 hasta 725 vacas).	88,00	88,00	88,00	88,00	88,00	
	Máximo Peninsular zonas de montaña (151 hasta 725 vacas).	99,48	99,48	99,48	99,48	99,48	
	Mínimo Insular (hasta 725 vacas).	183,00	183,00	183,00	183,00	183,00	
	Máximo Insular (hasta 725 vacas).	207,60	207,60	207,60	207,60	207,60	
	Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino de carne.	Mínimo Peninsular.	12,80	12,80	12,80	12,80	12,80
		Máximo Peninsular.	42,46	42,46	42,46	42,46	42,46
Mínimo Insular.		19,21	19,21	19,21	19,21	19,21	
Máximo Insular.		63,68	63,68	63,68	63,68	63,68	
Ayuda asociada para la producción sostenible de leche de oveja y cabra.	Mínimo Peninsular.	10,55	10,55	10,55	10,55	10,55	
	Máximo Peninsular.	30,22	30,22	30,22	30,22	30,22	
	Mínimo Insular.	15,83	15,83	15,83	15,83	15,83	
	Máximo Insular.	45,33	45,33	45,33	45,33	45,33	
Ayuda asociada para los ganaderos extensivos y semiextensivos de ovino y caprino sin pastos a su disposición y que pastorean superficies de rastrojeras, barbechos y restos hortofrutícolas.	Mínimo Peninsular.	2,09	2,09	2,09	2,09	2,09	
	Máximo Peninsular.	30,23	30,23	30,23	30,23	30,23	
	Mínimo Insular.	3,89	3,89	3,89	3,89	3,89	
	Máximo Insular.	45,35	45,35	45,35	45,35	45,35	

ANEXO XXIII

Morfotipos a los que hacen referencia los artículos 84 y 93

- Angler Rotvieh (Angeln) – Rødt dansk mælkerace (RMD) – German Red – Lithuanian Red.
- Ayrshire.
- Armoricaine.
- Bretonne pie noire.
- Frisona.
- Groninger Blaarkop.
- Guernsey.
- Jersey.
- Malkeborsthorn.
- Reggiana.

- Valdostana Nera.
- Itäsuomenkarja.
- Länsisuomenkarja.
- Pohjoissuomenkarja.

ANEXO XXIV

Consideraciones relativas a la declaración de pastos permanentes

De acuerdo con el artículo 106.4.c), la identificación de la parcela agrícola en la declaración gráfica de superficies de pastos permanentes, cuando se trate de superficies de uso común, se realizará teniendo en cuenta lo siguiente:

1. La autoridad competente de la comunidad autónoma podrá decidir que los recintos que se declaren sean recintos normales o recintos con otras referencias oficiales. Se consideran recintos normales los que tienen una identificación referenciada en SIGPAC.

2. Tanto si se trata de recintos normales como recintos con otras referencias oficiales, la autoridad gestora del pasto declarado en común, de forma previa a la apertura de la solicitud única o en paralelo a la misma, deberá presentar una declaración, con base en el procedimiento que establezca la autoridad competente de la comunidad autónoma, en la que se incluya, al menos, la siguiente información:

- Datos generales de la autoridad gestora: nombre o razón social y, si se dispone del mismo, DNI/NIF. Debe ser puesto en conocimiento de los agricultores por parte de dicha autoridad gestora.

- Denominación, si procede, del pasto declarado en común y, si se dispone del mismo, número de MUP en el caso de los montes de utilidad pública.

- En su caso, código identificativo del recinto con otras referencias oficiales: será definido por la autoridad competente de la comunidad autónoma y puesto en conocimiento de los agricultores, necesariamente antes de que finalice el período de modificación de la solicitud única, a efectos de que pueda ser utilizado en la declaración de superficies. De forma general, para un pasto declarado en común concreto se definirá un único código identificativo, a no ser que la adjudicación se realice por zonas concretas de dicho pasto, en cuyo caso se definirá un código por zona.

1. Código de provincia y municipio.
2. Códigos de agregado y zona.
3. Polígono (3 posiciones): se codificará con números del rango de los 900.
4. Parcela (5 posiciones): se codificará con números del rango de los 99000.
5. Recinto (5 posiciones): se codificará con números del rango de los 99000.

- Recintos reales asociados que forman parte de los pastos declarados en común (superficie bruta). La autoridad competente de la comunidad autónoma comunicará a la autoridad gestora la información más actualizada disponible en el SIGPAC al inicio de cada campaña, sin perjuicio de la responsabilidad de la autoridad gestora y los solicitantes de los pastos declarados en común respecto a la veracidad de la declaración.

- Delimitación gráfica de la superficie de los pastos utilizada en común dentro de los recintos reales mencionados en el párrafo anterior.

- Coeficiente de subvencionabilidad (CSP) de los pastos declarados en común. El CSP se establecerá en cada uno de los recintos que conforman el pasto declarado en común.

- Agricultores asociados con su NIF.

- Participación de cada agricultor en el pasto declarado en común, que podrán ser el número de hectáreas asignadas a cada uno de los agricultores o el porcentaje de participación.

- Número de animales a los que se autoriza a cada titular a llevar al pasto utilizado en común y fecha de inicio y fin del periodo en que se autoriza a realizar dicha actividad.

- Código o códigos REGA asignados a dicho pasto.

- Titularidad pública o privada del pasto declarado en común.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

3. En los casos en los que, conforme lo estipulado en el artículo 8 y en el anexo IV, se opte por formalizar acuerdo con la autoridad gestora del pasto utilizado en común para realizar actividades de mantenimiento, la autoridad gestora implicada, de forma previa a la apertura de la solicitud única o en paralelo a la misma, deberá presentar además una declaración respecto de la superficie afectada, con base en el procedimiento que establezca la autoridad competente de la comunidad autónoma, en la que, además de la información contenida en el apartado 2 anterior, se tenga en cuenta la siguiente consideración:

– Debe recogerse la identificación de los recintos reales del pasto permanente utilizado en común en los que se vaya a realizar la actividad de mantenimiento, así como la delimitación gráfica de dichas superficies. Estos recintos reales no se reflejarán en la declaración del pasto dedicado a pastoreo o siega, realizada de forma paralela por la autoridad gestora, y se excluirán por tanto del reparto que a dichos efectos se realiza a los ganaderos.

4. Por su parte, el solicitante de pastos declarados en común deberá declarar:

a) En el caso de declarar recintos normales, indicará la relación de todos los recintos de los que ha sido adjudicatario y la superficie asignada en cada uno de ellos en hectáreas con dos decimales.

b) En el caso de declarar recintos con otras referencias oficiales:

– Hectáreas asignadas por la autoridad gestora del pasto declarado en común que solicita.

– Datos generales de la autoridad Gestora del pasto declarado en común, que deberá coincidir con el identificativo a que hace referencia en el punto anterior de la declaración de la autoridad gestora.

– Código identificativo del recinto o recintos con otras referencias oficiales correspondientes al pasto declarado en común que desea declarar y que ha sido definido previamente por la autoridad gestora. Debe coincidir con el código a que hace referencia el punto anterior de la declaración de la autoridad gestora.

ANEXO XXV

Especificaciones fotos georreferenciadas

1. Información mínima que deben contener las fotografías georreferenciadas:

a) Ubicación geográfica: longitud y latitud.

b) Fecha y hora de captura, debiendo estar registradas automáticamente por la cámara o teléfono móvil utilizado. No se permite establecer en el dispositivo la fecha y hora de forma manual.

c) Información de los recintos SIGPAC o las parcelas agrícolas afectadas.

d) La identificación del cultivo y, en su caso, el estado de desarrollo del mismo, o el cumplimiento del requisito o compromiso que se pretende verificar deben ser plenamente identificables en la fotografía.

2. Formato de imagen, calidad y parámetros.

Las imágenes deberán tener una resolución mínima de 2 megapíxeles. En consecuencia, los sensores de la cámara empleada habrán de tener, como mínimo, la resolución indicada.

3. Número de fotografías.

Se tomarán un mínimo de dos fotografías. Entre las fotografías aportadas deberá haber, al menos:

a) Una fotografía general que refleje la superficie afectada por la incidencia.

b) Una fotografía de detalle que permita comprobar la veracidad de la incidencia o aportar la información requerida.

4. Integridad y seguridad de la información.

§ 6 Aplicación, a partir de 2023, de las intervenciones en forma de pagos directos

En ningún caso se admitirán fotografías editadas, bien sea por aplicación de filtros y efectos, o por la manipulación de estas en cualquier aspecto. Al efecto, se establecerán las medidas necesarias que permitan la detección de dicha manipulación.

En todo caso, durante la captura de las fotografías, se evitará que aparezcan en ellas personas, matrículas de automóviles, carteles o logos con objeto de cumplir los requerimientos de privacidad.

§ 7

Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

Jefatura del Estado
«BOE» núm. 185, de 3 de agosto de 2013
Última modificación: 15 de diciembre de 2021
Referencia: BOE-A-2013-8554

JUAN CARLOS I

REY DE ESPAÑA

A todos los que la presente vieren y entendieren.
Sabed: Que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente ley.

PREÁMBULO

I

La Alimentación en España es un signo de identidad que surge de la gran variedad y riqueza de las producciones agroalimentarias de este país que son consecuencia de la diversidad de sus tierras, mares, ecosistemas y tradiciones.

La importancia por tanto de todo lo relacionado con los alimentos, no deriva sólo de la necesidad de satisfacer una función primaria de todo ser humano, sino de la intrínseca relación que la alimentación ha venido tradicionalmente manteniendo con la sociedad, la economía y el medio rural en España.

Este vínculo inexorable ha ido consolidándose con el paso del tiempo y generando alrededor un sector de vital importancia, que tiene como fin último no sólo atender a las demandas de los consumidores, sino generar riqueza y contribuir de forma significativa al crecimiento económico y al desarrollo y progreso del medio rural español.

El sector agroalimentario en España tiene pues un valor estratégico innegable para la economía nacional, tal y como lo corroboran las magnitudes económicas sobre su participación en el PIB, en la balanza comercial, su dimensión, el número de empleos que genera o sus cotas de producción, que le sitúan como el primer sector manufacturero y uno de los que gozan de mayor proyección internacional.

No obstante, es un sector vulnerable en su conjunto por sus propias características, ya que integra a una amplia diversidad de agentes de los sectores de la producción, la transformación y la distribución, que a su vez se ven limitados individualmente por su idiosincrasia.

Con carácter general, el sector productor agrario se ve afectado por un alto nivel de atomización, en el que mayoritariamente se integran empresas de pequeña dimensión. La

rigidez de la demanda, la estacionalidad y atomización de la oferta, la dispersión territorial o la generación de empleos vinculados al medio rural, son especificidades propias del sector agrario que le diferencian claramente de otros sectores económicos, tal y como lo demuestra el tratamiento que ha recibido en el Tratado Constitutivo de la Unión Europea a través de la Política Agraria Común (PAC).

Por su parte, la industria agroalimentaria está integrada mayoritariamente por pequeñas y medianas empresas, junto con grandes grupos industriales españoles e internacionales.

El sector de la distribución alimentaria se encuentra dividido en dos tipos de canales de venta. El canal de venta organizado que está muy concentrado en empresas con superficies de venta de mediano y gran tamaño que ofertan una amplia gama de productos que, normalmente, pertenecen a grandes grupos de distribución minorista que concentran la demanda de los distintos puntos de venta, lo que les confiere un gran poder de negociación frente a los proveedores. El otro canal de venta es el del comercio especializado, formado por empresas con superficies de venta al público de reducido tamaño de tipo familiar, ubicadas en mercados municipales, galerías comerciales o instalaciones de venta propias.

Esta heterogeneidad ha condicionado sin duda el funcionamiento y las relaciones de los agentes que operan a lo largo de la cadena alimentaria, evidenciando deficiencias que se han visto agravadas en el contexto de la actual crisis económica global. La volatilidad de los precios percibidos por los productores, el alto coste de los insumos y la inestabilidad de los mercados internacionales, son factores coyunturales que han mermado la competitividad y rentabilidad del sector agroalimentario.

Un análisis de la situación actual de la cadena de valor evidencia la existencia de claras asimetrías en el poder de negociación que pueden derivar, y en ocasiones derivan, en una falta de transparencia en la formación de precios y en prácticas comerciales potencialmente desleales y con prácticas contrarias a la competencia que distorsionan el mercado y tienen un efecto negativo sobre la competitividad de todo el sector agroalimentario.

El correcto funcionamiento de la cadena alimentaria resulta indispensable para garantizar un valor añadido sostenible para todos los operadores que contribuya a aumentar su competitividad global y revierta igualmente en beneficio de los consumidores. Por tanto, se hace imprescindible atajar esta problemática desde una perspectiva de conjunto que alcance a todos los agentes que se interrelacionan a lo largo de la cadena alimentaria de manera que se garantice la unidad de mercado para que el sector agroalimentario pueda desarrollarse plenamente y desplegar todo su potencial.

La garantía de la unidad de mercado en el ámbito de la cadena alimentaria es un factor clave de competitividad que permitirá un mayor aprovechamiento de las economías de escala, la división del trabajo y la intensidad de la competencia, lo que reducirá los costes de producción, mejorará la productividad y permitirá alcanzar mayores niveles de empleo y de bienestar.

II

La sociedad española y europea, así como las instituciones nacionales y comunitarias, no han permanecido ajenas a la situación que afecta a todo el sector agroalimentario derivada de los desequilibrios existentes entre los distintos eslabones de la cadena.

Desde que la Comisión Europea publicó su «Comunicación sobre la mejora en el funcionamiento de la cadena agroalimentaria» en 2009, se han multiplicado las iniciativas que han ido profundizando en el análisis y en la identificación de los problemas reales que están afectando a su desarrollo.

A las diferentes iniciativas de la Comisión, se han sumado otras instituciones comunitarias: los Consejos de Ministros de Competitividad y Agricultura, el Parlamento Europeo y el Comité Económico y Social, que mediante declaraciones, resoluciones e informes han evidenciado la gravedad y extensión global de este problema, subrayando la necesidad de que los Estados adopten medidas para solucionar este problema social y económico.

La constitución del Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria, a finales de 2011, es el último paso dado por la Unión Europea para buscar soluciones que permitan garantizar una mayor transparencia de los precios, mejorar la

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

competencia, evitar el abuso de poder en la negociación y contratación, prohibir la especulación y fomentar la autorregulación.

Paralelamente, en España, el Congreso de los Diputados ha llevado a cabo varias iniciativas para instar al Gobierno a promover políticas orientadas a conseguir que los operadores de la cadena de valor, especialmente los agricultores y ganaderos, perciban la contraprestación suficiente y, en consecuencia, obtengan un beneficio adecuado a su actividad. En cumplimiento de esta proposición se impulsó la creación en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Observatorio de Precios de los Alimentos, con el fin de contribuir a dotar de mayor transparencia a los mercados.

Estos debates y análisis de la situación que afecta a la cadena alimentaria, se han extendido también a nivel interno en la mayoría de los Estados miembros, donde se van implementado diversas medidas de variado alcance pero que comparten una misma finalidad.

El objetivo común de todas estas iniciativas comunitarias y nacionales mencionadas en los párrafos anteriores, es lograr el equilibrio de la cadena alimentaria y poder garantizar una competencia justa, leal y efectiva manteniendo un adecuado nivel de precios e informando de forma adecuada a los consumidores.

III

En el marco expuesto, la presente ley tiene como finalidad mejorar el funcionamiento y la vertebración de la cadena alimentaria de manera que aumente la eficacia y competitividad del sector agroalimentario español y se reduzca el desequilibrio en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores de la cadena de valor, en el marco de una competencia justa que redunde en beneficio no solo del sector, sino también de la ciudadanía.

Para el cumplimiento de este objetivo, la ley se estructura del modo siguiente:

Un Título I de «Disposiciones generales» que regula el objeto y ámbito de aplicación de la Ley, sus fines, algunas definiciones y la colaboración que habrá de regir las relaciones de las Administraciones públicas competentes en el ejercicio de las actuaciones que realicen en el marco de lo dispuesto en esta Ley.

El ámbito de aplicación de la Ley se extiende a las relaciones comerciales entre todos los operadores que intervienen en la cadena alimentaria desde la producción a la distribución de alimentos o productos alimenticios.

Quedarán excluidas de la aplicación de esta ley las entregas de producto que se realicen a cooperativas agroalimentarias o entidades asociativas, por parte de los socios de las mismas.

Sin embargo, serán también operaciones comerciales sujetas a lo dispuesto en esta ley, las que se realicen entre operadores de la cadena agroalimentaria en los procesos de envasado, transformación o acopio para su posterior comercialización, y en todo caso, las compras de los animales vivos, los piensos y todas las materias primas e ingredientes utilizados para alimentación animal. Por tanto, no será de aplicación esta ley a las relaciones comerciales que afecten a los restantes insumos agroalimentarios.

Asimismo, el ámbito de aplicación del capítulo I del título II de esta ley se circunscribe a las relaciones comerciales de los operadores que realicen transacciones comerciales, continuadas o periódicas, cuyo precio sea superior a 2.500 euros, siempre que estos se encuentren en alguna de las siguientes situaciones de desequilibrio:

- a) Que uno de los operadores tenga la condición de PYME y el otro no.
- b) Que, en los casos de comercialización de productos agrarios no transformados, perecederos e insumos alimentarios, uno de los operadores tenga la condición de productor primario agrario, ganadero, pesquero o forestal o una agrupación de los mismos y el otro no la tenga.
- c) Que uno de los operadores tenga una situación de dependencia económica respecto del otro operador, entendiéndose por tal dependencia, que la facturación del producto de aquél respecto de éste sea al menos un 30% de la facturación del producto del primero en el año precedente.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

Finalmente, de acuerdo con la definición de cadena alimentaria que se incluye en el artículo 5, quedan excluidos del ámbito de aplicación de la ley las actividades del transporte, así como las relaciones comerciales con las empresas que operan en el canal de hostelería, tales como los puntos de venta o establecimientos minoristas como hoteles, restaurantes, bares y cafeterías.

En este Título es importante destacar el artículo 6, que está dedicado a la colaboración entre las Administraciones Públicas, que será determinante para garantizar el adecuado cumplimiento del contenido de esta ley y del principio de unidad de mercado.

Un Título II con un Capítulo I que regula los contratos alimentarios que se suscriban entre los operadores de la cadena alimentaria. La novedad más significativa, para garantizar la seguridad jurídica y la equidad en las relaciones comerciales, es el establecimiento de la obligación de formalizarlos por escrito que afectará al contrato de suministro, el de compraventa y el de integración. Asimismo, se establece la obligación de incorporar expresamente en estos contratos escritos los elementos esenciales de los mismos (identificación de las partes, objeto, precio, condiciones del pago, entrega de productos, derechos y obligaciones, duración y causas y efectos de la extinción) pactados libremente por las partes conforme a los principios rectores de esta Ley. En ningún caso, el requisito de forma exigido lo es de existencia y validez del contrato.

Por último, se regulan asimismo las subastas electrónicas y la obligación de conservación de documentos por los operadores durante un período de dos años a efectos de los controles que resulten pertinentes.

Con la regulación de los contratos alimentarios también se pretende conseguir una mayor transparencia (afloramiento de economía sumergida) en las relaciones comerciales del ámbito de la cadena alimentaria.

En el Capítulo II se regulan las prácticas comerciales abusivas. Se prohíben las modificaciones de las condiciones contractuales establecidas en el contrato, salvo que se realicen por mutuo acuerdo de las partes. Los contratos alimentarios deberán contener las correspondientes cláusulas en las que se prevea el procedimiento para su posible modificación y, en su caso, para la determinación de su eficacia retroactiva.

Por lo que se refiere a los llamados pagos comerciales, se prohíben todos los pagos adicionales más allá del precio pactado, salvo en dos supuestos específicos y bajo condiciones restrictivas.

En relación con la información comercial sensible, no se podrá exigir a otro operador información sobre sus productos más allá de la que resulte justificada en el contexto de su relación comercial. Además la información obtenida sólo podrá destinarse a los fines para los que fue facilitada, respetándose la confidencialidad de la información.

Finalmente, se incluye un precepto sobre gestión de marcas que establece la obligación de los operadores de gestionar las marcas de productos alimentarios que ofrezcan al consumidor, tanto las propias como las de otros operadores, evitando prácticas contrarias a la libre competencia o que constituyan actos de competencia desleal de acuerdo con lo previsto en la Ley 15/2007, de 3 de julio, de Defensa de la Competencia y en la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal, así como actos de publicidad ilícitos de conformidad con la Ley 34/1988, de 11 de noviembre, General de Publicidad.

Asimismo, se prohíbe el aprovechamiento indebido por parte de un operador y en beneficio propio de la iniciativa empresarial ajena, así como las que constituyan publicidad ilícita por reputarse desleal mediante la utilización, ya sea en los envases, en la presentación o en la publicidad del producto o servicio de cualesquiera elementos distintivos que provoquen riesgo de asociación o confusión con los de otro operador o con marcas o nombres comerciales de otro operador en los términos definidos en la Ley 17/2001, de 7 de diciembre de Marcas y sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 11 y 12 de la Ley de Competencia Desleal.

En el Título III regula las buenas prácticas en la contratación alimentaria. El Capítulo I se centra en la regulación del Código de buenas prácticas mercantiles en la contratación alimentaria que impulsaría el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, junto con el Ministerio de Economía y Competitividad, las Comunidades Autónomas y las organizaciones y asociaciones representativas de la producción, la transformación, la industria o distribución, cuya adhesión será voluntaria por los operadores de la cadena.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

A estos efectos, se ha previsto crear un Registro estatal, como instrumento público que agruparía a todos aquellos operadores de la cadena alimentaria que se adscriban al Código citado anteriormente.

También se prevé que la inscripción de los operadores en el Registro se tenga en cuenta en la normativa reguladora de las ayudas y subvenciones que en relación con la alimentación y la cadena alimentaria se promuevan por parte del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Por su parte, en el Capítulo II se prevé la posibilidad de que existan otros códigos de buenas prácticas comerciales impulsados por los propios operadores de la cadena, que también podrían inscribirse, así como sus operadores, en el Registro.

A continuación se regula el Título IV de la Ley en el que se crea el Observatorio de la Cadena Alimentaria, como órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Este nuevo órgano sustituye al Observatorio de Precios de los Alimentos cuya normativa de creación se deroga por la presente ley, para asumir nuevas funciones relacionadas con el funcionamiento de la cadena alimentaria y continuar ejerciendo las relacionadas con los precios de los alimentos.

Con carácter general, serán funciones del Observatorio de la Cadena Alimentaria el seguimiento, asesoramiento, consulta, información y estudio del funcionamiento de la cadena alimentaria y de los precios de los alimentos. Asimismo, informará la propuesta de Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria regulado en esta Ley, facilitará su conocimiento entre los operadores de la cadena y promoverá su adhesión y conocerá de los resultados de la aplicación del mismo para, en su caso, proponer las medidas de mejora o actualización que sean necesarias. Finalmente, también podrá dar traslado a la autoridad competente de aquellos incumplimientos de la ley que haya detectado en el ejercicio de sus funciones.

Su composición y funcionamiento se desarrollará reglamentariamente.

En el Título V se regula la potestad sancionadora que se aplicará por el incumplimiento de lo dispuesto en la presente ley, tipificando las infracciones y sanciones y delimitando las autoridades competentes que en cada caso corresponda ejercer dicha potestad.

Cabe destacar, en relación con la responsabilidad por incumplimiento de la obligación de formalizar por escrito los contratos, que se ha incluido la presunción, que admite prueba en contrario, de la autoría de los operadores que se encuentran en posición de mayor fuerza económica en la relación contractual por las infracciones de incumplimiento de las obligaciones de formalizar por escrito los contratos y de no inclusión de los extremos que como mínimo deben contener.

Asimismo, para garantizar una aplicación homogénea en todo el territorio del Estado del régimen sancionador previsto en esta ley, se prevé que el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente promueva, a través de la Conferencia Sectorial que corresponda por razón de la materia, la elaboración y aprobación de unas directrices comunes.

En el Título VI se incluyen medidas para mejorar la vertebración de la cadena alimentaria mediante el fomento de la integración y otras medidas que ayuden a mejorar la competitividad de sus operadores.

Asimismo, se incluyen cuatro disposiciones adicionales.

La Disposición adicional primera procede a la modificación del organismo autónomo Agencia para el Aceite de Oliva que pasará a denominarse Agencia de Información y Control Alimentarios, asumiendo además de las funciones que venía ejerciendo, aquellas nuevas relacionadas con el control del cumplimiento de lo dispuesto en esta Ley.

La Disposición adicional segunda regula los Laboratorios agroalimentarios para el control oficial dependientes funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y establece la tasa que podrá exigirse por la prestación de sus servicios.

La Disposición adicional tercera señala expresamente que lo dispuesto en esta ley se efectuará con los medios materiales y personales destinados al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y a sus organismos dependientes, sin que suponga incremento neto de gasto, en especial, en relación a los gastos de personal.

Se incluyen también dos disposiciones finales de modificación normativa.

La Disposición final primera, procede a la reforma de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, Reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias. Con la nueva redacción quedan solucionados los problemas recientes del impago de la extensión de norma de interprofesionales de ámbito regional y de figuras de calidad. También se incluyen nuevas funciones (entre ellas la posibilidad de hacer previsiones estadísticas, regulación de oferta y negociación colectiva de precios) que deberán en todo caso someterse a lo previsto en la normativa de competencia nacional y comunitaria. Finalmente, actualiza el sistema de infracciones y sanciones.

Por lo que se refiere, a la Disposición final segunda, modifica la Ley 2/2000, de 7 de enero, Reguladora de los contratos-tipo de productos agroalimentarios. Esta modificación responde a la necesidad de mejorar estos instrumentos esenciales en la construcción de un sector agroalimentario competitivo, eficaz y transparente. Por este motivo, es necesario actualizar el régimen de contratos-tipo en el ámbito agroalimentario, para dotar de una mayor estabilidad a los mercados, adaptando las producciones en cantidad y calidad a las demandas de los mercados exterior e interior y mejorando la transparencia y la competencia del mercado.

Las principales modificaciones al texto de esta ley se refieren a la posibilidad de tener en cuenta, en su caso, a la hora de fijar el precio, indicadores de precios o costes, siendo, en cualquier caso, el precio a percibir así como los indicadores que se apliquen, libremente fijados entre las partes. Estos indicadores deberán ser objetivos, transparentes y verificables, y no manipulables y se fijarán teniendo en cuenta la normativa sobre competencia. Asimismo, se procede a actualizar las infracciones y sanciones aplicables por incumplimiento de lo dispuesto en la ley.

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

Esta Ley tiene por objeto establecer medidas de mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria para la consecución de los fines establecidos en el artículo 3.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. La presente ley es de aplicación a las relaciones comerciales que se produzcan entre los operadores establecidos en España que intervienen en la cadena alimentaria desde la producción a la distribución de productos agrícolas o alimentarios.

También será de aplicación esta ley a las relaciones comerciales entre cualquiera de los operadores que intervienen en la cadena alimentaria cuando uno esté establecido en España y el otro en un Estado miembro, cuando no resulte de aplicación la legislación de otro Estado miembro.

Cuando uno de los operadores esté establecido en España y el otro no, deberá indicarse expresamente en el contrato a qué legislación se sujeta la relación comercial.

Con independencia de la legislación que resulte aplicable, cuando una de las partes esté establecida en España, y la otra en un Estado no miembro de la Unión, resultarán siempre de aplicación las prohibiciones contenidas en esta ley y el correspondiente régimen sancionador establecido para éstas en el título V.

2. A los efectos de esta ley, y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 8.1 de la misma, no tendrán la consideración de relaciones comerciales y, por tanto, quedan excluidas de su ámbito de aplicación, las entregas de producto que se realicen a cooperativas y otras entidades asociativas, por parte de los socios de las mismas, siempre que, en virtud de sus estatutos, vengan obligados a su realización.

3. Serán también relaciones comerciales, además de las previstas en el apartado anterior, las que se realicen entre operadores de la cadena alimentaria en los procesos de envasado, transformación o acopio para su posterior comercialización y, en todo caso, las compras de animales vivos, los piensos y todas las materias primas e ingredientes utilizados para alimentación animal.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

4. El ámbito de aplicación del capítulo I del título II de esta ley se circunscribe a las relaciones comerciales de los operadores que realicen transacciones comerciales cuyo precio sea superior al importe fijado en el primer párrafo del artículo 7.1 de la Ley 7/2012, de 29 de octubre, de modificación de la normativa tributaria y presupuestaria y de adecuación de la normativa financiera para la intensificación de las actuaciones en la prevención y lucha contra el fraude.

5. La obligación de contar con un contrato formalizado por escrito, en el caso de las operaciones de primera venta de productos del sector pesquero y acuícola realizada en lonjas o establecimientos autorizados mediante subasta a la baja, se entenderá cumplida con la obligación de las partes de documentar dichas relaciones comerciales mediante la expedición de la correspondiente factura con los requisitos establecidos en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, y cumplimentar la restante documentación prevista en la normativa europea y en el Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

Artículo 3. Fines.

Son fines de la Ley:

a) Aumentar la eficacia y la competitividad del sector alimentario globalmente considerado, así como fomentar la creación o la mejora del empleo, dada su importancia para el conjunto de la sociedad, el medio rural y la economía nacional.

b) Mejorar el funcionamiento y la vertebración de la cadena alimentaria, en beneficio de los operadores que intervienen en la misma, garantizando a la vez una distribución sostenible del valor añadido, a lo largo de los sectores que la integran.

c) Favorecer la introducción de la innovación y las tecnologías de la información y comunicación en la cadena y el desarrollo de nuevos canales de distribución de los productos alimentarios.

d) Conseguir un mayor equilibrio y transparencia en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores, mejorando el acceso a la información y trazabilidad de la cadena alimentaria, regulando las prácticas comerciales y promoviendo códigos de buenas prácticas comerciales entre los operadores.

e) Fortalecer el sector productor y potenciar las actividades de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.

f) Mejorar la competitividad, eficiencia y capacidad de innovación de la producción agraria, la industria y la transformación alimentaria.

g) Favorecer el desarrollo de las tareas que corresponden a las empresas de la distribución, en un marco de competitividad y de respeto a las normas de competencia.

h) Contribuir a garantizar los derechos del consumidor en lo que respecta a la mejora de una información completa y eficaz sobre los alimentos y su calidad, a la transparencia en el funcionamiento de la cadena de suministro, así como a la disponibilidad de alimentos suficientes y de calidad.

i) Garantizar la unidad de mercado para la mejora de la competitividad de la cadena alimentaria.

j) Favorecer la generalización de la cultura de la sostenibilidad en la cadena alimentaria como factor de compromiso social empresarial, de incremento de la competitividad y de contribución a la mejora de la calidad de la producción agroalimentaria.

Artículo 4. Principios rectores.

Las relaciones comerciales sujetas a esta Ley se regirán por los principios de equilibrio y justa reciprocidad entre las partes, libertad de pactos, buena fe, interés mutuo, equitativa distribución de riesgos y responsabilidades, cooperación, transparencia y respeto a la libre competencia en el mercado.

Artículo 5. Definiciones.

A los efectos de esta Ley, se establecen las siguientes definiciones:

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

a) Cadena alimentaria: Conjunto de actividades que llevan a cabo los distintos operadores que intervienen en la producción, transformación y distribución de productos agrícolas y alimentarios, excluyendo las actividades de transporte, y las empresas de hostelería y restauración con un volumen de facturación inferior a diez millones de euros, excluyéndose también las empresas en las actividades de servicios de alojamiento con un volumen de facturación inferior a 50 millones de euros.

b) Sector alimentario: El conjunto de los sectores productivos agrícola, ganadero, forestal y pesquero, así como los de transformación y distribución de sus productos.

c) Operador: La persona física o jurídica del sector alimentario, incluyendo una agrupación, central o empresa conjunta de compra o de venta, que realiza alguna actividad económica en el ámbito de la cadena alimentaria. Los consumidores finales no tendrán la condición de operadores de la cadena alimentaria.

d) Productor primario: Persona física o jurídica cuya actividad la ejerce en la producción agrícola, ganadera, forestal o en la pesca.

e) Productos agrícolas y alimentarios: Los productos enumerados en el anexo I del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, así como cualquier otra sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad de serlo, tanto si han sido transformados, entera y parcialmente, como si no. Incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.

f) Contrato alimentario: Aquel en el que una de las partes se obliga frente a la otra a la venta de productos agrícolas o alimentarios, y esta se obliga por un precio cierto, bien se trate de una compraventa o de un suministro de forma continuada. Se exceptúan aquellos que tengan lugar con consumidores finales.

g) Contrato de integración: Es aquella modalidad de contrato alimentario en el que una de las partes, denominada integrador, se obliga frente a la otra parte denominado integrado, a proporcionar todos o parte de los productos, materias primas e insumos necesarios para la producción objeto del contrato, así como, en su caso, a ejercer la dirección técnica y a hacerse cargo de la producción al concluir el ciclo productivo. Por su parte, el integrado se obliga frente al integrador, a aportar los terrenos, los espacios y las instalaciones, así como los medios y servicios complementarios que resulten necesarios para completar la producción y una vez obtenida ésta, a su entrega al integrador.

h) Información comercial sensible: Es aquel conjunto de conocimientos técnicos que no son de dominio público, que están referidos a la naturaleza, características o finalidades de un producto, a los métodos o procesos para su producción, o a los medios o formas para su distribución o comercialización, y cuyo conocimiento es necesario para la fabricación o comercialización del producto.

i) Trazabilidad previsible: Las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento o producto alimenticio que entran dentro de las previsiones normales.

j) Proveedor: Cualquier persona física o jurídica, independientemente de su lugar de establecimiento, que vende productos agrícolas y alimentarios; puede abarcar a un grupo de tales personas físicas y jurídicas, incluidas las organizaciones de productores, las organizaciones de proveedores y las asociaciones de tales organizaciones.

k) Productos agrícolas y alimentarios perecederos: Los productos agrícolas y alimentarios que por su naturaleza o por la fase de transformación en que se encuentran podrían dejar de ser aptos para la venta o precisar conservación en condiciones de temperatura regulada dentro de los 30 días siguientes a su recolección, producción o transformación.

l) Comprador: Toda persona física o jurídica independientemente de su lugar de establecimiento, o cualquier autoridad pública en la Unión, que compre productos agrícolas y alimentarios. El término "comprador" puede abarcar a un grupo de tales personas físicas y jurídicas. Se exceptúan los consumidores finales.

m) Autoridad pública: Las autoridades nacionales, regionales o locales, los organismos de Derecho público o las asociaciones formadas por una o más de dichas autoridades o por uno o más de dichos organismos de Derecho público.

n) Secretos empresariales: Los secretos empresariales en los términos de la Ley 1/2019, de 20 de febrero, de Secretos Empresariales.

ñ) Entidades asociativas: A los efectos de esta ley, son entidades asociativas las sociedades cooperativas de primero, segundo y ulterior grado, las sociedades agrarias de transformación, las organizaciones de productores con personalidad jurídica propia, reconocidas de acuerdo con la normativa comunitaria en el ámbito de la Política Agraria, y las entidades civiles o mercantiles, siempre que más del 50 por ciento de su capital social pertenezca a sociedades cooperativas, a organizaciones de productores o a sociedades agrarias de transformación. Las entregas de productos realizadas en el marco de acuerdos intercooperativos tendrán la consideración de entregas de socios.

o) Coste efectivo de producción: coste de producción o total de costes asumidos por el proveedor, conforme a lo señalado en el artículo 9.1.c).

Artículo 6. *Colaboración entre Administraciones Públicas.*

1. Las distintas Administraciones públicas competentes ajustarán las actuaciones que desarrollen en el marco de lo previsto en esta Ley a los principios de información mutua, de cooperación y de colaboración.

2. Asimismo, las Administraciones públicas competentes garantizarán en la aplicación de la presente ley, el cumplimiento de la normativa vigente sobre garantía de la unidad de mercado, adoptando para ello las medidas normativas, de cooperación y de colaboración que resulten precisas en el ejercicio de sus competencias propias.

3. Cuando un operador considere que existe una actuación en el ámbito de aplicación de esta ley que pueda ser contraria al principio de unidad de mercado podrá utilizar los mecanismos de protección y, en su caso, de impugnación, previstos en la legislación vigente en materia de garantía de la unidad de mercado.

Artículo 7. *Defensa de la competencia.*

El contenido de las relaciones reguladas por la presente Ley, así como la aplicabilidad de los principios rectores en la ejecución e interpretación de tales relaciones, quedará sometido a la normativa de defensa de la competencia, sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa comunitaria.

TÍTULO II

Régimen de contratación y prácticas comerciales desleales

CAPÍTULO I

Contratos alimentarios

Artículo 8. *Formalización de los contratos alimentarios.*

1. Los contratos alimentarios deberán formalizarse por escrito firmándose por cada una de las partes que intervienen en ellos, y su redacción se basará en los principios de transparencia, claridad, concreción y sencillez. Dicha formalización deberá realizarse antes del inicio de las prestaciones que tengan su origen en los mismos, pudiendo efectuarse mediante firma electrónica, quedando en poder de cada una de las partes una copia.

No obstante, en el caso de que un socio entregue la producción a una cooperativa, o a otra entidad asociativa, será necesaria la formalización por escrito de un contrato alimentario individualizado, con los mismos elementos mínimos recogidos en el artículo 9, salvo que los estatutos o acuerdos de la cooperativa o de la entidad asociativa establezcan, antes de que se realice la entrega, el procedimiento de determinación del valor del producto entregado por sus socios y el calendario de liquidación y éstos sean conocidos por los socios. A tal efecto, deberá existir una comunicación fehaciente a los interesados, que será incluida en el acuerdo y será aprobado por el órgano de gobierno correspondiente.

2. En ningún caso, el requisito de forma exigido lo es de existencia y validez del contrato.

3. No obstante, en las relaciones entre operadores de la cadena alimentaria cuando el pago del precio se realice al contado contra la entrega de los productos alimenticios, no será necesario suscribir un contrato alimentario, teniendo las partes la obligación de identificarse

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

como operadores y documentar dichas relaciones comerciales mediante la expedición de la correspondiente factura con los requisitos establecidos en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.

Artículo 9. Condiciones contractuales.

1. Los contratos alimentarios regulados en este Capítulo, contendrán como mínimo los siguientes extremos:

a) Identificación de las partes contratantes.

b) Objeto del contrato, indicando, en su caso, las categorías y referencias contratadas. Los contratos alimentarios podrán prever la posibilidad de que las categorías o referencias objeto de adquisición se concreten con la orden de pedido.

c) Precio del contrato alimentario, con expresa indicación de todos los pagos, incluidos los descuentos aplicables, que se determinará en cuantía fija y/o variable, en función únicamente de factores objetivos, verificables, no manipulables y expresamente establecidos en el contrato, que en ningún caso puedan ser manipulables por el propio operador u otros operadores del sector o hacer referencia a precios participados.

El precio del contrato alimentario que tenga que percibir un productor primario o una agrupación de estos deberá ser, en todo caso, superior al total de costes asumidos por el productor o coste efectivo de producción, que incluirá todos los costes asumidos para desarrollar su actividad, entre otros, el coste de semillas y plantas de vivero, fertilizantes, fitosanitarios, pesticidas, combustibles y energía, maquinaria, reparaciones, costes de riego, alimentos para los animales, gastos veterinarios, amortizaciones, intereses de los préstamos y productos financieros, trabajos contratados y mano de obra asalariada o aportada por el propio productor o por miembros de su unidad familiar.

La determinación del coste efectivo habrá de realizarse tomando como referencia el conjunto de la producción comercializada para la totalidad o parte del ciclo económico o productivo, que se imputará en la forma en que el proveedor considere que mejor se ajusta a la calidad y características de los productos objeto de cada contrato.

d) Condiciones de pago, que en todo caso deberán ajustarse a los plazos de pago en las operaciones comerciales de productos alimentarios o alimenticios, conforme a lo establecido en la disposición adicional primera de la Ley 15/2010, de 5 de julio, sin perjuicio del régimen específico de aplicación al comercio minorista regulado en el artículo 17 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, en relación con lo dispuesto en su disposición adicional sexta. En particular, el deudor no podrá recibir ningún tipo de compensación, ventaja o descuento por cumplir lo dispuesto en el contrato o la normativa aplicable, ni establecer condicionalidad alguna en el pago.

e) Condiciones de entrega y puesta a disposición de los productos.

f) Derechos y obligaciones de las partes contratantes.

g) Información que deben suministrarse las partes, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 13 de esta Ley.

h) Duración del contrato, con expresa indicación de la fecha de su entrada en vigor, así como las condiciones de renovación y modificación del mismo.

i) Causas, formalización y efectos de la extinción del contrato.

j) **(Suprimida).**

k) Conciliación y resolución de conflictos, con expresa mención en el contrato del procedimiento que las partes utilizarán para resolver las diferencias que pudieran existir entre ellas en la interpretación o ejecución del contrato, debiendo indicarse o bien la corte de arbitraje, o bien los tribunales ante los que se someterían las posibles controversias.

Penalizaciones contractuales por no conformidades, incidencias o cualquier otra circunstancia debidamente documentada, que habrán de ser proporcionadas y equilibradas para ambas partes.

l) Excepciones por causa de fuerza mayor, conforme lo dispuesto en la Comunicación C (88) 1696 de la Comisión relativa a «la fuerza mayor» en el derecho agrario europeo, y en el artículo 1105 del Código Civil.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

2. El contenido y alcance de los términos y condiciones del contrato serán libremente pactados por las partes, teniendo en cuenta los principios rectores recogidos en el artículo 4 de la presente Ley.

3. Serán nulas las cláusulas y estipulaciones que incumplan lo señalado en el artículo 9.1.c), por lo que sin perjuicio de las sanciones administrativas que procedan, el productor primario podrá exigir resarcimiento por daños y perjuicios en sede judicial.

Artículo 9 bis. *Negociación comercial.*

Las negociaciones comerciales anuales se cerrarán y firmarán por las empresas intervinientes en el marco de unos plazos razonables, no superiores a los tres meses desde su inicio, para la organización de actividades, sin que la dilación indebida de las mismas imputable a una parte pueda utilizarse para debilitar la posición de la otra en dicha negociación. A tal fin, se considerará suficiente para documentar la fecha de inicio un correo electrónico con constancia de recepción por parte del otro operador. En caso de que esté prevista la renovación del contrato alimentario, se negociarán las nuevas condiciones comerciales antes del vencimiento del contrato en vigor o en el plazo de los dos meses posteriores a su vencimiento. Durante este tiempo, seguirá vigente el contrato anterior, pero se podrá pactar que las nuevas condiciones comerciales retrotraigan su efecto hasta el vencimiento de las anteriores condiciones.

Artículo 10. *Realización de subastas electrónicas.*

1. Los operadores de la cadena alimentaria podrán celebrar ofertas públicas de contratación para la compra o venta de productos alimentarios, en los términos establecidos por las normas sobre la sociedad de la información entre sus participantes.

La organización de subastas electrónicas se someterá a los principios de transparencia, libre acceso y no discriminación.

2. Los organizadores de las subastas harán públicas las condiciones generales de acceso a la misma, los posibles costes de participación y los mecanismos de adjudicación.

3. Los organizadores de cada subasta harán pública, tras la adjudicación, la razón social del adjudicatario. Existirá la obligación de compra o venta por parte del organizador y de venta o compra por parte del que resulte adjudicatario de la totalidad del producto adjudicado, según las condiciones generales de acceso y salvo que exista en el pliego de condiciones la mención a un precio de reserva, por debajo del cual no se realizaría la compra o venta.

Artículo 11. *Obligación de conservación de documentos.*

1. Los operadores de la cadena alimentaria deberán conservar toda la correspondencia, documentación y justificantes, en soporte electrónico o en papel, relacionados con los contratos alimentarios que celebren en el marco de lo dispuesto en esta ley, durante un período de cuatro años.

2. Los organizadores de subastas electrónicas quedarán obligados a mantener durante cuatro años un archivo documental o electrónico de todas las subastas realizadas, incluyendo información sobre la identidad de los concursantes, sus ofertas y la formalización del contrato alimentario.

Artículo 11 bis. *Registro de contratos alimentarios.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dispondrá de un registro digital en el que se inscribirán los contratos alimentarios que se suscriban con los productores primarios y las agrupaciones de éstos, y sus modificaciones.

2. El operador que compre a los productores primarios y las agrupaciones de éstos estará obligado a inscribir cada contrato alimentario que realice, y sus modificaciones, por los medios electrónicos que se dispongan reglamentariamente, antes de la entrega del producto objeto del contrato.

3. La Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., y las restantes autoridades competentes tendrán la potestad de acceder a dicho registro para realizar las

comprobaciones pertinentes en el ámbito de sus competencias, con sujeción a la normativa en materia de protección de datos de carácter personal y de competencia.

CAPÍTULO II

Prácticas comerciales abusivas**Artículo 12.** *Modificaciones unilaterales y pagos comerciales no previstos.*

1. Se prohíben las modificaciones de las condiciones contractuales establecidas en el contrato alimentario, salvo que se realicen de mutuo acuerdo de las partes y de conformidad con los principios rectores recogidos en el artículo 4. Los contratos alimentarios deberán contener las correspondientes cláusulas en las que se prevea el procedimiento para su posible modificación.

2. Se prohíben los pagos adicionales, sobre el precio pactado, salvo que se refieran al riesgo razonable de referenciación de un nuevo producto o a la financiación parcial de una promoción comercial de un producto reflejada en el precio unitario de venta al público y hayan sido pactados e incluidos expresamente en el correspondiente contrato formalizado por escrito, junto con la descripción de las contraprestaciones a las que dichos pagos estén asociados.

3. El contrato deberá establecer los mecanismos de devolución de los pagos anteriores que hayan sido abonados, cuando las contraprestaciones o las actividades de promoción o análogas vinculadas a los mismos, no se hayan ejecutado en los plazos y condiciones pactados.

Artículo 12 bis. *Pactos sobre actividades promocionales.*

En el ámbito de aplicación de esta ley:

1. El lanzamiento y desarrollo de promociones pactadas entre proveedores y compradores deberá realizarse basándose en los principios de:

- a) Acuerdo y libertad de pactos;
- b) interés mutuo; y
- c) flexibilidad para adaptarse a las circunstancias particulares de los distintos operadores.

2. Los pactos sobre promociones comerciales se respetarán en su naturaleza e integridad. Dichos pactos, que deberán contar con el acuerdo explícito de ambas partes, recogerán los aspectos que definen la promoción pactada: Los plazos (fechas de inicio y finalización), los precios de cesión, los volúmenes y aquellas otras cuestiones que sean de interés, así como también los aspectos de la promoción relativos al procedimiento, el tipo, el desarrollo, la cobertura geográfica y la evaluación del resultado de esta.

3. No se pactará la realización de actividades promocionales que induzcan a error al consumidor sobre el precio real y la imagen de los alimentos y productos alimenticios, que pudieran perjudicar la percepción del consumidor sobre la calidad o el valor de los mismos. A los efectos del análisis de dichas conductas por las autoridades competentes, se deberá tener en cuenta el precio de adquisición recogido en el contrato alimentario.

Para ello, los operadores deberán identificar su precio claramente en la información publicitaria, en la cartelería y en los tiques de compra, para que no pueda dar lugar a equívocos, de tal forma que el consumidor tenga conocimiento exacto del alcance de la actividad promocional.

4. En las promociones, en todo caso figurará el precio real del producto y se indicará de forma visible para el consumidor la causa que da origen a la promoción.

Artículo 12 ter. *Destrucción de valor en la cadena.*

1. Con el fin de evitar la destrucción del valor en la cadena alimentaria, cada operador de la misma deberá pagar al operador inmediatamente anterior un precio igual o superior al coste de producción de tal producto en que efectivamente haya incurrido o asumido dicho

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

operador. La acreditación se realizará conforme a los medios de prueba admitidos en Derecho.

2. Para proteger la capacidad de comercialización de los productores primarios, los operadores que realicen la venta final de alimentos o productos alimenticios a consumidores no podrán aplicar ni ofertar un precio de venta al público inferior al precio real de adquisición del mismo.

3. El incumplimiento de lo dispuesto en el apartado anterior tendrá la consideración de venta desleal sin perjuicio de lo establecido en el artículo 14.1 de la Ley 7/1996, de 15 de enero. No se reputarán como desleales las ventas con pérdidas al público de los alimentos o productos alimenticios perecederos que se encuentren en una fecha próxima a su inutilización siempre que se proporcione información clara de esta circunstancia a los consumidores.

4. En ningún caso las ofertas conjuntas o los obsequios a los compradores podrán utilizarse para evitar la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo.

5. El operador que realice la venta final del producto al consumidor en ningún caso podrá repercutir a ninguno de los operadores anteriores su riesgo empresarial derivado de su política comercial en materia de precios ofertados al público.

Artículo 13. Secretos empresariales.

1. En los contratos alimentarios deberá concretarse por escrito la información que las partes deban suministrarse para el efectivo cumplimiento de sus respectivas obligaciones contractuales, así como el plazo de entrega de dicha información, que en todo caso deberá ser proporcionada y estar justificada en razones objetivas relacionadas con el objeto del contrato, sin perjuicio de la aplicación de las normas en materia de defensa de la competencia.

2. En ningún caso un operador podrá exigir a otro operador de la cadena cualquier modalidad de obtención, utilización o revelación de los secretos empresariales, salvo que así conste en el contrato escrito de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior.

3. Los secretos empresariales que se obtengan en el proceso de negociación o ejecución de un contrato alimentario se destinarán exclusivamente a los fines para los que le fueron facilitados, respetándose en todo momento la confidencialidad de la información transmitida o almacenada.

Así mismo, tampoco se podrá exigir en ningún caso información sobre un producto en desarrollo o sobre próximos lanzamientos.

4. Los operadores no podrán exigirse ni desvelar secretos empresariales sobre otros operadores y, en particular, documentos que permitan verificar dicha información comercial.

Artículo 14. Gestión de marcas.

1. Los criterios para la gestión de categorías habrán de ser predeterminados y evitarán tratamientos desleales, como la explotación por parte de una empresa de la situación de dependencia económica en la que puedan encontrarse sus empresas clientes o proveedores, como dispone el artículo 16 de la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal. Los operadores gestionarán las marcas de productos alimentarios que ofrezcan al consumidor, tanto las propias como de otros operadores, evitando prácticas contrarias a la libre competencia o que constituyan actos de competencia desleal de acuerdo con lo previsto en la Ley 15/2007, de 3 de julio, de Defensa de la Competencia, y en la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal, así como actos de publicidad ilícitos de conformidad con la Ley 34/1988, de 11 de noviembre, General de Publicidad.

Asimismo, los operadores actuarán de buena fe en la comercialización de las innovaciones relevantes de los productos alimentarios de sus proveedores.

2. Se prohíbe el aprovechamiento indebido por parte de un operador y en beneficio propio de la iniciativa empresarial ajena, así como las que constituyan publicidad ilícita por reputarse desleal mediante la utilización, ya sea en los envases, en la presentación o en la publicidad del producto o servicio de cualesquiera elementos distintivos que provoquen riesgo de asociación o confusión con los de otro operador o con marcas o nombres comerciales de otro operador en los términos definidos en la Ley 17/2001, de 7 de diciembre

de Marcas y sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 11 y 12 de la Ley de Competencia Desleal.

Artículo 14 bis. *Otras prácticas comerciales desleales.*

1. Quedan prohibidas las siguientes prácticas comerciales desleales:

a) Los aplazamientos de pago de productos agrícolas o alimentarios que excedan el tiempo establecido en la disposición adicional primera de la Ley 15/2010, de 5 de julio, de modificación de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales, y respecto a lo específicamente referido al comercio minorista, en la disposición adicional primera de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, o de la norma que la sustituya. Todo ello sin perjuicio del régimen específico para las operaciones entre mayorista y minorista establecido por el artículo 17 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, en relación con su disposición adicional sexta.

b) Que una de las partes de la relación comercial cancele un pedido de productos agrícolas y alimentarios perecederos dentro de los 30 días previos al momento señalado para su entrega por el vendedor.

c) Que una de las partes del contrato alimentario modifique unilateralmente los términos del contrato de suministro de productos agrícolas y alimentarios, en lo que se refiere a la frecuencia, método, lugar, calendario o volumen del suministro o la entrega de los productos agrícolas y alimentarios, las normas de calidad, las condiciones de pago o los precios.

d) Que una de las partes de la relación comercial exija a la otra pagos que no están relacionados con la venta de los productos agrícolas o alimentarios del proveedor.

e) Que el comprador exija al proveedor que pague por el deterioro o la pérdida, o por ambos motivos, de productos agrícolas y alimentarios, ocurridos en los locales del comprador o cuando la propiedad ya ha sido transferida al comprador, sin que dicho deterioro o pérdida se deban a negligencia o culpa del proveedor.

f) Que una de las partes del contrato alimentario se niegue a confirmar por escrito los términos de un contrato de compraventa o suministro que fueron acordados entre el comprador y el proveedor y cuya confirmación por escrito le haya solicitado la otra parte.

g) Que una de las partes de la relación comercial adquiera, utilice o divulgue secretos empresariales de la otra parte ilícitamente, en el sentido de la Ley 1/2019, de 20 de febrero, de Secretos Empresariales.

h) Que una de las partes de la relación comercial amenace con llevar a cabo, o lleve a cabo, actos de represalia comercial contra la otra parte cuando esta ejerza sus derechos de negociación, contractuales o legales, incluidos la presentación de una denuncia o la cooperación con las autoridades de ejecución durante una investigación.

i) Que el comprador transfiera al proveedor los gastos derivados de estudiar las reclamaciones de los clientes relativas a la venta de los productos del proveedor, cuando la causa de las mismas no haya sido por negligencia o culpa del proveedor.

2. Quedan igualmente prohibidas las siguientes prácticas comerciales, a menos que las partes hayan acordado previamente de manera clara y sin ambigüedad en el contrato alimentario de compraventa o suministro o en cualquier contrato posterior entre el proveedor y el comprador, incluyendo la determinación de los pagos que deban realizarse con motivo de los servicios prestados por el comprador:

a) Que se cargue a una de las partes un pago como condición por el almacenamiento, la exposición o la inclusión en una lista con las referencias de sus productos agrícolas y alimentarios, o su puesta a disposición en el mercado.

b) Que una de las partes exija a la otra que asuma total o parcialmente el coste de aquellos descuentos de los productos agrícolas y alimentarios vendidos como parte de una promoción, a menos que, antes de una promoción iniciada, se especifique la duración de la misma y la cantidad prevista de los productos agrícolas y alimentarios que vayan a encargarse a precio con descuento en los términos pactados.

c) Que una de las partes exija a la otra que pague por la publicidad de productos agrícolas y alimentarios realizada por aquélla.

d) Que una de las partes exija a la otra que pague por la comercialización de productos agrícolas y alimentarios.

e) Que una de las partes cobre a la otra por el personal de acondicionamiento de los locales utilizados para la venta de los productos.

f) Que el comprador devuelva productos agrícolas y alimentarios no vendidos al proveedor sin pagar por estos productos no vendidos, o su eliminación, o ambas cosas.

3. Cuando una de las partes solicite un pago por las situaciones descritas en las letras a), b), c), d) o e) del apartado 2, facilitará a la otra por escrito, en el caso de que ésta así se lo solicite, una estimación de los pagos por unidad o de los pagos por el total, según proceda. Además, si se trata de las situaciones descritas en las letras a), c), d) o e), también le facilitará, por escrito, una estimación de los gastos y la base de dicha estimación.

TÍTULO III

Buenas Prácticas en la contratación alimentaria

CAPÍTULO I

Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria

Artículo 15. *Finalidad, alcance y elaboración.*

1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y las organizaciones y asociaciones de ámbito superior al de una comunidad autónoma, representativas de los operadores de la producción, la industria o la distribución, acordarán un Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria. Asimismo, participarán en el citado acuerdo el Ministerio de Economía y Competitividad y las Comunidades Autónomas con el objetivo de promover un código de aplicación uniforme en todo el territorio del Estado.

2. El Código establecerá los principios sobre los que han de fundamentarse las relaciones comerciales entre los diferentes operadores que intervienen en la cadena, con objeto de facilitar el desarrollo de sus relaciones contractuales, la observancia de las mejores prácticas en el desarrollo de dichas relaciones y su adecuación a las normas y principios contemplados en el artículo 4 de esta ley.

Asimismo, el Código detallará las prácticas mercantiles que fomenten relaciones justas, equilibradas y leales entre los operadores de la cadena alimentaria.

3. La adhesión al Código de buenas prácticas mercantiles será voluntaria por parte de los operadores de los distintos ámbitos de la cadena alimentaria mencionados en el apartado 1 de este artículo.

4. Desde la adhesión al Código, los operadores estarán obligados a que sus relaciones comerciales se ajusten a los principios y reglas que en el mismo se contengan y a la utilización de los sistemas de resolución de conflictos que puedan surgir en dichas relaciones, siguiendo los procedimientos que en el mismo se establezcan.

Artículo 16. *Contenido.*

1. El Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria contendrá el conjunto de principios mencionados en el apartado 2 del artículo 15 y, en particular, la obligación de los operadores que se adhieran voluntariamente al Código de someter la resolución de los problemas que puedan surgir en sus relaciones con otros operadores al sistema de resolución de conflictos que haya sido designado expresamente en el mismo.

Asimismo, incluirá la obligación de los operadores de hacer constar en todos los contratos que suscriban en el ámbito de sus relaciones comerciales el citado compromiso de someter la resolución de sus conflictos al sistema que haya sido establecido en el Código a tal efecto.

En todo caso, los operadores de la cadena alimentaria que decidan adherirse al Código se comprometen a aportar la información que se requiera para analizar el conflicto planteado.

Además, para cuando no hubiere acuerdo entre las organizaciones de productores y los compradores en el precio de los contratos alimentarios que tengan por objeto productos agrarios no transformados, en su primera venta, el Código incluirá la facultad de que cualquiera de las partes pueda solicitar una mediación. La mediación se realizará en los términos, en las condiciones y con los efectos que reglamentariamente se establezcan, garantizándose en todo caso un procedimiento neutral, imparcial y donde las partes intervengan con plena igualdad de oportunidades. El contenido de dicha mediación no tendrá carácter vinculante para las partes salvo que así lo hayan expresamente acordado con carácter previo a la misma.

2. El Código podrá contener, en caso de que se considere necesario, acuerdos específicos, de ámbito sectorial, con objeto de poder contemplar con mayor precisión los aspectos propios de aquellos sectores que lo requieran.

3. Con objeto de mantener actualizado el contenido del Código, se contemplará en el mismo la constitución de una Comisión de Seguimiento, integrada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el Ministerio de Economía y Competitividad y representantes de las organizaciones y asociaciones representativas de los diferentes operadores de la cadena alimentaria.

A este fin, la Comisión se ocupará de analizar los resultados obtenidos en la aplicación del Código y proponer, en su caso, las modificaciones a introducir para su adaptación a la realidad del momento o la introducción de nuevos compromisos no contemplados anteriormente.

4. El contenido del Código respetará, en todo caso, la normativa de defensa de la competencia y al mismo se le dará una publicidad suficiente para su debido conocimiento por el conjunto de operadores implicados.

Artículo 17. *Registro Estatal.*

1. Se crea en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente el Registro Estatal de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria como instrumento público que agrupará a todos aquellos operadores que interviniendo en la cadena alimentaria, se adhieran voluntariamente al Código al que hace referencia el artículo 15.

2. Los operadores que se adhieran voluntariamente al Código deberán comunicarlo a la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que procederá a su inscripción.

Una vez inscritos, los operadores podrán utilizar la mención de «Acogido al Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria».

3. Periódicamente se dará publicidad de los operadores que figuren inscritos en el Registro en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. Reglamentariamente se regulará el procedimiento para la cancelación de la inscripción en el Registro.

5. La inscripción de los operadores en el Registro se tendrá en cuenta en la normativa reguladora de las ayudas y subvenciones que en relación con la alimentación y la cadena alimentaria se promuevan por parte del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

CAPÍTULO II

Otros códigos de buenas prácticas mercantiles

Artículo 18. *Suscripción y promoción de otros códigos.*

1. No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores del presente Título, los operadores de la cadena alimentaria podrán suscribir otros códigos de buenas prácticas mercantiles en la contratación alimentaria con mayor nivel de exigencia para los operadores que los suscriban que el establecido en el Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria. Asimismo, las entidades representativas de los intereses de la cadena alimentaria, podrán promover la elaboración de este tipo de códigos para empresas que operen exclusiva o principalmente en su ámbito territorial. En ambos casos, dichos

códigos deberán respetar lo dispuesto en el Título I y II de esta ley, así como en el resto del ordenamiento jurídico, especialmente en la normativa de defensa de la competencia.

2. Reglamentariamente se establecerán el procedimiento y los requisitos que habrán de reunir estos otros códigos de buenas prácticas, de ámbito nacional o suprarregional, para que puedan ser incluidos en el Registro Estatal creado en virtud del artículo 17. También se incluirán los operadores que suscriban estos códigos.

TÍTULO IV

Observatorio de la Cadena Alimentaria

Artículo 19. *Creación.*

Se crea el Observatorio de la Cadena Alimentaria como órgano colegiado, adscrito al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Departamento.

Artículo 20. *Funciones.*

1. Con carácter general, serán funciones del Observatorio de la Cadena Alimentaria el seguimiento, asesoramiento, consulta, información y estudio del funcionamiento de la cadena alimentaria y de los precios de los alimentos.

Además de las anteriores, el Observatorio tendrá las funciones siguientes:

a) Informar la propuesta de Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria regulado en esta Ley.

b) Informar las propuestas de otros códigos de buenas prácticas mercantiles, que se presenten para su incorporación al Registro Estatal.

c) Conocer el resultado de los trabajos realizados por la comisión de seguimiento del Código, a la que se hace referencia en el apartado 3 del artículo 16, y proponer a la misma aquellas cuestiones que se consideren de interés para la mejora y actualización de los compromisos contemplados en el Código.

d) Facilitar el conocimiento del Código entre los operadores de la cadena y promover su adhesión al mismo.

e) Llevar a cabo el seguimiento y evaluación de las prácticas comerciales empleadas por los operadores de la cadena, mediante la realización de encuestas u otros sistemas de análisis del mercado, así como de la publicación de informes y recomendaciones.

En el caso de que se detecten incumplimientos de lo establecido en la ley, como consecuencia del resultado de los trabajos realizados, dará traslado a la autoridad competente. Asimismo, realizará informes y estudios explicativos, en su caso, de las situaciones de desequilibrio producidas en los mercados de origen y destino de los alimentos considerados, analizando especialmente los diversos factores que contribuyen a la formación de los precios de los productos estacionales.

f) Analizar la estructura básica de los precios y los factores causantes de su evolución, en los alimentos de mayor importancia relativa en la producción y el consumo, en los distintos escalones de su formación.

g) Fomentar la adopción de buenas prácticas y sistemas ágiles de resolución de conflictos en la negociación de los contratos relacionados con la primera compra de productos perecederos.

h) Realizar estudios de carácter regular, encaminados a establecer un seguimiento sistemático de la formación de los precios finales de los alimentos.

i) Favorecer el diálogo y la intercomunicación entre los representantes del sector productor, la industria, la distribución comercial y los consumidores, entre sí y con las Administraciones públicas, en orden a dotar de la mayor racionalidad y transparencia posibles el proceso de formación de precios de los alimentos, compatible con el marco de la economía de mercado, en un sistema de apertura a la competencia, en beneficio de la sociedad en su conjunto.

j) Elaborar propuestas de actuación de las Administraciones competentes y recomendaciones a los diversos agentes económicos intervinientes, empresas e

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

instituciones públicas o privadas tendentes a mantener la necesaria estabilidad en un marco de desarrollo abierto a la competencia y equilibrio en los precios de los alimentos, compatible con el derecho comunitario.

k) Elaborar informes sobre formación de precios de los alimentos, especialmente para los eslabones de la cadena distintos al eslabón productor.

l) Analizar y estudiar de forma continuada la estructura básica de los costes y de precios percibidos y pagados así como los factores causantes de su evolución, en los productos de mayor importancia estratégica para el sector agroalimentario español.

m) Elaborar, publicar y actualizar periódicamente índices de precios y de costes de producción mediante el empleo de los criterios que reglamentariamente se determinen, que en cualquier caso deberán garantizar la transparencia y objetividad en la formación de estos índices.

n) Analizar y estudiar de forma continuada la innovación en la cadena alimentaria y, en particular, la evolución de la creación de productos alimentarios innovadores y de su comercialización a los consumidores.

2. Anualmente el Observatorio de la cadena alimentaria elaborará un informe de evaluación de los avances registrados y los resultados logrados en la mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria y de la eficacia de las actuaciones desarrolladas, que será remitido a las Cortes Generales.

3. Toda la información, informes o datos referidos en el presente artículo serán públicos, salvo que esté expresamente prohibido por la Ley.

Artículo 21. Composición y funcionamiento.

La composición, funcionamiento y, en su caso, supresión del Observatorio de la Cadena Alimentaria se determinarán reglamentariamente asegurando en su composición la inclusión de las Organizaciones y Asociaciones más representativas de la cadena alimentaria desde el productor hasta el consumidor final.

TÍTULO V

Potestad sancionadora

CAPÍTULO I

Disposiciones generales**Artículo 22. Principios generales.**

1. A los efectos de esta ley, se consideran infracciones administrativas leves, graves y muy graves las que se tipifican en los artículos siguientes.

2. La instrucción de causa penal ante los Tribunales de Justicia o la incoación de expediente de infracción de las normas de defensa de la competencia, suspenderá la tramitación del expediente administrativo sancionador que hubiera sido incoado por los mismos hechos.

3. Serán de aplicación a las infracciones recogidas en esta Ley las reglas y principios sancionadores contenidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

4. En ningún caso se podrán imponer dos o más sanciones por los mismos hechos y en función de los mismos intereses públicos protegidos, si bien deberán exigirse las demás responsabilidades que se deduzcan de otros hechos o infracciones concurrentes.

5. Las personas de cualquier naturaleza jurídica que dispongan o tengan la obligación de disponer de información o documentación que pudiera contribuir al esclarecimiento de la comisión de las infracciones tipificadas en esta ley o a la determinación del alcance de la gravedad de las mismas, tienen el deber de colaborar con las autoridades competentes en materia de ordenación del comercio. A tal efecto, dentro de los plazos establecidos, facilitarán la información y los documentos que les sean requeridos por la autoridad competente en el ejercicio de sus funciones.

6. La autoridad competente podrá acordar y ejecutar las medidas provisionales que considere necesarias para asegurar la eficacia de la resolución que pudiera recaer en caso de que detecte indicios claros de vulneración de alguno de los preceptos regulados en la presente ley y, en su caso, constate un peligro cierto de que el denunciante vaya a sufrir perjuicios durante la pendencia del procedimiento administrativo, en los términos previstos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. La decisión sobre las medidas provisionales no implica prejuzgar el fondo del asunto.

7. Las asociaciones y organizaciones representativas de operadores que intervienen en la cadena alimentaria serán titulares de intereses legítimos colectivos en los términos del artículo 4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

CAPÍTULO II

Infracciones y sanciones

Artículo 23. *Infracciones en materia de contratación alimentaria.*

1. Son infracciones leves en materia de contratación alimentaria:

a) No incluir los extremos que como mínimo deben contener los contratos alimentarios, sin perjuicio de las conductas que se incardinen en el apartado 2.c) de este artículo.

b) Realizar modificaciones de las condiciones contractuales que no estén expresamente pactadas por las partes, sin perjuicio de las conductas que se incardinen en el apartado 2.d) de este artículo.

c) Incumplir las obligaciones de conservación de documentos.

d) Suministrar de forma incompleta o fuera del plazo señalado la información que le sea requerida por la autoridad competente en el ejercicio de sus funciones.

e) Cancelar, por cualquiera de las partes, un pedido de productos agrícolas y alimentarios perecederos dentro de los treinta días previos al momento señalado para su entrega por el vendedor, sin perjuicio de las conductas que se incardinen en el apartado 2.m) de este artículo.

f) En el caso de entregas de un socio a una cooperativa o a una entidad asociativa que se acojan a la posibilidad prevista en el segundo párrafo del artículo 8.1 para no formalizar por escrito un contrato, que la cooperativa o la entidad asociativa no cumpla las condiciones y requisitos previstos en dicho artículo para los estatutos o acuerdos reguladores de tales entregas, sin perjuicio de las conductas que se incardinen en el apartado 2.i) de este artículo.

g) En el caso de entregas de leche de un productor a una cooperativa o Sociedad Agraria de Transformación (SAT) de la que es socio, que la cooperativa o SAT no cumpla las condiciones y requisitos previstos en la normativa de contratación láctea para los estatutos o acuerdos cooperativos reguladores de tales entregas a los efectos de no requerir de contrato, sin perjuicio de las conductas que se incardinen en el apartado 2.j) de este artículo.

h) Exigir, por el comprador, que el proveedor pague por el deterioro o la pérdida, o por ambos motivos, de productos agrícolas y alimentarios, ocurridos en los locales del comprador o cuando la propiedad ya ha sido transferida al comprador, sin que dicho deterioro o pérdida se deban a negligencia o culpa del proveedor.

i) Negarse a confirmar por escrito, por parte del comprador, los términos de un contrato de compraventa o suministro que fueron acordados entre el comprador y el proveedor y cuya confirmación por escrito le haya solicitado el vendedor.

j) Exigir compensación, por parte del comprador al proveedor, por los gastos derivados de estudiar las reclamaciones de los clientes relativas a la venta de los productos del proveedor, aun cuando no haya ni negligencia.

k) Incumplir la obligación de inscripción en el registro de contratos alimentarios prevista en el artículo 11 bis.

l) No cumplir las condiciones y requisitos establecidos para la realización de subastas electrónicas.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

m) El incumplimiento de las obligaciones relativas a pactos promocionales, conforme al artículo 12 bis, que resulten perjudiciales para una de las partes.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 14 bis.2, son infracciones graves en materia de contratación alimentaria:

a) La segunda o ulterior infracción leve que suponga reincidencia con otra infracción leve cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

b) No formalizar por escrito los contratos alimentarios a los que se refiere el artículo 2 y el capítulo I del título II de esta ley, cuando esta formalización sea obligatoria.

c) No incorporar en el contrato alimentario el precio recogido en el artículo 9.1.c).

d) Realizar modificaciones del precio, objeto, condiciones de pago o condiciones de entrega y puesta a disposición de los productos incluidos en el contrato que no estén expresamente pactadas por las partes.

e) Realizar actividades promocionales que incumplan las obligaciones previstas en el artículo 12 bis.

f) El incumplimiento de las obligaciones del artículo 12 ter o la destrucción de valor en la cadena alimentaria, conforme al artículo 12 ter.

g) El incumplimiento de los plazos de pago en las operaciones comerciales de productos alimentarios o alimenticios, conforme a lo establecido en el artículo 14 bis.

h) La resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la Administración. Se entiende producida esta circunstancia cuando el sujeto infractor haya realizado actuaciones tendentes a dilatar, entorpecer o impedir las actuaciones de la Administración en relación con el cumplimiento de sus obligaciones. Entre otras, constituyen resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la Administración las siguientes conductas:

1.º No facilitar el examen de documentos, informes, antecedentes, libros, registros, ficheros, facturas, justificantes y asientos de contabilidad principal o auxiliar, programas y archivos informáticos, sistemas operativos y de control y cualquier otro dato con trascendencia a los efectos de la ley, así como no presentar el contrato alimentario en el momento de la inspección o dentro del término conferido.

2.º No atender algún requerimiento debidamente notificado.

3.º La incomparecencia, salvo causa justificada, en el lugar y tiempo que se hubiera señalado.

4.º Negar o impedir indebidamente la entrada o permanencia en fincas o locales a los funcionarios actuantes o el reconocimiento de locales, máquinas, instalaciones y explotaciones relacionados con esta ley.

5.º Las coacciones a los funcionarios de la Administración actuante.

i) En el caso de entregas de un socio a una cooperativa o a una entidad asociativa que se acojan a la posibilidad prevista en el segundo párrafo del artículo 8.1 para no formalizar por escrito un contrato, que la cooperativa o la entidad asociativa no cumpla el requisito de que los estatutos o acuerdos de la cooperativa o de la entidad asociativa establezcan, antes de que se realice la entrega, el procedimiento de determinación del valor del producto entregado por sus socios.

j) En el caso de entregas de leche de un productor a una cooperativa o SAT de la que es socio, que la cooperativa o SAT no incorpore en los estatutos o acuerdos cooperativos previstos en la normativa de contratación láctea a los efectos de no requerir de contrato, el precio que se pagará por el suministro lácteo.

k) Exigir pagos adicionales o asunción de costes, sobre el precio pactado en el contrato alimentario, salvo en los supuestos previstos en esta ley.

l) Adquirir, utilizar, exigir o revelar secretos comerciales de la otra parte ilícitamente, en el sentido de la Ley 1/2019, de 20 de febrero, de Secretos Empresariales, o información comercial sensible de otros operadores que haya sido obtenida en el proceso de negociación o ejecución de un contrato alimentario, incumpliendo el deber de confidencialidad, así como utilizar dicha información para fines distintos a los expresamente pactados en el contrato alimentario.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

m) Cancelar, por cualquiera de las partes, un pedido de productos agrícolas y alimentarios perecederos dentro de los 10 días previos al momento señalado para su entrega por el vendedor.

n) Amenazar con llevar a cabo actos de represalia comercial contra la otra parte de la relación comercial, cuando esta ejerza sus derechos contractuales o legales, incluidos la presentación de una denuncia o la cooperación con las autoridades encargadas de la investigación de los hechos denunciados. También constituirán actos de represalia comercial, amenazar o llevar a cabo la interrupción total o parcial del suministro o compra de productos agrícolas o alimentarios en un contrato continuado, ante el ejercicio de los derechos contractuales o legales.

ñ) Devolver, por el comprador, productos agrícolas y alimentarios no vendidos al proveedor sin pagar por estos productos no vendidos, o su eliminación, o ambas cosas.

o) No formalizar contratos alimentarios, antes de que se realice la entrega, en el caso de entregas de un socio a una cooperativa o a una entidad asociativa, en las que no se cumpla lo previsto en el artículo 2.2 para que dichas entregas no tengan la consideración de relaciones comerciales y queden excluidas del ámbito de aplicación de la ley.

p) Incumplir las obligaciones en materia de gestión de marcas conforme a lo dispuesto en el artículo 14 de esta ley.

q) Que el comprador exija o traslade al proveedor los riesgos y gastos derivados de la incoación de expedientes sancionadores o reclamaciones relativas a los productos bajo la marca propia del distribuidor fabricados por el proveedor.

3. Se consideran infracciones muy graves la segunda o ulterior infracción grave que suponga reincidencia con otra infracción grave cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

4. Se presume, salvo prueba en contrario, que el comprador es autor de las infracciones tipificadas en las letras a) del apartado 1 y b) y c) del apartado 2 de este artículo.

5. Cuando, como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones contenidas en esta ley, se afecte a la competencia de los mercados, resultarán de aplicación las disposiciones contenidas en la Ley 15/2007, de 3 de julio, de Defensa de la Competencia, que tendrán carácter preferente a las infracciones contempladas en esta ley de acuerdo con el artículo 22.2.

6. El procedimiento sancionador que deba incoarse con motivo de las infracciones recogidas en esta ley se ajustará a lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, con las siguientes salvedades:

a) En los procedimientos sancionadores cuya instrucción corresponda a la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., el plazo máximo para resolver el procedimiento sancionador y notificar la resolución expresa del mismo será de diez meses.

b) Con vistas a garantizar el respeto de los derechos fundamentales, los actos administrativos que deban notificarse a un operador que no tenga un establecimiento en España se efectuarán en la lengua correspondiente al Estado donde el operador tenga su sede social principal.

7. Las infracciones muy graves prescribirán a los cinco años, las graves a los tres años y las leves al año. El inicio de la prescripción se computará desde el día en que la infracción se hubiera cometido o, si se trata de infracciones relativas a la formalización y extremos que han de contener los contratos alimentarios, desde el momento de la finalización de las prestaciones que tengan su origen en los mismos. En el caso de infracciones continuadas, se computará desde el día que hayan cesado. En el caso de que los hechos o actividades constitutivos de infracción fueran desconocidos por carecer de signos externos, dicho plazo se computará desde que estos se manifiesten.

Artículo 24. Sanciones.

1. Las infracciones en materia de contratación alimentaria previstas en esta norma serán sancionadas con multas de acuerdo con la siguiente graduación:

a) Infracciones leves, entre 250 euros y 3.000 euros.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

- b) Infracciones graves, entre 3.001 euros y 100.000 euros.
- c) Infracciones muy graves, entre 100.001 y 1.000.000 euros.

2. Con independencia de las multas previstas en el apartado 1 de este artículo, la autoridad que resuelva el expediente administrativo sancionador podrá acordar también que se ponga término a la práctica comercial prohibida.

En todo caso, la comisión de las infracciones tipificadas no podrá resultar más beneficiosa para el infractor que el cumplimiento de las normas infringidas de modo que el montante final de las sanciones pecuniarias impuestas no podrá ser inferior al beneficio económico obtenido por el infractor.

Artículo 24 bis. *Publicidad de las resoluciones sancionadoras en materia de contratación alimentaria.*

1. La Administración pública competente para la imposición de las sanciones publicará, con carácter trimestral, las sanciones impuestas por infracciones graves y muy graves en materia de contratación alimentaria que hayan adquirido firmeza en vía administrativa o, en caso de haberse interpuesto recurso contencioso-administrativo, en vía judicial. En la publicidad de las mismas se incluirá la identificación del infractor, la sanción impuesta y la infracción sancionada. En el caso de las sanciones que imponga la Administración General del Estado, esta publicidad se dará por medio de la página web de la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A.

2. La publicidad activa y el acceso a la información pública regulados por el título I de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, así como las obligaciones de publicidad activa establecidas por la legislación autonómica, se someterán, cuando la información contenga datos personales, a lo dispuesto en los artículos 5.3 y 15 de la referida ley, así como en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Artículo 25. *Graduación de las sanciones.*

1. Las sanciones se graduarán especialmente en función del grado de intencionalidad o la naturaleza del perjuicio causado y atendiendo a la trascendencia económica y social de las infracciones cometidas, al ánimo de prevalerse de ventajas competitivas frente a otro sujeto del sector, al lucro obtenido con la acción infractora y a la previa comisión de una o más infracciones, cuando no sea aplicable la reincidencia, todo ello de acuerdo con los criterios siguientes:

a) Las sanciones se aplicarán, en principio, en su grado medio, reduciéndose a su grado mínimo si no se estimase por el órgano que resuelva el expediente la existencia de una apreciable trascendencia económica y social de la actuación infractora. En base a estos criterios de cuantificación, se establecen tres grados de sanción por infracción:

1.º Sanciones leves: En su grado mínimo, con multas de 250 a 1.000 euros; en su grado medio, con multas de 1.001 a 2.000 euros; y en su grado máximo, con multas de 2.001 a 3.000 euros.

2.º Sanciones graves: En su grado mínimo, con multas de 3.001 a 33.000 euros; en su grado medio, con multas de 33.001 a 66.000 euros; y en su grado máximo, con multas de 66.001 a 100.000 euros.

3.º Sanciones muy graves: en su grado mínimo, con multas de 100.001 a 333.000 euros; en su grado medio, con multas de 333.001 a 666.000 euros; y en su grado máximo, con multas de 666.001 a 1.000.000 euros.

b) Si mediare la anterior circunstancia o alguna de las demás circunstancias o criterios previstos en el primer párrafo del presente apartado la sanción estará comprendida entre la mitad y los dos tercios del máximo previsto. La concurrencia de dos o más de las anteriores circunstancias o criterios, que incluya en todo caso un ánimo de prevalerse de ventajas competitivas frente a otro sujeto del sector junto con la previa comisión de una o más infracciones cuando no sea aplicable la reincidencia, determinará la imposición de la sanción en su grado máximo.

2. No obstante la aplicación de lo dispuesto en el apartado anterior, y para guardar la debida proporcionalidad, en el caso de sanciones pecuniarias a imponer a los operadores, éstas no superarán un importe equivalente al 5 o al 10 por 100 de los ingresos brutos del operador sancionado en el año anterior, según se trate, respectivamente, de infracciones graves o muy graves, y siempre que se respete el mínimo legal establecido para cada caso. En el caso de falta de ejercicio de la actividad durante todo o parte del ejercicio anterior, el órgano que resuelva el expediente aplicará los criterios de graduación elevando al año los ingresos brutos correspondientes a los meses anteriores de actividad si éstos fueran inferiores a doce.

Artículo 26. Competencia.

1. Corresponde a la Administración General del Estado ejercer la potestad sancionadora prevista en esta ley, en los supuestos siguientes:

a) Cuando las partes contratantes tengan sus respectivas sedes sociales principales en diferentes Comunidades Autónomas.

b) Cuando el contrato afecte a un ámbito superior al de una Comunidad Autónoma en razón de la trazabilidad previsible de la mayor parte del alimento o producto alimenticio objeto del contrato.

c) Cuando una de las partes del contrato alimentario no tenga su sede social principal en España.»

2. Corresponderá a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas ejercer la potestad sancionadora prevista en esta ley en los restantes supuestos, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 2 bis del presente artículo.

2 bis. Cuando el órgano competente de una Comunidad Autónoma no haya actuado dentro de los plazos establecidos en los apartados 3 y 4 del artículo 29, el denunciante podrá acudir al órgano correspondiente de la Administración General del Estado.

Si transcurrido un mes del requerimiento de la Administración General del Estado el órgano competente de la Comunidad Autónoma siguiera sin dar respuesta satisfactoria, a petición del denunciante la Administración General del Estado asumirá la competencia en su lugar.

3. Serán competentes para la imposición de las sanciones en materia de contratación alimentaria en el ámbito de la Administración General del Estado los siguientes órganos:

a) El Director de la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., cuando la cuantía total de la sanción propuesta por el instructor del expediente no supere los 100.000 euros.

b) El Secretario General de Agricultura y Alimentación, cuando dicha cuantía exceda de 100.000 euros y no supere los 300.000 euros.

c) El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cuando dicha cuantía exceda de 300.000 euros y no supere 600.000 euros.

d) El Consejo de Ministros, cuando dicha cuantía exceda de 600.000 euros.

4. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente promoverá, a través de la Conferencia Sectorial que corresponda por razón de la materia, la elaboración y aprobación de unas directrices que garanticen la aplicación uniforme del régimen sancionador en todo el territorio del Estado.

TÍTULO VI

Mejora de la vertebración de la cadena alimentaria

Artículo 27. Fomento de la integración y potenciación del desarrollo de la cadena de valor.

1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con sus disponibilidades presupuestarias, con los requisitos y condiciones que se establezcan reglamentariamente, trabajará conjuntamente con las Comunidades Autónomas para fomentar una mayor integración de los operadores que intervienen en la cadena alimentaria,

con objeto de facilitar una mayor eficiencia y rentabilidad en los distintos sectores que la integran.

2. En colaboración con otros Departamentos y con las organizaciones del sector productor implicados y las Comunidades Autónomas, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente trabajará para identificar y favorecer el desarrollo e implantación de nuevos canales de comercialización interior y exterior de alimentos o productos alimenticios, que permitan generar mayor eficiencia en las operaciones de la cadena de valor. Se favorecerán las iniciativas que faciliten la introducción de la innovación y las tecnologías de la información y comunicación en la cadena, así como las encaminadas al desarrollo de los canales cortos de comercialización, que permitan una mayor repercusión del valor añadido en los productores y elaboradores.

3. Asimismo, para conseguir la mejora de la competitividad de la producción agraria, se apoyará el desarrollo de medidas y programas de fomento de la calidad, de mejora de la eficiencia logística y de fomento de la innovación y utilización de las nuevas tecnologías.

4. Se fomentará la participación de las Asociaciones de Consumidores en las acciones previstas en este artículo.

TÍTULO VII

Las Autoridades de Ejecución

Artículo 28. *Designación de la Autoridad de Ejecución en el ámbito nacional.*

1. En el ámbito de las competencias correspondientes a la Administración General del Estado, la Autoridad de Ejecución que ejercerá de punto de contacto para la cooperación tanto entre autoridades de ejecución como con la Comisión, prevista en el artículo 4.2 de la Directiva (UE) 2019/633 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, relativa a las prácticas comerciales desleales en las relaciones entre empresas en la cadena de suministro agrícola y alimentario, encargada de establecer y desarrollar el régimen de control necesario para comprobar el cumplimiento de lo dispuesto en esta ley para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria en el ámbito nacional será la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A.

2. Las comunidades autónomas, de acuerdo con sus Estatutos de Autonomía y en el marco de las competencias previstas en el artículo 26 de esta ley, designarán autoridades encargadas de controlar el cumplimiento de lo dispuesto en esta ley, en sus territorios, que tendrán, al menos, las funciones que esta ley atribuye a la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., en materia de control del cumplimiento de lo dispuesto en esta ley en el ámbito de las competencias propias de las comunidades autónomas.

3. La Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., será el punto de contacto para la cooperación entre las autoridades de ejecución, así como con la Comisión Europea.

4. Las autoridades de ejecución se reunirán al menos una vez al año para examinar la aplicación de la presente ley, en el seno del Comité de cooperación de las autoridades de ejecución. Las autoridades de ejecución debatirán las mejores prácticas, los nuevos casos y los avances en el ámbito de las prácticas comerciales desleales en la cadena de suministro agrícola y alimentario, así como el intercambio de información, en particular sobre la aplicación de las medidas que hayan adoptado de conformidad con la presente ley y sus prácticas en materia de observancia. Las autoridades de ejecución podrán adoptar recomendaciones para promover una aplicación coherente de la presente ley y mejorar su ejecución. La Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A. organizará tales reuniones.

5. La Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., publicará un informe anual con las actividades que hayan realizado las autoridades de ejecución en el ámbito de aplicación de la presente ley, que contendrá, entre otros datos, el número de denuncias recibidas y el número de investigaciones iniciadas o concluidas durante el año precedente. Respecto de cada investigación concluida, el informe contendrá una breve descripción del objeto, el resultado de la investigación y, cuando corresponda, la decisión adoptada, con sujeción a los requisitos de confidencialidad establecidos en esta ley.

Artículo 29. Denuncias y confidencialidad.

1. En los casos en que la competencia sancionadora, de acuerdo con lo establecido en el artículo 26 de esta ley, corresponda a la Administración General del Estado, la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., llevará a cabo las funciones previstas en las letras f) y g) del apartado 6 de la disposición adicional primera.

2. La Administración Pública competente adoptará todas las medidas necesarias para proteger la identidad de los denunciantes en todo momento, así como para la adecuada protección de cualquier otra información cuya divulgación el denunciante considere que sería perjudicial para sus intereses, o en caso de asociaciones para los de sus miembros o para el de los proveedores. El denunciante indicará qué información tiene carácter confidencial y cuál no, presumiéndose confidencial toda información sobre la que no se haya hecho indicación expresa.

3. La autoridad de ejecución que reciba la denuncia informará al denunciante, en el plazo de un mes desde la presentación de la misma, sobre las acciones a realizar para dar curso a la reclamación.

4. Cuando la autoridad de ejecución considere que no hay razones suficientes para instruir un expediente administrativo sancionador con motivo de la denuncia presentada, informará al denunciante, en el plazo de nueve meses desde la presentación de la reclamación, sobre los motivos del archivo.

5. Los denunciantes tienen derecho, salvo manifestación expresa en contrario, a:

a) Recibir acuse de recibo de la denuncia al denunciante en un plazo de siete días a partir de la recepción.

b) Conocer el estado de la tramitación de su denuncia.

c) Conocer el estado de la realización de las acciones informadas por la autoridad de ejecución recogidas en el artículo 29.3.

d) Ser notificados de los trámites realizados y de las resoluciones acordadas respecto de la denuncia.

6. La protección de la identidad del denunciante deberá garantizarse tanto en el transcurso de la vía administrativa como, en su caso, la vía judicial. En este último caso, la Agencia de Información y Control Alimentarios o el órgano autonómico equivalente, en su caso, actuará en su nombre y representación, de ser necesario para proteger la identidad del denunciante y siempre y cuando esta representación no suponga indefensión ni quebranto del principio de igualdad de armas.

7. En los casos en que uno de los operadores esté establecido en España y el otro no, podrán cursar la denuncia bien ante la autoridad de ejecución de su propio Estado miembro, bien ante la Agencia de Información y Control Alimentarios O.A., competente conforme al artículo 26.1.c). La autoridad de ejecución ante la que se haya cursado la denuncia será competente para hacer cumplir las prohibiciones establecidas en esta ley.

Disposición adicional primera. La Agencia de Información y Control Alimentarios.

1. Se crea la Agencia de Información y Control Alimentarios, con naturaleza de organismo autónomo, de acuerdo con lo previsto en la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado, con personalidad jurídico-pública diferenciada y plena capacidad de obrar, que se regirá por lo dispuesto en esta ley y las demás normas de aplicación.

La Agencia de Información y Control Alimentarios sustituye en el ejercicio de sus funciones a la Agencia para el Aceite de Oliva. En consecuencia, las menciones que la normativa vigente hace a la Agencia para el Aceite de Oliva, se entenderán hechas a la Agencia de Información y Control Alimentarios. Asimismo, la Agencia de Información y Control Alimentarios se subrogará en todos los convenios, derechos, obligaciones y demás negocios jurídicos relativos o suscritos por la Agencia para el Aceite de Oliva.

2. La Agencia de Información y Control Alimentarios se adscribe, a través de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente al que corresponde su dirección estratégica y la evaluación y el control de los resultados de su actividad.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

3. A la Agencia, dentro de la esfera de sus competencias, le corresponden ejercer las potestades administrativas para el cumplimiento de sus fines de acuerdo con la legislación aplicable.

4. En el ejercicio de sus funciones públicas, la Agencia actuará de acuerdo con lo previsto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. Los fines generales de la Agencia serán:

a) La gestión de los sistemas de información y control de los mercados oleícolas, lácteos y la de aquellos otros que se determinen reglamentariamente.

b) **(Suprimida).**

c) El control del cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

6. Para el cumplimiento de los fines fijados en el apartado anterior, la Agencia desarrollará las siguientes funciones:

a) Gestionar y mantener los sistemas de información de los mercados oleícolas (aceites de oliva y aceitunas de mesa), vinícolas y lácteos.

b) Ejercer las competencias recogidas en esta norma como autoridad de ejecución nacional prevista en el artículo 28, sin perjuicio de las competencias de las autoridades autonómicas.

c) Llevar a cabo las tareas necesarias como punto de contacto para la cooperación entre las autoridades de ejecución, así como con la Comisión Europea, en el ámbito de la Directiva (UE) 2019/633 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019.

d) Iniciar e instruir, de acuerdo a su propio régimen, los expedientes sancionadores por incumplimientos en el pago de las aportaciones obligatorias a las organizaciones interprofesionales o de productores, reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en los productos o sectores a que se refiere la letra a), formulando a las autoridades competentes las propuestas de resolución que correspondan.

e) Establecer y desarrollar, en el ámbito de las competencias que tiene atribuidas por esta ley la Administración General del Estado, el régimen de control necesario para comprobar el cumplimiento de lo dispuesto en la misma.

f) Realizar las comprobaciones que corresponda de las denuncias por incumplimientos de lo dispuesto en esta ley que les sean presentadas e instruir el correspondiente procedimiento sancionador para formular la propuesta de resolución que proceda a la autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, o trasladarlas a la Comisión Nacional de la Competencia junto con las actuaciones realizadas.

g) Iniciar de oficio el procedimiento sancionador que corresponda por las irregularidades que constate en el ejercicio de sus funciones que supongan incumplimientos de lo dispuesto en esta ley y, tras la correspondiente instrucción, proponer a la autoridad competente la resolución que proceda o, en su caso, formular denuncia ante la Comisión Nacional de la Competencia debidamente documentada.

Téngase en cuenta que se declara la constitucionalidad de la letra g), interpretada en los términos del fundamento jurídico 6, por Sentencia del TC 66/2017, de 25 de mayo. [Ref. BOE-A-2017-7642](#)

h) Colaborar con el Observatorio de la Cadena Alimentaria en la realización de los trabajos, estudios e informes que, sobre los productos, mercados y sectores a que se refiere el apartado cinco, resulten necesarios para el ejercicio de las funciones que el Observatorio tiene encomendadas.

i) Establecer relaciones de colaboración con otros órganos de la Administración General del Estado y con las comunidades autónomas en materias de su competencia.

j) **(Suprimida).**

k) Colaborar con organizaciones sectoriales, de productores e interprofesionales relacionadas con las materias de su competencia.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

l) Cualesquiera otras funciones que reglamentariamente se le atribuyan para el cumplimiento de sus fines generales.

m) Ejercer las acciones contempladas en el artículo 32.1, 1.^a a 4.^a, de la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal, cuando resulten afectados los intereses de operadores de la cadena alimentaria.

7. Las actuaciones de control e inspección que lleve a cabo la Agencia se realizarán por funcionarios públicos que, en el ejercicio de sus funciones, tendrán la condición de agentes de la autoridad.

Las actas levantadas por los inspectores de la Agencia tendrán el carácter de documento público y, salvo que se acredite lo contrario, harán prueba de los hechos que en ellas se recojan.

8. Los funcionarios de la Agencia de Información y Control Alimentarios, que estén debidamente acreditados por su Director, realizarán las actuaciones de inspección y control a las entidades y operadores que les ordene, y en su actuación tendrán las siguientes facultades:

a) Acceder a cualquier local, terreno, instalación o medio de transporte utilizados por las personas físicas o jurídicas sometidas a control.

b) Verificar las existencias de sus almacenes, los productos obtenidos, los procesos que aplican y las instalaciones, maquinaria y equipos utilizados.

c) Acceder a los libros y documentos relativos a la actividad de la entidad, cualquiera que sea su soporte material y, en particular, a todos los que acrediten el origen de sus compras y el destino de sus ventas y sus respectivos precios y valores, así como obtener copias o extractos, en cualquier formato y soporte, de dichos libros y documentos.

d) Retener por un plazo máximo de cinco días los libros o documentos mencionados en la letra c) de este apartado. Excepcionalmente se entregarán los originales cuando no se pueda entregar copia autenticada de los mismos.

e) Precintar almacenes, instalaciones, depósitos, equipos, vehículos, libros o documentos y demás bienes de la entidad durante el tiempo y en la medida que sea necesario para la inspección.

f) Requerir a cualquier representante o miembro del personal al servicio de la persona objeto de control, las explicaciones que considere necesarias sobre las actividades, procesos, materiales o documentos relacionados con el objeto y finalidad de la inspección y guardar constancia de sus respuestas.

g) Tomar muestras de materias primas, productos intermedios y terminados para determinar su composición y características, así como de los subproductos generados.

h) Levantar acta en la que se reflejen las actuaciones realizadas, la información requerida y la obtenida y los hechos constatados.

El ejercicio de las facultades descritas en las letras a) y e) requerirá el previo consentimiento expreso del afectado o, en su defecto, la correspondiente autorización judicial.

En cualquier momento del procedimiento, se podrá ordenar, de oficio o a instancia de parte, que se mantengan secretos los datos o documentos que se consideren confidenciales, formando con ellos pieza separada.

9. Todos los que tomen parte en las actuaciones de control, inspección o tramitación de los expedientes sancionadores deberán guardar secreto sobre los hechos y de cuantas informaciones de naturaleza confidencial hayan tenido conocimiento. Asimismo, deberán guardar secreto sobre dichas actuaciones, los que las conociesen por razón de profesión, cargo o intervención como parte, incluso después de cesar en sus funciones.

10. Toda persona física o jurídica queda sujeta al deber de colaboración con la Agencia de Información y Control Alimentarios y está obligada a proporcionar, a requerimiento de ésta y en plazo, toda clase de datos e informaciones de que disponga y que puedan resultar necesarios con el objeto y finalidad de la inspección. Dicho plazo será de diez días, salvo que por la naturaleza de lo solicitado y las circunstancias del caso se fije de forma motivada un plazo diferente.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

11. El régimen de personal de la Agencia se ajustará a lo dispuesto en el artículo 47.1 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

12. Los recursos económicos de la Agencia podrán provenir de cualquiera de los enumerados en el apartado 1 del artículo 65 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

13. En materia de contratación, de adquisición y de enajenación, la Agencia se rige por las normas generales de contratación de las Administraciones Públicas.

14. El régimen patrimonial de la Agencia de Información y Control Alimentarios se ajustará a las previsiones del artículo 48 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Disposición adicional segunda. *Laboratorios agroalimentarios para el control oficial dependientes funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.*

Uno. Laboratorios agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Los laboratorios agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, con el fin de homogeneizar los criterios aplicados en la realización de los controles analíticos oficiales y mejorar la calidad de los resultados, coordinarán, colaborarán y cooperarán con los laboratorios agroalimentarios designados por las autoridades competentes de las comunidades autónomas para realizar el análisis de las muestras tomadas en dichos controles, desarrollando principalmente las siguientes funciones:

- Armonizar los criterios para la adopción de métodos analíticos en los laboratorios oficiales y proponer su modificación, extinción o establecimiento de nuevos.
- Facilitar la transferencia de métodos analíticos entre los laboratorios agroalimentarios de las Comunidades Autónomas y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y difundir la oferta y capacidad analítica de dichos laboratorios.
- Organizar y desarrollar el funcionamiento de los Grupos de Trabajo Sectoriales, en los que participen representantes técnicos de las diferentes Administraciones públicas y del sector.
- Facilitar la formación del personal técnico de los laboratorios responsable de los análisis de los productos agroalimentarios.
- Establecer un marco de relación institucional común entre los laboratorios y la Entidad Nacional de Acreditación.

La designación, por parte de las autoridades competentes de las comunidades autónomas de los laboratorios para hacer el control analítico oficial, tendrá validez para todo el territorio del Estado y los laboratorios designados formarán parte de la Red de Laboratorios Agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, lo que permitirá una coordinación más eficaz del soporte analítico del control oficial. Este soporte se llevará a cabo por laboratorios acreditados que tengan implantados sistemas de control de la calidad de acuerdo con lo que establezca la normativa comunitaria, de modo que los resultados de los análisis presenten una elevada calidad y uniformidad.

Dos. Red de Laboratorios Agroalimentarios.

La Red de Laboratorios Agroalimentarios que coordinará el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente tiene como fin compartir y fomentar la acreditación de laboratorios de ensayo y métodos analíticos para el control oficial. Formarán parte de dicha red los laboratorios, públicos o privados, que participen en trabajos de control oficial por designación de las autoridades competentes de las comunidades autónomas o de la Administración General del Estado. Las distintas autoridades competentes deberán facilitar al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente la información relativa a dichos laboratorios y su cartera de servicios. El funcionamiento de la red se establecerá de forma reglamentaria.

Tres. Coordinación de los Grupos de Trabajo.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente coordinará los grupos de trabajo que se establezcan en el seno de la red, para su desarrollo.

Cuatro. Especialización en técnicas acreditadas.

En colaboración con las Comunidades Autónomas y al objeto de optimizar los recursos disponibles, se promoverá la especialización de los laboratorios en determinadas técnicas acreditadas específicas, de manera que puedan realizar los análisis solicitados por el conjunto de las Administraciones públicas que así lo requieran en el ejercicio de sus competencias de control oficial.

Cinco. Designación de laboratorios de referencia.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en coordinación con las Comunidades Autónomas, designará los laboratorios nacionales de referencia, en el ámbito agroalimentario y de piensos, cuyo carácter será necesariamente público.

Seis. Tasa por los servicios de análisis oficiales realizados por los laboratorios alimentarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

1. La Tasa por la realización de servicios de análisis oficiales de muestras efectuados por los laboratorios alimentarios que dependan funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se regirá por la presente Ley y por las demás fuentes normativas previstas en el artículo 9 de la Ley 8/1989, de 13 de abril, de Tasas y Precios Públicos.

2. Constituye el hecho imponible, la realización de servicios de análisis oficiales de muestras por los laboratorios alimentarios que dependan funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. No se devengará esta tasa en los casos de estudios, caracterización de productos agroalimentarios o desarrollo de métodos analíticos.

3. Serán sujetos pasivos, las personas físicas o jurídicas, públicas o privadas, que soliciten la prestación de cualquiera de los servicios que constituyen el hecho imponible.

4. Estarán exentas del pago de la tasa, la Administración General del Estado y aquellas otras Administraciones Públicas con las que, a condición de reciprocidad, así se conviniere.

5. El devengo se producirá en el momento en que se presente la solicitud para el inicio de la prestación de los servicios.

6. La cuantía de las tasas por la realización de servicios de análisis de muestras de los laboratorios alimentarios que dependan funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, serán los siguientes:

a) Análisis consistentes en mediciones directas con instrumental sencillo, reacciones cualitativas, cálculos aritméticos y determinaciones físicas. Por cada muestra: 15 euros.

b) Preparación de muestras:

1.º Para análisis con operaciones básicas o cuantificación de análisis, consistentes en operaciones convencionales de laboratorio (extracciones, destilaciones, mineralizaciones). Por cada muestra y cada determinación: 10 euros.

2.º Para procesos intermedios de mayor complejidad: 25 euros por cada muestra.

c) Preparación de una muestra para análisis isotópico: 36 euros.

d) Identificación y/o cuantificación de una sustancia mediante técnicas no instrumentales: 15 euros.

e) Identificación y/o cuantificación de una sustancia mediante kits enzimáticos y técnicas espectrofotométricas (ultravioleta visible, infrarrojo, absorción atómica de llama o con cámara de grafito o por generación de hidruros o por vapor frío): 29 euros.

f) Identificación y/o cuantificación de un grupo de elementos por ICP óptico o ICP masas:

1.º Un elemento 20 euros, hasta 4 elementos 40 euros y más de 4 elementos: 100 euros.

2.º En el caso del «Br», «Rb», «Sr» e «I», por cada elemento y muestra 32 euros.

g) Determinación y cuantificación de Hg por espectrometría de absorción atómica con analizador directo: 28 euros.

h) Identificación y/o cuantificación de una sustancia, o grupo de sustancias, mediante técnicas instrumentales separativas (cromatografía de gases, de líquidos, electroforesis

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

capilar): Por una sustancia 30 euros, entre dos y quince sustancias 40 euros, y más de quince sustancias 65 euros.

i) Identificación y/o cuantificación de una sustancia, o grupos de sustancias, mediante cromatografía de gases/espectrometría de masas y/o cromatografía de líquidos/masas: 80 euros.

j) Identificación y/o cuantificación de residuos de pesticidas:

1.º Organofosforados, organoclorados y otros grupos 45 euros.

2.º Confirmación de los compuestos del apartado a) mediante cromatografía de gases/espectrofotometría de masas y/o cromatografía de líquidos masas 35 euros.

3.º Métodos específicos para un pesticida 50 euros.

k) Medidas isotópicas por espectrometría de masas de ¹³C, ¹⁸O y ²H, por cada isótopo: 60 euros.

l) Medidas isotópicas de la relación D/H por resonancia magnética nuclear: 100 euros.

m) Medida por centelleo líquido de ¹⁴C y/o ³H, por cada muestra: 100 euros.

n) Análisis sensorial cuyo resultado se obtenga mediante el dictamen de un panel de cata. Por cada muestra: 75 euros.

o) Análisis polínico y otros análisis micrográficos: Por cada muestra: 70 euros.

p) Recuentos de mohos y levaduras por Howard: Por cada muestra: 15 euros.

q) Prueba biológica de antifermentos, por cada muestra: 15 euros.

r) Determinación de una sustancia mediante kits específicos para radioinmunoensayo: 57 euros.

s) Determinaciones realizadas mediante inmunoensayo (ELISA): 80 euros.

t) Determinación del contenido de gluten en alimentos por Western immunoblotting: 50 euros.

u) Identificación y/o cuantificación de sustancias mediante la concurrencia de técnicas definidas en los diferentes epígrafes precedentes: se valorará mediante la suma de los mismos.

v) Análisis microbiológicos:

1.º Recuento de una especie de microorganismos: 25 euros.

2.º Aislamiento e identificación de microorganismos por especie: 25 euros.

3.º Prueba microbiológica de cribado de inhibidores del crecimiento bacteriano: 15 euros.

4.º Análisis microbiológico por PCR: 70 euros.

5.º Estudios serológicos de patógenos: 50 euros.

w) Análisis por PCR de Organismos Modificados Genéticamente:

1.º Análisis de screening (detección de controles internos de planta, y de secuencias reguladoras o de selección) por gen analizado: 50 euros.

2.º Análisis de detección e identificación por PCR a tiempo real de secuencias específicas por gen analizado: 60 euros.

3.º Análisis cuantitativo por PCR a tiempo real: por OMG (están incluidas las operaciones descritas en 1.º y 2.º): 180 euros.

x) Emisión de certificado sobre un análisis practicado: 8 euros.

y) Emisión de informe sobre un análisis practicado: 36 euros/hora o fracción.

7. Las tasas serán objeto de autoliquidación por el sujeto pasivo en los términos que reglamentariamente se establezcan.

8. La gestión de la tasa le corresponde al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Disposición adicional tercera. *No incremento de gasto.*

La ejecución de lo dispuesto en esta ley se efectuará con los medios materiales y personales destinados al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y a sus organismos dependientes, sin que suponga incremento neto del gasto, en especial, en relación a los gastos de personal.

Disposición adicional cuarta. *Realización y difusión de estudios y análisis comparativos.*

1. Cuando a iniciativa de cualquier persona física o jurídica se realicen estudios y análisis comparativos en productos alimenticios dispuestos para su venta al consumidor final, y cuyos resultados se destinen a su difusión se deberán observar los principios de veracidad, rigor técnico y analítico y cumplir con todas las garantías contempladas en la normativa nacional o comunitaria en materia de análisis.

2. Todas las pruebas o análisis en que se basen los estudios, informes y análisis deberán ser realizadas por un laboratorio que posea una acreditación equivalente a la exigida a los laboratorios autorizados para intervenir en el control oficial de alimentos.

3. Una vez obtenido el resultado de la prueba, éste se comunicará al fabricante o titular del establecimiento, según el procedimiento que se establecerá reglamentariamente. Cuando del resultado del análisis se derive un incumplimiento legal, el fabricante o, envasador o responsable del producto, cuyo nombre figura en el etiquetado, podrá realizar un análisis contradictorio. En caso de discrepancia entre los resultados de ambos análisis, se realizará un tercer análisis, que será dirimente. El procedimiento en ambos casos se desarrollará reglamentariamente.

Reglamentariamente se establecerá el procedimiento al que tendrán que ajustarse los estudios, informes o análisis, en relación con la ficha técnica, el procedimiento de compra de los productos a analizar, los requisitos aplicables a la toma de muestras y el procedimiento de comunicación de resultados a los afectados.

4. Los estudios, informes y análisis no deberán inducir a error al consumidor respecto a la seguridad, calidad de los productos o al cumplimiento de la legislación alimentaria que le sea de aplicación.

5. El incumplimiento de los principios y requisitos aplicables a los estudios, informes y análisis llevados a cabo por entidades de carácter público o privado destinados a su difusión pública, contenidos en esta Disposición podrá ser considerado como un comportamiento objetivamente contrario a las exigencias de la buena fe, de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo II de la Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal.

Disposición adicional quinta. *Relaciones contractuales de la Organización Común de Mercados de los productos agrarios.*

1. Esta ley será de aplicación supletoria al sector lácteo sin perjuicio de las especificidades recogidas en la normativa reguladora del paquete lácteo, que prevalecerá en todo lo que se separe de esta ley.

2. En particular, se regirán por dicha normativa especial:

a) La determinación de la norma a que ha de someterse la relación contractual en entregas intracomunitarias de leche.

b) Los supuestos de obligatoriedad de formalización contractual y su contenido mínimo.

No obstante, además de lo que prevea su normativa sectorial, en todo caso serán de aplicación a los contratos del sector lácteo las exigencias previstas en el artículo 9.1.c) y en el artículo 12 ter de esta ley.

c) La regulación sobre entregas de los socios a cooperativas y SAT, sin perjuicio de la tipificación de infracciones contenida en el artículo 23 de esta ley.

d) La obligatoriedad de que las organizaciones de productores formalicen contrato por escrito en las entregas con sus socios cuando haya transferencia de la propiedad.

3. A los efectos del artículo 5.º), no obstante, las organizaciones de productores y sus asociaciones del sector lácteo, reconocidas respectivamente según los artículos 161 y 156 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, no tendrán tal consideración en caso de que los productores miembros de la organización hayan transferido la propiedad de su producción a la organización, debiendo en estos casos las organizaciones y sus asociaciones suscribir los contratos sujetos a negociación, conforme se indica en el artículo 23.3 del Real Decreto 95/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen las condiciones de contratación en el sector lácteo y se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores y de las

organizaciones interprofesionales en el sector, y por el que se modifican varios reales decretos de aplicación al sector lácteo.

Disposición adicional sexta. *Infracciones y sanciones en materia de trazabilidad de productos pesqueros no incluidos en el ámbito de aplicación de la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.*

La tenencia, consignación, transporte, tránsito, almacenamiento, transformación, exposición y venta, en cualquiera de las formas previstas legalmente, de productos pesqueros no incluidos en el ámbito de aplicación de la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado, que no cumplan los requisitos de trazabilidad, etiquetado, higiene o información al consumidor exigidos por la normativa vigente será tipificada como infracción grave y castigada con sanción pecuniaria de 601 a 60.000 euros.

Disposición adicional séptima. *Relaciones comerciales entre los operadores de la cadena agroalimentaria del plátano de Canarias.*

Sin perjuicio de lo dispuesto en la presente ley, a las relaciones comerciales entre los operadores de la cadena alimentaria del Plátano de Canarias (IGP del plátano cultivado en el archipiélago de las Islas Canarias) les serán de aplicación los siguientes preceptos, particularmente en los artículos 9.1.c) y 12 ter:

1. En la determinación del coste efectivo de producción en las operaciones comerciales de la cadena alimentaria de la IGP Plátano de Canarias se imputarán las ayudas directas o indirectas que perciba el productor o la explotación agraria.

2. Las organizaciones de productores de plátanos computarán como precio, el precio medio de todas sus ventas de Plátano de Canarias IGP a todos sus clientes en cada año natural.

En las transacciones posteriores realizadas entre los operadores de esta cadena alimentaria, se considerará como coste efectivo de producción el precio pagado por el adquirente al operador inmediatamente anterior por categoría.

3. El comprador y la organización de productores que haya realizado la venta tendrán la obligación de fijar en el contrato el precio del producto, pudiendo hacerlo hasta una semana después del proceso de maduración en destino del Plátano de Canarias.

Disposición transitoria primera. *Contratos preexistentes.*

La presente Ley se aplicará a los contratos perfeccionados con posterioridad a su entrada en vigor, así como a las renovaciones, prórrogas y novaciones de contratos perfeccionados anteriormente, cuyos efectos se produzcan tras la entrada en vigor de esta ley.

Disposición transitoria segunda. *Organizaciones Profesionales Agroalimentarias.*

Quedarán exceptuadas de las novedades introducidas en esta ley sobre el requisito exigido para el reconocimiento de organizaciones interprofesionales agroalimentarias de acreditar que representan, en su ámbito territorial y en su sector al menos el 51 por 100 de las producciones afectadas en todas y cada una de las ramas profesionales, aquellas organizaciones interprofesionales agroalimentarias que ya se encuentren reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango que se opongan o resulten incompatibles con lo establecido en la presente Ley y en particular:

- La Ley 28/1987, de 11 de diciembre, por la que se crea la Agencia para el Aceite de Oliva, y
- el Real Decreto 509/2000, de 14 de abril, por el que se crea el Observatorio de Precios de los Alimentos.

Disposición final primera. *Modificación de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, Reguladora de las Organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

Se modifica la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, en la forma que a continuación se indica.

Uno. Se da nueva redacción al artículo 2.

«Artículo 2. *Concepto de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

Por organización interprofesional agroalimentaria se entenderá, a los efectos de la presente Ley, aquella, de ámbito estatal o superior al de una Comunidad Autónoma, que esté constituida por organizaciones representativas cualquiera que sea la naturaleza jurídica empresarial de sus representados, de la producción, de la transformación y en su caso de la comercialización y distribución agroalimentaria.»

Dos. Se da nueva redacción al artículo 3.

«Artículo 3. *Finalidades de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias se constituirán con todas o algunas de las siguientes finalidades:

a) Velar por el adecuado funcionamiento de la cadena alimentaria y favorecer unas buenas prácticas en las relaciones entre sus socios en tanto que son partícipes de la cadena de valor.

b) Llevar a cabo actuaciones que permitan mejorar el conocimiento, la eficiencia y la transparencia de los mercados, en especial mediante la puesta en común de información y estudios que resulten de interés para sus socios.

c) Desarrollar métodos e instrumentos para mejorar la calidad de los productos en todas las fases de la producción, la transformación, la comercialización y la distribución.

d) Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación en su sector y que mejoren la incorporación de la tecnología, tanto a los procesos productivos como a la competitividad de los sectores implicados.

e) Contribuir a mejorar la coordinación de los diferentes operadores implicados en los procesos de puesta en el mercado de nuevos productos, en particular, mediante la realización de trabajos de investigación y estudios de mercado.

f) Realizar campañas para difundir y promocionar las producciones alimentarias, así como llevar a cabo actuaciones para facilitar una información adecuada a los consumidores sobre las mismas.

g) Proporcionar información y llevar a cabo los estudios y acciones necesarias para racionalizar, mejorar y orientar la producción agroalimentaria a las necesidades del mercado y las demandas de los consumidores.

h) Proteger y promover la agricultura ecológica, la producción integrada y cualquier otro método de producción respetuoso con el medio ambiente, así como las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas protegidas y cualquier otra forma de protección de calidad diferenciada.

i) Elaboración de contratos tipo agroalimentarios compatibles con la normativa de competencia nacional y comunitaria.

j) Promover la adopción de medidas para regular la oferta, de acuerdo con lo previsto en la normativa de competencia nacional y comunitaria.

k) La negociación colectiva de precios cuando existan contratos obligatorios en los términos previstos en la normativa comunitaria.

l) Desarrollar métodos para controlar y racionalizar el uso de productos veterinarios y fitosanitarios y otros factores de producción, para garantizar la calidad de los productos y la protección del medio ambiente.

m) Realizar actuaciones que tengan por objeto una mejor defensa del medio ambiente.

n) Promover la eficiencia en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria mediante acciones que tengan por objetivo mejorar la eficiencia energética, reducir el

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

impacto ambiental, gestionar de forma responsable los residuos y subproductos o reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de la cadena.

ñ) Diseño y realización de acciones de formación de todos los integrantes de la cadena para garantizar la competitividad de las explotaciones agrarias, empresas y trabajadores, así como la incorporación a la cadena de jóvenes cualificados.

o) La realización de estudios sobre los métodos de producción sostenible y la evolución del mercado, incluyendo índices de precios y costes objetivos, transparentes, verificables y no manipulables, que puedan ser usados de referencia en la fijación del precio libremente pactado en los contratos, siempre teniendo en cuenta lo establecido al respecto por la normativa sectorial comunitaria.

p) Desarrollar e implementar la formación necesaria para la mejora de la cualificación profesional y empleabilidad de los profesionales de los sectores agroalimentarios.

q) Cualquier otra que le atribuya la normativa comunitaria.»

Tres. Se da nueva redacción a las letras b) del apartado 1 y a) y c) del apartado 2 del artículo 4.

«Artículo 4. *Reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

1.

b) Acrediten representar, en su ámbito territorial y en su sector, al menos el 51 por 100 de las producciones afectadas en todas y cada una de las ramas profesionales.

2.

a) Regularán las modalidades de adhesión y retirada de los miembros que las conforman, garantizando la pertenencia a la misma de toda organización representativa de ámbito nacional que se comprometa al cumplimiento de los mismos, siempre que acredite representar, al menos, al 10 por 100 de la rama profesional a la que pertenece.

Asimismo, tendrá garantizada su presencia toda organización de ámbito autonómico que acredite representar al menos el 50 por 100 de la rama profesional correspondiente a su ámbito territorial, siempre que el sector o producto de que se trate suponga al menos un 3 por 100 de la producción final agraria pesquera o agroalimentaria a nivel nacional, o el 8 por 100 de la producción final agraria a nivel de Comunidad Autónoma.

Regularán igualmente, la duración del período de representatividad de las organizaciones miembro, los procedimientos para su renovación y una previsión sobre el estado de dicha representatividad, en caso de que por falta de acuerdo entre sus miembros se sobrepasase dicho período.

c) Regularán la participación paritaria en la gestión de la organización interprofesional agroalimentaria del sector productor de una parte, y del sector transformador y comercializador de otra. En función de la representación de intereses así como del objeto social para el que han sido constituidas, las organizaciones de cooperativas agrarias podrán encuadrarse en el sector de la producción, de la transformación y de la comercialización, o en todos ellos simultáneamente.»

Cuatro. Se da nueva redacción a los apartados 1 y 2 del artículo 5.

«Artículo 5. *Número de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

1. Sólo se reconocerá una única organización interprofesional agroalimentaria por sector o producto, salvo lo dispuesto en los apartados siguientes del presente artículo.

2. Los productos agrarios y alimentarios con derecho al uso de figuras de protección de la calidad diferenciada podrán ser considerados, a los efectos del

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

presente artículo, como sectores o productos diferenciados del de carácter general considerado en el apartado anterior, o de otros de igual o similar naturaleza.»

Cinco. Se da nueva redacción al apartado 2 del artículo 6.

«2. Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias deberán remitir al Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, antes del 30 de abril de cada año, la Memoria anual de actividades del año anterior, el estado de representatividad al cierre del ejercicio, las cuentas anuales y la liquidación del último ejercicio debidamente auditado y el presupuesto anual de ingresos y gastos del ejercicio corriente.»

Seis. Se modifica el párrafo primero del artículo 7.

«Artículo 7. Acuerdos de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias se ajustarán, para la adopción de sus acuerdos y en su funcionamiento, a las normas y principios recogidos en la normativa de defensa de la competencia nacional y comunitaria.»

Siete. Se da nueva redacción al artículo 8.

«Artículo 8. Extensión de normas.

1. Adoptado un acuerdo en la organización interprofesional agroalimentaria, se elevará al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la aprobación, en su caso, mediante orden ministerial de la propuesta de extensión de todas o algunas de sus normas al conjunto total de productores y operadores del sector o producto.

Las propuestas de extensión de normas deberán referirse a actividades relacionadas con las definidas en el artículo 3 como finalidades de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, así como cualquier otra que le atribuya la normativa comunitaria.

2. Solo podrá solicitarse la extensión de norma regulada en el apartado anterior en el seno de una organización interprofesional, en las condiciones que se establezcan por vía reglamentaria, cuando concurra que:

- a) El acuerdo es respaldado por al menos el 50% de cada una de las ramas profesionales implicadas y,
- b) la organización interprofesional agroalimentaria represente como mínimo al 75% de las producciones afectadas.

3. Reglamentariamente se establecerán los mecanismos de control y seguimiento del cumplimiento de los acuerdos de extensión de normas.

4. El contenido de este artículo se entiende, en todo caso, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones contenidas en la normativa vigente de defensa de la competencia y en la normativa comunitaria.

5. En el caso de que dentro de un sector determinado existan varias organizaciones interprofesionales agroalimentarias reconocidas, éstas se verán vinculadas a los acuerdos de extensión de norma, aprobados y publicados, de otra organización interprofesional agroalimentaria reconocida para el mismo sector o producto de carácter general y estatal, en el que queden sectorialmente incluidas.

6. La Orden reguladora correspondiente fijará la duración de los acuerdos, no superior a cinco años o campañas, para los que se solicita la extensión de normas con base en la normativa nacional y comunitaria.

7. En el procedimiento de elaboración de la Orden de extensión, que se ajustará a lo previsto en el artículo 24 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, se acreditará la participación pública de los potenciales destinatarios, por periodo no inferior a quince días.»

Ocho. El artículo 9 quedará redactado de la siguiente forma:

«Artículo 9. *Aportación económica en caso de extensión de normas.*

Cuando, en los términos establecidos en el artículo anterior, se extiendan normas al conjunto de los productores y operadores implicados, las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias podrán proponer al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para su aprobación, en su caso, la aportación económica por parte de aquéllos que no estén integrados en las mismas, de acuerdo con los principios de proporcionalidad en la cuantía respecto a los costes de las acciones y de no discriminación con respecto a los miembros de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

No se podrán repercutir gastos de funcionamiento de la Organización Interprofesional Agroalimentaria que no correspondan al coste de las acciones.»

Nueve. Se suprime el artículo 10.

Diez. Se da una nueva redacción al artículo 11.

«Artículo 11. *Revocación del reconocimiento de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente revocará el reconocimiento a todas aquellas organizaciones interprofesionales agroalimentarias que dejen de cumplir alguna de las condiciones establecidas en el artículo 4 de esta Ley.

2. Podrá revocarse el reconocimiento de aquellas organizaciones interprofesionales agroalimentarias que hayan permanecido inactivas, sin desarrollar ninguna de las finalidades establecidas en el artículo 3 de la presente ley, durante un período ininterrumpido de tres años.

3. La revocación del reconocimiento se efectuará previa audiencia de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias afectadas y se inscribirá en el Registro regulado en el artículo 14 de la presente Ley.»

Once. Se da nueva redacción al artículo 12.

«Artículo 12. *Tipificación de infracciones.*

1. Las infracciones administrativas a lo dispuesto en la presente Ley se clasificarán en leves, graves y muy graves.

2. Constituirán infracciones leves las siguientes:

a) El retraso injustificado en el envío al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de cualquiera de los documentos mencionados en los artículos 6 y 7 sobre documentación y acuerdos de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias de la presente Ley.

b) El incumplimiento por los obligados al pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, cuando su cuantía no supere 6.000 euros.

3. Constituirán infracciones graves las siguientes:

a) La comisión, en el término de un año, de más de dos infracciones leves, cuando así haya sido declarado por resolución firme.

b) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, por parte de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias de los acuerdos adoptados en su seno.

c) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de las cuentas anuales y la liquidación del último ejercicio debidamente auditado, por parte de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, cuando a lo largo del período anual éstas hayan percibido aportaciones económicas obligatorias de todo el sector en virtud de una orden de extensión de norma aprobada por la autoridad competente.

d) El incumplimiento por los obligados al pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, cuando su cuantía supere 6.000 euros y no exceda de 60.000 euros.

4. Constituirán infracciones muy graves:

a) La comisión, en el término de un año, de más de una infracción grave de la misma naturaleza, cuando así haya sido declarado por resolución firme.

b) El desarrollo de actuaciones cuya finalidad sea contraria a las establecidas en el artículo 3 de esta Ley.

c) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos para el reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias en el artículo 4 de esta Ley.

d) La denegación de la adhesión como miembro de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias de aquellas organizaciones sectoriales de ámbito nacional o autonómico que acrediten tener la representatividad mínima establecida en el artículo 4.2 a) de esta Ley.

e) La aplicación del régimen de aportaciones económicas por extensión de normas de la presente Ley en términos distintos a los contenidos en la correspondiente Orden Ministerial.

f) El incumplimiento por los obligados al pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, cuando su cuantía exceda de 60.000 euros.

5. En las infracciones relativas al incumplimiento del pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, el impago deberá ser denunciado por la organización interprofesional ante la autoridad competente, acompañando la documentación que acredite haber requerido el pago a los deudores, así como la admisión a trámite de la correspondiente demanda judicial o, en su caso, de la solicitud de laudo arbitral.

No obstante, cuando la aportación económica impagada o las cuotas en que se desglose se calculen sobre datos incluidos en declaraciones oficiales a la administración competente o constatados en sus actuaciones de control, no será necesario acreditar la presentación de la documentación mencionada en el párrafo anterior.»

Doce. Se da nueva redacción al artículo 13.

«Artículo 13. Sanciones.

1. Las infracciones administrativas enumeradas en el artículo anterior se sancionarán:

a) Las infracciones leves con apercibimiento o multa de hasta 3.000 euros.

b) Las infracciones graves con multa comprendida entre 3.001 euros y 150.000 euros.

Además podrá ordenarse la suspensión temporal del reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria, a efectos de lo establecido en la presente Ley, por plazo no superior a un año.

c) Las infracciones muy graves con multa comprendida entre 150.001 euros y 3.000.000 de euros.

Además podrá ordenarse la suspensión temporal del reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria, a efectos de lo establecido en la presente Ley, por un plazo comprendido entre un año y un día y tres años.

Asimismo, se podrá ordenar la retirada definitiva del reconocimiento a la organización interprofesional agroalimentaria, a los efectos previstos en esta Ley.

§ 7 Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

2. Los criterios para la graduación de la sanción a aplicar serán los que determina la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. La resolución del procedimiento sancionador será competencia de:

a) El Director General de la Industria Alimentaria, cuando la cuantía total de la sanción propuesta por el instructor del expediente no supere los 100.000 euros.

b) El Secretario General de Agricultura y Alimentación, cuando dicha cuantía exceda de 100.000 euros y no supere los 300.000 euros.

c) El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cuando dicha cuantía exceda de 300.000 euros y no supere 600.000 euros.

d) El Consejo de Ministros, cuando dicha cuantía exceda de 600.000 euros o cuando se proponga como sanción la suspensión temporal o definitiva del reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria.»

Trece. Se da nueva redacción al apartado 2 del artículo 15.

«Artículo 15. Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

2. El Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias actuará en Pleno y en Comisión Permanente. El Pleno estará presidido por el Secretario General de Agricultura y Alimentación, y estará compuesto, en la forma en que se determine reglamentariamente, por representantes de los Ministerios de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de Economía y Competitividad y de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de las Comunidades Autónomas, de las organizaciones profesionales agrarias, organizaciones de cooperativas agrarias y pesqueras, organizaciones de productores pesqueros reconocidas, organizaciones de la industria y del comercio alimentario y de las organizaciones de consumidores.»

Disposición final segunda. *Modificación de la Ley 2/2000, de 7 de enero, Reguladora de los contratos-tipo de productos agroalimentarios.*

Se modifica la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos-tipo de productos agroalimentarios, en la forma que a continuación se indica:

Uno. Se da nueva redacción al apartado 2 del artículo 2.

«Artículo 2. *El contrato-tipo agroalimentario.*

2. Se entiende por sistema agroalimentario, a los efectos de lo establecido en esta Ley, el conjunto de los sectores productivos agrícolas, ganadero, forestal y pesquero, así como los de transformación y comercialización de sus productos.»

Dos. Se da una nueva redacción al apartado d) del artículo 3:

«Artículo 3. *Contenido de los contratos.*

d) Precios y condiciones de pago. El precio a percibir y los criterios para su actualización serán libremente fijados por las partes signatarias del contrato, las cuales podrán tener en cuenta, en su caso, indicadores de precios o costes. Estos indicadores deberán ser objetivos, transparentes y verificables, y no manipulables. En la fijación de los precios y condiciones de pago se tendrá en cuenta lo establecido al respecto por la normativa sectorial comunitaria.»

Tres. Se suprime el artículo 8.

Cuatro. Se da nueva redacción al segundo párrafo del artículo 10.

«Artículo 10. *Controversias.*

En caso de que por la comisión de seguimiento, en el plazo y forma que reglamentariamente se establezca, no se logre una solución al conflicto, o en el de

discrepancia con la solución propuesta, las partes podrán recurrir a procedimientos arbitrales.»

Cinco. Se da nueva redacción al artículo 11.

«Artículo 11. Infracciones y sanciones.

1. Se consideran infracciones leves:

- a) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de los resultados de la auditoría externa en el plazo reglamentariamente establecido.
- b) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de los datos a los que se refiere el artículo 4.1 de esta Ley.

2. Se consideran infracciones graves:

- a) La no constitución por los proponentes del contrato tipo homologado de la comisión de seguimiento en el plazo reglamentariamente previsto.
- b) El no cumplimiento de todos o alguno de los fines de la comisión de seguimiento.
- c) La no realización de la auditoría externa establecida en la presente Ley.
- d) La no remisión de información, o la remisión de datos falsos a la autoridad competente dentro del plazo fijado.
- e) La reincidencia en una infracción leve de igual naturaleza en el mismo año contado desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la infracción anterior.

3. Se consideran infracciones muy graves.

- a) La aplicación de las aportaciones económicas a destinos distintos de los contenidos en la memoria complementaria a que se refiere el artículo 5.3 de la presente Ley.
- b) Acordar o realizar actividades con ánimo de lucro por la comisión de seguimiento.
- c) La negativa absoluta a la actuación de los servicios públicos de inspección.
- d) La reincidencia en una infracción grave de igual naturaleza en el mismo año contado desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la infracción anterior.

4. Las infracciones enumeradas en los apartados anteriores serán sancionadas:

- a) Las infracciones leves con apercibimiento o multa de hasta 3.000 euros.
- b) Las infracciones graves con multa comprendida entre 3.000 y 150.000 euros.
- c) Las infracciones muy graves con multa comprendida entre 150.000 euros y 3.000.000 de euros.

5. Los criterios para la graduación de la sanción a aplicar serán los que determina la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.»

Seis. Se da nueva redacción al artículo 12.

«Artículo 12. Órganos competentes.

La resolución del procedimiento sancionador será competencia de:

- a) El Director General de la Industria Alimentaria, cuando la cuantía total de la sanción propuesta por el instructor del expediente no supere los 100.000 euros.
- b) El Secretario General de Agricultura y Alimentación, cuando dicha cuantía exceda de 100.000 euros y no supere los 300.000 euros.
- c) El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cuando dicha cuantía exceda de 300.000 euros y no supere 600.000 euros.
- d) El Consejo de Ministros, cuando dicha cuantía exceda de 600.000 euros.»

Disposición final tercera. *Títulos competenciales.*

La presente Ley se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, que atribuye al Estado competencia sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Se exceptúa de lo anterior lo dispuesto en las letras f) y g) del artículo 5, el Título II y la disposición transitoria primera, que se amparan en las reglas 6.^a y 8.^a del artículo 149.1, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva sobre legislación mercantil y legislación civil.

Constituyen legislación en materia de Hacienda general dictada al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.14.^a de la Constitución, lo dispuesto en la disposición adicional primera, apartado 15.f), de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Disposición final cuarta. *Facultad de desarrollo.*

Se habilita al Gobierno a dictar cuantas disposiciones sean precisas para el desarrollo y aplicación de esta ley.

Disposición final quinta. *Entrada en vigor.*

La presente ley entrará en vigor a los cinco meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 8

Real Decreto 95/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen las condiciones de contratación en el sector lácteo y se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores y de las organizaciones interprofesionales en el sector, y por el que se modifican varios reales decretos de aplicación al sector lácteo

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 53, de 2 de marzo de 2019
Última modificación: 24 de diciembre de 2022
Referencia: BOE-A-2019-2979

El Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, por el que se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores de leche y de las organizaciones interprofesionales en el sector lácteo y se establecen sus condiciones de contratación, es la normativa básica que regula en nuestro país las medidas del llamado «paquete lácteo». Se elaboró ajustándose a lo establecido en la normativa de la Unión Europea de referencia en ese momento.

Posteriormente, mediante el Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, se dictaron un conjunto de disposiciones de la Unión Europea entre cuyos objetivos principales se encontraban mejorar el equilibrio de la cadena de valor y reforzar la posición negociadora de los productores.

Con objeto de actualizar las disposiciones de aplicación del paquete lácteo en el Reino de España al nuevo Reglamento, se publicó el Real Decreto 125/2015, de 27 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, que introdujo una serie de adaptaciones y modificaciones sobre la norma original.

La Comisión Europea ha publicado dos informes sobre la aplicación de las medidas del paquete lácteo. El primero, en 2014, sobre los primeros pasos dados por los Estados en aplicación del «paquete lácteo» y el segundo, previsto inicialmente para el año 2018, adelantado al mes de noviembre de 2016 ante la difícil situación de mercado que atravesaba el sector lácteo. La principal conclusión del informe es la recomendación de ampliar la aplicación de las medidas que ofrece el «paquete lácteo» más allá de 2020.

Este informe, además, anima a los Estados miembros a tomar las medidas necesarias para fomentar la creación de organizaciones de productores que realicen actuaciones colectivas, aumentando el peso de los productores en la cadena de suministro de leche.

Paralelamente, las conclusiones del grupo de trabajo «Agricultural Markets Task Force», de la Comisión para la evaluación del funcionamiento de la cadena alimentaria y de la posición de los productores en la misma, adoptadas en el Consejo de Ministros de diciembre de 2016, inciden en la necesidad de mejorar el equilibrio de la cadena de valor, reforzando la posición de los productores en la misma. Coincide con los informes de la Comisión sobre el

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

funcionamiento del paquete lácteo en la necesidad de reforzar el papel de las organizaciones de productores.

Más tarde, se ha publicado el Reglamento (UE) 2017/2393 por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1305/2013 relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), (UE) n.º 1306/2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, (UE) n.º 1307/2013 por el que se establecen normas aplicables a los pagos directos a los agricultores en virtud de los regímenes de ayuda incluidos en el marco de la Política Agrícola Común, (UE) n.º 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y (UE) n.º 652/2014 por el que se establecen disposiciones para la gestión de los gastos relativos a la cadena alimentaria, la salud animal y el bienestar de los animales, y relativos a la fitosanidad y a los materiales de reproducción vegetal. Nuevamente la normativa de la Unión Europea avanza en cuestiones relacionadas con la mejora del equilibrio en la cadena.

En el plano nacional, por otra parte, se ha avanzado en la definición del sistema de infracciones y sanciones en las declaraciones obligatorias y en la contratación en el sector lácteo, incluidas en la disposición adicional séptima de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico.

En virtud de lo anteriormente expuesto, se considera preciso reforzar el papel de las organizaciones de productores, fortalecer las condiciones de negociación de los contratos por estas y mejorar su posición en la cadena de valor. Para ello, es necesario clarificar las circunstancias en las que esta tiene lugar, así como sus consecuencias y las exigencias que conlleva para las partes negociadoras.

Por otra parte, conviene adaptar la normativa nacional a ciertas modificaciones incluidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, de 17 de diciembre, en lo que afecta al sector lácteo. En particular, en las relaciones contractuales, cuando un Estado miembro decida hacer obligatorio un contrato por escrito para la entrega de leche cruda, podrá establecer una obligación para las partes de acordar una relación entre la cantidad de leche entregada y el precio a pagar. Asimismo, en la regulación de las organizaciones interprofesionales se valora para su reconocimiento que establezcan cláusulas de valor que determinen cómo debe repartirse beneficios y pérdidas ante cualquier evolución de los precios.

También, en aras de una mayor claridad jurídica, conviene incluir en esta norma la nueva opción otorgada a las organizaciones y asociaciones de productores de solicitar, en caso de la aplicación del artículo 209 del citado Reglamento (UE) n.º 1308/2013, de 17 de diciembre, el dictamen de la Comisión Europea sobre la compatibilidad de los acuerdos, decisiones y prácticas concertadas adoptadas con los objetivos del artículo 39 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, así como las referencias actualizadas al sistema de infracciones y sanciones.

España optó desde un principio por el establecimiento obligatorio de las relaciones contractuales en el sector lácteo. De este modo, se exige que toda la leche cruda que se comercialice en España haya sido formalizada en un contrato en las condiciones establecidas en esta norma. Conviene no obstante aclarar que dicha exigencia no afecta a la leche cruda vendida por el productor directamente al consumidor final o utilizada para la elaboración de productos lácteos en una industria alimentaria del productor.

La larga trayectoria en España de los contratos trae consigo una experiencia acumulada a lo largo de cuatro años de aplicación del contrato obligatorio en el sector lácteo y dos más desde la última reforma del paquete lácteo, que ha puesto en evidencia la necesidad de realizar ciertas modificaciones para mejorar y adaptar el sistema de contratación.

Por otra parte, para completar el ejercicio de transparencia y equilibrar las exigencias en el marco del paquete lácteo a lo largo de la cadena de valor, se considera imprescindible avanzar en la información a suministrar al sistema unificado de información del sector lácteo (INFOLAC). Para ello, procede modificar el Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre las declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra, para incluir un nuevo artículo obligando a los primeros compradores de leche a declarar las cantidades de leche sin transformar, que incluye tanto a la leche cruda como aquella que ha sido sometida a calentamiento hasta 68°C y que sigue siendo positiva a la prueba de la fosfatasa alcalina, que ellos mismos

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

han vendido al siguiente eslabón de la cadena. Esta información permitirá mejorar el conocimiento sobre la formación del precio de la leche en la cadena de valor, si bien no se hará pública en ningún momento de manera desagregada.

Por último, el Real Decreto 198/2017, de 3 de marzo, por el que se modifican el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, el Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y el Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, eliminó la obligatoriedad de realizar determinados análisis de calidad de la leche cruda (punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro), limitándolos únicamente a la parte sanitaria (células, gérmenes y antibióticos).

Como lógico corolario de lo expuesto, mediante el Real Decreto 191/2018, de 6 de abril, por el que se establece la transmisión electrónica de datos de las prescripciones veterinarias de antibióticos destinados a animales productores de alimentos para consumo humano, y se modifican diversos reales decretos en materia de ganadería, se eliminó la obligación de notificar a la base de datos Letra Q los resultados laboratoriales de los citados análisis de calidad.

Idéntica situación ocurre en el caso de la leche de oveja y cabra, con la eliminación de los citados análisis en el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Comoquiera que la eliminación de estos análisis podría crear problemas en la transparencia y en la confianza en las transacciones comerciales en el sector lácteo, procede su reincorporación, volviendo a introducir las obligaciones descritas en los citados reales decretos.

En relación también con el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, debe realizarse una modificación de carácter técnico, para actualizar el método de cálculo de los gérmenes totales (UFC/ml) con base en los resultados de un estudio realizado por el Laboratorio Europeo de referencia para la leche y los productos lácteos.

El proyecto de norma figuraba inicialmente en el Plan Anual Normativo como una modificación parcial del Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre. Sin embargo, fruto del análisis de sus implicaciones, dada la entidad de las modificaciones que deben realizarse y en aras de facilitar su comprensión, se ha decidido proceder a derogar el citado real decreto y sustituirlo por entero por la presente norma. Además, en aras de la simplificación administrativa, procede incorporar a este real decreto el contenido de la Orden ARM/3159/2011, de 11 de noviembre, por la que se regula el registro nacional de organizaciones y asociaciones de organizaciones de productores de leche, que también se deroga, mejorando con ello la seguridad jurídica y el conocimiento del Ordenamiento por los operadores.

En la elaboración de este real decreto se han observado los principios de buena regulación previstos en el artículo 129 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Los principios de necesidad y eficacia puesto que la norma resulta el instrumento más indicado para los intereses que se persiguen; el principio de proporcionalidad ya que contiene la regulación imprescindible para atender a las necesidades que se pretenden cubrir; y el principio de seguridad jurídica ya que es coherente con el resto del ordenamiento jurídico nacional y de la Unión Europea. Por lo demás, la norma es coherente con los principios de eficiencia, en tanto que la norma asegura la máxima eficacia de sus postulados con los menores costes posibles inherentes a su aplicación, y transparencia al haberse garantizado una amplia participación en su elaboración.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

En el proceso de elaboración de esta norma se han sustanciado los trámites preceptivos de consulta pública previa y de audiencia e información públicas. Asimismo, ha sido sometida a consulta de las comunidades autónomas y los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación previa de la Ministra de Política Territorial y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de marzo de 2019,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones preliminares**Artículo 1. Objeto.**

El presente real decreto tiene como objeto establecer la normativa básica aplicable a:

- a) Las relaciones contractuales en la cadena de producción y suministro de leche.
- b) El reconocimiento de organizaciones y asociaciones de organizaciones de productores de leche, en adelante organizaciones y asociaciones respectivamente y de las organizaciones interprofesionales en el sector lácteo.
- c) Las actividades a llevar a cabo por las organizaciones interprofesionales del sector lácteo.
- d) La mejora de la transparencia en el sector lácteo, entendiendo como tal, la disponibilidad en tiempo real de información veraz y objetiva y acceso a la misma en igualdad de condiciones para compradores y vendedores de leche.
- e) La regulación de la oferta de quesos con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP).

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos de este real decreto serán de aplicación las siguientes definiciones:

- a) Comercialización: la tenencia con vistas a la venta, la oferta para la venta, el suministro o cualquier otra forma de puesta en el mercado, de leche cruda.
- b) Leche cruda: leche de vaca, oveja o cabra que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
- c) Productor: será productor, de acuerdo con la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, la persona física o jurídica o grupo de personas físicas o jurídicas, independientemente del régimen jurídico, que ejerza su actividad en la producción ganadera y que sea titular de una explotación ganadera dedicada a la producción láctea destinada a la venta.
- d) Operador: la persona física o jurídica del sector lácteo, incluyendo una agrupación, central o empresa conjunta de compra o de venta, que realiza alguna actividad económica en el ámbito del sector lácteo.
- e) Comprador: operador que compra leche cruda.
- f) Primer comprador: operador que compra leche cruda a productores de leche de vaca, oveja y cabra para:
 - 1.º Someterla a recogida, envasado, almacenamiento, refrigeración o transformación, aunque lo haga por cuenta de otros;
 - 2.º Venderla a una o varias empresas que traten o transformen leche u otros productos lácteos.
- g) Vendedor: operador que vende leche sin transformar, incluidos los productores.
- h) Intermediario: operador que moviliza o transporta leche cruda de un productor o de otro intermediario a un transformador de leche cruda o a otro intermediario, produciéndose en todos los casos una transferencia de la propiedad de la leche. Aquellos intermediarios que compren a productores tendrán también la consideración de primeros compradores.

i) Transformador: operador que adquiere la leche para destinar más del 50 por ciento a su transformación en productos lácteos.

j) Sede de la efectiva dirección: el lugar donde se toman las decisiones clave comerciales y de gestión, necesarias para dirigir los negocios de la entidad.

k) Autoridad competente: a los efectos del capítulo II será la prevista en el artículo 26 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, a los efectos de los capítulos III y IV será el órgano competente responsable del reconocimiento, y para el capítulo VI será el órgano competente responsable de la resolución.

CAPÍTULO II

Contratación en el sector lácteo

Artículo 3. *Obligatoriedad de suscripción de contratos y ofertas de contrato en el sector lácteo.*

1. Todos los suministros de leche cruda que tengan lugar en el Reino de España de un productor a un transformador serán objeto de contratos escritos entre las partes en los términos establecidos en este real decreto.

2. Asimismo, en el caso de que dicho suministro se realice a través de uno o más intermediarios, cada etapa de la venta será objeto de contrato escrito entre las partes en los términos establecidos en este real decreto.

3. Adicionalmente, los primeros compradores deben presentar, con anterioridad a la firma del contrato, una oferta por escrito a los productores, en los términos establecidos en el artículo 4.

4. Los anteriores apartados serán también de aplicación a las entregas de leche de productores titulares de explotaciones situadas fuera del territorio español a primeros compradores que tengan su sede de la efectiva dirección en el territorio español.

5. Igualmente serán de aplicación los anteriores apartados a los suministros de leche cruda de compradores situados fuera del territorio español a compradores que tengan su sede de la efectiva dirección en territorio español.

Por el contrario, los suministros a compradores situados fuera del territorio español estarán sujetos a la normativa nacional propia del territorio en el que se realice la compra.

Artículo 4. *Requisitos mínimos de la oferta de contrato.*

1. La oferta a la que se refiere el artículo 3 deberá:

a) Presentarse, al menos, dos meses antes de la finalización del contrato en vigor y, en caso de tratarse de una nueva relación contractual, al menos dos meses antes del inicio de las entregas de leche.

b) Formalizarse por escrito.

c) Ser identificada como tal e incluir, al menos, la fecha de presentación y los elementos establecidos en el anexo I, que deberán ser libremente negociados por las partes.

d) Proponer una duración mínima de un año para el contrato.

2. Se deberán firmar dos ejemplares de cada oferta, que serán rubricados por ambas partes.

3. El productor podrá rechazar la duración mínima de un año establecida en la oferta, lo que implicará el rechazo de esta en su conjunto.

En todo caso tendrá la obligación de contestar al primer comprador por escrito y en el plazo máximo de quince días aceptando o rechazando la oferta presentada.

3 bis. La ausencia de respuesta a la oferta en tiempo y forma por parte del productor se considerará un rechazo de la misma en todos sus términos.

4. En caso de que el primer comprador no desee continuar con la relación contractual tras la finalización del contrato en vigor, se lo hará saber al productor por escrito con la misma antelación establecida en la letra a) del apartado 1 de este artículo.

5. No obstante lo establecido en este artículo, se podrán suscribir contratos entre un primer comprador y un productor sin cumplir el plazo mínimo de dos meses establecido en el apartado 1.a) de este artículo, con el acuerdo del productor, y la comunicación previa por

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

parte del primer comprador a la comunidad autónoma competente donde se localice la explotación del productor, en los siguientes casos excepcionales:

a) En aquellos casos en que se mantenga la relación existente entre un mismo primer comprador y un productor, y el nuevo contrato suponga para el productor una mejora en relación al volumen, precio o duración del contrato. Para ello, deberá existir una rescisión previa del contrato en vigor.

b) Para garantizar la recogida de la leche, en caso de que un primer comprador haya rescindido unilateralmente la relación con un productor.

c) En el caso de que las entregas totales anuales entre un primer comprador y un productor, en uno o más contratos, no supere los 5.000 kg.

d) En todos aquellos otros casos con carácter excepcional, aceptados y con el visto bueno de la autoridad competente de la comunidad autónoma.

6. En los contratos automáticamente prorrogables e indefinidos, e independientemente de las condiciones de renovación o prórroga incluidas en el contrato, en caso de que una de las partes desee no prorrogar el contrato o no continuar la relación contractual, deberá comunicárselo de forma fehaciente a la otra parte con, al menos, dos meses de antelación a la fecha de conclusión del contrato, salvo causa de fuerza mayor

7. En los contratos automáticamente prorrogables, con una duración inferior a un año el primer comprador deberá realizar una oferta de contrato por escrito al productor, con una duración mínima de un año para el contrato, previa a cada prórroga o renovación, en los términos y especificaciones establecidas en este artículo.

Artículo 5. Requisitos del contrato.

1. El contrato al que se refiere el artículo 3 de este real decreto, deberá:

a) Suscribirse antes de la entrega de la leche cruda,

b) formalizarse por escrito, e

c) incluir, al menos, los elementos establecidos en el anexo I, que deberán ser libremente negociados y conocidos por ambas partes antes de la firma del contrato.

2. El precio establecido para el volumen total contratado deberá cumplir lo establecido en el artículo 9.1.c) de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, sobre medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, y podrá ser fijo, variable o mixto, tal y como establece el anexo I de este real decreto.

En el caso de establecer un precio variable, este deberá calcularse combinando varios factores especificados en el mismo, que pueden incluir indicadores de mercado que reflejen los cambios en las condiciones del mercado, el volumen suministrado y/o la calidad o composición de la leche cruda suministrada. En todo caso dichos indicadores se basarán en los precios, la producción y deberán tener en cuenta los costes de producción pertinentes, en particular los referidos a la alimentación, piensos, evolución del coste de la energía y del combustible o cualquier otro que influya de manera considerable en la formación o evolución del precio.

Los parámetros a los que sea referenciado el precio serán objetivos, verificables, fácilmente identificables y reproducibles por las partes, no manipulables y procederán de fuentes públicas y accesibles, que deberán ser también especificadas en el contrato. Los análisis e informes publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o las comunidades autónomas podrán utilizarse de manera potestativa por los productores y primeros compradores para respaldar la información sobre los costes de producción que en su caso sea aportada.

En todos los casos los precios podrán además ajustarse en función de primas dependientes de factores como: el volumen suministrado, la calidad físico-química o higiénico-sanitaria, u otros parámetros.

No podrán aplicarse bonificaciones o depreciaciones sobre el precio que no estén reflejadas en el contrato.

Conforme al artículo 9.3 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, serán nulas las cláusulas y estipulaciones que incumplan lo señalado en este apartado, como desarrollo del artículo

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

9.1.c) de dicha ley, por lo que sin perjuicio de las sanciones administrativas que procedan, el productor primario podrá exigir resarcimiento por daños y perjuicios en sede judicial.

2 bis. El volumen de leche contratado incluirá un margen de tolerancia expresado en porcentaje que se entenderá como un margen flexible (al alza o a la baja) entre el volumen contratado y el efectivamente entregado, para permitir las posibles variaciones en la producción láctea que pueden darse naturalmente en una explotación. Al volumen de leche entregado dentro del margen de tolerancia no podrá aplicársele unas condiciones de contratación diferentes a las aplicadas al volumen contratado.

3. No se permite la existencia de contratos simultáneos entre un mismo comprador y vendedor, de manera que un único contrato debe contener el volumen total de leche cruda objeto de la transacción entre un mismo comprador y un mismo vendedor. En caso de que existan condiciones diferentes para diferentes volúmenes de entregas de leche, en particular en el caso de precios diferentes, estas se deberán recoger en un mismo contrato. En el caso de las producciones con calidad diferenciada: producción ecológica, producción integrada, Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), o Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), se harán figurar diferenciadamente los volúmenes de leche destinados a la producción de productos lácteos amparados por figuras de calidad diferenciada de los volúmenes no destinados a estas producciones, asociado cada uno a sus correspondientes precios.

La prohibición de existencia de contratos simultáneos entre un mismo comprador y vendedor debe entenderse para el suministro de leche de una misma especie. Por tanto, en caso de que un comprador adquiera leche de dos o más especies diferentes podrá hacerlo en contratos separados.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 172 bis del Reglamento 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, el contrato entre productor y primer comprador podrá incluir cláusulas de reparto de valor, que determinen la manera en que se reparten entre las partes los beneficios y las pérdidas comerciales derivados de la evolución de los precios de mercado de los productos lácteos o de las materias primas.

5. Podrá utilizarse un modelo de contrato o los contratos tipo establecidos en la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios, siempre que este incluya los elementos mínimos establecidos en el anexo I.

6. En este caso se realizarán las consignaciones requeridas en el sistema unificado de información del sector lácteo (INFOLAC) creado en el Real Decreto 319/20015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra. El contrato podrá incluir, si así lo acuerdan las partes, una cláusula relativa a la conciliación y vista previa por parte de una Comisión de seguimiento constituida en el seno de la Organización Interprofesional Láctea, en caso de existir diferencias en la interpretación o ejecución del contrato. La Comisión de seguimiento velará por la confidencialidad de la información contenida en los contratos, pudiendo delegar en una entidad colaboradora independiente y de acreditada solvencia la custodia de los contratos y de los datos confidenciales correspondientes.

Artículo 6. Formalización, subrogación, renegociación y rescisión del contrato.

1. Se deberán firmar dos ejemplares de cada contrato, quedando un original en poder de cada una de las partes firmantes.

2. En el caso establecido en el apartado 6 del artículo anterior, deberán firmarse tres originales del contrato, quedando el tercero bajo la custodia de la Comisión de seguimiento de la interprofesional láctea, a quien podrá remitirse por vía electrónica. Estas circunstancias deberán quedar reflejadas en el contrato.

3. En caso de que la empresa compradora de la leche tenga su sede de la efectiva dirección en una comunidad autónoma diferente a aquella en la que se realiza la recepción de la leche, deberá realizarse una copia adicional del contrato, que deberá mantenerse en el establecimiento de recepción. No obstante, dicha copia no será necesaria en caso de que se pueda acceder por vía electrónica al original del contrato almacenado en los archivos de la sede de la efectiva dirección de la empresa compradora.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

4. En caso de cambio de la titularidad de la explotación productora de la leche objeto de contrato, el nuevo titular podrá subrogarse al contrato ya existente en vigor, si así lo decide y lo notifica a la otra parte y esta no manifiesta su oposición en el plazo máximo de diez días hábiles.

5. La rescisión de un contrato de mutuo acuerdo antes de la fecha de finalización incluida en el mismo se deberá constatar por escrito.

6. En virtud de lo dispuesto en el artículo 12 ter de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, en los contratos a precio fijo, de duración igual o superior a seis meses, cuando el productor constata un incremento sostenido de los costes de producción que haga que, durante al menos tres meses consecutivos a lo largo del periodo de vigencia, el precio establecido no cumpla con lo dispuesto en el artículo 9.1.c) de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, y el productor haya vendido la leche por debajo de sus costes de producción durante esos tres meses, el productor o la organización de productores si así está establecido en el mandato de negociación previsto en el artículo 24, podrá solicitar al comprador que le presente una nueva oferta de contrato, estando el comprador obligado a presentar dicha nueva oferta en el plazo máximo de un mes, para suscribir un nuevo contrato en el que se logre el cumplimiento de lo establecido en la mencionada Ley 12/2013, de 2 de agosto. En caso de no realizarse tal oferta, será aplicable el régimen sancionador previsto en dicha disposición legal.

A los efectos de lo establecido en el párrafo anterior, para la constatación del incremento de los costes de producción, podrá utilizarse la información publicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o las comunidades autónomas.

Artículo 7. Modificaciones de los contratos suscritos.

1. Las condiciones establecidas inicialmente en el contrato podrán ser excepcionalmente modificadas mediante adendas firmadas por ambas partes, y siempre antes de la finalización del contrato que se modifica.

2. No tendrán validez las modificaciones que tengan como objetivo cambiar las condiciones iniciales del contrato relativas a la leche que ya haya sido entregada, ni se podrán modificar las fechas de entrada en vigor o finalización del contrato. Tampoco podrá modificarse, mediante adendas, el precio pactado, ni el tipo de precio (fijo, variable, mixto), ni las primas y penalizaciones asociadas a los parámetros de composición y calidad de la leche, en su caso.

3. En el caso de que antes de la finalización de la vigencia del contrato se haya agotado la cantidad de leche correspondiente al volumen pactado, una vez aplicada la tolerancia establecida, podrá modificarse, previo acuerdo entre las partes, el volumen mediante adendas, manteniendo invariables el resto de elementos del contrato, en una proporción que suponga como máximo una modificación del 25 por ciento del volumen inicialmente acordado.

3 bis. En el caso de modificar el volumen de leche contratado mediante adenda se procederá al cálculo del nuevo volumen de leche bajo contrato según las directrices establecidas en el anexo I bis.

4. No se considerarán válidos a los efectos de este real decreto los contratos que incluyan enmiendas o tachaduras.

Artículo 8. Excepción para las cooperativas.

1. En aplicación del apartado 3 del artículo 148 del Reglamento 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, en el caso de que un productor entregue la leche a una cooperativa primer comprador de la que es socio, no será necesaria la formalización por escrito de un contrato individualizado ni de la oferta previa por escrito, siempre que los estatutos o acuerdos de la cooperativa establezcan, antes de que se realice el suministro de la leche, los mismos elementos que los mencionados en el artículo 5 y estos sean conocidos por los productores. A tal efecto, existirá un acuerdo de la cooperativa, aprobado por el órgano de gobierno correspondiente, y del que se deberá informar a los socios, en el que se establezcan, además, los métodos, vías o sistemas que utilizará la cooperativa para comunicar a los ganaderos la citada información. En cualquier

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

caso, dicho método garantizará la comunicación fehaciente de los elementos mencionados en el artículo 5.

2. En cumplimiento de los términos establecidos en los apartados 1 y 3 del artículo 6, en las cooperativas que reciban leche de sus socios productores, los originales o las copias del contrato establecidas en dichos apartados serán substituidas por una copia de sus estatutos o acuerdos donde se establezcan dichas condiciones del suministro de leche.

3. En relación a la duración mínima de un año, se entenderá cumplida siempre y cuando el vínculo entre el productor y la cooperativa establecido estatutariamente abarque por lo menos dicho periodo.

Artículo 9. *Limitaciones a la comercialización de leche.*

1. Queda expresamente prohibida la comercialización de leche cruda en España que no se haya formalizado en un contrato en las condiciones establecidas en el capítulo II de este real decreto, sin perjuicio de la leche cruda vendida por el productor directamente al consumidor final o utilizada para la elaboración de productos lácteos en una industria alimentaria del productor. Asimismo, queda prohibida la puesta en el mercado de leche y productos lácteos elaborados en España a partir de leche cruda que no haya sido adquirida mediante la formalización de un contrato.

2. A efectos de comprobar el cumplimiento de esta limitación, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas establecerán los cruces informáticos oportunos entre las diferentes bases de datos disponibles, en el ámbito del Plan de controles establecido en el artículo 33 de este real decreto.

Artículo 10. *Deber de información sobre contratación en el sector lácteo.*

1. El primer comprador de la leche cruda que haya contratado su adquisición con un productor comunicará los datos incluidos en el anexo II del presente real decreto a la mayor brevedad posible y en ningún caso en un plazo superior a siete días hábiles posteriores a la fecha de inicio de vigencia del contrato. Estas notificaciones se harán mediante soporte informático, a la base de datos creada a tal efecto por el Real Decreto 319/20015, de 24 de abril, que establece el sistema unificado de información del sector lácteo (INFOLAC).

2. Las rescisiones de contrato que tengan lugar de mutuo acuerdo antes de la fecha inicialmente prevista en el contrato deberán ser comunicadas por el primer comprador a INFOLAC en el plazo máximo de siete días hábiles a partir de la fecha de rescisión.

3. Asimismo, también serán notificadas a la base de datos todas las adendas realizadas en los contratos a la mayor brevedad posible y en ningún caso en un plazo superior a siete días hábiles desde la fecha de inicio de vigencia de las mismas.

4. A tal fin, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación establecerá un modelo para el envío de datos, así como la descripción de la estructura del fichero informático que deberá utilizarse para dichos envíos.

5. En aquellos casos en que la autoridad competente de la comunidad autónoma lo considere oportuno, siempre que el primer comprador sea una persona física, los datos incluidos en el anexo II podrán presentarse mediante documento registrado en soporte papel, siendo la comunidad autónoma la responsable de grabar los mismos en la base de datos.

6. Asimismo, la subrogación en el contrato en vigor en el caso de cambio de titularidad de la explotación, será comunicada por el primer comprador a la autoridad competente de la comunidad autónoma en el plazo máximo de siete días hábiles a contar a partir del plazo establecido en el artículo 6.4. Ésta procederá a registrarla en INFOLAC a la mayor brevedad posible.

CAPÍTULO III

Organizaciones de productores de leche**Artículo 11.** *Requisitos mínimos de las organizaciones para el reconocimiento.*

1. Deberán ser reconocidas como organizaciones de productores de leche en el ámbito del artículo 161 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, en adelante organizaciones, todas las entidades jurídicas o partes claramente definidas de entidades jurídicas, de carácter civil o mercantil, que lo soliciten y que:

- a) Se creen por iniciativa de los productores.
- b) Estén constituidas por productores cuyas explotaciones estén inscritas de conformidad con el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas, con el tipo de subexplotación «reproducción para producción de leche» o «mixta».
- c) Ofrezcan las suficientes garantías sobre la correcta ejecución de sus actividades, tanto en lo relativo a la duración como a la eficacia y a la concentración de la oferta.
- d) Dispongan de estatutos que cumplan lo establecido en el artículo 13 de este real decreto y se rijan por un funcionamiento democrático de conformidad con los mismos.

2. En el caso de que una parte de una entidad jurídica desee obtener el reconocimiento deberá cumplir los requisitos establecidos en el anexo III.

3. Las organizaciones deberán agrupar un mínimo de producción comercializable anual, tal y como se recoge en el artículo 16 y en el anexo IV de este real decreto.

4. En el caso de que una organización quiera ser reconocida para diferentes especies, deberán cumplirse las exigencias relativas a cada una de las especies en relación a la producción mínima comercializable.

5. Un productor no podrá ser miembro de más de una organización de productores de leche de la misma especie, salvo que sea titular de más de una explotación, conforme al Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo.

6. Un productor únicamente podrá ser miembro de aquella organización que comercialice su producción.

Artículo 12. *Funciones de las organizaciones.*

1. Para poder ser reconocidas, las organizaciones deben llevar a cabo la función principal de concentración de la oferta y comercialización de la producción de sus miembros.

2. Además, al menos deberán realizar una de las siguientes funciones:

- a) Garantizar que la producción se planifique y se ajuste con arreglo a la demanda, sobre todo en lo referente a la calidad y a la cantidad.
- b) Optimizar los costes de producción y estabilizar los precios de producción.

3. La organización deberá disponer de los medios materiales y humanos necesarios para llevar a cabo, al menos, la función establecida en el apartado 1, así como aquella o aquellas funciones que realice entre las de carácter opcional. A tal fin elaborará una memoria que detalle estos, así como las funciones para las que la organización solicita el reconocimiento y las actividades que realizará para desarrollar dichas funciones, debiendo conservar toda la documentación justificativa del desarrollo de las mismas. La memoria deberá estar a disposición de los socios de la organización, así como presentarse anualmente a sus correspondientes órganos de gobierno.

Artículo 13. *Estatutos de las organizaciones.*

1. Los estatutos de las organizaciones deberán prever, al menos, los siguientes términos:

- a) Los procedimientos de fijación, adopción y modificación de las normas contempladas en los siguientes apartados.
- b) La imposición, en su caso, a los miembros, de contribuciones financieras para la financiación de la organización y el procedimiento de recaudación.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

c) Las normas que garanticen a los productores asociados el control democrático de su organización y de la toma de decisiones de esta.

d) Las normas relativas a la admisión de nuevos miembros.

e) El plazo mínimo de comunicación de renuncia de los socios.

f) La fecha de efecto de la renuncia, con criterios generales que eviten discriminaciones entre asociados.

g) Las causas de fuerza mayor admitidas para causar baja en un periodo inferior al establecido en la letra e) de este apartado.

h) Las condiciones en las que se realizará la externalización de actividades en caso de hacer uso del artículo 18.

i) Las normas contables y presupuestarias necesarias para el funcionamiento de la organización.

j) Las sanciones por incumplimiento de las obligaciones estatutarias, en particular por incumplimientos:

1.º Del periodo mínimo de adhesión.

2.º Del volumen de leche comprometida en el mandato de negociación establecido en el artículo 24.

3.º Del impago de las contribuciones financieras y

4.º De las normas establecidas por la organización.

2. Los estatutos de las organizaciones deberán prever las siguientes obligaciones para sus miembros para el cumplimiento de sus fines:

a) Aplicar las normas adoptadas por la organización, en particular aquellas en materia de notificación.

b) Comprometerse a un periodo mínimo de adhesión, que no debe ser inferior a dos años. En caso de que deseen causar baja, una vez concluido dicho plazo, comunicar por escrito la renuncia a la calidad de miembro con la antelación establecida por la organización.

c) Facilitar la información solicitada por la organización, relevante a efectos de las funciones atribuidas a la organización o a efectos estadísticos.

Artículo 14. *Periodo mínimo de adhesión.*

1. Los productores deben cumplir un periodo mínimo de adhesión a la organización de dos años. En caso de incumplimiento de este periodo mínimo, los productores no podrán solicitar el alta en otra organización durante un periodo de un año a contar desde la fecha de la baja efectiva, sin perjuicio de lo que establezcan adicionalmente los estatutos de la organización. No obstante, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Los miembros de una organización que se disuelva a través de sus órganos de gobierno, por causas ajenas a la voluntad de sus socios y sin previa consulta, no serán objeto de la penalización anterior.

b) Cuando los miembros de una organización hayan aceptado la disolución ejerciendo el funcionamiento democrático de decisión recogido en sus estatutos, serán objeto de la penalización anterior.

2. Los miembros de las organizaciones que deseen cursar baja en una organización lo deberán comunicar a esta a la mayor brevedad posible. En los casos de cambios de titularidad de una explotación, el nuevo titular deberá solicitar, si lo desea, su inclusión en la organización.

Artículo 15. *Reconocimiento de las organizaciones.*

1. El reconocimiento de las organizaciones corresponderá al órgano competente que determine la comunidad autónoma donde esté establecida su sede de la efectiva dirección, sin perjuicio de la solicitud de cooperación interadministrativa con otras administraciones, cuando sea necesario.

2. La solicitud de reconocimiento, acompañada, al menos, de la documentación que se especifica en el anexo V de este real decreto, y se presentará por los medios electrónicos que determinen las comunidades autónomas o ciudades de Ceuta y Melilla, de acuerdo con

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

los previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

3. En cumplimiento del artículo 161.3.a) del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, la autoridad competente dispondrá de un plazo máximo de cuatro meses para resolver la solicitud de reconocimiento.

4. Podrán reconocerse organizaciones transnacionales constituidas por productores de distintos Estados miembros, que deberán fijar su sede en el Estado miembro en el que dispongan de un número significativo de miembros o un volumen significativo de producción comercializable. En el caso de que la sede se sitúe en el Reino de España, la autoridad competente donde radique la sede de la efectiva dirección del solicitante será la responsable del reconocimiento de la misma, siéndole de aplicación todos los aspectos regulados en el presente capítulo.

5. Los productores que formen parte de una organización transnacional que no tenga su sede en el Reino de España, deberán aportar toda la documentación e información que les sea requerida a petición del estado miembro responsable del reconocimiento, a través de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 16. *Producción comercializable.*

1. El volumen de la producción comercializable a efectos del reconocimiento de las organizaciones se calculará sobre la base de las cantidades de leche cruda suministradas por sus miembros. El cálculo se realizará utilizando las últimas doce declaraciones de entregas de leche disponibles en el momento de comprobación del cumplimiento del mínimo de producción comercializable anual por parte de la autoridad competente.

2. Con el objetivo de que los órganos competentes de las comunidades autónomas o ciudades de Ceuta y Melilla, responsables del reconocimiento de las organizaciones, puedan comprobar el cumplimiento de los requisitos relativos a la producción comercializable mínima, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación adoptará los oportunos cauces de coordinación y comunicación con las mismas.

Artículo 17. *Asociaciones de organizaciones de productores de leche.*

1. Serán reconocidas como asociaciones de organizaciones de productores de leche en el ámbito del artículo 156 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, todas aquellas entidades con personalidad jurídica propia o parte de ellas, constituidas por iniciativa de las organizaciones reconocidas conforme a lo previsto en el presente real decreto, que así lo soliciten a la autoridad competente y cumplan los requisitos previstos en este real decreto y las condiciones establecidas en el artículo 161.1 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

2. Se podrá constituir una asociación mediante la unión de varias organizaciones que han sido reconocidas para distintas especies.

3. Las asociaciones reconocidas en aplicación de los apartados anteriores podrán desempeñar cualquiera de las funciones de las organizaciones recogidas en el artículo 12.

4. El reconocimiento de las asociaciones corresponde al órgano competente que determine la comunidad autónoma donde radique la sede de la efectiva dirección de la entidad solicitante.

5. Se podrán reconocer asociaciones transnacionales constituidas por organizaciones reconocidas de distintos Estados miembros, que deberán fijar su sede en el Estado miembro en el que dispongan de un número significativo de miembros u organizaciones afiliadas o un volumen o valor significativo de producción comercializable. En el caso de que la sede se sitúe en España, la autoridad competente donde radique la sede de la efectiva dirección del solicitante será la responsable del reconocimiento de la misma, siéndole de aplicación todos los aspectos regulados en el presente capítulo.

6. Los productores que formen parte de una asociación que no tenga su sede en España deberán aportar toda la documentación e información que les sea requerida a petición del estado miembro responsable del reconocimiento, a través de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 18. *Externalización de actividades.*

1. Las organizaciones y asociaciones reconocidas podrán externalizar cualquiera de sus actividades, distintas de la producción, a cualquier empresa, incluidas sus empresas filiales, en las condiciones establecidas en este artículo y en el artículo 155 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

2. Se entenderá por empresa filial a los efectos del apartado anterior aquella entidad que está controlada directa o indirectamente por una organización o asociación de la siguiente manera:

a) Mediante una significativa participación, que supere el 50 % del capital social o de los derechos de voto.

b) O por el derecho a nombrar o revocar a la mayoría de los miembros del órgano de administración, dirección o control de la misma.

c) O por el derecho a ejercer una influencia dominante sobre ella, en virtud de un contrato celebrado con ella o de una cláusula estatutaria de la misma.

3. En caso de aplicarse el apartado 1, las organizaciones y asociaciones que externalicen cualquiera de sus actividades deberán celebrar acuerdos comerciales por escrito que garanticen que la organización o asociación mantiene el control y supervisión de la realización de la actividad que se esté llevando a cabo.

4. Los acuerdos establecidos en el apartado anterior, así como las actuaciones desarrolladas y los resultados de estas deberán incluirse en la memoria de funciones de la organización o asociación, y deberán presentarse a los socios y a sus órganos de gobierno anualmente.

Artículo 19. *Acuerdos, decisiones y prácticas concertadas de las organizaciones y asociaciones de productores de leche.*

1. Las organizaciones y las asociaciones reconocidas podrán alcanzar acuerdos, decisiones y prácticas concertadas, que se refieran a la producción o venta de productos lácteos o la utilización de instalaciones comunes de almacenamiento, tratamiento o transformación de productos lácteos, en las condiciones establecidas en el artículo 209 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, siempre que no pongan en peligro los objetivos del artículo 39 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

2. No podrán alcanzarse acuerdos, decisiones y prácticas concertadas que conlleven la obligación de cobrar un precio idéntico o por medio de los cuales quede excluida la competencia.

3. Los acuerdos, decisiones y prácticas concertadas que cumplan las condiciones anteriores no estarán prohibidos ni requerirán una aprobación previa por parte de las autoridades competentes. No obstante, las organizaciones y las asociaciones reconocidas podrán solicitar un dictamen de la Comisión Europea sobre la compatibilidad de dichos acuerdos, decisiones y prácticas concertadas con los objetivos del artículo 39 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, en las condiciones establecidas en el artículo 209 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

4. En el caso de que una organización solicite el dictamen de la Comisión Europea, este será comunicado a las autoridades competentes de las comunidades autónomas, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia.

Artículo 20. *Registro nacional de organizaciones y asociaciones de organizaciones de productores de leche.*

1. Las organizaciones y asociaciones reconocidas de acuerdo con lo establecido en este real decreto serán inscritas en el registro nacional de organizaciones y asociaciones de productores de leche, ubicado en la base de datos PROLAC, sistema informático adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. La información correspondiente a las organizaciones y asociaciones reconocidas para su inscripción en el registro debe ser grabada en el sistema informático PROLAC por parte

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

de las comunidades autónomas o Ciudades de Ceuta y Melilla. Los datos a registrar deben contener al menos la información detallada en el artículo 21.

3. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en su página web un listado actualizado con las organizaciones y asociaciones reconocidas, en las que se incluirán al menos los siguientes datos: número de registro, nombre, comunidad autónoma o ciudad de reconocimiento, fecha de reconocimiento, volumen comercializable, dirección y teléfono de la sede de la organización o asociación.

Artículo 21. *Deber de información sobre las organizaciones de productores.*

1. Las autoridades competentes de las comunidades autónomas deberán registrar en el sistema informático PROLAC la siguiente información, en el plazo máximo de treinta días desde que se realizó la solicitud o comunicación:

a) Los reconocimientos de las organizaciones mediante su alta en PROLAC, con la siguiente información:

1.º Denominación, NIF, naturaleza jurídica, dirección, código postal, comunidad autónoma, provincia, municipio, teléfono, fax y correo electrónico, indicación de la/s especie/s animal que representa.

2.º Indicación de si realiza o no la puesta en el mercado de la leche a través de su propia estructura.

3.º Fecha de reconocimiento por especie.

4.º Funciones para las que se ha concedido el reconocimiento.

5.º En relación a cada uno de los socios: DNI o NIF, códigos de explotación REGA de los titulares miembros de la organización, fecha de incorporación en la organización.

b) Los reconocimientos de las asociaciones, mediante su alta en PROLAC, con la siguiente información:

1.º Denominación, NIF, naturaleza jurídica, dirección, código postal, comunidad autónoma, provincia, municipio, teléfono, fax y correo electrónico, indicación de la/s especie/s animal que representa.

2.º Indicación de si realiza o no la puesta en el mercado de la leche a través de su propia estructura.

3.º Fecha de reconocimiento por especie.

4.º Funciones para las que se ha concedido el reconocimiento.

5.º En relación a cada uno de las organizaciones que lo forman: denominación, NIF, naturaleza jurídica.

c) Las retiradas de reconocimiento de las organizaciones o asociaciones, con indicación de la fecha, para cada una de las especies para las que estuvieran reconocidas, en su caso.

d) Las modificaciones en la información de los apartados a) y b) incluidas las altas y bajas de miembros.

2. Las organizaciones y asociaciones comunicarán a las autoridades competentes de las comunidades autónomas, a quien podrá remitirse por vía telemática:

a) Todas las modificaciones en la información contenida en el apartados a) y b) en el plazo máximo de quince días hábiles.

b) Una memoria sobre el nivel de consecución de las funciones desarrolladas en el año anterior, antes del 1 de abril de cada año.

3. Las autoridades competentes de las comunidades autónomas, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, mantendrán actualizado el sistema informático PROLAC.

4. Los miembros de las organizaciones que deseen cursar baja en una organización lo deberán comunicar a estas a la mayor brevedad posible.

Artículo 22. *Retirada del reconocimiento.*

1. Mediante resolución de la autoridad competente tras el correspondiente procedimiento administrativo, se declarará extinguido el reconocimiento de las organizaciones o asociaciones en los siguientes casos:

a) Por solicitud de la entidad, sin perjuicio del cumplimiento de las obligaciones y compromisos derivados de su condición de organización o asociación, y de las responsabilidades que pudieran derivarse como consecuencia de las actuaciones llevadas a cabo durante el periodo en el que la entidad ostentaba el reconocimiento.

b) Por incumplimiento de los requisitos mínimos de las organizaciones o asociaciones y en particular de las funciones relacionadas en la memoria a la que se refiere el apartado 3 del artículo 12. Para ello, se valorará la memoria establecida en el artículo 21.2.b).

c) Cuando se detecte el incumplimiento sobrevenido de los criterios del reconocimiento.

2. La comprobación por las autoridades competentes de las comunidades autónomas o ciudades de Ceuta y Melilla del requisito relativo a la producción mínima comercializable de las organizaciones y asociaciones reconocidas, deberá realizarse a fecha 1 de abril de cada año, a cuyo fin el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación habilitará la correspondiente consulta en la base de datos PROLAC.

3. En caso de que se detecte el incumplimiento de dicho requisito, dentro de un porcentaje que no supere el 20 por ciento, la organización o la asociación dispondrá de un periodo de seis meses para corregir el incumplimiento. Pasado este tiempo sin que el incumplimiento sea subsanado, la retirada del reconocimiento se hará efectiva. En esta comprobación se debe verificar también que los productores mantienen una explotación ganadera dedicada a la producción láctea en los términos establecidos en el artículo 11.1.b).

4. A efectos de comprobar el cumplimiento de los requisitos de las organizaciones y asociaciones reconocidas, de cara al mantenimiento o retirada de dicho reconocimiento, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas establecerán los controles oportunos entre las diferentes bases de datos disponibles en el ámbito del Plan de controles establecido en el artículo 33.

CAPÍTULO IV

Negociaciones contractuales en el sector de la leche y los productos lácteos**Artículo 23.** *Negociaciones contractuales por parte de las organizaciones y asociaciones.*

1. Las organizaciones y asociaciones reconocidas en base a lo establecido en el capítulo III de este real decreto podrán negociar, en nombre de sus miembros productores, todos los elementos de los contratos establecidos en el anexo I, incluido el precio. La negociación podrá llevarse a cabo:

a) Por una parte o por la totalidad de la producción comercializable de la organización o asociación.

b) Si el precio negociado es el mismo o no para la producción comercializable de algunos o todos sus miembros.

c) Con o sin transferencia de la propiedad de la leche cruda de los ganaderos a la organización de productores.

2. En aquellos casos en que no haya transferencia de la propiedad de la leche a la organización, será el productor quien suscriba el contrato con el primer comprador. En este caso, la oferta establecida en el artículo 3.3 se presentará a la organización para su traslado a los productores.

3. En aquellos casos en que se haya transferido la propiedad del productor miembro a las organizaciones o asociaciones, serán las organizaciones o asociaciones las que suscriban los contratos sujetos a negociación. Esta condición será de aplicación también a las organizaciones de naturaleza jurídica cooperativa que sean primer comprador.

4. En caso de que tras la negociación se llegue a un acuerdo entre las partes sobre los términos de los contratos, las partes deberán suscribir un acuerdo con carácter vinculante, que deberá firmarse por ambas partes.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

5. (Suprimido)

6. Los apartados anteriores no se aplicarán a las organizaciones o asociaciones reconocidas, incluidas las cooperativas, que transformen toda la leche cruda de sus miembros.

7. Las organizaciones o asociaciones deberán comunicar a la autoridad competente de la comunidad autónoma o ciudad de Ceuta y Melilla responsable de su reconocimiento, antes del inicio de la negociación de las condiciones de los contratos, el volumen estimado de leche cruda objeto de la negociación así como el periodo de tiempo en el que se estima que se suministrará dicho volumen. Anualmente, antes del 31 de enero, deberán comunicar el volumen total de leche que realmente ha sido objeto de negociación durante el año anterior. Esta comunicación deberá ir acompañada de documentos justificativos de la negociación, incluyendo los acuerdos de contrato alcanzados como resultado de la negociación.

8. Las autoridades competentes de las comunidades autónomas o ciudades de Ceuta y Melilla comunicarán anualmente a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, antes del 15 de febrero de cada año, el volumen total de leche sujeto a negociación durante el año anterior, que les haya sido comunicado por las organizaciones y asociaciones, en cumplimiento del apartado anterior.

Artículo 24. *El mandato de negociación.*

1. En el caso de que los socios de una organización o asociación que lleve a cabo la negociación de las condiciones de contratación de sus miembros estén interesados en que la citada organización o asociación realice la negociación de su leche, deberán emitir un mandato a la organización o asociación para que realice dicha negociación. Se exceptúan aquellos casos en que la leche cruda esté sujeta a una obligación de entrega derivada de la pertenencia a una cooperativa, de conformidad con las condiciones de los estatutos de la cooperativa o las normas y decisiones previstos en ellos.

2. El volumen cedido por el socio de la organización o asociación en el mandato de negociación, deberá ser del 100 % de su volumen de producción comercializable, calculado según lo establecido en el artículo 16. Este volumen podrá ser dividido en varios contratos con varios primeros compradores.

3. El mandato tendrá una vigencia mínima de dos años, coincidente con el periodo mínimo de adhesión a la organización. Pasado este plazo, se prorrogará de manera indefinida, salvo manifestación expresa del interesado, que deberá comunicar a la organización con una antelación mínima de dos meses.

4. El mandato de negociación será vinculante y exclusivo, lo que implica que:

a) Sólo se puede emitir un mandato de negociación de los contratos vinculados a la producción de un titular de una explotación a una única organización o asociación por especie, salvo en el caso contemplado en el artículo 11.5 y en ningún caso un contrato podrá ser negociado en nombre de un mismo productor por dos organizaciones.

b) Una vez emitido dicho mandato, el socio no podrá negociar individualmente las condiciones de contratación de la leche comprometida en el mandato.

Artículo 25. *Limitaciones a las negociaciones contractuales por parte de las organizaciones y asociaciones.*

1. La negociación por parte de la organización o asociación nunca se referirá a un volumen total de leche que sea superior al 4 por ciento de la producción total de la Unión Europea, ni superará el 33 por ciento de la producción total de España, o, en el caso de las organizaciones transnacionales, de dicho porcentaje en los Estados miembros en cuyo ámbito territorial actúe la citada organización transnacional.

2. En los supuestos en que la negociación se efectúe por una asociación, este porcentaje deberá computarse en relación con el resultado de la agregación de los volúmenes de producción de todas las organizaciones que engloba dicha asociación de organizaciones.

3. Para la determinación del volumen establecido en el apartado 1 se utilizarán los datos publicados anualmente por la Comisión de la Unión Europea.

4. Aun cuando no se superen los umbrales referidos en el apartado 1, la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia podrá decidir que las negociaciones de las organizaciones o las asociaciones no puedan realizarse o deban reabrirse, si en un caso concreto considera que se puede excluir la competencia o que las PYMES dedicadas a la transformación de leche cruda puedan verse perjudicadas gravemente.

Para un adecuado desempeño de dicha función, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación proporcionará a la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia la información que, al respecto, esta solicite. En el caso de que la producción a la que se refiere la negociación corresponda a más de un Estado miembro, será la Comisión de la Unión Europea la autoridad con dicha capacidad.

5. A efectos de comprobar el cumplimiento de esta limitación y de los términos en los que se desarrollen las negociaciones con base en lo establecido en este real decreto, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas establecerán los controles oportunos, en el ámbito del Plan de controles establecido en el artículo 33 de este real decreto.

Artículo 26. *Sistema de mediación.*

1. Se establece un sistema de mediación específico y complementario para el sector lácteo, que se desarrollará en los términos establecidos en este real decreto y se suma al sistema de mediación establecido en el artículo 16.1, de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

2. Si durante un proceso de negociación de las condiciones de un contrato no se llegara a un acuerdo entre una organización y el comprador de la leche, en los casos en los que exista una oferta previa por escrito o por cualquier otro medio que permita dejar constancia de su contenido, ambas partes, de mutuo acuerdo, podrán acogerse a un sistema de mediación.

3. El sistema de mediación se realizará mediante el correspondiente acto de mediación, por cualquiera de las instituciones de mediación establecidas al amparo de la Ley 5/2012, de 6 de julio, de mediación en asuntos civiles y mercantiles, siguiendo el procedimiento establecido en el título IV de la citada ley.

4. Podrán ser objeto de la mediación todos los elementos del contrato, en particular el precio y el volumen de leche objeto del contrato.

CAPÍTULO V

La Organización Interprofesional Láctea

Artículo 27. *Funciones de la Organización Interprofesional Láctea.*

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, y del artículo 157.3 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, la Organización Interprofesional Láctea (INLAC) desarrollará una o varias de las siguientes funciones:

a) Llevar a cabo actuaciones que permitan un mejor conocimiento, una mayor eficiencia y una mayor transparencia de la producción y los mercados, mediante la publicación de datos estadísticos sobre precios, volúmenes y duración de contratos concluidos y proporcionar análisis de la evolución futura del mercado a nivel regional, nacional e internacional.

b) Contribuir a una mejor coordinación de la puesta en el mercado de los productos del sector de la leche y los productos lácteos, en particular mediante trabajos de investigación y estudios de mercado.

c) Promoción del consumo de leche y productos lácteos en los mercados interiores y exteriores y suministro de información al respecto.

d) Exploración de posibles mercados de exportación.

e) Elaboración de modelos de contratos compatibles con la legislación europea, teniendo en cuenta la necesidad de conseguir condiciones equitativas de competencia y de evitar las distorsiones del mercado. En el supuesto de que estos modelos contengan indicadores de

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

mercado, deberán ser objetivos y transparentes, no pudiendo, en ningún caso, ser manipulables o encubrir la fijación de precios mínimos.

f) Promocionar y difundir el conocimiento de las producciones, en particular mediante la divulgación de información e investigación necesarias para orientar la producción hacia productos más adaptados a las necesidades del mercado y a los gustos y aspiraciones de los consumidores, especialmente en materia de calidad de los productos y protección del medio ambiente, y facilitando la información adecuada a los consumidores.

g) Mantenimiento y desarrollo del potencial de producción del sector lácteo, en particular promoviendo la innovación y el apoyo a los programas de investigación aplicada al desarrollo. Con el fin de explotar todo el potencial de la leche y los productos lácteos, especialmente para el desarrollo de productos de valor añadido y más atractivos para el consumidor.

h) Realizar actuaciones que tengan por objeto una mejor defensa del medio ambiente y la búsqueda de métodos que permitan limitar el uso de productos veterinarios, mejorar la gestión de otros insumos y mejorar la seguridad de los alimentos y la salud de los animales.

i) Desarrollo de métodos y de instrumentos que permitan mejorar la calidad de los productos en todas las fases de producción y comercialización.

j) Revalorizar el potencial de la agricultura ecológica y proteger y promocionar dicha agricultura, así como la elaboración de productos con denominación de origen, sellos de calidad e indicaciones geográficas, y fomentar la producción integrada o de otros métodos de producción respetuosos del medio ambiente.

k) Fomento de la producción integrada y de otros medios de producción respetuosos con el medio ambiente.

l) Establecer cláusulas normalizadas de reparto del valor, incluidos los beneficios y las pérdidas comerciales, que determinen la manera en que se reparten entre ellos la evolución de los precios de mercado pertinentes de los productos lácteos u otros mercados de materias primas.

m) Aplicar medidas de prevención y gestión de la salud animal, de los riesgos fitosanitarios y medioambientales.

Artículo 28. *Acuerdos, decisiones y prácticas concertadas en el sector lácteo.*

En el marco de lo establecido en el artículo 7 de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, que establece que las mismas se ajustarán, para la adopción de sus acuerdos, a las normas y principios recogidos en la Ley 15/2007, de 3 de julio, de Defensa de la Competencia, y a las disposiciones reguladoras de esta materia en el Derecho de la Unión Europea, la Organización Interprofesional Láctea (INLAC) reconocida conforme a la citada ley, podrá alcanzar acuerdos, decisiones y prácticas concertadas, en las condiciones establecidas en el presente artículo, que tengan por objeto llevar a cabo las actividades previstas en el artículo 157.3 c) del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

En ningún caso podrán alcanzarse acuerdos, decisiones o prácticas concertadas que:

- a) Puedan entrañar cualquier forma de compartimentación de mercados.
- b) Puedan afectar el correcto funcionamiento de la organización de mercados.
- c) Puedan producir distorsiones de la competencia, sin que sean imprescindibles para la consecución de objetivos de la Política Agraria Común.
- d) Supongan la fijación de precios o cuotas.
- e) Puedan crear discriminación o eliminar la competencia en relación de una proporción importante de los productos de que se trate.

CAPÍTULO VI

Regulación de oferta en quesos**Artículo 29.** *Medidas para la regulación de la oferta.*

Las organizaciones y las organizaciones interprofesionales reconocidas en aplicación del presente real decreto, y los grupos de operadores a los que se refiere el artículo 3.2 y el artículo 49.1 del Reglamento (CE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, podrán solicitar a las autoridades competentes el establecimiento de normas vinculantes para la regulación de la oferta de quesos que se beneficien de una denominación de origen protegida (DOP) o de una indicación geográfica protegida (IGP) de conformidad a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, en las condiciones establecidas en el presente capítulo y en el artículo 150 el Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

Artículo 30. *Presentación de la solicitud para la adopción de medidas.*

1. Las solicitudes podrán presentarse por cualquiera de los medios electrónicos a que se refiere el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y se dirigirán al órgano competente de la comunidad autónoma en la que radique la sede de la efectiva dirección de la organización en el caso de DOPs e IGP cuyo ámbito se reduzca a una comunidad autónoma, o al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el caso de DOPs e IGP cuyo ámbito supere a una comunidad autónoma, e incluirán las posibles normas propuestas para la regulación de la oferta.

2. En el caso de las solicitudes dirigidas al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el órgano competente para la tramitación de las mismas será la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, previo informe de la Dirección General de la Industria Alimentaria.

3. La solicitud deberá incluir un acuerdo previo entre las partes en la zona geográfica establecida de acuerdo con el artículo 7.1.c) del Reglamento 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, celebrado como mínimo entre dos terceras partes de los productores de leche o sus representantes que supongan al menos dos terceras partes de la leche cruda utilizada para la fabricación de quesos a los que se refiere al artículo 29 de este real decreto.

4. La autoridad competente de la comunidad autónoma o el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según el ámbito competencial, en el caso de que lo consideren necesario, podrá exigir que el acuerdo previo establecido en el apartado anterior se celebre entre las dos terceras partes de los productores de dicho queso que representen al menos a dos terceras partes de la producción de dicho queso en la zona geográfica establecida de acuerdo con el artículo 7.1.c) del Reglamento (CE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre.

5. La zona geográfica de origen de la leche cruda contemplada en el pliego de condiciones de los quesos que se benefician de una IGP será la misma que la zona geográfica contemplada en el artículo 7.1.c) del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, en relación con tales quesos.

Artículo 31. *Resolución de la solicitud.*

1. El órgano competente resolverá, a la vista de la solicitud presentada, establecer o no medidas para la regulación de la oferta, especificando la lista de medidas aplicables incluidas en dicha resolución y el periodo de tiempo de aplicación de las mismas, que será como máximo de tres años, prorrogables previa nueva solicitud.

2. Salvo norma en contrario de la comunidad autónoma correspondiente, el plazo máximo para dictar y notificar la resolución expresa será de seis meses, contados desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro de la Administración u organismo competente para su tramitación. Transcurrido dicho plazo sin que se haya dictado y notificado la resolución, la solicitud se entenderá estimada por silencio administrativo.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

3. Dichas medidas serán comunicadas, en su caso, por la autoridad competente de la comunidad autónoma al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en los tres días hábiles siguientes a la firma de la resolución. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y comunicará a la Comisión de la Unión Europea todas las resoluciones dictadas en un plazo máximo de una semana desde la firma de la resolución.

4. La autoridad competente que apruebe una norma para la regulación de la oferta de quesos dará publicidad a dicha norma a través de la divulgación en el boletín o diario oficial correspondiente.

5. De conformidad con lo establecido en el artículo 174 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, la Comisión de la Unión Europea podrá adoptar en cualquier momento actos de ejecución que exijan la derogación de las medidas para la regulación de la oferta en quesos contenida en este capítulo si comprueba que no se respetan las condiciones establecidas en el artículo 32, impiden o distorsionan la competencia en una parte sustancial del mercado interior, menoscaban el libre comercio o comprometen el logro de los objetivos del artículo 39 TFUE.

Artículo 32. Normas para la regulación de la oferta.

1. Las normas establecidas por la autoridad competente para regular la oferta, deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Sólo regularán la oferta del producto de que se trate y tendrán por objeto adecuar la oferta de dicho queso a la demanda.

b) Sólo surtirán efecto en el producto de que se trate.

c) No perjudicarán al comercio de productos distintos de los afectados por las normas.

d) No tendrán por objeto ninguna transacción posterior a la primera comercialización del queso de que se trate.

e) No permitirán la fijación de precios, incluidos los fijados con carácter indicativo o de recomendación.

f) No bloquearán un porcentaje excesivo del producto de que se trate, que de otro modo quedaría disponible.

g) No darán lugar a discriminación, supondrán un obstáculo para los nuevos operadores del mercado, ni afectarán negativamente a los pequeños productores.

h) Contribuirán a mantener la calidad o el desarrollo del producto de que se trate.

i) Se aplicarán sin perjuicio del artículo 149 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

2. Las autoridades competentes realizarán controles para garantizar el cumplimiento del apartado 1 de este artículo, pudiendo derogar las normas aprobadas cuando se compruebe que no se han cumplido dichas condiciones.

CAPÍTULO VII

Control y régimen sancionador**Artículo 33. Control oficial.**

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Agencia de Información y Control Alimentarios en el ámbito de sus competencias, y en colaboración con las comunidades autónomas, establecerán un plan de controles para comprobar el cumplimiento de este real decreto, que incluirá, entre otros aspectos:

a) El porcentaje de controles administrativos y sobre el terreno a realizar.

b) Las pautas para la realización de los controles oficiales.

2. Los controles podrán realizarse sobre el productor, sobre el comprador de la leche o bien sobre las organizaciones, las asociaciones, las organizaciones interprofesionales reconocidas en aplicación del presente real decreto, y los grupos de operadores a los que se refiere el artículo 3.2 y artículo 49.1 del Reglamento (CE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

3. Estos controles se podrán compatibilizar con cualquier otro realizado por la misma autoridad competente y sin perjuicio de la eventual aplicación de la normativa de competencia.

Artículo 34. *Régimen sancionador.*

En caso de incumplimiento del presente real decreto será de aplicación el régimen sancionador establecido en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, en la Ley 30/2022, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas, en lo que se refiere al régimen sancionador en materia de declaraciones obligatorias de entregas de leche cruda y contratos así como de la oferta y el resto de normativa aplicable al efecto, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o administrativas de otro orden que pudieran concurrir.

Artículo 35. *Colaboración entre Administraciones Públicas.*

1. Las distintas Administraciones Públicas competentes ajustarán las actuaciones que desarrollen en el marco de lo previsto en este real decreto a los principios de información mutua, de cooperación y de colaboración.

2. Asimismo, las Administraciones Públicas competentes garantizarán, en la aplicación del presente real decreto, el cumplimiento de la normativa vigente sobre garantía de la unidad de mercado, adoptando para ello las medidas normativas, de cooperación y de colaboración que resulten precisas en el ejercicio de sus competencias propias.

3. En caso de que, en el desarrollo de sus actividades de control, las autoridades competentes de las comunidades autónomas detectaran incumplimientos de otros aspectos no relacionados con la obligación de contratación, regulados en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, lo pondrán en conocimiento de la Agencia de Información y Control Alimentarios, en caso de que, en aplicación del artículo 26 de la citada Ley, se trate de incumplimientos competencia de la Administración General del Estado.

Artículo 36. *Obligación de conservación de documentos.*

Conforme a lo previsto en el artículo 11 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, se deberán conservar durante cuatro años todos los documentos relativos a ofertas, contratos y negociaciones previstos en los artículos 4, 6 y 23 de este real decreto.

Disposición adicional primera. *Excepciones.*

Las excepciones contempladas en este real decreto para las cooperativas se harán extensivas a las Sociedades Agrarias de Transformación (SAT) por concurrir sobre ellas características análogas a las de las cooperativas, siendo ambas fórmulas asociativas del sector agrario, que, diferenciándose de las estructuras clásicas mercantiles o de capital, asocian directamente a los titulares de las explotaciones agrícolas o ganaderas.

Disposición adicional segunda. *Organización Interprofesional Láctea.*

La Organización Interprofesional Láctea, reconocida mediante la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales, se entenderá como organización interprofesional a los efectos del artículo 157 del Reglamento n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

Disposición transitoria primera. *Organizaciones y asociaciones reconocidas.*

Las organizaciones y asociaciones reconocidas con anterioridad a la entrada en vigor del presente real decreto mantendrán el citado reconocimiento y las que no cumplan alguno de los requisitos exigibles de acuerdo con el capítulo III de este real decreto dispondrán de un plazo de seis meses para adaptarse a los mismos.

Disposición transitoria segunda. *Contratos en vigor.*

Los contratos suscritos con fecha anterior a la entrada en vigor del presente real decreto serán válidos hasta su finalización y en todo caso, como máximo hasta un año después de la entrada en vigor de este real decreto.

Disposición transitoria tercera. *PROLAC.*

Los datos obrantes en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con la Orden ARM/3159/2011, de 11 de noviembre, por la que se regula el registro nacional de organizaciones y asociaciones de organizaciones de productores de leche, se volcarán automáticamente en la base de datos PROLAC regulada en el capítulo III de este real decreto.

Disposición derogatoria. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas, a la entrada en vigor de esta norma, las siguientes disposiciones:

a) El Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, por el que se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores de leche y de las organizaciones interprofesionales en el sector lácteo y se establecen sus condiciones de contratación.

b) La Orden ARM/3159/2011, de 11 de noviembre, por la que se regula el registro nacional de organizaciones y asociaciones de organizaciones de productores de leche

Disposición final primera. *Modificación del Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra.*

El Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra, queda modificado como sigue:

Uno. El apartado b) del artículo 2 queda redactado como sigue:

«b) Productor: será productor, de acuerdo con la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, la persona física o jurídica o grupo de personas físicas o jurídicas, independientemente del régimen jurídico, que ejerza su actividad en la producción ganadera y que sea titular de una explotación ganadera dedicada a la producción láctea destinada a la venta.»

Dos. Se añaden los siguientes apartados en el artículo 3:

«4. Los datos contenidos en INFOLAC podrán ser utilizados para recabar la información necesaria para la elaboración, seguimiento y control de extensiones de norma en el sector lácteo realizadas según lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias y en su normativa de desarrollo.

5. Así mismo, los datos contenidos en INFOLAC podrán utilizarse para elaborar estadísticas que aporten transparencia al sector.»

Tres. Se añade el siguiente artículo 6 bis:

«Artículo 6 bis. *Declaraciones obligatorias complementarias a efectuar por los primeros compradores de leche de vaca, oveja y cabra.*

1. Sin perjuicio de las declaraciones obligatorias exigidas en virtud del artículo 6 de este real decreto, los primeros compradores deberán presentar en los primeros veinte días del mes, la declaración, mediante los procedimientos informáticos establecidos al efecto, dónde se contabilicen todas las cantidades de leche no transformada vendidas con indicación del importe correspondiente a las mismas en el mes inmediatamente anterior, incluso en el supuesto de no haber realizado ventas en cuyo caso, la cantidad reflejada será "0".

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

2. A tal fin, la declaración comprenderá las cantidades totales mensuales vendidas a cada comprador y el precio medio ponderado recibido de cada comprador en tales ventas, sin incluir en el mismo el IVA ni otros impuestos, según el modelo establecido en el anexo VI.

3. Esta obligación no será aplicable a las ventas realizadas por un primer comprador a empresas del mismo grupo empresarial.»

Cuatro. Los anexos II, III, IV, V y VI, quedan redactados como sigue:

ANEXO II

Declaración mensual de primeros compradores de leche de vaca

AÑO:

MES:

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTONOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRODUCTOR QUE REALIZA LAS ENTREGAS:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CODIGO REGA ¹	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

(*)

Litros entregados	Identificador N ^o contrato 1 ²
Litros entregados	Identificador N ^o contrato 2

MEDIA MATERIA GRASA ³ (% con dos decimales)	MEDIA PROTEÍNA ⁴ (% con dos decimales)	IMPORTE TOTAL ABONADO ⁵ (€ con dos decimales)

¹ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de entregas declaradas

² Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda al registro del mismo.

³ Porcentaje (%) de materia grasa: Es la cantidad de materia grasa que forma parte de la composición de la leche, expresada en tanto por ciento en peso, con dos decimales. Se indicará la media de materia grasa ponderada correspondiente al mes de que se trate según la información contenida en los boletines de análisis realizados conforme a la normativa en vigor.

⁴ Porcentaje (%) Proteína: Expresa el contenido de proteína de la leche. Se indicará la media de proteína correspondiente al mes de que se trate según la información contenida en los boletines de análisis, realizados conforme a la normativa en vigor.

⁵ Importe abonado al productor: Será la cantidad abonada al productor exclusivamente por la compra de leche, teniendo en cuenta bonificaciones y penalizaciones por calidad u otros conceptos y excluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido o el Impuesto General Indirecto Canario.

(*) Sólo rellenar la información de dos contratos cuando uno de ellos finalice antes del último día del mes.

ANEXO III

Declaración mensual de primeros compradores de leche de oveja

AÑO

MES

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTONOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRODUCTOR QUE REALIZA LAS ENTREGAS:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CODIGO REGA ⁶	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

(*)

Litros entregados (A)	Identificador N° contrato 1 ⁷
Litros entregados	Identificador N° contrato 2

Valor medio mensual del grado ⁸ (% con dos decimales)	Importe total abonado ⁹ (B) (€ con dos decimales)	Importe medio (€/l) ¹⁰ (B/A) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado ¹¹ (€ con dos decimales)

⁶ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de entregas declaradas

⁷ Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda a su registro.

⁸ Grado: punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ) de grasa más proteína, de cada litro de leche de oveja y cabra. Este valor puede ir referido en hectogramos, que es el valor porcentual en 100 litros de leche. Se indicará la media mensual ponderada de las compras de leche correspondientes al mes de que se trate contenida en los boletines de análisis realizados conforme a la normativa en vigor.

⁹ Importe total abonado al productor: Será la cantidad abonada al productor exclusivamente por la compra de leche, teniendo en cuenta bonificaciones y penalizaciones por calidad u otros conceptos y excluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido o el Impuesto General Indirecto Canario

¹⁰ El importe medio abonado en euros/litro será el resultado de dividir el importe total abonado entre la cantidad de litros entregados

¹¹ Precio por grado: Precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a un litro de leche. Precio por hectogrado: Precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a 100 litros de leche.

(*) Sólo rellenar la información de dos contratos cuando uno de ellos finalice antes del último día del mes.

ANEXO IV

Declaración mensual de primeros compradores de leche de cabra

AÑO

MES

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTONOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRODUCTOR QUE REALIZA LAS ENTREGAS:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CODIGO REGA ¹²	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

(*)

Litros entregados (A)	Identificador N° contrato 1 ¹³
Litros entregados	Identificador N° contrato 2

Valor medio mensual del grado ¹⁴ (% con dos decimales)	Importe total abonado ¹⁵ (B) (€ con dos decimales)	Importe medio (€/l) ¹⁶ (B/A) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado ¹⁷ (€ con dos decimales)

¹² Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de entregas declaradas

¹³ Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda a su registro.

¹⁴ Grado: punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ) de grasa más proteína, de cada litro de leche de oveja y cabra. Este valor puede ir referido en hectogramos, que es el valor porcentual en 100 litros de leche. Se indicará la media mensual ponderada de las compras de leche correspondientes al mes de que se trate contenida en los boletines de análisis realizados conforme a la normativa en vigor.

¹⁵ Importe total abonado al productor: Será la cantidad abonada al productor exclusivamente por la compra de leche, teniendo en cuenta bonificaciones y penalizaciones por calidad u otros conceptos y excluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido o el Impuesto General Indirecto Canario

¹⁶ El importe medio abonado en euros/litro será el resultado de dividir el importe total abonado entre la cantidad de litros entregados

¹⁷ Precio por grado: Precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a un litro de leche. Precio por hectogrado: Precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a 100 litros de leche.

(*) Sólo rellenar la información de dos contratos cuando uno de ellos finalice antes del último día del mes.

ANEXO V

Hoja resumen de ventas directas

*Declaración anual obligatoria de leche comercializada por los productores*AÑO: ESPECIE: VACA OVEJA CABRA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CÓDIGO REGA ¹⁸	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA
TELÉFONO	FAX		CORREO ELECTRÓNICO					

LITROS DE LECHE DESTINADOS A VENTA DIRECTA (Se incluye leche vendida directamente al consumo y litros de leche transformados en productos lácteos)

MESES	LITROS
ENERO	
FEBRERO	
MARZO	
ABRIL	
MAYO	
JUNIO	
JULIO	
AGOSTO	
SEPTIEMBRE	
OCTUBRE	
NOVIEMBRE	
DICIEMBRE	

¹⁸ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de producción de leche

ANEXO VI

Declaración mensual complementaria de primeros compradores

AÑO: MES: ESPECIE: VACA OVEJA CABRA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRIMER COMPRADOR (VENDEDOR):

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	CP	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR (CLIENTE):

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

LITROS VENDIDOS	IMPORTE TOTAL ABONADO (€ con dos decimales)

Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo.*

El Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, queda modificado como sigue:

Uno. Los apartados 1, 2, 3, y 4 del artículo 7, quedan redactados como sigue:

«1. En el caso de las muestras obligatorias establecidas en el artículo 5 se realizarán los siguientes análisis: punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de antibióticos, salvo en el caso de los centros de transformación de pequeña capacidad, en que sólo se realizarán los análisis de células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de antibióticos.

2. Todos los resultados analíticos de las muestras que sean analizadas en cumplimiento del artículo 5 deberán comunicarse por el laboratorio de análisis:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega, los resultados analíticos del punto crioscópico, grasa, proteína y extracto seco magro.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

b) A la “base de datos letra Q”, los resultados analíticos de células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de antibióticos.

3. Para la validez de los resultados analíticos de la determinación del punto crioscópico, se admitirá un valor o valores medios por área geográfica obtenidos a partir de un histórico contrastable del laboratorio de análisis y del laboratorio oficial de la comunidad autónoma.

4. Los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras, y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega: las medias aritméticas mensuales para los parámetros de grasa, proteína y extracto seco magro.

b) A la “base de datos Letra Q” la media geométrica móvil mensual de células somáticas, observada durante un periodo de tres meses con, al menos, una muestra válida al mes.

c) A la “base de datos Letra Q” la media geométrica móvil mensual de colonias de gérmenes a 30 °C, observada durante un periodo de dos meses con, al menos, dos muestras válidas al mes.»

Dos. El artículo 16 queda redactado como sigue.

«**Artículo 16.** *Información desde los laboratorios de análisis.*

1. Los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega, para cada muestra de leche recibida en un plazo máximo de dos días hábiles desde el momento de recepción de la muestra en el laboratorio, los datos mínimos que figuran en el apartado A.1 del anexo VII, relativos a los análisis de los parámetros de punto crioscópico, grasa, proteína y extracto seco magro, salvo que el método de análisis requiera un tiempo de realización superior o por causas debidamente justificadas.

b) A la “base de datos Letra Q”, para cada muestra de leche recibida en un plazo máximo de dos días hábiles desde el momento de recepción de la muestra en el laboratorio, los datos mínimos que figuran en el apartado A del anexo VII, relativos a los análisis de células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de antibióticos, a excepción del especificado en el apartado 2 siguiente, y salvo que el método de análisis requiera un tiempo de realización superior o por causas debidamente justificadas.

2. Antes del día 10 de cada mes los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras, y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega, los datos mínimos que figuran en el apartado B del anexo VII relativos a las muestras tomadas en la explotación el mes anterior, de las medias aritméticas de los parámetros grasa, proteína y extracto seco magro.

b) A la “base de datos Letra Q”, los datos mínimos que figuran en el apartado B del anexo VII relativos a las muestras tomadas en la explotación el mes anterior, de las medias geométricas móviles de los parámetros: células somáticas y colonias de gérmenes a 30 °C.»

Tres. El apartado b) del anexo IX queda redactado como sigue:

«b) Mediante la técnica de citometría de flujo con analizadores automáticos de recuento de bacterias, con las siguientes condiciones:

- El resultado de los laboratorios se expresará en IBC/ml (siglas correspondientes a recuento individual de bacterias por mililitro).
- Las muestras deberán ser adicionadas con azidiol en la toma de muestras.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

– Para verificar el cumplimiento del límite legal de 100.000 UFC/ml (siglas correspondientes a Unidades Formadoras de Colonias por mililitro) las autoridades competentes usarán como relación de conversión, la siguiente ecuación:

$$y = 0,850 x + 0,185$$

Siendo:

y = log unidades formadoras de colonias (UFC)/ml.

x = log recuento individual de bacterias (IBC) /ml.»

Disposición final tercera. *Modificación del Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.*

El Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, queda modificado como sigue:

Uno. Los apartados 1, 2, 3, y 4 del artículo 7, quedan redactados como sigue:

«1. En el caso de las muestras obligatorias establecidas en el artículo 5, se realizarán los siguientes análisis: punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de antibióticos, salvo en el caso de los centros de transformación de pequeña capacidad, en que solo se realizarán los análisis de colonias de gérmenes a 30 °C, y presencia de residuos de antibióticos.

2. Todos los resultados analíticos de las muestras que sean analizadas en cumplimiento del artículo 5, deberán ser comunicados por el laboratorio de análisis:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras, y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega, los resultados analíticos del punto crioscópico, grasa, proteína y extracto seco magro.

b) A la “base de datos letra Q”, los resultados analíticos de colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de antibióticos.

3. Para la validez de los resultados analíticos de la determinación del punto crioscópico, se admitirá un valor o valores medios por área geográfica obtenidos a partir de un histórico contrastable del laboratorio de análisis y del laboratorio oficial de la comunidad autónoma.

4. Los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras, y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega: las medias aritméticas mensuales para los parámetros de grasa, proteína y extracto seco magro.

b) A la “base de datos Letra Q” las medias mensuales para el siguiente parámetro:

Colonias de gérmenes a 30 °C, la media geométrica móvil, observada durante un periodo de dos meses con, al menos, dos muestras válidas al mes.»

Dos. El artículo 16 queda redactado como sigue.

«Artículo 16. *Información desde los laboratorios de análisis.*

1. Los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega, para cada muestra de leche cruda de explotación o de cisterna recibida en el laboratorio de análisis, en un plazo máximo de dos días hábiles desde el momento de recepción de la muestra en el laboratorio, los datos mínimos que figuran en el apartado 1 del anexo VII, relativos a los análisis de los parámetros de punto crioscópico, grasa, proteína y

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

extracto seco magro, salvo que el método de análisis requiera un tiempo de realización superior o por causas debidamente justificadas.

b) A la “base de datos Letra Q”, para cada muestra de leche cruda de explotación o de cisterna recibida en el laboratorio de análisis, en un plazo máximo de dos días hábiles desde el momento de recepción de la muestra en el laboratorio, los datos mínimos que figuran en los apartados 1 y 2 del anexo VII, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de antibióticos, a excepción del especificado en el apartado 2 siguiente, y salvo que el método de análisis requiera un tiempo de realización superior o por causas debidamente justificadas.

2. Antes del día 10 de cada mes los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras y al responsable del centro lácteo en el que se hubiera realizado la primera entrega, los datos mínimos que figuran en el apartado 3 del anexo VII relativos a las muestras tomadas en la explotación el mes anterior de las medias aritméticas de los parámetros grasa, proteína y extracto seco magro.

b) A la “base de datos Letra Q” los datos mínimos que figuran en el apartado 3 del anexo VII relativos a las muestras tomadas en la explotación el mes anterior, de las medias geométricas móviles de colonias de gérmenes a 30 °C.»

Disposición final cuarta. *Título competencial.*

El presente real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, que reserva al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final quinta. *Facultad de desarrollo y modificación.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para adaptar a las exigencias derivadas de la normativa europea los anexos y las fechas y plazos de este real decreto.

Disposición final sexta. *Gastos de funcionamiento.*

Lo dispuesto en este real decreto no supondrá incremento de dotaciones, retribuciones, dietas u otros gastos de personal. Así mismo, la creación y funcionamiento de registro creado en el artículo 20 no supondrá incremento del gasto público y será atendido con los medios personales y materiales existentes en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Disposición final séptima. *Entrada en vigor.*

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

ANEXO I

Datos mínimos de la oferta y del contrato

1. Identificación de las partes, incluyendo el código de explotación del productor.
2. Objeto del contrato.
3. Precio que se pagará por el suministro, que podrá ser:
 - Fijo,
 - variable y calcularse combinando varios factores establecidos en el contrato, que pueden incluir indicadores de mercado que reflejen los cambios en las condiciones del mercado, el volumen suministrado y la calidad o composición de la leche cruda suministrada, y podrán basarse en los precios, la producción y, en todo caso, en los costes de producción pertinentes, o
 - mixto, incluyendo una parte fija y otra variable.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

En todos los casos los precios podrán incluir además un ajuste en función de primas dependientes de factores como: el volumen suministrado, la calidad físico-química o higiénico-sanitaria, u otros parámetros.

4. Volumen en litros que debe ser suministrado⁽⁴⁾: Se incluirá el margen de tolerancia en porcentaje, que no podrá ser superior al 10 %.

⁽⁴⁾ En el caso de contratos indefinidos el volumen consignado será el correspondiente a un año.

Se harán figurar diferenciadamente los volúmenes de leche pagados a precios diferentes, así como los destinados a la producción de productos lácteos sometidos a la figura de calidad diferenciada (producción ecológica, producción integrada, DOP, IGP o ETG) de los volúmenes no destinados a estas producciones, asociado cada uno a sus correspondientes precios, indicando a su vez si son fijos, variables o mixtos.

5. Calendario de suministros. Deberá indicarse, al menos la frecuencia de suministro o recogida de la leche, pudiendo referirse por ejemplo al plazo máximo (días) post ordeño.

6. Duración del contrato y fecha de entrada en vigor. Deberá especificarse la duración, que, en el caso de los contratos celebrados entre un productor y un comprador, deberá ser como mínimo de un año, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 3 del artículo 4. Se admitirá un contrato de duración indefinida.

7. Condiciones para la renovación, la modificación y la prórroga, en su caso.

8. Condiciones de pago: plazos y procedimientos, según lo establecido en la Ley 15/2010, de 5 de julio, de modificación de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales:

Plazo: Debe indicarse el plazo máximo para el pago y los intereses aplicables en caso de demora.

Procedimiento: Debe indicarse la forma de pago: Transferencia, cheque, y la fecha en la que tendrá lugar (por ejemplo, "antes del día..... de cada mes").

9. Modalidades de recogida o suministro. Según dónde tenga lugar el cambio de propiedad de la leche:

- En origen: La recogida de la leche se realiza en las instalaciones del suministrador.
- En destino: El transporte de la leche es tramitado por el suministrador para su depósito en las instalaciones del comprador.

10. Reglas aplicables en caso de fuerza mayor. Se indicarán los casos de fuerza mayor y las reglas que se aplicarán en este caso.

11. Derechos y obligaciones de las partes contratantes.

12. Causas, formalización y efectos de la extinción.

13. Cláusula de rescisión, en el caso de contratos de duración indefinida.

14. Conciliación y resolución de conflictos, con expresa mención en el contrato del procedimiento que las partes utilizarán para resolver las diferencias que pudieran existir entre ellas en la interpretación o ejecución del contrato, debiendo indicarse o bien la corte de arbitraje, o bien los tribunales ante los que se someterían las posibles controversias.

15. Penalizaciones contractuales por no conformidades, incidencias o cualquier otra circunstancia debidamente documentada, que habrán de ser proporcionadas y equilibradas para ambas partes.

ANEXO I BIS

Adendas de contratos: Cálculo del incremento del volumen

1. Aplicación a un contrato de duración determinada. Durante el tiempo de vigencia del contrato se podrá hacer una adenda por el 25 % del volumen inicial contratado (sin considerar la tolerancia) o se podrán ir haciendo adendas sucesivas, hasta alcanzar el 25 % del volumen inicial contratado.

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

2. Aplicación a un contrato prorrogable automáticamente. Durante el primer período de tiempo podrá hacerse una o varias adendas hasta alcanzar el 25 % del volumen inicial contratado (sin considerar la tolerancia).

Durante los siguientes períodos de tiempo prorrogados, el volumen de partida del contrato será el volumen que se estableció inicialmente en la firma del contrato más la suma de los volúmenes de la/las adenda/s. A su vez, este volumen de partida para la segunda prórroga, podría modificarse mediante una o más adendas por el 25 % como máximo, y así sucesivamente

3. Aplicación a un contrato indefinido. Este caso se trata de la misma manera que el contrato de duración determinada.

ANEXO II**Datos mínimos del contrato a comunicar por el comprador a la base de datos INFOLAC**

IDENTIFICACIÓN DEL COMPRADOR DECLARANTE:

- DNI o NIF.
- Apellidos y nombre o razón social.
- Domicilio, localidad, municipio, código postal, comunidad autónoma.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR:

- DNI o NIF.
- Apellidos y nombre o razón social.
- Domicilio, localidad, municipio, código postal, comunidad autónoma.
- Código REGA de la explotación²⁰.

²⁰ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de entregas declaradas.

DATOS POR REGISTRO:

- Fecha presentación primera oferta de contrato.
- Renuncia del productor a la duración mínima de un año: sí/no.
- Fecha inicio vigencia.
- Fecha finalización vigencia.
- Tipo de contrato según duración:
 - Contrato de duración determinada: tienen pactada la fecha de finalización, siendo esta de carácter fijo y no puede ser modificadas ni prorrogada.
 - Contrato prorrogable automáticamente: se irá prorrogando por periodos de tiempos y volúmenes iguales al indicado en el momento de su firma.
 - Contrato indefinido: sin fecha de finalización
- Especie.
- Volumen contratado (litros) a precio fijo, volumen (litros) contratado a precio variable, volumen (litros) contratado a precio mixto²¹.
- Volumen contratado (litros) en producciones con calidad diferenciada (producción ecológica, producción integrada, DOP, IGP o ETG) y tipo de precio (fijo, variable, mixto).
- Tolerancia del volumen contratado (%).

²¹ Se registrará el volumen correspondiente a la duración total del contrato, salvo en los casos de los contratos indefinidos, en los que se consignará el correspondiente a un año.

ANEXO III**Requisitos mínimos a cumplir por una parte de una entidad jurídica para obtener el reconocimiento como organización de productores en el ámbito del artículo 161 del Reglamento (CE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre**

a) Poseer unos estatutos, o un reglamento de régimen interno, elevados a escritura pública o visados por el órgano competente en su reconocimiento y aprobado por un acuerdo de la asamblea general de la cooperativa/SAT en que se especifique que para revocarlo o modificarlo será preciso una mayoría suficiente de la propia parte.

b) El reglamento de régimen interno de la parte deberá recoger de manera expresa la prohibición de adoptar acuerdos contrarios a la ley, a los estatutos de la entidad a la que pertenece o al interés general de dicha entidad.

c) Los estatutos o su reglamento interno deberán establecer que las decisiones relativas al reconocimiento, al funcionamiento y a las actuaciones como organización de productores, serán adoptadas directamente por la asamblea de la parte. En el caso de existir una sola Asamblea para todas las partes que integran la entidad, los productores de la parte reconocida como OPL habrán de ostentar la mayoría en dicha Asamblea.

d) La contabilidad de la entidad a la que pertenece la parte deberá permitir diferenciar la actividad de ambas.

ANEXO IV**Producción comercializable mínima**

	Península	Islas Baleares, Canarias y denominaciones de calidad ¹
Vaca.	75.000 toneladas.	5.000 toneladas.
Oveja.	30.000 toneladas.	1.000 toneladas.
Cabra.	15.000 toneladas.	1.000 toneladas.

¹ Incluye las siguientes denominaciones de calidad: Indicaciones Geográficas Protegidas, Denominaciones de Origen Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, Ganadería ecológica y Ganadería integrada.

ANEXO V**Documentación mínima a incluir en la solicitud**

1. Acreditación del representante legal de la organización.
2. Documentación acreditativa de la personalidad jurídica de la entidad.
3. Relación de los NIF de los titulares de las explotaciones y de los Códigos REGA de las explotaciones pertenecientes a los productores de la organización, por especies.
4. Declaración de la organización en relación a que dispone de los compromisos individuales de los productores integrantes de permanencia al menos dos años en la organización y de comunicación de baja en el plazo establecido por la organización.
5. Declaración de la organización en relación a si realiza la puesta en el mercado de la leche a través de su propia estructura o no.
6. Copia de los estatutos de la organización.
7. Memoria descriptiva de las funciones que pretende desarrollar y de los medios humanos y materiales de que dispone.
8. En su caso, declaración de la organización en relación a que dispone de los mandatos y compromisos individuales de los productores integrantes para realizar la negociación de los contratos.
9. Funciones para las que solicita el reconocimiento.

De conformidad con lo previsto en la disposición adicional octava de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, si en la solicitud se contienen datos personales que obren en poder de las Administraciones Públicas, el órgano destinatario de la solicitud podrá efectuar en el

§ 8 Reconocimiento de las organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales

ejercicio de sus competencias las verificaciones necesarias para comprobar la exactitud de los datos.

§ 9

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación. [Inclusión parcial]

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática
«BOE» núm. 322, de 10 de diciembre de 2020
Última modificación: 8 de marzo de 2023
Referencia: BOE-A-2020-15872

[...]

Artículo 8. *Requisitos para los estómagos de rumiantes jóvenes y pequeños rumiantes lactantes destinados a la producción de cuajo.*

1. Los estómagos deberán ser escaldados o lavados en los mataderos cuando se destinen a una transformación ulterior. No obstante, si se trata de estómagos de rumiantes jóvenes destinados a la producción de cuajo, solo será preciso vaciarlos, de acuerdo con el apartado 18.a) del capítulo IV, sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

2. Los estómagos de los pequeños rumiantes lactantes podrán extraerse sin vaciar cuando se destinen a la producción tradicional de cuajo en pasta, de acuerdo con la habilitación contenida en el artículo 10.3 y 4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

[...]

Artículo 12. *Uso de leche cruda procedente de rebaños que no cumplen los requisitos del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, en relación con la brucelosis y la tuberculosis.*

La leche cruda procedente de animales que no cumplan los requisitos del punto 2 del apartado I del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, podrá utilizarse en los siguientes casos:

a) En el caso de las vacas y búfalas que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la brucelosis o la tuberculosis ni presenten síntomas de estas enfermedades, y

siempre que sea sometida a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

b) En el caso de animales de las especies ovina o caprina que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la brucelosis, o que hayan sido vacunados contra la brucelosis en el marco de un programa autorizado de erradicación, y que no presenten síntomas de esta enfermedad. En este supuesto, la leche deberá destinarse a la elaboración de queso con un período de maduración de al menos 60 días o ser sometida a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

c) En el caso de hembras de otras especies que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la tuberculosis ni de la brucelosis ni presenten síntomas de estas enfermedades, pero pertenezcan a un rebaño en el que se hayan detectado estas enfermedades a raíz de las inspecciones periódicas realizadas al respecto a los rebaños según los planes de inspección aprobados por la autoridad competente de la comunidad autónoma, y siempre que sea sometida a un tratamiento que garantice su inocuidad.

Artículo 13. *Uso de leche cruda que supera los parámetros de colonias de gérmenes y contenido de células somáticas.*

1. Cuando los controles realizados en la granja de origen, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50.1 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, demuestren que la leche cruda supera los parámetros en cuanto a colonias de gérmenes y al contenido de células somáticas establecidos en el apartado III del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, la autoridad competente de la comunidad autónoma remitirá al productor un requerimiento en el que se le indique que dispone de un plazo de tres meses desde su notificación para corregir esta situación.

2. De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, en relación con lo previsto en el artículo 10.8.b) del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, una vez transcurrido el plazo de tres meses a que se refiere el apartado anterior, aquellos productores que sigan superando los indicados parámetros deberán suspender la entrega de leche cruda, salvo que la autoridad competente de la comunidad autónoma autorice su entrega, con la debida información de las condiciones que presenta, a establecimientos que garanticen los siguientes requisitos de tratamiento y utilización:

a) La elaboración de quesos con un ciclo de maduración de sesenta días como mínimo y productos lácteos obtenidos en la fabricación de dichos quesos, con la condición de que los responsables de los establecimientos que elaboren estos quesos realicen un control de almacén de forma que se conozca y registre el tiempo de permanencia de cada lote de productos para garantizar una estancia mínima de sesenta días; o

b) la elaboración de productos lácteos o productos a base de calostro a partir de esa leche o calostro, una vez hayan sido sometidos a los requisitos de tratamiento térmico establecidos en el capítulo II de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

3. Se mantendrán las restricciones previstas en el apartado anterior hasta que sean levantadas por la autoridad competente de la comunidad autónoma, previa demostración por parte del productor de la granja de origen de que la leche cruda que produce vuelve a cumplir los requisitos exigidos en el apartado III del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

[...]

Artículo 27. *Requisitos adicionales para la comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor.*

Se establecen las siguientes limitaciones a la puesta en el mercado de leche cruda destinada al consumo humano directo, haciendo uso de la posibilidad prevista en el artículo

10.8 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004:

1. La comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor podrá realizarse por establecimientos autorizados e inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) que cumplan el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y la normativa nacional en relación con los controles que deben cumplir los operadores del sector lácteo y lo establecido en el anexo V.

2. La leche cruda para su venta al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor deberá presentarse siempre envasada. El cierre de los envases se realizará inmediatamente después de su llenado mediante un dispositivo de cierre que impida su contaminación y estará concebido de tal forma que, una vez que ha sido abierto sea fácil comprobar esta circunstancia.

3. Sin perjuicio de lo establecido en la normativa general sobre la información alimentaria facilitada al consumidor de los productos alimenticios, en los envases que contengan leche cruda deberá aparecer claramente en la etiqueta:

a) La fecha de caducidad contemplada en el artículo 24.1 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que no deberá ser superior a tres días después del ordeño.

b) Las siguientes indicaciones: «Leche cruda sin tratamiento térmico: Consumir únicamente tras hervir durante al menos un minuto» y «Conservar en refrigeración entre 1 y 4 °C».

4. Los establecimientos de comercio al por menor solo podrán utilizar leche cruda como materia prima o ingrediente para elaboración de productos alimenticios si la hierven o la someten a un tratamiento culinario equivalente.

No obstante, los establecimientos de restauración que sirvan alimentos a colectividades vulnerables, como hospitales, escuelas infantiles, colegios o residencias de ancianos, no podrán utilizar leche cruda.

5. Los titulares de las explotaciones productoras de leche no podrán suministrar leche cruda de su propia explotación directamente al consumidor final ni a establecimientos de comercio al por menor que suministren directamente al consumidor final, salvo que cumplan con lo establecido en los apartados 1 a 3 anteriores.

6. No obstante, lo establecido en los apartados anteriores no será exigible cuando los titulares de las explotaciones productoras de leche suministren leche cruda a un establecimiento de comercio al por menor de su misma titularidad con la finalidad de elaborar productos lácteos.

7. En todo caso, habrá de cumplirse con las disposiciones previstas en el Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga.

Artículo 28. *Criterios relativos al calostro.*

Los criterios aplicables al calostro en lo referente al número de gérmenes, células somáticas y los residuos de antibióticos, serán los recogidos para la leche cruda en los puntos 3 y 4 del apartado III, del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

[...]

Disposición adicional tercera. *Cláusula del mercado único.*

Las mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, u originarias de un Estado de la Asociación Europea de Libre Comercio signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo y comercializadas

legalmente en él, se consideran conformes con el presente real decreto, con excepción de la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor que no cumpla unos requisitos equivalentes a los establecidos en el artículo 27. La aplicación de esta medida está sujeta al Reglamento (CE) n.º 764/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008, por el que se establecen procedimientos relativos a la aplicación de determinadas normas técnicas nacionales a los productos comercializados legalmente en otro Estado miembro y se deroga la Decisión n.º 3052/95/CE.

[. . .]

ANEXO V**Requisitos en relación con la comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor***Criterios microbiológicos aplicables a la leche cruda*

Tabla 1. Criterios de seguridad

Micro-organismo	Plan de muestreo (*)		Límite (**)	Método de análisis de referencia	Estadio de aplicación del criterio
	n	c	M		
Campylobacter spp.	5	0	No detectado en 25 ml.	EN ISO 10272-1	Producto comercializado durante su vida útil.
E. coli STEC O157.	5	0	No detectado en 25 ml.	EN ISO 16654 o CEN/ISO TS 13136	Producto comercializado durante su vida útil.
Listeria monocytogenes.	5	0	No detectado en 25 ml.	EN ISO 11290-1	Producto comercializado durante su vida útil.
Salmonella.	5	0	No detectado en 25 ml.	EN ISO 6579-1	Producto comercializado durante su vida útil.

(*) n = número de unidades que constituyen la muestra; c = número de unidades de muestreo que dan valores superiores a M.

(**) Los límites indicados se aplican a cada unidad de muestra analizada.

Interpretación de los resultados de los análisis

Resultado satisfactorio: cuando todos los valores observados indican la ausencia de la bacteria.

Resultado insatisfactorio: cuando la bacteria se detecta, al menos, en una unidad de muestra.

Frecuencias de muestreo

Los análisis de los criterios de seguridad deberán efectuarse al menos una vez al mes.

Tabla 2. Criterios de higiene

	Leche de vaca	Leche de oveja	Leche de otras especies
Número de gérmenes a 30 °C (por ml).	≤ 50 000 (*)	≤ 250 000 (*)	≤ 500 000 (*)
Número de células somáticas (por ml).	≤ 300 000 (**)		

(*) Media geométrica observada durante un período de dos meses, con un mínimo de dos muestras al mes.

(**) Media geométrica observada durante un período de tres meses, con un mínimo de una muestra al mes, a menos que la autoridad competente especifique otra metodología para tener en cuenta las variaciones estacionales de los niveles de producción.

[. . .]

§ 10

Orden de 20 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche concentrada destinada al mercado interior

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 254, de 24 de octubre de 1983
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1983-27944

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973 de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente Norma General de Calidad para la Leche Concentrada; visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueba la Norma General de Calidad para la Leche Concentrada destinada al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.

La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales de análisis vigentes.

Tercero.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español, en el momento de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto lo dispuesto en el apartado 12. «Etiquetado y rotulación de la norma», que entrará en vigor en las fechas fijadas para la entrada en vigor del título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Se prohíbe la venta de la leche concentrada desnatada definida en el apartado 5.2 de esta norma, hasta que se determinen los regímenes de comercialización y precios de la misma.

ANEJO ÚNICO**Norma general de calidad para la leche concentrada**

1. Nombre de la norma.

Norma general de calidad para la leche concentrada.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la leche concentrada para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se refiere a la leche de vaca concentrada destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. Definición.

Se entiende por leche concentrada la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, pasterizada y privada de parte de su agua de constitución. La descripción de la pasterización será la establecida en la «Norma General de Calidad para la Leche Pasterizada destinada al mercado interior».

5. Denominaciones.

5.1 Leche concentrada entera o leche concentrada.

La que contenga un mínimo del 11,75 p.100 de materia grasa de la leche y un mínimo del 30,15 p.100 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

5.2 Leche concentrada desnatada.

La que contenga, como máximo, un 1,10 p.100 de materia grasa de la leche, y un mínimo de 30,90 p.100 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

5.3. Leche concentrada semidesnatada:

La que contenga un mínimo del 5,50 por 100 y un máximo del 6,60 por 100 de materia grasa de la leche y un mínimo del 30,40 por 100 de extracto seco magro procedente de la leche, expresados en porcentaje en masa sobre la masa del producto final.

6. Tratamiento.

6.1 Proceso de elaboración. **(Derogado)**

6.2 Otras operaciones permitidas.

6.2.1 Normalización de la proporción de grasa y extracto seco magro para satisfacer los requerimientos de composición del apartado 5.

6.2.2 Homogeneización.

6.2.3. Termización previa de la leche, fuera o dentro del centro de elaboración, en flujo continuo, a una temperatura comprendida entre 62° y 65° C durante un tiempo de diez a veinte segundos, seguida de inmediata refrigeración a no más de 4° C, debiendo conservarse posteriormente a un máximo de 8° C.

7. Factores esenciales de composición y calidad.

7.1 Ingrediente único.

Leche de vaca.

7.2 Características físico-químicas.

7.2.1 Organolépticas.

La leche concentrada dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

- Color uniforme, ligeramente amarillento.
- Olor y sabor característicos.

7.2.2. Intrínsecas:

Materia grasa de la leche:

Leche concentrada entera: Mínimo 11,75 por 100 m/m.

Leche concentrada desnatada: Máximo 1,10 por 100 m/m.

Leche concentrada semidesnatada: Mínimo 5,50 y máximo 6,60 por 100 m/m.

Índices de la grasa de la leche:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4540 a 1,4557.

Índice de Reichert: De 26 a 32.

Índice de Polenske: De 1 a 4.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

El límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 98 por 100 de la fracción esteróica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

Extracto seco magro:

Leche concentrada entera: Mínimo 30,15 por 100 m/m.

Leche concentrada desnatada: Mínimo 30,90 por 100 m/m.

Leche concentrada semidesnatada: Mínimo 30,40 por 100 m/m.

Impurezas (prueba de filtración por disco de algodón): Grado 0.

Prueba de fosfatasa: Negativa.

7.2.3 La leche concentrada una vez reconstituida poseerá las mismas características establecidas para la leche pasteurizada, en cuanto a su composición se refiere.

8. Norma microbiológica y contaminantes. **(Derogado)**

9. Prohibiciones. **(Derogado)**

10. Higiene. **(Derogado)**

11. Envasado. **(Derogado)**

12. Etiquetado y presentación.

El etiquetado de los productos recogidos en esta Norma, deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios, con la indicación de las siguientes particularidades.

12.1 La denominación de venta será la establecida en el apartado 5 de la Norma, pudiéndose añadir el calificativo de pasterizada.

12.2 La expresión "homogeneizada" si la leche ha sufrido este tratamiento.

12.3 **(Derogado)**

12.4 Se indicará según los casos la equivalencia en leche entera, semidesnatada o desnatada.

13. **(Derogado)**

§ 11

Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 17, de 20 de enero de 1988
Última modificación: 21 de diciembre de 2022
Referencia: BOE-A-1988-1153

Desde la publicación y puesta en vigor del Código Alimentario Español, hasta los momentos actuales, se ha puesto de manifiesto la necesidad de completar el desarrollo normativo de los diferentes capítulos que lo integran y, en este caso concreto, del capítulo XV;

Considerando además que, en las prácticas tecnológicas para la coagulación de la leche no sólo existe el cuajo, sino que también existen, cada vez más en auge, otras enzimas coagulantes de leche, es aconsejable dictar una disposición que regule estos productos,

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, dispone:

Primero.

Se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior, que figura en el anexo de esta disposición.

Segundo.

La toma de muestras y las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.

Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que corresponda a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.

La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO**Norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior***1. Nombre de la norma*

Norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche.

2. Objeto de la norma

Esta norma tiene por objeto definir las condiciones y características que deben reunir el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche para su comercialización en el mercado interior.

3. Ámbito de aplicación

La presente norma se aplica al cuajo y a otras enzimas coagulantes de leche destinados a su comercialización en el mercado interior.

4. Definiciones

4.1 Coagulantes de leche. Son preparaciones de proteinasas de origen animal, vegetal o microbiano capaces de provocar la desestabilización de la micela de caseína con formación de un gel lácteo en las condiciones habituales de elaboración del queso.

Se clasifican en:

4.1.1 Cuajo. Es el producto obtenido exclusivamente por extracción de los cuajares de rumiantes cuyo componente activo está constituido por quimosina pura o en mezcla con pepsina de rumiantes.

4.1.2 Quimosina. Es el enzima obtenido bien por extracción de los cuajares de rumiantes, procediendo posteriormente a la separación de la quimosina pura por métodos físico-químicos especiales, o bien por fermentación a partir de un microorganismo modificado genéticamente, en el que se ha incorporado el gen responsable de la síntesis de quimosina de ternera.

4.1.3 Coagulante animal. Es el producto de diferente origen animal que el descrito en el apartado 4.1.1, cuyo componente activo está constituido por quimosina y pepsina.

4.1.4 Coagulante vegetal. Es el producto de origen vegetal cuyo componente activo tiene actividad coagulante y está constituido por una o varias proteinasas, procedentes de las especies de cardo (*Cynara cardunculus*, *Cynara humilis*) e higuera (*Ficus carica*).

4.1.5 Coagulante microbiano. Es el producto de origen microbiano cuyo componente activo tiene actividad coagulante y está constituido por una o varias proteinasas, procedentes de las cepas: *Endothia parasitica*, *Mucor pusillus* y *Mucor miehei*.

4.2 Se prohíbe la mezcla entre sí de cualquiera de los coagulantes de leche definidos en el apartado 4.1.

4.3 Título. Es la indicación de la actividad coagulante (AC) de las proteinasas presentes, expresada en unidades de coagulación (UC), de acuerdo con la Norma y técnica FIL 110 - A para su composición y la Norma y técnica FIL 157 para la fuerza.

5. Denominaciones

5.1 Se denominará "extracto de cuajo" a aquellas preparaciones que, ajustándose a lo definido en el apartado 4.1.1, presentan una actividad coagulante (AC) debida a la quimosina, igual o mayor al 75 por 100 de la AC total.

5.2 Se denominará "cuajo" a aquellas preparaciones que, ajustándose a lo definido en el apartado 4.1.1, presentan una actividad coagulante (AC) debida a la quimosina entre el 75 por 100 y el 25 por 100 de la AC total.

5.3 Se denominará "cuajo bovino" a aquellas preparaciones que, ajustándose a lo definido en el apartado 4.1.1, presentan una actividad coagulante (AC) debida a la quimosina igual o inferior al 25 por 100 de la AC total.

§ 11 Norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes

5.4 Se denominará "quimosina" al producto definido en el apartado 4.1.2.

En el caso de proceder de organismos genéticamente modificados, son autorizados exclusivamente para este fin los de las cepas de *Escherichia coli* K-12, que contiene el gen de la proquimosina A de ternera, *Kluyveromyces lactis* o *Aspergillus niger* var *awamori*, que contienen el gen de la proquimosina B de ternera, debidamente evaluadas por el Comité Científico de la Alimentación Humana y por el Comité de Expertos de Alimentación de la FAO/OMS (JECFA), así como otros que dichos Comités evalúen en el futuro.

Se indicará el género, la especie, el gen y la cepa del microorganismo productor de la quimosina y su uso específico para la producción de queso.

5.5 Se denominará "Coagulante de leche" a cualquier otra preparación que, cumpliendo la norma, se ajuste a lo dispuesto en los apartados 4.1.3, 4.1.4, ó 4.1.5 respectivamente.

La palabra "Coagulante de leche" deberá ir seguida por las expresiones "animal", "vegetal", o "microbiano", de conformidad con el origen de las enzimas que contenga la preparación.

Debajo se indicará:

La especie, en el caso de origen animal.

El género y la especie, en los casos de origen vegetal y microbiano.

5.6 En todos los casos la denominación deberá incluir el título expresado de acuerdo con la definición que figura en el apartado 4.3.

6. Factores esenciales de composición y calidad

6.1 Ingredientes esenciales.

Preparaciones de proteinasas de origen animal, vegetal o microbiano, comprendidas en el apartado 4.1.

Cloruro sódico en dosis máxima del 20 por 100 p/v en las preparaciones líquidas, y buena práctica de fabricación en las pastosas y sólidas.

6.2 Características físico-químicas. Humedad máxima del 6 por 100 m/m en el caso de preparados sólidos.

7. Aditivos autorizados

(Derogado)

8. Norma microbiológica y contaminantes

(Derogado)

9. Prohibiciones

Queda expresamente prohibido:

9.1 Que el contenido en calcio iónico sea superior a 1.000 ppm.

9.2 La adición de cualquier producto que falsee su composición enzimática y/o su poder coagulante.

10. Higiene

(Derogado)

11. Envasado

(Derogado)

12. Etiquetado

(Derogado)

13. Especificaciones

Los productos que se elaboren con destino exclusivo para su exportación y no cumplan las disposiciones vigentes para su comercialización, en el mercado nacional, deberán estar envasados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales, inequívocamente, para evitar su comercialización en el mismo.

Importación. Las exigencias de la presente disposición no se aplicarán a los productos legalmente fabricados y/o comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios, conforme a lo previsto en el protocolo 4 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, de los países miembros de la Asociación Europea de Libre Comercio firmantes de dicho Acuerdo.

Los citados productos podrán ser comercializados en España siempre y cuando no se vean afectados por las razones especificadas en los artículos 36 del Tratado de la Unión Europea y 13 del Tratado del Espacio Económico Europeo, o por razón de la protección imperativa de los intereses generales, tales como la defensa de los consumidores, la lealtad de las transacciones comerciales o la protección del medio ambiente.

14. Responsabilidades

(Derogado)

§ 12

Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 184, de 2 de agosto de 2003
Última modificación: 6 de septiembre de 2008
Referencia: BOE-A-2003-15483

Las Normas de calidad para la leche evaporada, la leche condensada y la leche en polvo fueron aprobadas por la Orden de 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche evaporada destinada al comercio interior ; la Orden de 25 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche condensada, destinada al mercado interior, y la Orden de 23 de noviembre de 1984, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche en polvo destinada al consumo para el mercado interior, respectivamente.

Dichas órdenes recogían los requisitos establecidos por la Directiva 75/118/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1975, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

La mencionada Directiva 75/118/CEE queda sustituida y es derogada, a partir del 17 de julio de 2003, por la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, que supone el nuevo marco normativo comunitario en esta materia, dentro del proceso de simplificación y adaptación a las disposiciones comunitarias de carácter general aplicables a los productos alimenticios.

La incorporación de la mencionada Directiva 2001/114/CE al ordenamiento jurídico interno, así como la sustitución de las citadas Órdenes de 7 de octubre de 1983, de 25 de octubre de 1983 y de 23 de noviembre de 1984, que quedan derogadas, constituyen el objeto de este real decreto por el que se establece la nueva norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad.

En su tramitación han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 2003,

D I S P O N G O :

Artículo único. *Aprobación de la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.*

1. Se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, que se inserta a continuación de este real decreto.

2. Esta norma de calidad no se aplicará a las leches en polvo destinadas a los niños menores de 12 meses, que se registrarán por lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación, aprobada por el Real Decreto 72/1998, de 23 de enero.

Disposición transitoria única. *Régimen transitorio.*

1. Los productos objeto de este real decreto podrán seguir siendo comercializados hasta el 17 de julio de 2004, siempre que cumplan con lo dispuesto por las disposiciones vigentes con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.

2. No obstante, los productos etiquetados con anterioridad al 17 de julio de 2004, y que no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias, siempre que se ajusten a lo dispuesto por las disposiciones vigentes con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

A partir de la entrada en vigor de este real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en él y, en particular, la Orden de 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche evaporada destinada al comercio interior, la Orden de 25 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche condensada, destinada al mercado interior, y la Orden de 23 de noviembre de 1984, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche en polvo destinada al consumo para el mercado interior.

Disposición final primera. *Habilitación competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo.*

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán adoptar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este real decreto y para la actualización de la norma de calidad que se aprueba, como consecuencia de las modificaciones introducidas por la normativa comunitaria.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana**1. Denominaciones de venta y definición de los productos.**

A los efectos de esta norma de calidad, se establecen las denominaciones, definiciones y tipos de productos que se detallan a continuación:

1.1 Leche parcialmente deshidratada.-Es el producto líquido, con o sin adición de azúcar, obtenido por eliminación parcial del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada o de una mezcla de dichos productos, al que puede habersele añadido nata, leche totalmente deshidratada o ambos productos, sin que la cantidad de leche deshidratada adicionada supere, en el producto final, el 25 por cien del extracto seco total procedente de la leche.

Tipos de leche parcialmente deshidratada.-La leche parcialmente deshidratada podrá ser de dos tipos, leche evaporada y leche condensada.

a) Tipos de leche evaporada:

1.º Leche evaporada rica en materia grasa.-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso, al menos, un 15 por ciento de materia grasa y no menos de un 26,5 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

2.º Leche evaporada.-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso, al menos, un 7,5 por ciento de materia grasa y, al menos, un 25 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

3.º Leche evaporada parcialmente desnatada.

-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso más de un 1 por ciento y menos de un 7,5 por ciento de materia grasa, y no menos de un 20 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

4.º Leche evaporada semidesnatada.-Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso entre un 4 y 4,5 por ciento de materia grasa y, al menos, un 24 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

5.º Leche evaporada desnatada.-Leche parcialmente deshidratada que no contiene en peso más de 1 por ciento de materia grasa ni menos de un 20 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

b) Tipos de leche condensada:

1.º Leche condensada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que contiene en peso, al menos, un 8 por ciento de materia grasa y no menos de un 28 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

2.º Leche condensada parcialmente desnatada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que contiene en peso más de un 1 por ciento y menos de un 8 por ciento de materia grasa, y no menos de un 24 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

3.º Leche condensada semidesnatada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que contiene en peso entre un 4 y un 4,5 por ciento de materia grasa y, al menos, un 28 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

4.º Leche condensada desnatada.-Leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que no contiene en peso más de un 1 por ciento de materia grasa ni menos de un 24 por ciento de extracto seco total procedente de la leche.

1.2 Leche totalmente deshidratada.-Es el producto sólido obtenido por eliminación del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada, de la nata o de una mezcla de dichos productos y cuyo contenido de agua es igual o inferior a un 5 por cien en peso del producto final.

Tipos de leche totalmente deshidratada:

1.º Leche en polvo rica en materia grasa.-Leche deshidratada que contiene en peso, al menos, un 42 por ciento de materia grasa.

2.º Leche en polvo.-Leche deshidratada que contiene en peso, al menos, un 26 por ciento y menos de un 42 por ciento de materia grasa.

3.º Leche en polvo parcialmente desnatada.-Leche deshidratada con un contenido de materia grasa superior a un 1,5 por ciento e inferior a un 26 por ciento en peso.

4.º Leche en polvo semidesnatada.-Leche deshidratada con un contenido de materia grasa comprendido entre un 10 y un 16 por ciento.

5.º Leche desnatada en polvo.-Leche deshidratada que contiene en peso, como máximo, un 1,5 por ciento de materia grasa.

2. Tratamientos, adiciones autorizadas y materias primas:.

2.1 Tratamientos:

a) Para la fabricación de leche condensada, leche condensada parcialmente desnatada, leche condensada semidesnatada y leche condensada desnatada, se autoriza el tratamiento por medio de lactosa en cantidad adicional no superior a 0,03 por cien en peso del producto final.

b) Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la conservación de los productos contemplados en los apartados 1.1 y 1.2 se obtendrá por los siguientes procedimientos:

1.º Tratamiento térmico (esterilización, UHT, etc.), en el caso de los distintos tipos de leche evaporada.

2.º Adición de sacarosa, en el caso de los distintos tipos de leche condensada.

3.º Deshidratación, en el caso de los distintos tipos de leche en polvo.

c) Sin perjuicio de los requisitos de composición de los apartados 1.1 y 1.2, el contenido proteínico de la leche podrá ajustarse a un contenido mínimo del 34 por cien en peso, expresado en extracto seco magro, mediante la adición o la eliminación de los componentes de la leche de manera que no se altere la relación entre la proteína de lactosuero y la caseína de la leche ajustada.

2.2 Adiciones autorizadas y materias primas:

a) Vitaminas y minerales con arreglo al Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

b) Las materias primas autorizadas para ajustar el contenido de proteínas a que hace referencia la letra c) del apartado 2.1, son las siguientes:

1.º Retentado de la leche:

El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

2.º Permeado de la leche:

El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

3.º Lactosa:

La lactosa es un componente natural de la leche, normalmente obtenido del lactosuero con un contenido de lactosa anhidra igual o superior a 99,0 por cien m/m sobre extracto seco. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o ser una mezcla de ambas formas.

3. Etiquetado.-

Los productos definidos en el apartado 1 deberán cumplir lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, con las siguientes particularidades:

a) Las denominaciones de venta previstas en el citado apartado 1 quedan reservadas a los productos que figuran en él y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

b) El etiquetado deberá mencionar el porcentaje de materia grasa de la leche expresado en peso con respecto al producto elaborado, salvo en el caso de los productos definidos como leche evaporada desnatada, leche condensada desnatada y leche desnatada en polvo.

c) El etiquetado igualmente deberá mencionar el porcentaje de extracto seco magro procedente de la leche en el caso de los productos definidos en el apartado 1.1.

§ 12 Calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada

d) Las indicaciones contempladas en los anteriores párrafos b) y c) deberán figurar al lado de la denominación de venta.

e) El etiquetado en el caso de los productos definidos en el apartado 1.2 deberá mencionar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución y el contenido de materia grasa del producto diluido o reconstituido.

f) Cuando los productos se presenten en envases inferiores a 20 gramos y éstos se comercialicen en un envase exterior, las indicaciones del etiquetado previstas podrán figurar exclusivamente sobre dicho envase exterior, salvo lo que concierne a la denominación exigida en el párrafo a) precedente.

g) El etiquetado de los productos definidos en el apartado 1.2 especificará que se trata de un producto "no recomendado para lactantes menores de 12 meses".

§ 13

Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 131, de 30 de mayo de 2008
Última modificación: 15 de marzo de 2014
Referencia: BOE-A-2008-9289

El Real Decreto 1809/1991, de 13 diciembre, por el que se modifica la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados para regímenes dietéticos y/o especiales, incorporó al ordenamiento jurídico interno las disposiciones de la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial. Esta enumeró en su anexo la relación de productos que precisarían ser regulados por normativa específica.

En cumplimiento de la anterior previsión, la Comisión Europea adoptó la Directiva 91/321/CEE, de la Comisión, de 14 de mayo de 1991, relativa a los preparados para lactantes y preparados de continuación, que fue incorporada al ordenamiento jurídico interno mediante la adopción del Real Decreto 1408/1992, de 20 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación. Ambos textos normativos fueron objeto de sucesivas modificaciones, estando constituida la normativa vigente por el Real Decreto 72/1998, de 23 de enero, que aprueba una nueva reglamentación técnico-sanitaria específica para los preparados para lactantes y preparados de continuación, que realizó una refundición de la normativa referida a esta materia. A su vez, este real decreto fue objeto de posteriores modificaciones.

Con posterioridad, teniendo en cuenta los debates en foros internacionales, en particular el Codex Alimentarius, y el estado actual de los conocimientos sobre los preparados para lactantes y preparados de continuación la Comisión aprobó la Directiva 2006/141/CE de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, relativa a los preparados para lactantes y preparados de continuación, y por la que se modifica la Directiva 1999/21/CE, que supone la regulación «ex novo» de estos productos a nivel comunitario.

La nueva directiva conlleva una serie de modificaciones sustanciales en aras de una mayor claridad. Entre las modificaciones introducidas en esta disposición debemos destacar, entre otras, las referidas al empleo de un único factor de conversión para el cálculo del contenido proteínico de los preparados para lactantes y los preparados de continuación, la definición de la composición básica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación fabricados a partir de proteínas contenidas en la leche de vaca y en la de soja o mezcladas, así como de los preparados para lactantes basados en hidrolizados de proteínas. Quedan fuera de esta regulación los elaborados a partir de otras fuentes

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

proteicas. Asimismo, se establece el requisito de notificación de comercialización de los preparados para lactantes con el fin de facilitar el control oficial eficaz de estos productos.

Por ello se hace necesario incorporar esta Directiva a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante una nueva reglamentación técnico-sanitaria específica que regule las condiciones para la comercialización de este tipo de productos. La incorporación de la Directiva 2006/141/CE es parcial, ya que su artículo 16 se refiere a la normativa específica de los alimentos destinados a usos médicos especiales, por lo que su transposición se efectúa mediante otra disposición normativa.

Este real decreto que, como posteriormente se indica, ha sido objeto de informe previo por las comunidades autónomas, se aprueba mediante norma reglamentaria atendiendo a que su objeto es de carácter marcadamente técnico, con tendencia a ser reiteradamente modificado y que resulta complemento indispensable para asegurar el mínimo común denominador establecido en las normas legales básicas. Por otra parte, debe tenerse en cuenta el hecho de que transpone una directiva comunitaria, con plazos de incorporación al derecho nacional muy breves. Estas razones aconsejan que la aprobación de las medidas que contiene no se realice mediante disposición legislativa.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.16.^a, de la Constitución española y de acuerdo con lo establecido en los artículos 40.2 y 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En la elaboración de esta disposición han sido oídos las comunidades autónomas, los sectores afectados y se ha emitido el preceptivo informe por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria, Turismo y Comercio y de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de mayo de 2008,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

La presente reglamentación tiene por finalidad definir lo que se entiende por preparados para lactantes y preparados de continuación destinados a los niños sanos y establecer los requisitos de composición, etiquetado y publicidad e información de los mismos.

Artículo 2. *Definiciones.*

A efectos de la presente disposición se entenderá por:

1. Lactantes: los niños que tengan menos de doce meses.
2. Niños de corta edad: los niños entre uno y tres años de edad.
3. Preparados para lactantes: los productos alimenticios destinados a la alimentación especial de los lactantes durante los primeros meses de vida, que satisfagan por sí mismos las necesidades nutritivas de estos lactantes hasta la introducción de una alimentación complementaria apropiada.
4. Preparados de continuación: los productos alimenticios destinados a la alimentación especial de los lactantes cuando se introduzca una alimentación complementaria apropiada que constituyan el principal elemento líquido de una dieta progresivamente diversificada de estos lactantes.
5. Residuo de plaguicida: el residuo contenido en los preparados para lactantes y en los preparados de continuación procedente de un producto fitosanitario, incluidos sus metabolitos y productos resultantes de su degradación o reacción, definido en el artículo 2.2 del Real Decreto 2163/1994, de 4 de noviembre, por el que se implanta el sistema armonizado y comunitario de autorización para comercializar y utilizar productos fitosanitarios.
6. Declaración, declaración nutricional, declaración de propiedades saludables y declaración de reducción de riesgo de enfermedad: aquellas que aparecen definidas en el artículo 2.2.1, 4, 5 y 6 del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Artículo 3. Elaboración y composición.

1. Los preparados para lactantes deberán cumplir las siguientes especificaciones:

a) Se elaborarán, según el caso, a partir de las fuentes proteicas definidas en el punto 2 del anexo I de esta reglamentación y de otros ingredientes alimenticios cuya adecuación para la alimentación especial de los lactantes desde el nacimiento haya sido determinada mediante datos científicos generalmente aceptados. Dicha adecuación se demostrará mediante el análisis sistemático de los datos disponibles sobre los beneficios esperados y las consideraciones de seguridad y, en su caso, mediante estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas y generalmente aceptadas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios.

b) Deberán ajustarse a los criterios de composición especificados en el anexo I y las especificaciones del anexo V.

c) En el caso de los preparados para lactantes elaborados a partir de las proteínas de leche de vaca o de cabra definidas en el punto 2.a) del anexo I con un contenido proteínico comprendido entre el mínimo y 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal), la adecuación del preparado para la alimentación especial de los lactantes se demostrará mediante los estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas generalmente admitidas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios.

d) En el caso de los preparados para lactantes fabricados a partir de hidrolizados de proteínas definidas en el punto 2 b) del anexo I con un contenido proteínico comprendido entre el mínimo y 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), la adecuación del preparado para la alimentación especial de los lactantes se demostrará mediante estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas generalmente admitidas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios, y será conforme a las especificaciones pertinentes establecidas en el anexo VI.

2. Los preparados de continuación deberán cumplir las siguientes especificaciones:

a) Se elaborarán, según el caso, a partir de las fuentes proteicas definidas en el punto 2 del anexo II de esta reglamentación y de otros ingredientes alimenticios cuya adecuación para la alimentación especial de los lactantes de más de seis meses de edad haya sido determinada mediante datos científicos generalmente aceptados. Dicha adecuación se demostrará mediante el análisis sistemático de los datos disponibles sobre los beneficios esperados y las consideraciones de seguridad y, en su caso, mediante estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas y generalmente aceptadas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios.

b) Deberán ajustarse a los criterios de composición establecidos en el anexo II y las especificaciones del anexo V.

c) En el caso de los preparados de continuación elaborados a partir de los hidrolizados de proteínas definidos en el punto 2.b) del anexo II con un contenido proteínico comprendido entre el mínimo y 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), la adecuación del preparado de continuación para la alimentación especial de los lactantes se demostrará mediante los estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas generalmente admitidas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios, y será conforme a las especificaciones pertinentes establecidas en el anexo VI.

Artículo 4. Prohibiciones y limitaciones generales.

1. Sólo podrán comercializarse los preparados para lactantes y los preparados de continuación que sean conformes a lo dispuesto en este real decreto. Ningún otro producto, que no sea un preparado para lactantes, podrá comercializarse ni presentarse como adecuado para satisfacer por sí mismo las necesidades nutricionales de los lactantes sanos, durante los primeros meses de vida hasta la introducción de una alimentación complementaria apropiada.

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

2. Además, los preparados para lactantes y preparados de continuación estarán sometidos a las siguientes prohibiciones y limitaciones:

a) Sólo podrán ser comercializados si se ajustan a las definiciones y normas establecidas en esta reglamentación.

b) Deberán respetarse en su elaboración y composición las prohibiciones y limitaciones sobre el empleo de ingredientes alimenticios establecidos en los anexos I y II.

c) En su elaboración sólo podrán utilizarse las sustancias relacionadas en el anexo III, con el fin de satisfacer las necesidades de sustancias minerales, vitaminas, aminoácidos y otros compuestos nitrogenados y otras sustancias con fines nutritivos especiales. A las sustancias enumeradas en el anexo III se les aplicarán los criterios de pureza establecidos en la legislación comunitaria para la elaboración de alimentos distintos de los previstos en este real decreto. La fabricación de productos alimenticios para fines distintos de los previstos en la presente disposición, estará sujeta a los criterios de pureza de las sustancias que establece la legislación comunitaria sobre el uso de las sustancias enumeradas en el anexo III. En los casos de sustancias para los que la legislación comunitaria no prevea ningún criterio de pureza, se aplicarán los criterios de pureza generalmente aceptados que recomienden los organismos internacionales hasta que se adopten criterios a nivel comunitario. No obstante, podrán seguir aplicándose las normas nacionales que establezcan criterios de pureza más estrictos que los recomendados por los organismos internacionales.

d) No contendrán ninguna sustancia en cantidad tal que ponga en peligro la salud de los lactantes y niños de corta edad.

e) La preparación del producto listo para el consumo sólo deberá requerir, en su caso, la adición de agua.

Artículo 5. *Limitaciones de uso de plaguicidas.*

1. En los preparados para lactantes y preparados de continuación:

a) Los preparados para lactantes y los preparados de continuación no contendrán residuos de plaguicidas en niveles superiores a los 0.01 mg/Kg de producto listo para el consumo o reconstituido conforme a las instrucciones del fabricante.

Los métodos de determinación de los niveles de residuos de plaguicidas serán métodos normalizados generalmente aceptados.

b) En lo que respecta a los plaguicidas enumerados en el anexo IX, serán aplicables los límites máximos para residuos de plaguicidas o de metabolitos de plaguicidas en los preparados para lactantes y preparados de continuación, especificados en él mismo y se aplicaran al producto listo para el consumo o reconstituido conforme a las instrucciones del fabricante.

2. En los productos agrícolas destinados a la elaboración de los preparados para lactantes y preparados de continuación:

a) Los plaguicidas incluidos en el anexo VIII no se utilizarán en los productos agrícolas destinados a la elaboración de preparados para lactantes y preparados de continuación. No obstante, para fines de control:

1.º Se considerará que no se han utilizado los plaguicidas enumerados en el cuadro 1 del anexo VIII si sus residuos no superan el nivel de 0.003 mg/Kg de producto listo para el consumo o reconstituido conforme a las instrucciones del fabricante. Este nivel, que se considera el umbral de cuantificación de los métodos analíticos, se revisará periódicamente a la luz de los avances técnicos.

2.º Se considerará que no se han utilizado los plaguicidas enumerados en el cuadro 2 del anexo VIII si sus residuos no superan el nivel de 0.003 mg/Kg de producto listo para el consumo o reconstituido conforme a las instrucciones del fabricante. Este nivel, se revisará periódicamente a la luz de los datos sobre contaminación ambiental.

Artículo 6. *Etiquetado común.*

1. Los productos a que se refieren los apartados 3 y 4 del artículo 2 de esta reglamentación se comercializarán bajo las denominaciones de preparados para lactantes y preparados de continuación, respectivamente.

Sin embargo, las denominaciones de los alimentos elaborados totalmente a partir de las proteínas procedentes de la leche de vaca o de cabra serán las siguientes: "leche para lactantes" y "leche de continuación".

2. El etiquetado de los productos a los que se refiere esta disposición deberá 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.

3. Los preparados para lactantes y los preparados de continuación se etiquetarán de tal manera que los consumidores puedan hacer una clara distinción entre ambos tipos de productos y se evite cualquier riesgo de confusión entre ellos.

4. En el etiquetado de los «preparados para lactantes» y «preparados de continuación» deberán figurar, además, los siguientes datos:

a) El valor energético disponible, expresado en Kilojulios (kJ) y Kilocalorías (kcal) y el contenido en proteínas, hidratos de carbono y grasas, expresados en forma numérica, por cada 100 ml del producto listo para el consumo.

b) La cantidad media de cada sustancia mineral y de cada vitamina mencionadas en el anexo I y en el anexo II, respectivamente, y, cuando proceda, de colina, inositol y carnitina, expresada en forma numérica por cada 100 ml del producto listo para el consumo.

c) En el etiquetado de estos productos podrá figurar, además, la cantidad media de los nutrientes mencionados en el anexo III si tal indicación no está regulada por lo dispuesto en el apartado 4 párrafo b) de este artículo, expresada en forma numérica por cada 100 mililitros del producto listo para el consumo.

d) El etiquetado deberá estar diseñado de forma que proporcione la información necesaria sobre el uso adecuado de los productos y no disuadirá la lactancia materna, quedando prohibida la utilización de los términos «humanizado», «maternizado», «adaptado» u otros similares.

e) Las instrucciones relativas a la correcta preparación, almacenamiento y la eliminación del producto y una advertencia sobre los riesgos para la salud que resultan de una preparación y un almacenamiento inadecuados.

Artículo 7. *Etiquetado específico de los preparados para lactantes.*

En el etiquetado de los preparados para lactantes deberán figurar, además, específicamente, los siguientes datos:

a) Una indicación precisando que el producto es adecuado para la alimentación especial de lactantes desde el nacimiento, cuando no sean amamantados.

b) Una indicación relativa a la superioridad de la lactancia materna y a que el producto ha de utilizarse únicamente por consejo de personas independientes cualificadas en medicina, nutrición o farmacia o de otros profesionales encargados de la asistencia materna e infantil, precedidas de la mención «Aviso importante» u otra equivalente.

c) En el etiquetado no se incluirán imágenes de niños ni otras ilustraciones o textos que puedan idealizar el uso del producto. Sin embargo, podrán llevar representaciones gráficas que permitan una fácil identificación del producto e ilustren el método de preparación.

d) En el etiquetado de estos preparados solo podrá llevar declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los casos enumerados en el anexo IV y con arreglo a las condiciones allí establecidas.

Artículo 8. *Etiquetado específico de los preparados de continuación.*

En el etiquetado de los preparados de continuación deberán figurar, además, los siguientes datos:

a) Una indicación precisando que el producto es adecuado únicamente para la alimentación especial de niños mayores de seis meses, que solo debe ser parte de una dieta diversificada, y que no debe utilizarse como sustitutivo de la leche materna, durante los

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

primeros seis meses de vida y que la decisión de iniciar la alimentación complementaria, incluida cualquier excepción respecto a los seis meses de edad, debe adoptarse únicamente siguiendo el consejo de personas independientes, cualificadas en medicina, nutrición o farmacia o de otros profesionales encargados de la asistencia materna e infantil, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante en cuestión.

b) En el etiquetado de estos productos podrá figurar, además de la información numérica, información sobre las vitaminas y minerales incluidos en el anexo VII, expresados como porcentaje de los valores de referencia allí indicados, por cada 100 ml del producto listo para el consumo,

Artículo 9. Presentación y publicidad.

1. La publicidad de los preparados para lactantes se limitará a las publicaciones especializadas en la asistencia infantil y a las publicaciones científicas.

2. Los anuncios de los preparados para lactantes cumplirán las condiciones establecidas en los artículos 6.4.d); 7.b); 7.c) y 7.d) y contendrán únicamente información objetiva de carácter científico.

Tal información no deberá insinuar ni hacer creer que la alimentación con biberón es equivalente o superior a la lactancia materna.

3. Se prohíbe la publicidad en los lugares de venta, la distribución de muestras o el recurso a cualquier otro medio de propaganda, dirigido a fomentar las ventas de preparados para lactantes directamente al consumidor en los establecimientos minoristas, como exhibiciones especiales, cupones de descuento, primas, ventas especiales, ventas de promoción o ventas acopladas.

4. Se prohíbe a los fabricantes o distribuidores de preparados para lactantes proporcionar al público en general, a las mujeres embarazadas, madres o miembros de su familias, productos por debajo del precio de coste o por precio simbólico, muestras ni ningún otro obsequio de promoción, ya sea directa o indirectamente a través de los servicios sanitarios o del personal sanitario.

5. Los requisitos, prohibiciones y restricciones a los que se refieren los artículos 6.3, 6.4.d) y 7.a), 7.b), 7.c) y 7.d) serán aplicables también a:

a) La presentación de los productos de que se trate, en particular, su forma, apariencia y envase, el material de envase utilizado, la forma en que estén dispuestos y el medio en que se exponen.

b) La publicidad.

Artículo 10. Información.

1. Las Administraciones sanitarias velarán para que se suministre información objetiva y coherente sobre alimentación de lactantes y niños de corta edad a las familias y personas relacionadas con la nutrición de los mismos, en materia de planificación, suministro, concepción y difusión de información, así como de su control.

2. Las Administraciones sanitarias velarán para que el material informativo y educativo, escrito o audiovisual, relativo a la alimentación de los lactantes y destinado a las mujeres embarazadas y a las madres de lactantes y de niños de corta edad, incluya informaciones claras sobre los puntos siguientes:

a) Ventajas y superioridad de la lactancia materna.

b) Nutrición materna y forma de prepararse para la lactancia materna.

c) Posible efecto negativo de la alimentación parcial con biberón sobre la lactancia materna.

d) Dificultad de rectificar la decisión de no amamantar.

e) En su caso, el empleo adecuado de los preparados para lactantes.

Cuando dichos materiales contengan informaciones sobre el empleo de preparados para lactantes incluirán las consecuencias sociales y financieras de su empleo; los riesgos para la salud derivados de alimentos inadecuados o de métodos de alimentación y, en particular, los riesgos para la salud derivados del inadecuado empleo de los preparados para lactantes.

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

Tales materiales no utilizarán ninguna imagen que pueda idealizar el empleo de los preparados para lactantes.

Artículo 11. Donaciones.

1. Las Administraciones sanitarias velarán para que las donaciones de equipos o material informativo o educativo por parte de fabricantes o distribuidores sólo se efectúe a instancia y previa aprobación escrita de las citadas Administraciones. Tales equipos o materiales podrán llevar el nombre o el distintivo de la empresa donante, pero no deberán hacer referencia alguna a marca específica de preparados para lactantes y se distribuirán únicamente a través de los servicios sanitarios.

2. Las Administraciones sanitarias velarán para que las donaciones o ventas a bajo precio, de partidas de preparados para lactantes a instituciones u organizaciones, para su utilización en éstas o para su distribución fuera de ellas, sólo se destinen o distribuyan a lactantes que hayan de ser alimentados con estos preparados y únicamente durante el periodo que dichos lactantes lo requieran.

Artículo 12. Distribución y comercialización.

Los preparados para lactantes y preparados de continuación, a los que se refiere la presente reglamentación técnico-sanitaria específica, se distribuirán y comercializarán en todo el territorio español, en sus envases de origen, a través de las oficinas de farmacia y de los canales del comercio minorista de alimentación.

Artículo 13. Información sobre comercialización de los productos.

1. Para facilitar un control eficaz de los preparados para lactantes, el responsable de la comercialización en España del producto deberá notificar su puesta en el mercado nacional a las autoridades competentes enviándoles un ejemplar de la etiqueta con carácter previo o simultáneo a la primera puesta en el mercado.

Dicha notificación obligatoria deberá ser realizada por el fabricante o el responsable de la primera puesta en el mercado nacional, o el importador, en el caso de terceros países.

2. A efectos de lo dispuesto en el apartado anterior:

a) La notificación de la puesta en el mercado nacional de los preparados para lactantes, de fabricación nacional o procedente de países pertenecientes a la Unión Europea, se presentará y será examinada por los órganos de la comunidad autónoma competente por razón del domicilio social del fabricante o del responsable de la primera puesta en dicho mercado. Las comunidades autónomas comunicarán a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para su conocimiento las notificaciones que reciban.

b) Se presentarán ante la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, para su examen directamente o por cualquiera de los medios previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimientos Administrativo Común, las notificaciones de los preparados para lactantes cuando, aun procediendo de países pertenecientes a la Unión Europea, el responsable no tenga establecido su domicilio social en España, o cuando procedan de terceros países.

3. A los productos regulados por la presente reglamentación no les será de aplicación lo dispuesto en los artículos 4 y 5 del Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.

Artículo 14. Productos procedentes de terceros países.

Los productos a que se refiere esta disposición y que procedan de terceros países deberán cumplir para su comercialización en España, los requisitos establecidos en este real decreto.

Artículo 15. *Régimen sancionador.*

1. Sin perjuicio de otras disposiciones que pudieran resultar de aplicación, el incumplimiento de lo establecido en este real decreto podrá ser objeto de sanción administrativa, previa la instrucción del oportuno expediente administrativo, de conformidad con lo previsto en el capítulo VI, del Título I, de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

2. En particular, el incumplimiento de los preceptos referidos a etiquetado, información y publicidad de los productos contemplados en esta reglamentación técnico-sanitaria, tendrán la consideración de una infracción grave, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 35.B).1.º, de la Ley 14/1986, de 25 de abril.

3. Asimismo, el incumplimiento de los preceptos referidos a la comercialización de los productos objeto de esta reglamentación, que no sigan los criterios de composición especificados en los artículos 3 y 4, en relación con los anexos I, II y III, tendrán la consideración de una infracción muy grave, de acuerdo con lo establecido en el artículo 35.C).1.º de la Ley 14/1986, de 25 de abril.

Disposición adicional única. *Condiciones comunitarias de seguridad e higiene.*

Los preparados para lactantes y preparados de continuación y los operadores de las empresas alimentarias cumplirán lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, así como los criterios microbiológicos establecidos en el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales y cualquier otra disposición que regule la inocuidad de este tipo de alimento o de alguno de sus ingredientes.

Disposición transitoria primera. *Prórroga de comercialización.*

Los productos alimenticios a los que se refiere este real decreto, que no se ajusten a lo en él establecido, pero que cumplen lo dispuesto en la normativa vigente en la fecha de su entrada en vigor, podrán ser comercializados hasta el 30 de diciembre de 2009.

Disposición transitoria segunda. *Prórroga de comercialización de los alimentos dietéticos destinados a usos medicinales especiales destinados a los lactantes.*

Los nuevos requisitos de composición establecidos en los anexos I y II de este real decreto, no se aplicarán obligatoriamente a los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales elaborados específicamente para lactantes hasta el 1 de enero de 2012.

Disposición derogatoria única. *Disposiciones que se derogan.*

Queda derogado el Real Decreto 72/1998, de 23 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en este real decreto.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Lo dispuesto en este real decreto, que será de aplicación en todo el territorio nacional, se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución Española.

Disposición final segunda. *Incorporación de derecho de la Unión Europea.*

Mediante este real decreto se incorpora al derecho español la Directiva 2006/141/CE de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, relativa a los preparados para lactantes y preparados de continuación, y se actualiza la transposición de la Directiva 1999/21/CE, modificada por aquella, a excepción de lo establecido en el artículo 16 de la misma.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

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

ANEXO I**COMPOSICIÓN BÁSICA DE LOS PREPARADOS PARA LACTANTES CUANDO SE RECONSTITUYEN DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE**

Los valores indicados se refieren al producto final listo para el consumo, comercializado tal cual o reconstituido según las instrucciones del fabricante.

1. Energía.

Mínimo: 250 kJ/100 ml (60 kcal/100ml).

Máximo 295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml).

2. Proteínas.

(Contenido en proteínas = contenido en nitrógeno x 6,25).

a) Preparados para lactantes elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de cabra.

Mínimo¹: 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)

Máximo 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Para un valor energético equivalente, el preparado para lactante contendrá una cantidad disponible de cada uno de los aminoácidos esenciales y semiesenciales igual por lo menos a la contenida en la proteína de referencia (leche materna, tal y como se define en el anexo V). No obstante, a efectos de cálculo, podrán sumarse las concentraciones de metionina y de cistina si la relación metionina: cistina no es superior a 2, así como las concentraciones de fenilalanina y tirosina, si la relación tirosina:fenilalanina no es superior a 2. La relación metionina:cistina puede ser superior a 2, pero no superior a 3, a condición de que se haya demostrado la adecuación del preparado para la alimentación especial de los lactantes mediante estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas generalmente admitidas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios.

b) Preparados para lactantes elaborados a partir de hidrolizados de proteínas.

Mínimo²: 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal).

Máximo: 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

Para un valor energético equivalente, los preparados deberán contener una cantidad disponible de cada uno de los aminoácidos esenciales y semiesenciales igual por lo menos a la contenida en la proteína de referencia (leche materna, tal y como se define en el anexo V). No obstante, a efectos de cálculo, podrán sumarse las concentraciones de metionina y de cistina si la relación metionina: cistina no es superior a 2, así como las concentraciones de fenilalanina y tirosina, si la relación tirosina:fenilalanina no es superior a 2. La relación metionina:cistina puede ser superior a 2, pero no superior a 3, a condición de que se haya demostrado la adecuación del preparado para la alimentación especial de los lactantes mediante estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas generalmente admitidas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios.

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

El contenido en L-carnitina deberá ser por lo menos igual a 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

1 Los preparados para lactantes elaborados a partir de proteínas obtenidas de la leche de vaca o de cabra con un contenido proteínico comprendido entre el mínimo y 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) serán conformes a lo dispuesto en el apartado c) del artículo 3.1.

2 Los preparados para lactantes elaborados a partir de hidrolizados de proteínas con un contenido proteínico comprendido entre el mínimo y 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) serán conformes a lo dispuesto en el d) del artículo 3.1.

c) Preparados para lactantes elaborados a partir de aislados de proteínas de soja únicamente o de una mezcla con proteínas de la leche de vaca o de cabra.

Mínimo: 0,56 g/100 kJ (2,25 g /100 kcal).

Máximo: 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

Se utilizarán únicamente aislados de proteínas de soja en la elaboración de estos preparados para lactantes.

Para un valor energético equivalente, el preparado para lactantes contendrá una cantidad disponible de cada aminoácido esenciales y semiesenciales equivalente por lo menos a la contenida en la proteína de referencia (leche materna, tal y como se define en el anexo V). No obstante, a efectos de cálculo, podrán sumarse las concentraciones de metionina y de cistina si la relación metionina:cistina no es superior a 2, así como las concentraciones de fenilalanina y tirosina, si la relación tirosina:fenilalanina no es superior a 2. La relación metionina:cistina puede ser superior a 2, pero no superior a 3, a condición de que se haya demostrado la adecuación del preparado para la alimentación especial de los lactantes mediante estudios pertinentes, realizados según instrucciones especializadas generalmente admitidas sobre la elaboración y realización de este tipo de estudios.

El contenido en L-carnitina será por lo menos equivalente a 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

d) En todos los casos, solo podrán añadirse aminoácidos a los preparados para lactantes para mejorar el valor nutritivo de las proteínas y, únicamente, en la proporción necesaria para ese fin.

3. Taurina.

Si se añade taurina a preparados para lactantes, la cantidad añadida no superará 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4. Colina.

Mínimo: 1,7 mg/100 kJ (7 mg /100 kcal).

Máximo: 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

5. Grasas.

Mínimo: 1,05 g/100 kJ (4,4 g /100 kcal).

Máximo: 1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal).

a) Queda prohibida la utilización de las siguientes sustancias:

- aceite de sésamo.
- aceite de algodón.

b) Ácido láurico y ácido mirístico.

Mínimo: –

Máximo: por separado o en conjunto. 20% del contenido total en materia grasa.

c) El contenido en ácidos grasos trans no será superior al 3% del contenido total en materia grasa.

d) El contenido en ácido erúxico no será superior al 1% del contenido total en materia grasa.

e) Ácido linoléico (en forma de glicéridos = linoleatos).

Mínimo: 70 mg/100 kJ (300 mg /100 kcal).

Máximo: 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

f) El contenido en ácido alfa-linolénico no será inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal). La proporción entre los ácidos linoléico y alfa-linolénico no será inferior a 5 ni superior a 15.

g) Podrán añadirse ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (20 y 22 átomos de carbono) (PCL). En tal caso, su contenido no será superior a:

- 1 % del contenido total en materia grasa para los PCL n-3, ni
- 2 % del contenido total en materia grasa para los PCL n-6 [1 % del contenido total en materia grasa para el ácido araquidónico (20:4 n-6)].

El contenido en ácido eicosapentaenoico (20:5 n-3) no será superior al contenido en ácido docosahexaenoico (22:6 n-3).

El contenido en ácido docosahexaenoico (22:6 n-3) no excederá del de los PCL n-6.

6. Fosfolípidos.

La cantidad de fosfolípidos en los preparados para lactantes no excederá de 2 g/l.

7. Inositol.

Mínimo: 1 mg/100 kJ (4 mg /100 kcal).

Máximo: 10 mg/100 kJ (40 mg/100 kcal).

8. Hidratos de carbono.

Mínimo: 2,2 g/100 kJ (9 g /100 kcal).

Máximo: 3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal).

a) Sólo podrán utilizarse los hidratos de carbono siguientes:

- lactosa	
- maltosa	
- sacarosa	
- glucosa	
- malto-dextrina	
- jarabe de glucosa o jarabe de glucosa deshidratado	
- almidón pretostado	} originariamente sin gluten
- almidón gelatinizado	

b) Lactosa:

Mínimo: 1,1 g/100 kJ (4,5 g /100 kcal)

Máximo: -

Esta disposición no será aplicable a los preparados para lactantes en los que los aislados de proteínas de soja supongan más del 50% del total del contenido en proteínas.

c) Sacarosa:

Solo se podrá añadir sacarosa a los preparados par lactantes fabricados a partir de hidrolizados de proteínas. Si se añade, su contenido no excederá del 20 % del contenido total de hidratos de carbono.

d) Glucosa:

Solo se podrá añadir glucosa a los preparados para lactantes fabricados a partir de hidrolizados de proteínas. Si se añade, su contenido no excederá de 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

e) Almidón pretostado o almidón gelatinizado:

Mínimo: -

Máximo: 2 g/100 ml y 30% del contenido total de hidratos de carbono.

9. Fructooligosacáridos y galactooligosacáridos.

Podrán añadirse fructooligosacáridos y galactooligosacáridos a los preparados para lactantes. En ese caso su contenido no será superior a 0,8 g/100 ml según un combinación

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

de 90% de oligogalactosil lactosa y 10 % de oligofructosil sacarosa de elevado peso molecular.

Podrán utilizarse diferentes combinaciones y niveles máximos de fructooligosacáridos y galactooligosacáridos, de conformidad con el apartado 1.a) del artículo 3.

10. Sustancias minerales

a) Preparados para lactantes elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de cabra o de hidrolizados de proteínas.

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Potasio (mg)	15	38	60	160
Cloro (mg)	12	38	50	160
Calcio (mg)	12	33	50	140
Fósforo (mg)	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
Hierro (mg)	0,07	0,3	0,3	1,3
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cobre (µg)	8,4	25	35	100
Yodo (µg)	2,5	12	10	50
Selenio (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganeso (µg)	0,25	25	1	100
Flúor (µg)	-	25	-	100

La relación calcio: fósforo no será inferior a 1 ni superior a 2.

b) Preparados para lactantes elaborados a partir de aislados de proteínas de soja solos o mezclados con proteínas de la leche de vaca o de cabra.

Serán aplicables todos los requisitos del punto 10.a), excepto para el hierro y el fósforo, en cuyos casos se aplicarán los siguientes:

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Hierro (mg)	0,12	0,5	0,45	2
Fósforo (mg)	7,5	25	30	100

11. Vitaminas.

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Vitamina A (µg-ER) ⁽¹⁾ .	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ⁽²⁾ .	0,25	0,65	1	2,5
Tiamina (µg).	14	72	60	300
Riboflavina (µg).	19	95	80	400
Niacina (µg) ⁽³⁾ .	72	375	300	1.500
Ácido pantoténico (µg).	95	475	400	2.000
Vitamina B ₆ (µg).	9	42	35	175
Biotina (µg).	0,4	1,8	1,5	7,5
Ácido fólico (µg).	2,5	12	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg).	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (µg).	2,5	7,5	10	30
Vitamina K (µg).	1	6	4	25
Vitamina E (mg α-ET) ⁽⁴⁾ .	0,5/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico, corregido en función de los dobles enlaces ⁽⁵⁾ , pero en ningún caso inferior a 0,1 mg por 100 kJ disponibles	1,2	0,5/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico, corregido en función de los dobles enlaces ⁽⁵⁾ , pero en ningún caso inferior a 0,5 mg por 100 kcal disponibles	5

⁽¹⁾ ER = todo equivalente de trans retinol.

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

(²) En forma de colecalfierol, del que 10 µg = 400 U.I. de vitamina D.

(³) Niacina preformada.

(⁴) α-ET = equivalente de D-α-tocoferol.

(⁵) 0,5 mg de α-ET/g de ácido linoleico (18:2 n-6); 0,75 mg de α-ET/g de α-ácido linolénico (18:3 n-3); 1,0 mg de α-ET/g de ácido araquidónico (20:4 n-6); 1,25 mg de α-ET/g de ácido elcosapentaenoico (20:5 n-3); 1,5 mg de α-ET/g de ácido docosahexaenoico (22:6 n-3)

12. Nucleótidos.

Se podrán añadir los nucleótidos siguientes:

	Máximo (1)	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
citidina 5'- monofosfato.	0,60	2,50
uridina 5'- monofosfato.	0,42	1,75
adenosina 5'- monofosfato.	0,36	1,50
guanosina 5'- monofosfato.	0,12	0,50
inosina 5'- monofosfato.	0,24	1,00

(1) La concentración total de nucleótidos no será superior a 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

ANEXO II

COMPOSICIÓN BÁSICA DE LOS PREPARADOS DE CONTINUACIÓN CUANDO SE RECONSTITUYEN SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE

Los valores indicados se refieren al producto final listo para el consumo, comercializado tal cual o reconstituido según las instrucciones del fabricante.

1. Energía.

Mínimo: 250 kJ/100 ml (60 kcal /100 ml).

Máximo: 295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml).

2. Proteínas.

(Contenido en proteínas = contenido en nitrógeno × 6,25).

a) Preparados elaborados a partir de proteínas obtenidas de la leche de vaca o de cabra.

Mínimo: 0,45 g/100 kJ (1,8 g /100 kcal).

Máximo: 0.8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal).

Para un valor energético igual, los preparados de continuación deberán contener una cantidad disponible de cada uno de los aminoácidos esenciales y semiesenciales equivalente por lo menos a la contenida en la proteína de referencia (leche materna, tal y como se define en el anexo V). No obstante, a efectos de cálculo, podrán sumarse las concentraciones de metionina y de cistina si la relación metionina:cistina no es superior a 3, así como las concentraciones de fenilalanina y tirosina, si la relación tirosina:fenilalanina no es superior a 2.

b) Preparados elaborados a partir de hidrolizados de proteínas:

Mínimo¹: 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal).

Máximo: 0.8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal).

Para un valor energético igual, los preparados de continuación deberán contener una cantidad disponible de cada uno de los aminoácidos esenciales y semiesenciales equivalente por lo menos a la contenida en la proteína de referencia (leche materna, tal y como se define en el anexo V). No obstante, a efectos de cálculo, podrán sumarse las concentraciones de metionina y de cistina si la relación metionina:cistina no es superior a 3,

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

así como las concentraciones de fenilalanina y tirosina, si la relación tirosina:fenilalanina no es superior a 2.

(1) Los preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteínas con un contenido proteínico comprendido entre el mínimo y 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) serán conformes a lo dispuesto en el apartado c) del artículo 3.2.

c) Preparados elaborados a partir de aislados de proteínas de soja solos o mezclados con proteínas de la leche de vaca o de cabra.

Mínimo: 0,56 g/100 kJ (2,25 g /100 kcal).

Máximo: 0.8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal).

Se utilizarán únicamente aislados de proteínas de soja en la elaboración de estos preparados.

Para un valor energético igual, los preparados deberán contener una cantidad disponible de cada uno de los aminoácidos esenciales y semiesenciales equivalente por lo menos a la contenida en la proteína de referencia (leche materna, tal y como se define en el anexo V). No obstante, a efectos de cálculo, podrán sumarse las concentraciones de metionina y de cistina si la relación metionina:cistina no es superior a 3, así como las concentraciones de fenilalanina y tirosina, si la relación tirosina:fenilalanina no es superior a 2.

d) En cualquier caso, solo podrán añadirse aminoácidos a los preparados de continuación con el fin de aumentar el valor nutritivo de las proteínas y siempre en la proporción necesaria para tal fin.

3. Taurina.

Si se añade taurina a preparados de continuación, la cantidad añadida no superará 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4. Grasas.

Mínimo: 0,96 g/100 kJ (4,0 g /100 kcal).

Máximo: 1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal).

a) Queda prohibida la utilización de las siguientes sustancias:

– aceite de sésamo.

– aceite de algodón.

b) Ácido láurico y ácido mirístico:

Mínimo: –.

Máximo: por separado o en conjunto 20% del contenido total en materia grasa.

c) El contenido en ácidos grasos trans no será superior al 3% del contenido total en materia grasa.

d) El contenido en ácido erúxico no será superior al 1% del contenido total en materia grasa.

e) Ácido linoleico (en forma de glicéridos = linoleatos):

Mínimo: 70 mg/100 kJ (300 mg /100 kcal).

Máximo: 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

f) El contenido en ácido alfa-linolénico no será inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

La proporción entre los ácidos linoleico y alfa-linolénico no será inferior a 5 ni superior a 15.

g) Podrán añadirse ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (20 y 22 átomos de carbono) (PCL). En ese caso, su contenido no será superior:

– al 1 % del contenido total en materia grasa para los PCL n-3, ni

– al 2 % del contenido total en materia grasa para los PCL n-6 [1 % del contenido total en materia grasa para el ácido araquidónico (20:4 n-6)].

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

El contenido en ácido eicosapentaenoico (20:5 n-3) no será superior al contenido en ácido docosahexaenoico (22:6 n-3).

El contenido en ácido docosahexaenoico (22:6 n-3) no excederá del de los PCL n-6.

5. Fosfolípidos.

La cantidad de fosfolípidos en los preparados de continuación no excederá de 2 g/l.

6. Hidratos de carbono.

Mínimo: 2,2 g/100 kJ (9 g /100 kcal).

Máximo: 3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal).

a) Queda prohibida la utilización de ingredientes que contengan gluten.

b) Lactosa:

Mínimo: 1,1 g/100 kJ (4,5 g /100 kcal).

Máximo: -.

Esta disposición no será aplicable a los preparados de continuación en los que las proteínas de soja supongan más del 50% del contenido de proteínas.

c) Sacarosa, fructuosa, miel.

Mínimo: -.

Máximo: por separado o en conjunto 20% del contenido total de hidratos de carbono.

Se tratará la miel para destruir las esporas Clostridium botulinum.

d) Glucosa:

Solo se podrá añadir glucosa a los preparados de continuación a partir de hidrolizados de proteínas. Si se añade, su contenido no excederá de 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

7. Fructooligosacáridos y galactooligosacáridos.

Podrán añadirse fructooligosacáridos y galactooligosacáridos a los preparados de continuación. En ese caso, su contenido no será superior a 0,8 g/100 ml según una combinación de 90 % de oligogalactosil lactosa y 10 % de oligofructosil sacarosa de elevado peso molecular.

Podrán utilizarse diferentes combinaciones y niveles máximos de fructooligosacáridos y galactooligosacáridos, de conformidad con el apartado 2.a) del artículo 3.

8. Sustancias minerales.

a) Preparados de continuación elaborados a partir de las proteínas de la leche de vaca o de cabra o de hidrolizados de proteínas

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sodio (mg).	5	14	20	60
Potasio (mg).	15	38	60	160
Cloro (mg).	12	38	50	160
Calcio (mg).	12	33	50	140
Fósforo (mg).	6	22	25	90
Magnesio (mg).	1,2	3,6	5	15
Hierro (mg).	0,14	0,5	0,6	2
Zinc (mg).	0,12	0,36	0,5	1,5
Cobre (µg).	8,4	25	35	100
Yodo (µg).	2,5	12	10	50
Selenio (µg).	0,25	2,2	1	9
Manganeso (µg).	0,25	25	1	100
Flúor (µg).	-	25	-	100

La relación calcio:fósforo en los preparados de continuación no será inferior a 1 ni superior a 2.

b) Preparados de continuación elaborados a partir de aislados de proteínas de soja solos o mezclados con proteínas de la leche de vaca o de cabra.

§ 13 Reglamentación técnico-sanitaria específica preparados para lactantes

Se aplicarán todos los requisitos del punto 8.a) salvo para el hierro y el fósforo, en cuyos casos serán los siguientes:

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Hierro (mg).	0,22	0,65	0,9	2,5
Fósforo (mg).	7,5	25	30	100

9. Vitaminas.

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Vitamina A (µg-ER) ⁽¹⁾ .	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ⁽²⁾ .	0,25	0,75	1	3
Tiamina (µg).	14	72	60	300
Riboflavina (µg).	19	95	80	400
Niacina (µg) ⁽³⁾ .	72	375	300	1.500
Ácido pantoténico (µg).	95	475	400	2.000
Vitamina B ₆ (µg).	9	42	35	175
Biotina (µg).	0,4	1,8	1,5	7,5
Ácido fólico (µg).	2,5	12	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg).	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (mg).	2,5	7,5	10	30
Vitamina K (µg).	1	6	4	25
Vitamina E (mg α-ET) ⁽⁴⁾ .	0,5/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico, corregido en función de los dobles enlaces ⁽⁵⁾ , pero en ningún caso inferior a 0,1 mg por 100 kJ disponibles.		0,5/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico, corregido en función de los dobles enlaces ⁽⁵⁾ , pero en ningún caso inferior a 0,5 mg por 100 kcal disponibles.	
		1,2		5

⁽¹⁾ ER = todo equivalente de trans retinol.

⁽²⁾ En forma de colecalfierol, del que 10 g = 400 U.I. de vitamina D.

⁽³⁾ Niacina preformada.

⁽⁴⁾ α-ET = equivalente de D-α-tocoferol.

⁽⁵⁾ 0,5 mg de α-ET/g de ácido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg de α-ET/g de α-ácido linolénico (18:3 n-3); 1,0 mg de α-ET/g de ácido araquidónico (20:4 n-6); 1,25 mg de α-ET/g de ácido eicosapentaenoico (20:5 n-3); 1,5 mg de α-ET/g de ácidodocosahexaenoico (22:6 n-3).

10. Nucleótidos.

Se podrá añadir los siguientes nucleótidos:

	Máximo ⁽¹⁾	
	(mg/100kJ)	(mg/100 kcal)
Citidina 5'-monofosfato.	0,60	2,50
Uridina 5'-monofosfato.	0,42	1,75
adenosina 5'-monofosfato.	0,36	1,50
guanosina 5'-monofosfato.	0,12	0,50
Inosina 5'-monofosfato.	0,24	1,00

⁽¹⁾ La concentración total de nucleótidos no será superior a 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

ANEXO III

VITAMINAS, MINERALES, AMINOÁCIDOS Y OTROS COMPUESTOS

1. Vitaminas

Vitamina	Sustancias permitidas
Vitamina A	Acetato de retinol
	Palmitato de retinol
	Retinol
Vitamina D	Vitamina D ₂ (ergocalciferol)
	Vitamina D ₃ (colecalfiferol)
Vitamina B ₁	Clorhidrato de tiamina
	Mononitrato de tiamina
Vitamina B ₂	Riboflavina
	Riboflavina-5'-fosfato sódico
Niacina	Nicotinamida
	Ácido nicotínico
Vitamina B ₆	Clorhidrato de piridoxina
	Piridoxina -5'-fosfato
Folato	Ácido fólico

Vitamina	Sustancias permitidas
Ácido pantoténico	D-pantotenato cálcico
	D-pantotenato sódico
	Dexpantenol
Vitamina B ₁₂	Cianocobalamina
	Hidroxicobalamina
Biotina	D-biotina
Vitamina C	L-ácido ascórbico
	L-ascorbato sódico
	L-ascorbato cálcico
	Ácido 6-palmitil-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo)
	Ascorbato potásico
Vitamina E	D-alfa tocoferol
	DL-alfa tocoferol
	D-alfa acetato de tocoferol
	DL-alfa acetato de tocoferol
Vitamina K	Filoquinona (Fitomenadiona)

2. Sustancias minerales

Sustancias minerales	Sales permitidas
Calcio (Ca)	Carbonato de calcio
	Cloruro de calcio
	Sales cálcicas del ácido cítrico
	Gluconato de calcio
	Glicerofosfato de calcio
	Lactato de calcio
	Sales cálcicas del ácido ortofosfórico
	Hidróxido de calcio
Magnesio (Mg)	Carbonato de magnesio
	Cloruro de magnesio
	Óxido de magnesio
	Sales magnésicas del ácido ortofosfórico
	Sulfato de magnesio
	Gluconato de magnesio
	Hidróxido de magnesio
	Sales magnésicas del ácido cítrico
Hierro (Fe)	Citrato ferroso
	Gluconato ferroso
	Lactato ferroso
	Sulfato ferroso
	Citrato amónico férrico
	Fumarato ferroso
	Difosfato férrico (Pirofosfato férrico)
	Bisglicinato ferroso

Sustancias minerales	Sales permitidas
Cobre (Cu)	Citrato cúprico
	Gluconato cúprico
	Sulfato cúprico
	Complejo cobre-lisina
	Carbonato cúprico
Yodo (I)	Yoduro de potasio
	Yoduro de sodio
	Yodato de potasio
Zinc (Zn)	Acetato de zinc
	Cloruro de zinc
	Lactato de zinc
	Sulfato de zinc
	Citrato de zinc
	Gluconato de zinc
	Óxido de zinc
Manganeso (Mn)	Carbonato de manganeso
	Cloruro de manganeso
	Citrato de manganeso
	Sulfato de manganeso
	Gluconato de manganeso
Sodio (Na)	Bicarbonato de sodio
	Cloruro de sodio
	Citrato de sodio
	Gluconato de sodio
	Carbonato de sodio
	Lactato de sodio
	Sales sódicas del ácido ortofosfórico
	Hidróxido de sodio
Potasio (K)	Bicarbonato de potasio
	Carbonato de potasio
	Cloruro de potasio
	Sales potásicas del ácido cítrico
	Gluconato de potasio
	Lactato de potasio
	Sales potásicas del ácido ortofosfórico
Hidróxido de potasio	
Selenio (Se)	Seleniato de sodio
	Selenito de sodio

3. Aminoácidos y otros compuestos nitrogenados

L-arginina y su clorhidrato ¹	
L-cistina y su clorhidrato	L-tirosina
L-histidina y su clorhidrato	L-valina
L-isoleucina y su clorhidrato	L-carnitina y su clorhidrato
L-leucina y su clorhidrato	L-carnitina-L-tartrato
L-lisina y su clorhidrato	Taurina
L-cisteína y su clorhidrato	cistidina 5'-monofosfato y su sal sódica
L-metionina	uridina 5' -monofosfato y su sal sódica
L-fenilalanina	adenosina 5' monofosfato y su sal sódica
L-treonina	guanosina 5' monofosfato y su sal sódica
L-triptófano	inosina 5' monofosfato y su sal sódica

(¹) L-arginina y su clorhidrato se utilizarán exclusivamente a efectos de la elaboración de los preparados para lactantes a los que hace referencia el apartado d) del artículo 3.1 y de los preparados de continuación a los que hace referencia el apartado c) del artículo 3.2.

4. Otras sustancias con fines nutritivos especiales

Colina	Bitartrato de colina
Cloruro de colina	Inositol
Citrato de colina	

ANEXO IV

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS PREPARADOS PARA LACTANTES Y CONDICIONES DE GARANTÍA DE LA DECLARACIÓN CORRESPONDIENTE

DECLARACIONES NUTRICIONALES

Declaración nutricional relativa a	Condiciones que garantizan la declaración nutricional
1. Únicamente lactosa	La lactosa será el único hidrato de carbono presente
2. Ausencia de lactosa	El contenido en lactosa no superará 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
3. PCL añadidos o una declaración nutricional equivalente relacionada con la adición de ácido docosahexaenoico	El contenido en ácido docosahexaenoico no será inferior a un 0,2% del contenido total en ácidos grasos.
4. Declaraciones nutricionales sobre la adición de los ingredientes opcionales siguientes:	
a) Taurina.	} Añadidos voluntariamente en una medida apropiada para el uso previsto por parte de los lactantes y de conformidad con las condiciones establecidas en el anexo I.
b) Fructooligosacáridos y galactooligosacáridos.	
c) Nucleótidos.	

DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (INCLUIDAS LAS DECLARACIONES DE REDUCCIÓN DE RIESGO DE ENFERMEDAD)

Declaración nutricional relativa a	Condiciones que garantizan la declaración nutricional
1. Reducción del riesgo de alergia a las proteínas de la leche. Esta declaración de propiedades saludables puede ir acompañada de términos que hagan referencia a una propiedad alérgica reducida o antigénica reducida.	a) debe disponerse de datos objetivos y verificados científicamente como prueba de las propiedades declaradas;
	b) los preparados para lactantes cumplirán lo establecido en el apartado b) del punto 2 del anexo I y la cantidad de proteína inmunorreactiva medida con métodos generalmente aceptados es inferior al 1 % de las sustancias nitrogenadas del preparado;
	c) se indica en la etiqueta que el producto no debe ser consumido por lactantes alérgicos a las proteínas intactas de que procede, salvo que se compruebe mediante ensayos clínicos generalmente aceptados que el preparado para lactantes es tolerado por más del 90 % de lactantes (intervalo de confianza del 95 %) hipersensibles a las proteínas de que procede el hidrolizado;
	d) los preparados para lactantes administrados oralmente no deben inducir sensibilización en animales frente a las proteínas intactas de que procede el preparado para lactantes.

ANEXO V

AMINOÁCIDOS ESENCIALES Y SEMIESENCIALES DE LA LECHE MATERNA

A efectos de la presente reglamentación, los aminoácidos esenciales y semiesenciales de la leche materna, expresados en miligramos por 100 kJ y 100kcal, son los siguientes:

	Por 100 kJ ⁽¹⁾	Por 100 kcal
Cistina	9	38
Histidina	10	40
Isoleucina	22	90
Leucina	40	166
Lisina	27	113
Metionina	5	23
Fenilalanina	20	83
Treonina	18	77
Triptófano	8	32
Tirosina	18	76
Valina	21	88

⁽¹⁾ 1 kJ = 0,239 kcal.

ANEXO VI

ESPECIFICACIÓN PARA EL CONTENIDO Y LA FUENTE DE PROTEÍNAS Y LA TRANSFORMACIÓN DE PROTEÍNAS UTILIZADAS EN PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN CON UN CONTENIDO PROTEÍNICAMENTE INFERIOR A 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), ELABORADOS A PARTIR DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNAS DE LACTOSUERO DERIVADO DE PROTEÍNAS DE LA LECHE DE VACA

1. Contenido proteínico

Contenido proteínico = contenido en nitrógeno × 6,25

Mínimo: 0,44 g/100 kJ (1,86 g /100 kcal)

Máximo: 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

2. Fuente de proteínas.

Proteínas de lactosuero dulce desmineralizado derivadas de la leche de vaca después de la precipitación enzimática de las caseínas mediante el empleo de quimosina, integradas por:

a) 63 % de aislado de proteínas de lactosuero sin caseinoglucomacropéptido con un contenido mínimo en proteínas del 95 % de la materia seca, una desnaturalización de las proteínas inferior al 70 % y un contenido máximo de cenizas del 3 %, y

b) 37 % de concentrado de proteínas de lactosuero dulce con un contenido mínimo en proteínas del 87% de la materia seca, una desnaturalización de las proteínas inferior al 70 % y un contenido máximo de cenizas del 3,5 %.

3. Transformación de las proteínas

Proceso de hidrólisis en dos fases utilizando un preparado de tripsina con un tratamiento térmico (de 3 a 10 minutos de duración a una temperatura de entre 80 y 100 °C) entre las dos fases de hidrólisis.

ANEXO VII

VALORES DE REFERENCIA PARA EL ETIQUETADO DE PROPIEDADES NUTRICIONALES DE ALIMENTOS DESTINADOS A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD

Nutriente	Valor de referencia para el etiquetado
Vitamina A	(µg) 400
Vitamina D	(µg) 7
Vitamina E	(mgα-ET) 5
Vitamina K	(µg) 12
Vitamina C	(mg) 45
Tiamina	(mg) 0,5
Riboflavina	(mg) 0,7
Niacina	(mg) 7
Vitamina B ₆	(mg) 0,7
Folato	(µg) 125
Vitamina B ₁₂	(µg) 0,8
Ácido pantoténico	(mg) 3
Biotina	(µg) 10
Calcio	(mg) 550
Fósforo	(mg) 550
Potasio	(mg) 1 000
Sodio	(mg) 400
Cloruro	(mg) 500
Hierro	(mg) 8
Zinc	(mg) 5
Yodo	(µg) 80
Selenio	(µg) 20
Cobre	(mg) 0,5
Magnesio	(mg) 80

Nutriente	Valor de referencia para el etiquetado
Manganeso	(mg) 1,2

ANEXO VIII

PLAGUICIDAS QUE NO SE PODRÁN UTILIZAR EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN

Cuadro 1

Nombre químico de la sustancia (definición de los residuos)
Disulfoton (suma de disulfoton, disulfotonsulfóxido y disulfotonsulfona, expresada como disulfoton).
Fensulfotion (suma de fensulfotion, su análogo oxigenado y sus sulfonas, expresada como fensulfotion)
Fentin, expresada como catión trifenilestaño
Haloxifop (suma de haloxifop, sus sales y sus ésteres, incluidos conjugados, expresada como haloxifop)
Heptacloro y epóxido de trans-heptacloro, expresada como heptacloro
Hexaclorobenceno
Nitrofe
Ometoato
Terbufos (suma de terbufos, su sulfóxido y su sulfona, expresada como terbufos)

Cuadro 2

Nombre químico de la sustancia
Aldrin y dieldrina, expresada como dieldrina.
Endrin.

ANEXO IX

LÍMITES MÁXIMOS ESPECÍFICOS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS O DE METABOLITOS DE PLAGUICIDAS EN LOS PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN

Nombre químico de la sustancia	Nivel máximo de residuos (mg/kg)
Cadusafos.	0,006
Demeton-S-metil/demeton-S-metilsulfona/oxidemeton-metil (individualmente o combinadas, expresadas como demeton-S-metil).	0,006
Etoprofos.	0,008
Fipronil (suma de fipronil y fipronil-desulfinil, expresada como fipronil.	0,004
Propineb/propilentiourea (suma de propineb y propilentiourea).	0,006

§ 14

Orden de 12 de julio de 1983 por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 172, de 20 de julio de 1983
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1983-20067

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1279, de 9 de agosto, sobre su aplicación, desarrollo y entrada en vigor, parece oportuno dictar las presentes normas de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueban las Normas Generales de Calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior, recogidas, respectivamente, en los anejos 1 y 2 de esta Orden.

Segundo.

La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.

Los departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones; en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.

Las presentes Normas entrarán en vigor en todo el territorio del Estado español a los doce meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto lo dispuesto en los apartados 12, «Etiquetado y Rotulación», de las mismas que lo harán en las fechas previstas para el título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la

norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Quinto.

A la entrada en vigor de las presentes normas quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden en los aspectos que regula.

ANEJO 1

Norma general de calidad para la nata

1. Nombre de la norma.

Norma general de calidad para la nata.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la nata para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma general abarca a la nata destinada a su comercialización en el mercado interior, con excepción de la nata en polvo.

4. Definición.

Se entiende por nata en general al producto lácteo rico en materia grasa separado de las leches de las especies animales a que luego se alude, que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua.

La nata se elaborará con leche procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos peligrosos para la salud pública y forzosamente habrá de ser sometida a un tratamiento que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos.

5. Denominaciones.

5.1. Por su origen.

5.1.1. Nata o nata de vaca: cuando proceda exclusivamente de leche de vaca.

5.1.2. La nata que se fabrique con leche de oveja, leche de cabra, o mezcla de ambas entre sí y con la de vaca, deberá incluir en su denominación, después de la palabra «nata», la indicación de la especie o especies animales de las que proceda la leche empleada por orden descendente de proporciones en caracteres claros y legibles.

5.2. Por su composición.

Según el contenido en materia grasa, expresado en porcentaje en masa de materia grasa sobre masa del producto final, las natas se denominarán:

5.2.1. Doble nata: La que contenga un mínimo de materia grasa del 50 por 100.

5.2.2. Nata: La que contenga un mínimo de materia grasa del 30 por 100 y menos del 50 por 100.

5.2.3. Nata delgada o ligera: La que contenga un mínimo de materia grasa del 12 por 100 y menos del 30 por 100.

Cuando la nata contenga productos añadidos autorizados, la determinación del porcentaje de materia grasa se efectuará sobre la parte láctea, descontando dichos añadidos.

5.3. (Derogado)

5.4. Nata homogeneizada.

Cualquiera de las natas anteriores sometidas a un proceso mecánico que subdivida los glóbulos grasos y asegure una mejor emulsión.

5.5. Por distintas incorporaciones.

Todos los tipos de nata que se relacionan a continuación habrán de ser sometidos a algunos de los tratamientos contemplados en el apartado 5.3 de esta norma, sean o no homogeneizados.

5.5.1. Batida o montada: Con adición de aire o gases inocuos.

5.5.2. Para batir o montar: La acondicionada para tal fin.

5.5.3. Azucarada: Con adición de azúcares.

5.5.4. Aromatizada: Con adición de aromas.

5.5.5. Con frutas u otros alimentos naturales.

5.5.6. Ácida o acidificada: la acidificada por adición de fermentos lácticos.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Ingredientes esenciales.

Leche de vaca, oveja o cabra o sus mezclas.

6.2. Ingredientes facultativos.

6.2.1. Sacarosa y/o glucosa en proporción total no superior al 15 por 100 en masa con respecto al producto terminado, en las natas azucaradas.

6.2.2. Sustancias aromáticas naturales o idénticas naturales en las natas aromatizadas.

6.2.3. Frutas y otros alimentos naturales.

6.3. Características fisicoquímicas.

6.3.1. Organolépticas: La nata dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

Consistencia líquida más o menos viscosa, excepto la «nata batida» o «montada», que presentará consistencia semisólida.

Color blanco amarillento.

Sabor y olor característicos.

6.3.2. Intrínsecas.

Contenido mínimo en materia grasa de leche, 12 por 100.

La composición del extracto seco de la fracción no grasa de las distintas natas, descontando el correspondiente al de los ingredientes facultativos y aditivos añadidos, será la misma que la del extracto seco magro de la leche natural de partida.

Acidez, expresada en peso de ácido láctico por 100 de nata en volumen de la parte no grasa, 0,25 por 100 como máximo, excepto para la nata acidificada, que podrá ser del 0,85 por 100 como máximo.

Impurezas macroscópicas, grado 0.

Las características fisicoquímicas de la grasa estarán comprendidas entre los siguientes valores:

a) Para la nata de vaca:

Índice de refracción a 40° C, de 1,4540 a 1,4557.

Índice de Reichert, de 28 a 32.

Índice de Polenske, de 1 a 4.

Índice de Kirchner, de 19 a 27.

b) Para la nata de oveja:

Índice de refracción a 40° C, de 1,4530 Q 1,4557.

Índice de Reichert, de 26 a 32.

Índice de Polenske, de 5 a 8.

Índice de Kirchner, de 19 a 27.

c) Para la nata de cabra:

Índice de refracción a 40° C, de 1,4520 a 1,4545.

Índice de Reichert, de 21 a 28.

Índice de Polenske, de 5 a 9.

Índice de Kirchner, de 14 a 21.

Tanto para la nata de vaca como para las de oveja y cabra el límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 98 por 100 de la fracción esteróica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

7. *Aditivos autorizados.*

(Derogado)

8. *Norma microbiológica y contaminantes.*

(Derogado)

9. *Prohibiciones.*

Queda expresamente prohibido:

9.1. **(Derogado)**

9.2. Cualquier manipulación que tienda a sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche utilizada en su fabricación por grasas distintas.

9.3. **(Derogado)**

9.4. **(Derogado)**

9.5. **(Derogado)**

9.6. La venta de productos en cuya denominación se incluya la palabra «nata», donde la totalidad de la materia grasa no proceda exclusivamente de la leche, exceptuando aquellos en cuya composición se incluya únicamente como grasa distinta de la leche la manteca de cacao o aquellos otros donde la nata resulte fácilmente separable o identificable.

9.7. El empleo de las palabras «crema» y «chantilly» para designar aquellos productos que puedan tener el carácter de sucedáneos o productos análogos a la nata, en sus distintas formas, e incluso para la nata misma.

9.8. **(Derogado)**

9.9. La venta de nata con un contenido en materia grasa menor del 12 por 100.

10. *Higiene.*

(Derogado)

11. *Envasado.*

(Derogado)

12. *Etiquetado y rotulación.*

12.1.1. La denominación del producto, que incluirá obligatoriamente:

La palabra «nata», seguida de la indicación de la especie de procedencia en caracteres de igual tamaño, según lo especificado en el apartado 5.1, y el nombre de su tratamiento higiénico según el apartado 5.3. Esta última mención no será obligatoria en el caso de la nata montada o batida.

El porcentaje mínimo de grasa, que se declarará por defecto en unidades completas y discrecionalmente la denominación correspondiente al apartado 5.2.

Las palabras «batida» o «montada», o «para batir» o «para montar» o «apta para batir» o «apta para montar», o acidificada, en su caso, según el apartado 5.5.

En el caso de añadirse azúcares, la expresión «azucarada».

En el caso de utilizarse sustancias aromáticas, la expresión «aromatizada».

13. *País de origen.*

(Derogado)

14. *Responsabilidades.*

(Derogado)

ANEJO 2**Norma general de calidad de la nata en polvo****1. Nombre de la norma.**

Norma general de calidad de la nata en polvo.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la nata en polvo para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma general abarca a la nata en polvo destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. Definición.

Se entiende por nata en polvo el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la nata pasteurizada al estado líquido, antes o durante el proceso de fabricación.

5. Denominaciones.**5.1. Por su origen.**

5.1.1. Nata en polvo o nata en polvo de vaca: Cuando procede exclusivamente de leche de vaca.

5.1.2. La nata en polvo que se fabrique con leche de oveja, leche de cabra, o mezcla de ambas entre sí y con la de vaca deberá incluir en su denominación, después de la palabra «nata», la indicación de la especie o especies animales de las que procede la leche empleada por orden descendente de proporciones, en caracteres claros y legibles.

5.2. Por su composición.

Según el contenido en materia grasa, expresado en porcentaje en masa de materia grasa sobre masa del producto final las natas se denominarán:

5.2.1. Nata en polvo: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 65 por 100 y un máximo de agua del 5 por 100.

5.2.2. Nata delgada o ligera en polvo: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 50 por 100 y menos del 55 por 100, así como un contenido máximo de agua del 5 por 100.

6. Factores esenciales de composición y calidad.**6.1. Ingredientes esenciales.**

Nata de vaca, oveja, cabra o sus mezclas.

6.2. Características fisicoquímicas.

6.2.1. Organolépticas: La nata en polvo dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

Consistencia pulverulenta.

Color blanco amarillento.

6.2.2. Intrínsecas:

Contenido mínimo de materia grasa de la leche, 50 por 100.

La naturaleza del extracto seco de la fracción no grasa de la nata en polvo, descontando el correspondiente al de los aditivos añadidos, será idéntica a la del extracto seco magro de la leche desnatada en polvo.

La acidez máxima, expresada en gramos de ácido láctico por 100 gramos, vendrá dada por la fórmula $1,874 - 0,0133 G$, en la que G representa el porcentaje de grasa.

§ 14 Normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior

Impurezas macroscópicas, ausencia.

Las características fisicoquímicas de la grasa estarán comprendidas entre los siguientes valores:

a) Para nata en polvo de vaca:

Índice de refracción a 40° C, de 1,4540 a 1,4557

Índice de Reichert, de 26 a 32.

Índice de Polenske, de 1 a 4.

Índice de Kirchner, de 19 a 27.

b) Para nata en polvo de cabra:

Índice de refracción a 40° C, de 1,4520 a 1,4545.

Índice de Reichert, de 21 a 28.

Índice de Polenske, de 5 a 9.

Índice de Kirchner, de 14 a 21.

c) Para nata en polvo de oveja:

Índice de refracción a 40° C, de 1,4530 a 1,4557.

Índice de Reichert, de 26 a 32.

Índice de Polenske, de 5 a 8.

Índice de Kirchner, de 19 a 27.

Tanto para la nata en polvo de vaca como para las de cabra y oveja el límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 98 por 100 de la fracción esteróica del insaponificable determinados por cromatografía gaseosa.

7. *Aditivos autorizados.*

(Derogado)

8. *Norma microbiológica y contaminantes.*

(Derogado)

9. *Prohibiciones.*

Queda expresamente prohibido:

9.1. **(Derogado)**

9.2. Cualquier manipulación que tienda a sustituir total o parcialmente la grasa natural de la nata utilizada en su fabricación por grasas distintas.

9.3. **(Derogado)**

9.4. **(Derogado)**

9.5. **(Derogado)**

9.6. **(Derogado)**

9.7. La venta de productos en cuya denominación se incluya la mención .nata en polvo, y no se ajusten a la presente norma.

9.8. **(Derogado)**

9.9. La venta de nata en polvo con un contenido en materia grasa menor del 50 por 100.

10. *Higiene.*

(Derogado)

11. *Envasado.*

(Derogado)

12. *Etiquetado y rotulación.*

12.1.1. La denominación del producto, que incluirá obligatoriamente:

§ 14 Normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior

La expresión nata en polvo, seguida de la indicación de la especie de procedencia, en caracteres de igual tamaño, según lo especificado en el apartado 5.1.

El porcentaje mínimo de grasa, que se declarará, por defecto en unidades completas, y discrecionalmente la denominación; correspondiente, según el apartado 5.2.

Cuando se trate de natas en polvo de disolución instantánea y/o destinadas para su venta en máquinas deberán hacerse constar tales circunstancias mediante las expresiones de disolución instantánea, «para venta en máquinas» u otras similares.

13. *País de origen.*

(Derogado)

14. *Responsabilidades.*

(Derogado)

§ 15

Real Decreto 1070/2007, de 27 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad para la cuajada

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 207, de 29 de agosto de 2007
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2007-15821

La Orden de 14 de junio de 1983, por la que se aprueba la norma de calidad para la cuajada en el mercado interior, fue modificada, en parte, por las Órdenes de 8 de mayo de 1987 y de 23 de enero de 1998 y, derogada en lo relativo a aditivos, por el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, posteriormente derogado por el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Asimismo, aun cuando no existe normativa armonizada en la Unión Europea sobre la cuajada, son aplicables diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los productos lácteos y con los alimentos en general, que inciden sobre determinados aspectos regulados por la mencionada norma de calidad, dejándolos sin aplicación.

Por otra parte, la mencionada norma de calidad no contempla la posibilidad de incorporar a la cuajada otros ingredientes no lácteos, lo que teniendo en cuenta el desarrollo de las técnicas de producción del sector industrial, hacen necesaria una clasificación de los diferentes tipos de cuajada en función de los ingredientes incorporados, de acuerdo con las nuevas necesidades de mercado en cuanto a la diversificación de la oferta de productos y a fin de contribuir al desarrollo del comercio en condiciones de competencia leal.

En consecuencia, se estima procedente la derogación de la mencionada Orden de 14 de junio de 1983, con objeto de establecer una nueva norma de calidad para la cuajada que se recoge en este real decreto.

La regulación se lleva a cabo mediante una disposición con rango formal de real decreto por considerar que es el instrumento normativo adecuado para determinar exhaustivamente todos los aspectos básicos de esta materia, debido al carácter marcadamente técnico de la misma.

En el proceso de tramitación de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el

Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, del Ministro de Sanidad y Consumo, y del Ministro de Industria, Turismo y Comercio, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de julio de 2007,

DISPONGO:

Artículo único. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Se aprueba la norma de calidad para la cuajada elaborada en España que se inserta a continuación.

Este real decreto se aplica sin perjuicio de las normas sanitarias y otras disposiciones específicas que afecten a la producción y comercialización de la cuajada.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de este real decreto no se aplicarán a la cuajada legalmente fabricada o comercializada de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) y Turquía.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Los productos etiquetados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en el mismo, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto y en particular la Orden de 14 de junio de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para la cuajada en el mercado interior.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto 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 de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

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.

NORMA DE CALIDAD PARA LA CUAJADA

1. Definición.

Se entiende por cuajada el producto semisólido obtenido de la leche entera, semidesnatada o desnatada, sometida a tratamiento térmico adecuado, coagulada por la acción del cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas, sin adición de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado.

2. Tipos de cuajada.

Tipos de cuajada: Según los productos añadidos, la cuajada puede clasificarse de la siguiente forma:

- 2.1 Cuajada: la definida en el apartado 1.
 - 2.2 Cuajada azucarada: es la cuajada definida en el apartado 1, a la que se han añadido azúcar o azúcares comestibles.
 - 2.3 Cuajada edulcorada o, con edulcorante: es la cuajada definida en el apartado 1, a la que se han añadido edulcorantes autorizados.
 - 2.4 Cuajada con frutas, zumos y otros productos alimenticios: es la cuajada definida en el apartado 1, a la que se han añadido ingredientes tales como frutas, zumos y otros.
 - 2.5 Cuajada aromatizada: es la cuajada definida en el apartado 1, a la que se han añadido agentes aromatizantes autorizados.
3. Factores esenciales de composición y calidad.
 - 3.1 Materia grasa láctea: El contenido mínimo en materia grasa de la cuajada será, de 3,5 por cien m/m sobre la parte láctea, salvo para las cuajadas «semidesnatadas» en las que el contenido mínimo será superior a 1 por cien y el máximo del 2 por cien de materia grasa m/m sobre la parte láctea y para las cuajadas desnatadas, en las que el máximo será de 0,5 por cien.
 - 3.2 Extracto seco magro lácteo mínimo: 11,5 por cien, expresado en masa/masa sobre el producto terminado.
 - 3.3 Contenido en cuajada: Para las cuajadas con frutas, zumos y otros productos naturales definidas en el apartado 2.4, la cantidad mínima de cuajada en el producto terminado será del 70 por cien m/m.
Para las cuajadas aromatizadas definidas en el apartado 2.5 la cantidad mínima de cuajada en el producto terminado será de 80 por cien m/m.
 - 3.4 El límite mínimo de colesterol, dentro de los esteroides, para la cuajada de vaca, cabra y oveja será de un 98 por cien.
 4. Materias primas. Ingredientes esenciales y facultativos.
 - 4.1 Ingredientes esenciales:
 - 4.1.1 Leche entera, semidesnatada o desnatada, concentrada o no, de oveja, cabra, vaca o sus mezclas.
 - 4.1.2 Cuajo u otros coagulantes de leche que cumplan lo dispuesto en la Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la Norma General de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.
 - 4.1.3 Azúcar y azúcares comestibles en la cuajada azucarada definida en el apartado 2.2.
 - 4.1.4 Edulcorantes autorizados en la cuajada edulcorada definida en el apartado 2.3.
 - 4.1.5 Frutas, zumos y otros ingredientes naturales en la cuajada con frutas, zumos y otros ingredientes naturales, definida en el apartado 2.4.
 - 4.1.6 Agentes aromatizantes autorizados en la cuajada aromatizada definida en el apartado 2.5.
 - 4.2 Ingredientes facultativos:
 - 4.2.1 Leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada en cantidad que permita ajustar el extracto seco total.
 - 4.2.2 Nata, para poder satisfacer los requisitos del contenido de materia grasa.
 - 4.2.3 Gelatina, en dosis máxima de 7 gramos por kilogramo de cuajada.
 - 4.2.4 Azúcar y azúcares comestibles en las cuajadas definidas en los apartados 2.4 y 2.5.
 - 4.2.5 Edulcorantes autorizados en las cuajadas definidas en los apartados 2.4 y 2.5.
 - 4.2.6 Agentes aromatizantes autorizados en la cuajada con frutas, zumos y otros productos alimenticios definida en el apartado 2.4.
 5. Aditivos autorizados.
 - 5.1 Colorantes: Podrán utilizarse los colorantes autorizados para las cuajadas por el Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

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

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

6. Etiquetado.

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 lo establecido en otras disposiciones comunitarias aplicables en la materia, con las siguientes particularidades:

6.1 Denominación de venta.

6.1.1 La denominación del producto se corresponderá con los diferentes tipos definidos en el apartado 2 de esta norma, teniendo en cuenta las siguientes precisiones:

Las cuajadas con frutas, zumos y otros productos alimenticios, se denominarán mediante la expresión: «cuajada con...», seguida de la indicación del nombre específico de las frutas, zumos o productos incorporados o del genérico de «frutas» o «zumos de frutas».

Las cuajadas aromatizadas se denominarán mediante la expresión: «cuajada con sabor a...», indicándose a continuación el nombre de la fruta o producto al que corresponda el agente aromatizante utilizado.

6.1.2 Las cuajadas que se fabriquen con leche distinta de la de vaca, deberán incluir en su denominación la indicación de la especie o especies animales de las que proceda la leche empleada por orden descendente de proporciones.

6.1.3 Además, en su caso, se indicarán las menciones «semidesnatada» o «desnatada», en función del contenido en materia grasa láctea, de acuerdo con lo previsto en el apartado 3.1.

6.2 Contenido en materia grasa: Se indicará el contenido de materia grasa por cien gramos de producto acabado. Sin embargo, esta mención no será exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

§ 16

Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 102, de 28 de abril de 2014
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2014-4515

El Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt, constituye la normativa básica que rige en España sobre este producto, estableciendo los requisitos de calidad que debe reunir para su elaboración y comercialización.

Dicha norma ha sido derogada parcialmente, principalmente, en lo relativo a los aspectos sobre higiene de los alimentos, mediante Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios, donde en el artículo 53, se deroga el subapartado 7.3.7, así como los apartados 8 a 11, excepto el subapartado 1 de este último, y el apartado 13 del Real Decreto 179/2003.

Entre otras cuestiones, el citado Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, ha derogado la especificidad del etiquetado de la fecha de caducidad del yogur, así como el límite de venta de veintiocho días desde su fecha de fabricación, exigidos anteriormente en la mencionada norma de calidad para el yogur.

Como consecuencia de dicha derogación, el etiquetado de fechas del yogur, actualmente, como ocurre con la generalidad de los productos alimenticios, se rige por la normativa horizontal europea sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y la relativa a la higiene de los alimentos y, de conformidad con la misma, los operadores de empresas alimentarias deberán determinar el tipo de fecha apropiada a cada producto, así como su límite temporal.

Por otra parte, es preciso adecuar la normativa sobre el yogur a la nueva realidad del mercado, eliminando restricciones que puedan situar a los productores españoles en una situación de desventaja, con el fin de garantizar la competencia leal entre las industrias, mejorar la competitividad del sector y dotar de las mismas condiciones a todos los productores en el marco de la Unión Europea.

En consecuencia, se considera necesario aprobar una nueva norma de calidad, eliminando los apartados derogados por el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, y actualizando su contenido, a fin de facilitar su correcta aplicación, y derogando, por tanto, el Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de abril de 2014,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto.

Esta norma de calidad tiene por objeto el establecimiento de las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización del yogur.

Artículo 2. Definiciones.

1. «Yogur» o «yoghourt»: El producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche o de leche concentrada, desnatadas o no, o de nata, o de mezcla de dos o más de dichos productos, con o sin la adición de otros ingredientes lácteos indicados en el apartado 2 del artículo 5, que previamente hayan sufrido un tratamiento térmico u otro tipo de tratamiento, equivalente, al menos, a la pasteurización.

El conjunto de los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en la parte láctea del producto terminado en cantidad mínima de 1 por 10⁷ unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.

2. «Yogur pasteurizado después de la fermentación»: El producto obtenido a partir del yogur que, como consecuencia de la aplicación de un tratamiento térmico 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 ella.

Artículo 3. Tipos de yogur y denominaciones.

Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, en su caso, los yogures se clasifican en los siguientes tipos:

1. Yogur natural. Es el definido en el apartado 1 del artículo 2.
2. Yogur natural azucarado. Es el yogur natural al que se han añadido azúcar o azúcares comestibles.
3. Yogur edulcorado. Es el yogur natural al que se han añadido edulcorantes autorizados.
4. Yogur con fruta, zumos y/u otros alimentos. Es el yogur natural al que se han añadido frutas, zumos y/u otros alimentos.
5. Yogur aromatizado. Es el yogur natural al que se han añadido aromas y otros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados.
6. Yogur pasteurizado después de la fermentación. Es el definido en el apartado 2 del artículo 2.

Artículo 4. Materias primas.

1. En todos los yogures: Leche, leche concentrada, desnatadas o no, nata o mezcla de dos o más de estos productos.
2. En diferentes tipos de yogures:
 - a) En los yogures naturales azucarados, azúcar y/o azúcares comestibles.
 - b) En los yogures edulcorados, edulcorantes autorizados.

c) En los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos, ingredientes 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 alimentos procesados o no.

d) En los yogures aromatizados, aromas y otros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados.

Artículo 5. *Adiciones esenciales y facultativas.*

1. Adiciones esenciales. La coagulación del yogur se obtendrá únicamente por la acción conjunta de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.

2. Adiciones facultativas:

a) Leche en polvo en cantidad máxima de hasta el 5 por 100 m/m en el yogur natural definido en el artículo 3.1, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros tipos de yogures.

Nata en polvo, 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 definido en el artículo 3.1, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros tipos de yogures.

b) En los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos y en los yogures aromatizados, azúcar y/o azúcares comestibles y/o edulcorantes autorizados.

c) En los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos, aromas y otros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados.

d) Gelatina, únicamente en los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos y en los aromatizados, con una dosis máxima de 3 g/kg de yogur.

Cuando además de la gelatina se utilicen estabilizantes, la cantidad máxima total será de 3 g/kg de producto terminado.

e) Almidones comestibles, modificados o no, distintos de aditivos alimentarios, únicamente en los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos y en los aromatizados con una dosis máxima de 3 g/kg de producto terminado.

Artículo 6. *Factores esenciales de composición y calidad.*

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

2. 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 igual o inferior a 0,5 por 100 m/m.

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

4. Contenido en yogur:

a) Para los yogures con frutas, zumos y/u otros alimentos, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 70 por 100 m/m.

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

Artículo 7. *Etiquetado.*

1. El etiquetado de los yogures se regirá por lo dispuesto en la normativa relativa al etiquetado general de los productos alimenticios. Además se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

2. La denominación de venta del yogur o yoghurt se corresponderá con alguna de las establecidas en el artículo 3 de esta norma de calidad, seguida, en su caso, de la indicación «semidesnatado» o «desnatado» en función de su contenido en materia grasa láctea, teniendo en cuenta las siguientes particularidades:

a) En el caso de los yogures con frutas, zumos y otros alimentos, la denominación será: Yogur o yoghurt con..., seguida del nombre específico de las frutas, zumos o productos incorporados o el genérico de «frutas» o «zumo de frutas».

b) En el caso de los yogures aromatizados, la denominación será: Yogur o yoghurt sabor a..., seguida del nombre de la fruta o producto al que corresponda el agente aromático utilizado.

c) En el caso de los yogures pasteurizados después de la fermentación, la denominación será: Yogur o yoghurt pasteurizado después de la fermentación..., seguida, en su caso, de la indicación que corresponda, azucarado o edulcorado o con..., nombre específico de las frutas, zumos o productos incorporados o el genérico de «frutas» o «zumo de frutas».

3. Los yogures que se fabriquen con leche distinta de la de vaca o, en su caso, con una mezcla de leches de diferentes especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra yogur o yoghurt, la indicación de la especie o especies que corresponda.

Artículo 8. 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. Dichos requisitos deberán cumplirse, en tales casos, en el momento de su adquisición por el consumidor final.

Disposición adicional única. Cláusula de reconocimiento mutuo.

Los requisitos de esta reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) Partes Contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria única. Comercialización de existencias de productos.

Los productos fabricados antes de la entrada en vigor de este real decreto, que satisfagan las disposiciones aplicables en dicho momento, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición derogatoria. Derogación normativa.

Queda derogado el Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur o yoghurt.

Disposición final primera. Título competencial.

Este real decreto tiene carácter básico, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

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».

§ 17

Real Decreto 600/2016, de 2 de diciembre, por el que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios

Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales
«BOE» núm. 292, de 3 de diciembre de 2016
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2016-11480

La Orden de 28 de marzo de 1988, por la que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimenticios, incorporó al ordenamiento jurídico interno la Directiva 83/417/CEE del Consejo, de 25 de julio de 1983, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinadas lactoproteínas (caseínas y caseinatos) destinadas a la alimentación humana, así como las Directivas de la Comisión 85/503/CEE, de 25 de octubre de 1985, relativa a métodos de análisis de caseínas y caseinatos alimentarios y 86/424/CEE, de 15 de julio de 1986, por la que se establecen los procedimientos comunitarios de toma de muestras destinadas a análisis químicos para caseínas y caseinatos comestibles.

Los anejos 1 y 2 de la citada orden regularon, respectivamente, la norma general de calidad para las caseínas alimenticias y la norma general de calidad para los caseinatos alimenticios. Asimismo, los anejos 3 y 4 recogieron, respectivamente, el procedimiento de toma de muestras y los métodos de análisis de la composición de estos productos.

Posteriormente, la citada orden se derogaría parcialmente mediante el artículo 44 del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Dentro del proceso de simplificación de la normativa europea, la Directiva n.º 83/417/CEE, de 25 de julio de 1983, ha sido derogada, a fin de adaptar la regulación de estos productos a la legislación de la Unión Europea en materia de alimentos y a las normas internacionales, y se ha aprobado la Directiva (UE) n.º 2015/2203 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano y por la que se deroga la Directiva 83/417/CEE del Consejo, que constituye el nuevo marco normativo comunitario en esta materia.

Dado que las caseínas y caseinatos objeto de regulación están destinados a ser vendidos de empresa a empresa para la preparación de productos alimenticios, es de resaltar que la citada Directiva (UE) n.º 2015/2203, mantiene las normas específicas de etiquetado, adecuándolas a las disposiciones relativas a la información alimentaria en vigor, de forma que contempla la información que debe facilitarse respecto a estos productos en las relaciones entre empresas, con el fin de poner a disposición de los operadores la

información que necesitan para el etiquetado de los productos finales, y para evitar que los productos puedan confundirse con otros similares no destinados para el consumo humano.

Por otra parte, en cuanto a los métodos de muestreo y análisis, según dispone la citada Directiva (UE) n.º 2015/2203, de 25 de noviembre de 2015, en su quinto considerando, dada la existencia de normas generales, horizontales y uniformes de la Unión en esta materia, ya no son necesarias las normas específicas que regían anteriormente.

La incorporación a nuestro ordenamiento jurídico interno de la citada Directiva (UE) n.º 2015/2203, de 25 de noviembre de 2015, constituye el objeto de este real decreto, que aprueba las nuevas normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios y, que sustituye y deroga ya por completo la Orden de 28 de marzo de 1988.

Al mismo tiempo, se elimina la mención a aditivos alimentarios, dado que estas disposiciones, anteriormente incluidas en la Directiva (UE) n.º 2015/2203, de 25 de noviembre de 2015, se han incorporado a la normativa horizontal de la Unión Europea, actualizada recientemente mediante Reglamento (UE) n.º 2016/691 de la Comisión, de 4 de mayo de 2016, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a la utilización de los aditivos alimentarios en los caseinatos alimentarios.

Todo ello en virtud de la disposición final cuarta de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, que habilita al Gobierno a aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea.

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad respectivamente.

En el proceso de elaboración de esta norma se ha consultado a las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de diciembre de 2016,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

El objeto de esta norma es regular las características, el etiquetado y los requisitos específicos que tienen que cumplir las caseínas y caseinatos alimentarios destinados al consumo humano, y sus mezclas, para su comercialización y utilización.

Artículo 2. *Definiciones.*

A efectos del presente real decreto, se entenderá por:

a) «caseína ácida alimentaria»: producto lácteo obtenido mediante la separación, el lavado y el secado del coágulo, precipitado por ácidos, de la leche desnatada y/o de otros productos obtenidos de la leche;

b) «caseína de cuajo alimentaria»: producto lácteo obtenido mediante la separación, el lavado y el secado del coágulo de la leche desnatada y/o de otros productos obtenidos de la leche; el coágulo se obtiene mediante la reacción del cuajo u otras enzimas coagulantes;

c) «caseinato alimentario»: producto lácteo obtenido por acción del coágulo de la caseína alimentaria o de la cuajada de caseína alimentaria con agentes neutralizantes, seguida de un proceso de secado.

Artículo 3. Comercialización.

1. Los productos definidos en el artículo 2 se comercializarán con los nombres especificados en dicho artículo, únicamente si cumplen las reglas establecidas en el presente real decreto y los requisitos que figuran en sus anexos I y II.

2. Para la preparación de alimentos no se utilizarán las caseínas y los caseinatos que no cumplan las normas que figuran en el anexo I, sección I, párrafos b) y c), en el anexo I, sección II, párrafos b) y c), o en el anexo II, párrafos b) y c). En los casos en los que se comercialicen legalmente para otros usos, serán denominados y etiquetados de manera que no induzcan a error al comprador sobre su naturaleza, calidad o utilización a la que están destinados.

Artículo 4. Etiquetado.

1. En los envases, recipientes o etiquetas de los productos lácteos definidos en el artículo 2 se indicarán, en caracteres fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles, las siguientes menciones obligatorias:

a) La denominación del producto: se indicará conforme al artículo 2, con indicación, en el caso de los caseinatos alimentarios, del catión o cationes según la lista que figura en el anexo II, párrafo d).

b) En el caso de los productos comercializados como mezclas, la denominación será:

1.º La mención «mezcla de ...» seguida de los nombres de los diferentes productos que compongan la mezcla, en orden ponderal decreciente.

2.º La indicación del catión o cationes, según la lista que figura en el anexo II, párrafo d), en el caso de los caseinatos alimentarios.

3.º El contenido en proteínas en el caso de las mezclas que contengan caseinatos alimentarios.

c) La cantidad neta de los productos, expresada en kilogramos o gramos;

d) El nombre o la razón social y la dirección del operador de empresa alimentaria con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, si dicho operador de empresa alimentaria no está establecido en la Unión Europea, del importador en el mercado de la Unión Europea.

e) El nombre del país de origen, cuando se trate de productos importados de terceros países.

f) La identificación del lote de los productos o la fecha de producción.

2. No obstante, las menciones previstas en el apartado 1, párrafo b).3º y en los párrafos c), d) y e) de dicho apartado, podrán indicarse únicamente en un documento de acompañamiento.

3. Las indicaciones obligatorias del etiquetado contempladas en el apartado 1 se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado, salvo que dicha información se facilite por el operador de empresa alimentaria por otros medios.

4. Cuando en los productos definidos en el artículo 2 se supere el contenido mínimo de proteínas de la leche indicado en el anexo I, sección I, párrafo a), punto 2, en el anexo I, sección II, párrafo a), punto 2, y en el anexo II, párrafo a), punto 2, dicha circunstancia podrá indicarse adecuadamente en los envases, recipientes o etiquetas de los productos.

Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización de productos.

Los productos comercializados o etiquetados antes del 22 de diciembre de 2016, con arreglo a la Orden de 28 de marzo de 1988, por la que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios, podrán seguir comercializándose hasta finalización de existencias.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

A partir de la entrada en vigor de este real decreto, queda derogada la Orden de 28 de marzo de 1988, por la que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad respectivamente.

Disposición final segunda. *Incorporación de derecho de la Unión Europea.*

Este real decreto incorpora al derecho nacional, en su totalidad, la Directiva (UE) n.º 2015/2203 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano y por la que se deroga la Directiva 83/417/CEE del Consejo.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 22 de diciembre de 2016.

ANEXO I**Requisitos aplicables a las caseínas alimentarias****I. Caseínas ácidas alimentarias.****a) Factores esenciales de composición:**

1. Contenido máximo de humedad: 12 % en peso.
2. Contenido mínimo de proteínas de la leche calculado sobre extracto seco: 90 % en peso del cual, contenido mínimo en caseína: 95 % en peso.
3. Contenido máximo de materias grasas de la leche: 2 % en peso.
4. Acidez titulable máxima expresada en ml de solución de hidróxido de sodio decinormal por gramo: 0,27.
5. Contenido máximo de cenizas (P₂O₅ incluido): 2,5 % en peso.
6. Contenido máximo de lactosa anhidra: 1 % en peso.
7. Contenido máximo de sedimentos (partículas quemadas): 22,5 mg en 25 g.

b) Contaminantes: Contenido máximo de plomo: 0,75 mg/kg.

c) Impurezas: Materias extrañas (tales como partículas de madera, metal, pelos o fragmentos de insectos) nada en 25 g.

d) Coadyuvantes tecnológicos, cultivos bacterianos e ingredientes autorizados.**1. Ácidos:**

- Ácido láctico.
- Ácido clorhídrico.
- Ácido sulfúrico.
- Ácido cítrico.
- Ácido acético.
- Ácido ortofosfórico.

2. Cultivos bacterianos que produzcan ácido láctico.**3. Lactosuero.****e) Características organolépticas.**

1. Olor: Ausencia de olores extraños.
2. Aspecto: Color que vaya del blanco al blanco crema; el producto deberá estar exento de grumos que resistan a una presión ligera.

II. Caseínas de cuajo alimentarias.**a) Factores esenciales de composición**

1. Contenido máximo de humedad: 12 % en peso.

§ 17 Normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimentarios

2. Contenido mínimo de proteínas de la leche calculado sobre el extracto seco: 84 % en peso del cual, contenido mínimo de caseínas: 95 % en peso.
 3. Contenido máximo de materias grasas de la leche: 2 % en peso.
 4. Contenido mínimo de cenizas (P₂O₅ incluido): 7,5 % en peso.
 5. Contenido máximo de lactosa anhidra: 1 % en peso.
 6. Contenido máximo de sedimentos (partículas quemadas): 15 mg en 25 g.
- b) Contaminantes: Contenido máximo de plomo: 0,75 mg/kg.
- c) Impurezas: Materias extrañas (tales como partículas de madera, metal, pelos o fragmentos de insectos) nada en 25 g.
- d) Coadyuvantes tecnológicos:
- Cuajo que cumpla los requisitos del Reglamento (CE) n° 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias;
 - Otras enzimas que coagulen la leche y que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1332/2008.
- e) Características organolépticas
1. Olor: Ausencia de olores extraños.
 2. Aspecto: Color que vaya del blanco al blanco crema; el producto deberá estar exento de grumos que resistan a una presión ligera.

ANEXO II

Requisitos aplicables a los caseinatos alimentarios

- a) Factores esenciales de composición
1. Contenido máximo de humedad: 8 % en peso.
 2. Contenido mínimo de proteínas de la leche, calculada sobre extracto seco: 88 % en peso del cual, contenido mínimo en caseína: 95 % en peso.
 3. Contenido máximo de materias grasas de la leche: 2 % en peso.
 4. Contenido máximo de lactosa anhidra: 1 % en peso.
 5. Valor de pH: de 6 a 8.
 6. Contenido máximo de sedimentos (partículas quemadas): 22,5 mg en 25 g
- b) Contaminantes: Contenido máximo de plomo: 0,75 mg/kg.
- c) Impurezas: Materias extrañas (tales como partículas de madera, metal, pelos o fragmentos de insectos) nada en 25 g.
- d) Aditivos alimentarios (agentes neutralizantes y tampones opcionales): los autorizados por la normativa de aplicación horizontal sobre esta materia.
- e) Características:
1. Olor: Aromas muy ligeros y ausencia de olores extraños.
 2. Aspecto: Color que vaya del blanco al blanco crema; el producto deberá estar exento de grumos que resistan a una presión ligera.
 3. Solubilidad: Casi totalmente soluble en agua destilada, con excepción del caseinato de calcio.

§ 18

Orden de 29 de noviembre de 1975 por la que se aprueban las normas de calidad para los quesos «Cheddar», «Edam», «Gouda», «Emmental», «Gruyère» y «Danablu»

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 298, de 12 de diciembre de 1975
Última modificación: 19 de octubre de 2001
Referencia: BOE-A-1975-25605

Excelentísimos señores:

Teniendo en cuenta las normas internacionales individuales para distintos tipos de queso, se considera conveniente que las exigencias de las mismas se apliquen a nuestro mercado nacional, por lo que, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, reunida la Comisión Especializada de Normalización de productos ganaderos, vistos el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y los acuerdos del F. O. R. P. P. A. y a propuesta de los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueban las normas de calidad para los quesos «Cheddar», «Edam», «Gouda», «Emmental», «Gruyère» y «Danablu», que figuran en los anejos 1, 2, 3, 4, 5 y 6, respectivamente, de esta Orden.

Segundo.

La toma de muestras y las determinaciones analíticas de contenido en grasa y humedad se harán de acuerdo con lo especificado en los anejos 7, 8 y 9, respectivamente, de esta Orden.

Tercero.

Cuando los quesos cuyas normas de calidad se aprueban, se dispongan para su venta al consumidor en porciones o piezas envasadas que constituyan una unidad de venta, éstas habrán de cumplir con lo exigido a los quesos originarios, excepto en lo que se refiere a forma, dimensiones y pesos, haciendo constar en el mercado, además de todos los datos que figuran en las correspondientes normas, el peso neto y el nombre del envasador, en su caso.

Cuarto.

La presente Orden entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Quinto.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio ejercerán las funciones de control y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden dentro del ámbito de sus respectivas competencias y a través de los órganos administrativos correspondientes que se coordinarán en sus actuaciones.

Sexto.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden en los aspectos que regula.

ANEJO 1**Norma de calidad para el queso «Cheddar»****1. Nombre del producto.**

Queso «Cheddar».

2. Objeto de la norma.

Definir aquellas condiciones y características que debe reunir el producto para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará al queso de leche de vaca denominado «Cheddar», que habrá de cumplir con los requisitos establecidos en esta norma.

4. Descripción del producto.

4.1. Tipo: Queso duro prensado.

4.2. Forma: Cilíndrica o bloque (en forma de cubo).

4.3. Dimensiones y pesos: Diversos.

4.4. Corteza:

4.4.1. Consistencia: Dura.

4.4.2. Aspecto: Liso. Puede recubrirse de cera o envolverse en tela.

4.4.3. Color: De paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado.

4.4.4. Los bloques sin corteza pueden ir envueltos en una película flexible, cerrada herméticamente.

4.5. Pasta:

4.5.1. Textura: Firme, lisa y cerosa.

4.5.2. Color: Uniforme, de paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado.

4.6. Ojos: No debe presentar ojos debidos a la formación de gas: Sin ningún ojo, o algunos, ocasionados por el proceso mecánico de la cuajada.

4.7. Otras características: Normalmente se consume blando con una edad de tres meses o se deja madurar hasta doce meses o más. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico.

5. Descripción del proceso de fabricación.

El proceso de fabricación del queso «Cheddar» obedece a las siguientes indicaciones, de carácter general:

5.1. Coagulación: Por cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.

5.2. Tratamiento térmico:

5.2.1. De la leche: La leche que se usa para la fabricación del queso deberá estar pasteurizada.

5.2.2. De la cuajada: La cuajada se corta y se calienta a una temperatura entre 37,5° y 40° C.

5.3. Fermentación: Se añade a la leche de 1,0 a 2,5 por 100 de fermentos lácticos, para dejar un período de reposo de hasta dos horas, antes de añadir el cuajo.

5.4. Preparación de la pasta: Después de calentar la cuajada, ésta se remueve hasta que se desarrolla una ligera acidez, normalmente de 0,18 a 0,19 por 100, expresada en ácido láctico. Se vierte el suero y se continúa el proceso de «cheddarización» (que puede efectuarse en un recipiente separado), durante el cual la cuajada se corta en bloques a los que se les da la vuelta y se amontonan sucesivamente. Durante este proceso, la cuajada se mantiene caliente y el suero se extrae, lo que, unido al desarrollo de la acidez, hace que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica. Cuando se obtiene una acidez sustancial, que puede llegar hasta 0,9 por 100, expresado en ácido láctico, se procede a la fragmentación de la cuajada. Se añade a la cuajada de 2,0 a 2,5 por 100 de sal, aproximadamente, para obtener en el queso de 1,5 a 1,8 por 100. A continuación se mezcla y se moldea.

5.5. Maduración: Puede dejarse madurar en almacén de tres a doce meses, según la temperatura del almacén y el grado de madurez requerido.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Materias primas: Leche de vaca, que deberá estar pasteurizada.

6.2. Materia grasa: Un mínimo del 48 por 100 en el extracto seco.

6.3. Extracto seco: Mínimo del 61 por 100.

7. Adiciones.

7.1. Necesarias:

7.1.1. Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos).

7.1.2. Cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.

7.1.3. Cloruro sódico.

7.2. Facultativas:

7.2.1. Cloruro cálcico: Un máximo de 200 mg/kg. de leche utilizada.

7.2.2. **(Derogado)**

7.2.3. **(Derogado)**

7.2.4. Enzimas: Durante el proceso de fabricación, podrá añadirse un preparado de enzimas inocuas y adecuadas de origen animal o vegetal, capaz de facilitar el curado o el desarrollo del aroma del queso «Cheddar», en una cantidad tal que el peso del extracto seco de dicho preparado no exceda de 1.000 mg/kg. de leche utilizada.

8. Higiene.

El tratamiento de la leche, la fabricación, maduración y manipulación del producto se harán de modo que quede perfectamente garantizado el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en vigor y la higiene del producto.

9. Etiquetado y marcado.

Cada pieza lista para el consumo irá debidamente etiquetada o marcada, en caracteres bien visibles e indelebles, con las siguientes indicaciones:

a) «Queso Cheddar» o «Cheddar».

b) Cuando se trate de quesos importados el nombre del fabricante o exportador y el del país productor.

c) Cuando se trate de quesos de producción nacional, el nombre y dirección de la entidad productora, su número de Registro en la Dirección General de Sanidad y el lugar de fabricación.

ANEJO 2

Norma de calidad para el queso «Edam»

1. Nombre del producto.

Queso «Edam».

2. Objeto de la norma.

Definir aquellas condiciones y características que debe reunir el producto para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará al queso de leche de vaca denominado «Edam», que habrá de cumplir con los requisitos establecidos en esta norma.

4. Descripción del producto.

4.1. Tipo: Semiduro.

4.2. Forma:

4.2.1. Esférica, ligeramente achatada en las superficies superior e inferior.

4.2.2. Bloque prismático con las caras cuadradas y/o rectangulares.

4.3. Peso: De 1,7 a 2,5 kg. generalmente.

4.4. Corteza: Los bloques prismáticos pueden presentarse sin corteza. En todos los demás casos ésta tendrá las siguientes características:

4.4.1. Consistencia: Dura.

4.4.2. Aspecto: Seco; frecuentemente recubierto de parafina, cera, plástico o por una película de aceite vegetal.

4.4.3. Color: Amarillento. Los revestimientos son de color amarillo y/o rojo.

4.5. Pasta:

4.5.1. Textura: Firme, se corta fácilmente.

4.5.2. Color: Amarillento.

4.6. Ojos:

4.6.1. Distribución: Escasos, distribuidos regular o irregularmente por el interior del queso.

4.6.2. Forma: Más o menos redonda.

4.6.3. Tamaño: Varía desde el de un grano de arroz al de un guisante.

4.7. Otras características: Se recomienda que el queso «Edam» no se consuma hasta que no tenga por lo menos cinco semanas de maduración, para que haya alcanzado todas sus características.

5. Proceso de fabricación.

5.1. Coagulación: Por cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.

5.2. Tratamiento térmico: La cuajada se calienta con o sin adición de agua caliente.

5.3. Fermentación: Principalmente láctica.

5.4. Maduración: La maduración se produce durante el almacenamiento a una temperatura que oscila, preferiblemente, entre 10° y 20° C.

5.5. Salado: Se sala en salmuera, después de su fabricación.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Materias primas: Leche de vaca pasteurizada.

6.2. Materia grasa: Un mínimo del 40 por 100 en el extracto seco.

6.3. Humedad: Un máximo del 48 por 100.

7. Adiciones.

7.1. Necesarias:

§ 18 Calidad quesos «Cheddar», «Edam», «Gouda», «Emmental», «Gruyère» y «Danablu»

- 7.1.1. Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos).
- 7.1.2. Cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.
- 7.1.3. Cloruro sódico.

7.2. Facultativas:

- 7.2.1. Cloruro cálcico: Un máximo de 200 mg/kg. de leche.
- 7.2.2. **(Derogado)**
- 7.2.3. **(Derogado)**
- 7.2.4. Agua.

8. Otros tipos: «Mini-Edam», «Edam rectangular», «Mini-Edam rectangular».

8.1. «Mini-Edam».

Los quesos pequeños que cumplan los requisitos que se exigen para al queso «Edam», excepto los relativos a pesos, humedad y tiempo de maduración, podrán denominarse «Mini-Edam», siempre que satisfagan, además, las siguientes condiciones:

- 8.1.1. Pesos: De 0,840 a 1,100 kg.
- 8.1.2. Humedad: Máximo del 47 por 100.
- 8.1.3. Otras características: Se recomienda que el queso «Mini-Edam» no se consuma hasta que no tenga tres semanas de maduración, para que haya alcanzado todas sus características.

8.2. «Edam rectangular».

Los quesos de forma rectangular que satisfagan los requisitos exigidos para el queso «Edam», excepto los relativos a formas y pesos, podrán denominarse «Edam rectangular», siempre que cumplan, además, las siguientes condiciones:

- 8.2.1. Forma: Rectangular, con la longitud del lado más largo, más el doble de la del lado más corto.
- 8.2.2. Pesos: De 2,0 a 5,0 kg.
- 8.3. «Mini-Edam rectangular».

Los quesos de forma rectangular que cumplan los requisitos del queso «Edam», excepto los relativos a formas, pesos, humedad y tiempo de maduración, podrán denominarse «Mini-Edam rectangular», siempre que satisfagan, además, las siguientes condiciones:

- 8.3.1. Forma: Rectangular, con la longitud del lado más largo, más del doble de la del lado más corto.
- 8.3.2. Pesos: De 0,400 a 1,100 kg.
- 8.3.3. Humedad: Máximo del 47 por 100.
- 8.3.4. Otras características: Se recomienda que el queso «Mini-Edam rectangular» no se consuma hasta que no tenga, por lo menos, tres semanas de maduración, para que haya alcanzado todas sus características.

9. Higiene.

El tratamiento de la leche, la fabricación, maduración y manipulación del producto, se harán de modo que quede perfectamente garantizado el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes y la higiene del producto.

10. Etiquetado y marcado.

Cada pieza lista para el consumo irá debidamente etiquetada y marcada, en caracteres bien visibles e indelebles, con las siguientes indicaciones:

- a) «Edam», «Mini-Edam», «Edam rectangular», «Mini-Edam rectangular», según corresponda.
- b) Cuando se trate de quesos importados, el nombre del fabricante o del exportador y el del país productor.

c) En los quesos de producción nacional, el nombre y la dirección de la entidad productora, su número de registro en la Dirección General de Sanidad y el lugar de fabricación.

ANEJO 3

Norma de calidad para el queso «Gouda»

1. Nombre del producto.

Queso «Gouda».

2. Objeto de la norma.

Definir aquellas condiciones y características que debe reunir el producto para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará al queso de leche de vaca denominado «Gouda» que habrá de cumplir con los requisitos establecidos en esta norma.

4. Descripción del producto.

4.1. Tipo: Semiduro.

4.2. Forma:

4.2.1. Cilíndrica con la superficie lateral convexa, formando una curva suave que une la superficie plana superior con la inferior. La relación altura-diámetro varía de 1/4 a 1/3.

4.2.2. Bloque prismático con caras cuadradas y/o rectangulares, cuando no sea del tipo 4.2.3.

4.2.3. Bloque prismático de caras rectangulares en las que la longitud del lado más largo es más del doble que la del lado más corto.

4.3. Pesos:

4.3.1. Los de forma cilíndrica (4.2.1) de 2,5 a 30 kilogramos.

4.3.2. Los bloques prismáticos definidos en 4.2.2, 10 kilogramos como mínimo.

4.3.3. Los bloques prismáticos definidos en 4.2.3, de 2,5 a 5 kilogramos.

4.4. Corteza: Los bloques prismáticos definidos en 4.2.2. pueden presentarse sin corteza. En todos los demás casos, ésta tendrá las siguientes características:

4.4.1. Consistencia: Dura.

4.4.2. Aspecto: Seco o revestido de cera o de una suspensión plástica o de una película de aceite vegetal.

4.4.3. Color: Amarillento.

4.5. Pasta:

4.5.1. Textura: Firme; puede cortarse fácilmente.

4.5.2. Color: Paja.

4.6. Ojos:

4.6.1. Distribución: En número variable, distribuidos regular o irregularmente en el interior del queso.

4.6.2. Forma: Más o menos redonda.

4.6.3. Tamaño: Variable desde el de la cabeza de un alfiler al de un guisante.

4.7. Otras características: Se recomienda que el queso «Gouda» no se consuma hasta que no tenga por lo menos cinco semanas de maduración para que haya alcanzado todas sus características.

5. Proceso de fabricación.

5.1. Coagulación: Por cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.

5.2. Tratamiento térmico: La cuajada se calienta con o sin adición de agua caliente.

5.3. Fermentación: Principalmente láctica.

5.4. Maduración: Madura durante el almacenamiento a una temperatura que oscila preferiblemente entre 10° y 20° C.

5.5. Salado: Se sala en salmuera, después de su fabricación.

6. *Factores esenciales de composición y calidad.*

6.1. Materias primas: Leche de vaca pasteurizada.

6.2. Materia grasa: Un mínimo del 48 % en el extracto seco.

6.3. Humedad: Un máximo del 43 %.

7. *Adiciones.*

7.1. Necesarias:

7.1.1. Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos).

7.1.2. Cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.

7.1.3. Cloruro sódico.

7.2. Facultativas:

7.2.1. Cloruro cálcico: Un máximo de 200 mg/Kg. de leche.

7.2.2. **(Derogado)**

7.2.3. **(Derogado)**

7.2.4. Agua.

8. *Otros tipos: «Mini-Gouda».*

Los quesos pequeños que cumplan los requisitos establecidos para el queso «Gouda», excepto los relativos a forma, pesos, humedad y tiempo de maduración, podrán denominarse «Mini-Gouda», siempre que satisfagan las siguientes condiciones:

8.1. Forma: Cilíndrica, con la superficie lateral convexa formando una curva suave que une la superficie plana superior con inferior. La relación altura-diámetro es de 1/2 aproximadamente.

8.2. Pesos: De 0,180 a 1,500 kilogramos.

8.3. Humedad: Máximo, 45 %.

8.4. Otras características: Se recomienda que el queso «Mini-Gouda» no se consuma hasta que no tenga tres semanas de maduración para que haya alcanzado todas sus características.

9. *Higiene.*

El tratamiento de la leche, la fabricación, maduración y manipulación del producto se harán de modo que quede perfectamente garantizado el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes y la higiene del producto.

10. *Etiquetado marcado.*

Cada pieza lista para el consumo irá debidamente etiquetada o marcada, con caracteres bien visibles e indelebles, con las siguientes indicaciones:

a) «Gouda» o «Mini-Gouda», según corresponda.

b) Cuando se trate de quesos importados, el nombre del fabricante o exportador y el del país productor.

c) En los quesos de producción nacional, el nombre y la dirección de la entidad productora, su número de Registro en la Dirección General de Sanidad y el lugar de fabricación.

ANEJO 4

Norma de calidad para el queso «Emmental»

1. *Nombre del producto.*

Queso «Emmental».

2. Objeto de la norma.

Definir aquellas condiciones y características que debe reunir el producto para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará al queso de leche de vaca denominado «Emmental», que habrá de cumplir con los requisitos establecidos en esta norma.

4. Descripción del producto.

4.1. Tipo: Duro.

4.2. Forma:

4.2.1. Cilíndrica.

4.2.2. Prismática.

4.3. Dimensiones:

4.3.1. Los de forma cilíndrica tendrán de 12 a 30 cm. de altura y de 70 a 100 cm. de diámetro.

4.3.2. Los de forma prismática tendrán de 12 a 30 cm, de altura.

4.4. Pesos:

4.4.1. Los de forma cilíndrica, un mínimo de 50 Kg.

4.4.2. Los de forma prismática, un mínimo de 30 Kg.

4.5. Corteza: Los bloques prismáticos pueden presentarse sin corteza. En todos los demás casos, ésta tendrá las siguientes características:

4.5.1. Consistencia: Dura.

4.5.2. Aspecto: Seco.

4.5.3. Color: Amarillo dorado a pardo.

4.6. Pasta:

4.6.1. Textura: Puede cortarse fácilmente.

4.6.2. Color: Marfil a amarillo pálido.

4.7. Ojos:

4.7.1. Distribución: Número variable distribuidos regularmente.

4.7.2. Forma: Redonda.

4.7.3. Diámetro: Principalmente de 1 a 3 cm.

4.7.4. Aspecto: Mate a brillante.

4.8. Otras características:

4.8.1. Sabor y aroma: Suave, parecido al de la nuez.

4.8.2. Maduración: Un mínimo de sesenta días a partir de su fabricación.

4.8.3. Conservación: Normalmente, el queso «Emmental» deberá conservar sus características a una temperatura de 15° C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el Consumo.

5. Proceso de fabricación.

5.1. Coagulación: Por cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.

5.2. Tratamiento térmico: Después de cortar la cuajada en partículas del tamaño de los granos de trigo, se calienta a una temperatura mínima de 50° C.

5.3. Fermentación: Láctica y propiónica en todo el queso a una temperatura mínima de 20° C, durante tres semanas por lo menos.

5.4. Maduración: Proteólisis debida a la acción de enzimas microbianos, sometándose el queso a temperaturas que oscilan entre 10° y 25° C.

5.5. Salado: Los quesos se salan introduciéndolos en salmuera y/o salando su superficie en seco. Durante la maduración, excepto en el caso de bloques sin corteza, la superficie de los quesos se lava, limpia y sala a intervalos regulares.

6. *Factores esenciales de composición y calidad.*

- 6.1. Materias primas: Leche de vaca pasteurizada.
- 6.2. Materia grasa: Un mínimo del 45 % en el extracto seco.
- 6.3. Humedad: Un máximo del 40 %.

7. *Adiciones.*

7.1. Necesarias:

- 7.1.1. Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y de bacterias productoras de ácido propiónico.
- 7.1.2. Cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.
- 7.1.3. Cloruro sódico.
- 7.1.4. Agua.

7.2. **(Derogado)**

8. *Higiene.*

El tratamiento de la leche, la fabricación, maduración y manipulación del producto se harán de modo que quede perfectamente garantizado el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes y la higiene del producto.

9. *Etiquetado y marcado.*

Cada pieza lista para el consumo irá debidamente etiquetada y marcada, con caracteres bien visibles e indelebles, con las siguientes indicaciones:

- a) «Emmental».
- b) Cuando se trate de quesos importados, el nombre del fabricante o exportador y el del país productor.
- c) En los quesos de fabricación nacional, el nombre y la dirección de la Entidad productora, su número de Registro en la Dirección General de Sanidad y el lugar de fabricación.

ANEJO 5

Norma de calidad para el queso «Gruyère»

1. *Nombre del producto.*

Queso «Gruyère».

2. *Objeto de la norma.*

Definir aquellas condiciones y características que debe reunir el producto para su adecuada, comercialización en el mercado nacional.

3. *Ámbito de aplicación.*

La presente norma se aplicará al queso de leche de vaca denominado «Gruyère», que habrá de cumplir con los requisitos establecidos en esta norma.

4. *Descripción del producto.*

4.1. Tipo: Duro.

4.2. Forma:

4.2.1. Cilíndrica.

4.2.2. Prismática.

4.3. Dimensiones:

4.3.1. Los de forma cilíndrica tendrán de 9 a 13 cm. de altura y de 40 a 65 cm. de diámetro.

4.3.2. Los de forma prismática tendrán de 9 a 13 cm. de altura.

4.4. Peso: Un mínimo de 20 Kg.

4.5. Corteza:

- 4.5.1. Consistencia: Dura.
- 4.5.2. Aspecto: Grasiento.
- 4.5.3. Color: Amarillo dorado a pardo.

4.6. Pasta:

- 4.6.1. Textura: Puede cortarse fácilmente.
- 4.6.2. Color: Marfil a amarillo claro.

4.7. Ojos:

- 4.7.1. Distribución: Número variable distribuidos regularmente.
- 4.7.2. Forma: Redonda.
- 4.7.3. Diámetro: Principalmente de 0,5 a 1 cm.
- 4.7.4. Aspecto: Mate a brillante.

4.8. Otras características:

- 4.8.1. Sabor y aroma: Más o menos picante.
- 4.8.2. Maduración: El queso está listo para el consumo cuando tiene un mínimo de ochenta días de maduración a partir de su fabricación.
- 4.8.3. Conservación: Normalmente, el queso «Gruyère» deberá conservar sus características a una temperatura de 15° C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo.

5. *Proceso de fabricación.*

- 5.1. Coagulación: Por cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.
- 5.2. Tratamiento térmico: Después de cortar la cuajada en partículas del tamaño de los granos de trigo, se calienta a una temperatura de 50° C, como mínimo.
- 5.3. Fermentación: Láctica y propiónica en todo el queso a una temperatura mínima de 14° C, durante cuatro semanas por lo menos.
- 5.4. Maduración: Proteólisis debida a la acción de los enzimas de las bacterias productoras del ácido láctico y de organismos del exudado, sometándose el queso a temperaturas que oscilan entre 10° y 20° C.
- 5.5. Salado: Los quesos se salan introduciéndolos en salmuera y/o salando su superficie en seco. Durante la maduración, la superficie de los quesos se sala y se frota a intervalos regulares.

6. *Factores esenciales de composición y calidad.*

- 6.1. Materias primas: Leche de vaca.
- 6.2. Materia grasa: Un mínimo del 45 % en el extracto seco.
- 6.3. Humedad: Un máximo del 38 %.

7. *Adiciones.*

7.1. Necesarias:

- 7.1.1. Cultivos de bacterias Inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y de bacterias productoras de ácido propiónico.
- 7.1.2. Cuajo u otros enzimas coagulantes autorizados.
- 7.1.3. Cloruro sódico.
- 7.1.4. Agua.

7.2. Facultativas: Ninguna.

8. *Higiene.*

El tratamiento de la leche, la fabricación, maduración y manipulación del producto se harán de modo que quede perfectamente garantizado el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes y la higiene del producto.

9. *Etiquetado y marcado.*

Cada pieza lista para el consumo irá debidamente etiquetada y marcada, con caracteres bien visibles e indelebles, con las siguientes indicaciones:

- a) «Gruyère».
- b) Cuando se trate de quesos importados, el nombre del fabricante o exportador y el del país productor.
- c) En los quesos de fabricación nacional, el nombre y la dirección de la Entidad productora, su número de Registro en la Dirección General de Sanidad y el lugar de fabricación.

ANEJO 6

Norma de calidad para el queso «Danablu»

(Suprimido)

ANEJO 7

Toma de muestras

1. *Materiales.*

Todos los materiales utilizados deberán estar secos y limpios y no deberán comunicar olores ni sabores extraños.

Podrán utilizarse los siguientes materiales:

Sondas de forma y dimensiones apropiadas para la clase de queso de la que ha de tomarse la muestra.

Cuchillo de acero inoxidable con hoja puntiaguda.

Recipientes cilíndricos, de boca ancha, de vidrio, metal inoxidable, materia plástica apropiada o de otro material autorizado que satisfaga los requisitos que posteriormente se señalan, con capacidad adecuada para el tamaño de la muestra. Podrán también utilizarse sacos de plástico adecuados.

Los recipientes se cerrarán herméticamente, por medio de tapones de caucho o plástico, o mediante cápsulas de metal o de materia plástica, que cierren a rosca y que estén provistos interiormente, si fuera necesario, de un revestimiento plástico, impermeable a los líquidos, insoluble, no absorbente e inatacable por las grasas y que no pueda transmitir olor ni sabor.

2. *Técnica.*

Se tomará un número suficiente de muestras parciales para que el peso de la muestra total sea por lo menos de 250 gramos.

Según la forma, peso, clase y madurez del queso se aplicará una de las técnicas siguientes:

Mediante cuchillo.

Mediante sonda.

Utilización de una pieza entera.

El primer método es preferible respecto al segundo, pero éste es aceptable, especialmente cuando se trata de quesos de pasta dura de gran tamaño.

Para los quesos preenvasados y los de pequeño tamaño se utilizará el tercer procedimiento.

a) Toma de muestras mediante cuchillo.

Con ayuda de un cuchillo de hoja puntiaguda se darán dos cortes radiales desde el centro del queso, si éste tiene base circular, o paralelos a los lados, si la base del queso es rectangular o cuadrangular.

El tamaño del trozo así obtenido deberá ser tal que después de haber retirado la capa superficial no comestible la parte restante no tenga un peso inferior a 250 gramos.

b) Toma de muestras mediante sonda.

Según el tamaño, peso y clase del queso se empleará una de las técnicas siguientes:

La sonda podrá introducirse oblicuamente en dirección al centro del queso una o varias veces en una de las caras planas, en un punto situado a una distancia mínima de 10 a 20 centímetros del borde.

La sonda podrá introducirse perpendicularmente por una de las caras del queso para alcanzar la zona opuesta pasando por el centro.

La sonda, podrá introducirse horizontalmente en la pared vertical del queso, a igual distancia entre las dos superficies planas hasta el centro del queso.

Cuando se trate de queso transportado en barriles, cajas u otros recipientes a granel, o de queso que forme grandes bloques compactos, la toma de muestras podrá realizarse haciendo pasar la sonda oblicuamente de arriba a abajo, atravesando todo el contenido del recipiente.

En los quesos grandes la parte externa del cilindro, por lo menos dos centímetros, tomado de muestra por la sonda y comprendiendo la corteza, podrá utilizarse para tapar el agujero hecho en el queso. Los agujeros dejados por la sonda deberán taparse con gran cuidado, y, si es posible, se recubrirán con un producto obturador aprobado. El resto del cilindro o cilindros constituirán la muestra.

c) Toma de muestras utilizando una pieza entera.

Este método deberá reservarse normalmente para los quesos de tamaño pequeño preenvasados o no y para los quesos presentados en cajitas conteniendo porciones envasadas o en lonchas.

Deberá tomarse un número suficiente de porciones, de lonchas o de piezas en general para obtener una muestra cuyo peso sea de 250 gramos como mínimo.

3. *Tratamiento y conservación.*

Inmediatamente después de la toma de muestras, éstas deberán colocarse en el recipiente adecuado, a no ser que se trate de porciones, lonchas, trozos o piezas enteras envasadas en recipientes pequeños para la venta al por menor, en cuyo caso dichos recipientes servirán al efecto. En el primer supuesto las muestras podrán cortarse en trozos para introducirlas en los recipientes, pero no deberán ser comprimidas ni desmenuzadas. A las muestras podrá añadirse una sustancia conservadora adecuada, siempre que no afecte al análisis subsiguiente, indicándose en la etiqueta y en los informes su naturaleza y cantidad utilizada.

Los recipientes que contengan las muestras deberán enviarse inmediatamente al laboratorio, en donde se iniciarán los análisis con la mayor rapidez posible.

Las muestras de queso deberán conservarse en forma tal que se evite la separación de la materia grasa o del agua, y si se trata de quesos de pasta blanda, se mantendrá a una temperatura comprendida entre 0° y 5° C.

Al preparar la muestra, sea cual fuere el método de toma de muestras que se haya empleado, deberá tenerse cuidado para no eliminar más que la capa superficial no comestible de queso, como son las partes mohosas y la corteza, salvo indicación en contrario.

ANEJO 8**A) Extracción de la grasa del queso**1. *Principio.*

Extracción de la grasa del queso mediante pentano o éter de petróleo.

2. *Material y aparatos.*

2.1. Mortero.

2.2. Aparato de extracción continuo.

2.3. Baño de agua.

3. Reactivos.

3.1. Sulfato sódico anhidro.

3.2. Pentano o éter de petróleo (por ejemplo, 40-60° C.).

4. Procedimiento.

Moler la muestra en un mortero con sulfato sódico anhidro hasta obtener una masa granulosa. Extraer la masa con pentano o éter de petróleo (se puede usar un aparato de extracción continuo) y evaporar el disolvente al baño de agua o a presión reducida.

5. Referencias.

Norma Internacional FIL-IDF 32:1.965.

B) Determinación del contenido en materia grasa

1. Principio.

El contenido de grasa se determina gravimétricamente por digestión del queso con ácido clorhídrico y subsiguiente extracción de la grasa de una solución ácido-alcohólica con la ayuda de éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y posterior pesada de los residuos.

La precisión del método es de 0,2 gramos de grasa por 100 gramos del producto.

2. Material y aparatos.

2.1. Balanza analítica.

2.2. Probetas o matraces de extracción adecuados, provistos de tapones de vidrio esmerilado o corcho; dispositivos de cierre que no puedan ser atacados por los disolventes utilizados. Si se usan tapones de corcho deberán ser de buena calidad, sometiéndolos a extracción sucesivamente con éter dietílico y éter de petróleo. Después se introducirán, al menos durante veinte minutos, en agua a una temperatura de 60° C., o superior, dejándose enfriar en agua de forma que estén saturados cuando se utilicen.

2.3. Matraces de paredes delgadas y bases planas de 150 a 250 ml. de capacidad.

2.4. Estufa de desecación, regulable, que permita trabajar a 102° C. ± 2° C. o una estufa de desecación por vacío (temperatura de 70° a 75° C., presión menor de 50 mm. de Hg.).

2.5. Perlas de vidrio o trozos de carburo de silicio, exento de grasa.

2.6. Baño de agua.

2.7. Hojas de película de celulosa, sin barnizar, solubles en ácido clorhídrico, de 0,03-0,05 mm. de espesor y de 50×75 milímetros de superficie, aproximadamente. Las películas de celulosa no deben afectar al resultado del análisis.

2.8. Aparato adecuado para la trituración de la muestra.

3. Reactivos.

3.1. Ácido clorhídrico del 25 por 100 (P/P) ($d_{20} = 1,125$).

3.2. Etanol del 96 por 100 (V/V) (6.1).

3.3. Éter dietílico, exento de peróxidos (6.2).

3.4. Éter de petróleo que destila a una temperatura que oscile entre 30° y 60° C.

3.5. La mezcla de disolventes se prepara poco antes de utilizarla, mezclando volúmenes iguales de 3.3 y 3.4 (6.3).

4. Procedimiento.

4.1. Preparación de la muestra. Antes de efectuar el análisis, eliminar la corteza, capa o superficie mohosa que recubre el queso, con objeto de obtener una muestra representativa del queso tal como se consume normalmente. Triturar la muestra con 2.8, mezclar la masa triturada rápidamente y, si es posible, triturarla por segunda vez y mezclarla de nuevo concienzudamente (6.4). Pasar la muestra preparada a un recipiente cerrado herméticamente hasta el momento del análisis, que se efectuará en el mismo día (6.5).

4.2. Determinación. Sacar el matraz 2.3 con 2.5 en la estufa durante un intervalo de media hora. Dejar que se enfríe el matraz a la temperatura ambiente de la balanza y pesar el matraz enfriado con aproximación de 0,1 mg.

Pesar, con aproximación de 1 mg. en el aparato de extracción 2.2 o en un vaso o matraz de 100 ml., de 1 a 3 g. de la muestra de queso preparada. La muestra del ensayo podrá también pesarse utilizando una lámina de celulosa 2.7, que posteriormente se plegará e introducirá en el tipo de vasija seleccionada.

Añadir de 8 a 10 ml. de ácido clorhídrico (según la forma del aparato de extracción) y agitar la vasija ligeramente en un baño de agua hirviendo o sobre una llama hasta que el queso esté completamente disuelto. Dejar la vasija en reposo durante veinte minutos en el baño de agua hirviendo y después enfriar, por ejemplo, en agua corriente.

Si la digestión del queso se ha hecho en el aparato de extracción, añadir 10 ml. de etanol y mezclar el contenido, removiéndolo ligeramente, pero de un modo homogéneo, en el aparato sin cerrar.

Si la digestión del queso se ha hecho en una vasija distinta del matraz de extracción verter el contenido de la vasija en este matraz. Enjuagarlo sucesivamente con 10 ml. de etanol, 25 ml. de éter dietílico y 25 ml. de éter de petróleo, vertiendo cada vez el disolvente en el matraz de extracción. Después de cada adición mezclar y agitar el matraz de extracción, según se indica a continuación.

Añadir 25 ml. de éter dietílico, cerrar el aparato y agitar vigorosamente, invirtiéndolo repetidamente durante un minuto. Enfriarlo, si es necesario, en agua corriente. Quitar el tapón cuidadosamente y añadir 25 ml. de éter de petróleo, empleando los primeros mililitros para enjuagar el tapón y la superficie interna del cuello del aparato, dejando que el líquido de los enjuagues penetre en el mismo. Cerrarlo, volviendo a colocar el tapón, agitar e invertirlo repetidamente durante treinta segundos; no debe agitar o invertirlo demasiado enérgicamente. Dejar el aparato en reposo hasta que la capa líquida superior esté completamente límpida y claramente separada de la capa acuosa. La separación podrá también efectuarse mediante el uso de una centrífuga adecuada 6.6. Quitar el tapón y enjuagarlo, así como también el interior del aparato con algunos mililitros de la mezcla de los disolventes, y dejar que los líquidos de los enjuagues penetren en el aparato. Trasvasar cuidadosamente al matraz 2.3 lo más completamente posible la capa superior por decantación o con ayuda de un sifón (6.7). Enjuagar el exterior y el interior del sifón con unos cuantos mililitros de la mezcla de disolventes. Dejar que los líquidos de los enjuagues de la parte exterior del aparato penetren en el matraz y que los líquidos de los enjuagues de la parte interior del cuello y del sifón penetren en el aparato de extracción. Hacer una segunda extracción repitiendo el procedimiento descrito anteriormente (desde la adición de 25 ml. de éter de petróleo), utilizando solamente 15 ml. de éter dietílico y 15 ml. de éter de petróleo. Hacer una tercera extracción, pero omitiendo el enjuague final.

Evaporar o destilar cuidadosamente la mayor cantidad posible de disolvente (incluido el etanol). Si el matraz es de poca capacidad, parte del disolvente tendrá que eliminarse en la forma citada anteriormente, después de cada extracción. Cuando haya desaparecido el olor a disolvente, calentar el matraz, apoyándolo sobre un lado durante una hora en la estufa. Dejar que el matraz se enfríe a la temperatura ambiente de la balanza y pesar con aproximación de 0,1 mg. Repetir las operaciones de calentar el matraz en estufa y pesar, calentando a intervalos de treinta a sesenta minutos, hasta que se obtenga una masa constante.

Añadir de 15 a 25 ml. de éter de petróleo, con objeto de verificar si la materia extraída es totalmente soluble. Calentar ligeramente y agitar el disolvente mediante un movimiento rotatorio, hasta que se haya disuelto toda la grasa. Cuando la materia extraída sea totalmente soluble en el éter de petróleo, la masa de grasa será la diferencia entre las pesadas del matraz 2.3 y de la masa constante. En caso contrario extraer completamente la grasa del matraz mediante lavados repetidos con éter de petróleo caliente, dejando que se deposite la materia no disuelta antes de cada decantación. Enjuagar tres veces la parte exterior del cuello del matraz. Calentar el matraz, apoyándolo sobre un lado, durante una hora, en la estufa y dejar que se enfríe a la temperatura ambiente de la balanza y pesar con aproximación de 0,1 mg. La masa de grasa será la diferencia entre la masa obtenida anteriormente y esta masa final.

4.3. Ensayo en blanco.

Al mismo tiempo que se determina el contenido de grasa de la muestra efectuar una determinación en blanco con 10 mililitros de agua destilada, empleando el mismo tipo de aparato de extracción, los mismos reactivos en las mismas cantidades y el mismo procedimiento. Si el resultado del ensayo en blanco excede de 0,5 mg., deberán comprobarse los reactivos, y el reactivo o reactivos impuros deberán purificarse o sustituirse.

5. Cálculos.

La masa, expresada en gramos, de la grasa extraída es:

$$(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)$$

y el contenido de grasa en la muestra, expresado en porcentaje de la masa, es:

$$\frac{(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)}{S} \times 100$$

siendo:

M_1 = masa, en gramos, del matraz con la materia grasa extraída.

M_2 = masa, en gramos, del matraz sin grasa.

B_1 = masa, en gramos, del matraz del ensayo en blanco después de eliminar los disolventes.

B_2 = masa, en gramos, del matraz del ensayo en blanco.

S = masa, en gramos, de la porción ensayada.

6. Observaciones.

6.1. Si no se dispone de etanol se puede utilizar etanol desnaturalizado con metanol, etilmetilcetona, benceno o éter de petróleo.

6.2. Para el ensayo de los peróxidos verter 10 ml. de éter en una pequeña probeta tapada con tapón de vidrio, previamente enjuagada con éter, añadir 1 ml. de solución al 10 por 100 de yoduro de potasio, recién preparada. Agitar y dejar reposar durante un minuto. No debe aparecer ningún color amarillo en ninguna de las capas. El éter dietílico podrá mantenerse exento de peróxidos añadiendo una lámina de cinc húmeda, que deberá sumergirse completamente en una solución ácida diluida de sulfato de cobre durante un minuto y después lavar con agua. Utilizar por litro una superficie de 80 centímetros cuadrados, aproximadamente, de lámina de cinc, cortarla en bandas suficientemente largas para que lleguen por lo menos hasta la mitad del recipiente.

6.3. La mezcla de disolvente podrá sustituirse en aquellos casos en que su utilización se haya previsto por éter dietílico o éter de petróleo.

6.4. Si la muestra no se pudiera triturar, mezclarla cuidadosamente mediante un amasado intenso.

6.5. En caso de que haya que retrasar inevitablemente esta operación, tomar todas las precauciones necesarias para asegurar la conservación adecuada de la muestra e impedir la condensación de la humedad en la superficie interior.

6.6. Cuando se utilice una centrífuga que no esté provista de un motor trifásico pueden producirse chispas, y entonces habrá que tomar las debidas precauciones para evitar explosiones o incendios, debido a la presencia de los vapores de éter; por ejemplo, en el caso de una rotura de un tubo.

6.7. Si el trasvase no se efectúa mediante un sifón, quizá sea necesario tener que añadir un poco de agua para elevar el plano intermedio entre las dos capas, con objeto de facilitar la decantación.

7. Referencias.

Código de Principios referente a la Leche y a los Productos Lácteos. Norma B-3. FIL-IDF-5A:1969.

ANEJO 9**Determinación del contenido de extracto seco****1. Principio.**

El extracto seco del queso y de los quesos fundidos es la masa, expresada en porcentaje ponderal, que queda después del proceso de desecación.

La precisión del método es de $\pm 0,1$ por 100.

2. Material y aparatos.

2.1. Balanza analítica, sensibilidad 0,1 mg.

2.2. Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico o cloruro de calcio).

2.3. Estufa de desecación que permita obtener una temperatura constante hasta 110° C.

2.4. Cápsulas de níquel o de aluminio de dos centímetros de altura, aproximadamente, y de seis a ocho centímetros de diámetro.

2.5. Arena de cuarzo de granos gruesos o arena marina purificada con ácido clorhídrico, lavada y calcinada.

2.6. Agitadores de vidrio con una extremidad plana.

3. Procedimiento.

Colocar 20 gramos de arena, aproximadamente, y un agitador de vidrio en la cápsula de níquel o de aluminio. Secar la cápsula con arena y el agitador en la estufa a 105° C., hasta peso constante. Dejar enfriar la cápsula en el desecador y pesar.

Colocar rápidamente en la cápsula, aproximadamente, tres gramos de la muestra de queso preparada y pesar de nuevo.

Triturar cuidadosamente la masa de queso con la arena con ayuda del agitador (4.1). Secar la cápsula en la estufa durante cuatro horas a 105° C. Dejar enfriar en el desecador y pesar.

Proseguir el secado hasta peso constante separando cada pesada por una permanencia en la estufa de media hora.

4. Observaciones.

4.1. Para los quesos que fundan a la temperatura de 105° C. en una masa córnea, se recomienda guardar primero la cápsula con la masa del queso triturado en el desecador durante dieciséis horas, a la presión atmosférica normal y a la temperatura del laboratorio. Se removerá de vez en cuando el contenido de la cápsula con el agitador, para evitar la formación de costras.

5. Referencias.

Federación Internacional de Lechería, Norma FIL-IDF 4: 1658.

§ 19

Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 170, de 17 de julio de 1987
Última modificación: 10 de marzo de 2011
Referencia: BOE-A-1987-16728

Norma derogada en todo lo referente al queso "Ibérico", con efectos de 11 de marzo de 2011, por la disposición derogatoria única del Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero. [Ref. BOE-A-2011-4396](#)

La Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueban las normas de calidad para los quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, establece, en su anexo 1, que podrán estipularse requisitos más específicos en normas individuales o de grupo de quesos, en cuyo caso se aplicarán dichos requisitos a la variedad particular o grupo de quesos en cuestión, con independencia a lo establecido con carácter general por la citada disposición.

Estimando que los quesos de mezclas de leches de oveja, vaca y cabra, denominados en estas norma «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta», reúnen características bien diferenciadas y han alcanzado entidad suficiente, parece oportuno dictar las referidas normas de composición y características específicas.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, dispone:

Primero.

Se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta» que figuran en los anexos 1, 2 y 3 de esta Orden, respectivamente.

Segundo.

Quedan exceptuados del cumplimiento de estas normas los quesos con reglamentación específica de denominación de origen.

Tercero.

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio español el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO 1**Norma de composición y características específicas para el queso «Hispánico»***1. Nombre del queso*

«Hispánico».

2. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir los requisitos de composición y características específicas que debe reunir el queso «Hispánico» elaborado únicamente con leches de oveja y de vaca.

3. Ambito de aplicación

Acogiéndose a lo dispuesto en el apartado 3 del anexo 1 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, la presente norma individual se aplica al queso «Hispánico». Todo queso que se comercialice con este nombre ha de cumplir con lo dispuesto específicamente en esta norma y con lo demás establecido con carácter general en el anexo 1 de la Orden ya citada.

*4. Factores esenciales de composición y calidad***4.1** Ingredientes necesarios.**4.1.1** Leches utilizadas:

Leche de oveja, mínimo 30 por 100 en volumen.

Leche de vaca mínimo 50 por 100 en volumen.

4.1.2 Cuajo u otras enzimas coagulantes autorizados.**4.1.3** Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de su fabricación.**4.2** Ingredientes optativos.

Solamente podrán utilizarse, en las dosis que se indican, los siguientes:

4.2.1 Fermentos lácticos.**4.2.2** Bija o achiote, en dosis máxima, de 600 mg/kg de producto terminado.**4.2.3 (Derogado)****4.3** Coadyuvantes tecnológicos.

Exclusivamente ceras, parafinas y materiales poliméricos con o sin colorantes, especialmente autorizados para el recubrimiento de la corteza

4.4 Composición.

Materia grasa: Contenido mínimo en el extracto seco 45 por 100 m/m.

Extracto seco: Contenido mínimo 55 por 100 m/m.

*5. Descripción del producto***5.1** Tipo: Queso de pasta no cocida y prensada de consistencia semidura.**5.2** Forma: Cilíndrica.**5.3** Dimensiones y pesos.**5.3.1** Dimensiones: Variables, sin sobrepasar 13 cm de altura y 26 cm de diámetro.

5.3.2 Pesos: Variables, sin sobrepasar 6 kg. Generalmente, entre 2,5 y 3,5 kg.

5.4 Corteza.

5.4.1 Consistencia: Dura.

5.4.2 Color: Amarillento. Si no se eliminan los mohos de su superficie, la coloración de la corteza puede presentar otras tonalidades, que en un proceso de oscurecimiento lleguen hasta el negro verdoso.

5.4.3 Aspecto: Seca y lisa. A veces recubierta con parafina, cera o plástico o envuelta en una película extensible de material macromolecular. En ocasiones, embadurnada con aceite de oliva.

5.5 Pasta.

5.5.1 Textura: Firme y compacta.

5.5.2 Color: Blanco amarillento.

5.6 Ojos.

5.6.1 Distribución: Cuando existen, regular o irregularmente repartidos, en número variable.

5.6.2 Forma: Esférica, alargada o irregular.

5.6.3 Dimensiones: Como máximo, del tamaño de un guisante.

5.6.4 Aspecto: Por lo general, mates; pueden ser más o menos brillantes si son esféricos.

6. Descripción del proceso de fabricación

6.1 Coagulación: Por cuajo u otras enzimas coagulantes autorizados.

6.2 Tratamiento térmico.

6.2.1 De la leche: La leche se pasteriza o no. La pasterización se realiza bien mediante calentamiento uniforme en flujo continuo durante no menos de 15 segundos a temperatura comprendida entre 72° C y 78° C o bien mediante calentamiento en reposo a los mínimos de 63° C y 30 minutos.

La coagulación se efectúa a 30° C en 15-20 minutos.

6.2.2 De la cuajada. Adquirida la debida consistencia, la cuajada se corta con lira de alambres o láminas espaciadas 1 ó 2 centímetros, en 8 a 10 minutos.

Dividida la cuajada se deja reposar 5 minutos. Seguidamente y agitando suavemente, se eleva gradualmente muy lentamente la temperatura hasta 35° C-36° C. Se prosigue la agitación, cada vez más enérgicamente, a esta temperatura, hasta que la cuajada quede reducida a fragmentos elásticos y consistentes del grosor de un grano de trigo, lo que aproximadamente requiere unos 30 minutos. Se deja reposar 10 minutos y posteriormente se extrae el suero.

6.3 Moldeado y prensado.

El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos.

El prensado se realiza a una temperatura entre 16 y 18° C durante 8 a 10 H y a una presión que va de 2 kg inicialmente a 8 kg, ambas por cada kilogramo que pese el queso.

Si se utilizan moldes microporosos, deberán disminuirse presiones y tiempos de prensado hasta obtener un efecto equivalente al obtenido siguiendo las indicaciones del párrafo anterior.

6.4 Salado.

Por inmersión en salmuera de cloruro sódico durante unas 48 horas, aproximadamente. La salmuera debe conservarse fresca, sin que la temperatura exceda de 12 ó 13° C.

Si para el moldeado y prensado se hubieran utilizado moldes microporosos, deberá disminuirse el tiempo de inmersión en salmuera hasta lograr la misma concentración de sal en el queso que la obtenida siguiendo las indicaciones del párrafo anterior.

6.5 Fermentación.

Por la acción de bacterias lácticas principalmente.

6.6 Maduración.

Entre 12 y 18° C con humedad relativa del 80-85 por 100, durante un mínimo de 30 días si se ha utilizado leche pasteurizada o durante un mínimo de 60 días si se utiliza leche no pasteurizada o pasteurizada fuera de la propia industria.

6.7 Otras características.

A veces se conserva el queso, después de su período de maduración, sumergido en aceite de oliva o mediante parafinado o plastificado de la corteza, o envasado al vacío, bajo película extensible de material macromolecular.

Este queso puede también venderse al consumidor en porciones o lonchas envasadas al vacío y protegidas por película extensible de material macromolecular, formando una unidad comercial.

7. Etiquetado y rotulación

7.1 Etiquetado.

De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 12.1 del anexo 1 de la Orden de Presidencia del Gobierno de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, en cada etiqueta de queso, amparado por esta norma, figurará obligatoriamente:

- La denominación «Queso Hispanico».
- La lista de todos los ingredientes citados en el apartado 4.1, excepto los que figuran en los apartados 4.1.2, 4.1.3 y 4.2.1, por orden decreciente de sus pesos en el momento de su incorporación al proceso de fabricación.

– Se indicará el contenido neto al envasar, expresado en gramos o en kilogramos.

Cuando el queso envasado esté constituido por varias porciones o elementos que no puedan ser objeto de venta por separado, sino que todos juntos formen la unidad comercial, se indicará el contenido neto de ésta al envasar y además el número de porciones o elementos.

Las piezas enteras quedan exceptuadas de indicar en ellas el contenido neto si se expresa en su etiquetado que el mismo se determinará en el momento de la venta en presencia del comprador, mediante la leyenda «Contenido neto en venta» o similar.

– Fecha de fabricación cuando se trate de queso elaborado con leche no pasteurizada. Se entenderá por fecha de fabricación la de finalización del proceso de salado descrito en el apartado 6.4. Se expresará mediante la leyenda «Fecha de fabricación», seguida del día, mes y año, en este orden.

– Identificación de la Empresa:

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o envasador o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea o del importador en el caso de países terceros.

Igualmente se hará constar el número de Registro Sanitario de la Empresa.

Cuando la elaboración de un queso se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

– Identificación del lote de fabricación.

– La indicación «elaborado con leche pasteurizada», si concurre esta circunstancia.

7.2 Rotulación.

Se atenderá exactamente a lo dispuesto en el anexo 1 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos.

ANEXO 2

Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico» (Derogado)

ANEXO 3

Norma de composición y características específicas para el queso «De la Mesta»

1. Nombre del queso

«De la Mesta».

2. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir los requisitos de composición y características específicas que debe reunir el queso «De la Mesta», elaborado con leches de oveja, vaca y, opcionalmente, cabra.

3. Ambito de aplicación

Acogiéndose a lo dispuesto en el apartado 3 del anexo 1 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, la presente norma individual se aplica al queso «De la Mesta». Todo queso que se comercialice con este nombre ha de cumplir con lo dispuesto específicamente en esta norma y con lo demás establecido con carácter general en el anexo 1 de la Orden ya citada.

4. Factores esenciales de composición y calidad

4.1 Ingredientes necesarios.

4.1.1 Leches utilizadas:

Leche de oveja, mínimo 75 por 100 en volumen.

Leche de vaca, mínimo 15 por 100 en volumen.

4.1.2 Cuajo u otras enzimas coagulantes autorizados.

4.1.3 Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de su fabricación.

4.2 Ingredientes optativos.

Solamente podrán utilizarse, en las dosis que se indican, los siguientes:

4.2.1 Leche de cabra: Máximo 5 por 100 en volumen.

4.2.2 Fermentos lácticos.

4.2.3 Bija o achiote, en dosis máxima, de 600 mg/kg de producto terminado.

4.2.4 (Derogado)

4.3 Coadyuvantes tecnológicos.

Exclusivamente ceras, parafinas y materiales poliméricos con o sin colorantes, especialmente autorizados para el recubrimiento de la corteza.

4.4 Composición.

Materia grasa: Contenido mínimo en el extracto seco 50 por 100 m/m.

Extracto seco: Contenido mínimo 55 por 100 m/m.

5. Descripción del producto

5.1 Tipo: Queso de pasta no cocida y prensada de consistencia semidura.

5.2 Forma: Cilíndrica.

5.3 Dimensiones y pesos.

5.3.1 Dimensiones: Variables, sin sobrepasar 12 cm de altura y 22 cm de diámetro.

5.3.2 Pesos: Variables, sin sobrepasar 3,5 kg. Generalmente, entre 2 y 3,5 kg.

5.4 Corteza.

5.4.1 Consistencia: Dura.

5.4.2 Color: Amarillento. Si no se eliminan los mohos de su superficie, la coloración de la corteza puede presentar otras tonalidades, que en un proceso de oscurecimiento lleguen hasta el negro verdoso.

5.4.3 Aspecto: Seca y lisa. A veces recubierta con parafina, cera o plástico o envuelta en una película extensible de material macromolecular. En ocasiones, embadurnada con aceite de oliva.

5.5 Pasta.

5.5.1 Textura: Firme y compacta.

5.5.2 Color: Blanco amarillento.

5.6 Ojos.

5.6.1 Distribución: Cuando existen, regular o irregularmente repartidos, en número variable.

5.6.2 Forma Esférica, alargada o irregular.

5.6.3 Dimensiones: Como máximo, del tamaño de un guisante.

5.6.4 Aspecto: Por lo general, mates; pueden ser más o menos brillantes si son esféricos.

6. Descripción del proceso de fabricación

6.1 Coagulación: Por cuajo u otras enzimas coagulantes autorizados.

6.2 Tratamiento térmico.

6.2.1 De la leche: La leche se pasteuriza o no. La pasteurización se realiza bien mediante calentamiento uniforme en flujo continuo durante no menos de 15 segundos a temperatura comprendida entre 72° C y 78° C o bien mediante calentamiento en reposo a los mínimos de 63° C y 30 minutos.

La coagulación se efectúa entre 28 y 32° C durante 45 o 60 minutos.

6.2.2 De la cuajada: Adquirida la debida consistencia, la cuajada se corta con lira de alambres o láminas espaciadas 1 ó 2 centímetros, en 8 a 10 minutos.

Dividida la cuajada se deja reposar 5 minutos. Seguidamente y agitando suavemente, se eleva gradualmente la temperatura hasta 40° C en unos 25 a 30 minutos. Se prosigue la agitación, cada vez más enérgicamente, a esta temperatura, hasta que los granos de la cuajada del grosor de un grano de trigo, hayan adquirido la debida sequedad y consistencia, lo que aproximadamente requiere unos 30 minutos.

Se deja reposar 10 minutos y posteriormente se extrae el suero.

6.3 Moldeado y prensado.

El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos.

El prensado se realiza a una temperatura entre 16 y 18° C durante 8 a 10 horas y a una presión que va de 2 kg inicialmente a 10 kg, ambas por cada kilogramo que pese el queso.

Si se utilizan moldes microporosos, deberán disminuirse presiones y tiempos de prensado hasta obtener un efecto equivalente al obtenido siguiendo las indicaciones del párrafo anterior.

6.4 Salado.

Por salado en seco o inmersión en salmuera de cloruro sódico durante unas 48 horas, aproximadamente, en ambos casos. La salmuera debe conservarse fresca, sin que la temperatura exceda de 12 ó 13° C.

Si para el moldeado y prensado se hubieran utilizado moldes microporosos, deberá disminuirse el tiempo de salado hasta lograr la misma concentración de sal en el queso que la obtenida siguiendo las indicaciones del párrafo anterior.

6.5 Fermentación.

Por la acción de bacterias lácticas principalmente.

6.6 Maduración.

Entre 12 y 18° C, con humedad relativa del 80-85 por 100, durante un mínimo de 30 días, si se ha utilizado leche pasteurizada, o durante un mínimo de 60 días, si se utiliza leche no pasteurizada o pasteurizada fuera de la propia industria.

6.7 Otras características.

A veces se conserva el queso, después de su periodo de maduración, sumergido en aceite de oliva o mediante parafinado o plastificado de la corteza, o envasado al vacío, bajo película extensible de material macromolecular.

Este queso puede también venderse al consumidor en porciones o lonchas envasadas al vacío y protegidas por película extensible de material macromolecular, fomando una unidad comercial.

7. Etiquetado y rotulación

7.1 Etiquetado.

De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 12.1 del anexo 1 de la Orden de Presidencia del Gobierno de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, en toda etiqueta de queso, amparado por esta norma, figurará obligatoriamente:

- La denominación «Queso De la Mesta».
- La lista de todos los ingredientes citados en el apartado 4.1, excepto los que figuran en los apartados 4.1.2, 4.1.3 y 4.2.2, por orden decreciente de sus pesos en el momento de su incorporación al proceso de fabricación.

- Se indicará el contenido neto al envasar, expresado en gramos o en kilogramos.

Cuando el queso envasado esté constituido por varias porciones o elementos que no puedan ser objeto de venta por separado, sino que todos juntos formen la unidad comercial, se indicará el contenido neto de ésta al envasar y además el número de porciones o elementos.

Las piezas enteras quedan exceptuadas de indicar en ellas el contenido neto si se expresa en su etiquetado que el mismo se determinará en el momento de la venta, en presencia del comprador, mediante a leyenda «Contenido neto en venta» o similar.

- Fecha de fabricación cuando se trate de queso elaborado con leche no pasteurizada. Se entenderá por fecha de fabricación la de finalización del proceso de salado descrito en el apartado 6.4. Se expresará mediante la leyenda «Fecha de fabricación», seguida del día, mes y año, en este orden.

- Identificación de la Empresa:

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o envasador o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea o del importador en el caso de países terceros.

Igualmente se hará constar el número de Registro Sanitario de la Empresa.

Cuando la elaboración de un queso se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por...».

- Identificación del lote de fabricación.
- La indicación «elaborado con leche pasteurizada», si concurre esta circunstancia.

7.2 Rotulación.

§ 19 Normas de composición y características quesos «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta»

Se atenderá exactamente a lo dispuesto en el anexo 1 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos.

§ 20

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 239, de 6 de octubre de 2006
Última modificación: 12 de septiembre de 2015
Referencia: BOE-A-2006-17436

El Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, establece la normativa relativa a los quesos en la sección 2.ª, «Derivados de la leche» perteneciente al capítulo XV, «leches y derivados».

Dicha normativa se complementa con lo establecido por la Orden de 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior, modificada por las Órdenes de 8 de mayo de 1987, de 3 de mayo de 1988 y de 20 de mayo de 1994.

Asimismo, son aplicables diversas disposiciones estatales y comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los productos lácteos y con los alimentos en general, siendo también de referencia las normas del «Codex Alimentarius» relativas a quesos y quesos fundidos.

Esta dispersión normativa hace necesaria una unificación para su mejor concreción y aplicación, lo que se realiza a través de esta norma, que además se adapta a la situación actual, favoreciendo la competencia y la defensa de los derechos de los consumidores.

Como consecuencia de lo anterior, se derogan varios preceptos de la sección 2.ª, del capítulo XV, del Código Alimentario Español, así como de la mencionada Orden de 29 de noviembre de 1985, para establecer nuevas normas de calidad para los quesos y quesos fundidos, que se recogen en los anexos I y II de este real decreto.

Estas normas de calidad están destinadas a los quesos y quesos fundidos elaborados en España.

En el proceso de tramitación de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Además, ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

En su virtud, a propuesta de las Ministras de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 29 de septiembre de 2006,

DISPONGO:

Artículo único. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Se aprueban las normas de calidad para los quesos y quesos fundidos elaborados en España que estén destinados a su comercialización, recogidas, respectivamente, en los anexos I y II de este real decreto.

Todos los quesos elaborados en España incluso los que utilicen el nombre de alguna variedad de queso, española o extranjera, deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma general. Aquellas variedades que tuvieran norma específica deberán, además, cumplir lo establecido en dicha norma y, en su defecto, los usos y prácticas tradicionales ligadas a dicha variedad.

No obstante, como excepción a lo indicado en el párrafo anterior, en los quesos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas o Indicaciones Geográficas Protegidas prevalecerán las características diferenciales establecidas en los correspondientes pliegos de condiciones.

Este real decreto se aplica sin perjuicio de las normas sanitarias y otras disposiciones específicas que afecten a la producción y comercialización de los quesos y quesos fundidos.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de este real decreto no se aplicarán a los quesos y quesos fundidos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) y Turquía.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Los productos objeto de este real decreto que no se ajusten a lo dispuesto en él, podrán seguir comercializándose durante los seis meses siguientes a la fecha de su publicación, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto y, en particular:

Los artículos 3.15.26, 3.15.27, 3.15.28, 3.15.29, 3.15.30, 3.15.31, 3.15.32 y 3.15.33, de la Sección 2.^a, del Capítulo XV, del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

La Orden de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuyen al Estado competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad respectivamente.

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».

ANEXO I

Norma de calidad para los quesos

1. Definición.

Se entiende por queso el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

2. Denominaciones.

La denominación de los productos objeto de esta norma, a excepción de las variedades de queso que tengan norma específica que utilizarán la denominación prevista, será «Queso» que deberá completarse, según corresponda, con las siguientes indicaciones:

2.1 Según el origen de la leche:

Los quesos que no tengan una denominación concreta o aquellos que aun teniéndola no estén protegidos por una norma individual de composición y características específicas, que se fabriquen con leche distinta de la de vaca, deberán incluir en su denominación después de la palabra «queso» la indicación de la especie que corresponda.

Los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra queso, la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones. Esta denominación podrá reemplazarse por la de «Queso de mezcla».

2.2 Atendiendo a su maduración, los quesos se denominarán de la siguiente forma:

2.2.1 Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

2.2.2 Queso blanco pasteurizado: es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

2.2.3 Queso madurado: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

La palabra madurado podrá sustituirse por los calificativos según el grado de maduración alcanzado por el producto a la salida de fábrica que figuran en el siguiente cuadro:

Denominaciones facultativas	Peso > 1,5 kg	Peso ≤ 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Tierno	7	
Semicurado	35	20
Curado	105	45
Viejo	180	100
Añejo	270	

2.2.4 Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes. Dicha denominación podrá sustituirse por la de «queso azul» o «queso de pasta azul», cuando corresponda.

2.3 (Suprimido)

3. Factores esenciales de composición y calidad.

3.1 Ingredientes esenciales.

3.1.1 Leche, leche total o parcialmente desnatada, nata y suero de mantequilla.

3.1.2 Cuajo, quimosina y otros coagulantes de leche de origen animal, vegetal o microbiano, que cumplan la Orden de 14 de enero de 1988, por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.

3.1.3 Fermentos lácticos, de acuerdo con el tipo, clase o calidad del queso, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.

3.1.4 Mohos, levaduras y cultivos microbianos adecuados para la maduración de quesos inoculados con ellos, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.

3.2 Ingredientes facultativos.

3.2.1 Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de fabricación.

3.2.2 Sustancias aromáticas autorizadas.

3.2.3 Especies, condimentos y alimentos con incidencia organoléptica apreciable, en proporción suficiente para caracterizar el producto, pero inferior al treinta por ciento masa/masa sobre el producto terminado.

3.2.4 Sacarosa, y glucosa, solas o en combinación, exclusivamente en quesos frescos y quesos blancos pasterizados, en dosis no superior al 17 por ciento masa/masa, quedando incluido este porcentaje en el indicado en 3.2.3.

3.2.5 Gelatina en cantidad máxima de 5 g/Kg. de queso y solamente en quesos frescos y quesos blancos pasterizados.

3.2.6 Leche en polvo, para el ajuste del extracto seco lácteo, en porcentaje máximo del 5 por ciento masa/masa sobre dicho extracto.

3.2.7. Otros productos obtenidos de la leche y que sean propios de su composición, incluidos la caseína y los caseinatos, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

3.3 Características físico químicas.

Para los quesos elaborados con leche de vaca, cabra y oveja, el límite mínimo de colesterol, dentro de los esteroides, será de un 98 por ciento sobre la fracción esterólica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

4. Aditivos autorizados.

(Suprimido)

5. Recubrimiento y tratamiento de superficie:

a) Para el recubrimiento de los quesos podrán usarse, otros ingredientes utilizados en alimentación humana o, en su caso, autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 258/97, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

b) Podrán someterse a ahumado tradicional mediante humo procedente de la combustión de la madera aplicado directamente en la superficie.

c) Exclusivamente para quesos madurados, en el tratamiento de la corteza podrán utilizarse: ceras, parafinas, materiales poliméricos con o sin colorantes, aceites minerales especialmente preparados y otros materiales autorizados para tal fin.

6. Prohibiciones.

Queda expresamente prohibido:

6.1 La presencia en el queso de grasas, proteínas o ambas, distintas a las de la propia leche.

6.2 La comercialización de queso rallado o en polvo, a granel, así como su venta fuera del envase original.

6.3 La venta de quesos con un extracto seco lácteo inferior al 15 por ciento, expresado en masa/masa sobre el producto terminado.

7. Etiquetado.

Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor, el etiquetado de los quesos se ajustará además a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

El etiquetado de los quesos que se comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza y sin recubrir por un envase, cumplirá los mismos requisitos que los exigidos a los quesos envasados, a excepción de la mención de la información nutricional obligatoria, sin perjuicio de las obligaciones derivadas del

Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de diciembre de 2006.

7.1 Denominación de venta.

Será la prevista en el punto 2.

En el caso de que se incorpore algún ingrediente de los indicados en el punto 3.2.3, la denominación se completará agregando la palabra «con» seguida del nombre del ingrediente o ingredientes añadidos.

7.2 Lista de ingredientes.

Los quesos elaborados con mezcla de leches de distintas especies que utilicen la denominación «Queso de mezcla», indicarán las especies animales, de las que proceda la leche empleada, en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto, acompañadas de sus porcentajes mínimos presentes en la mezcla.

7.3 Contenido de materia grasa.

Se indicará el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos de producto acabado que se corresponderá con el que contenga el producto a la salida de fábrica. Sin embargo, esta mención no es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

7.4. El etiquetado de los productos definidos en esta norma, además de las declaraciones nutricionales acordes con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, podrá incluir, facultativamente, las menciones, graso y extragrasso, de acuerdo con las siguientes condiciones:

Graso: Cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

Extragrasso: Cuando el queso contenga un mínimo de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

ANEXO II

Norma de calidad para los quesos fundidos

1. Definición.

Se entiende por queso fundido el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, de una o más variedades de queso con o sin adición de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios.

2. Denominaciones.

La denominación «queso fundido» queda reservada al producto que contenga un extracto seco total mínimo del 35 por ciento masa/masa, con la excepción de lo indicado en el apartado 2.3.

La denominación «queso fundido» podrá completarse, según corresponda, con las siguientes indicaciones:

2.1 (Suprimido)

2.2 El nombre de una variedad de queso, siempre que esta constituya al menos el 50 por ciento de las materias primas. El queso de la citada variedad deberá representar como mínimo el 75 por ciento de la mezcla de quesos utilizados en la elaboración del producto, debiendo pertenecer el 25 por ciento restante a una variedad o variedades similares.

Los nombres de más de una variedad siempre que únicamente se hayan utilizado dichas variedades y que al menos constituyan el 50 por ciento de las materias primas. Ninguna de ellas podrá representar un porcentaje inferior al 10 por ciento de las materias primas.

Todo ello sin perjuicio de la protección otorgada por el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

2.3 La expresión «para untar» o «para extender» podrá también formar parte de la denominación, cuando el queso fundido se destine a este fin, si el extracto seco total es como mínimo del 30 por ciento masa/masa.

3. Factores esenciales de composición y calidad.

3.1 Ingredientes esenciales: Queso.

3.2 Ingredientes facultativos.

3.2.1 Productos lácteos en cantidad limitada por el porcentaje de lactosa, que no excederá del 6 por ciento, expresado en masa/masa sobre el producto terminado, descontando los ingredientes de 3.2.3 y 3.2.4.

3.2.2 Cloruro sódico en dosis limitadas por la buena práctica de fabricación.

3.2.3 Sustancias aromáticas autorizadas.

3.2.4 Especies, condimentos y alimentos, con incidencia organoléptica apreciable, siempre que no excedan del 30 por ciento en masa sobre el producto terminado.

3.3 Características físico químicas.

Para quesos fundidos sin las adiciones contempladas en el apartado 3.2.3 y 3.2.4, el límite mínimo de colesterol, dentro de los esteroides, será de un 98 por ciento sobre la fracción esterólica del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

4. Aditivos autorizados.

(Suprimido)

5. Prohibiciones.

Queda expresamente prohibido:

5.1 Cualquier manipulación en la elaboración de queso fundido que tienda a sustituir, total o parcialmente, la grasa, las proteínas o ambas procedentes de la leche por otras distintas.

5.2 La comercialización de queso fundido rallado o en polvo, a granel, así como su venta fuera de su envase original.

6. Etiquetado.

Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor, el etiquetado de los quesos fundidos se ajustará además a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

6.1 Denominación de venta.

La denominación de venta se indicará de acuerdo con lo establecido en el punto 2.

Los quesos fundidos previstos en el punto 2.2 se designarán como «queso fundido...» «queso...fundido» o «...fundido», rellenando el espacio con el nombre de la variedad. En el caso de indicar más de una variedad éstas se designarán por orden decreciente de proporciones.

Cuando se incorpore algún ingrediente de los indicados en el punto 3.2.4, la denominación se completará agregando la palabra «con», seguida del nombre del ingrediente o ingredientes añadidos.

6.2 Contenido de materia grasa.

Se indicará el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos de producto acabado que se corresponderá con el que contenga el producto a la salida de fábrica. Sin embargo, esta mención no es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

6.3 El etiquetado de los productos definidos en esta norma, además de las declaraciones nutricionales acordes con el Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos,

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS
§ 20 Normas de calidad para quesos y quesos fundidos

podrá incluir, facultativamente, las menciones, graso y extragraso, de acuerdo con las siguientes condiciones:

Graso: cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

Extragraso: cuando el queso contenga un mínimo de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

§ 21

Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso "Ibérico"

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 59, de 10 de marzo de 2011
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2011-4396

La Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior, establece en su anexo 2 la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico».

Tal y como indica el título de la mencionada orden, se trata de una norma de calidad, quedando exceptuados expresamente de su cumplimiento los quesos protegidos por una denominación de origen o indicación geográfica protegida, que tienen normativa específica.

Dicha norma fue modificada, en lo relativo a aditivos, por el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, posteriormente derogado por Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Las características de composición y calidad del queso «Ibérico» están definidas en el anexo 2 de la mencionada Orden, principalmente, por la proporción de las leches de vaca, cabra y oveja, presentes en la mezcla utilizada como materia prima que son las que caracterizan el producto y determinan sus cualidades organolépticas.

Las circunstancias del mercado, especialmente de la demanda para exportación, han variado a lo largo de los años, en lo que se refiere a aspectos relacionados con dichas características organolépticas.

La producción de materia prima y sus utilidades también han evolucionado desde la publicación de la citada norma, por lo que la composición de la mezcla establecida en la norma actual no se corresponde con la disponibilidad real de leche de alguna de las especies como la cabra que, en algunas zonas de España, se encuentra sometida a una gran estacionalidad productiva. Por ello, se ha reducido el porcentaje de leche de cabra al mismo tiempo que se ha aumentado el de leche de oveja.

Ello hace necesario modificar aspectos relacionados con la composición, presentación y formas de comercialización del queso «Ibérico», en particular mediante una nueva relación de proporciones de los diferentes tipos de leche presentes en la mezcla.

§ 21 Norma de composición y características específicas para el queso "Ibérico"

Por otra parte, dicha variedad de queso debe ajustarse a las disposiciones generales sobre la materia, recientemente actualizadas, mediante Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Asimismo, son aplicables diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los productos lácteos y con los alimentos en general, que inciden sobre determinados aspectos regulados por la mencionada norma, dejándolos sin aplicación.

Todo ello hace necesaria la actualización de la norma del queso «Ibérico», con objeto de adaptarla a la situación actual y contribuir al desarrollo del comercio en condiciones de competencia leal.

En la tramitación de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas y los representantes de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta conjunta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y de la Ministra de Sanidad, Política Social e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de febrero de 2011,

DISPONGO:

Artículo único. *Objeto de la norma.*

Se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico» que figura en el anexo.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente norma no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Los productos etiquetados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en el mismo, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias, siempre que cumplan con las disposiciones aplicables antes de su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación de normas.*

Se deroga la Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispanico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior, en todo lo referente al queso «Ibérico» y, en particular, el anexo 2.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución que atribuye al Estado competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

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».

ANEXO

Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico»

1. Denominación

Queso «Ibérico».

2. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir los requisitos de composición y características específicas que debe reunir el queso «Ibérico», elaborado con leche de vaca, oveja y cabra.

3. Ámbito de aplicación

De acuerdo con lo previsto en el apartado 2 del anexo I del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, la presente norma individual se aplica al queso «Ibérico». Todo queso que se comercialice con este nombre ha de cumplir con lo dispuesto específicamente en esta norma y con las normas de carácter general establecidas en el anexo I del citado real decreto.

4. Factores esenciales de composición y calidad

4.1 Ingredientes esenciales.

4.1.1 Leches utilizadas:

Leche de vaca, máximo 50 %.

Leche de cabra, mínimo 15 %.

Leche de oveja, mínimo 15 %.

4.1.2 Cuajo, quimosina y otros coagulantes de leche de origen animal, vegetal o microbiano, que cumplan la Orden de 14 de enero de 1988, por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.

4.1.3 Fermentos lácticos, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.

4.2 Ingredientes facultativos. Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de fabricación.

4.3 Composición.

Extracto seco mínimo: 55 por 100 m/m.

5. Descripción del producto

5.1 Queso de pasta prensada no cocida, de consistencia semidura a dura, de forma cilíndrica, con dimensiones variables, de altura comprendida entre 7 cm y 12 cm y de diámetro entre 9 cm y 24 cm y pesos variables, sin sobrepasar 4 kg.

5.2 Corteza de consistencia semidura a dura y aspecto seco, con coloración que puede presentar tonalidades variables desde el blanco amarillento hasta el negro verdoso. Presentará una superficie lisa o bien las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y las impresiones de la flor en las caras planas.

5.3 Pasta de textura firme y compacta y color blanco amarillento.

6. Descripción del proceso de fabricación

6.1 Coagulación: Por cuajo u otros enzimas autorizados.

La coagulación se efectuará entre 28 °C y 32 °C en un tiempo inferior a 45 minutos. Una vez que la cuajada ha adquirido la debida consistencia se procede al corte de la misma hasta lograr el tamaño adecuado.

Dividida la cuajada se deja reposar 5 minutos, pudiéndose extraer parte del suero. Seguidamente y agitando suavemente se eleva gradual y muy lentamente la temperatura hasta 36-38 °C. Se prosigue la agitación, cada vez más enérgicamente, a esta temperatura, hasta que la cuajada quede reducida a fragmentos elásticos y consistentes del grosor de un grano de trigo, lo que aproximadamente requiere unos 30 minutos.

6.2 Moldeado y prensado.

Se realizará en moldes adecuados a las formas y dimensiones características de este queso descritas en el apartado 5.

El prensado se realizará en prensas adecuadas, utilizando tiempos y presiones necesarias, con el fin de que el pH alcanzado al final del proceso de prensado esté comprendido entre 5,0 y 5,5.

6.3 Salado.

Por inmersión en salmuera de cloruro sódico durante el tiempo necesario, de acuerdo con la temperatura y la concentración de la misma, no debiendo superar las 48 horas. El contenido de cloruro sódico en el queso, al final del proceso, será como máximo del 2,5 %.

6.4 Fermentación.

Por la acción de bacterias lácticas, principalmente.

6.5 Maduración.

Entre 12 °C y 16 °C, con humedad relativa del 75-90 por 100 en el proceso de secado al que seguirá un proceso de curación entre 4 °C y 10 °C, con la misma humedad relativa.

6.6 Otras características.

Después de su periodo de maduración el queso se puede conservar sumergido en aceite de oliva o envasado al vacío.

Para su comercialización este queso puede también presentarse en porciones, tacos, lonchas y rallado, siempre y cuando se encuentre envasado.

§ 22

Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática
«BOE» núm. 299, de 14 de diciembre de 2022
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2022-21135

La reglamentación comunitaria en materia de higiene alimentaria en el sector productor de leche ha sido desarrollada por tres normas nacionales y sus respectivas modificaciones. Dicha reglamentación recoge, entre otras obligaciones, la de poner en práctica sistemas que permitan asegurar la trazabilidad de la leche de vaca y regula normas generales y específicas relativas a la higiene de la producción de leche cruda y para la realización de los controles oficiales.

La primera norma nacional que desarrolló este marco de la Unión Europea fue el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, que estableció las bases del sistema de trazabilidad para la leche en nuestro país y creó un registro informatizado llamado «base de datos Letra Q».

Posteriormente el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, que desarrolla dicho marco a efectos de los controles mínimos obligatorios que deben realizar los operadores económicos vinculados a la producción de la leche cruda de vaca en todas sus etapas, así como para que todos los operadores y laboratorios del sector lácteo actúen de manera homogénea. Además, este real decreto establecía las bases para el sistema de controles oficiales a ejecutar por las autoridades competentes, y completaba el sistema de información «base de datos Letra Q» con el Módulo de Calidad.

Con el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, se estableció una regulación similar para el sector productor lácteo ovino y caprino.

Además, dichos reales decretos han sido modificados en varias ocasiones por el Real Decreto 1600/2011, de 4 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, y el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo;

por el Real Decreto 198/2017, de 3 de marzo, por el que se modifican el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, el Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y el Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano; por el Real Decreto 191/2018, de 6 de abril, por el que se establece la transmisión electrónica de datos de las prescripciones veterinarias de antibióticos destinados a animales productores de alimentos para consumo humano, y se modifican diversos reales decretos en materia de ganadería; y, por último, por el Real Decreto 95/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen las condiciones de contratación en el sector lácteo y se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores y de las organizaciones interprofesionales en el sector, y por el que se modifican varios reales decretos de aplicación al sector lácteo.

En virtud de lo anteriormente expuesto, la regulación de la producción láctea se encontraba dispersa en varios actos normativos, y, por ello, se ha considerado imprescindible proceder a una refundición normativa, que proporcione mayor claridad, accesibilidad y reducción al mínimo de las cargas administrativas.

La experiencia adquirida en este campo ha hecho posible identificar las carencias del mismo y proceder a las modificaciones necesarias para hacer el sistema más eficiente, mejorando de esta forma el flujo de información.

Por un lado, la trazabilidad se sigue considerando una herramienta fundamental en el ámbito de la sanidad animal. Por ese motivo, y dado que la normativa anterior sólo afectaba al ganado vacuno y no al resto de las especies, a través de este real decreto se ha ampliado esta regulación a todas las especies de hembras domésticas, con el objetivo de tener una información detallada acerca de los movimientos que se llevan a cabo en relación con la leche, de especies distintas al vacuno. Con el objeto de reducir las cargas administrativas generadas, este real decreto incluye dentro de su ámbito únicamente la trazabilidad hasta la primera descarga de leche en el centro lácteo de primera descarga, sin menoscabo de la seguridad alimentaria, y teniendo en cuenta la obligatoriedad de las industrias alimentarias de tener su propia trazabilidad y cumplir las obligaciones de notificación en materia de enfermedades de declaración obligatoria, según la normativa de la Unión Europea, directamente aplicable.

Por otro lado, en relación con el control higiénico-sanitario de la leche, el sistema actual de control de estos parámetros higiénico-sanitarios y de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano, ha cumplido sus objetivos en estos años, gracias a la implicación tanto del sector como de las administraciones involucradas. Con el fin de seguir garantizando un control higiénico-sanitario adecuado sobre dicho producto, se mantiene la necesidad de llevar a cabo una toma de muestras periódica en la explotación, así como en la cisterna a la llegada al centro lácteo de primera descarga. Sin embargo, el problema creciente de las resistencias antimicrobianas ha hecho necesario incluir la posibilidad de reforzar este control incluyendo la posibilidad de que la autoridad competente, basándose en criterios de riesgo, pueda aumentar el número de muestras mensual que se deben analizar frente a la presencia de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano de un productor.

Además, cabe mencionar, en relación al control higiénico-sanitario de la leche, que mediante el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, se ha regulado el uso de leche que no cumple determinados criterios de células somáticas o gérmenes con base en lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen

animal. El mencionado real decreto establece una serie de excepciones con el fin de que los productores de leche cruda, con el permiso de la autoridad competente, puedan continuar entregando la leche si se destina a determinados usos, garantizando una aplicación armonizada en todo el territorio, favoreciendo la unidad de mercado.

En cuanto a la calidad de la leche, aspecto de gran importancia para el sector agroalimentario, se mantiene la necesidad de determinar la grasa, proteína y extracto seco magro en las muestras obtenidas, y la comunicación al ganadero y al operador de estos parámetros, calculados con base en la misma muestra que los parámetros sanitarios. Sin embargo, no es necesaria la comunicación a la «base de datos Letra Q».

Asimismo, se considera necesario definir la figura del primer comprador que será el responsable de la toma de muestras. Debido a la importancia del papel de esta figura, es necesario establecer que reciban la comunicación de los resultados tras la recogida de la leche en la explotación. Esta figura, que equivale a la figura de primer comprador, según lo establecido en el Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra, se considera que es la figura más adecuada para realizar estos controles.

El Reglamento (UE) 2017/2460 de la Comisión, de 30 de octubre de 2017, que modifica el anexo VII del Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, en lo relativo a la lista de laboratorios de referencia de la Unión, revocó la antigua red europea de laboratorios de leche y productos lácteos por entender que ya no eran necesarias sus funciones de ofrecer métodos analíticos y velar por un enfoque común de las pruebas de aptitud interlaboratorios, porque actualmente están muy asentados los conocimientos teóricos y prácticos para la realización de estos análisis. Sin perjuicio de ello, se mantiene la designación del Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sito en Santander, para ciertos parámetros.

Además, el Real Decreto 95/2019, de 1 de marzo, modifica el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, para introducir una actualización de carácter técnico, como es el método de cálculo de los gérmenes totales (UFC/ml) con base en los resultados de un estudio realizado por el Laboratorio Europeo de Referencia para la leche y los productos lácteos.

Dado el carácter marcadamente técnico de esta disposición, se considera ajustada su adopción mediante real decreto.

Las disposiciones del presente real decreto tendrán el carácter de normativa básica estatal, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, reglas 13.^a y 16.^a de la Constitución Española, que atribuyen al Estado, respectivamente, la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad.

Este real decreto se dicta en virtud de la habilitación contemplada en la disposición final quinta de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, y en la disposición final quinta de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En la tramitación de este real decreto se ha consultado a las comunidades autónomas, a las entidades representativas de los sectores afectados y a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

También ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

Asimismo, en cumplimiento de lo previsto en la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, el proyecto de real decreto ha sido sometido al procedimiento de audiencia e información públicas y se adecúa a los principios de buena regulación a que se refiere el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, de acuerdo con los principios de necesidad y eficacia, se

justifica esta norma en la necesidad de establecer una gestión adecuada que controle los riesgos en la salud pública y la salud animal de la actividad ganadera de producción de leche. Se cumple el principio de proporcionalidad, y la regulación se limita al mínimo imprescindible para controlar dichos riesgos. En cuanto al principio de seguridad jurídica, la norma se inserta coherentemente en el ordenamiento nacional y de la Unión Europea. El principio de transparencia se ha respetado igualmente, puesto que este real decreto ha sido sometido al procedimiento de información y participación pública del artículo 26.6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno. Finalmente, en aplicación del principio de eficiencia, se limitan las cargas administrativas a las imprescindibles para la consecución de los fines descritos, reduciéndose las mismas con respecto a la normativa vigente hasta el momento.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Ministro de Consumo, con la aprobación previa de la Ministra de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 29 de noviembre de 2022,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto tiene por objeto establecer:

a) La identificación y registro de los agentes que produzcan, transporten, recojan o mantengan leche cruda producida y recogida directamente de las explotaciones, así como de todos los contenedores, sean tanques o cisternas, utilizados hasta la llegada al centro lácteo de primera descarga o centro de transformación de pequeña capacidad.

b) El registro de movimientos de leche cruda que tengan lugar entre los agentes y contenedores registrados, así como del rechazo de la leche en caso de que ésta no sea apta para el consumo.

c) Los controles mínimos que deben realizar de manera obligatoria los agentes del sector lácteo para garantizar que la explotación cumple los requisitos higiénico-sanitarios de producción de leche, y las actuaciones en caso de detectarse en los controles realizados algún incumplimiento de estos requisitos.

d) Las condiciones en las que deben tomar, transportar y analizar las muestras de leche cruda procedentes de los tanques de las explotaciones y de las cisternas de transporte de leche.

e) Las condiciones que deben cumplir los laboratorios de análisis de muestras de leche cruda para dar cumplimiento al sistema de controles establecido en este real decreto.

f) Las bases para la realización de los controles oficiales en el ámbito de las exigencias de calidad higiénico-sanitaria de la leche cruda.

g) Los registros e información para la identificación y registro de los resultados de las muestras de leche cruda tomadas de los tanques de las explotaciones y cisternas de transporte de leche, que deben incluirse en la «base de datos Letra Q», establecida en el artículo 9.

2. Este real decreto será de aplicación en todo el territorio nacional.

Artículo 2. *Definiciones.*

1. A los efectos de este real decreto, serán de aplicación las definiciones previstas en el artículo 3 de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal; en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas

específicas de higiene de los productos alimenticios; en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, en el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002; en el artículo 3 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales); y en el artículo 2 del Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.

2. Asimismo, se entenderá como:

a) Agente: Toda persona física o jurídica que esté vinculada a la producción de leche cruda, incluyendo los productores, los operadores, los laboratorios, los tomadores de muestras y los transportistas.

b) Centro lácteo de primera descarga: Centros de recogida, de transformación, que reciban la primera descarga de la leche cruda procedente de la explotación.

c) Centro de transformación de pequeña capacidad: Establecimiento vinculado a un operador en que se realiza la primera descarga de la leche cruda procedente de una explotación, en el que se elaboran productos lácteos a partir de leche cruda o pasteurizada de hembras domésticas, procedente del ganado propio o de explotaciones situadas en un radio de 50 kilómetros. El total de leche utilizada para la elaboración de dichos productos no podrá superar los 500.000 kilos/año.

d) Centro de operación: Domicilio o sede social del operador que realiza compras de leche en explotaciones ganaderas, que posteriormente transporta a un centro de recogida y/o transformación propiedad de otro.

e) Contenedor: Recipiente para el almacenamiento de la leche cruda, que podrá ser:

1.º Tanque: Contenedor para el almacenamiento de leche cruda para su entrega, situado en una explotación o vinculado a ella.

2.º Cisterna: Contenedor empleado para el transporte de leche cruda en vehículos de tracción a motor o remolques.

f) Laboratorio de análisis: El registrado por la autoridad competente para el análisis de las muestras mínimas obligatorias de leche cruda establecidas en el presente real decreto y que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 19.

g) Laboratorio oficial: El designado de acuerdo al artículo 37 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, por la autoridad competente, para el análisis de las muestras tomadas en los controles oficiales y que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 34 de dicho reglamento.

h) Leche: La leche cruda producida por la secreción de la glándula mamaria de hembras de las especies domésticas que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

i) Operador: Toda persona física o jurídica, excluidos los productores, responsable de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control, que mantenga o transporte leche, esté o no vinculada a uno o varios centros lácteos.

j) Responsable de operador: Toda persona física vinculada a un operador, responsable para la comunicación de la información prevista en este real decreto a la autoridad competente y a la «base de datos Letra Q».

k) Primer comprador: Aquel definido en el artículo 2 del Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra.

l) Productor: Persona física o jurídica, o entidad sin personalidad jurídica, que produzca leche cruda en una explotación situada en el territorio español.

m) Responsable de laboratorio: Persona física vinculada al laboratorio de análisis, designada por éste como responsable para la comunicación de la información prevista en este real decreto a la autoridad competente y a la «base de datos Letra Q».

n) Tomador de muestras en la explotación: Persona física vinculada al primer comprador responsable de la realización de los controles obligatorios establecidos en el artículo 12 y de la toma de muestras de leche cruda en la explotación establecida en el artículo 13.

ñ) Transportista: Toda persona física o jurídica que transporte leche cruda por cuenta de un operador o por cuenta propia, con independencia de que sea el titular del medio de transporte.

CAPÍTULO II

Registro general de agentes y contenedores del sector lácteo

Artículo 3. *Registro general de agentes y contenedores del sector lácteo.*

1. El Registro general de agentes y contenedores del sector lácteo, adscrito a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, agrupará los datos registrados por las autoridades competentes de las comunidades autónomas y al que se accederá a través de la «base de datos Letra Q».

2. Las autoridades competentes de las comunidades autónomas deberán registrar y mantener actualizados los datos mínimos que figuran en el anexo I sobre:

a) Los tanques de las explotaciones localizadas en su comunidad autónoma, con base en la obligación de comunicación prevista en el artículo 4.

b) Las cisternas propiedad de los operadores o transportistas cuyo domicilio o domicilio social radique en su ámbito territorial, con base en la obligación de comunicación prevista en el artículo 4.

c) Los laboratorios de análisis establecidos en el artículo 19, ubicados en su ámbito territorial.

d) Los laboratorios oficiales a los que envían sus muestras oficiales.

e) Los responsables de los laboratorios de análisis.

f) Los tomadores de muestras. En este caso, deberá registrarse la realización del curso sobre la materia establecido en el artículo 11.2. En los casos en los que el tomador de muestras sea el transportista, y éste ya esté registrado en la «base de datos Letra Q», deberá registrarse también la realización de dicho curso.

g) Los operadores con domicilio o domicilio social localizado en su ámbito territorial.

h) Los transportistas con domicilio o domicilio social localizado en su ámbito territorial.

3. A efectos de lo establecido en los apartados anteriores, el Registro general de agentes y contenedores del sector lácteo estará informatizado y su sistema de gestión permitirá que las altas, bajas y modificaciones que realice la autoridad competente tengan reflejo inmediato en el registro.

Artículo 4. *Obligaciones de los agentes.*

1. Todos los agentes deberán facilitar, a las autoridades competentes de las comunidades autónomas, por los medios que se establezcan, los datos que figuran en el anexo I, con excepción de los códigos de identificación establecidos en el artículo 5.3. Estos datos deben ser comunicados de forma previa al inicio de su actividad.

2. Igualmente deberán comunicar a la autoridad competente los cambios en los datos consignados en el registro en el plazo máximo de un mes desde que se produzcan, sin perjuicio de que por las comunidades autónomas pueda establecerse un plazo inferior.

Artículo 5. *Código de identificación de los agentes, establecimientos y contenedores.*

1. Los agentes estarán identificados por el número de identificación fiscal (NIF).
2. Las explotaciones ganaderas, se identificarán con el código de explotación establecido en la normativa reguladora del Registro general de explotaciones ganaderas (REGA).
3. En los contenedores, conforme se inscriban en el Registro por las autoridades competentes de las comunidades autónomas, la «base de datos Letra Q» procederá a asignar a cada uno un código que garantice su identificación de forma única.

El código de identificación de los contenedores se establecerá de la siguiente manera:

- a) Los tanques: Por el código REGA de la explotación, más un código secuencial de dos dígitos, que identificará los diversos tanques de una explotación de forma individual.
- b) Las cisternas: Por un código secuencial de cinco dígitos, seguido de dos dígitos de control.

Artículo 6. *Inscripción en el registro general e identificación de los contenedores.*

1. Una vez recibidos por la autoridad competente los datos de los productores, los operadores, los transportistas y los laboratorios, se procederá a realizarla inscripción en el registro y su comunicación a los interesados. Del mismo modo se actuará en los supuestos de modificación o baja, cuando corresponda.

2. Los contenedores se identificarán mediante una etiqueta adherida a estos de forma permanente, de manera que sea legible, emitida por la autoridad competente. El contenido mínimo de la etiqueta para cada uno de los contenedores contemplados en el artículo 2.2, letra e), será el que se establece el anexo II. La etiqueta estará fabricada con un material acorde con las características que se establecen en el anexo III.

CAPÍTULO III

Registro de los movimientos de leche

Artículo 7. *Registro de entregas de leche, recibo de entregas y registro de movimientos.*

1. El personal encargado de la recogida de la leche, por indicación y en nombre del primer comprador, expedirá un recibo, en formato electrónico o papel, para cada entrega, que proporcionará al productor. Dicho recibo contendrá, al menos, la siguiente información: Explotación, fecha y hora de la recogida, cantidad de leche entregada, operador y cisterna que la recoge, si se ha realizado o no toma de muestras, el NIF del tomador de muestra en explotación, y si se ha realizado la prueba de detección de inhibidores de crecimiento bacteriano *in situ* y el resultado de la misma. El primer comprador será el responsable de comunicar dicha información a la «base de datos Letra Q».

2. Los productores deberán mantener los recibos entregados o un registro con la información de los mismos en formato electrónico o papel, actualizado.

3. Sin perjuicio del cumplimiento de lo indicado en el apartado 1, quedan eximidos de la obligación de la expedición del recibo de entregas aquellos casos en que la recogida de leche se realice en una explotación con el mismo titular que el centro de transformación de pequeña capacidad destino de la leche (es decir, aquellas queserías de pequeña capacidad que son productores/transformadores, exclusivamente para la leche con origen de su propia explotación).

4. Se deberán conservar todos los documentos justificativos de las entregas correspondientes a un año natural (registros y recibos de entrega) durante, al menos, dos años contados a partir del final del año al que correspondan. Esta documentación estará a disposición de la autoridad competente, y deberá remitirse a la misma cuando ésta lo solicite a fin de comprobar la veracidad de la información contenida en el sistema. La autoridad competente podrá establecer la obligatoriedad de la transmisión electrónica de esta información.

Artículo 8. *Comunicación de movimientos a la «base de datos Letra Q».*

1. El responsable de operador asociado al primer comprador deberá comunicar a la «base de datos Letra Q» todos los movimientos de leche cruda que se produzcan entre contenedores registrados desde la explotación hasta este primer comprador, en un plazo no superior a tres días hábiles desde que tenga lugar el movimiento.

2. El responsable de operador asociado a un centro lácteo de primera descarga deberá comunicar a la «base de datos Letra Q» todos los movimientos de leche cruda que se produzcan entre contenedores registrados desde el primer comprador hasta su llegada al centro lácteo de primera descarga, en un plazo no superior a tres días hábiles desde que tenga lugar el movimiento.

Si el operador propietario de la leche en los contenedores es un centro de operación, la comunicación a la «base de datos Letra Q» deberá ser realizada por el responsable de operador propietario de la leche en un plazo no superior a cinco días.

3. No están obligados a la comunicación de los movimientos a la «base de datos Letra Q» los responsables de los centros de transformación de pequeña capacidad. Esta excepción no exime de la obligación de asegurar mantener la trazabilidad en la empresa alimentaria de acuerdo con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

CAPÍTULO IV

Base de datos Letra Q**Artículo 9.** *Base de datos Letra Q.*

1. La «base de datos Letra Q», creada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como herramienta para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y de trazabilidad de la leche cruda hasta la primera descarga, constituye el soporte del Registro general de agentes y contenedores del sector lácteo, y contiene toda la información relativa a la calidad higiénico-sanitaria y la trazabilidad de la leche cruda hasta la primera descarga.

2. La base de datos será accesible desde cualquier punto remoto a través de Internet, y tendrán acceso a ella, mediante el sistema que se establece en el artículo 10, tanto las autoridades competentes, los laboratorios registrados y los productores y operadores para la información que les compete, excepto los transportistas, sin perjuicio de los límites que legalmente correspondan para la protección de los datos de carácter personal y los intereses económicos y comerciales de las empresas, incluidos los productores.

Artículo 10. *Sistema de acceso a la «base de datos Letra Q».*

El acceso a la «base de datos Letra Q» requerirá identificación segura de las personas físicas designadas por las autoridades competentes, así como de las personas físicas que accedan en representación de agentes, establecimientos y laboratorios de análisis registrados, sea a título individual o como representantes de las personas jurídicas respectivas.

El acceso a la «base de datos Letra Q» se realizará siempre por medios electrónicos.

CAPÍTULO V

Calidad higiénico-sanitaria de la leche**Sección 1.ª Controles en la explotación****Artículo 11.** *Responsable de los controles higiénico-sanitario en la explotación.*

1. El responsable de la realización de los controles establecidos y de la toma de muestras, será el tomador de muestras en la explotación.

2. Deberá haber recibido una formación adecuada, válida en todo el territorio nacional, que se acreditará tras haber superado un curso sobre la materia, validado por la autoridad competente, que incluya, al menos, los aspectos recogidos en el anexo IV. El curso deberá incluir una parte práctica sobre el terreno, o en forma de simulación. Las autoridades competentes podrán autorizar el registro provisional de tomadores de muestras que no dispongan del curso de formación regulado en este apartado, en cuyo caso este requisito deberá acreditarse en un plazo máximo de seis meses después de la inscripción o hasta que la propia autoridad competente de registrar al transportista planifique un curso.

3. El tomador de muestras deberá estar registrado en la «base de datos Letra Q» por la autoridad competente según lo establecido en el anexo I, a petición del operador del que dependa, que estará también registrado en dicha base de datos.

El operador que actúe como primer comprador deberá asegurarse de que el tomador de muestras, que actúa en su nombre, está registrado en la «base de datos Letra Q» y será responsable de su actuación en lo que se refiere a los controles establecidos en los artículos 12 y 13.

4. Durante la realización de los controles y la toma de muestras, el titular de la explotación podrá estar presente.

5. En caso de disconformidad entre el titular de la explotación y el operador que actúe como primer comprador en algún aspecto de la toma de muestras, el laboratorio interprofesional de análisis establecido en el contrato o acuerdo lácteo mediará como conciliador en el proceso y, en su caso, decidirá en último término, sin perjuicio de los recursos oportunos que puedan interponerse ante las instancias administrativas que correspondan que se determinarán por la respectiva comunidad autónoma.

Artículo 12. *Controles higiénico-sanitarios obligatorios en la explotación.*

1. Antes de cargar la leche cruda en la cisterna de transporte, será obligatorio realizar una verificación de parámetros, dirigido a comprobar que la leche cruda reúne las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad adecuadas.

2. No podrá someterse la leche cruda en la explotación a ningún tipo de tratamiento ni mezcla que pueda alterar sus características físico-químicas o de composición, como centrifugación o cualquier tipo de filtración que retenga partículas menores de 70 micras, salvo enfriamiento, en el rango de temperaturas establecido en el apartado 3.b).

3. La verificación será realizada por el tomador de muestras antes de la carga de la leche cruda en la cisterna de transporte y consistirá en realizar las siguientes determinaciones:

a) Inspección visual sobre el contenido del tanque, para la comprobación del color, olor, apariencia de la leche cruda y ausencia de contaminación macroscópica.

b) Verificación de la temperatura del tanque mientras la leche cruda está en agitación. Se comprobará que éste disponga de un dispositivo de medida de la temperatura en correcto funcionamiento. Transcurridas dos horas desde la finalización del turno de ordeño, la leche cruda almacenada en el tanque tendrá una temperatura máxima de 8 °C en el caso de recogida diaria, y máxima de 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente. Las rutas de recogida deben estar diseñadas para evitar cargar leche cruda a una temperatura superior.

Sin embargo, los explotadores de empresa alimentaria podrán mantener la leche a una temperatura más alta si:

i. La transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las cuatro horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación, o bien,

ii. la autoridad competente autoriza una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos o a base de calostro.

c) Verificación de las condiciones de limpieza del tanque y de la sala que lo aloja, así como de la existencia de medidas que eviten la entrada de animales en la sala.

d) En caso de que exista sospecha del deterioro microbiológico de la leche, el tomador de muestras podrá realizar una prueba para determinar la acidez de la leche, o una prueba para determinar la estabilidad al alcohol, antes de cargar esta en la cisterna. Si decide no realizar la prueba en este momento, la leche deberá ser cargada en un compartimento independiente en la cisterna, y estas pruebas deberán realizarse antes de la descarga de la leche en los centros lácteos, tras avisar de la sospecha al responsable de operador del

centro lácteo de primera descarga, así como al productor; mediante cualquier forma por la cual quede constancia de su recepción.

e) Prueba de detección de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano en la explotación: en caso de sospecha de presencia de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano, se realizará una prueba de detección de los mismos en la explotación previa a la carga, según las condiciones establecidas en el artículo 24.B.

4. Tras la realización de las anteriores verificaciones sólo podrá cargarse en la cisterna de transporte la leche cruda que presente las siguientes características:

a) Olor, color y apariencias normales, y sin contaminación macroscópica.

b) Temperatura superior a 0 °C e igual o inferior a la establecida en el apartado 3.b).

c) Almacenamiento en un tanque con buenas condiciones de limpieza.

d) Cuando, tras la realización de las pruebas de acidez o estabilidad, resulte con una acidez inferior a 18° Dornic (D) o estable al alcohol, prueba esta realizada mezclando a partes iguales leche y alcohol etílico de gradación nunca inferior a 68° en el caso de leche de vaca, y acidez inferior a 25° Dornic (D) o estable al alcohol, prueba ésta realizada mezclando a partes iguales leche y alcohol etílico de gradación nunca inferior a 45° en el caso de oveja y cabra.

e) Resultar negativa la prueba establecida en el apartado 3.e), en caso de realizarse dicha prueba.

5. Si, una vez cargada la leche cruda en la cisterna, el tomador de muestras observara restos anormales en el fondo del tanque, deberá informar sobre esta circunstancia al productor y al operador lácteo, que actúa como primer comprador, mediante cualquier forma por la cual quede constancia de su recepción.

6. Cuando, con arreglo a lo dispuesto en el presente artículo, la leche cruda no pueda recogerse, el personal responsable de la recogida deberá comunicar al operador que actúe como primer comprador por el que se hubiera programado dicha recogida, que la leche cruda procedente de dicha explotación no ha sido recogida y el motivo. El primer comprador comunicará en un plazo máximo de dos días hábiles a la «base de datos Letra Q», esta circunstancia y el motivo donde podrá ser consultado por los agentes implicados en dicho movimiento.

7. Además de la información transmitida según los apartados 3, letras d) y e), y 5 el tomador de muestras comunicará, mediante cualquier forma por la cual quede constancia de su recepción, al operador que actúe como primer comprador, cualquier detalle, dato u observación recibida o detectada en el entorno del productor que produzca leche cruda que pueda tener influencia en la seguridad de la leche cruda destinada al consumo humano.

Artículo 13. *Toma de muestras en la explotación.*

1. La toma de muestras en la explotación será realizada por el tomador de muestras.

2. Se tomarán en cada explotación, al menos, las muestras necesarias para garantizar un mínimo de:

a) Dos muestras válidas y representativas, al mes, distribuidas con un intervalo similar entre ellas, para los siguientes parámetros: Punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, colonias de gérmenes a 30 °C, residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano y,

b) para el estudio de células somáticas en el caso de la leche cruda de vaca, para el que se garantizará al menos una muestra válida al mes y,

c) en el caso de residuos de inhibidores, y partiendo del número mínimo de dos muestras establecido para colonias de gérmenes, se podrá aumentar el número de muestras válidas al mes a criterio de la autoridad competente.

Será el laboratorio de análisis el que determine, de manera justificada, qué muestras son válidas para cada prueba.

3. Las muestras serán tomadas del tanque de almacenamiento de la leche cruda, y serán almacenadas y transportadas hasta el laboratorio de análisis en las condiciones establecidas en el artículo 24.B.

4. En caso de explotaciones con más de un tanque, el tomador de muestras podrá tomar:

- a) Una única muestra formada por submuestras proporcionales al volumen contenido en cada tanque, o
- b) una muestra individual de cada tanque.

En ambos casos, siempre se tomará muestra de todos los tanques que contengan leche en la explotación en el momento de la recogida.

5. Las muestras serán marcadas con una etiqueta identificativa individual, en la que figurarán todos los datos válidos necesarios para permitir al laboratorio de análisis identificar correctamente la muestra y enviar los resultados a la «base de datos Letra Q». Siempre deberá indicarse fecha de la toma de muestras, en la etiqueta o en documentación adjunta, con independencia del sistema utilizado para su registro.

6. Las muestras identificadas individualmente se analizarán en un laboratorio de análisis que cumpla las condiciones establecidas en el artículo 19, respecto de los parámetros establecidos en el artículo 14.

Artículo 14. *Análisis de las muestras tomadas en la explotación.*

1. En el caso de las muestras obligatorias establecidas en el artículo 13, se realizarán los siguientes análisis: Punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, colonias de gérmenes a 30 °C, residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano y, en el caso de la leche cruda de vaca, células somáticas, salvo en el caso de los centros de transformación de pequeña capacidad, en que solo se realizarán los análisis de colonias de gérmenes a 30 °C, presencia de residuos de inhibidores de crecimiento microbiano y células somáticas (en este último caso, solo para la leche cruda de vaca).

Para la validez de los resultados analíticos de la determinación del punto crioscópico, se admitirá un valor o valores medios por área geográfica obtenidos a partir de un histórico contrastable del laboratorio de análisis y del laboratorio oficial de la comunidad autónoma

2. Los valores máximos umbral de las medias establecidas para los parámetros correspondientes, son:

a) Para la leche cruda de vaca:

i. Para las colonias de gérmenes a 30 °C: Media geométrica móvil de 100.000 por mililitro observada durante un período de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.

ii. Para las células somáticas: Media geométrica móvil de 400.000 por mililitro observada durante un período de tres meses, con una muestra, por lo menos, al mes, salvo que la autoridad competente establezca otra metodología que tenga en cuenta las variaciones estacionales en los niveles de producción.

b) Para la leche cruda de otras especies: Respecto de las colonias de gérmenes a 30 °C: 1.500.000 por mililitro en caso de leche destinada a la fabricación de productos lácteos que implique algún tratamiento térmico, en el resto de los casos el límite de la media geométrica móvil observada durante un período de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes será de 500.000 por mililitro.

3. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, los explotadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que no se ponga en el mercado leche cruda si:

a) Contiene residuos de antibióticos en una cantidad que, con respecto a cualquiera de las sustancias a que se refieren en el anexo del Reglamento (UE) n.º 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, supera los niveles autorizados con arreglo a dicho Reglamento; o bien

b) El total combinado de residuos de sustancias antibióticas supera un valor máximo admisible.

4. En caso de que la leche cruda no cumpla lo dispuesto en los apartados 2 y 3, así como ante un resultado positivo a la prueba de detección de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano, la autoridad competente actuará de acuerdo con lo establecido en el artículo 27.

5. Para el pago por calidad del primer comprador al productor, se utilizarán como referencia las medias calculadas de los resultados analíticos de las muestras y presencia de inhibidores previstas en este capítulo.

Sección 2.ª Controles en el centro lácteo de primera descarga

Artículo 15. Controles obligatorios en el centro lácteo de primera descarga.

1. Los controles obligatorios en el centro lácteo de primera descarga se realizarán por personal cualificado de dicho centro previo a la descarga de la leche cruda, y consistirán en:

a) Inspección visual sobre el contenido de la cisterna para la comprobación del color, olor, apariencia de la leche y contaminación macroscópica.

b) Control de la temperatura de la cisterna. La leche contenida en la cisterna no tendrá una temperatura superior a 10 °C.

c) Control de las condiciones de limpieza de la cisterna. Se comprobará que, previamente a la carga, la cisterna se ha lavado en el centro de lavado del centro lácteo de primera descarga o en otra instalación. Para ello deberá revisarse la hoja de registro de lavados que debe acompañar a la cisterna. La cisterna de transporte deberá lavarse en una instalación de lavado de cisternas en los siguientes casos:

1.º Tras procederse al vaciado completo de la cisterna de transporte, salvo que la cisterna se utilice nuevamente antes de las dos horas siguientes a su vaciado.

2.º Cuando hayan transcurrido más de cuarenta y ocho horas desde la última limpieza, y la cisterna vaya a utilizarse de nuevo.

Todas las operaciones de limpieza serán anotadas en la hoja de registro de lavados, que deberá acompañar a la cisterna de transporte de leche cruda. En esta hoja se incluirán al menos los siguientes datos: fecha y hora de limpieza, nombre y apellidos del operario, producto utilizado, número de registro de la cisterna en el «Registro general de agentes del sector lácteo». Estos registros deberán conservarse durante tres años.

El lavado de la cisterna también debe incluir las ruedas y zonas bajas del vehículo, de manera que reduzca la posibilidad de contaminación entre explotaciones ganaderas. En los centros de pequeña capacidad, el lavado de las cisternas podrá realizarse en el propio centro lácteo de primera descarga, siempre que la capacidad del contenedor y las instalaciones con las que cuente el centro permitan y aseguren su correcta limpieza. En este caso, asimismo, no será necesaria la hoja de registro de lavados.

d) Control de las condiciones de transporte hasta el centro lácteo de primera descarga de las muestras de leche cruda tomadas en la explotación. Deberá comprobarse que las muestras de leche cruda procedentes de la explotación están conservadas en las condiciones establecidas en el artículo 24.B. En caso de que las muestras se encuentren en mal estado, se deberá comunicar esta incidencia al laboratorio de análisis.

2. Tras la realización de los anteriores controles, sólo podrá descargarse de la cisterna de transporte en el centro lácteo de primera descarga, la leche cruda que presente las siguientes características:

a) Olor, color y apariencias normales, y sin presencia de contaminación macroscópica.

b) Temperatura superior a 0 °C e igual o inferior a 10 °C.

c) Cisterna de transporte con buenas condiciones de limpieza.

d) Condiciones de transporte adecuadas.

3. No obstante, los explotadores de empresa alimentaria no precisarán cumplir los requisitos de temperatura, si la leche cumple los criterios establecidos en el artículo 14, apartados 2 y 3 y, además:

a) Se procesa en un plazo de dos horas a partir del ordeño; o bien,

b) es necesario aplicar una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos y la autoridad competente así lo autoriza.

4. Los controles obligatorios, incluidos en el apartado 1.a) y b) deberán de realizarse del mismo modo a su llegada al primer centro de transformación, si el centro lácteo de primera descarga no es el destino final donde se proceda a la transformación de la leche. Asimismo, la leche no podrá descargarse de la cisterna de transporte si no se cumplen las condiciones expuestas en el apartado 2.a) y b).

5. Cuando por alguno de los motivos expuestos en el apartado 2, teniendo en cuenta la excepción del apartado 3, la leche cruda no pueda descargarse, esta leche cruda será un subproducto regulado por el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009.

6. Si el operador realiza el envío de las muestras al laboratorio de análisis, se deberán almacenar y transportar las muestras hasta su llegada al laboratorio de análisis, en las condiciones establecidas en el artículo 24.

Artículo 16. *Toma de muestras en el centro lácteo de primera descarga.*

1. La toma de muestras será realizada por personal cualificado del centro lácteo de primera descarga.

2. Se tomarán dos muestras de todas las cisternas de transporte a su llegada al centro lácteo de primera descarga antes y/o durante la descarga. En todo caso, siempre antes de la mezcla con otra leche.

No obstante, no será precisa dicha toma de muestras y consecuente análisis cuando el centro lácteo de primera descarga sea un centro de transformación de pequeña capacidad y se hayan tomado, al menos, dos muestras al mes durante los dos meses consecutivos anteriores, en la explotación o explotaciones de origen de la leche, con resultado analítico satisfactorio, salvo que la leche provenga de otro país. En este caso, el operador deberá disponer de la documentación acreditativa del resultado analítico satisfactorio en la explotación o explotaciones de origen, y conservarla a disposición de la autoridad competente durante, al menos, un año, sin perjuicio de lo establecido en el sistema de autocontrol del establecimiento respecto al control de residuos.

3. Las muestras serán tomadas y almacenadas en las condiciones establecidas en el artículo 24.

4. En caso de que la cisterna disponga de compartimentos aislados e independientes, podrá procederse a la toma de muestras individualmente de cada uno, o a tomar una única muestra formada por submuestras proporcionales al volumen contenido en cada compartimento.

5. Las muestras serán marcadas con una etiqueta identificativa individual, en la que figurarán los datos establecidos por el laboratorio de análisis de acuerdo con el operador de leche cruda. En cualquier caso, incluirán todos los datos válidos necesarios para permitir al laboratorio de análisis identificar correctamente la muestra, y enviar los resultados a la «base de datos Letra Q». Siempre debe indicarse la fecha de la toma de muestra.

Artículo 17. *Análisis de las muestras recogidas en el centro lácteo de primera descarga.*

1. Una de las dos muestras tomadas de la cisterna se hará llegar al laboratorio de análisis, donde se procederá a la determinación de los siguientes parámetros: Células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano.

2. La otra muestra servirá para la realización *in situ* de una prueba de detección de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano.

3. Las condiciones para la realización de la prueba de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano están establecidas en el artículo 24.

4. Los resultados analíticos de las muestras que sean analizadas en cumplimiento de este artículo deberán comunicarse por el laboratorio de análisis de la siguiente manera:

a) A la «base de datos Letra Q», los resultados analíticos de células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C, y presencia de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.

b) Al responsable del operador del centro lácteo de primera descarga o al primer comprador de la leche si no es el mismo, los resultados analíticos de células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C, y presencia de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.

Artículo 18. *Actuación tras realizar la prueba de detección in situ de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.*

1. En el caso de que la prueba *in situ* de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano resultara conforme, podrá procederse a la carga de la cisterna en la explotación o a la descarga de la cisterna o del compartimento con destino al consumo humano.

2. Si la prueba *in situ* de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano resultara no conforme, la leche del tanque o de la cisterna o el compartimento deberá ser retirado provisionalmente del consumo pudiéndose descargar siempre que se garantice que no se mezcla con otra leche cruda. En estas condiciones, se podrá actuar de alguna de las siguientes maneras, a decisión del operador de leche cruda, de acuerdo con lo establecido en su sistema de autocontrol:

a) No realizar ninguna prueba adicional de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano. En estas condiciones, la leche cruda será un subproducto de categoría 2 regulado por el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009.

b) Realizar inmediatamente, una segunda prueba *in situ*, utilizando un método con un perfil de detección equivalente y una base analítica distinta. En este caso:

1.º Si el resultado fuera nuevamente no conforme se actuará según lo establecido en la letra a).

2.º Si el resultado fuera conforme, la leche cruda podrá descargarse con destino al consumo humano.

3.º Cuando la primera prueba realizada resulte no conforme, el responsable de operador comunicará a la «base de datos Letra Q» estos resultados, así como el resultado de la segunda prueba, cuando decida realizarla, en el plazo máximo de dos días hábiles.

4.º En cualquier caso, si el operador o el laboratorio autorizado realizan una prueba de identificación y cuantificación de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano, el resultado de dicha prueba se considerará definitivo.

3. Lo dispuesto en este artículo y en el anterior se entenderá siempre sin perjuicio del derecho del productor a utilizar los medios que estime oportunos en defensa de sus derechos.

Sección 3.ª Laboratorios

Artículo 19. *Laboratorio de análisis.*

1. Las muestras de leche cruda establecidas en el artículo 14 y en el artículo 17 solo podrán ser analizadas en laboratorios de análisis registrados en la «base de datos Letra Q» por la autoridad competente.

2. Los laboratorios de análisis deberán estar acreditados de acuerdo con la versión en vigor de la Norma ISO/IEC 17025, para las determinaciones definidas en el artículo 14 y en el 17. En este caso, no se exigirán más requisitos para su registro.

Si por alguna causa el laboratorio perdiera la acreditación para uno o varios ensayos registrados, o esta fuera suspendida, el responsable del laboratorio deberá comunicarlo a la autoridad competente, en un plazo máximo de tres días hábiles desde que reciba la comunicación del organismo de acreditación. En este caso, si así lo solicitara a la autoridad competente, el laboratorio dispondrá de un plazo máximo de un año para recuperar la acreditación, salvo que sea por causas ajenas a él, disponiendo mientras tanto de una autorización provisional.

3. Los laboratorios de análisis estarán obligados a realizar los análisis definidos en el artículo 14 y 17, según los métodos especificados en la normativa de la Unión Europea o nacional, y en concreto los señalados en los artículos 24 y 25. A falta de normativa, se

aplicarán métodos adecuados al objetivo perseguido, desarrollados de acuerdo con protocolos científicos.

4. Si el personal del laboratorio realiza la recogida de las muestras en el centro lácteo de primera descarga, el laboratorio será responsable de su transporte hasta sus instalaciones en las condiciones establecidas en el artículo 24.B.

5. Los laboratorios de análisis deberán adaptar su funcionamiento y estructura de forma que puedan cumplir con las actuaciones y plazos establecidos en este real decreto.

Artículo 20. *Laboratorio Nacional de Referencia.*

1. Se designa como Laboratorio Nacional de Referencia para la leche cruda el señalado en el anexo VIII, en el ámbito previsto en el mismo.

2. Dicho laboratorio se encargará, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de las acciones definidas en el apartado 1 del artículo 101 del Reglamento (UE) n.º 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

a) Coordinar, armonizar y organizar ensayos comparativos con los laboratorios de análisis.

b) Realizar un seguimiento de las actividades de los laboratorios de análisis de leche.

c) En el caso de laboratorios en vías de acreditación, informar tras la realización de un estudio, sobre la conformidad o no de los laboratorios de análisis propuestos por las comunidades autónomas en el cumplimiento de las exigencias establecidas.

d) Realizar y participar en actividades de colaboración relacionadas con la calidad de la leche, con laboratorios nacionales e internacionales.

e) Asesoramiento, formación y elaboración de informes técnicos.

Sección 4.ª Comunicación de información

Artículo 21. *Información desde los laboratorios de análisis.*

1. Los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras, y al operador que actúe como primer comprador al que se hubiera realizado la primera entrega, para cada muestra de leche recibida, en un plazo máximo de dos días hábiles desde el momento de recepción de la muestra en el laboratorio, los datos mínimos que figuran en el apartado 1 del anexo V, relativos a los análisis de los parámetros de punto crioscópico, grasa, proteína y extracto seco magro, salvo que el método de análisis requiera un tiempo de realización superior o por causas debidamente justificadas.

b) A la «base de datos Letra Q», para cada muestra de leche recibida en un plazo máximo de dos días hábiles desde el momento de recepción de la muestra en el laboratorio, los datos mínimos que figuran en el apartado 1 del anexo V, relativos a los análisis de células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C, y presencia de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano, a excepción del especificado en el apartado 2 siguiente, y salvo que el método de análisis requiera un tiempo de realización superior o por causas debidamente justificadas.

2. Antes del día 10 de cada mes los laboratorios de análisis deberán calcular y comunicar:

a) Al titular de la explotación donde se tomaron las muestras, y al primer comprador al que se hubiera realizado la primera entrega, los datos mínimos que figuran en el apartado 2 del anexo V relativos a las muestras tomadas en la explotación el mes anterior, de las medias aritméticas de los parámetros grasa, proteína y extracto seco magro.

b) A la «base de datos Letra Q», los datos mínimos que figuran en el apartado 2 del anexo V relativos a las muestras tomadas en la explotación el mes anterior, de las medias geométricas móviles mensuales de los parámetros: Células somáticas y colonias de gérmenes a 30 °C. La media geométrica móvil mensual de células somáticas, será la observada durante un periodo de tres meses con, al menos, una muestra válida al mes y la media geométrica móvil mensual de colonias de gérmenes a 30 °C, será la observada durante un periodo de dos meses con, al menos, dos muestras válidas al mes.

Artículo 22. *Información desde los primeros compradores.*

1. Los operadores que actúen como primeros compradores deberán realizar las siguientes comunicaciones a la «base de datos Letra Q», en formato válido, en el plazo establecido en cada caso:

a) Cuando no pueda cargarse la leche cruda en la cisterna de transporte en cumplimiento del artículo 12.6 indicando el motivo, lo antes posible y siempre antes de dos días hábiles.

b) El o los laboratorios a los que envían las muestras establecidas en el presente real decreto.

2. Sin perjuicio de la información que deben enviar los primeros compradores a la «base de datos Letra Q», también deben enviar a los laboratorios de análisis la información establecida en el anexo VI.

Artículo 23. *Información desde los responsables de los centros lácteos de primera descarga.*

1. Los responsables de los centros lácteos de primera descarga, o del primer comprador si no es el mismo, deberán realizar las siguientes comunicaciones a la «base de datos Letra Q», en formato válido, en el plazo establecido en cada caso:

a) Cuando no pueda descargarse la leche cruda en la cisterna de transporte en cumplimiento del artículo 18.2 indicando el motivo, lo antes posible y siempre antes de dos días hábiles.

b) El o los laboratorios a los que envían las muestras establecidas en el presente real decreto.

2. Además, los centros lácteos de primera descarga, o del primer comprador si no es el mismo, deberán realizar las siguientes comunicaciones a la «base de datos Letra Q», en el plazo establecido en cada caso:

a) Cuando no pueda descargarse la leche cruda de la cisterna de transporte, en cumplimiento del artículo 15.2, los responsables de operadores lácteos no clasificados como primer comprador deberán comunicarlo a la «base de datos Letra Q», indicando el motivo, lo antes posible y siempre antes de los 2 días hábiles.

b) En un plazo máximo de 2 días hábiles, se transmitirán todos los resultados no conformes a las pruebas de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano en las cisternas de transporte, con independencia de si es un resultado preliminar o definitivo.

3. Sin perjuicio de la información que deben enviar los operadores lácteos a la «base de datos Letra Q», también deben enviar a los laboratorios de análisis la información establecida en el anexo VII.

Sección 5.ª Otras disposiciones**Artículo 24.** *Toma de muestras.*

Las tomas de muestras se registrarán por las siguientes reglas:

A. Requisitos y condiciones que debe cumplir la toma de muestras de leche cruda.

1. Procedimiento para la toma de muestras:

a) La toma de muestras en la explotación se realizará en el o los tanques.

b) La toma de muestras en los centros lácteos se realizará en la cisterna de transporte antes y/o durante la descarga de la leche.

c) El operario procederá al lavado de sus manos y brazos antes de tomar la muestra.

d) La leche cruda se mezclará, mediante agitación, el tiempo suficiente para garantizar la correcta homogeneización.

e) La muestra se tomará mientras la leche cruda esté en movimiento.

f) El muestreo podrá realizarse manual o automáticamente. En caso de realizarse por procedimientos automáticos, se utilizarán aparatos homologados para tal finalidad.

g) Completada la toma de muestras se cerrará el tanque o cisterna, en su caso.

h) La muestra tomada será de 40 centímetros cúbicos (cc) y se evitará el llenado excesivo de los botes.

i) Se dejará un espacio de cabeza suficiente para la correcta homogeneización de la muestra.

j) La muestra deberá ser representativa de toda la partida. Si la leche está repartida en varios contenedores, deberá tomarse una cantidad proporcional al volumen de cada uno.

k) Podrá añadirse a la muestra azidiol para su conservación, siguiendo las pautas establecidas en el apartado 2.

2. Pautas para la utilización del azidiol como conservante.

a) Composición (para 1 litro de azidiol):

Etanol: 10 mililitros (ml).

Trisodio citrato 5,5 hidrato: 45 g.

Azida sódica: 18 g.

Azul de bromofenol: 0,35 g.

Agua desionizada hasta completar 1.000 ml.

b) Dosificación: 133 µL en 40 ml de leche cruda o proporción equivalente.

c) Rutina de utilización: La adición del azidiol a la muestra deberá realizarse con una micropipeta:

1.º Por personal del laboratorio en el bote vacío.

2.º Por el responsable de la toma de la muestra evitando cualquier posible contaminación del tanque con el azidiol.

3. Material de muestreo.

a) El material de muestreo será de acero inoxidable o de cualquier material apropiado, suficientemente sólido y adecuado al uso a que se destina.

b) Estará siempre en buenas condiciones de limpieza y desinfección.

c) Los mezcladores y agitadores para la mezcla en los recipientes deberán tener una superficie suficiente para permitir la mezcla de todo el contenido.

d) Los cacillos para la toma de muestras estarán provistos de un mango resistente de la longitud suficiente para poder obtener muestras en cualquier punto del recipiente.

4. Recipientes para las muestras.

a) Los recipientes y los dispositivos de cierre serán de vidrio o plásticos adecuados. Deberán ser estériles o al menos garantizarán la no contaminación microbiana de la muestra.

b) Deberán ser con cierre hermético y de un solo uso, o reutilizables tras una limpieza y desinfección adecuadas.

c) Tendrán una capacidad aproximada de 50 cc, suficiente para que la muestra los llene casi completamente, pero permita una buena mezcla del contenido antes del análisis, evitando el batido durante el transporte.

d) Es conveniente que dispongan de una marca que indique el volumen de muestra a recoger.

e) Los recipientes deben asegurar que no se han abierto desde la toma de la muestra hasta la llegada al laboratorio.

5. Procedimiento de muestreo manual.

a) En el tanque de la explotación: se agitará mecánica o manualmente la leche cruda hasta obtener una homogeneidad suficiente. Si el volumen de leche cruda es tal que el agitador mecánico no puede mezclarla, la agitación se realizará de manera manual con una varilla de acero inoxidable.

b) En la cisterna de transporte: se mezclará adecuadamente la leche cruda antes del muestreo con uno de los siguientes métodos:

- 1.º Manualmente con una varilla de acero inoxidable.
- 2.º Mediante un agitador mecánico con motor eléctrico incorporado a la cisterna.
- 3.º Mediante un propulsor o agitador con motor eléctrico situado en la boca, con el agitador dentro del líquido.
- 4.º Haciendo circular la leche cruda a través de la manga de trasvase acoplada a las bombas de descarga de la cisterna y que se introducirá por la boca de esta.
- 5.º Mediante aire comprimido limpio que se habrá filtrado se utilizará una presión y un volumen de aire mínimos para evitar que aparezca olor a rancio.

6. Procedimiento de muestreo automático.

a) Los dispositivos automáticos o semiautomáticos para el muestreo se utilizarán de conformidad con las instrucciones dadas por el laboratorio y por el fabricante.

b) Los equipos, antes de ser utilizados por primera vez y, posteriormente, a intervalos regulares serán sometidos a las pruebas de calibración y verificación de los equipos que señale la autoridad competente.

B. Requisitos y condiciones que debe cumplir el almacenamiento y transporte de las muestras de leche cruda hasta su llegada al laboratorio de análisis:

1. Las muestras, una vez recogidas en la explotación o en el centro lácteo de primera descarga, se remitirán al laboratorio dentro de las setenta y dos horas siguientes a la fecha de la toma.

2. La temperatura (T.^a) de conservación de las muestras hasta su llegada a destino no podrá ser inferior a 0 °C ni superior a:

a) 4 °C en caso de no adicionar conservante. Si el tiempo transcurrido entre la toma de muestras y el análisis es inferior a veinticuatro horas, la T.^a de conservación de las muestras podrá elevarse hasta 6 °C.

b) 8 °C en caso de adicionarse conservante.

3. El responsable del transporte de la muestra hasta el laboratorio de análisis, deberá contar con el dispositivo necesario que asegure el mantenimiento de las muestras en perfectas condiciones de manera que se evite la exposición a olores contaminantes y a la luz directa del sol durante el transporte y el almacenamiento. Si los recipientes de las muestras son transparentes, se almacenarán en lugar oscuro.

4. La muestra una vez tomada e identificada no puede volver a abrirse ni por el tomador de muestra ni por ningún agente hasta el momento de su procesado en el laboratorio de análisis.

Artículo 25. *Condiciones que debe cumplir la prueba de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.*

1. Prueba de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano en la muestra en explotación. Ante la presencia o sospecha de riesgo para el consumidor, ante un uso no autorizado de antimicrobianos, o en el caso de que la autoridad competente así lo haya establecido, se realizarán pruebas con carácter previo a la carga de la leche en la cisterna, que detecten, al menos, residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano de beta-lactámicos y tetraciclinas, en la leche del tanque, así como los mínimos establecidos por la autoridad competente, en su caso.

2. Prueba de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano previa a la descarga en el centro lácteo de primera descarga. Se realizará una prueba para la detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano del grupo de los beta-lactámicos en todas las cisternas de transporte de leche cruda, y una prueba de detección de tetraciclinas, en una de cada cinco cisternas de transporte. Esta segunda prueba se realizará de forma que todas las rutas sean analizadas, al menos, una vez al mes.

3. Prueba de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano en el laboratorio de análisis. En todas las muestras recibidas se utilizarán métodos que, al menos, detecten residuos de beta-lactámicos, y tetraciclinas. Cuando se utilice un método sensible a los dos grupos de sustancias y el resultado fuera no conforme, el laboratorio procederá a la identificación del grupo.

4. Los métodos utilizados para la realización de esta prueba deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Estar validados por el fabricante. La validación se realizará con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente. Asimismo, deberán estar inscritos en el Registro de Productos Zoonosanitarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

b) Deberán ser capaces de detectar, al menos, amoxicilina y ampicilina, entre los beta-lactámicos, y oxitetraciclina, entre las tetraciclinas. Estos podrán ser específicos de cada grupo y, opcionalmente, se podrán utilizar pruebas capaces de detectar simultáneamente las tres sustancias.

c) Deberán ser capaces de detectar cantidades superiores a los límites máximos de residuos de los antimicrobianos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009.

Artículo 26. *Recuento de gérmenes totales en leche cruda.*

Los métodos para el recuento de gérmenes totales en leche cruda podrán llevarse a cabo de dos formas alternativas:

a) Mediante la técnica de recuento en placa según el procedimiento descrito en la Norma ISO 4833. Con las siguientes condiciones:

El resultado de los análisis de los laboratorios se expresará en UFC/ml.

Las muestras de leche no deberán ser adicionadas con azidol.

b) Mediante la técnica de citometría de flujo con analizadores automáticos de recuento de bacterias con las condiciones recogidas en el anexo IX.

CAPÍTULO VI

Controles oficiales y régimen sancionador

Artículo 27. *Programa de controles oficiales.*

1. Las autoridades competentes establecerán los controles oficiales necesarios para velar por el cumplimiento de lo estipulado en este real decreto.

2. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición coordinarán, en el ámbito de sus competencias, las actuaciones en materia de control oficial de leche cruda cuyo destino final sea el consumo humano.

3. En caso de que la autoridad competente observe un incumplimiento de lo establecido en el artículo 14.3, tomará medidas para garantizar que el productor ponga remedio a la situación. Al decidir qué medidas van a emprenderse, la autoridad competente tendrá en cuenta la naturaleza del incumplimiento y el historial del incumplimiento del agente, así como la proporcionalidad de las medidas.

4. De acuerdo con el artículo 13 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, como medida de partida, y en aquellos incumplimientos de los umbrales del artículo 14.2, la autoridad competente de la comunidad autónoma remitirá al productor de leche cruda afectado un requerimiento en el que se le indique que dispone de un plazo de tres meses desde su notificación para corregir esta situación. Esta decisión se tomará a partir de la correspondiente comunicación de los resultados por los laboratorios de análisis, y en el citado requerimiento se contendrá la oportuna propuesta de regularización. Dicha propuesta a notificar contendrá, además de la determinación de la necesidad de corrección de los valores, las medidas previstas, en su caso, para garantizar que el productor ponga remedio a la situación, que habrán de ser proporcionadas y podrán incluir, entre otras, la suspensión de la entrega de leche, el sometimiento a una auditoría externa o la aplicación de medidas concretas que permitan subsanar la situación tanto en la propia explotación como en los aparatos que contenga o en los sistemas de transporte a ella vinculados

5. Una vez transcurrido el plazo de tres meses a que se refiere el apartado anterior, aquellos productores que sigan superando los umbrales indicados deberán, conforme a lo establecido en el artículo 13.2 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, suspender la entrega de leche cruda, salvo que la autoridad competente de la comunidad autónoma

autorice su entrega, con la debida información de las condiciones que presenta la leche, a establecimientos que garanticen las condiciones recogidas en el citado artículo.

Esta autorización tendrá una validez máxima de seis meses. Transcurrido este periodo, la autoridad competente evaluará los progresos llevados a cabo en la explotación y, en caso de persistir el incumplimiento, valorará si prorrogar la autorización, suspender la entrega de leche cruda en la explotación o además incoar expediente sancionador.

6. En todos los casos de positivos a la prueba de detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano, la autoridad competente resolverá, de manera urgente, una inmovilización cautelar de toda la leche cruda de la explotación hasta que se demuestre su inocuidad, e informará de ello al operador y a la autoridad competente correspondiente.

7. Se mantendrá dicha suspensión, o dichos requisitos, hasta que el productor demuestre que la leche cruda vuelve a estar conforme con dichos criterios.

Artículo 28. *Régimen sancionador.*

En caso de incumplimiento de lo dispuesto en este real decreto, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones aplicable de acuerdo con lo establecido en la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal; en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición; y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, y en la normativa autonómica de aplicación, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que puedan concurrir.

Disposición adicional primera. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de esta norma no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones, en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) Partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Registro.*

Las menciones en la normativa vigente al Registro general de agentes del sector lácteo, creado a través del Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, se entenderán hechas al Registro general de agentes y contenedores del sector lácteo creado a través del artículo 3.

Disposición transitoria primera. *Formación.*

A los efectos previstos en el artículo 11, los cursos realizados en virtud de la normativa vigente en el momento de la entrada en vigor de este real decreto mantendrán su validez, no siendo necesaria la renovación de los citados cursos.

Asimismo, se mantendrá la validez del reconocimiento que haya sido otorgado por la autoridad competente, para las entidades que los imparten, en el momento de la entrada en vigor de la presente disposición.

Disposición transitoria segunda. *Etiquetas de contenedores.*

En los contenedores ya identificados según el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, y el Real Decreto 1600/2011, de 4 de noviembre, no será necesario sustituir las etiquetas, salvo deterioro de las mismas.

Los contenedores nuevos deberán proceder a la identificación de los mismos según lo establecido en el presente real decreto.

Disposición transitoria tercera. *Envío de muestras.*

A los efectos previstos en el artículo 24, en relación con la necesidad de asegurar que los recipientes que contienen las muestras no se hayan abierto desde la toma de muestras

hasta su llegada al laboratorio, se establecerá un período transitorio de un año para que se puedan adaptar a dicha metodología.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogados:

a) El Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

b) El Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

c) El Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo y modificación.*

Se faculta a los titulares del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Consumo para modificar mediante orden el contenido de los anexos y los plazos de comunicación, para su adaptación a la normativa de la Unión Europea o por motivos urgentes de sanidad animal.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» salvo lo establecido en los artículos 7 y 8, cuando se trate de leche de especies distintas a la vaca, que entrará en vigor seis meses después de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Datos a incorporar a la «base de datos Letra Q» por la autoridad competente

1. Productor.

- a) NIF/DNI/NIE del titular de la explotación.
- b) Teléfono.
- c) Código REGA.

2. Operadores lácteos.

- a) Nombre, apellidos o razón social.
- b) NIF del operador o empresa a la que pertenece.
- c) NIF de los responsables de operador.
- d) Domicilio, localidad, municipio, provincia y comunidad autónoma.
- e) Teléfono y correo electrónico.
- f) Identificar si pertenece al primer comprador o a otros operadores.

3. Transportistas.

- a) Nombre, apellidos o razón social.
- b) NIF del transportista o empresa a la que pertenece.
- c) Domicilio, localidad, municipio, provincia y comunidad autónoma.

- d) Teléfono y correo electrónico.
- 4. Contenedores.
 - a) Tipo: Tanque, cisterna.
 - b) Capacidad.
 - c) NIF productor (tanques).
 - d) NIF del operador o transportista (cisterna).
 - e) Matrícula del vehículo sobre el que va asentada la cisterna.
- 5. Laboratorios.
 - a) Razón social.
 - b) Nombre del laboratorio.
 - c) NIF del laboratorio.
 - d) Domicilio, localidad, municipio, provincia y comunidad autónoma.
 - e) Teléfono.
 - f) Ensayos de leche cruda para los que tiene acreditación.
 - g) Método conforme al que se realizan los ensayos acreditados.
 - h) En todos los casos, deberán registrar la pérdida de autorización o de acreditación.
- 6. Responsables de laboratorio.
 - a) Nombre, apellidos.
 - b) NIF.
 - c) Teléfono y correo electrónico.
 - d) Laboratorio al que pertenecen.
- 7. Tomador de muestras en la explotación.
 - a) NIF.
 - b) Nombre, apellidos.
 - c) Teléfono y correo electrónico.
 - d) Si tiene curso hecho.

ANEXO II

Contenido mínimo de las etiquetas para identificación de los tanques y cisternas

- 1. Etiqueta para la identificación de tanques de leche cruda.

Simbología de los códigos de barras: «Bar Code 39»



2. Etiqueta para la identificación de cisternas de leche cruda.

Simbología de los códigos de barras: «Bar Code 39»



ANEXO III

Material de las etiquetas para la identificación de los contenedores

Las etiquetas adhesivas para la identificación de los tanques y las cisternas de leche cruda deberán estar fabricadas en poliéster y ser impresas por transferencia térmica, con el fin de garantizar su perdurabilidad en el tiempo.

A su vez deberán incorporar un sistema de seguridad con el fin de evitar su manipulación.

ANEXO IV

Contenido mínimo y duración del curso para tomadores de muestras en explotación

A. Contenido mínimo.

1. Composición y características de la leche cruda.
2. Conceptos de calidad de la leche cruda:

- a) Físico-química.
- b) Higiénico-sanitaria.

3. Verificaciones obligatorias a realizar en la explotación:

- a) Inspección organoléptica.
- b) Control de temperatura en el tanque de frío.

c) Prueba previa a la carga: Detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.

4. Material de muestreo:

- a) Envases: Tipos de materiales, composición.
 - b) Conservantes.
 - c) Conservación de los materiales.
 - d) Material para la toma de muestra.
5. Procedimiento de toma de muestra. Requisitos:
- a) Procedimiento de muestreo:
 - 1.º Mezcla de la muestra.
 - 2.º Muestreo manual en los distintos tipos de recipiente.
 - 3.º Muestreo automático y semiautomático.
 - 4.º Identificación de la muestra.
 - 6. Transporte de las muestras:
 - a) El transportista como manipulador de alimentos.
 - b) Formas de contaminación de la leche cruda.
 - c) Conservación y almacenamiento de las muestras.
 - 7. Cisternas y equipos de recogida:
 - a) Limpieza, mantenimiento y conservación.
 - b) Revisiones y controles.
 - 8. «Base de datos Letra Q».

B. Duración. La duración mínima del curso de tomadores de muestras de leche cruda en explotación será de cinco horas, de las cuales, al menos dos horas, serán prácticas sobre el terreno o en forma de simulación.

ANEXO V

Datos mínimos a comunicar a la «base de datos Letra Q» por los laboratorios

Los laboratorios deberán comunicar al menos los siguientes datos:

1. Para cada muestra analizada procedente de la explotación:
 - a) Código Letra Q del laboratorio.
 - b) NIF del productor.
 - c) Código REGA de la explotación.
 - d) NIF del primer comprador.
 - e) Fecha de toma y, en su caso, hora.
 - f) Fecha de recepción.
 - g) Fecha de análisis.
 - h) Prueba utilizada para la detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.
 - i) Resultado del análisis de la muestra.
2. Para las medias establecidas en el artículo 21.2:
 - a) Código Letra Q del laboratorio.
 - b) Código del Registro general de explotaciones ganaderas (REGA) de la explotación.
 - c) NIF del productor.
 - d) NIF del primer comprador.
 - e) Medias calculadas de los parámetros.
3. Para cada muestra analizada procedente del centro lácteo de primera descarga:
 - a) Código Letra Q del laboratorio.
 - b) Código de la cisterna.
 - c) NIF del operador centro lácteo de primera descarga.
 - d) Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) del establecimiento responsable de la toma de muestras.

- e) Fecha de toma y, en su caso, hora.
- f) Fecha de recepción.
- g) Fecha de análisis.
- h) Prueba utilizada para la detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.
- i) Resultado del análisis de la muestra.

ANEXO VI

Datos mínimos a comunicar a los laboratorios por el primer comprador

Los primeros compradores deberán comunicar a los laboratorios en los que analicen de manera habitual sus muestras la siguiente información:

- a) Códigos de identificación (REGA) de las explotaciones en las que recogen leche cruda.
- b) NIF del productor de leche cruda.
- c) Códigos asignados en Letra Q a las cisternas de transporte que recogen la leche.
- d) Especie de la que procede la leche cruda de la muestra.
- e) Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) del centro lácteo de primera descarga al que llegue cada cisterna si procede.

ANEXO VII

Datos mínimos a comunicar a los laboratorios por los operadores lácteos, no clasificados como primeros compradores

Los operadores lácteos no clasificados como primeros compradores deberán comunicar a los laboratorios en los que analicen de manera habitual sus muestras la siguiente información:

- a) Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) del centro lácteo de primera descarga al que llegue cada cisterna.
- b) Códigos asignados en Letra Q a las cisternas de transporte.
- c) NIF del operador al que pertenece el centro lácteo de primera descarga.

ANEXO VIII

Laboratorio Nacional de Referencia

Para las determinaciones de células somáticas y colonias de gérmenes a 30 °C:

Laboratorio Agroalimentario de Santander. Dirección General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación. Calle Concejo, s/n, 39011 Santander.

ANEXO IX

Técnica de citometría de flujo con analizadores automáticos de recuento de bacterias:

- El resultado de los laboratorios se expresará en IBC/ml (siglas correspondientes a recuento individual de bacterias por mililitro).
- Las muestras deberán ser adicionadas con azidiol en la toma de muestras.
- Para verificar el cumplimiento del límite legal de 100.000 UFC/ml (siglas correspondientes a Unidades Formadoras de Colonias por mililitro) las autoridades competentes usarán como relación de conversión, la siguiente ecuación:

$$y = 0,850 x + 0,185$$

Siendo:

§ 22 Normas básicas registro agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y control

y = log unidades formadoras de colonias (UFC)/ml.
x = log recuento individual de bacterias (IBC)/ml.

§ 23

Orden de 7 de julio de 1972 por la que se aprueban las normas de toma de muestras y análisis de los diferentes tipos de leche que figuran en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 175, de 22 de julio de 1972
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-1972-1087

Excelentísimos señores:

El Decreto 544/1972, de 9 de marzo, que modifica determinados artículos del Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas, encomienda a los Ministerios de Agricultura y de Comercio, en la nueva redacción dada al artículo 91, la fijación de normas para las determinaciones analíticas y pruebas de la leche respecto a su composición a nivel ganadero o de relación ganadero-industria, así como las relativas a la tipificación comercial del producto industrializado.

Para la redacción de las citadas normas se ha considerado conveniente adaptarse en lo posible a las aprobadas por Organismos internacionales especializados en la materia, con el fin de aprovechar la experiencia habida en su aplicación y de facilitar la confrontación de los resultados en las relaciones comerciales supranacionales a las que España está abocada.

En consecuencia, en virtud de lo dispuesto en el mencionado artículo 91 del Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas, y a propuesta de los Ministros de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno ha resuelto:

Primero.

Se aprueban las normas de toma de muestras y análisis de la leche que figuran respectivamente en los anejos 1 y 2 de esta disposición. Tales normas se considerarán como métodos oficiales de análisis a efectos de lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Los métodos citados en el apartado anterior se refieren a las determinaciones cuantitativas de los distintos componentes de la leche y de azúcar de la leche condensada. En los casos en que se trate de investigar la adición o sustitución de los elementos naturales de la leche por otros extraños a dicho producto, operaciones prohibidas por el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas, así como cualquier otro tipo de aditivo que no esté expresamente autorizado, se utilizarán las técnicas más idóneas en cada caso, según criterio conjunto de los Departamentos interesados.

Segundo.

La presente disposición entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. EE.

ANEJO 1**Toma de muestras de la leche**

Uno. **Ámbito de aplicación.**

Se describen a continuación los procedimientos que deben seguirse para la toma de muestras de leche, con objeto de obtener de una unidad (por ejemplo, un recipiente que contenga leche a granel, un pequeño envase para su venta directa al público, etc.) una parte que sea lo más representativa posible de la misma.

Los métodos descritos constituyen un extracto de la norma B-1 del Código de Principios referentes a la Leche y a los Productos Lácteos y normas derivadas del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

Dos. **Instrucciones generales de carácter técnico.**

1. **Materiales.**

Todos los materiales utilizados para la toma de muestras deberán estar secos y limpios y reunir las características establecidas para cada tipo de producto.

2. **Recipientes.**

2.1. Los recipientes para las muestras de productos líquidos deberán ser de un material apropiado, impermeable al agua y a las grasas (vidrio, metal inoxidable, plástico especialmente acondicionado), que permitan su esterilización si fuera necesario, y de forma y capacidad adecuadas para los tipos de leche de los que se han de tomar las muestras, en las condiciones que más adelante se definen para cada caso en particular. Tales recipientes deberán estar secos y limpios y se podrán cerrar herméticamente, bien por medio de un tapón de caucho o de plástico, bien mediante una cápsula de metal o material plástico que cierre a rosca, provista interiormente de un revestimiento asimismo plástico, impermeable a los líquidos, insoluble, no absorbente, inatacable por las grasas y que no altere la composición de los productos lácteos. Si se utilizan tapones de caucho, éstos se recubrirán de un material de las características antes descritas (que puede ser igualmente un plástico apropiado), antes de ser introducidos en la boca del recipiente que contiene la muestra. Podrán utilizarse también bolsas de plástico adecuadas.

2.2. Los recipientes para las muestras de productos sólidos o semisólidos serán cilíndricos, de boca ancha y deberán reunir asimismo todas las condiciones expuestas en el apartado anterior. De igual manera podrán utilizarse también bolsas de plástico adecuadas.

2.3. En el caso de tratarse de pequeños envases para la venta al público, servirá como muestra el contenido de dichos recipientes intactos y cerrados. A tal efecto se consideran pequeños envases aquellos cuya capacidad sea inferior a dos litros.

3. **Técnica.**

El método exacto para la toma de muestras, así como el peso o el volumen que habrán de tomarse como tal muestra varían según los distintos tipos de leche y la finalidad para la que se requieren. En consecuencia, la técnica correspondiente se define más adelante para cada caso en particular.

4. **Conservación de las muestras.**

4.1. A las muestras de productos lácteos líquidos, destinadas a análisis químicos, podrán añadirseles una sustancia conservadora adecuada. Dichos conservadores no afectarán al análisis subsiguiente o, en todo caso, deberá poder determinarse el valor exacto con el que inciden en los resultados para realizar las correcciones necesarias. La naturaleza y cantidad

utilizada de las sustancias conservadoras se indicarán en la etiqueta y en los informes. Preferentemente se utilizará dicromato potásico, en la proporción de un gramo por litro, o formaldehído en la proporción de un gramo por cada dos litros y medio.

4.2. No se añadirán sustancias conservadoras a las muestras de los productos lácteos sólidos, semisólidos o desecados. Dichas muestras se enfriarán rápidamente y se conservarán en cámara frigorífica a una temperatura entre 0° y 5 °C hasta su análisis correspondiente, excepto cuando se trate de leches en polvo, que podrán conservarse a la temperatura ambiente.

5. Transporte.

Una vez tomadas, las muestras se llevarán al laboratorio lo antes posible. Durante el transporte se adoptarán las debidas precauciones para evitar que estén expuestas directamente al sol y, en el caso de productos perecederos, para no ser sometidos a temperaturas inferiores a 0 °C ni superiores a 10 °C.

Tres. Toma de muestras de las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada.

1. Materiales.

1.1. Agitadores o émbolos para la mezcla de los líquidos a granel. Tales instrumentos deberán tener una superficie suficiente para provocar una buena agitación del producto y ser lo bastante ligeros en peso para que el operador pueda moverlos rápidamente en el líquido. Generalmente lo más apropiado es un agitador metálico de paletas anchas, provisto en su base de un gran disco perforado, y de suficiente longitud para llegar al fondo del recipiente. Para mezclar el contenido de recipientes de gran tamaño se aconseja la agitación por medios mecánicos.

1.2. Cuchara de tamaño adecuado para recoger la muestra.

2. Recipientes.

Véase lo indicado anteriormente en las instrucciones generales de carácter técnico (Dos, 2.1 y Dos, 2.3).

3. Técnicas.

3.1. En todos los casos se procederá a mezclar perfectamente el líquido. Dicha operación puede realizarse trasvasándolo repetidamente de un recipiente a otro, o agitándolo manual o mecánicamente.

3.2. En el caso de grandes recipientes deberá mantenerse la agitación del contenido de los mismos hasta que el líquido se haya mezclado de manera homogénea.

3.3. Inmediatamente después de efectuada la mezcla se tomará la muestra con una cuchara.

3.4. Si en la práctica resulta difícil conseguir una homogeneidad perfecta, se tomarán muestras de diferentes lugares del recipiente, que en conjunto representen un volumen total de por lo menos 250 mililitros.

Cuatro. Toma de muestras de las leches concentrada, evaporada y condensada.

1. Materiales.

Agitador para el caso de recipientes (cántaras, bidones, etc.) que contengan el producto a granel. Generalmente, lo más apropiado es un agitador metálico de paletas anchas, provisto en su base de un gran disco perforado y de suficiente longitud para que llegue al fondo del recipiente.

2. Recipientes.

2.1. Los recipientes para las muestras deberán ser de boca ancha y sus tapas cerrar herméticamente (Dos, 2.1. y Dos, 2.2).

2.2. En el caso de tratarse de pequeños envases para la venta al público, la muestra consistirá en uno de tales envases, intacto y sin abrir (Dos, 2.3), y siempre que sea posible llevará, las marcas de identificación del fabricante.

3. Técnica.

3.1. El agitador se utilizará para desprender el producto que se haya adherido a las paredes y al fondo del recipiente y para mezclar cuidadosamente el contenido de este último. Se pasarán de dos a tres litros del producto bien mezclado a un recipiente más pequeño. En éste se repetirá la operación de agitación y se tomará una muestra de 250 mililitros por lo menos.

3.2. En el caso de pequeños envases para la venta al público, el que sirva de muestra no deberá abrirse hasta inmediatamente antes de proceder al análisis.

Cinco. Toma de muestras de la leche en polvo.

1. Material.

La toma de muestras se efectuará con una sonda limpia y seca de acero inoxidable, aluminio o aleación de aluminio.

2. Recipientes.

Las muestras se trasvasarán a recipientes limpios y secos, provistos de cierre hermético, que serán opacos cuando el tipo de análisis así lo exija.. Las dimensiones de tales recipientes serán lo suficientemente amplias para permitir la mezcla del contenido por medio de sacudidas.

3. Técnica.

La sonda se introducirá en el polvo a una velocidad constante de penetración. Cuando el tubo de la sonda llegue al fondo del envase, se retirará y su contenido se vaciará, inmediatamente en el recipiente destinado a la muestra. No deberá tocarse el polvo con los dedos. Se realizará uno o varios sondeos hasta obtener un peso de muestra total de 300 a 500 gramos.

ANEJO 2

Métodos de análisis de la leche

1 (a). Grasa

Leches natural, certificada, higienizada y esterilizada

1 (a).1. Principio.

Este método es aplicable a las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada, enteras o parcialmente desnatadas, definidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada, el porcentaje en masa de las sustancias determinadas por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL - 1A: 1969 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente, por extracción de la citada materia grasa de una solución alcohólico-amoniaco del tipo de leche de que se trate, mediante éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y pesado del residuo, según el principio del método de Röse-Gottlieb.

1 (a).2. Material y aparatos.

1 (a).2.1. Balanza analítica.

1 (a).2.2. Probetas o matraces de extracción adecuados, provistos de tapones de vidrio esmerilado, de tapones de corcho u otros dispositivos de cierre inatacables por los disolventes utilizados. Los tapones de corcho serán de buena calidad y se tratarán sometiéndolos sucesivamente a extracciones con éter dietílico y con éter de petróleo. Después se introducirán durante veinte minutos, por lo menos, en agua a una temperatura de 60 °C o superior, y se dejarán enfriar también en agua, con objeto de que estén saturados cuando se utilicen.

1 (a).2.3. Matracas de paredes delgadas y bases planas, de una capacidad de 150 a 250 mililitros.

1 (a).2.4. Estufa de desecación, bien ventilada y controlada termostáticamente (ajustada para que funcione a una temperatura de $102 \pm 2^{\circ}\text{C}$), o una estufa de desecación por vacío (temperatura $70^{\circ} - 75^{\circ}\text{C}$, presión menor de 50 milímetros de Hg.).

1 (a).2.5. Materiales para facilitar la ebullición, exentos de materia grasa, no porosos ni deleznable al ser utilizados, como, por ejemplo, perlas de vidrio o trozos de carburo de silicio [el empleo de estos materiales es facultativo, véase el apartado 1 (a).4.3].

1 (a).3. Reactivos.

Todos los reactivos deberán ser de calidad pura para análisis y no dejar en la evaporación mayor cantidad de residuos que la autorizada para el ensayo en blanco [1 (a).4.2]. En caso necesario, los reactivos podrán destilarse de nuevo en presencia de un gramo aproximadamente de mantequilla deshidratada por 100 mililitros, de disolvente. El agua que se utilice deberá ser destilada o, por lo menos, de igual pureza que el agua destilada.

1 (a).3.1. Solución de amoníaco, de un 25 por 100 aproximadamente, en masa por volumen, de NH_3 (densidad aproximada a 20°C , 0,91 gramos por mililitro), o una solución más concentrada conociéndose dicha concentración.

1 (a).3.2. Etanol del 96 ± 2 por 100 en volumen o, en su defecto, etanol desnaturalizado con metanol, etil-metil-cetona, benceno o éter de petróleo.

1 (a).3.3. Eter dietílico, exento de peróxidos.

Para el ensayo de los peróxidos, añadir a 10 mililitros de éter dietílico contenidos en una pequeña probeta con tapón de vidrio, previamente enjuagada con un poco de éter, un mililitro de solución al 10 por 100 de yoduro potásico, recién preparada. Agitar y dejar reposar durante un minuto. No debe aparecer coloración amarilla en ninguna de las dos capas.

El éter dietílico puede mantenerse exento de peróxidos, añadiendo una lámina de cinc húmeda, que deberá sumergirse completamente en una solución ácida diluida de sulfato de cobre durante un minuto y después lavarse con agua. Por litro de éter dietílico, utilizar una superficie de 80 centímetros cuadrados aproximadamente de lámina de cinc cortada en bandas lo suficientemente largas para que lleguen, por lo menos hasta el centro del recipiente.

1 (a).3.4. Éter de petróleo, de puntos de ebullición entre 30° y 60°C .

1 (a).3.5. Disolvente mixto, preparado poco tiempo antes de su utilización, mezclando volúmenes iguales de éter dietílico y éter de petróleo. (Se podrá sustituir la mezcla de disolventes en aquellos casos en que su utilización esté prevista por éter dietílico o por éter de petróleo.)

1 (a).4. Procedimiento.

1 (a).4.1. Preparación de la muestra.

Poner la muestra a una temperatura de 20°C . Mezclarla cuidadosamente hasta obtener una distribución homogénea de la materia grasa. No agitar muy enérgicamente para evitar la formación de espuma en la leche o el batido de la materia grasa.

Si resulta dificultoso dispersar la capa de nata, calentar lentamente hasta $35^{\circ} - 40^{\circ}\text{C}$, mezclando cuidadosamente y teniendo la precaución de reincorporar a la muestra la nata que pudiera haberse adherido a las paredes del recipiente. Enfriar rápidamente la muestra hasta la temperatura ambiente. Si se desea se puede utilizar un homogeneizador apropiado para facilitar la dispersión de la grasa.

Si se separa materia grasa líquida o se observa la presencia de partículas blancas de forma irregular adheridas a las paredes del recipiente que contiene la muestra, el análisis no dará resultados correctos.

1 (a).4.2. Ensayo en blanco.

Al mismo tiempo que se determina el contenido en materia grasa de la muestra, efectuar un ensayo en blanco con 10 mililitros de agua destilada en lugar de la muestra, empleando el mismo tipo de aparato de extracción, los mismos reactivos en las mismas cantidades y

siguiendo el mismo procedimiento que se describe a continuación. Si el resultado del ensayo en blanco excede de 0,5 miligramos, habrá que comprobar los reactivos, y aquel o aquéllos que resulten impuros deberán sustituirse o purificarse.

1 (a).4.3. Determinación.

Secar el matraz [si se desea con algún material 1 (a).2.5, que facilite una ebullición moderada durante la subsiguiente eliminación de los disolventes] en la estufa durante un intervalo de media a una hora. Dejar que se enfríe el matraz hasta la temperatura ambiente de la balanza y, una vez enfriado, pesarlo con una aproximación de 0,1 miligramo.

Invertir tres o cuatro veces el recipiente que contiene la muestra preparada y pesar inmediatamente en el aparato de extracción, directamente o por diferencia de 10 a 11 gramos de la muestra bien mezclada, con una aproximación de un miligramo. Añadir 1,5 mililitros de la solución de amoníaco al 25 por 100, o un volumen equivalente de una solución más concentrada, y mezclar convenientemente. Añadir 10 mililitros de etanol y mezclar suavemente, pero de modo homogéneo, manteniendo abierto el aparato de extracción. Añadir 25 mililitros de éter dietílico, cerrar el aparato y agitarlo vigorosamente, invirtiéndolo varias veces, durante un minuto. Si es necesario, enfriar el aparato con agua corriente. Quitar el tapón cuidadosamente y añadir 25 mililitros de éter de petróleo, utilizando los primeros mililitros para enjuagar el tapón y el interior del cuello del aparato, dejando que los líquidos de los enjuagues penetren en el último. Cerrarlo, volviendo a colocar el tapón, y agitarlo e invertirlo repetidamente durante treinta segundos. Si no está previsto centrifugar en la operación descrita no agitar muy enérgicamente.

Dejar el aparato en reposo hasta que la capa líquida superior esté completamente límpida y claramente separada de la fase acuosa. Podrá efectuarse igualmente la separación mediante el uso de una centrífuga adecuada. Si se utiliza una centrífuga cuyo motor no sea trifásico, pueden producirse chispas y será preciso tomar las debidas precauciones para evitar una explosión o un incendio debido a la presencia de vapores de éter (por ejemplo, en caso de rotura de un tubo).

Quitar el tapón y enjuagarlo, así como también el interior del cuello del aparato, con algunos mililitros de la mezcla de disolventes, y dejar que los líquidos de los enjuagues penetren en el aparato. Trasvasar con cuidado al matraz, lo más completamente posible, la capa superior por decantación o con la ayuda de un sifón. Si el trasvase no se efectúa mediante un sifón, tal vez sea necesario añadir un poco de agua para elevar la separación entre las dos capas, con objeto, de facilitar la decantación.

Enjuagar el exterior e interior del cuello del aparato, o el extremo y la parte inferior del sifón, con algunos mililitros de la mezcla de disolventes. Dejar deslizar los líquidos del enjuague del exterior del aparato dentro del matraz y los del interior del cuello y del sifón, dentro del aparato de extracción,

Proceder a una segunda extracción repitiendo las operaciones descritas, desde la adición del éter dietílico, pero utilizando sólo 15 mililitros de éter dietílico y 15 mililitros de éter de petróleo. Efectuar una tercera extracción procediendo como se indica anteriormente, pero omitiendo el enjuague final. Eliminar con cuidado por evaporación o destilación la mayor cantidad posible de disolvente (incluido el etanol). Si el matraz es de pequeña capacidad, será necesario eliminar un poco de disolvente después de cada extracción de la manera antes indicada.

Cuando ya no subsista olor a disolvente, calentar el matraz, tumbado, durante una hora en la estufa. Dejar que el matraz se enfríe hasta la temperatura ambiente de la balanza como se indicó y pesar con una aproximación de 0,1 miligramo. Repetir la operación calentando a intervalos de treinta y sesenta minutos hasta obtener una masa constante. Añadir de 15 a 25 mililitros de éter de petróleo para comprobar si la materia extraída es totalmente soluble. Calentar ligeramente y agitar el disolvente mediante un movimiento rotatorio hasta que toda la materia grasa se disuelva.

Si la materia extraída es totalmente soluble en el éter de petróleo, la masa de materia grasa será la diferencia entre las pesadas efectuadas. En caso contrario o de duda, extraer completamente la materia grasa contenida en el matraz, mediante lavados repetidos con éter de petróleo caliente, dejando que se deposite la materia no disuelta antes de cada decantación. Enjuagar tres veces el exterior del cuello del matraz. Calentar el matraz,

tumbado, durante una hora en la estufa y dejar que se enfríe hasta la temperatura ambiente de la balanza, como lo indicado anteriormente, y pesar con una aproximación de 0,1 miligramo. La masa de la materia grasa será la diferencia entre la masa obtenida y la obtenida en esta pesada final.

1 (a).5. Cálculo.

La masa, expresada en gramos, de la materia grasa extraída es:

$$(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)$$

y el contenido en materia grasa de la muestra, expresado en porcentaje de la masa, es:

$$\frac{(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)}{S} \times 100$$

M_1 = masa, en gramos, del matraz M, que contiene la materia grasa después de desecar hasta masa constante.

M_2 = masa, en gramos, del matraz M sin materia grasa, o en el caso de presencia de materias insolubles, después de extraer completamente la materia grasa.

B_1 = masa, en gramos, del matraz B del ensayo en blanco, después de desecar hasta masa constante.

B_2 = masa, en gramos, del matraz B, o en el caso de presencia de materias insolubles, después de extraer completamente la materia grasa.

S = masa, en gramos, de la cantidad de muestra utilizada en la determinación.

La diferencia entre los resultados en dos determinaciones repetidas (resultados obtenidos simultáneamente o uno inmediatamente después de otro, por el mismo analista) no debe ser mayor de 0,03 g de materia grasa de 100 gramos de producto.

1 (a).6. Referencias.

1. Norma internacional FIL - IDF IA: 1969.

1 (b). Grasa

Leche desnatada

1 (b).1. Principio.

Este método es aplicable a las leches líquidas, no concentradas, y concretamente a la leche esterilizada desnatada, definida en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de la leche desnatada el porcentaje en masa de la cantidad total de lípidos y sustancias lipoides, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma F1L-22: 1963 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente por adición de amoníaco y alcohol a una cantidad conocida de leche desnatada, extracción por un disolvente de los lípidos y de las sustancias lipoides, evaporación del disolvente y pesado del residuo, obtenido por aplicación del método Röse-Gottlieb.

1 (b).2. Material y aparatos.

1 (b).2.1. Balanza analítica, de sensibilidad mínima 0,1 miligramos.

1 (b).2.2. Probetas o matraces de extracción apropiados provistos de tapones para cierre hermético (corcho o vidrio esmerilado).

1 (b).2.3. Erlenmeyer o matraces de fondo plano, de 150 a 250 mililitros de capacidad, con zona esmerilada para identificación.

1 (b).2.4. Materiales que faciliten la ebullición, exentos de materia grasa; por ejemplo, perlas de vidrio.

1 (b).2.5. Dispositivos apropiados para la evaporación de los disolventes.

1 (b).2.6. Estufa que permita obtener una temperatura constante de 102° - 104°C o estufa de desecación por vacío.

1 (b).2.7. Pipetas graduadas de 10 mililitros.

1 (b).3. Reactivos.

1 (b).3.1. Etanol del 96 ± 1 por 100 en volumen o etanol desnaturalizado con metano] o con éter de petróleo.

1 (b).3.2. Éter dietílico, de punto de ebullición entre 34° y 35°C, exento de peróxidos.

1 (b).3.3. Éter de petróleo, de puntos de ebullición entre 40° y 60°C.

1 (b).3.4. Solución de amoníaco del 25 por 100 (densidad 0,91 a 20°C) límpida e incolora.

Los reactivos no deben dejar residuos después de la evaporación.

1 (b).4. Procedimiento.

1 (b).4.1. Preparación de la muestra.

Mezclar la muestra cuidadosamente. En caso necesario, calentar la muestra a 35° - 40°C y mezclar. Enfriar a 20°C antes del análisis.

1 (3).4.2. Determinación.

Con una aproximación de 10 miligramos, pesar alrededor de 10 gramos, o introducir exactamente 10 milímetros (a 20° ± 2°C), de leche desnatada en el aparato de extracción. Añadir un mililitro de la solución de amoníaco y mezclar cuidadosamente. Añadir 10 mililitros de etanol y mezclar el contenido. Añadir 25 mililitros de éter dietílico y, después de cerrar el aparato de extracción, mezclar el contenido agitando e invirtiendo varias veces durante un minuto. Añadir 25 mililitros de éter de petróleo, cerrar el aparato de extracción y mezclar el contenido agitando e invirtiendo repetidas veces.

Dejar reposar el aparato de extracción por lo menos dos horas o centrifugar (por lo menos cinco minutos a 500-600 revoluciones por minuto) hasta que la capa éter dietílico-éter de petróleo esté totalmente límpida y completamente separada de la fase acuosa. Trasvasar, lo más completamente posible, la capa éter dietílico-éter de petróleo por decantación, o con ayuda de un dispositivo de sifón (teniendo cuidado de no traspasar la fase acuosa), a un Erlenmeyer o matraz de fondo plano, que contenga un material destinado a facilitar la ebullición, previamente desecado y pesado.

Realizar una segunda extracción utilizando 15 mililitros de éter dietílico y 15 mililitros de éter de petróleo, siguiendo el procedimiento indicado. Trasvasar al mismo matraz la capa éter dietílico éter de petróleo como se indica anteriormente. Destilar con cuidado los disolventes contenidos en el matraz.

Después de la evaporación de los disolventes, secar la materia grasa durante una hora en estufa de vacío a 70° - 75°C (presión inferior a 50 milímetros de mercurio), o en una estufa de presión normal a 102° - 104°C, colocando el matraz en posición horizontal. Dejar enfriar el matraz y pesar cuando haya alcanzado la temperatura ambiente. Continuar el proceso de desecación hasta peso constante (desecación en vacío) o hasta un ligero aumento del peso (desecación a presión normal). En el último caso, tomar para el cálculo el último valor encontrado antes del aumento, del peso. Si se considera necesario, la materia grasa puede volverse a disolver en éter de petróleo para comprobar el resultado del análisis.

1 (b).4.3. Ensayo en blanco.

Para el control de los reactivos es necesario efectuar un análisis en blanco siguiendo exactamente la forma de operar indicada y utilizando 10 milímetros de agua en lugar de leche desnatada. El ensayo en blanco no deberá indicar más que una cantidad inapreciable.

Para determinar la influencia de las variaciones de temperatura y humedad del aire, pesar un matraz y tratarlo como el utilizado para el análisis, pero sin llenarlo con los disolventes.

1 (b).5. Cálculo.

En el cálculo de porcentaje de materia grasa se tendrán en cuenta, si es necesario, los valores encontrados en los ensayos en blanco. Si la cantidad de leche tomada para el análisis se ha tomado con ayuda de una pipeta, es necesario tener en cuenta la densidad de la leche.

La diferencia entre los resultados en dos determinaciones repetidas no debe ser mayor de 0,005 gramos de materia grasa por 100 gramos de producto.

1 (b).6. Referencias.

1. Norma Internacional FIL-IDF 22: 1963.

1 (c). Grasa

Leches concentrada, evaporada y condensada

1 (c).1. Principio.

Este método es aplicable a las leches concentrada, evaporada y condensada, enteras o desnatadas, definidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de las leches concentrada, evaporada y condensada el porcentaje en masa de las sustancias determinadas por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-13A: 1969 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente por extracción de la citada materia grasa de una solución alcohólico-amoniaco del tipo de leche de qua se trate, mediante éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y pesado del residuo, según el principio del método de Róse-Gottlieb.

1 (c).2. Material y aparatos.

1 (c).2.1. Balanza analítica.

1 (c).2.2. Probetas o matraces de extracción adecuados provistos de tapones de vidrio esmerilado, de tapones de corcho u otros dispositivos de cierre inatacables por los disolventes utilizados. Los tapones de corcho serán de buena calidad y se tratarán sometiénolos sucesivamente e extracciones con éter dietílico y con éter de petróleo. Después se introducirán, durante veinte minutos por lo menos, en agua a una temperatura de 60°C o superior y se dejarán enfriar también en agua con objeto de que estén saturados cuando se utilicen.

1 (c).2.3. Matraces de paredes delgadas y bases planas de una capacidad de 150 a 250 mililitros.

1 (c).2.4. Estufa de desecación bien ventilada y controlada termostáticamente (ajustada para que funcione a una temperatura de $102 \pm 2^\circ\text{C}$ o una estufa de desecación por vacío (temperatura $70^\circ - 75^\circ\text{C}$, presión menor de 50 milímetros de Hg.).

1 (c).2.5. Materiales para facilitar la ebullición, exentos de materia grasa, no porosos ni deleznable al ser utilizados, como, por ejemplo, perlas de vidrio o trozos de carburo de silicio (el empleo de estos materiales es facultativo).

1 (c).3. Reactivos.

Todos los reactivos deben ser de calidad pura para análisis y no dejar en la evaporación mayor cantidad de residuos que la autorizada para el ensayo en blanco. En caso necesario, los reactivos podrán destilarse de nuevo en presencia de un gramo aproximadamente de mantequilla deshidratada por 100 mililitros de disolvente. El agua que se utilice deberá ser destilada o por lo menos de igual pureza que el agua destilada.

1 (c).3.1. Solución de amoníaco de un 25 por 100 aproximadamente en masa por volumen de NH_3 , (densidad aproximada a 20°C , 0,91 gramos por mililitro) o una solución más concentrada, conociéndose dicha concentración.

1 (c).3.2. Etanol del 96 ± 2 por 100 en volumen, o etanol desnaturalizado con metanol, etil-metil-cetona, benceno o éter de petróleo.

1 (c).3.3. Éter dietílico exento de peróxidos.

Para el ensayo de los peróxidos, añadir a 10 mililitros de éter dietílico contenidos en una pequeña probeta con tapón de vidrio, previamente enjuagada con un poco de éter, un mililitro de solución al 10 por 100 en yoduro potásico recién preparada. Agitar y dejar reposar durante un minuto. No debe aparecer coloración amarilla en ninguna de las dos capas.

El éter dietílico puede mantenerse exento de peróxidos añadiendo una lámina de cinc húmeda, que deberá sumergirse completamente en una solución ácida diluida de sulfato de cobre durante un minuto y después lavarse con agua. Por litro de éter dietílico utilizar una superficie de 80 centímetros cuadrados aproximadamente de lámina de cinc cortada en bandas lo suficientemente largas para que lleguen, por lo menos, hasta el centro del recipiente.

1 (c).3.4. Éter de petróleo de puntos de ebullición entre 30° y 60°C.

1 (c).3.5. Disolvente mixto preparado poco tiempo antes de su utilización mezclando volúmenes iguales de éter dietílico y éter de petróleo (se podrá sustituir la mezcla de disolventes, en aquellos casos en que su utilización esté prevista, por éter dietílico o por éter de petróleo).

1 (c).4. Procedimiento.

1 (c).4.1. Preparación de la muestra.

1 (c).4.1.1. Leche concentrada y leche evaporada.

Agitar e invertir el recipiente que contiene la muestra. Abrir y trasvasar lentamente la leche a un segundo recipiente (provisto de cierre hermético). Mezclar mediante trasvases sucesivos, teniendo cuidado de incorporar a la muestra toda la materia grasa u otro constituyente adheridos a las paredes o al fondo del primer recipiente. Finalmente, trasvasar la leche lo más completamente posible al segundo recipiente y cerrar este último.

En caso necesario, templar el envase original, cerrado, en baño María a 40°-60°C. Sacarlo y agitar vigorosamente cada quince minutos. Al cabo de dos horas, retirar el envase y dejarlo enfriar hasta temperatura ambiente. Quitar totalmente la tapadera y mezclar cuidadosamente removiendo el contenido con una cuchara o una espátula (si se separa la materia grasa no se debe efectuar el análisis de la muestra).

En el caso de envases flexibles, abrirlos y trasvasar el contenido a un vaso. Rasgar los envases, despegar todas las materias adheridas a las paredes e introducir las en el vaso.

1 (c).4.1.2. Leche condensada.

Abrir el recipiente que contiene la muestra y mezclar cuidadosamente la leche con una cuchara o una espátula. Imprimir a este instrumento un movimiento rotativo ascendente y descendente de manera que las capas superiores e inferiores se mezclen bien con el resto del contenido. Tener cuidado de reincorporar a la muestra toda la masa de leche que pudiera haberse adherido a las paredes y a los fondos del recipiente. Trasvasar la leche lo más completamente posible a un segundo recipiente (provisto de cierre hermético) y cerrar este último.

En caso necesario, templar el bote original, cerrado, en baño María a 30° - 40°C. Abrir el bote, desprender toda la leche adherida a las paredes del mismo, trasvasar a una cápsula lo suficientemente grande para permitir un manejo cuidadoso y mezclar hasta que toda la masa sea homogénea.

En el caso de tubos flexibles, abrirlos y trasvasar el contenido a un vaso. Rasgar los tubos, despegar todas las materias adheridas a las paredes e introducir las en el vaso.

1 (c).4.2. Ensayo en blanco.

Al mismo tiempo que se determina el contenido en materia grasa de la muestra, efectuar un ensayo en blanco con 10 mililitros de agua destilada en lugar de la muestra, empleando el mismo tipo de aparato de extracción, los mismos reactivos en las mismas cantidades y siguiendo el mismo procedimiento que se describe a continuación. Si el resultado del ensayo en blanco excede de 0,5 miligramos, habrá que comprobar los reactivos y aquel o aquellos que resulten impuros deberán sustituirse o purificarse.

1 (c).4.3. Determinación.

Proceder como en 1 (a).4.3, excepto que se pesa de 4 a 5 gramos de la maestra, añadiendo a continuación 7 mililitros de agua, agitando suavemente y calentando ligeramente (40° - 50°C) hasta la dispersión total del producto.

1 (c).5. Cálculo.

Como en 1 (a).5.

1 (c).6. Referencias.

1. Norma Internacional FIL-IDF 13A: 1969.

1 (d). Grasa

Leche en polvo

1 (d).1. Principio.

Este método es aplicable a las leches en polvo, entera, parcialmente desnatada y desnatada, definidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de la leche en polvo el porcentaje en masa de las sustancias determinadas por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-9A: 1969 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente por extracción de la citada materia grasa de una solución alcohólico-amoniaco de leche en polvo mediante éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y pesado del residuo, según el principio del método de Röse-Gottlieb.

1 (d).2. Material y aparatos.

1 (d).2.1, 2, 3, 4, 5 y 8 como 1 (a).2.1, 2, 3, 4, 5 y 6.

1 (d).3. Reactivos.

1 (d).3.1, 2, 3, 4 y 5 como 1 (a).3.1, 2, 3, 4 y 5.

1 (d).4. Procedimiento.

1 (d).4.1. Preparación de la muestra.

Trasvasar la leche en polvo a un recipiente limpio y seco (provisto de cierre hermético) de una capacidad que corresponda aproximadamente a dos veces el volumen del polvo. Cerrar enseguida el recipiente y mezclar cuidadosamente la leche en polvo agitándolo e invirtiéndolo repetidamente. Durante la preparación de la muestra deberá evitarse, en la medida de lo posible, la exposición de la leche en polvo al aire atmosférico con objeto de reducir al mínimo la absorción de humedad.

1 (d) 4.2. Ensayo en blanco.

Como en 1 (a).4.2.

1 (d).4.3. Determinación.

Como en 1 (a).4.3, excepto que se pesa aproximadamente un gramo de leche entera en polvo o 1,5 gramos de leche parcialmente desnatada en polvo o de leche desnatada en polvo añadiendo 10 mililitros de agua y agitando hasta la dispersión total del polvo de leche. Después de añadir la solución de amoníaco, calentar en baño María a una temperatura de 60° - 70°C durante quince minutos, agitando de vez en cuando, y enfriar a continuación con agua corriente, si se desea.

1 (d).5. Cálculo.

Como en 1 (a) 5.

1 (d)a. Referencias.

1. Norma Internacional FIL-IDF 9A: 1969.

2. Proteínas

2.1. Principio.

Se entiende por contenido en proteínas de la leche el contenido en nitrógeno expresado en porcentaje en peso y multiplicado por el factor de conversión, que se determina por el método expuesto a continuación, el cual corresponde al descrito en la norma FIL-20: 1962 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches no alteradas, natural, certificada, higienizada, esterilizada y a las reconstituidas asimismo no alteradas posteriormente de las leches concentrada, evaporada, condensada y en polvo.

La determinación del nitrógeno total se realiza por aplicación del método Kjeldahl: una determinada cantidad pesada de leche se trata con ácido sulfúrico en presencia de óxido de mercurio como catalizador con objeto de transformar el nitrógeno de los compuestos orgánicos en nitrógeno amoniacal. El amoníaco se libera por adición de sosa cáustica, se destila y se recoge a una solución de ácido bórico. A continuación se valora el amoníaco.

2.2. Material y aparatos.

2.2.1. Balanza analítica de un miligramo de sensibilidad mínima.

2.2.2. Aparato de digestión que permita mantener el matraz Kjeldahl en una posición inclinada y provisto de un sistema de calentamiento que no afecte más que a la parte del matraz ocupada por el líquido.

2.2.3. Matraz Kjeldahl de 500 mililitros de capacidad.

2.2.4. Refrigerante Liebig de tubo interior rectilíneo.

2.2.5. Un tubo de salida con bulbo de seguridad esférico, conectado a la parte inferior del refrigerante por unión esmerilada.

2.2.6. Una alargadera conectada al matraz Kjeldahl y al refrigerante Liebig por medio de goma. Uniones esmeriladas.

2.2.7. Un matraz Erlenmeyer de 500 mililitros de capacidad.

2.2.8. Probetas graduadas de 25, 50, 100 y 150 mililitros.

2.2.9. Bureta de 50 mililitros graduada a 0,1 mililitros.

2.2.10. Materiales para facilitar la ebullición. En la digestión, pequeños trozos de porcelana dura o perlas de vidrio, y en la destilación, pequeños trozos de piedra pómez recién calcinados.

2.3. Reactivos.

2.3.1. Sulfato potásico.

2.3.2. Óxido de mercurio, rojo.

2.3.3. Ácido sulfúrico concentrado (densidad, 1,84 a 20°C).

2.3.4. Solución de sosa cáustica: 500 gramos de hidróxido sódico (NaOH) y 12 gramos de sulfuro de sodio ($\text{SNa}_2 \cdot 9\text{H}_2\text{O}$) disueltos en 1.000 mililitros de agua destilada.

2.3.5. Solución de ácido bórico: 40 gramos de ácido bórico disuelto en 1.000 mililitros de agua destilada.

2.3.6. Ácido clorhídrico 0,1 N.

2.3.7. Indicador: Dos gramos de rojo de metilo y un gramo de azul de metileno disueltos en 1.000 mililitros de alcohol etílico del 96 por 100.

2.3.8. Solución de tetraborato de sodio para la valoración del ácido clorhídrico.

Los reactivos y las soluciones utilizadas no deben contener sustancias nitrogenadas.

2.4. Procedimiento.

2.4.1. Preparación de la muestra.

Antes del análisis poner la muestra a $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$ y mezclarla cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentarla lentamente a 40°C , mezclar suavemente y enfriarla de nuevo a $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$.

2.4.2. Determinación.

Introducir sucesivamente en el matraz Kjeldahl algunas perlas de vidrio o pequeños trozos de porcelana, alrededor de 10 gramos de sulfato potásico, 0,5 gramos de óxido de

mercurio y alrededor de cinco gramos de leche exactamente pesados, con aproximación de un miligramo.

Añadir 20 mililitros de ácido sulfúrico y mezclar el contenido del matraz. Calentar cuidadosamente el matraz Kjeldahl sobre el dispositivo para la reacción hasta que no se forme espuma y el contenido se vuelva líquido. Continuar la reacción por calentamiento más intenso, hasta que el contenido del matraz esté perfectamente límpido e incoloro. Durante el calentamiento, agitar de vez en cuando el contenido del matraz. Cuando el líquido esté perfectamente límpido proseguir la ebullición durante una hora y media, evitando todo sobrecalentamiento local.

Dejar enfriar el contenido del matraz a la temperatura ambiente, añadir alrededor de 150 mililitros de agua destilada y algunos de piedra pómez, mezclar cuidadosamente y dejarlo todavía enfriar algo más. Con la ayuda de una probeta graduada, verter 50 mililitros de solución de ácido bórico en el matraz Erlenmeyer, añadir cuatro gotas de indicador y mezclar. Situar el matraz Erlenmeyer bajo el refrigerante, de manera que el extremo del tubo de salida se introduzca en la solución de ácido bórico. Con la ayuda de una probeta graduada añadir al contenido del matraz Kjeldahl 80 mililitros de la solución de sosa cáustica que contiene sulfuro. Durante esta operación, mantener el matraz inclinado, de tal manera que la sosa se deslice a lo largo de la pared del recipiente y que los líquidos no se mezclen. Conectar inmediatamente el matraz Kjeldahl al refrigerante por medio de la alargadera. Mezclar el contenido del matraz por agitación. Calentar a ebullición evitando la espuma. Proseguir la destilación hasta el momento en que el contenido del matraz presente ebullición a saltos. Regular el calentamiento de manera que la destilación dure por lo menos veinte minutos. Enfriar bien el destilado para evitar que se caliente la solución del ácido bórico. Poco tiempo antes de terminar la destilación, bajar el matraz Erlenmeyer para que el tubo de salida no esté introducido en la solución de ácido bórico. Detener el calentamiento; elevar el tubo de salida y enjuagar sus paredes exteriores e interiores con un poco de agua destilada. Valorar el destilado con ácido clorhídrico 0,1 N.

2.4.3. Ensayo en blanco.

Efectuar un ensayo en blanco, aplicando el método operatorio descrito, pero utilizando cinco mililitros de agua destilada en lugar de leche.

2.5. Cálculo.

2.5.1. Nitrógeno total.

Se calcula el contenido en nitrógeno total mediante la fórmula:

$$\text{Nitrógeno total \%} = \frac{1,40 N (V_1 - V_0)}{P}$$

N = normalidad del ácido clorhídrico.

V_1 = volumen en mililitros de ácido clorhídrico utilizado en la determinación.

V_0 = volumen en mililitros de ácido clorhídrico utilizado en el ensayo en blanco.

P = peso en gramos de la leche empleada en el análisis.

La diferencia máxima entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar el 0,005 por 100 de nitrógeno.

2.5.2. Proteínas.

Para expresar el contenido en proteínas de la leche analizada es preciso multiplicar la cantidad de nitrógeno total, obtenida según el método descrito, por un factor de conversión que se fija en 6.38. En consecuencia, el contenido en proteínas viene dado por la fórmula:

$$\text{Proteínas \%} = \frac{1,40 N (V_1 - V_0)}{P} \times 6,38$$

2.6. Referencias.

1. Norma internacional FIL-IDF 20: 1962.

3. Caseína

3.1. Principio.

Se entiende por contenido en caseína de la leche el contenido en proteínas, expresado en porcentaje en peso, obtenidas después de una precipitación a pH 4,6, siguiendo el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde a la norma FIL-29: 1964 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches no alteradas, natural, certificada, higienizada, esterilizada y a las reconstituidas también, no alteradas posteriormente, de las leches concentrada, evaporada, condensada y en polvo. Asimismo puede aplicarse a las muestras de leche conservadas por adición de formaldehído (1: 2.500).

Se determina la cantidad total en nitrógeno de la leche. A continuación la caseína se precipita con un tampón acético-acetato y se filtra. Se determina luego la cantidad de nitrógeno del filtrado.

La cantidad de caseína se calcula con estas dos determinaciones de nitrógeno, que se realizan por el método Kjeldahl, según el método 2.

3.2. Material y aparatos.

3.2.1. Pipetas de 0, 5, 1 y 10 mililitros.

3.2.2. Probeta graduada de 100 mililitros.

3.2.3. Matraz graduado de 100 mililitros.

3.2.4. Papel filtro, lavado en ácido, velocidad media: De 11 a 12,5 centímetros.

3.2.5. Embudos.

3.3. Reactivos.

3.3.1. Solución de ácido acético al 10 por 100 (en peso por volumen).

3.3.2. Solución de acetato de sodio, 1 N.

3.4. Procedimiento.

3.4.1. Preparación de la muestra.

Antes del análisis poner la muestra a $20 \pm 2^\circ\text{C}$ y mezclar cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar la muestra lentamente a 40°C ; mezclar suavemente y enfriar a $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$.

3.4.2. Determinación.

Determinar el contenido total en nitrógeno (NT) de la leche utilizando el método Kjeldahl, según el método 2.

Precipitar la caseína de la siguiente manera:

Llevar con pipeta 10 mililitros de leche a un matraz aforado de 100 mililitros. Añadir 75 mililitros de agua a 40°C ; después, un mililitro de la solución de ácido acético. Mezclar suavemente el contenido del matraz y esperar diez minutos. Añadir con pipeta un mililitro de la solución de acetato de sodio. Mezclar de nuevo. Dejar enfriar el contenido del matraz a unos 20°C , completar hasta 100 mililitros con agua y mezclar invirtiendo lentamente el matraz. Cuando el precipitado de caseína y materia grasa se haya depositado, filtrar por filtro seco y recoger el filtrado en un recipiente seco.

Determinar el contenido en nitrógeno de 50 mililitros del filtrado límpido (nitrógeno no caseínico: NNC), utilizando el método Kjeldahl según el método 2.

3.4.3. Ensayo en blanco.

Además del ensayo en blanco previsto en el método 2, relativo a la determinación del contenido en nitrógeno total de la leche, conviene hacer un ensayo en blanco para comprobar los reactivos que precipitan la caseína, utilizando 50 mililitros de agua, 0,5 mililitros de la solución de ácido acético y 0,5 mililitros de la solución de acetato de sodio.

3.5. Cálculo.

Calcular el porcentaje en peso de NT en la leche y del NNC en el suero límpido con tres cifras significativas. Corregir la cifra obtenida para NNC por el volumen del precipitado, multiplicando el valor obtenido por 0,994. Calcular la cantidad de caseína mediante la fórmula:

$$\text{Cantidad de caseína \%} = 6,38 \text{ NT} - \text{NNO}$$

La aplicación de este factor a todas las leches enteras no entraña error sensible; sin embargo, si se aplica el método a leche desnatada, el factor de corrección utilizado deberá ser 0,998.

La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar el 0,04 por 100 de caseína.

3.6. Referencias.

1. Norma internacional FIL-DIF 29: 1964.

4. Lactosa

4.1. Principio.

Se entiende por contenido en lactosa de la leche el contenido en lactosa monohidratada expresado en porcentaje en peso, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-28: 1964 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches no alteradas natural, certificada, higienizada, esterilizada y a las reconstituidas, asimismo no alteradas posteriormente, de las leches concentrada, evaporada, condensada y en polvo. También puede aplicarse a las muestras de leche conservadas por adición de formaldehído (1: 2.500).

El contenido en lactosa se determina indirectamente, una vez desproteïnizada la leche, por valoración de la cantidad de halógeno reducido al final de la redacción entre lactosa y yoduro potásico-cloramina T.

4.2. Material y aparatos.

- 4.2.1. Balanza analítica.
- 4.2.2. Matraces aforados de 100 mililitros.
- 4.2.3. Pipetas de 5, 10, 20, 25 y 40 mililitros.
- 4.2.4. Papel filtro (lavado en ácido, velocidad media: 11 a 12,5 centímetros).
- 4.2.5. Embudos filtrantes.
- 4.2.6. Matraces Erlenmeyer, de una capacidad de 150 a 200 mililitros.
- 4.2.7. Matraces Erlenmeyer, de 150 mililitros con cierre esmerilado.
- 4.2.8. Bureta de 10 mililitros graduada a 0,02 mililitros.

4.3. Reactivos.

4.3.1. Reactivo del ácido tungsténico: Disolver siete gramos de tungstanato de sodio ($\text{WO}_4\text{Na}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) en 870 mililitros de agua; añadir 0,1 mililitro de una solución de ácido ortofosfórico (88 por 100 en peso) y 70 mililitros de una solución de ácido sulfúrico 1 N.

- 4.3.2. Solución de cloramina T, 0,040 N (5,70 gramos por litro).
- 4.3.3. Solución de tiosulfato de sodio normalizada a un poco más de 0,040 N.
- 4.3.4. Solución de yoduro potásico del 10 por 100, recientemente preparada, incolora.
- 4.3.5. Solución de ácido clorhídrico, 2 N.
- 4.3.6. Solución de almidón soluble del 1 por 100.

4.4. Procedimiento.

4.4.1. Preparación de la muestra.

Antes del análisis poner la muestra a $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$ y mezclarla con cuidado. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar la muestra lentamente a 40°C , mezclar suavemente y enfriar a $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$.

4.4.2. Determinación.

Llevar con pipeta 10 mililitros de leche a matraz aforado de 100 mililitros. Añadir 25 mililitros de agua, 40 mililitros del reactivo de ácido tungsténico y mezclar suavemente. Completar hasta 100 mililitros con agua, mezclar y dejar que se deposite el precipitado. Filtrar con un filtro seco y recoger en un matraz seco. Con una pipeta tomar 10 mililitros de filtrado y ponerlo en un matraz Erlenmeyer de 150 mililitros provisto de tapón esmerilado. Añadir cinco mililitros de la solución de yoduro potásico y exactamente 20 mililitros de la solución de cloramina T. Mezclar. Tapar el matraz con su tapón, previamente humedecido con un poco de solución de yoduro potásico, y mantenerlo en la oscuridad durante una hora y media a 18°-20°C. Quitar el tapón, enjuagarlo en el matraz con un poco de agua y añadir cinco mililitros de la solución de ácido clorhídrico. Añadir exactamente 10 mililitros de la solución de tiosulfato de sodio. Valorar con una aproximación de 0,02 mililitros con la solución de tiosulfato. Hacia el final de la valoración, añadir dos o tres gotas de la solución de almidón.

4.4.3. Ensayo en blanco.

Efectuar un ensayo en blanco siguiendo exactamente el método operatorio descrito, pero empleando 10 mililitros de agua en lugar del filtrado.

4.5. Cálculo.

Calcular la diferencia entre los valores de tiosulfato obtenidos para el ensayo en blanco y para el de la leche. Corregir el valor en función del volumen del precipitado, multiplicando por 0,992. Convertir la cifra obtenida en lactosa monohidratada, teniendo en cuenta que un mililitro de solución de tiosulfato 0,040 N corresponde a 0,00720 gramos de lactosa monohidratada. Expresar los resultados en porcentajes de lactosa monohidratada.

La aplicación de este factor 0,992 a todas las leches enteras no ocasiona ningún error sensible; sin embargo, si el método se aplica a la leche desnatada, debe utilizarse 0,996 como factor de corrección.

La diferencia máxima entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar de 0,05 por 100 de lactosa.

4.6. Observaciones.

La solución de tiosulfato se debe normalizar periódicamente, por ejemplo, por valoración de 10 mililitros de yodato de potasio 0,040 N, a los que se habrá añadido cinco mililitros de la solución de yoduro potásico y cinco mililitros de la solución de ácido clorhídrico.

La concentración de la solución de tiosulfato ha sido elegida de tal forma que la lectura en bureta sea de 2 a 3,5 mililitros para la mayor parte de las muestras de leche y de 9,5 a 9,7 mililitros para los ensayos en blanco.

Cuando se proceda a una serie de análisis se deben preparar los filtrados y los ensayos en blanco hasta la adición de yoduro de potasio inclusive. Finalmente se añade rápidamente la solución de cloramina T a cada matraz y se anota la hora. Después de una hora y media (se admite una tolerancia de una hora veinte minutos a una hora cuarenta minutos) se añade el ácido clorhídrico en todos los matraces y siguiendo el mismo orden. Así se paraliza la reacción y los matraces se pueden valorar por turno.

4.7. Referencias.

1. Norma internacional FIL-IDP 28: 1967.

5 (21). Extracto seco

Leches natural, certificada, higienizada y esterilizada

5 (a).1. Principio.

Se entiende por contenido en extracto seco de las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada, el residuo, expresado en porcentaje en peso, obtenido después de efectuada la desecación de la leche de que se trate por el procedimiento expuesto a continuación, que

corresponde al descrito en la norma FIL-21: 1962 de la Federación Internacional de Lechería.

Una cantidad conocida de leche se deseca a temperatura constante hasta peso constante. El peso obtenido después de desecar representa el de la materia seca.

5 (a).2. Material y aparatos.

5 (a).2.1. Balanza analítica, de sensibilidad 0,1 miligramo como mínimo.

5 (a).2.2. Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico).

5 (a).2.3. Estufa de desecación que permita conseguir una temperatura constante de $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

5 (a).2.4. Cápsulas metálicas planas, en metal inoxidable o de vidrio de dos centímetros de altura aproximadamente y de seis a ocho centímetros de diámetro aproximadamente, con tapas adecuadas.

5 (a).2.5. Baño de agua.

5 (a).3. Procedimiento.

5 (a).3.1. Preparación de la muestra.

Antes del análisis, poner la muestra a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ y mezclarla cuidadosamente. Si no se obtiene una buena repartición de la materia grasa, calentar lentamente a 40°C , mezclarla suavemente y enfriarla a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

5 (a).3.2. Determinación.

Secar la cápsula y la tapa a $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante treinta minutos. Colocar la cápsula tapada en un desecador, dejarla enfriar a la temperatura ambiente y pesarla. Poner aproximadamente tres mililitros de la muestra en la cápsula, tapar la cápsula con la tapa y pesarla. Poner la cápsula destapada en baño de agua durante treinta minutos. Poner la cápsula y la tapa en una estufa de desecación a $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante dos horas. La tapa se debe poner a un lado de la cápsula. Cubrir la cápsula con la tapa y ponerla en el desecador; dejarla enfriar y pesarla. Ponerla una hora más en la estufa de desecación; dejarla enfriar y pesarla. Repetir la desecación hasta que la diferencia entre dos pesadas consecutivas no sea mayor de 0,5 miligramos.

5 (a).4. Cálculo.

$$\text{Contenido en extracto seco \%} = \frac{P'}{P} \times 100$$

P' = peso en gramos de la muestra después de la desecación.

P = peso en gramos de la muestra antes de la desecación.

Si a la muestra de la leche se le han adicionado como conservadores sustancias no volátiles, como, por ejemplo, dicromato potásico, se debe corregir la expresión del extracto seco como sigue:

$$\text{Contenido en extracto seco \%} = \frac{P' - C'}{P - C} \times 100$$

C' = cantidad de conservante no volátil en la muestra analizada.

$$C = \text{porcentaje de conservante} \times \frac{P}{100}$$

En caso de ser dicromato potásico, el contenido porcentual de conservante, se determina según el método 7.

La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe ser mayor de 0,05 por 100 del extracto seco.

5 (a).5. Referencias.

1. Norma Internacional FIL-IDF 21: 1962.

5 (b). *Extracto seco*

Leches concentrada, evaporada y condensada

5 (b).1. Principio.

Se entiende por contenido en extracto seco de las leches concentrada, evaporada y condensada, el residuo, expresado en porcentaje en peso obtenido después de efectuada la desecación de la leche de que se trate, por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL15: 1961 de la Federación Internacional de Lechería.

El método consiste en la dilución con agua de una cantidad conocida de muestra y la desecación con arena a temperatura constante. El peso obtenido después de desecar representa el de la materia seca.

5 (b).2. Material y aparatos.

5 (b).2.1. Balanza analítica de sensibilidad 0,1 miligramo como mínimo.

5 (b).2.2. Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico).

5 (b).2.3. Estufa de desecación que permita obtener una temperatura constante de 98° - 100°C.

5 (b).2.4. Cápsulas metálicas, planas, en metal inoxidable o de vidrio de 2,5 centímetros de altura aproximadamente y de 7,5 centímetros de diámetro aproximado, con tapas adecuadas.

5 (b).2.5. Arena de cuarzo o arena de mar que pase a través de un tamiz de 10 aberturas por centímetro, pero que no pase a través de un tamiz de 40 aberturas por centímetro y, si es necesario, lavada con ácido clorhídrico concentrado, después con agua y finalmente secada y calcinada.

Para comprobar si la arena es adecuada, desecar una pequeña cantidad a 98° - 100°C hasta peso constante, añadir agua destilada, desecar de nueva y pesar. No debe haber diferencia entre las dos pesadas.

5 (1).2.6. Varillas cortas de vidrio.

5 (b).2.7. Baño de agua.

5 (b).3. Procedimiento.

5 (b).3.1. Preparación de la muestra.

Si se observa una separación parcial más o menos, importante de algunos componentes, por ejemplo, materias proteicas, materia grasa, sales de calcio o lactosa, es necesario mezclar la muestra.

5 (b).3.1.1. Leche concentrada o evaporada.

Abrir el envase al borde de la tapa, verter la leche despacio en otro recipiente y mezclar bien por sucesivos trasvases. La leche o la grasa que se adhiere a la tapa debe reincorporarse a la muestra. Calentar entonces la muestra tapada a una temperatura de 40°C y mezclar íntimamente removiendo. Dejar enfriar.

5 (b).3.1.2. Leche condensada.

Abrir el bote al borde de la tapa. La leche o grasa adherida a la tapa deberá incorporarse a la muestra. Calentar a 40°C y mezclar íntimamente removiendo de arriba abajo con una cuchara. Dejar enfriar.

5 (b).3.2. Determinación.

Colocar en la cápsula aproximadamente 25 gramos de arena y una pequeña varilla de vidrio. Secar la cápsula y su contenido, con la tapa abierta, a 98°- 100°C durante dos horas. Colocar la cápsula tapada en un desecador, dejarla enfriar a la temperatura ambiente y pesar. Arrastrar la arena hacia un borde de la cápsula, pesar exactamente y poner en el espacio libre aproximadamente 1,5 gramos de la muestra. Añadir cinco mililitros de agua destilada, mezclar los líquidos y la arena mediante una varilla de vidrio. Dejar la varilla en la mezcla. Colocar la cápsula en baño de agua hirviendo durante veinte minutos y remover con cuidado la mezcla de vez en cuando. Colocar la cápsula con la varilla y la tapa en una estufa de desecación a 98°-100 °C durante una hora y treinta minutos. La tapa se debe colocar al lado de la cápsula. Cubrir la cápsula con la tapa y ponerla en el desecador; dejarla enfriar y pesar. Colocarla una hora más en la estufa de desecación; dejarla enfriar y pesar como antes. Repetir la desecación hasta que la diferencia en peso entre dos pesadas sucesivas no exceda de 0,5 miligramos.

5 (b).4. Cálculo.

$$\text{Contenido en extracto seco \%} = \frac{P'}{P} \times 100$$

P' = peso en gramos de la muestra después de desecar.

P = peso en gramos de la muestra antes de desecar. La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe ser mayor de 0,1 por 100 del extracto seco.

5 (b).5. Referencias.

1. Norma internacional FIL-IDF 15: 1961.

6. Cenizas

6.1. Principio.

Se entiende por contenido en cenizas de la leche el producto resultante de la incineración del extracto seco, expresado en porcentaje en peso, obtenido según el procedimiento descrito a continuación.

El extracto seco se incinera a una temperatura determinada y en una lenta corriente de aire.

6.2. Material y aparatos.

6.2.1. Balanza de sensibilidad 0,1 miligramos como mínimo.

6.2.2. Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico).

6.2.3. Estufa de desecación, regulada a 120°C.

6.2.4. Horno eléctrico con circulación de aire, provisto de un regulador de temperatura.

6.2.5. Cápsula de platino o de un material inalterable en las condiciones del ensayo de aproximadamente 55 milímetros de diámetro y 25 milímetros de altura.

6.2.6. Baño de agua a temperatura de ebullición.

6.3. Procedimiento.

Colocar la cápsula en la estufa de desecación a 102° ± 2°C durante treinta minutos. Pasarla luego al desecador, dejarla enfriar a la temperatura ambiente y pesar. Pesar exactamente alrededor de 10 gramos de leche en la cápsula. Poner la cápsula en baño de agua hirviendo hasta secado por evaporación (aproximadamente siete horas). Incinerar el extracto seco, procedente de la desecación anterior, por calentamiento durante dos o tres horas en un horno regulado entre 520 y 550°C (no deben existir en este último partículas carbonosas). Poner a enfriar la cápsula en un desecador. Pesar con una aproximación de 0,5 miligramos.

6.4. Cálculo.

El contenido en cenizas de la leche, expresado en porcentaje en peso, es igual a:

$$\text{Cenizas \%} = \frac{M - m}{P} 100$$

M = peso de la cápsula y de las cenizas después de la incineración y enfriamiento posterior.

m = peso de la cápsula vacía.

P = peso en gramos de la leche empleada en la determinación de las cenizas.

6.5. Observaciones.

El peso de las cenizas es variable según las condiciones de Incineración. La técnica descrita anteriormente proporciona los resultados más constantes: las diferencias no pasan generalmente de un 2 por 100 por término medio, y el 95 por 100 por lo menos de los cloruros se encuentran en las cenizas.

Cuando la temperatura del horno se haya elevado ligeramente por encima de 550°C, determinar los cloruros y corregir en consecuencia el peso de las cenizas.

Si a la muestra se le ha añadido dicromato potásico, es necesario efectuar dos correcciones para obtener un valor aproximado de las cenizas de la leche inicial, operando como sigue:

- 1.º Determinar el dicromato potásico y restar su peso del de las cenizas.
- 2.º Determinar los cloruros en las cenizas, expresarles en ClNa y añadir al peso de las cenizas la diferencia entre los cloruros totales de la leche y los cloruros restantes.

7. *Dicromato potásico*

7.1. Principio.

La determinación se realiza sobre las cenizas de la leche, por reducción de los cromatos mediante una solución de sulfato ferroamónico (sal de Mohr) $(\text{SO}_4)_2 \text{Fe} (\text{NE}_4)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$, cuyo exceso se valora con permanganato potásico.

7.2. Reactivos.

7.2.1. Solución acuosa de sal de Mohr de ocho gramos por litro, para valorar en el momento de su empleo (esta solución se estabiliza por adición de 12 mililitros de ácido sulfúrico por litro).

7.2.2. Solución valorada de permanganato potásico 0,02 N, en la cual un mililitro corresponda a 0,00098 gramos de $\text{Cr}_2 \text{O}_7 \text{K}_2$.

7.2.3. Ácido sulfúrico (d = 1,84).

7.3. Procedimiento.

Agotar las cenizas por lavados sucesivos con agua destilada; después, con una solución acuosa de ácido sulfúrico al 5 por 100 en volumen; obtener un total de 25 a 30 mililitros de líquido. Recogerlo en un vaso para valorar. Añadir alrededor de cinco mililitros de ácido sulfúrico y 20 mililitros exactamente medidos de la solución sulfúrica de sal de Mohr; la reducción del ácido crómico es inmediata. Valorar el exceso de sal de Mohr con la solución valorada de permanganato potásico hasta coloración rosa permanente.

Por otra parte, valorar en las mismas condiciones 20 mililitros de la misma solución sulfúrica de sal de Mohr mediante la solución valorada de permanganato potásico.

7.4. Cálculo.

El contenido de la leche en dicromato potásico, expresado en porcentaje en peso es igual a:

$$\text{Dicromato potásico \%} = \frac{(V' - V) 0.098}{P}$$

V = volumen en mililitros de permanganato potásico empleados en la valoración del exceso de sal de Mehr.

V' = volumen en mililitros de permanganato potásico empleados en la prueba en blanco.

P = peso en gramos de la leche empleada en la determinación de las cenizas.

8 (a). Acidez

Leches natural, certificada, higienizada y esterilizada

8 (a).1. Principio.

Se entiende por acidez en las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada, el contenido aparente en ácidos, expresado en gramos de ácido láctico por 100 mililitros de leche, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma UNE 34.100 del Instituto de Racionalización del Trabajo.

Un determinado volumen de leche se valora en solución de sosa, empleando solución alcohólica de fenolftaleína y luego se expresa el resultado en peso de ácido láctico, mediante la correspondiente transformación.

8 (a).2. Material y aparatos.

Bureta graduada cada 0,05 mililitros, o cada 0,1 mililitros que permita apreciar la semidivisión.

8 (a).3. Reactivos.

8 (a).3.1. Solución 0,111 N (N/9) ó 0,1 N (N/10) de hidróxido sódico (NaOH).

8 (a).3.2. Indicador: 0,5 mililitros de una solución alcohólica de fenolftaleína al 1 por 100.

8 (a).4. Procedimiento.

8 (a).4.1. Preparación de la muestra.

Antes del análisis poner la muestra a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ y mezclarla cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar lentamente la muestra a 40°C , mezclar nuevamente y enfriarla de nuevo a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

8 (a).4.2. Determinación.

Se determina volumétricamente operando sobre 10 mililitros de leche con solución 0,111 N (N/9) de sosa (NaOH) o sobre 9 mililitros de leche con solución 0,1 N (N/10). Como indicador se emplean 0,5 mililitros de solución alcohólica de fenolftaleína al 1 por 100. (Dar por terminada la valoración cuando aparece una coloración rosa fácilmente perceptible por comparación con un testigo tomado de la misma leche. Dicha coloración desaparece progresivamente, pero se considera obtenido el viraje cuando el tinte rosa persiste durante unos diez segundos.

8 (a).5. Expresión de los resultados.

Los resultados se expresan en peso de ácido láctico por 100 mililitros de leche, dividiendo por 10 el número de mililitros empleados de solución de sosa.

Si a la muestra de leche se le ha adicionado dicromato potásico es preciso tener en cuenta la acidez debida a dicho conservador. En el caso de leches no alteradas se puede considerar que un gramo de dicromato potásico aumenta la acidez en las mismas proporciones que 0,6 gramos de ácido láctico.

8 (a).6. Referencias.

1. Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo. Una norma española 34.100.

8 (b). Acidez

Leche en polvo

8 (b).1. Principio.

Se entiende por acidez en la leche en polvo el contenido aparente en ácidos expresado en gramos de ácido láctico por 100 gramos de leche en polvo determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma UNE-34.101 del Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo.

El método es aplicable a las leches en polvo entera y desnatada.

Una determinada cantidad pesada de leche en polvo disuelta en agua se valora con una solución de sosa empleando fenolftaleína como indicador hasta igualarla en color con otra cantidad igual de leche en polvo disuelta y Mezclada con acetato de rosanilina.

8 (b).2. Material y aparatos.

8 (b).2.1. Cápsulas de porcelana blanca de aproximadamente 100 mililitros de capacidad.

8 (b).3. Reactivos.

8 (b).3.1. Solución 0.111 N (N/9) o 0,1 N (N/10) de hidróxido sódico (NaOH) exento de carbonato.

8 (b).3.2. Solución indicadora de fenolftaleína: Se disuelve un gramo de fenolftaleína en 110 mililitros de alcohol etílico (95 a 96 por 100 en volumen) se añade solución N/9 o N/10 de hidróxido sódico, hasta que una gota dé una débil coloración rosa y se completa hasta 200 mililitros con agua destilada.

8 (b).3.3. Solución concentrada de acetato de rosanilina: Se disuelve 0,12 gramos de acetato de rosanilina en 50 mililitros de alcohol etílico (95 a 96 por 100 en volumen) que contenga 0,5 mililitros de ácido acético glacial y se completa hasta 100 mililitros con alcohol etílico.

8 (b).3.4. Solución diluida de acetato de rosanilina: Se diluye un mililitro de solución concentrada de acetato de rosanilina hasta 500 mililitros con una mezcla, a partes iguales en volumen, de agua destinada y alcohol etílico (95 a 96 por 100 en volumen).

Las soluciones de acetato de rosanilina se conservan en la oscuridad en frascos herméticamente cerrados con tapones de caucho.

8 (b).4. Procedimiento.

Se toman dos cápsulas de porcelana blanca de una capacidad aproximada de 100 mililitros, pesándose en cada una de ellas un gramo de leche en polvo. A una y otra cápsula se añaden 10 mililitros de agua hirviendo, se agita con la extremidad aplastada de una varilla de vidrio hasta obtener un líquido perfectamente homogéneo y se deja enfriar durante diez minutos. A una de las cápsulas se le añade un mililitro de solución diluida de acetato de rosanilina y se mezcla. A la otra cápsula se le agrega un mililitro de solución de fenolftaleína y, gota a gota y agitando enérgicamente todo el tiempo, solución valorada de hidróxido sódico hasta obtener una coloración igual a la primera. El tiempo empleado en la valoración no ha de exceder de veinte segundos y ésta se ha de efectuar con una luz difusa.

8 (b).5. Cálculo.

El número de mililitros consumidos de solución 0,111 N (N/9) representa la acidez, expresada en gramos, de ácido láctico por 100 gramos de leche en polvo.

Si se opera con solución 0,1 N (N/10), el número de mililitros multiplicado por 0,9 da el mismo porcentaje de acidez.

8 (b).6. Referencias.

1. Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo. Una norma española 34.101.

9. Sacarosa

Determinación polarimétrica en la leche condensada

9.1. Principio.

Se entiende por contenido en sacarosa de la leche condensada el contenido en sacarosa no transformada, expresado en porcentaje en peso, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL35: 1966 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a la leche condensada, entera o desnatada, de composición normal, preparada a partir de leche y sacarosa únicamente que no contenga sacarosa transformada.

El método se basa en el principio de inversión de Clerget: Un tratamiento suave con un ácido hidroliza completamente la sacarosa. La lactosa y los otros azúcares prácticamente no se hidrolizan. La cantidad de sacarosa se deduce del cambio del poder rotatorio de la solución.

Se prepara un filtrado límpido de la muestra, sin mutarrotación debida a la lactosa, por tratamiento de la solución con amoníaco seguido de neutralización y clarificación por adiciones sucesivas de soluciones de acetato de cinc y de ferrocianuro potásico.

En una parte del filtrado la sacarosa se hidroliza en las condiciones especiales que corresponden a este tipo de operación.

Partiendo de los poderes rotatorios del filtrado, antes y después de la inversión, se calcula la cantidad de sacarosa.

9.2. Material y aparatos.

9.2.1. Balanza analítica de sensibilidad 10 miligramos como mínimo.

9.2.2. Vasos de precipitados de 100 mililitros en vidrio.

9.2.3. Matraces graduados, de 200 y 50 mililitros.

9.2.4. Pipetas de 40 mililitros.

9.2.5. Probetas graduadas de 25 mililitros.

9.2.6. Pipetas graduadas de 10 mililitros.

9.2.7. Embudos filtrantes de diámetro entre 8 y 10 centímetros y filtros (plegados) de 15 centímetros de diámetro.

9.2.8. Tubo de polarímetro de 2 decímetros de longitud, exactamente calibrado.

9.2.9. Polarímetro o sacarímetro.

9.2.9.1. Polarímetro con luz de sodio o con luz verde de mercurio (lámpara de vapor de mercurio con prisma o pantalla Wratten número 77 A), permitiendo lecturas con una precisión por lo menos igual a 0,05 grados de ángulo.

9.2.9.2. Sacarímetro con escala internacional de azúcar utilizando luz blanca que pasa a través de un filtro de 15 milímetros de una solución al 8 por 100 de dicromato potásico, o bien luz de sodio, y permitiendo la lectura con una precisión por lo menos igual a 0,1 grados de la escala sacarimétrica internacional.

9.2.10. Baño de agua a $60^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

9.3. Reactivos.

9.3.1. Solución de acetato de cinc, 2,0 N: Disolver 21,9 gramos de acetato de cinc cristalizado ($\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2$), Zn. $2\text{H}_2\text{O}$ y 3 mililitros de ácido acético glacial en agua destilada y completar hasta 100 mililitros.

9.3.2. Solución de ferrocianuro potásico, 1,0 N: Disolver 10,6 gramos de ferrocianuro potásico cristalizado $[\text{Fe}(\text{CN})_6]\text{K}_4 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ en agua destilada y completar hasta 100 mililitros.

9.3.3. Solución de ácido clorhídrico, $6,35 \pm 0,20$ N (20-22 por 100).

9.3.4. Solución diluida de amoníaco, $2,0 \pm 0,2$ N (3,5 por 100).

9.3.5. Solución diluida de ácido acético, $2,0 \pm 0,2$ N (12 por 100).

9.4. Procedimiento.

9.4.1. Preparación de la muestra.

Para muestras de productos recientemente preparados en los que no se pueda prever separación alguna apreciable de los componentes. Abrir el recipiente, introducir en él el producto adherido a la tapa y mediante movimientos de arriba abajo, con ayuda de una cuchara, conseguir que se mezclen íntimamente las capas superiores así como el contenido del fondo del recipiente. Trasvasar el contenido de un bote a un frasco provisto de tapón bien adaptado.

Para muestras de productos más antiguos y muestras en las que se pueda prever una separación de componentes, calentar en baño de agua, aproximadamente a 40°C, hasta que la muestra casi haya alcanzado esta temperatura, abrir el recipiente y operar de la misma manera que arriba. En el caso de un bote, trasvasar el contenido a un frasco, raspar el producto que se haya adherido a las paredes y continuar la mezcla hasta que toda la masa sea homogénea. Cerrar el frasco con una tapadera que se adapte perfectamente. Dejar enfriar.

9.4.2. Comprobación del método.

Proceder como en 9.4.3, utilizando una mezcla de 100 gramos de leche o 110 gramos de leche desnatada y de 18,00 gramos de sacarosa pura, que corresponde a 40,00 gramos de una leche concentrada conteniendo el 45 por 100 de sacarosa. Calcular la cantidad de sacarosa como en 9.5.1, utilizando en la fórmula I), para W, F y P, la cantidad de leche pesada y la riqueza en materia grasa y proteínas de esta leche, y en la fórmula II), pala W, la cifra de 40,00. La media de los valores encontrados no debe diferir de dicho valor (45 por 100) en más del 0,1 por 100.

9.4.3. Determinación.

En un vaso de 100 mililitros pesar aproximadamente 40 gramos de la muestra bien mezclada con una aproximación de 10 miligramos, añadir 50 mililitros de agua destilada caliente (80° - 90°C) y mezclar cuidadosamente. Trasvasar cuantitativamente la mezcla a un matraz aforado de 200 mililitros, enjuagar el vaso con cantidades sucesivas de agua destilada a 60°C hasta que el volumen total sea de 120 a 150 mililitros. Mezclar y enfriar a temperatura ambiente. Añadir 5 mililitros de la solución de amoníaco diluida. Mezclar de nuevo y dejar reposar durante quince minutos. Neutralizar el amoníaco añadiendo una cantidad equivalente de la solución diluida de ácido acético. Determinar previamente la cantidad exacta de mililitros por valoración de la solución de amoníaco diluida empleando el azul de bromotimol como indicador. Mezclar. Añadir, mezclando suavemente por rotación del matraz Inclinado, 12,5 mililitros de solución de acetato de cinc. De la misma forma que para la solución de acetato, añadir 12,5 mililitros de solución de ferrocianuro potásico. Poner el contenido del matraz a 20°C y añadir agua destilada (a 20°C) hasta alcanzar el enrase de 200 mililitros.

Hasta este momento todas las adiciones de agua o reactivos deberán haberse efectuado de tal manera que se haya evitado la formación de burbujas de aire y por esta misma razón todas las mezclas se habrán realizado por rotación del matraz y no por agitación violenta. Si se observa la presencia de burbujas de aire antes de alcanzar los 200 mililitros se pueden eliminar aplicando al matraz una bomba de vacío e imprimiéndolo un movimiento de rotación. Tapar el matraz con un tapón seco y mezclar íntimamente sacudiendo con energía. Dejar reposar durante algunos minutos, filtrar a continuación por un papel filtro seco. Despreciar los primeros 25 mililitros del filtrado.

9.4.3.1. Polarización directa.

Determinar la rotación óptica del filtrado a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

9.4.3.2. Inversión.

Introducir con la pipeta en un matraz graduado de 50 mililitros, 40 mililitros del filtrado obtenido de la manera indicada antes: Añadir 6,0 mililitros de ácido clorhídrico 6,35 N. Poner el matraz en baño de agua a 60°C durante quince minutos, sumergiéndolo hasta el nacimiento del cuello. Mezclar por rotación durante los cinco primeros minutos, al final de los cuales el contenido deberá haber alcanzado la temperatura del baño. Enfriar a 20°C y completar hasta 50 mililitros con agua destilada a 20°C, mezclar y dejar reposar una hora a esta temperatura.

9.4.3.3. Polarización después de inversión.

Determinar el poder rotatorio de la solución invertida a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ (Cuando la temperatura del líquido en el tubo de polarización difiera en más de $0,2^{\circ}\text{C}$ de 20°C durante la medida, se debe aplicar la corrección de la temperatura indicada en el apartado 9.5.2).

9.5. Cálculo.

9.5.1. Riqueza en sacarosa.

$$I) \quad v = \frac{W}{100} (1,08 E + 1,55 P)$$

$$II) \quad S = \frac{D - \frac{5}{4} I}{Q} \times \frac{V - v}{V} \times \frac{V}{L \times V} \times 100$$

S = Cantidad de sacarosa.

W = Peso de la muestra expresado en gramos.

P = Porcentaje de proteínas (N x 6,38) de la muestra.

F = Porcentaje de materia grasa de la muestra.

V = Volumen en mililitros de la muestra diluida antes de filtrar.

D = Lectura polarimétrica directa (polarización antes de la inversión).

I = Lectura polarimétrica después de la inversión.

L = Longitud en decímetros del tubo del polarímetro.

Q = Factor de inversión cuyos valores se indican más adelante.

Pesando exactamente 40,00 gramos de leche condensada y utilizando un polarímetro con luz de sodio provisto de escala en grados de ángulo y un tubo de 2 decímetros de longitud, el contenido en sacarosa de las leches condensadas normales (C = 9) a $20,0^{\circ} \pm 0,1^{\circ}\text{C}$ se puede calcular con ayuda de la siguiente fórmula:

$$S = (D - 5/4 I) (2,833 - 0,00612 F - 0,00878 P).$$

Si la medida de la polarización después de la inversión se efectúa a una temperatura diferente de 20°C , las cifras obtenidas se deben multiplicar por

$$[I + 0,0037 (T - 20)]$$

9.5.2. Valores del factor de inversión Q.

Las fórmulas siguientes dan valores precisos de Q para diversas clases de luz con correcciones, si es necesario, para la concentración y la temperatura.

Luz de sodio y polarímetro con escala en grados de ángulo.

$$Q = 0,8825 + 0,0006 (C - 9) - 0,0033 (T - 20).$$

Luz verde de mercurio y polarímetro con escala en grados de ángulo:

$$Q = 1,0392 + 0,0007 (C - 9) - 0,0039 (T - 20).$$

Luz blanca con filtro de dicromato y sacarímetro con escala sacarimétrica:

$$Q = 2,549 + 0,0017 (C - 9) - 0,0095 (T - 20).$$

En las fórmulas precedentes:

C = Porcentaje de azúcares totales en la solución invertida, según la lectura polarimétrica.

T = Temperatura de la solución invertida en la lectura del polarímetro.

El porcentaje de azúcares totales C en la solución invertida se puede calcular a partir de la lectura directa y de la variación después de la inversión según el método habitual, utilizando los valores usuales de rotación específica de sacarosa de lactosa y de sacarosa invertida. La corrección 0,0006 (C-9), etcétera, no es exacta más que cuando C es aproximadamente 9; para leche concentrada normal esta corrección se puede despreciar, por ser C próximo a 9.

Variaciones en la temperatura de 20°C influyen escasamente en la lectura de la polarización directa. Por el contrario, diferencias de más de 0,2°C, en la lectura de polarización después de la inversión necesitan una corrección. La corrección - 0,003 (T-20), etc., no es exacta más que para temperaturas comprendidas entre 18°C y 22°C.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o una inmediatamente después de otra por el mismo analista no debe ser mayor de 0,3 gramos de sacarosa para 100 gramos de leche condensada.

9.6. Referencias.

1. Norma Internacional FIL-IDF 35: 1966.

10. Humedad

Leche en polvo

10.1. Principio.

Se entiende por humedad de la leche en polvo el contenido en agua libre, es decir, la pérdida de peso, expresado en porcentaje en peso, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-26: 1964 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches en polvo, entera y desnatada.

El agua, contenida en la leche en polvo, se elimina por calentamiento de la muestra en una estufa de desecación, a una temperatura de $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, hasta peso constante.

10.2. Material y aparatos.

10.2.1. Balanza analítica, de sensibilidad 0,1 miligramos como mínimo.

10.2.2. Cápsulas apropiadas, preferentemente en aluminio, níquel, acero inoxidable o vidrio. Las cápsulas deberán estar provistas de tapas que se adapten convenientemente, pero que se puedan quitar con facilidad. Las dimensiones más convenientes son: diámetro aproximado 50 milímetros; profundidad aproximada 25 milímetros.

10.2.3. Un desecador provisto de gel de sílice con indicador de humedad.

10.2.4. Una estufa de desecación bien ventilada, provista de termostato, y regulada a $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Es importante que la temperatura sea uniforme en toda la estufa.

10.2.5. Frascos provistos de tapones herméticos para el mezclado de la leche en polvo.

10.3. Procedimiento.

10.3.1. Preparación de la muestra.

Trasvasar toda la muestra de la leche en polvo a un frasco seco y tapado, de un volumen igual al doble aproximadamente del de la muestra, mezclar íntimamente por rotación y agitación. (En el caso de que no se pueda obtener una homogeneización completa por este procedimiento, extraer, con objeto de realizar determinaciones paralelas, dos muestras en dos puntos, lo más distantes posibles el uno del otro.)

10.3.2. Determinación.

Colocar la cápsula destapada y la correspondiente tapa en la estufa de desecación durante una hora, a la temperatura de $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Colocar la tapa sobre la cápsula y pasarla de la estufa al desecador. A continuación enfriar a la temperatura ambiente y pesar. Introducir aproximadamente un gramo de leche en polvo en la cápsula, tapar la cápsula y pesar rápidamente con la mayor exactitud posible. Destapar la cápsula y colocarla con su

tapa, en la estufa a una temperatura de $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante dos horas. Volver a colocar la tapa, poner la cápsula en el desecador, dejar enfriar a temperatura ambiente y pesar rápidamente con la mayor exactitud posible.

Calentar la cápsula abierta y su tapa a $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ en la estufa durante una hora suplementaria, volver a tapar y dejar enfriar en el desecador a temperatura ambiente; pesar de nuevo. Repetir la operación hasta que las pesadas sucesivas no difieran en más de 0,0005 gramos. La desecación se acaba aproximadamente en dos horas.

10.4. Cálculo.

Calcular la humedad mediante la fórmula siguiente:

$$\text{Humedad (cantidad de agua) \%} = \frac{M_1 - M_2}{M_3} \times 100$$

M_1 = la masa inicial, en gramos, de la cápsula y su tapa más la leche en polvo utilizada para el análisis.

M_2 = la masa final, en gramos, de la cápsula y su tapa más la leche en polvo.

M_3 = la masa, en gramos, de la leche en polvo utilizada para el análisis.

La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar el 0,06 por 100 de agua.

10.5. Referencias.

1. Norma Internacional FIL-IDF 26: 1964.

11. Índice de solubilidad

Leche en polvo

11.1. Principio.

Se entiende por índice de solubilidad de la leche en polvo la cantidad de sedimento, expresada en volumen, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma UNE-34.101 del Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo.

Este método es aplicable a la leche en polvo, entera o desnatada.

11.2. Material y aparados.

11.2.1. Centrífuga con soportes para la colocación de los tubos centrífugos cónicos. La velocidad requerida varía, como a continuación se indica, con el diámetro.

Diámetro	Revoluciones por minuto	Diámetro	Revoluciones por minuto
250 milímetros	1.083	450 milímetros	807
300 milímetros	988	500 milímetros	766
350 milímetros	916	550 milímetros	730
400 milímetros	856	600 milímetros	700

El «Diámetro» es la distancia entre los fondos internos de dos soportes opuestos, medida a través del centro de rotación de la cabeza de la centrífuga estando los soportes extendidos horizontalmente.

11.2.2. Tubos de centrifuga cónicos, graduados como se indica a continuación:

De 0 a 1,0 ml en divisiones de 0,1 ml.

De 1,0 a 2,0 ml en divisiones de 0,2 ml.

De 2,0 a 10,0 ml en divisiones de 0,5 ml.

De 10,0 a 20,0 ml en divisiones de 1,0 ml.

y a 50 ml una marca que quede, por lo menos, a 13 milímetros del borde del tubo.

11.2.3. Mezclador eléctrico.

11.2.4. Tubo sifón de vidrio.

11.3. Procedimiento.

Se añaden 10 ó 13 gramos de la muestra, según se trate de leche desnatada o completa, respectivamente, a 100 mililitros de agua destilada, a la temperatura de 24°C, en el vaso especial del mezclador que seguidamente se pone en éste para agitar durante noventa segundos exactos. Si hay necesidad inmediata de volver a emplear el vaso del mezclador, puede verterse la solución total en un vaso de precipitación apropiado. Se deja reposar la solución hasta que la espuma se separe lo suficiente, para poder quitarla completamente con una cuchara. El periodo de reposo después de la mezcla no ha de exceder de quince minutos.

Después de separada la espuma se mezcla completamente con una cuchara durante cinco segundos y, seguidamente, se llena un tubo cónico hasta la marca de 50 mililitros. Se centrifuga durante cinco minutos a las revoluciones por minuto requeridas, según la tabla del apartado 11.2.1. A continuación se sifona el líquido que sobrenada, hasta dos mililitros del nivel del sedimento, teniendo cuidado de no remover éste. Se vierten en el tubo 25 mililitros de agua destilada a 24°C y se agita para dispersar el sedimento, desalojándole si fuera necesario con un alambre. Se llena con agua destilada, 24°C, hasta la marca de 50 mililitros se invierte y se agita para la perfecta mezcla del contenido, y se centrifuga de nuevo durante cinco minutos a la velocidad requerida. Se mantiene el tubo en posición vertical, de modo que el nivel superior del sedimento quede a nivel del ojo; se refieren los mililitros de sedimento a la división de la escala más próxima. La lectura se efectúa fácilmente, cuando se observa el tubo, colocado delante de una luz fuerte.

Cuando se opere con leches en polvo parcialmente desnatadas, las cantidades que se han de añadir a los 100 mililitros de agua destilada son, según sus porcentajes grasos, las siguientes:

Hasta el 4 %: 10,0 gramos.

Desde el 4,1 al 9 %: 10,5 gramos.

Desde el 9,1 al 13 %: 11,0 gramos.

Desde el 13,1 al 17 %: 11,5 gramos.

Desde el 17,1 al 21 %: 12,0 gramos.

Desde el 21,1 al 24 %: 12,5 gramos.

Más del 24 %: 13,0 gramos.

11.4. Referencias.

1. Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo. Una Norma Española 34.101.

12. Calcio

12.1. Principio.

Se entiende por contenido en calcio de la leche, la cantidad total de calcio expresada en porcentaje en peso, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde a la norma FIL-36: 1966 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método se aplica a todas las leches líquidas normales, así como a las leches reconstituidas por dilución o disolución de leches concentradas o de leches desecadas.

El calcio total se lleva a disolución por precipitación de las materias proteicas con ácido tricloroacético. El calcio contenido en el filtrado es precipitado bajo forma de exalato cálcico, que se separa por centrifugación y se valora con permanganato potásico.

12.2. Material y aparatos.

12.2.1. Balanza analítica.

12.2.2. Matraz aforado de 50 mililitros.

12.2.3. Pipeta para leche de 20 mililitros.

12.2.4. Papel filtro sin cenizas para filtración lenta.

12.2.5. Centrífuga que pueda desarrollar una aceleración centrífuga de 1.400 g (g = aceleración de la gravedad).

12.2.6. Tubos de centrífuga cilíndricos con fondo redondo de 30 mililitros aproximadamente, marcados a 20 mililitros.

12.2.7. Pipetas de dos y cinco mililitros.

12.2.8. Dispositivo de sifón por succión, provisto de un tubo capilar.

12.2.9. Baño de agua, a temperatura de ebullición.

12.2.10. Bureta graduada en 1/50 milímetros.

12.3. Reactivos.

12.3.1. Ácido tricloroacético: solución acuosa al 20 por 100 (en peso por volumen).

12.3.2. Ácido tricloroacético: solución acuosa al 12 por 100 (en peso por volumen).

12.3.3. Oxalato amónico: solución acuosa saturada en frío.

12.3.4. Rojo de metilo: solución al 0,05 por 100 (en peso por volumen) en alcohol etílico del 96 por 100 (en volumen por volumen).

12.3.5. Ácido acético: solución acuosa al 20 por 100 (en volumen por volumen).

12.3.6. Amoníaco: solución acuosa obtenida mezclando volúmenes iguales de amoníaco al 25 por 100 (en peso por peso) y de agua destilada.

12.3.7. Amoníaco: solución acuosa obtenida diluyendo dos mililitros de amoníaco al 25 por 100 (en peso por peso) hasta 100 mililitros, con agua destilada.

12.3.8. Ácido sulfúrico: solución acuosa obtenida añadiendo 20 mililitros de ácido sulfúrico del 98 por 10 (en peso por peso) a 80 mililitros de agua destilada.

12.3.9. Permanganato potásico: solución acuosa titulada, 0,02N.

Todos los reactivos deben ser puros para análisis.

12.4. Procedimiento.

12.4.1. Preparación de la muestra.

Antes del análisis, poner la muestra a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ y mezclar con cuidado. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar lentamente la muestra a 40°C , mezclar suavemente y enfriar a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

12.4.2. Defecación de la muestra.

En un matraz aforado de 50 mililitros pesar exactamente alrededor de 20 gramos de leche, con una aproximación de 10 miligramos. Añadir poco a poco mientras se agita una solución acuosa de ácido tricloroacético al 20 por 100 y completar hasta 50 mililitros con este reactivo. Agitar fuertemente durante algunos segundos. Dejar reposar treinta minutos. Filtrar sobre papel filtro sin cenizas. El filtrado obtenido debe ser límpido.

12.4.3. Precipitación del calcio en forma de oxalato y separación del oxalato.

En un tubo de centrífuga, cilíndrico de fondo redondo, introducir cinco mililitros del filtrado límpido; después cinco mililitros de ácido tricloroacético al 12 por 100, dos mililitros de una solución acuosa saturada de oxalato de amonio, dos gotas de solución alcohólica de rojo de metilo y dos mililitros de ácido acético al 20 por 100. Mezclar mediante agitación circular y añadir poco a poco solución de amoníaco (12.3.6) hasta coloración amarillo pálido; después, algunas gotas de ácido acético al 20 por 100 hasta coloración rosa. Dejar reposar cuatro horas a la temperatura ambiente.

Diluir hasta 20 mililitros con agua y centrifugar diez minutos a 1.400 g (g = aceleración de la gravedad). Mediante un dispositivo de succión; decantar el líquido límpido que sobrenada. Lavar las paredes del tubo de centrifugación (sin remover el depósito de oxalato cálcico) con cinco mililitros de solución de amoníaco diluido (12.3.7). Centrifugar cinco minutos a 1.400 g. Decantar el líquido que sobrenada con el dispositivo de succión. Proceder a tres lavados sucesivos.

12.4.4. Valoración del oxalato.

Después de haber extraído con sifón el agua del último lavado, añadir dos mililitros de solución acuosa de ácido sulfúrico y cinco mililitros de agua destilada sobre el precipitado de oxalato de calcio. Poner el tubo en baño de agua hirviendo y, cuando el oxalato esté completamente disuelto, valorar con solución de permanganato potásico 0,02 N, hasta

coloración rosa persistente. La temperatura debe permanecer superior a los 60 °C durante la valoración.

12.4.5. Ensayo en blanco.

Efectuar un ensayo en blanco con todos los reactivos, utilizando 20 mililitros de agua destilada en vez de leche.

12.5. Cálculo.

$$\text{Contenido en calcio \%} = 0,0004 \times (V-v) \times \frac{1000}{P} \times K = 0,4 \times (V-v) \times \frac{K}{P}$$

V = volumen en mililitros de MnO₄K (0,02 N) gastados en la valoración de la muestra.

v = volumen en mililitros de MnO₄K (0,02 N) gastados en el ensayo en blanco.

P = peso en gramos de la muestra inicial (alrededor de 20 gramos).

K = coeficiente de corrección del volumen del precipitado resultante de la precipitación tricloroacética.

Para leche entera (3,5 a 4,5 por 100 de materia grasa): K = 0,972.

Para leche con 3 por 100 de materia grasa: K = 0,976.

Para leche con 2 por 100 de materia grasa: K = 0,980.

Para leche con 1 por 100 de materia grasa: K = 0,985.

Para leche desnatada: K = 0,989.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o una inmediatamente después de otra por el mismo analista, no debe ser mayor de 0,002 gramos de calcio por 100 gramos de leche.

12.6. Referencias.

1. Norma internacional FIL-IDF 36: 1966.

13. Fósforo

13.1. Principio.

Se entiende por contenido en fósforo de la leche la cantidad total de fósforo expresada en porcentaje en peso, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde a la norma FIL-42: 1967 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método se aplica a todas las leches líquidas normales, así como a las leches reconstituidas por dilución o disolución de las leches concentradas o de las leches desecadas.

Las materias orgánicas de la leche se destruyen por mineralización en seco (incineración). El fósforo se determina colorimétricamente, reduciendo el fosfomolibdato de amonio con diaminofenol (amidol) y midiendo la densidad óptica de la solución obtenida.

13.2. Material y aparatos.

13.2.1. Balanza analítica.

13.2.2. Cápsulas de platino o de cuarzo (de 55 mililitros de diámetro aproximadamente) provistas de vidrio de reloj.

13.2.3. Baño de agua.

13.2.4. Pipetas de 1, 2, 5 y 10 mililitros.

13.2.5. Matraces aforados, de 25 mililitros con tapones esmerilados, de 100 y de 1.000 mililitros.

13.2.6. Horno mufla.

13.2.7. Estufa a 105 ± 2°C.

13.2.8. Espectrofotocolorímetro.

13.3. Reactivos.

13.3.1. Ácido clorhídrico (ClH) 1,0 N.

13.3.2. Ácido perclórico (ClO_4H) al 65 por 100 (densidad, 1,61 gramos por mililitro a 20°C).

13.3.3. Solución de amidol: Disolver en agua destilada un gramo o de amidol (diclorhidrato de 2,4 diaminofenol: $(\text{NH}_2)_2 \text{C}_6\text{H}_3\text{OH}$. 2ClH) y 20 gramos de metabisulfito de sodio o pirosulfito de sodio ($\text{S}_2\text{O}_5\text{Na}_2$). Completar hasta 100 mililitros en un matraz aforado con tapón esmerilado. Preparar cada día una solución nueva.

13.3.4. Solución de molibdato: Disolver en agua destilada 8,3 gramos de molibdato de amonio: $\text{Mo}_7\text{O}_{24}(\text{NH}_4)_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$. Completar hasta 100 mililitros.

13.3.5. Solución acuosa de fosfato monopotásico (a partir de $\text{PO}_4\text{H}_2\text{K}$, desecado durante dos horas a 105°C), que permite trazar una curva de referencia para la determinación del fósforo: Pesar 4,393 gramos de $\text{PO}_4\text{H}_2\text{K}$, disolver en agua destilada y completar hasta 1.000 mililitros (solución A). Diluir 10 mililitros de solución A hasta 1.000 mililitros (solución B). Un mililitro de solución B = 10 microgramos de P.

Todos los reactivos deben ser puros para análisis.

13.4. Procedimiento.

13.4.1. Preparación de la muestra.

Antes del análisis poner la muestra a $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$ y mezclar cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar lentamente la muestra a 40°C , agitar suavemente y enfriar a $20^\circ \pm 2^\circ\text{C}$.

13.4.2. Ensayo en blanco.

Efectuar un ensayo en blanco con todos los reactivos, operando como se prescribe en 13.4.3.3, pero reemplazando los cinco mililitros de la dilución por cinco mililitros de agua destilada.

13.4.3. Determinación.

13.4.3.1. Mineralización por vía seca.

En una cápsula de platino o de cuarzo pesar exactamente alrededor de 10 gramos de leche con una aproximación de 10 miligramos. Evaporar, hasta sequedad, al baño de agua hirviendo. Después de la desecación completa, calcinar en la mufla a una temperatura comprendida entre 500°C y 550°C hasta la obtención de cenizas blancas.

13.4.3.2. Preparación de la solución de cenizas.

Después de enfriar la cápsula, cubrirla con vidrio de reloj, disolver las cenizas en dos o tres mililitros de ácido clorhídrico normal y diluir con agua destilada. Trasvasar la solución de las cenizas a un matraz aforado de 100 mililitros, lavar el vidrio de reloj y la cápsula, recogiendo las aguas de lavado en el matraz. Completar hasta 100 mililitros con agua destilada, agitar y filtrar. Tomar 10 mililitros del filtrado, introducirlos en un matraz de 100 mililitros. Completar hasta 100 mililitros con agua destilada y agitar.

13.4.3.3. Determinación colorimétrica del fósforo.

Tomar cinco mililitros de la dilución preparada en 13.4.3.2 e introducirlos en un matraz aforado de 25 mililitros.

Añadir sucesivamente dos mililitros de ácido perclórico, dos mililitros de la solución de amidol, un mililitro de la solución de molibdato de amonio. Completar hasta 25 mililitros con agua destilada y mezclar. Esperar cinco minutos y medir la densidad óptica utilizando cubeta de un centímetro en un espectrofotocolorímetro a 750 milimicras. Buscar en la curva patrón la cantidad de fósforo contenida en el matraz de 25 mililitros, expresada en microgramos y correspondiente a la densidad óptica leída.

13.4.3.4. Determinación de la curva patrón.

En cuatro matraces aforados de 25 mililitros introducir 3, 5, 7 y 10 mililitros de la solución B. Las cantidades así introducidas son iguales a 30, 50, 70 y 100 microgramos de fósforo. Proceder a continuación como en 13.4.3.3 situar sobre una gráfica las densidades ópticas

obtenidas en función de las cantidades de fósforo presentes en los matreros. Trazar la curva patrón (que es una recta).

13.5. Cálculo.

El contenido en fósforo de la leche expresada en gramos de fósforo por 100 gramos de leche viene dado por la fórmula siguiente:

$$\text{Fósforo \%} = \frac{m - m'}{50 M}$$

m = masa de fósforo, expresada en microgramos, obtenida según 13.4.3.4 y contenida en el matraz de 25 mililitros con la muestra de aproximadamente 50 miligramos de leche.

m' = masa de fósforo, expresada en microgramos, obtenida según 13.4.3.4 y contenida en el ensayo en blanco.

M = masa de la leche, expresada en gramos, empleada para la mineralización.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o una inmediatamente después de otra por el mismo analista no debe ser mayor de 0,003 gramos de fósforo por 100 gramos de leche.

13.6. Referencias.

1. Norma internacional FIL-IDF 42: 1967.

§ 24

Orden de 31 de enero de 1977 por la que se establecen los Métodos Oficiales de Análisis de Aceites y Grasas, Cereales y Derivados, Productos Lácteos y Productos Derivados de la Uva. [Inclusión parcial]

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 167, de 14 de julio de 1977
Última modificación: 5 de abril de 2013
Referencia: BOE-A-1977-16116

Excelentísimos señores:

El Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, contempla la necesidad de completar la normativa vigente en productos de consumo humano, para lo que es imprescindible la fijación de límites de componentes en la normalización de los diferentes productos, límites que dependen en la mayoría de los casos de las técnicas analíticas a emplear.

Por otra parte, la actuación de los distintos Ministerios en el ámbito de sus respectivas competencias, requiere el análisis de idénticos componentes de los productos de consumo humano, si bien en diferentes fases de elaboración o comercialización.

Por todo lo anterior, parece lógico unificar criterios y aunar esfuerzos mediante el establecimiento de métodos de análisis oficiales únicos para todos los Ministerios.

Para la redacción de los citados métodos de análisis, hecha conjuntamente por cualificados especialistas de los Ministerios interesados, se ha considerado conveniente adaptarse en lo posible a los aprobados por Organismos Internacionales especializados en la materia, con el fin de aprovechar la experiencia habida en su aplicación y de facilitar la confrontación de los resultados en las relaciones comerciales supranacionales.

En consecuencia, a propuesta de los Ministros del Ejército, Hacienda, Gobernación, Industria, Agricultura y Comercio, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueban como oficiales los métodos de análisis de Aceites y Grasas, Cereales y Derivados, Productos Lácteos y Productos Derivados de la Uva que se citan en los anexos 1, 2, 3 y 4.

Segundo.

Cuando no existan métodos oficiales para determinados análisis, y hasta que sean estudiados por el Grupo de Trabajo correspondiente, podrán ser utilizados los adoptados por Organismos nacionales o internacionales de reconocida solvencia.

Tercero.

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a la presente Orden.

Cuarto.

La presente disposición entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

[. . .]

ANEXO III**Métodos de análisis de productos lácteos**

Téngase en cuenta que la Orden de 26 de enero de 1989 [Ref. BOE-A-1989-2695](#), por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis de determinados tipos de leche parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, deroga los métodos coincidentes que figuran en la presente Orden.

Leche

1(a). GRASA

(Leches natural, certificada, higienizada y esterilizada)

1(a).1 *Principio.*

Este método es aplicable a las leches naturales, certificada, higienizada y esterilizada, enteras o parcialmente desnatadas, definidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada, el porcentaje en masa de las sustancias determinadas por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-1A: 1969 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente, por extracción de la citada materia grasa de una solución alcohólico-amoniacoal del tipo de leche de que se trate, mediante éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y pesado del residuo, según el principio del método de Rase-Gottlieb.

1(a).2 *Material y aparatos.*

1(a).2.1 Balanza analítica.

1(a).2.2 Probetas o matraces de extracción adecuados, provistos de tapones de vidrio esmerilado, de tapones de corcho u otros dispositivos de cierre inatacables por los disolventes utilizados. Los tapones de corcho serán de buena calidad y se tratarán sometidos sucesivamente a extracciones con éter dietílico y con éter de petróleo. Después se introducirán durante 20 minutos, por lo menos, en agua a una temperatura de 60 °C o superior, y se dejarán enfriar también en agua, con objeto de que estén saturados cuando se utilicen.

1(a).2.3 Matraces de paredes delgadas y bases planas, de una capacidad de 150 a 250 ml.

1(a).2.4 Estufa de desecación, bien ventilada y controlada termostáticamente (ajustada para que funcione a una temperatura de 102 ± 2 °C), o una estufa de desecación por vacío (temperatura 70-75 °C, presión menor de 50 mm de Hg).

1(a).2.5 Materiales para facilitar la ebullición, exentos de materia grasa, no porosos ni deleznable al ser utilizados, como, por ejemplo, perlas de vidrio o trozos de carburo de silicio (el empleo de estos materiales es facultativo, véase el apartado 1(a).4.3).

1(a).3 Reactivos.

Todos los reactivos deberán ser de calidad pura para análisis y no dejar en la evaporación mayor cantidad de residuos que la autorizada para el ensayo en blanco (1(a).4.2). En caso necesario, los reactivos podrán destilarse de nuevo en presencia de 1 g aproximadamente de mantequilla deshidratada por 100 mililitros de disolvente. El agua que se utilice deberá ser destilada o, por lo menos, de igual pureza que el agua destilada.

1(a).3.1 Solución de amoníaco, de un 25 por 100 aproximadamente, en masa por volumen, de NH_3 (densidad aproximada a 20 °C, 0,91 g por ml), o una solución más concentrada conociéndose dicha concentración.

1(a).3.2 Etanol de 96 ± 2 por 100 en volumen o, en su defecto, etanol desnaturalizado con metanol, etil-metil-cetona, benceno o éter de petróleo.

1(a).3.3 Éter dietílico, exento de peróxidos.

Para el ensayo de los peróxidos, añadir a 10 ml de éter dietílico contenidos en una pequeña probeta con tapón de vidrio, previamente enjuagada con un poco de éter, 1 ml de solución al 10 por 100 de yoduro potásico, recién preparada. Agitar y dejar reposar durante 1 minuto. No debe aparecer coloración amarilla en ninguna de las dos capas.

El éter dietílico puede mantenerse exento de peróxidos, añadiendo una lámina de cinc húmeda, que deberá sumergirse completamente en una solución ácida diluida de sulfato de cobre durante 1 minuto y después lavarse con agua. Por litro de éter dietílico, utilizar una superficie de 80 cm^2 aproximadamente de lámina de cinc cortada en bandas lo suficientemente largas para que lleguen, por lo menos, hasta el centro del recipiente.

1(a).3.4 Éter de petróleo, de puntos de ebullición entre 30° y 60 °C.

1(a).3.5 Disolvente mixto, preparado poco tiempo antes de su utilización, mezclando volúmenes iguales de éter dietílico y éter de petróleo (se podrá sustituir la mezcla de disolventes en aquellos casos en que su utilización esté prevista por éter dietílico o por éter de petróleo).

1(a).4 Procedimiento.

1(a).4.1 Preparación de la muestra.—Poner la muestra a una temperatura de 20 °C. Mezclarla cuidadosamente hasta obtener una distribución homogénea de la materia grasa. No agitar muy enérgicamente para evitar la formación de espuma en la leche o el batido de la materia grasa.

Si resulta dificultoso dispersar la capa de nata, calentar lentamente hasta 35-40 °C, mezclando cuidadosamente y teniendo la precaución de reincorporar a la muestra la nata que pudiera haberse adherido a las paredes del recipiente. Enfriar rápidamente la muestra hasta la temperatura ambiente. Si se desea se puede utilizar un homogeneizador apropiado para facilitar la dispersión de la grasa.

Si se separa la materia grasa líquida o se observa la presencia de partículas blancas de forma irregular adheridas a las paredes del recipiente que contiene la muestra, el análisis no dará resultados correctos.

1(a).4.2 Ensayo en blanco.—Al mismo tiempo que se determina el contenido en materia grasa de la muestra, efectuar un ensayo en blanco con 10 ml de agua destilada en lugar de la muestra, empleando el mismo tipo de aparato de extracción, los mismos reactivos en las mismas cantidades y siguiendo el mismo procedimiento que se describe a continuación. Si el resultado del ensayo en blanco excede de 0,5 mg, habrá que comprobar los reactivos, y aquel o aquellos que resulten impuros deberán sustituirse o purificarse.

1(a).4.3 Determinación.—Secar el matraz [si se desea con algún material 1(a).2.5, que facilite una ebullición moderada durante la subsiguiente eliminación de los disolventes] en la estufa durante un intervalo de media a una hora. Dejar que se enfríe el matraz hasta la temperatura ambiente de la balanza y, una vez enfriado, pesarlo con una aproximación de 0,1 mg.

Invertir tres o cuatro veces el recipiente que contiene la muestra preparada y pesar inmediatamente en el aparato de extracción, directamente o por diferencia de 10 a 11 g de la muestra bien mezclada, con una aproximación de 1 mg. Añadir 1,5 ml de la solución de amoníaco al 25 por 100, o un volumen equivalente de una solución más concentrada, y mezclar convenientemente. Añadir 10 ml de etanol y mezclar suavemente, pero de modo

homogéneo, manteniendo abierto el aparato de extracción. Añadir 25 ml de éter dietílico, cerrar el aparato y agitarlo vigorosamente, invirtiéndolo varias veces, durante 1 minuto. Si es necesario, enfriar el aparato con agua corriente. Quitar el tapón cuidadosamente y añadir 25 ml de éter de petróleo, utilizando los primeros ml para enjuagar el tapón y el interior del cuello del aparato, dejando que los líquidos de los enjuagues penetren en el último. Cerrarlo, volviendo a colocar el tapón, y agitarlo e invertirlo repetidamente durante 30 segundos. Si no está previsto centrifugar, en la operación descrita, no agitar muy enérgicamente.

Dejar el aparato en reposo hasta que la capa líquida superior esté completamente límpida y claramente separada de la fase acuosa. Podrá efectuarse igualmente la separación mediante el uso de una centrífuga adecuada. Si se utiliza una centrífuga cuyo motor no sea trifásico, pueden producirse chispas y será preciso tomar las debidas precauciones para evitar una explosión o un incendio debido a la presencia de vapores de éter (por ejemplo, en caso de rotura de un tubo).

Quitar el tapón y enjuagarlo, así como también el interior del cuello del aparato, con algunos ml de la mezcla de disolventes, y dejar que los líquidos de los enjuagues penetren en el aparato. Transvasar con cuidado el matraz, lo más completamente posible, la capa superior de decantación o con la ayuda de un sifón. Si el transvase no se efectúa mediante sifón, tal vez sea necesario añadir un poco de agua para elevar la separación entre las dos capas, con objeto de facilitar la decantación.

Enjuagar el exterior e interior del cuello del aparato, o el extremo y la parte inferior del sifón, con algunos ml de la mezcla de disolventes. Dejar deslizar los líquidos del enjuague del exterior del aparato dentro del matraz y los del interior del cuello y del sifón, dentro del aparato de extracción.

Proceder a una segunda extracción repitiendo las operaciones descritas, desde la adición del éter dietílico, pero utilizando sólo 15 ml de éter dietílico y 15 ml de éter de petróleo. Efectuar una tercera extracción procediendo como se indica anteriormente, pero omitiendo el enjuague final. Eliminar con cuidado por evaporación o destilación la mayor cantidad posible de disolvente (incluido el etanol). Si el matraz es de pequeña capacidad será necesario eliminar un poco de disolvente después de cada extracción de la manera antes indicada.

Cuando ya no subsista olor a disolvente, calentar el matraz, tumbado, durante 1 hora en la estufa. Dejar que el matraz se enfríe hasta la temperatura ambiente de la balanza como se indicó y pesar con una aproximación de 0,1 mg. Repetir la operación calentando a intervalos de 30 y 60 minutos hasta obtener una masa constante. Añadir de 15 a 25 ml de éter de petróleo para comprobar si la materia extraída es totalmente soluble. Calentar ligeramente y agitar el disolvente mediante un movimiento rotatorio hasta que toda la materia grasa se disuelva.

Si la materia extraída es totalmente soluble en el éter de petróleo, la masa de materia grasa será la diferencia entre las pesadas efectuadas. En caso contrario o de duda, extraer completamente la materia grasa contenida en el matraz, mediante lavados repetidos con éter de petróleo caliente, dejando que se deposite la materia no disuelta antes de cada decantación. Enjuagar tres veces el exterior del cuello del matraz. Calentar el matraz, tumbado, durante 1 hora en la estufa y dejar que se enfríe hasta la temperatura ambiente de la balanza, como lo indicado anteriormente, y pesar con una aproximación de 0,1 miligramo. La masa de la Materia grasa será la diferencia entre la masa obtenida y la obtenida en esta pesada final.

1(a).5 Cálculo.

La masa, expresada en gramos, de la materia grasa extraída es:

$$(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)$$

y el contenido en materia grasa de la muestra, expresado en porcentaje de la masa, es:

$$\frac{(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)}{S} \times 100$$

M_1 = masa, en gramos, del matraz M, que contiene la materia grasa después de desecar hasta masa constante.

M_2 = masa, en gramos, del matraz M, sin materia grasa, o en el caso de presencia de materias insolubles, después de extraer completamente la materia grasa.

B_1 = masa, en gramos, del matraz B, del ensayo en blanco, después de desecar hasta masa constante.

B_2 = masa, en gramos, del matraz B, o en el caso de presencia de materias insolubles, después de extraer completamente la materia grasa.

S = masa, en gramos, de la cantidad de muestra utilizada en la determinación.

La diferencia entre los resultados en dos determinaciones repetidas (resultados obtenidos simultáneamente o uno inmediatamente después de otro, por el mismo analista) no debe ser mayor de 0,03 g de materia grasa de 100 g de producto.

1(a).6 Referencia.

1. Norma internacional FIL-IDF 1A: 1969.

1(b). GRASA

(Leche desnatada)

1(b).1 Principio.

Este método es aplicable a las leches líquidas, no concentradas, y concretamente a la leche esterilizada desnatada, definida en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de la leche desnatada el porcentaje en masa de la cantidad total de lípidos y sustancias lipoides, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-22: 1963 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente por adición de amoníaco y alcohol a una cantidad conocida de leche desnatada, extracción por un disolvente de los lípidos y de las sustancias lipoides, evaporación del disolvente y pesado del residuo, obtenido por aplicación del método Röse-Gottlieb.

1(b).2 Material y aparatos.

1(b).2.1 Balanza analítica, de sensibilidad mínima 0,1 miligramos.

1(b).2.2 Probetas o matraces de extracción apropiados provistos de tapones para cierre hermético (corcho o vidrio esmerilado).

1(b).2.3 Erlenmeyer o matraces de fondo plano, de 150 a 250 ml de capacidad, con zona esmerilada para identificación.

1(b).2.4 Materiales que faciliten la ebullición, exentos de materia grasa; por ejemplo, perlas de vidrio.

1(b).2.5 Dispositivos apropiados para la evaporación de los disolventes.

1(b).2.6 Estufa que permita obtener una temperatura constante de 102-104 °C o estufa de desecación por vacío.

1(b).2.7 Pipetas graduadas de 10 ml.

1(b).3 Reactivos.

1(b).3.1 Etanol del 96 ± 1 por 100 en volumen o etanol desnaturalizado con metanol o con éter de petróleo.

1(b).3.2 Éter dietílico, de punto de ebullición entre 34 y 35 °C, exento de peróxidos,

1(b).3.3 Éter de petróleo, de puntos de ebullición entre 40 y 60 °C.

1(b).3.4 Solución de amoníaco del 25 por 100 (densidad 0,91 a 20 °C) límpida e incolora. Los reactivos no deben dejar residuos después de la evaporación.

1(b).4 Procedimiento.

1(b).4.1 Preparación de la muestra.—Mezclar la muestra cuidadosamente. En caso necesario, calentar la muestra a 35-40 °C y mezclar. Enfriar a 20 °C antes del análisis.

1(b).4.2 Determinación.—Con una aproximación de 10 miligramos, pesar alrededor de 10 g, o introducir exactamente 10 milímetros (a 20 ± 2 °C) de leche desnatada en el aparato de extracción. Añadir 1 ml de la solución de amoníaco y mezclar cuidadosamente. Añadir 10 ml de etanol y mezclar el contenido. Añadir 25 ml de éter dietílico y, después de cerrar el aparato de extracción, mezclar el contenido agitando e invirtiendo varias veces durante 1 minuto. Añadir 25 ml de éter de petróleo, cerrar el aparato de extracción y mezclar el contenido agitando e invirtiendo repetidas veces.

Dejar reposar el aparato de extracción por lo menos 2 horas o centrifugar (por lo menos 5 minutos a 500-600 revoluciones por minuto) hasta que la capa éter dietílico-éter de petróleo esté totalmente límpida y completamente separada de la fase acuosa. Transvasar, lo más completamente posible, la capa éter dietílico-éter de petróleo por decantación, o con ayuda de un dispositivo de sifón (teniendo cuidado de no traspasar la fase acuosa), a un erlenmeyer o matraz de fondo plano, que contenga un material destinado a facilitar la ebullición, previamente desecado y pesado.

Realizar una segunda extracción utilizando 15 ml de éter dietílico y 15 ml de éter de petróleo, siguiendo el procedimiento indicado. Transvasar al mismo matraz la capa éter dietílico-éter de petróleo como se indica anteriormente. Destilar con cuidado los disolventes contenidos en el matraz.

Después de la evaporación de los disolventes, secar la materia grasa durante 1 hora en estufa de vacío a 70°-75 °C (presión inferior a 50 mm de mercurio), o en una estufa de presión normal a 102-104 °C, colocando el matraz en posición horizontal. Dejar enfriar el matraz y pesar cuando haya alcanzado la temperatura ambiente. Continuar el proceso de desecación hasta peso constante (desecación en vacío) o hasta un ligero aumento del peso (desecación a presión normal). En el último caso, tomar para el cálculo el último valor encontrado antes del aumento del peso. Si se considera necesario, la materia grasa puede volver a disolverse en éter de petróleo para comprobar el resultado del análisis.

1(b).4.3 Ensayo en blanco.—Para el control de los reactivos es necesario efectuar un análisis en blanco siguiendo exactamente la forma de operar indicada y utilizando 10 ml de agua en lugar de leche desnatada. El ensayo en blanco no deberá indicar más que una cantidad inapreciable.

Para determinar la influencia de las variaciones de temperatura y humedad del aire, pesar un matraz y tratarlo como el utilizado para el análisis, pero sin llenarlo con los disolventes.

1(b).5 Cálculo.

En el cálculo de porcentaje de materia grasa se tendrán en cuenta, si es necesario, los valores encontrados en los ensayos en blanco. Si la cantidad de leche tomada para el análisis se ha tomado con ayuda de una pipeta, es necesario tener en cuenta la densidad de la leche.

La diferencia entre los resultados en dos determinaciones repetidas no debe ser mayor de 0,005 g de materia grasa por 100 g de producto.

1(b).6 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 22: 1963.

1(c). GRASA

(Leches concentrada, evaporada y condensada)

1(c).1 Principio.

Este método es aplicable a las leches concentrada, evaporada y condensada, enteras o desnatadas, definidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de las leches concentrada, evaporada y condensada el porcentaje en masa de las sustancias determinadas por el procedimiento

expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-13A: 1969 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente por extracción de la citada materia grasa en una solución alcohólico-amoniaco del tipo de leche de que se trate, mediante éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y pesado del residuo, según el principio del método de Röse-Gottlieb.

1(c).2 *Material y aparatos.*

1(c).2.1 Balanza analítica.

1(c).2.2 Probetas o matraces de extracción adecuados provistos de tapones de vidrio esmerilado, de tapones de corcho u otros dispositivos de cierre inatacables por los disolventes utilizados. Los tapones de corcho serán de buena calidad y se tratarán sometidos sucesivamente a extracciones con éter dietílico y con éter de petróleo. Después se introducirán, durante 20 minutos por lo menos, en agua a una temperatura de 60 °C o superior y se dejarán enfriar también en agua con objeto de que estén saturados cuando se utilicen.

1(c).2.3 Matraces de paredes delgadas y bases planas de una capacidad de 150 a 250 ml.

1(c).2.4 Estufa de desecación bien ventilada y controlada termostáticamente (ajustada para que funcione a una temperatura de 102 ± 2 °C) o una estufa de desecación por vacío (temperatura 70-75 °C, presión menor de 50 mm de Hg).

1(c).2.5 Materiales para facilitar la ebullición, exentos de materia grasa, no porosos ni deleznable al ser utilizados, como, por ejemplo, perlas de vidrio o trozos de carburo de silicio (el empleo de estos materiales es facultativo).

1(c).3 *Reactivos.*

Todos los reactivos deben ser de calidad pura para análisis y no dejar en la evaporación mayor cantidad de residuos que la autorizada para el ensayo en blanco. En caso necesario, los reactivos podrán destilarse de nuevo en presencia de 1 g, aproximadamente, de manteca deshidratada por 100 ml de disolvente. El agua que se utilice deberá ser destilada o por lo menos de igual pureza que el agua destilada.

1(c).3.1 Solución de amoníaco de un 25 por 100, aproximadamente, en masa por volumen de NH_3 (densidad aproximada a 20 °C, 0,91 g por ml) o una solución más concentrada, conociéndose dicha concentración.

1(c).3.2 Etanol de 96 ± 2 por 100 en volumen, o etanol desnaturalizado con metanol, etilmetil-cetona, benceno o éter de petróleo.

1(c).3.3 Éter dietílico exento de peróxidos.

Para el ensayo de los peróxidos, añadir a 10 ml de éter dietílico contenidos en una pequeña probeta con tapón de vidrio, previamente enjuagada con un poco de éter, 1 ml de solución al 10 por 100 en yoduro potásico recién preparada. Agitar y dejar reposar durante un minuto. No debe aparecer coloración amarilla en ninguna de las dos capas.

El éter dietílico puede mantenerse exento de peróxidos añadiendo una lámina de cinc húmeda, que deberá sumergirse completamente en una solución ácida diluida de sulfato de cobre durante 1 minuto y después lavarse con agua. Por litro de éter dietílico utilizar una superficie de 80 cm^2 , aproximadamente, de lámina de cinc cortada en bandas lo suficientemente largas para que lleguen, por lo menos, hasta el centro del recipiente.

1(c).3.4 Éter de petróleo de puntos de ebullición entre 30 y 60 °C.

1(c).3.5 Disolvente mixto preparado poco tiempo antes de su utilización mezclando volúmenes iguales de éter dietílico y éter de petróleo (se podrá sustituir la mezcla de disolventes, en aquellos casos en que su utilización esté prevista, por éter dietílico o por éter de petróleo).

1(c).4 *Procedimiento.*

1(c).4.1 Preparación de la muestra.

1(c).4.1.1 Leche concentrada y leche evaporada.—Agitar e invertir el recipiente que contiene la muestra. Abrir y transvasar lentamente la leche a un segundo recipiente (provisto

de cierre hermético). Mezclar mediante transvases sucesivos, teniendo cuidado de incorporar a la muestra toda la materia grasa u otro constituyente adheridos a las paredes o al fondo del primer recipiente. Finalmente, transvasar la leche lo más completamente posible al segundo recipiente y cerrar este último.

En caso necesario, templar el envase original, cerrado, en baño de María a 40-60 °C. Sacarlo y agitar vigorosamente cada 15 minutos. Al cabo de 2 horas, retirar el envase y dejarlo enfriar hasta temperatura ambiente. Quitar totalmente la tapadera y mezclar cuidadosamente removiendo el contenido con una cuchara o espátula (si se separa la materia grasa no se debe efectuar el análisis de la muestra).

En el caso de envases flexibles, abrirlos y transvasar el contenido a un vaso. Rasgar los envases, despegar todas las materias adheridas a las paredes e introducir las en el vaso.

1(c).4.1.2 Leche condensada.—Abrir el recipiente que contiene la muestra y mezclar cuidadosamente la leche con una cuchara o una espátula. Imprimir a este instrumento un movimiento rotativo ascendente y descendente de manera que las capas superiores e inferiores se mezclen bien con el resto del contenido. Tener cuidado de reincorporar a la muestra toda la masa de leche que pudiera haberse adherido a las paredes y a los fondos del recipiente. Transvasar la leche lo más completamente posible a un segundo recipiente (provisto de cierre hermético) y cerrar este último.

En caso necesario, templar el bote original, cerrado, en baño de María a 30-40 °C. Abrir el bote, desprender toda la leche adherida a las paredes del mismo, transvasar a una cápsula lo suficientemente grande para permitir un manejo cuidadoso y mezclar hasta que toda la masa sea homogénea.

En el caso de tubos flexibles, abrirlos y transvasar el contenido a un vaso. Rasgar los tubos, despegar todas las materias adheridas a las paredes e introducir las en el vaso.

1(c).4.2 Ensayo en blanco.—Al mismo tiempo que se determina el contenido en materia grasa de la muestra, efectuar un ensayo en blanco con 10 ml de agua destilada en lugar de la muestra, empleando el mismo tipo de aparato de extracción, los mismos reactivos en las mismas cantidades y siguiendo el mismo procedimiento que se describe a continuación. Si el resultado del ensayo en blanco excede de 0,5 mg, habrá que comprobar los reactivos y aquél o aquéllos que resulten impuros deberán sustituirse o purificarse.

1(c).4.3 Determinación.—Proceder como en 1 (a).4.3, excepto que se pesa de 4 a 5 g de la muestra, añadiendo a continuación 7 ml de agua, agitando suavemente y calentando ligeramente (40-50 °C) hasta la dispersión total del producto.

1(c).5 *Cálculo.*

Como en 1(a).5.

1(c).6 *Referencia.*

1. Norma Internacional FIL-IDF 13A: 1969.

1(d). GRASA

(Leche en polvo)

1(d).1 *Principio.*

Este método es aplicable a las leches en polvo, entera, parcialmente desnatada y desnatada, definidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas.

Se entiende por contenido en materia grasa de la leche en polvo el porcentaje en masa de las sustancias determinadas por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-9A: 1969 de la Federación Internacional de Lechería.

El contenido en materia grasa se determina gravimétricamente por extracción de la citada materia grasa de una solución alcohólico-amoniaco de leche en polvo mediante éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y pesado del residuo, según el principio del método Röse-Gottlieb.

1(d).2 *Material y aparatos.*

1(d).2.1, 2, 3, 4, 5 y 6 como 1(a).2.1, 2, 3, 4, 5 y 6.

1(d).3 *Reactivas*.

1(d).3.1, 2, 3, 4 y 5, como 1(a).3.1, 2, 3, 4 y 5.

1(d).4 *Procedimiento*.

1(d).4.1 Preparación de la muestra.—Transvasar la leche en polvo a un recipiente limpio y seco (provisto de cierre hermético) de una capacidad que corresponda, aproximadamente, a dos veces el volumen del polvo. Cerrar en seguida el recipiente y mezclar cuidadosamente la leche en polvo agitándolo e invirtiéndolo repetidamente. Durante la preparación de la muestra deberá evitarse, en la medida de lo posible, la exposición de la leche en polvo al aire atmosférico con objeto de reducir al mínimo la absorción de humedad.

1(d).4.2 Ensayo en blanco.—Como en 1(a).4.2.

1(d).4.3 Determinación.—Como en 1 (a).4.3, excepto que se pesa, aproximadamente, 1 g de leche entera en polvo o 1,5 g de leche parcialmente desnatada en polvo o de leche desnatada en polvo añadiendo 10 ml de agua y agitando hasta la dispersión total del polvo de leche. Después de añadir la solución de amoníaco, calentar en baño María a una temperatura de 60-70 °C durante 15 minutos, agitando de cuando en cuando, y enfriar a continuación con agua corriente, si se desea.

1(d).5 *Cálculo*.

Como en 1(a).5.

1(d).6 *Referencia*.

1. Norma Internacional FIL-IDF 9A: 1969.

1(e). GRASA

(Leche natural) (Método Gerber)

En el caso de leche natural se puede emplear, como alternativo, el método Gerber.

1(e).1 *Principio*.

Liberación total de la grasa por disolución de las sustancias proteicas, separación de la grasa por centrifugación y posterior medida volumétrica de ésta.

Aplicable a leche natural, pasteurizada y esterilizada.

1(e).2 *Material y aparatos*.

1(e).2.1 Pipetas aforadas de 11 ml.

1(e).2.2 Dosificador de émbolo de 10 ml para el ácido sulfúrico.

1(e).2.3 Baño de agua regulable a 65 °C.

1(e).2.4 Centrífuga Gerber.

1(e).2.5 Butirómetros original Gerber. Se pueden utilizar de varios tipos.

1(e).2.5.1 Graduación de 0-5 por 100 divisiones en 0,1. Cuello ranurado.

1(e).2.5.2 Graduación de 0-5 por 100 divisiones en 0,1. Cuello liso.

1(e).2.5.3 Graduación de 0-7 por 100 divisiones en 0,1. Cuello ranurado.

1(e).2.5.4 Graduación de 0-9 por 100 divisiones en 0,1. Cuello ranurado.

1(e).2.6 Tapones de caucho.

1(e).2.7 Empujador metálico.

1(e).3 *Reactivos*.

1(e).3.1 Ácido sulfúrico $d = 1,82$ y riqueza 90-91 por 100.

1(e).3.2 Alcohol isoamílico.

1(e).4 *Procedimiento*.

Colocar en el butirómetro 10 ml de SO_4H_2 [1(e)3.1] y agregar 11 ml de leche con cuidado y lentamente para que no se mezclen, observándose claramente la separación de ambas capas, ácida y de leche.

Agregar a continuación 1 ml de alcohol isoamílico (con dosificador) y cerrar el butirómetro. Agitar enérgicamente, envuelto en un paño para evitar posibles proyecciones hasta la total disolución de la fase proteica de la leche. Verter y dejar en reposo algún tiempo para observar mejor si la disolución ha sido completa. Llevar a la centrifuga durante 5 minutos. Sacar de la centrifuga con cuidado para no mover la capa superior de grasa ya separada. Colocar en el bario (65 °C) durante 5 minutos. Sacar y leer rápidamente.

1(e).5 Cálculo.

Se lee directamente en la escala del butirómetro.

1(e).6 Observaciones.

1(e).6.1 A veces el volumen de líquidos en el butirómetro no es suficiente para que la columna de grasa quede en la escala graduada; en este caso, antes de centrifugar, añadir unas gotas de ácido sulfúrico o simplemente agua si es después de la centrifugación, para conseguir que dicha columna pueda ser leída.

1(e).6.2 Puede ser conveniente después de la agitación del butirómetro y antes de centrifugar, colocarlo en el baño a 65 °C de 5 a 15 minutos para que el ataque sea lo más completo posible, aunque presenta el inconveniente de hacer el glóbulo graso más pequeño, produciéndose un ligero aumento del volumen de grasa, obteniéndose un valor ligeramente por exceso. A pesar de todo, si dicho tiempo de resistencia en el baño no se prolonga más allá de esos 15 minutos, la variación apenas es apreciable, quedándose dentro del error experimental 0,05 por 100 en MG propio del método.

Sin embargo, presenta la ventaja de apreciar claramente antes de la centrifugación si la disolución ha sido total, factor fundamental en la determinación.

1(e).6.3 En leches conservadas mediante formol, la disolución de la proteína es imposible o incompleta, por lo que la separación de la capa grasa en la centrifugación no es completa ni nítida. No es aconsejable en dicho caso el empleo de este método.

2. PROTEÍNAS

2.1 Principio.

Se entiende por contenido en proteínas de la leche el contenido en nitrógeno expresado en porcentaje en peso y multiplicado por el factor de conversión, que se determina por el método expuesto a continuación, el cual corresponde al descrito en la norma FIL-20: 1962 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches no alteradas, natural, certificada, higienizada, esterilizada y a las reconstituidas asimismo no alteradas, posteriormente de las leches concentrada, evaporada, condensada y en polvo.

La determinación del nitrógeno total se realiza por aplicación del método Kjeldahl: una determinada cantidad pesada de leche se trata con ácido sulfúrico en presencia de óxido de mercurio como catalizador con objeto de transformar el nitrógeno de los compuestos orgánicos en nitrógeno amoniacal. El amoníaco se libera por adición de sosa cáustica, se destila y se recoge a una solución de ácido bórico. A continuación se valora el amoníaco.

2.2 Material y aparatos.

2.2.1 Balanza analítica de 1 mg de sensibilidad mínima.

2.2.2 Aparato de digestión que permita mantener el matraz Kjeldahl en una posición inclinada y provisto de un sistema de calentamiento que no afecte más que a la parte del matraz ocupada por el líquido.

2.2.3 Matraz Kjeldahl de 500 ml de capacidad.

2.2.4 Refrigerante Liebig de tubo interior rectilíneo.

2.2.5 Un tubo de salida con bulbo de seguridad esférico, conectado a la parte inferior del refrigerante por unión esmerilada.

2.2.6 Una alargadera conectada al matraz Kjeldahl y al refrigerante Liebig por medio de goma. Uniones esmeriladas.

2.2.7 Un matraz erlenmeyer de 500 ml de capacidad.

2.2.8 Probetas graduadas de 25, 50, 100 y 150 ml.

2.2.9 Bureta de 50 ml graduados a 0,1 ml.

2.2.10 Materiales para facilitar la ebullición. En la digestión, pequeños trozos de porcelana dura o perlas de vidrio, y en la destilación, pequeños trozos de piedra pómez recién calcinados.

2.3 Reactivos.

2.3.1 Sulfato potásico.

2.3.2 Oxido de mercurio rojo.

2.3.3 Ácido sulfúrico concentrado (densidad: 1,84 a 20 °C).

2.3.4 Solución de sosa cáustica: 500 g de hidróxido sódico (NaOH) y 12 g de sulfuro de sodio ($\text{SNa}_2 \cdot 9\text{H}_2\text{O}$) disueltos en 1.000 ml de agua destilada.

2.3.5 Solución de ácido bórico: 40 g de ácido bórico disuelto en 1.000 ml de agua destilada.

2.3.6 Ácido clorhídrico 0,1 N.

2.3.7 Indicador: 2 g de rojo de metilo y 1 g de azul de metileno disueltos en 1.000 ml de alcohol etílico del 96 por 100.

2.3.8 Solución de tetraborato de sodio para la valoración del ácido clorhídrico.

Los reactivos y las soluciones utilizadas no deben contener sustancias nitrogenadas.

2.4 Procedimiento.

2.4.1 Preparación de la muestra.—Antes del análisis poner la muestra a 20 ± 2 °C y mezclarla cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentarla lentamente a 40 °C, mezclar suavemente y enfriarla de nuevo a 20 ± 2 °C.

2.4.2 Determinación.—Introducir sucesivamente en el matraz Kjeldahl algunas perlas de vidrio o pequeños trozos de porcelana, alrededor de 10 g de sulfato potásico, 0,5 g de óxido de mercurio y alrededor de 5 g de leche exactamente pesados, con aproximación de 1 mg.

Añadir 20 ml de ácido sulfúrico y mezclar el contenido del matraz. Calentar cuidadosamente el matraz Kjeldahl sobre el dispositivo para la reacción hasta que no se forme espuma y el contenido se vuelva líquido. Continuar la reacción por calentamiento más intenso, hasta que el contenido del matraz esté perfectamente límpido e incoloro. Durante el calentamiento, agitar de cuando en cuando el contenido del matraz. Cuando el líquido esté perfectamente límpido, proseguir la ebullición durante una hora y media, evitando todo sobrecalentamiento local.

Dejar enfriar el contenido del matraz a la temperatura ambiente, añadir alrededor de 150 ml de agua destilada y algunos fragmentos de piedra pómez, mezclar cuidadosamente y dejarlo todavía enfriar algo más. Con la ayuda de una probeta graduada, verter 50 ml de solución de ácido bórico en el matraz erlenmeyer, añadir cuatro gotas de indicador y mezclar. Situar el matraz erlenmeyer bajo el refrigerante, de manera que el extremo del tubo de salida se introduzca en la solución de ácido bórico. Con la ayuda de una probeta graduada añadir al contenido del matraz Kjeldahl 80 ml de la solución de sosa cáustica que contiene sulfuro. Durante esta operación, mantener el matraz inclinado, de tal manera que la sosa se deslice a lo largo de la pared del recipiente y que los líquidos no se mezclen. Conectar inmediatamente el matraz Kjeldahl al refrigerante por medio de la alargadera. Mezclar el contenido del matraz por agitación. Calentar a ebullición evitando la espuma. Proseguir la destilación hasta el momento en que el contenido del matraz presente ebullición a saltos. Regular el calentamiento de manera que la destilación dure por lo menos 20 minutos. Enfriar bien el destilado para evitar que se caliente la solución del ácido bórico. Poco tiempo antes de terminar la destilación, bajar el matraz erlenmeyer para que el tubo de salida no esté introducido en la solución de ácido bórico. Detener el calentamiento; elevar el tubo de salida y enjuagar sus paredes exteriores e interiores con un poco de agua destilada. Valorar el destilado con ácido clorhídrico 0,1 N.

2.4.3 Ensayo en blanco.—Efectuar un ensayo en blanco, aplicando el método operatorio descrito, pero utilizando cinco mililitros de agua destilada en lugar de leche.

2.5 *Cálculo.*

2.5.1 Nitrógeno total.—Se calcula el contenido en nitrógeno total mediante la fórmula

$$\text{Nitrógeno total } \% = \frac{1,40 N (V_1 - V_0)}{P}$$

N = normalidad del ácido clorhídrico.

V₁ = volumen en mililitros de ácido clorhídrico utilizado en la determinación.

V₀ = volumen en mililitros de ácido clorhídrico utilizado en el ensayo en blanco

P = peso en gramos de la leche empleada en el análisis.

La diferencia máxima entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar el 0,005 por 100 de nitrógeno.

2.5.2 Proteínas.—Para expresar el contenido en proteínas de la leche analizada es preciso multiplicar la cantidad de nitrógeno total, obtenida según el método descrito, por un factor de conversión que se fija en 6,38. En consecuencia, el contenido en proteínas viene dado por la fórmula

$$\text{Proteínas } \% = \frac{1,40 N (V_1 - V_0)}{P} \times 6,38$$

2.6 *Referencia.*

1. Norma Internacional FIL-IDF 20: 1962.

3. CASEÍNA

3.1 *Principio.*

Se entiende por contenido en caseína de la leche el contenido en proteínas, expresado en porcentaje en peso, obtenidas después de una precipitación a pH 4,6, siguiendo el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde a la norma FIL-29: 1964 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches no alteradas, natural, certificada, higienizada, esterilizada y a las reconstituidas también, no alteradas posteriormente, de las leches concentrada, evaporada, condensada y en polvo. Asimismo puede aplicarse a las muestras de leche conservadas por adición de formaldehído (1: 2.500).

Se determina la cantidad total de nitrógeno de la leche. A continuación la caseína se precipita con un tampón acético-acetato y se filtra. Se determina luego la cantidad de nitrógeno del filtrado.

La cantidad de caseína se calcula con estas dos determinaciones de nitrógeno, que se realizan por el método Kjeldahl, según el método 2.

3.2 *Material y aparatos.*

3.2.1 Pipetas de 0,5, 1 y 10 ml.

3.2.2 Probeta graduada de 100 ml.

3.2.3 Matraz graduado de 100 ml.

3.2.4 Papel filtro, lavado en ácido, velocidad media: de 11 a 12,5 cm.

3.2.5 Embudos.

3.3 *Reactivos.*

3.3.1 Solución de ácido acético al 10 por 100 (en peso por volumen).

3.3.2 Solución de acetato de sodio, 1 N.

3.4 *Procedimiento.*

3.4.1 Preparación de la muestra.—Antes del análisis poner la muestra a 20 ± 2 °C y mezclar cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar la muestra lentamente a 40 °C; mezclar suavemente y enfriar a 20° ± 2 °C.

3.4.2 Determinación.—Determinar el contenido total en nitrógeno (NT) de la leche utilizando el método Kjeldahl, según el método 2.

Precipitar la caseína de la siguiente manera:

Llevar con pipeta 10 ml de leche a un matraz aforado de 100 ml. Añadir 75 ml de agua a 40 °C; después un ml de la solución de ácido acético. Mezclar suavemente el contenido del matraz y esperar 10 minutos. Añadir con pipeta un ml de la solución de acetato de sodio. Mezclar de nuevo. Dejar enfriar el contenido del matraz a unos 20 °C, completar hasta 10 ml con agua y mezclar invirtiendo lentamente el matraz. Cuando el precipitado de caseína y materia grasa se haya depositado, filtrar con filtro seco y recoger el filtrado en un recipiente seco.

Determinar el contenido en nitrógeno de 50 ml del filtrado límpido (nitrógeno no caseínico: NNC), utilizando el método Kjeldahl según el método 2.

3.4.3 Ensayo en blanco.—Además del ensayo en blanco previsto en el método 2, relativo a la determinación del contenido en nitrógeno total de la leche, conviene hacer un ensayo en blanco para comprobar los reactivos que precipitan la caseína, utilizando 50 ml de agua, 0,5 ml de la solución de ácido acético y 0,5 ml de la solución de acetato de sodio.

3.5 Cálculo.

Calcular el porcentaje en peso de NT en la leche y del NNC en el suero límpido con tres cifras significativas. Corregir la cifra obtenida para NNC por el volumen del precipitado, multiplicando el valor obtenido por 0,994. Calcular la cantidad de caseína mediante la fórmula

$$\text{Cantidad de caseína \%} = 6,38 (\text{NT} - \text{NNC})$$

La aplicación de este factor a todas las leches enteras no entraña error sensible; sin embargo, si se aplica el método a leche desnatada, el factor de corrección utilizado deberá ser 0,998.

La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar el 0,04 por 100 de caseína.

3.6 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 29: 1964.

4. LACTOSA

4.1 Principio.

Se entiende por contenido en lactosa de la leche el contenido en lactosa monohidratada expresado en porcentaje en peso, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-28: 1964 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches no alteradas natural, certificada, higienizada, esterilizada y a las reconstituidas, asimismo no alteradas posteriormente, de las leches concentrada, evaporada, condensada y en polvo. También puede aplicarse a las muestras de leche conservadas por adición de formaldehído (1:2.500).

El contenido en lactosa se determina indirectamente, una vez desproteïnizada la leche, por valoración de la cantidad de halógeno reducido al final de la reducción entre lactosa y yoduro potásico-cloramina T.

4.2 Material y aparatos.

4.2.1 Balanza analítica.

4.2.2 Matraces aforados de 100 ml.

4.2.3 Pipetas de 5, 10, 20, 25 y 40 ml.

4.2.4 Papel filtro (lavado en ácido, velocidad media: 11 a 12,5 cm).

4.2.5 Embudos filtrantes.

4.2.6 Matraces erlenmeyer, de una capacidad de 150 a 200 ml.

4.2.7 Matraces erlenmeyer, de 150 ml con cierre esmerilado.

4.2.8 Bureta de 10 ml graduada a 0,02 ml.

4.3 Reactivos.

4.3.1 Reactivo del ácido tungsténico: Disolver 7 g de tungstanato de sodio ($\text{WO}_4\text{Na}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) en 870 ml de agua; añadir 0,1 ml de una solución de ácido ortofosfórico (88 por 100 en peso) y 70 ml de una solución de ácido sulfúrico 1 N.

4.3.2 Solución de cloramina T, 0,040 N (5,70 g por litro).

4.3.3 Solución de tiosulfato de sodio normalizada a un poco más de 0,040 N.

4.3.4 Solución de yoduro potásico del 10 por 100, recientemente preparada, incolora.

4.3.5 Solución de ácido clorhídrico, 2 N.

4.3.6 Solución de almidón soluble del 1 por 100.

4.4 Procedimiento.

4.4.1 Preparación de la muestra.—Antes de análisis poner la muestra a 20 ± 2 °C y mezclarla con cuidado. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar la muestra lentamente a 40 °C, mezclar suavemente y enfriar a 20 ± 2 °C.

4.4.2 Determinación.—Llevar con pipeta 10 ml de leche a matraz aforado de 100 ml. Añadir 25 ml de agua, 40 ml del reactivo de ácido tungsténico y mezclar suavemente. Completar hasta 100 ml con agua, mezclar y dejar que se deposite el precipitado. Filtrar con un filtro seco y recoger en un matraz seco. Con una pipeta tomar 10 ml de filtrado y ponerlo en un matraz erlenmeyer de 150 ml provisto de tapón esmerilado. Añadir 5 ml de la solución de yoduro potásico y exactamente 20 ml de la solución de cloramina T. Mezclar. Tapar el matraz con su tapón, previamente humedecido con un poco de solución de yoduro potásico y mantenerlo en la oscuridad durante una hora y media a 18-20 °C. Quitar el tapón, enjuagarlo en el matraz con un poco de agua y añadir 5 ml de la solución de ácido clorhídrico. Añadir exactamente 10 ml de la solución de tiosulfato de sodio. Valora con una aproximación de 0,02 ml con la solución de tiosulfato. Hacia el final de la valoración, añadir dos o tres gotas de la solución de almidón.

4.4.3 Ensayo en blanco.—Efectuar un ensayo en blanco siguiendo exactamente el método operatorio descrito, pero empleando 10 ml de agua en lugar del filtrado.

4.5 Cálculo.

Calcular la diferencia entre los valores de tiosulfato obtenidos para el ensayo en blanco y para el de la leche. Corregir el valor en función del volumen del precipitado, multiplicando por 0,992. Convertir la cifra obtenida en lactosa monohidratada, teniendo en cuenta que 1 ml de solución de tiosulfato 0,040 N corresponde a 0,00720 g de lactosa monohidratada. Expresar los resultados en porcentajes de lactosa monohidratada.

La aplicación de este factor 0,992 a todas las leches enteras no ocasiona ningún error sensible; sin embargo, si el método se aplica a la leche desnatada, debe utilizarse 0,996 como factor de corrección.

La diferencia máxima entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar de 0,05 por 100 de lactosa.

4.6 Observaciones.

La solución de tiosulfato se debe normalizar periódicamente, por ejemplo, por valoración de 10 ml de yodato de potasio 0,040 N, a los que se habrá añadido 5 ml de la solución de yoduro potásico y 5 ml de la solución de ácido clorhídrico.

La concentración de la solución de tiosulfato ha sido elegida de tal forma que la lectura en bureta sea de 2 a 3,5 ml para la mayor parte de las muestras de leche y de 9,5 a 9,7 ml para los ensayos en blanco.

Cuando se proceda a una serie de análisis se deben preparar los filtrados y los ensayos en blanco hasta la adición de yoduro de potasio inclusive. Finalmente se añade rápidamente la solución de cloramina T a cada matraz y se anota la hora. Después de una hora y media (se admite una tolerancia de una hora veinte minutos a una hora cuarenta minutos) se añade el ácido clorhídrico en todos los matraces y siguiendo el mismo orden. Así se paraliza la reacción y los matraces se pueden valorar por turno

4.7 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 28: 1967.

5(a). EXTRACTO SECO

(Leches natural, certificada, higienizada y esterilizada)

5(a).1 Principio.

Se entiende por contenido en extracto seco de las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada, el residuo, expresado en porcentaje en peso, obtenida después de efectuada la desecación de la leche de que se trate por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma F1L-21: 1962 de la Federación Internacional de Lechería.

Una cantidad conocida de leche se deseca a temperatura constante hasta peso constante. El peso obtenido después de desecar representa el de la materia seca.

5(a).2 Material y aparatos.

5(a).2.1 Balanza analítica, de sensibilidad 0,1 ml como mínimo.

5(a).2.2 Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico).

5(a).2.3 Estufa de desecación que permita conseguir una temperatura constante de 102 ± 2 °C.

5(a).2.4 Cápsulas metálicas planas, en metal inoxidable o de vidrio de 2 cm de altura aproximadamente y de 6 a 8 cm de diámetro, aproximadamente, con tapas adecuadas.

5(a).2.5 Baño de agua.

5(a).3 Procedimiento.

5(a).3.1 Preparación de la muestra.—Antes del análisis, poner la muestra a 20 ± 2 °C y mezclarla cuidadosamente. Si no se obtiene una buena repartición de la materia grasa, calentar lentamente a 40 °C, mezclarla suavemente y enfriarla, a 20 ± 2 °C.

5(a).3.2 Determinación.—Secar la cápsula y la tapa a 102 ± 2 °C durante 30 minutos. Colocar la cápsula tapada en un desecador, dejarla enfriar a la temperatura ambiente y pesarla. Poner aproximadamente 3 ml de la muestra en la cápsula, tapar la cápsula con la tapa y pesarla. Poner la cápsula destapada en baño de agua durante 30 minutos. Poner la cápsula y la tapa en una estufa de desecación a 102 ± 2 °C durante 2 horas. La tapa se debe poner a un lado de la cápsula. Cubrir la cápsula con la tapa y ponerla en el desecador; dejarla enfriar y pesarla. Ponerla 1 hora más en la estufa de desecación; dejarla enfriar y pesarla. Repetir la desecación hasta que la diferencia entre dos pesadas consecutivas no sea mayor de 0,5 mg.

5(a).4 Cálculo.

$$\text{Contenido en extracto seco } \% = \frac{P'}{P} \times 100$$

P' = peso en gramos de la muestra después de la desecación.

P = peso en gramos de la muestra antes de la desecación.

Si a la muestra de la leche se le han adicionado como conservadores sustancias no volátiles, como, por ejemplo, dicromato potásico, se debe corregir la expresión del extracto seco como sigue:

$$\text{Contenido en extracto seco } \% = \frac{P - C'}{P - C} \times 100$$

C' = cantidad de conservante no volátil en la muestra analizada.

$$C = \text{porcentaje de conservante} \times \frac{P}{100}$$

En caso de ser dicromato potásico, el contenido porcentual de conservante se determina según el método 7.

La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe ser mayor de 0,05 por 100 del extracto seco.

5(a).5 *Referencia.*

1. Norma Internacional FIL-IDF 21: 1962.

5(b). EXTRACTO SECO

(Leches concentrada, evaporada y condensada)

5(b).1. *Principio.*

Se entiende por contenido en extracto seco de las leches concentrada, evaporada y condensada, el residuo, expresado en porcentaje en peso obtenido después de efectuada la desecación de la leche de que se trate, por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-15: 1961 de la Federación Internacional de Lechería.

El método consiste en la dilución con agua de una cantidad conocida de muestra y la desecación con arena a temperatura constante. El peso obtenido después de desecar representa el de la materia seca.

5(b).2 *Material y aparatos.*

5(b).2.1 Balanza analítica de sensibilidad: 0,1 mg como mínimo.

5(b).2.2 Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico).

5(b).2.3 Estufa de desecación que permita obtener una temperatura constante de 98-100 °C.

5(b).2.4 Cápsulas metálicas, planas, en metal inoxidable o de vidrio de 2,5 cm de altura aproximadamente, y de 7,5 cm de diámetro aproximado, con tapas adecuadas.

5(b).2.5 Arena de cuarzo o arena de mar que pase a través de un tamiz de diez aberturas por cm, pero que no pase a través de un tamiz de 40 aberturas por cm y, si es necesario, lavada con ácido clorhídrico concentrado, después con agua y finalmente secada y calcinada.

Para comprobar si la arena es adecuada, desecar una pequeña cantidad a 98-100 °C hasta peso constante, añadir agua destilada, desecar de nuevo y pesar. No debe haber diferencia entre las dos pesadas.

5(b).2.6 Varillas cortas de vidrio.

5(b).2.7 Baño de agua.

5(b).3 *Procedimiento.*

5(b).3.1 Preparación de la muestra.—Si se observa una separación parcial más o menos importante de algunos componentes, por ejemplo, materias proteicas, materia grasa, sales de calcio o lactosa, es necesario mezclar la muestra.

5(b).3.1.1 Leche concentrada o evaporada.—Abrir el envase al borde de la tapa, verter la leche despacio en otro recipiente y mezclar bien por sucesivos trasvases. La leche o la grasa que se adhiere a la tapa debe reincorporarse a la muestra. Calentar entonces la muestra tapada a una temperatura de 40 °C y mezclar íntimamente removiendo. Dejar enfriar.

5(b).3.1.2 Leche condensada.—Abrir el bote al borde de la tapa. La leche o grasa adherida a la tapa deberá incorporarse a la muestra. Calentar a 40 °C y mezclar íntimamente removiendo de arriba abajo con una cuchara. Dejar enfriar.

5(b).3.2 Determinación.—Colocar en la cápsula, aproximadamente, 25 g de arena y una pequeña varilla de vidrio. Secar la cápsula y su contenido, con la tapa abierta, a 98-100 °C durante 2 horas. Colocar la cápsula tapada en un desecador, dejarla enfriar a la temperatura ambiente y pesar. Arrastrar la arena hacia un borde de la cápsula, pesar exactamente y poner en el espacio libre, aproximadamente, 1,5 g de la muestra. Añadir cinco ml de agua destilada, mezclar los líquidos y la arena mediante una varilla de vidrio. Dejar la varilla en la mezcla. Colocar la cápsula en baño de agua hirviendo durante 20 minutos y remover con

cuidado la mezcla de cuando en cuando. Colocar la cápsula con la varilla y la tapa en una estufa de desecación a 98°-100 °C durante 1 hora 30 minutos. La tapa se debe colocar al lado de la cápsula. Cubrir la cápsula con la tapa y ponerla en el desecador; dejarla enfriar y pesar. Colocar 1 hora más en la estufa de desecación; dejarla enfriar y pesar como antes. Repetir la desecación hasta que la diferencia en peso entre dos pesadas sucesivas no exceda de 0,5 mg.

5(b).4 Cálculo.

$$\text{Contenido en extracto seco \%} = \frac{P'}{P} \times 100$$

P' = peso en gramos de la muestra después de desecar.

P = peso en gramos de la muestra antes de desecar.

La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe ser mayor de 0,1 por 100 del extracto seco.

5(b).5 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 15: 1961.

6. CENIZAS

6.1 Principio.

Se entiende por contenido en cenizas de la leche el producto resultante de la incineración del extracto seco, expresado en porcentaje en peso, obtenido según el procedimiento descrito a continuación.

6.2 Material y aparatos.

6.2.1 Balanza de sensibilidad: 0,1 mg como mínimo.

6.2.2 Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico).

6.2.3 Estufa de desecación, regulada a 120 °C.

6.2.4 Horno eléctrico con circulación de aire, provisto de un regulador de temperatura.

6.2.5 Cápsula de platino o de un material inalterable en las condiciones del ensayo de aproximadamente 55 ml de diámetro y 25 de altura.

6.2.6 Baño de agua a temperatura de ebullición.

6.3 Procedimiento.

Colocar la cápsula en la estufa de desecación a 102° ± 2 °C durante 30 minutos. Pasarla luego al desecador, dejarla enfriar a la temperatura ambiente y pesar. Pesar exactamente alrededor de 10 g de leche en la cápsula. Poner la cápsula en baño de agua hirviendo hasta secado por evaporación (aproximadamente siete horas). Incinerar extracto seco, procedente de la desecación anterior, por calentamiento durante 2 o 3 horas en un horno regulado entre 520 y 550 °C (no deben existir en este último partículas carbonosas). Poner a enfriar la cápsula en un desecador. Pesar con una aproximación de 0,5 mg.

6.4 Cálculo.

El contenido en cenizas de la leche, expresado en porcentaje en peso, es igual a

$$\text{Cenizas \%} = \frac{M - m}{P} 100$$

M = peso de la cápsula y de las cenizas después de la incineración y enfriamiento posterior.

m = peso de la cápsula vacía.

P = peso en gramos de la leche empleada en la determinación de las cenizas.

6.5 Observaciones.

El peso de las cenizas es variable según las condiciones de incineración. La técnica descrita anteriormente proporciona los resultados más constantes; las diferencias no pasan generalmente de un 2 por 100 por término medio, y el 95 por 100 por lo menos de los cloruros se encuentran en las cenizas.

Cuando la temperatura del horno se haya elevado ligeramente por encima de 550 °C, determinar los cloruros y corregir en consecuencia el peso de las cenizas.

Si a la muestra se le ha añadido dicromato potásico, es necesario efectuar dos correcciones para obtener un valor aproximado de las cenizas de la leche inicial, operando como sigue:

- 1.º Determinar el dicromato potásico y restar su peso del de las cenizas.
- 2.º Determinar los cloruros en las cenizas, expresarlos en ClNa y añadir al peso de las cenizas la diferencia entre los cloruros totales de la leche y los cloruros restantes.

7. DICROMATO POTÁSICO

7.1 Principio.

La determinación se realiza sobre las cenizas de la leche, por reducción de los cromatos mediante una solución de sulfato ferroamónico (sal de Mohr) $(\text{SO}_4)_2 \text{Fe} (\text{NH}_4)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$, cuyo exceso se valora con permanganato potásico.

7.2 Reactivos.

7.2.1 Solución acuosa de sal de Mohr de 8 g por 1, para valorar en el momento de su empleo (esta solución se estabiliza por adición de 12 ml de ácido sulfúrico por litro).

7.2.3 Acido sulfúrico (d = 1,84).

7.3 Procedimiento.

Agotar las cenizas por lavados sucesivos con agua destilada; después, con una solución acuosa de ácido sulfúrico al 5 por 100 en volumen, obtener un total de 25 a 30 ml de líquido. Recogerlo en un vaso para valorar. Añadir alrededor de 5 ml de ácido sulfúrico y 20 ml exactamente medidos de la solución sulfúrica de sal de Mohr con la solución valorada de permanganato potásico hasta coloración rosa permanente.

Por otra parte, valorar en las mismas condiciones 20 ml de la misma solución sulfúrica de sal de Mohr mediante la solución valorada de permanganato potásico.

7.4 Cálculo.

El contenido de la leche en dicromato potásico, expresado en porcentaje en peso, es igual a

$$\text{Dicromato potásico } \% = \frac{(V' - V) 0,098}{P}$$

V = volumen en ml de permanganato potásico empleados en la valoración del exceso de sal de Mohr.

V' = volumen en ml de permanganato potásico empleados en la prueba en blanco.

P = peso en gramos de la leche empleada en la determinación de las cenizas.

8(a). ACIDEZ

(Leches natural, certificada, higienizada y esterilizada)

8(a).1 Principio.

Se entiende por acidez en las leches natural, certificada, higienizada y esterilizada el contenido aparente en ácidos, expresado en g de ácido láctico por 100 ml de leche, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma UNE 34.100 del Instituto de Racionalización del Trabajo.

Un determinado volumen de leche se valora en solución de sosa, empleando solución alcohólica de fenolftaleína y luego se expresa el resultado en peso de ácido láctico, mediante la correspondiente transformación.

8(a).2 *Material y aparatos.*

Bureta graduada cada 0,05 ml, o cada 0,1 ml que permita apreciar la semidivisión.

8(a).3 *Reactivos.*

8(a).3.1 Solución 0,111 N (N/9) ó 0,1 N (N/10) de hidróxido sódico (NaOH).

8(a).3.2 Indicador: 0,5 ml de una solución alcohólica de fenolftaleína al 1 por 100.

8(a).4 *Procedimiento.*

8(a).4.1 Preparación de la muestra.—Antes del análisis poner la muestra a 20 ± 2 °C y mezclarla cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar lentamente la muestra a 40 °C, mezclar nuevamente y enfriarla de nuevo a 20 ± 2 °C.

8(a).4.2 Determinación.—Se determina volumétricamente operando sobre 10 ml de leche con solución 0,111 N (N/9) de sosa (NaOH) o sobre 9 ml de leche con solución 0,1 N (N/10). Como indicador se emplean 3,5 ml de solución alcohólica de fenolftaleína al 1 por 100 (dar por terminada la valoración cuando aparece una coloración rosa fácilmente perceptible por comparación con un testigo tomado de la misma leche. Dicha coloración desaparece progresivamente, pero se considera obtenido el viraje cuando el tinte rosa persiste durante unos segundos).

8(a).5 *Expresión de los resultados.*

Los resultados se expresan en peso de ácido láctico por 100 mililitros de leche, dividiendo por 10 el número de mililitros empleados de solución de sosa.

Si a la muestra de leche se le ha adicionado dicromato potásico, es preciso tener en cuenta la acidez debida a dicho conservador. En el caso de leches no alteradas se puede considerar que 1 g de dicromato potásico aumenta la acidez en las mismas proporciones que 0,6 g de ácido láctico.

8(a).6 *Referencia.*

1. Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo. Una norma española 34.100.

8(b). ACIDEZ

(Leche en polvo)

8(b).1 *Principio.*

Se entiende por acidez en la leche en polvo el contenido aparente en ácidos expresado en gramos de ácido láctico por 100 g de leche en polvo determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma UNE-34.101 del Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo.

El método es aplicable a las leches en polvo, entera y desnatada.

Una determinada cantidad pesada de leche en polvo disuelta en agua se valora con una solución de sosa empleando fenolftaleína como indicador hasta igualarla en color con otra cantidad igual de leche en polvo disuelta y mezclada con acetato de rosanilina.

8(b).2 *Material y aparatos.*

8(b).2.1 Cápsulas de porcelana blanca de aproximadamente 100 ml de capacidad.

8(b).3 *Reactivos.*

8(b).3.1 Solución 0,111 N (N/9) ó 0,1 N (N/10) de hidróxido sódico (NaOH) exento de carbonato.

8(b).3.2 Solución indicadora de fenolftaleína: Se disuelve un gramo de fenolftaleína en 110 ml de alcohol etílico (95 a 96 por ciento en volumen), se añade solución N/9 ó N/10 de

hidróxido sódico, hasta que una gota dé una débil coloración rosa, y se completa hasta 200 ml con agua destilada.

8(b).3.3 Solución concentrada de acetato de rosanilina: Se disuelven 0,12 g de acetato de rosanilina en 50 ml de alcohol etílico (95 a 96 por 100 en volumen) que contenga 0,5 ml de ácido glacial y se completa hasta 100 ml con alcohol etílico.

8(b).3.4 Solución diluida de acetato de rosanilina: Se diluye un mililitro de solución concentrada de acetato de rosanilina hasta 500 ml con una mezcla, a partes iguales en volumen, de agua destilada y alcohol etílico (95 a 96 por 100 en volumen).

Las soluciones de acetato de rosanilina se conservan en la oscuridad en frascos herméticamente cerrados con tapones de caucho.

8(b).4 Procedimiento.

Se toman dos cápsulas de porcelana blanca de una capacidad aproximada de 100 ml, pesándose en cada una de ellas 1 g de leche en polvo. A una y otra cápsulas se añaden 10 ml de agua hirviente, se agita con la extremidad aplastada de una varilla de vidrio hasta obtener un líquido perfectamente homogéneo y se deja enfriar durante 10 minutos. A una de las cápsulas se le añade 1 ml de solución diluida de acetato de rosanilina y se mezcla. A la otra cápsula se le agrega 1 ml de solución de fenolftaleína y, gota a gota y agitando enérgicamente todo el tiempo, solución valorada de hidróxido sódico hasta obtener una coloración igual a la primera. El tiempo empleado en la valoración no ha de exceder de 20 segundos y ésta se ha de efectuar con una luz difusa.

8(b).5 Cálculo.

El número de mililitros consumidos de solución 0,111 N (N/9) representa la acidez, expresada en gramos, de ácido láctico por 100 g de leche en polvo.

Si se opera con solución 0,1 N (N/10), el número de mililitros multiplicado por 0,9 da el mismo porcentaje de acidez.

8(b).6 Referencia.

1. Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo. Una norma española. 34.101.

9. SACAROSA

(Determinación polarimétrica en la leche condensada)

9.1 Principio.

Se entiende por contenido en sacarosa de la leche condensada el contenido en sacarosa no transformada, expresado en porcentaje en peso, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-35: 1966 de la Federación Internacional de Lechería

Este método es aplicable a la leche condensada, entera o desnatada, de composición normal, preparada a partir de leche y sacarosa únicamente que no contenga sacarosa transformada.

El método se basa en el principio de inversión de Clerget: Un tratamiento suave con un ácido hidroliza completamente la sacarosa. La lactosa y los otros azúcares prácticamente no se hidrolizan. La cantidad de sacarosa se deduce del cambio del poder rotatorio de la solución.

Se prepara un filtrado límpido de la muestra, sin mutarrotación debida la lactosa, por tratamiento de la solución con amoníaco seguido de neutralización y clarificación por adiciones sucesivas de soluciones de acetato de cinc y de ferrocianuro potásico,

En una parte del filtrado de sacarosa se hidroliza en las condiciones especiales que corresponden a este tipo de operación.

Partiendo de los poderes rotatorios del filtrado, antes y después de la inversión, se calcula la cantidad de sacarosa.

9.2 Material y aparatos.

- 9.2.1 Balanza analítica de sensibilidad: 10 como mínimo.

9.2.2 Vasos de precipitados de 100 ml en vidrio.

9.2.3 Matraces graduados, de 200 y 50 ml.

9.2.4 Pipetas de 40 ml.

9.2.5 Probetas graduadas de 25 ml.

9.2.6 Pipetas graduadas de 10 ml.

9.2.7 Embudos filtrantes de diámetro entre 8 y 10 cm y filtros (plegados) de 15 cm de diámetro.

9.2.8 Tubo de polarímetro de 2 cm de longitud, exactamente calibrado.

9.2.9 Polarímetro o sacarímetro.

9.2.9.1 Polarímetro con luz de sodio o con luz verde de mercurio (lámpara de vapor de mercurio con prisma o pantalla Wratten número 77 A), permitiendo lecturas con una precisión por lo menos igual a 0,05 grados de ángulo.

9.2.9.2 Sacarímetro con escala internacional de azúcar utilizando luz blanca que pasa a través de un filtro de 15 ml de una solución al 6 por 100 de dicromato potásico, o bien luz de sodio, y permitiendo la lectura con una precisión por lo menos igual a 0,1 grados de la escala sacarimétrica internacional.

9.2.10 Baño de agua a 60 ± 1 °C.

9.3 Reactivos.

9.3.1 Solución de acetato de cinc, 2,0 N: Disolver 21,9 g de acetato de cinc cristalizado $(C_2H_3O_2)_2 Zn \cdot 2H_2O$ y 3 ml de ácido acético glacial en agua destilada y completar hasta 100 ml,

9.3.2 Solución de ferrocianuro potásico, 1,0 N: Disolver 10,6 gramos de ferrocianuro potásico cristalizado $[Fe(CN)_6] K_4 \cdot 3H_2O$ en agua destilada y completar hasta 100 ml.

9.3.3 Solución de ácido clorhídrico, $6,35 \pm 0,20$ N (20-22 por 100).

9.3.4 Solución diluida de amoníaco, $2,0 \pm 0,2$ N (3,5 por 100).

9.3.5 Solución diluida de ácido acético, $2,0 \pm 0,2$ N (12 por 100).

9.4 Procedimiento.

9.4.1. Preparación de la muestra.—Para muestras de productos recientemente preparados en los que no se pueda prever separación alguna apreciable de los componentes. Abrir el recipiente, introducir en él el producto adherido a la tapa y mediante movimientos de arriba abajo, con ayuda de una cuchara, conseguir que se mezclen íntimamente las capas superiores así como el contenido del fondo del recipiente. Trasvasar el contenido de un bote a un frasco provisto de tapón bien adaptado.

Para muestras de productos más antiguos y muestras en las que se pueda prever una separación de componentes, calentar en baño de agua, aproximadamente a 40 °C, hasta que la muestra casi haya alcanzado esta temperatura, abrir el recipiente y operar de la misma manera que arriba. En el caso de un bote, trasvasar el contenido a un frasco, raspar el producto que se haya adherido a las paredes y continuar la mezcla hasta que toda la masa sea homogénea. Cerrar el frasco con una tapadera que se adapte perfectamente. Dejar enfriar.

9.4.2 Comprobación del método.—Proceder como en 9.4.3, utilizando una mezcla de 100 g de leche o 110 g de leche desnatada y de 18 g de sacarosa pura, que corresponde a 40 g de una leche concentrada conteniendo el 45 por 100 de sacarosa. Calcular la cantidad de sacarosa como en 9.5.1, utilizando en la fórmula I), para W, F y P, la cantidad de leche pesada y la riqueza en materia grasa y proteínas de esta leche, y en la fórmula II), para W, la cifra de 40. La media de los valores encontrados no debe diferir de dicho valor (45 por 100) en más del 0,1 por 100.

9.4.3 Determinación.—En un vaso de 100 ml pesar aproximadamente 40 g de la muestra bien mezclada con una aproximación de 10 mg, añadir 50 ml de agua destilada caliente (80-90 °C) y mezclar cuidadosamente. Trasvasar cuantitativamente la mezcla a un matraz aforado de 200 ml, enjuagar el vaso con cantidades sucesivas de agua destilada a 60 °C hasta que el volumen total sea de 120 a 150 ml. Mezclar y enfriar a temperatura ambiente. Añadir 5 ml de la solución de amoníaco diluida. Mezclar de nuevo y dejar reposar durante 15 minutos. Neutralizar el amoníaco añadiendo una cantidad equivalente de la solución diluida

de ácido acético. Determinar previamente la cantidad exacta de mililitros por valoración de la solución de amoníaco diluida empleando el azul de bromotimol como indicador. Mezclar. Añadir, mezclando suavemente por rotación del matraz inclinado, 12,5 ml de solución de acetato de cinc. De la misma forma que para la solución de acetato, añadir 12,5 ml de solución de ferrocianuro potásico. Poner el contenido del matraz a 20 °C y añadir agua destilada (a 20 °C) hasta alcanzar el enrase de 200 ml.

Hasta este momento todas las adiciones de agua o reactivos deberán haberse efectuado de tal manera que se haya evitado la formación de burbujas de aire y por esa misma razón todas las mezclas se habrán realizado por rotación de matraz y no por agitación violenta. Si se observa la presencia de burbujas de aire antes de alcanzar los 200 ml se pueden eliminar aplicando al matraz una bomba de vacío e imprimiéndole un movimiento de rotación. Tapar el matraz con un tapón seco y mezclar íntimamente sacudiendo con energía. Dejar reposar durante algunos minutos; filtrar a continuación por un papel filtro seco. Despreciar los primeros 25 ml del filtrado.

9.4.3.1 Polarización directa.—Determinar la rotación óptica del filtrado a 20 ± 2 °C.

9.4.3.2 Inversión.—Introducir con la pipeta en un matraz graduado de 50 ml, 40 ml del filtrado obtenido de la manera indicada antes. Añadir 8 ml de ácido clorhídrico 6,35 N. Poner el matraz en baño de agua a 60 °C durante 15 minutos, sumergiéndolo hasta el nacimiento del cuello. Mezclar por rotación durante los 5 primeros minutos, al final de los cuales el contenido deberá haber alcanzado la temperatura del baño. Enfriar a 20 °C y completar hasta 50 ml con agua destilada a 20 °C, mezclar y dejar reposar 1 hora a esta temperatura.

9.5 Cálculo.

9.5.1 Riqueza en sacarosa.

$$I) v = \frac{W}{100}(1,08 E + 1,55 P)$$

$$II) S = \frac{D \frac{5}{4} I}{Q} \times \frac{V-v}{V} \times \frac{V}{L \times W} \times 100$$

S = cantidad de sacarosa.

W = peso de la muestra expresado en gramos.

P = porcentaje de proteínas ($N \times 6,38$) de la muestra.

F = porcentaje de materia grasa de la muestra.

V = volumen en mililitros de la muestra diluida antes de filtrar.

D = lectura polarimétrica directa (polarización antes de la inversión).

I = lectura polarimétrica después de la inversión.

L = longitud en decímetros del tubo del polarímetro.

Q = factor de inversión cuyos valores se indican más adelante.

Pesando exactamente 40 g de leche condensada y utilizando un polarímetro con luz de sodio provisto de escala en grados de ángulo y un tubo de 2 cm de longitud, el contenido en sacarosa de las leches condensadas normales ($C = 9$) a $20^\circ \pm 0,1$ °C se puede calcular con ayuda de la siguiente fórmula:

$$S = (D - 5/4 I) (2,833 - 0,00612 \cdot F - 0,00878 P)$$

Si la medida de la polarización después de la inversión se efectúa a una temperatura diferente de 20 °C, las cifras obtenidas se deben multiplicar por

$$[I + 0,0037 (T - 20)]$$

9.5.2 Calores del factor de inversión Q.—Las fórmulas siguientes dan valores precisos de Q para diversas clases de luz con correcciones, si es necesario, para la concentración y la temperatura.

Luz de sodio y polarímetro con escala en grados de ángulo:

$$Q = 0,8825 + 0,0006 (C - 9) - 0,0033 (T - 20)$$

Luz verde de mercurio y polarímetro con escala en grados de ángulo:

$$Q = 1,0392 + 0,0007 (C - 9) - 0,0039 (T - 20)$$

Luz blanca con filtro de dicromato y sacarímetro con escala sacarimétrica:

$$Q = 2,549 + 0,0017 (C - 9) - 0,0095 (T - 20)$$

En las fórmulas precedentes:

C = porcentaje de azúcares totales en la solución invertida, según la lectura polarimétrica.

T = temperatura de la solución invertida en la lectura del polarímetro.

El porcentaje de azúcares totales C en la solución invertida se puede calcular a partir de la lectura directa y de la variación después de la inversión según el método habitual, utilizando los valores usuales de rotación específica de sacarosa, lactosa y de sacarosa invertida. La corrección 0,0006 (C-9), etcétera, no es exacta más que cuando C es aproximadamente 9; para leche concentrada normal esta corrección se puede despreciar, por ser C próximo a 9.

Variaciones en la temperatura de 20 °C influyen escasamente en la lectura de la polarización directa. Por el contrario, diferencias de más de 0,2 °C, en la lectura de polarización después de la inversión necesitan una corrección. La corrección - 0,003 (T-20), etc., no es exacta más que para temperaturas comprendidas entre 18 °C y 22 °C.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o una inmediatamente después de otra por el mismo analista no debe ser mayor de 0,3 g de sacarosa para 100 g de leche condensada.

9.6 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 35: 1966.

10. HUMEDAD

(Leche en polvo)

10.1 Principio.

Se entiende por humedad de la leche en polvo el contenido en agua libre, es decir, la pérdida de peso, expresado en porcentaje en peso, determinado por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma FIL-26: 1964 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método es aplicable a las leches en polvo, entera y desnatada.

El agua, contenida en la leche en polvo, se elimina por calentamiento de la muestra en una estufa de desecación, a una temperatura de $102^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$, hasta peso constante.

10.2 Material y aparatos.

10.2.1 Balanza analítica, de sensibilidad 0,1 mg como mínimo.

10.2.2 Cápsulas apropiadas, preferentemente en aluminio, níquel, acero inoxidable o vidrio. Las cápsulas deberán estar provistas de tapas que se adapten convenientemente, pero que se puedan quitar con facilidad. Las dimensiones más convenientes son: diámetro aproximado, 50 mm; profundidad aproximada, 25 mm.

10.2.3 Un desecador provisto de gel de sílice con indicador de humedad.

10.2.4 Una estufa de desecación bien ventilada, provista de termostato y regulada a $102^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$. Es importante que la temperatura sea uniforme en toda la estufa.

10.2.5 Frascos provistos de tapones herméticos para el mezclado de la leche en polvo.

10.3 Procedimiento.

10.3.1 Preparación de la muestra.—Transvasar toda la muestra de la leche en polvo a un frasco seco y tapado, de un volumen igual al doble, aproximadamente, del de la muestra, mezclar íntimamente por rotación y agitación (en el caso de que no se pueda obtener una homogeneización completa por este procedimiento, extraer, con objeto de realizar determinaciones paralelas, dos muestras en dos puntos, lo más distantes posible el uno del otro).

10.3.2 Determinación.—Colocar la cápsula destapada y la correspondiente tapa en la estufa de desecación durante 1 hora, a la temperatura de $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Colocar la tapa sobre la cápsula y pasarla de la estufa al desecador. A continuación enfriar a la temperatura ambiente y pesar. Introducir aproximadamente 1 g de leche en polvo en la cápsula, tapar la cápsula y pesar rápidamente con la mayor exactitud posible. Destapar la cápsula y colocarla con su tapa en la estufa a una temperatura de $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 2 horas. Volver a colocar la tapa, poner la cápsula en el desecador, dejar enfriar a temperatura ambiente y pesar rápidamente con la mayor exactitud posible.

Calentar la cápsula abierta y su tapa a $102^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ en la estufa durante 1 hora suplementaria, volver a tapar y dejar enfriar en el desecador a temperatura ambiente; pesar de nuevo. Repetir la operación hasta que las pesadas sucesivas no difieran en más de 0,0005 g. La desecación se acaba aproximadamente en 2 horas.

10.4 Cálculo.

Calcular la humedad mediante la fórmula siguiente:

$$\text{Humedad (cantidad de agua) \%} = \frac{M_1 - M_2}{M_3} \times 100$$

M_1 = la masa inicial, en gramos, de la cápsula y su tapa más la leche en polvo utilizada para el análisis.

M_2 = la masa final, en gramos, de la cápsula y su tapa más la leche en polvo.

M_3 = la masa, en gramos, de la leche en polvo utilizada para el análisis.

La diferencia entre dos determinaciones repetidas no debe sobrepasar el 0,06 por 100 de agua.

10.5 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 26: 1964.

11. ÍNDICE DE SOLUBILIDAD

(Leche en polvo)

11.1 Principio.

Se entiende por índice de solubilidad de la leche en polvo la cantidad de sedimento, expresada en volumen, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde al descrito en la norma UNE-34.101 del Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo.

Este método es aplicable a la leche en polvo, entera o desnatada.

11.2 Material y aparatos.

11.2.1 Centrífuga con soportes para la colocación de los tubos centrífugos cónicos. La velocidad requerida varía, como a continuación se indica, con el diámetro.

Diámetro	Revoluciones por minuto	Diámetro	Revoluciones por minuto
250 milímetros	1.083	450 milímetros	807
300 milímetros	988	500 milímetros	766
350 milímetros	916	550 milímetros	730
400 milímetros	856	600 milímetros	700

El «diámetro» es la distancia entre los fondos internos de dos soportes opuestos, medida a través del centro de rotación de la cabeza de la centrífuga, estando los soportes extendidos horizontalmente.

11.2.2 Tubos de centrífuga cónicos, graduados como se indica a continuación:

De 0 a 1,0 ml en divisiones de 0,1 ml.

De 1,0 a 2,0 ml en divisiones de 0,2 ml.

De 2,0 a 10,0 ml en divisiones de 0,5 ml.

De 10,0 a 20,0 ml en divisiones de 1,0 ml.

y a 50 ml una marca que quede, por lo menos, a 13 mm del borde del tubo.

11.2.3 Mezclador eléctrico.

11.2.4 Tubo sifón de vidrio.

11.3 *Procedimiento.*

Se añaden 10 ó 13 g de la muestra, según se trate de leche desnatada o completa, respectivamente, a 100 ml de agua destilada, a la temperatura de 24 °C, en el vaso especial del mezclador que seguidamente se pone en éste para agitar durante 90 segundos exactos. Si hay necesidad inmediata de volver a emplear el vaso del mezclador, puede verterse la solución total en un vaso de precipitación apropiado. Se deja reposar la solución hasta que la espuma se separe lo suficiente, para poder quitarla completamente con una cuchara. El período de reposo después de la mezcla no ha de exceder de 15 minutos.

Después de separada la espuma se mezcla completamente con una cuchara durante 5 segundos y, seguidamente, se llena un tubo cónico hasta la marca de 50 ml. Se centrifuga durante 5 minutos a las revoluciones por minuto requeridas, según la tabla del apartado 11.2.1. A continuación se sifona el líquido que sobrenada, hasta 2 ml del nivel del sedimento, teniendo cuidado de no remover éste. Se vierten en el tubo 25 ml de agua destilada a 24 °C y se agita para dispersar el sedimento, desalojándole si fuera necesario con un alambre. Se llena con agua destilada, 24 °C, hasta la marca de 50 ml, se invierte y se agita para la perfecta mezcla del contenido, y se centrifuga de nuevo durante 5 minutos a la velocidad requerida. Se mantiene el tubo en posición vertical, de modo que el nivel superior del sedimento quede a nivel del ojo; se refieren los mililitros de sedimento a la división de la escala más próxima. La lectura se efectúa fácilmente, cuando se observa el tubo, colocado delante de una luz fuerte.

Cuando se opere con leches en polvo parcialmente desnatadas, las cantidades que se han de añadir a los 100 ml de agua destilada son, según sus porcentajes grasos, las siguientes:

Hasta el 4 %: 10,0 gramos.

Desde el 4,1 al 9 %: 10,5 gramos.

Desde el 9,1 al 13 %: 11,0 gramos.

Desde el 13,1 al 17 %: 11,5 gramos.

Desde el 17,1 al 21 %: 12,0 gramos.

Desde el 21,1 al 24 %: 12,5 gramos.

Más del 24 %: 13,0 gramos.

11.4 *Referencia.*

1. Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo. Una norma española. 34.101

12. CALCIO

12.1 *Principio.*

Se entiende por contenido en calcio de la leche la cantidad total de calcio expresada en porcentaje en peso, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde a la norma FIL-36: 1966 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método se aplica a todas las leches líquidas normales, así como a las leches reconstituidas por dilución o disolución de leches concentradas o de leches desecadas.

El calcio total se lleva a disolución por precipitación de las materias proteicas con ácido tricloroacético. El calcio contenido en el filtrado es precipitado bajo forma de oxalato cálcico, que se separa por centrifugación y se valora con permanganato potásico.

12.2 Material y aparatos.

12.2.1 Balanza analítica.

12.2.2 Matraz aforado de 50 ml.

12.2.3 Pipeta para leche de 20 ml.

12.2.4 Papel filtro sin cenizas para filtración lenta.

12.2.5 Centrífuga que pueda desarrollar una aceleración centrífuga de 1.400 g (g = aceleración de la gravedad).

12.2.6 Tubos de centrífuga cilíndricos con fondo redondo de 30 ml, aproximadamente, marcados a 20 ml.

12.2.7 Pipetas de 2 y 5 ml.

12.2.8 Dispositivo de sifón por succión, provisto de un tubo capilar.

12.2.9 Baño de agua, a temperatura de ebullición.

12.2.10 Bureta graduada en 1/50 mm.

12.3 Reactivos.

12.3.1 Ácido tricloroacético: solución acuosa al 20 por 100 (en peso por volumen).

12.3.2 Ácido tricloroacético: solución acuosa al 12 por 100 (en peso por volumen).

12.3.3 Oxalato amónico: solución acuosa saturada en frío.

12.3.4 Rojo de metilo: solución al 0,05 por 100 (en peso por volumen) en alcohol etílico del 96 por 100 (en volumen por volumen).

12.3.5 Ácido acético: solución acuosa al 20 por 100 (en volumen por volumen).

12.3.6 Amoníaco: solución acuosa obtenida mezclando volúmenes iguales de amoníaco al 25 por 100 (en peso por peso) y de agua destilada.

12.3.7 Amoníaco: solución acuosa obtenida diluyendo 2 mililitros de amoníaco al 25 por 100 (en peso por peso) hasta 100 ml, con agua destilada.

12.3.8 Ácido sulfúrico: solución acuosa obtenida añadiendo 20 ml de ácido sulfúrico del 98 por 100 (en peso por peso) a 80 ml de agua destilada.

12.3.9 Permanganato potásico: solución acuosa titulada, 0,02 N.

Todos los reactivos deben ser puros para análisis.

12.4 Procedimiento.

12.4.1 Preparación de la muestra.—Antes del análisis, poner la muestra a $20^{\circ} \pm C$ y mezclar con cuidado. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar lentamente la muestra a $40^{\circ} C$, mezclar suavemente y enfriar a $20^{\circ} + 2^{\circ} C$.

12.4.2 Defecación de la muestra.—En un matraz aforado de 50 ml pesar exactamente alrededor de 20 g de leche, con una aproximación de 10 mg. Añadir poco a poco mientras se agita una solución acuosa de ácido tricloroacético al 20 por 100 y completar hasta 50 ml con este reactivo. Agitar fuertemente durante algunos segundos. Dejar reposar 30 minutos. Filtrar sobre papel filtro sin cenizas. El filtrado obtenido debe ser límpido.

12.4.3 Precipitación del calcio en forma de oxalato y separación del oxalato.—En un tubo de centrífuga cilíndrico de fondo redondo, introducir 5 ml del filtrado límpido; después 5 mililitros de ácido tricloroacético al 12 por 100, 2 ml de una solución acuosa saturada de oxalato de amonio, dos gotas de solución alcohólica de rojo de metilo y 2 ml de ácido acético al 20 por 100. Mezclar mediante agitación circular y añadir poco a poco solución de amoníaco (12.3.6) hasta coloración amarillo pálido; después, algunas gotas de ácido acético al 20 por 100 hasta coloración rosa. Dejar reposar 4 horas a la temperatura ambiente.

Diluir hasta 20 ml con agua y centrifugar 10 minutos a 1.400 g (g = aceleración de la gravedad). Mediante un dispositivo de succión, decantar el líquido límpido que sobrenada. Lavar las paredes del tubo de centrifugación (sin remover el depósito de oxalato cálcico) con 5 ml de solución de amoníaco diluido (12.3.7). Centrifugar 5 minutos a 1.400 g. Decantar el líquido que sobrenada con el dispositivo de succión. Proceder a tres lavados sucesivos.

12.4.4 Valoración del oxalato.—Después de haber extraído con sifón el agua del último lavado, añadir 2 ml de solución acuosa de ácido sulfúrico y 5 ml de agua destilada sobre el precipitado de oxalato de calcio. Poner el tubo en baño de agua hirviendo, y cuando el

oxalato esté completamente disuelto, valorar con solución de permanganato potásico 0,02 N, hasta coloración rosa persistente. La temperatura debe permanecer superior a los 60 °C durante la valoración.

12.4.5 Ensayo en blanco.—Efectuar un ensayo en blanco con todos los reactivos, utilizando 20 ml de agua destilada en vez de leche.

12.5 *Cálculo.*

$$\text{Contenido en calcio \%} = 0,0004 \times (V - v) \times \frac{1000}{P} \times K = 0,4 \times (V - v) \times \frac{K}{P}$$

V = volumen en ml de MnO₄K (0,02 N) gastados en la valoración de la muestra.

v = volumen en ml de MnO₄K (0,02 N) gastados en el ensayo blanco.

P = peso en gramos de la muestra inicial (alrededor de 20 g).

K = coeficiente de corrección del volumen del precipitado resultante de la precipitación tricloroacética.

Para leche entera (3,5 a 4,5 por 100 de materia grasa): K = 0,972.

Para leche con 3 por 100 de materia grasa: K = 0,976.

Para leche con 2 por 100 de materia grasa: K = 0,980.

Para leche con 1 por 100 de materia grasa: K = 0,985.

Para leche desnatada: K = 0,989.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o una inmediatamente después de otra por el mismo analista, no debe ser mayor de 0,002 g de calcio por 100 g de leche.

12.6 *Referencia.*

1. Norma Internacional FIL-IDF 36: 1966.

13. FÓSFORO

13.1 *Principio.*

Se entiende por contenido en fósforo de la leche la cantidad total de fósforo expresada en porcentaje en peso, determinada por el procedimiento expuesto a continuación, que corresponde a la norma FIL-42: 1967 de la Federación Internacional de Lechería.

Este método se aplica a todas las leches líquidas normales, así como a las leches reconstituidas por dilución o disolución de las leches concentradas o de las leches desecadas.

Las materias orgánicas de la leche se destruyen por mineralización en seco (incineración). El fósforo se determina colorimétricamente, reduciendo el fosfomolibdato de amonio con diaminofenol (amidol) y midiendo la densidad óptica de la solución obtenida.

13.2 *Material y aparatos.*

13.2.1 Balanza analítica.

13.2.2 Cápsulas de platino o de cuarzo (de 55 mm de diámetro aproximadamente) provista de vidrio de reloj.

13.2.3 Baño de agua.

13.2.4 Pipetas de 1, 2, 5 y 10 ml.

13.2.5 Matraces aforados, de 25 ml con tapones esmerilados, de 100 y de 1.000 ml.

13.2.6 Horno mufla.

13.2.7 Estufa a 105° ± 2 °C.

13.2.8 Espectrofotocolorímetro.

13.3 *Reactivos.*

13.3.1 Acido clorhídrico (ClH) 1,0 N.

13.3.2 Acido perclórico (ClO₄H) al 65 por 100 (densidad, 1,61 gramos por ml a 20 °C).

13.3.3 Solución de amidol: Disolver en agua destilada 1 gramo de amidol (diclorhidrato de 2,4 diaminofenol: (NH₂)₂ C₆H₃OH. 2ClH) y 20 g de metabisulfito de sodio o pirosulfito de

sodio ($\text{S}_2\text{O Na}_2$). Completar hasta 100 ml en un matraz aforado con tapón esmerilado. Preparar cada día una solución nueva.

13.3.4 Solución de molibdato: Disolver en agua destilada 8,3 g de molibdato de amonio: $\text{Mo}_7\text{O}_{24}, (\text{NH}_4)_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$. Completar hasta 100 ml.

13.3.5 Solución acuosa de fosfato monopotásico (a partir de $\text{PO}_4\text{H}_2\text{K}$, desecado durante 2 horas a $105\text{ }^\circ\text{C}$), que permite trazar una curva de diferencia para la determinación del fósforo: Pesar 4,393 g de $\text{PO}_4\text{H}_2\text{K}$, disolver en agua destilada y completar hasta 1.000 ml (solución A). Diluir 10 ml de solución A hasta 1.000 ml (solución B). Un ml de solución B = 10 microgramos de P.

Todos los reactivos deben ser puros para análisis.

13.4 Procedimiento.

13.4.1 Preparación de la muestra: Antes del análisis poner la muestra a $20 \pm 2\text{ }^\circ\text{C}$ y mezclar cuidadosamente. Si no se obtiene una dispersión homogénea de la materia grasa, calentar lentamente la muestra a $40\text{ }^\circ\text{C}$, agitar suavemente y enfriar a $20 \pm 2\text{ }^\circ\text{C}$

13.4.2 Ensayo en blanco: Efectuar un ensayo en blanco con todos los reactivos, operando como se prescribe en 13.4.3.3, pero reemplazando los 5 ml de la dilución por 5 ml de agua destilada.

13.4.3 Determinación.

13.4.3.1 Mineralización por vía seca: En una cápsula de platino o de cuarzo pesar exactamente alrededor de 10 g de leche con una aproximación de 10 mg. Evaporar, hasta sequedad, al baño de agua hirviendo. Después de la desecación completa, calcinar en la mufla a una temperatura comprendida entre $500\text{ }^\circ\text{C}$ y $550\text{ }^\circ\text{C}$ hasta la obtención de cenizas blancas.

13.4.3.2 Preparación de la solución de cenizas: Después de enfriar la cápsula, cubrirla con vidrio de reloj, disolver las cenizas en 2 ó 3 ml de ácido clorhídrico normal y diluir con agua destilada. Transvasar la solución de las cenizas a un matraz aforado de 100 ml, lavar el vidrio de reloj y la cápsula, recogiendo las aguas de lavado en el matraz. Completar hasta 100 ml con agua destilada, agitar y filtrar. Tomar 10 ml del filtrado, introducirlos en un matraz de 100 ml. Completar hasta 100 ml con agua destilada y agitar.

13.4.3.3 Determinación colorimétrica del fósforo: Tomar 5 mililitros de la dilución preparada en 13.4.3.2 e introducirlos en un matraz aforado de 25 ml.

Añadir sucesivamente 2 ml de ácido perclórico, 2 ml de la solución de amidol, 1 ml de la solución de molibdato de amonio. Completar hasta 25 ml con agua destilada y mezclar. Esperar 5 minutos y medir la densidad óptica utilizando cubeta de 1 cm en un espectrofotocolorímetro a 750 nanómetros. Buscar en la curva patrón la cantidad de fósforo contenida en el matraz de 25 ml, expresada en microgramos y correspondiente a la densidad óptica leída.

13.4.3.4 Determinación de la curva patrón: En cuatro matraces aforados de 25 ml introducir 3, 5, 7 y 10 ml de la solución R. Las cantidades así introducidas son iguales a 30, 50, 70 y 100 microgramos de fósforo. Proceder a continuación como en 13.4.3.3. Situar sobre una gráfica las densidades ópticas obtenidas en función de las cantidades de fósforo presentes en los matraces. Trazar la curva patrón (que es una recta).

13.5 Cálculo.

El contenido en fósforo de la leche expresada en g de fósforo por 100 g de leche viene dado por la fórmula siguiente:

$$\text{Fósforo } \% = \frac{m - m'}{50 M}$$

m = masa de fósforo, expresada en microgramos, obtenida según 13.4.3.4 y contenida en el matraz de 25 ml con la muestra de aproximadamente 50 mg de leche.

m' = masa de fósforo, expresada en microgramos, obtenida según 13.4.3.4 y contenida en el ensayo en blanco.

M = masa de leche, expresada en gramos, empleada para la mineralización.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o una inmediatamente después de otra por el mismo analista no debe ser mayor de 0,008 g de fósforo por 100 g de leche.

13.6 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 42: 1967.

Mantequilla

1. ÍNDICE DE ACIDEZ DE LA GRASA

1.1 Principio.

El índice de acidez de la materia grasa en la mantequilla es el número de mg de hidróxido de potasio que se necesita para neutralizar 1 g de materia grasa.

La materia grasa, después de separarla por fusión de la mantequilla, se disuelve en una mezcla de alcohol-éter, y luego se titula con una solución alcalina valorada.

1.2 Material y aparatos.

1.2.1 Balanza analítica.

1.2.2 Matraces erlenmeyer de 300 ml.

1.2.3 Bureta graduada contrastada en divisiones de 0,1 ml.

1.3 Reactivos.

Los reactivos que se utilicen deben ser de calidad pura para análisis.

1.3.1 Solución alcohólica de hidróxido de potasio, 0,1 N, valorada. Utilizar alcohol etílico absoluto.

1.3.2 Mezcla de volúmenes iguales de alcohol etílico de 95-96 por 100 (v/v) o de alcohol desnaturalizado con metanol y de éter dietílico, neutro a la fenolftaleína.

1.3.3 Solución neutra de fenolftaleína al 1 por 100 (m/v), en alcohol etílico desnaturalizado con metanol.

Nota: Alcohol desnaturalizado con metanol: 100 alcohol absoluto y 5 metanol.

1.4 Procedimiento.

Para separar la materia grasa, fundir la muestra, dejarla reposar a 50°-60° 2 ó 3 horas, decantar y filtrar con papel de filtro seco. Filtrar nuevamente si el primer filtro no está claro. Utilizar la materia grasa fundida, clarificada, bien mezclada.

En un matraz erlenmeyer pesar con precisión de 1 miligramo 5-10 g de materia grasa. Añadir 50-100 ml de la mezcla de alcohol etílico y éter dietílico y disolver en esta mezcla la materia grasa. Añadir 0,1 ml de la solución de fenolftaleína. Valorar con la solución alcalina hasta que aparezca una coloración rosa pálido que persista al menos 10 segundos.

1.5 Cálculo.

$$\text{Índice de acidez} = \frac{V \cdot t \cdot 56,1}{A}$$

V = volumen, en ml, de la solución alcalina empleada.

t = normalidad de la solución alcalina.

A = masa, en gramos, de la porción ensayada.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones paralelas no debe ser mayor de 0,1 mg de hidróxido de potasio por 1 g de materia grasa.

1.6 Referencia.

1. Norma FIL-IDF - G A - 1-69.

2. ÍNDICE DE REFRACCIÓN DE LA GRASA

2.1. Principio.

El índice de refracción de la materia grasa en la mantequilla es la razón entre la velocidad de una luz de longitud de onda determinada (luz de sodio) en el aire y la velocidad de esta misma luz en la materia grasa de la mantequilla a 40 °C.

Mediante un refractómetro apropiado se determina el índice de refracción de la materia grasa obtenida por fusión de la mantequilla.

2.2 Material y aparatos.

2.2.1 Refractómetro provisto de escala graduada en índices de refracción, que permita efectuar lecturas hasta la tercera cifra decimal y cuyos prismas pueden calentarse mediante un líquido circulante, regulándose la temperatura termostáticamente con una aproximación de $\pm 0,1$ °C.

2.2.2 Luz de sodio. Se puede utilizar también la luz blanca si el refractómetro tiene un dispositivo de compensación cromática.

2.3 Procedimiento.

Para separar la materia grasa, fundir la muestra y dejarla reposar 2 ó 3 horas a 50°-60 °C; decantar y filtrar con papel de filtro seco. Filtrar nuevamente si el primer filtrado no está claro. Utilizar la materia grasa fundida, clarificada, bien mezclada sin agua.

Preparar y regular el refractómetro según el modo de empleo del aparato. Ajustar la temperatura del líquido circulante a $40^{\circ} \pm 0,1$ °C.

Colocar algunas gotas de materia grasa, preparada en la forma anteriormente descrita, entre los prismas del refractómetro, de manera que se llene por completo el espacio comprendido entre ellos. Dejar transcurrir algunos minutos para que la materia grasa alcance la temperatura de los prismas. Efectuar la lectura con cuatro cifras decimales. Corregir el índice de refracción obtenido añadiendo 0,000045 unidad de índice de acidez si este último (determinado según 1) es igual o superior a dos. Redondear la cuarta cifra decimal.

2.4 Cálculo.

La diferencia entre los resultados de determinaciones paralelas no debe ser mayor de 0,0002 de la unidad de índice de refracción.

2.5 Referencia.

1. F.A.O. - B-5 - 1967.

3. CLORURO SÓDICO

3.1 Principio.

Se entiende por contenido de sal (cloruro de sodio) de la mantequilla el porcentaje en masa de la sal (cloruro de sodio) determinado por el procedimiento que se describe a continuación.

Después de fundir la mantequilla añadiendo agua hirviendo, los cloruros de las mezclas se valoran con una solución de nitrato de plata, empleando cromato de potasio como indicador, según el procedimiento de Mohr, y se calcula el contenido de sal.

3.2 Material y aparatos.

3.2.1 Balanza analítica.

3.2.2 Matraces erlenmeyer de 250 ml de capacidad.

3.2.3 Bureta graduada y contrastada en divisiones de 0,1 mililitros.

3.3 Reactivos.

3.3.1 Solución valorada de nitrato de plata, 0,1 N.

3.3.2 Solución de cromato de potasio al 5 por 100 (m/v) en agua destilada.

3.4 Procedimiento.

Ablandar la muestra en un recipiente cerrado, calentándola en baño de agua a la temperatura más baja posible, con objeto de no romper la emulsión. Frecuentemente es adecuada una temperatura comprendida entre 23° y 28 °C y en ningún caso la temperatura podrá exceder de 39 °C. Agitar el recipiente que contiene la muestra a intervalos frecuentes durante el proceso de ablandamiento con objeto de que la muestra se mezcle homogéneamente. Sacar el recipiente del baño de agua y agitarlo vigorosamente a intervalos frecuentes hasta que la muestra se haya enfriado adquiriendo una consistencia espesa y cremosa. Esta operación puede realizarse con un agitador mecánico.

Efectuar una determinación en blanco, empleando los mismos reactivos, en las mismas cantidades y siguiendo el mismo procedimiento que se describe a continuación.

Pesar con una precisión de 10 mg, 5 mg de muestra e introducirla en un matraz erlenmeyer.

Añadir cuidadosamente 100 ml de agua destilada hirviendo. Dejar en reposo durante 5-10 minutos, agitando por rotación de cuando en cuando, mientras se enfría a una temperatura de 50-55 °C (temperatura de valoración). Añadir 2 ml de solución de cromato de potasio. Mezclar agitando por rotación. Mientras se agita continuamente, valorar con la solución de nitrato de plata hasta que el cambio de color anaranjado pardo persista durante 30 segundos.

3.5 Cálculo.

El contenido de sal (expresado en porcentaje por masa de NaCl) es:

$$\frac{5,85 t (v_1 - v_e)}{a}$$

t = normalidad de la solución de nitrato de plata.

v₁ = volumen, en ml, de solución de nitrato de plata, utilizados en la valoración.

v_e = volumen, en ml, de solución de nitrato de plata en el ensayo en blanco.

a = masa, en gramos, de la muestra utilizada.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones paralelas no deberá ser mayor de 0,02 g de cloruro de sodio por 100 g de producto.

3.6 Referencia.

1. Norma FIL-12A - 1969.

4. AGUA, EXTRACTO SECO MAGRO Y GRASA EN UNA SOLA MUESTRA

4.1 Principio.

Se define el contenido de agua en la mantequilla como la pérdida de masa, expresado como porcentaje, en masa, según se determina por el procedimiento descrito.

Se define el contenido de extracto seco magro en la mantequilla como el porcentaje, en masa, de sustancias, según se determina.

Se define el contenido de materia grasa en la mantequilla como el porcentaje, en masa, que se obtiene restando de 100 el contenido de agua y el del extracto seco magro.

El contenido de agua se determina gravimétricamente secando una cantidad conocida de mantequilla a 102° ± 2 °C.

El contenido de extracto seco magro se determina gravimétricamente después de extraer con éter de petróleo la grasa de la mantequilla secada.

4.2 Material y aparatos.

4.2.1 Balanza analítica con una tolerancia de 0,1 mg.

4.2.2 Estufa de desecación bien ventilada y controlada con termostato ajustada para que funcione a una temperatura de 102° ± 2 °C).

4.2.3 Cápsulas metálicas, de porcelana o de vidrio, resistentes a la corrosión, que tengan por lo menos 25 mm de altura y 50 mm de diámetro.

4.2.4 Crisoles filtrantes de vidrio sintetizado (porosidad número 3) con matraces de filtración a la trompa.

4.2.5 Varilla con pieza final de material adecuado.

4.3 *Reactivos.*

Éter de petróleo con límites de ebullición entre 30 °C y 60 °C. Este reactivo no debe dejar ningún residuo por evaporación.

4.4 *Procedimiento.*

4.4.1 Preparación de la muestra.—Excepto cuando el mezclado no se considere necesario, la muestra debe mezclarse agitando con una varilla o con un agitador mecánico, lo más rápidamente posible, sin exceder de 1 minuto. La temperatura del mezclado deberá estar comprendida normalmente entre 23 °C y 28 °C, pero en ningún caso deberá exceder de 35 °C. Antes de pesar, la muestra deberá ponerse siempre a la temperatura ambiente.

4.4.2 Determinación de agua.—Secar la cápsula en la estufa hasta masa constante. Dejar enfriar la cápsula en desecador hasta la temperatura ambiente (30-35 min.) y pesar. Pesar en la cápsula, de 5 a 10 g de la muestra de mantequilla. Mantener la cápsula en la estufa durante una hora, por lo menos. Dejar que se enfríe la cápsula en desecador a la temperatura ambiente (de 30-35 min.) y pesar. Repetir el secado a intervalos de media hora hasta masa constante (variación igual o inferior a 0,5 miligramos). Todas las pesadas se harán con una precisión de 0,1 miligramo. En el caso de que aumente la masa, se toma la masa mínima para el cálculo. No deben emplearse en esta determinación materiales absorbentes.

4.4.3 Determinación del extracto seco magro.—Secar el crisol de vidrio filtrante en la estufa hasta masa constante. Dejar enfriar el crisol a temperatura ambiente (30-35 min.) y pesar. Añadir de 10 a 15 ml de éter de petróleo caliente a la cápsula, que contiene el extracto seco procedente de la determinación de agua, de manera que se disuelva la grasa.

Separar la mayor cantidad posible del sedimento adherido a la cápsula utilizando una varilla y pasar cuantitativamente la solución sobre la punta de la varilla al crisol. Repetir las operaciones cinco veces. Lavar el sedimento que queda en el crisol con 25 ml de éter de petróleo caliente. Secar la cápsula y el crisol en la estufa durante 2 horas. Dejar que la cápsula y el crisol se enfríen a la temperatura ambiente (30-35 min.) y pesar. Repetir las operaciones durante períodos de 30 minutos a la temperatura de secado hasta que la masa no disminuya más. Todas las pesadas se harán con una precisión de 0,1 mg.

4.5 *Cálculo.*

4.5.1 Método de cálculo de contenido de agua.—Emplear la fórmula:

$$\text{agua \%} = \frac{M - n}{M} \times 100$$

Siendo:

M = masa, en gramos de la muestra.

n = masa, en gramos, de la muestra después de secar.

4.5.2 Método de cálculo del extracto seco magro.—Emplear la fórmula

$$\text{Extracto seco magro} = \frac{(A_2 - A_1) + (B_2 - B_1) \times 100}{M}$$

Siendo:

A₁ = masa, en gramos, del crisol vacío.

A₂ = masa, en gramos, del crisol conteniendo sedimento.

B₁ = masa, en gramos, de la cápsula vacía.

B₂ = masa, en gramos, de la cápsula con sedimento residual.

M = masa, en gramos, de la muestra.

4.5.3 Método de cálculo del contenido de grasa.

$$\text{Grasa \%} = 100 - (E + S)$$

E = porcentaje, en masa, de agua (calculada en 4.5.1).

S = porcentaje, en masa, de extracto seco magro (calculado en 4.5.2).

Para la determinación del contenido de agua, la diferencia entre el resultado de determinaciones paralelas no deberá exceder de 0,1 g de agua para 100 g de mantequilla.

Para la determinación del contenido de extracto seco magro, la diferencia entre resultados de determinaciones paralelas no deberá exceder de 0,05 g de extracto seco magro para 100 g de mantequilla.

5. DETECCIÓN DE GRASA VEGETAL EN GRASA DE LECHE POR CROMATOGRAFÍA DE GASES DE ESTEROLES

5.1 Principio.

Los digitónidos de esteroles se disuelven en una mezcla de formamida y dimetilformamida, y los esteroles liberados se extraen con pentano, y se separan por cromatografía de gases. Si se obtiene en el cromatograma un pico con el tiempo de retención del beta-sitosterol, se concluye la presencia de grasa vegetal en la muestra de grasa examinada.

5.2 Material y aparatos.

5.2.1 Cromatógrafo de gases, equipado de un detector de ionización de llama, con un inyector de plata o de vidrio con un sistema de inyección directa en la columna y con un registrador.

5.2.2 Columna de cromatografía de gases, de vidrio o de acero inoxidable, en forma de U o en espiral, de 1 ó 2 m de longitud, diámetro interior de 3-4 mm. Se recomienda el vidrio, pues algunos tipos de acero inoxidable dan resultados erróneos por alteración de los esteroles.

5.2.3 Microjeringa, capaz de proporcionar dosis de 5 ó 10 microlitros.

5.3 Reactivos.

5.3.1 Mezcla de volúmenes iguales de formamida y dimetilformamida.

5.3.2 n-Pentano.

5.3.3 Relleno de la columna: fase estacionaria de goma de silicona (tipo metílico), estable hasta por lo menos 300 °C que impregna en m² a 4 por 100, una tierra de diatomeas calcinada, lavada al ácido y silanizada, de granulometría 80/100 ó 100/120 de malla.

5.3.4 Solución para el ensayo de sensibilidad: 1 mg de colesterol de 1 ml de n-pentano, recientemente preparado a partir de la grasa de leche, como se describe en 5.4.2.

5.3.5 Solución para el ensayo de resolución de los picos: 0,9 mg de fitosterol de aceite de colza y 0,1 mg de colesterol en 1 ml de n-pentano. Los esteroles deben estar recientemente preparados según el procedimiento descrito en 5.4.2.

5.3.6 Solución para el ensayo de referencia: 1 mg de fitosterol de aceite de soja en 1 ml de n-pentano recientemente preparado, según se describe en 5.4.2.

5.3.7 Gas portador, nitrógeno.

5.3.8 Hidrógeno.

5.3.9 Oxígeno o aire.

5.4 Procedimiento.

5.4.1 Preparación de la muestra.—Fundir aproximadamente 50 g de la muestra de mantequilla en una estufa corriente a temperatura inferior a 50 °C hasta separación de las fases acuosa y grasa. Separar la capa grasa por decantación y clarificar la grasa en una estufa a una temperatura de aproximadamente 40 °C filtrando sobre un papel de filtro seco y evitando que pase la fase acuosa sobre el filtro.

5.4.2 Preparación de esteroles.—Pesar en un matraz erlenmeyer de 500 ml, aproximadamente 15 g de materia grasa con una precisión de 0,1 g. Añadir 10 ml de la solución de hidróxido de potasio y 20 ml de etanol (95-96 por 100 v/v). Colocar sobre el matraz erlenmeyer el refrigerante de aire, calentar en baño de agua hirviendo, agitando por rotación, hasta que la solución se haga clara, y continuar la ebullición media hora más.

Añadir 60 ml de agua y luego 180 ml de etanol (95-96 por 100 v/v) y llevar la temperatura a aproximadamente 40 °C. Añadir 30 ml de la solución alcohólica de digitonina (1 por 100), agitar y dejar enfriar. Colocar el matraz en un refrigerante regulado a 5 °C, aproximadamente, durante 12 horas o una noche.

Recoger el precipitado del digitónido de esterol por filtración sobre un papel de filtro de velocidad media en un embudo Buchner (8 cm de diámetro). Lavar el precipitado con agua aproximadamente a 5 °C, hasta que el filtrado no forme espuma, luego lavar una vez con 25-50 ml de etanol (95-96 por 100 v/v) y después una vez con 25-50 ml de éter dietílico.

Desecar el papel de filtro con el precipitado en un vidrio de reloj en estufa a 102 ± 2 °C, durante 10 a 15 minutos. Separar el precipitado en forma de película, plegando en dos partes el papel de filtro.

Disolver en un pequeño tubo de ensayo, aproximadamente, 10 mg de digitónido de esterol en 0,5 ml de una mezcla de volúmenes iguales de formamida y dimetil-formamida. Calentar ligeramente, si es necesario. Después enfriar, añadir 2,5 ml de n-pentano y agitar. Dejar reposar hasta que la separación entre las capas sea neta y usar la capa superior, que contiene los esteroides liberados, para el análisis cromatográfico.

5.4.3 Condiciones de la cromatografía de gases.—Temperatura de la columna: 220-250 °C. Temperatura del sistema de inyección, si puede calentarse por separado: 20-40 °C por encima de la temperatura de la columna. Gasto de nitrógeno: 30/60 ml/min. Desconectar el detector y equilibrar las columnas nuevas en estas condiciones durante 16-24 horas. Conectar el detector, encender la llama y regular el gasto de hidrógeno y oxígeno o aire para obtener una altura de llama y una sensibilidad adecuada. Poner en marcha el registrador y dejar que el papel se desenrolle a una velocidad adecuada, ajustar el cero y el atenuador. Si la línea de base es estable, el aparato está listo para usarse.

5.4.4 Ensayo de sensibilidad.—Inyectar 3 a 5 mcl de la solución para el ensayo de sensibilidad (5.3.4). Sólo aparecerá un pico de colesterol en el cromatograma (fig. 5.1). Ajustar el atenuador de modo que se utilice aproximadamente toda la escala del registrador.

5.4.5 Ensayo de resolución de los picos.—Inyectar 3 a 5 mcl de la solución para el ensayo de resolución de los picos (5.3.5). Aparecerán en el cromatograma los picos de colesterol, brasicosterol, camposterol (fig. 5.II) Medir las distancias de retención (distancia desde el punto de inyección hasta el punto de altura máxima del pico) de los picos, d_{ch} para el colesterol, d_b para el brasicosterol, d_c para el camposterol y el d_s para el beta-sitosterol y las anchuras de la base de los picos (dimensión de retención entre las intersecciones con la línea de base de las tangentes en los puntos de inflexión situados en la parte anterior y posterior del pico). W_{ch} para el colesterol y W_b para el brasicosterol. La resolución de los picos, expresada por la fórmula

$$PR = 2(d_b - d_{ch}) (W_b + W_{ch})$$

debe ser por lo menos igual a 1.

Calcular los tiempos de retención relativos (colesterol 1,00) para el brasicosterol, el camposterol y el beta-sitosterol.

5.4.6 Ensayo de referencia.—Inyectar 3 a 5 mcl de la solución para el ensayo de referencia (5.3.6). Los picos de camposterol, estigmasterol y de beta-sitosterol deben aparecer sobre el cromatograma (fig. 5.III). Medir las distancias de retención de los picos, d_c para el camposterol, d_{st} para el estigmasterol y d_s para el beta-sitosterol.

Calcular los tiempos de retención relativos, que son, aproximadamente:

Colesterol: 1,00 (aproximadamente 15 min.).

Brasicosterol: 1,13-1,15.

Camposterol: 1,32-1,34.

Estigmasterol: 1,44-1,46.

Beta-sitosterol: 1,66-1,68.

5.4.7 Análisis.—Inyectar 3 a 5 mcl de la solución a analizar y dar al botón del atenuador hasta obtener un factor de atenuación cuatro veces inferior (se obtiene generalmente en dos pases del botón). Registrar el cromatograma.

5.5 *Cálculo.*

Si en el cromatograma un pico tiene un tiempo de retención relativo igual al de beta-sitosterol y una altura que corresponde al menos a un 2 por 100 de la escala, se concluye la presencia de beta-sitosterol y la muestra de grasa examinada, a partir de la cual se han aislado los esteroides, se considera que contiene grasa vegetal. La presencia en el cromatograma de picos de otros fitosteroides, como el campesterol o el estigmasterol, refuerza esta conclusión.

Por este método se puede demostrar la presencia de al menos un 0,5 por 100 de beta-sitosterol en la mezcla de esteroides. El límite de detección de la grasa vegetal en la grasa de leche no se puede indicar porque depende del contenido en betasitosterol de la grasa añadida, es decir, de la naturaleza de esta grasa o de la mezcla de grasas añadidas a la grasa de leche.

5.6 *Referencia.*

1. Norma Internacional FIL-1DF 54: 1970.

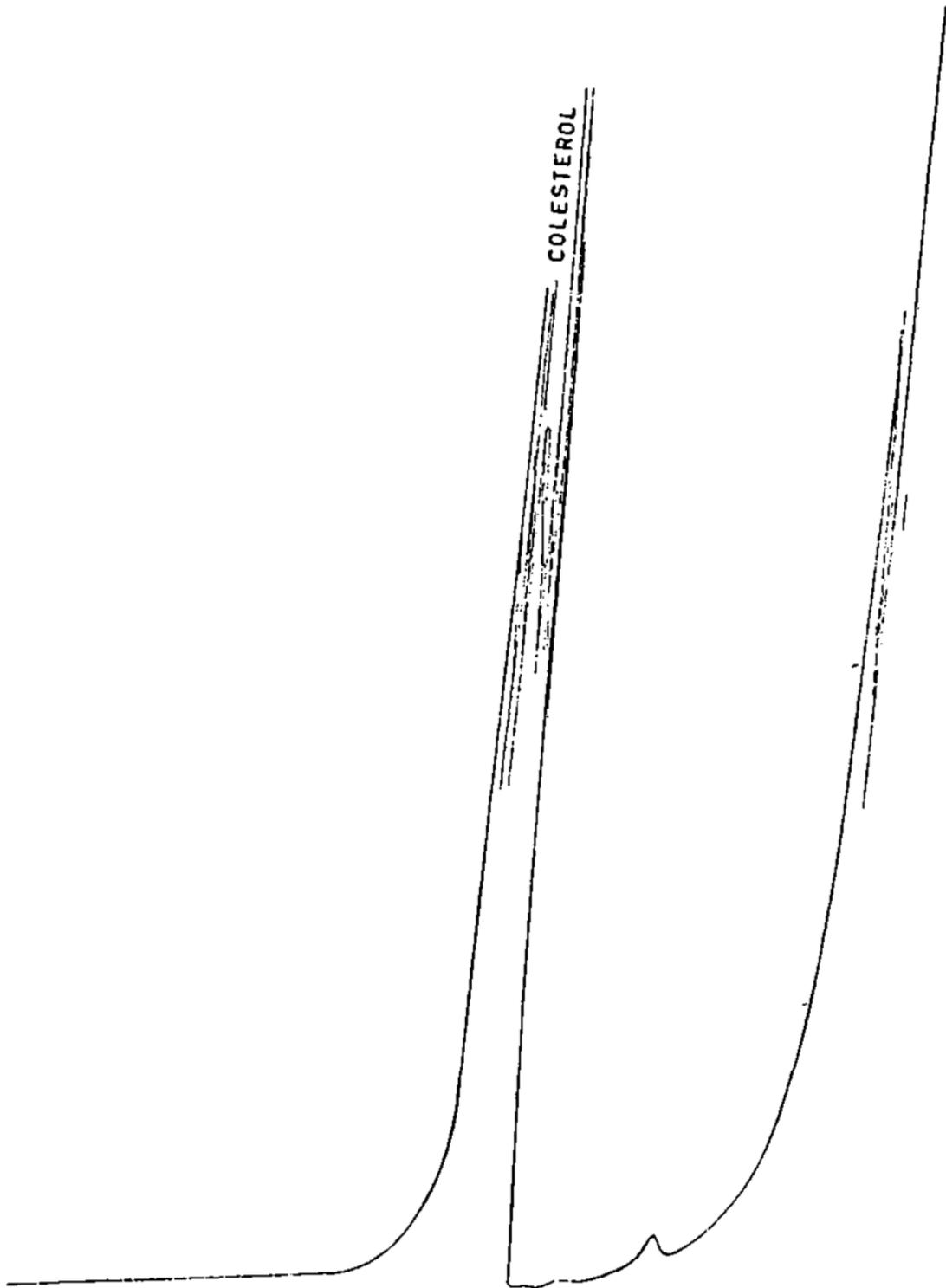


Figura 5.1.—Esteroles de la materia grasa de la leche

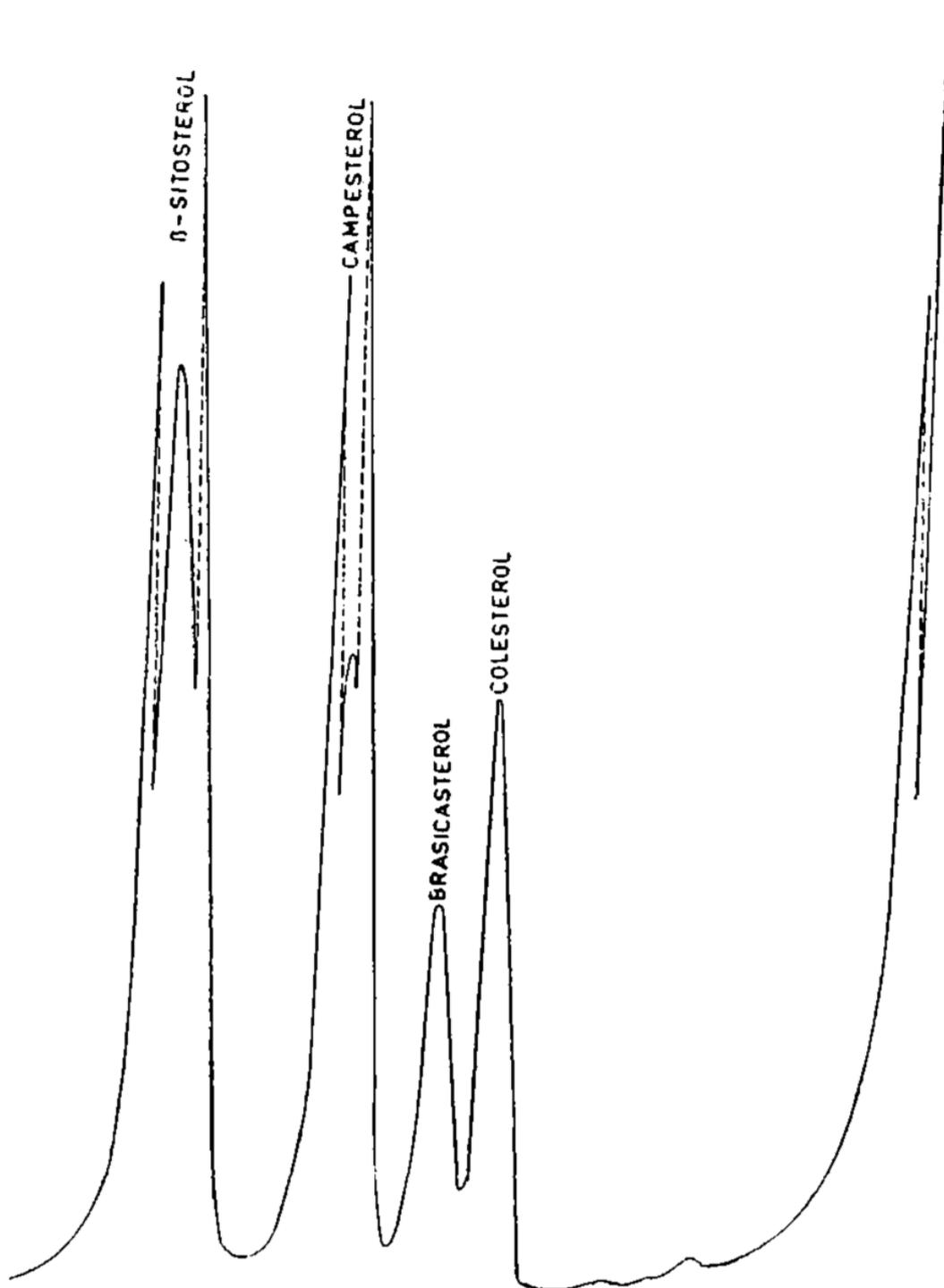


Figura 5.II.—Esteroles del aceite de colza adicionados de colesterol

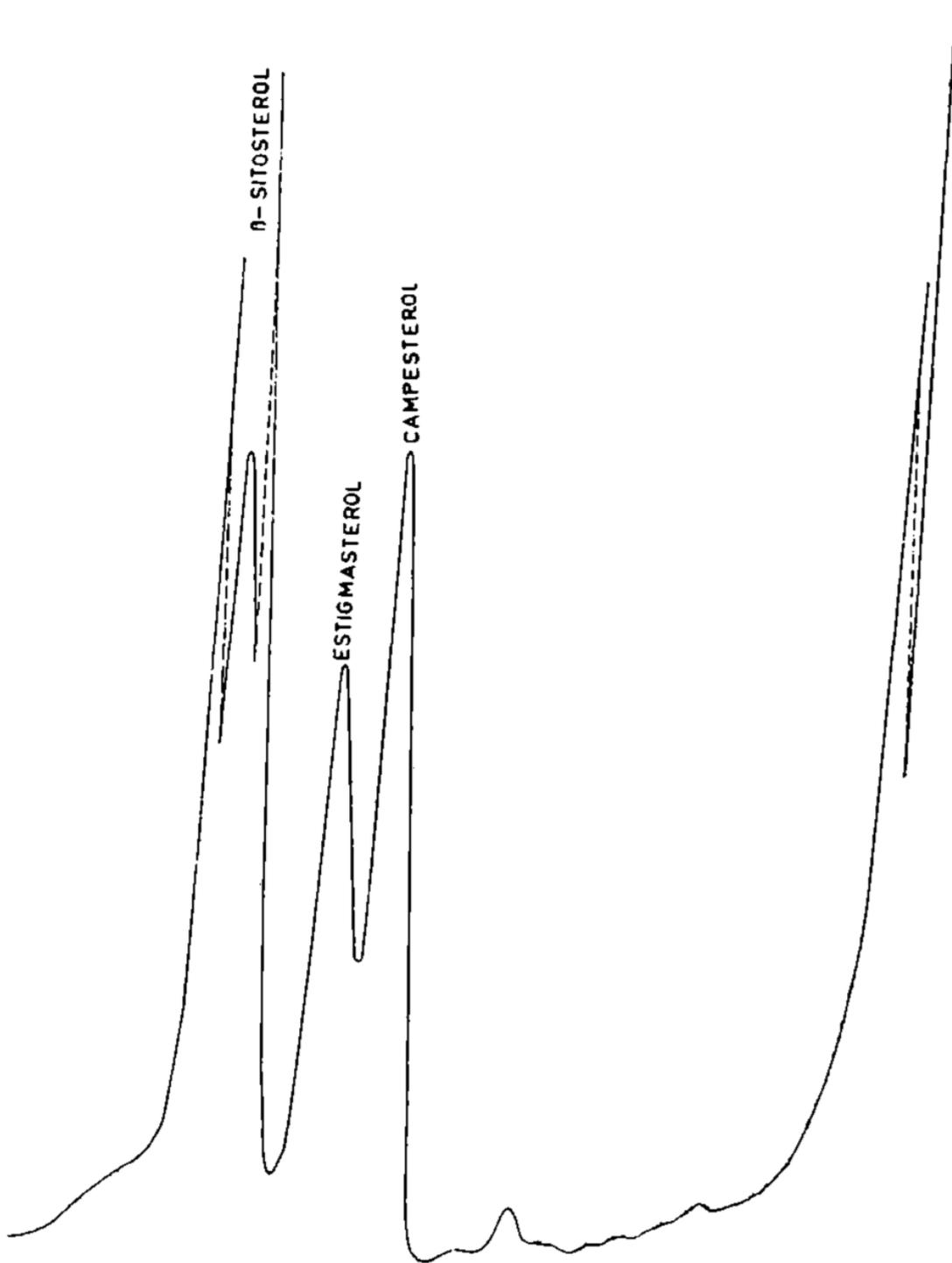


Figura 5.III.—Esteroles del aceite de soja

6. FOSFATASA RESIDUAL EN MANTEQUILLA

6.1 Principio.

El ensayo se basa en la acción del enzima fosfatasa sobre el substrato fenil fosfato disódico, con liberación del fenol y fosfato. La cantidad de fenol liberada se determina por adición de un reactivo que da color azul en presencia de fenol.

Cantidades superiores a dos equivalentes de fenol en 0,5 g de mantequilla indican una pasterización insuficiente.

6.2 Material y aparatos.

- 6.2.1 Cuchillo o espátula de acero inoxidable.
- 6.2.2 Baño de agua a 37°-38 °C.
- 6.2.3 Termómetro.
- 6.2.4 Pipetas de 1 ml.
- 6.2.5 Embudo de 5 cm de diámetro.
- 6.2.6 Papel Whatman núm. 42 o núm. 2.
- 6.2.7 Tubos graduados a 5 y 10 ml.
- 6.2.8 Fotómetro con filtro de transmitancia máxima a 610 nm.
- 6.2.9 Centrífuga
- 6.2.10 Pera de goma para pipetar.

6.3 Reactivos.

6.3.1 Tampón hidróxido-borato de bario: Disolver 18 g de BA (OH)₂BH₂O y 8 B de H₃BO₃ en agua y diluir a 1 litro con agua.

6.3.2 Tampón de desarrollo de color: PH 9,8 ± 0,15 a 25 °C. Disolver 6,0 g de metaborato sódico (NaBO₂) y 20 g de NA Cl en agua y diluir a 1 litro con agua.

6.3.3 Tampón de dilución de color: Diluir 100 ml de tampón de desarrollo de color a 1 litro de agua.

6.3.4 Sustrato tampón: Disolver 0,10 g de fenil fosfato disódico cristalino libre de fenol en 100 ml de tampón hidróxido-borato de bario (6.3.1) (los cristales de Na₂C₆H₅PO₄ deben guardarse en congelador o en desecador). Si Na₂C₆H₅PO₄ no está libre de fenol, purificarlo como sigue: Disolver 0,5 g con 4,5 ml de agua, añadir 0,5 ml de tampón hidróxido-borato de bario (6.3.1) y dos gotas del reactivo BQC (6.3.5) y dejar reposar 30 minutos. Extraer el color con 2,5 ml de alcohol butílico (6.3.7) y dejar reposar hasta que el alcohol se separe. Retirar el alcohol con un cuentagotas y desecharlo. Diluir 1,0 ml de la solución acuosa a 100 ml de tampón hidróxido-borato de bario (6.3.1). Calentar la solución a 85 °C 2 minutos, tapar inmediatamente y conservar en refrigerador. La solución es estable un año si las porciones son recogidas con mínima exposición a la atmósfera.

6.3.5 Solución BQC (s,6-dibromoquinona cloroimida) o reactivo de Gibbs: Disolver 40 mg BQC en polvo en 100 ml de alcohol absoluto o metanol y pasarlo a un frasco cuentagotas oscuro. El reactivo permanece estable por lo menos un mes, si se guarda en congelador; no usarlo después de que empiece a ponerse pardo. Guardar BQC en polvo en congelador o en desecador (nota: ha habido explosiones del reactivo BQC guardado en botellas en la estantería de reactivos). Comprobar los nuevos lotes de BQC antes de usarlo, preparando una curva patrón con fenol y comparando la curva obtenida con la de BQC que se sabe es satisfactorio. Repetir la prueba al menos semestralmente.

6.3.6 Solución de sulfato de cobre para los patrones: Disolver 0,05 g CuSO₄5H₂O en agua y diluir a 100 ml.

6.3.7 Alcohol butílico: Usar alcohol butílico normal, punto de ebullición 116-118 °C. Para ajustar el pH, mezclar 1 litro con 50 ml de tampón de desarrollo de color. Guardar en recipiente con tapón de vidrio.

6.3.8 Solución patrón de fenol:

6.3.8.1 Solución madre: Pesar exactamente 1.000 g de fenol puro, llevarlo a un matraz aforado de 1 litro, diluirlo con agua hasta 1 litro y mezclar (1 ml = 1 mg de fenol). La solución es estable varios meses en refrigerador.

6.3.8.2 Patrones de trabajo: Diluir 10,0 ml de la solución madre con agua hasta 1 litro y mezclar (1 ml = 10/ug 0,00001 g o 10 unidades de fenol). Usar esta solución patrón para preparar soluciones patrón más diluidas; p. e., diluir 5, 10, 30, 50 ml con agua hasta 100 ml para preparar soluciones patrón, que contenga 0,5; 1,0; 3,0 y 5,0 mg o unidades de fenol ml, respectivamente. Guardar estas soluciones patrón en refrigerador no más de una semana.

Análogamente preparar, a partir de la solución madre (6.3.8.1), soluciones patrón que contengan 20, 30 y 40 unidades/ml.

Medir las cantidades adecuadas de las soluciones patrón de trabajo en una serie de tubos (preferiblemente graduados a 5,0 y 10,0 ml) para conseguir un intervalo adecuado de patrones, según se necesite, que contengan O (control o prueba en blanco), 0,5; 1,0; 3,0; 5,0; 10,0; 20,0; 30,0 y 40,0 unidades. Para aumentar el brillo de las soluciones azules y mejorar la estabilidad de los patrones, añadir 1,0 ml de solución de CuSO_4 (6.3.6) a cada tubo. Luego añadir 5,0 ml de tampón de solución de color (6.3.3) y diluir con agua hasta 10,0 ml, añadir 4 gotas (0,08 ml) de la solución BQC (6.3.5) con agua hasta 10,0 ml, añadir 4 gotas (0,08 ml) de la solución BQC (6.3.5), mezclar y dejar desarrollar el color azul 30 minutos a temperatura ambiente.

Leer las intensidades de color en el fotómetro con filtro de 610 nm, restar el valor de la prueba en blanco del color de cada patrón de fenol y preparar la curva patrón (debe ser una línea recta).

Si los patrones han de usarse para comparación visual, guardar en refrigerador. Preparar semanalmente una serie nueva.

6.4 Procedimiento.

Tomar la muestra por debajo de la superficie con cuchillo y espátula limpios y proceder como sigue:

Pesar 1,0 g de muestra (preferiblemente por duplicado) sobre un pedazo de papel encerado de aproximadamente 1 pulgada cuadrada e introducir el papel con la muestra dentro del tubo. Análogamente, pesar otra muestra y colocarla en un tubo como control o patrón.

Calentar el patrón aproximadamente 1 minuto a 85-90° en vaso de agua hirviendo (cubierto así el tubo entero se calienta a 85-90°) y se enfría a temperatura ambiente. A partir de este momento, tratar en la misma forma el patrón y el problema.

Añadir 10,0 ml de sustrato patrón (6.3.4). Tapar el tubo y mezclar. Inmediatamente después de añadir el sustrato, incubar 1 hora en baño de agua a 37-38°, mezclando o agitando el contenido de cuando en cuando.

Calentar en vaso de agua hirviendo casi 1 minuto, calentando hasta 85-90° (utilizar termómetro en otro tubo del mismo tamaño y forma que contenga el mismo volumen de líquido) y enfriar a temperatura ambiente en recipiente de agua fría.

Pipetar en 1 ml de solución de $\text{Zn SO}_4\text{H}_2\text{O}$ de 6,0 g/100 ml y mezclar por completo (el pH de la mezcla debe ser de 9,0-9,1).

Filtrar (se recomienda embudo de 5 cm y papel Whatman número 42 o núm. 2) y recoger 5,0 ml de filtrado en el tubo, preferentemente graduado a 5,0 y 10,0 ml.

Añadir 5,0 ml de tampón de desarrollo de color (6.3.2). El pH de la mezcla ha de ser 9,3-9,4.

Añadir 4 gotas de la solución BQC (6.3.5) y dejar 30 minutos a temperatura ambiente para desarrollo de color (para detectar únicamente la pasteurización añadir solamente 2 gotas de solución BQC).

Determinar la intensidad del color azul por uno de los siguientes métodos:

a) Con fotómetro.—Leer intensidades de color de soluciones en blanco y problema (utilizando filtro con transmitancia máxima a aproximadamente 610 nm, restar la lectura de la prueba en blanco de la del problema, y expresar el resultado en equivalentes fenol mediante referencias a la curva patrón obtenida con las correspondientes soluciones (6.3.8.2). Generalmente es innecesaria la extracción con alcohol butílico cuando se utiliza el fotómetro; si se hace la extracción con alcohol butílico como en (b), centrifugar la muestra 5 minutos para romper la emulsión y separar el agua suspendida en la capa de alcohol (para esta finalidad puede adaptarse una centrífuga Babcock haciendo adaptadores especiales para tubos en la forma siguiente: Cortar una sección de 1/4" de grueso de un tapón de goma de diámetro adecuado, que ajuste en el fondo del vaso de centrifugación. Pegar dos tapones de corcho de diámetro adecuado, perforar en el centro un orificio de dimensiones adecuadas para alojar un tubo ajustadamente e introducir la sección doble de corcho en el vaso. Después de centrifugar, quitar casi todo el alcohol butílico con pipeta provista de pera de goma en el extremo superior. Filtrar dentro de la cubeta del fotómetro y leer con filtro cuyo máximo de transmitancias es aproximadamente de 650 m/m).

b) Con patrones visuales.—Con muestras que producen más de 5 unidades, comparar colores en tubos con los de patrones de fenol en solución acuosa (6.3.8.2). Para cuantificar resultados en los casos dudosos (p. ej., problemas que producen 0,5-5 unidades de color) extraer con alcohol butílico (6.3.7). Añadir 5,0 ml de alcohol (6.3.7) e invertir el tubo lentamente varias veces; centrifugar como en (a) si es necesario incrementar la transparencia de la capa de alcohol, y comparar el color azul con los colores de los patrones de fenol (6.3.8.2), análogamente tratados.

En los problemas que se consideren muy positivos durante el desarrollo de color (p. ej., 20 unidades), en los que 4 gotas de solución BQC (6.3.5) pueden ser insuficientes para combinar con todo el fenol, pipetar proporción adecuada de contenidos dentro de otro tubo, diluir hasta 10,0 ml con tampón de dilución de color (6.3.3), y añadir 2 gotas adicionales de solución BQC (6.3.5). Con cada problema diluir y tratar la prueba en blanco análogamente. Si la prueba sobre la muestra diluida es todavía muy fuertemente positiva, diluir de nuevo en la misma forma hasta que el color final esté dentro del intervalo de los patrones visuales o de la curva patrón del fotómetro. Dejar 30 minutos para el desarrollo de color después de la última adición de la solución de BQC (6.3.5) antes de hacer la lectura final. Para corregir lecturas por dilución, multiplicar por 2 para dilución 5 + 5, por 10 para dilución 1 + 9 y por 50 dilución 1 + 9 seguida de dilución 2 + 8, etc.

6.5 Cálculo.

Cuando se utilice 1,0 g de mantequilla y se añadan 11,0 ml de líquido, multiplicar el valor de la lectura por 1,1 para convertir el resultado en equivalentes de fenol/0,5 g de mantequilla (valores mayores de 2 equivalentes/0,5 g de mantequilla indican pasteurización insuficiente).

6.6 Referencia.

1. A. O. A. C. Official Methods of Analysis, 11.^a Ed. (1970).

7. ÍNDICES DE ÁCIDOS GRASOS VOLÁTILES SOLUBLES E INSOLUBLES

7.1 Principio.

El índice de ácidos grasos volátiles solubles (índice de Reichert o Reichert-Meissl-Mellny) es el número de ml de una solución acuosa de álcali 0,1 N, requerido para neutralizar los ácidos grasos volátiles solubles en agua de 5 g de grasa en las condiciones que se especifican.

El índice de ácidos grasos volátiles insolubles (índice de Polenske) es el número de ml de solución acuosa de álcali 0,1 N, requerido para neutralizar los ácidos grasos volátiles insolubles en agua, obtenidos en 5 g de grasa, en las condiciones especificadas en el método.

Después de saponificar la grasa con una solución de hidróxido sódico en glicerina, la solución jabonosa se diluye con agua y se acidifica con ácido sulfúrico. Los ácidos grasos volátiles se destilan y los ácidos grasos insolubles se separan de los solubles por filtración. La solución acuosa de ácidos solubles y la solución etanólica de ácidos insolubles se valoran separadamente con una solución de álcali normalizada.

El método es empírico porque sólo determina una parte de estos ácidos. Por tanto, las especificaciones referentes al procedimiento y aparatos se deben seguir rigurosamente para obtener resultados exactos y reproducibles.

7.2 Material y aparatos (figura 7.1).

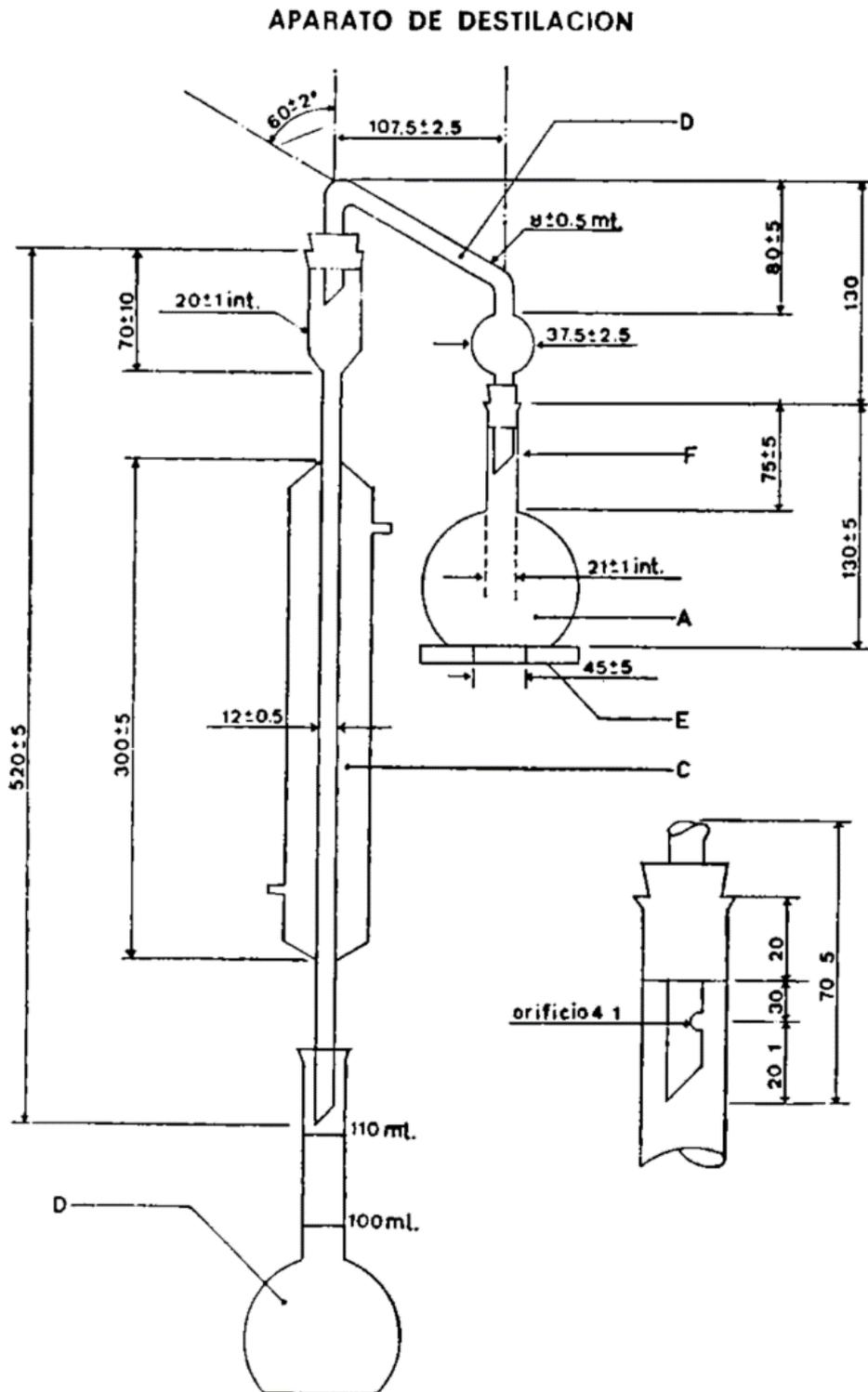


Figura 7.I.—Determinación de los índices de Reichert y de Polenske

- 7.2.1 Matraz de fondo plano de vidrio al borosilicato de 300 ml de capacidad (A).
 7.2.2 Cabeza de destilación (E).
 7.2.3 Refrigerante (C).

7.2.4 Receptor, que consiste en un matraz aforado con las rayas circulares de aforo a 100 y 110 ml (D).

7.2.5 Lámina de asbesto de 120 mm de diámetro, 6 mm de espesor con una abertura central circular de 40 a 50 mm de diámetro, para sostener el matraz durante el calentamiento (E).

7.2.6 Piedra pómez triturada que pasa a través de un tamiz de malla circular de 1,44 min.

En la figura se representan las dimensiones en mm y el montaje del aparato de destilación; para las conexiones se puede utilizar tapones de caucho, neoprano o silicona, o juntas de vidrio esmerilado «estandar» 24/40.

7.3 Reactivos.

7.3.1 Glicerina (d = 1,26; 98 por 100 p/p).

7.3.2 Solución acuosa de hidróxido sódico (44 por 100 p/p), conservada en botella protegida del dióxido de carbono. Usar la porción limpia libre de precipitado de carbonatos.

7.3.3 Agua destilada, hervida durante 15 minutos, para eliminar el dióxido de carbono.

7.3.4 Solución de ácido sulfúrico 1 N.

7.3.5 Solución acuosa de hidróxido sódico 3 potásico 0,1 N, exactamente normalizada.

7.3.6 Solución indicadora de fenolftaleína (1 por 100 en etanol de 95-96 por 100).

7.3.7 Etanol (95-96 por 100 v/v) neutro a la fenolftaleína. El agua usada debe ser destilada o de una pureza por lo menos equivalente.

7.4 Procedimiento.

7.4.1 Preparación de la muestra. Como en 5.4.1.

7.4.2 Determinación del índice de ácidos grasos volátiles solubles: Pesar 5 g con aproximación de 0,01 g de grasa en el matraz A. Añadir 20 g (16 ml de glicerina y 2 ml de solución de hidróxido sódico (44 por 100)). Para añadir la solución de hidróxido sódico, usar una bureta protegida de la entrada de dióxido de carbono y limpiar la punta de la bureta desechando las primeras gotas. Calentar el matraz a fuego directo, evitando sobrecalentar y agitando continuamente, hasta que el líquido no forme espuma y se vuelva límpido. Dejar enfriar el matraz hasta 90 °C. Añadir 90 ml de agua destilada recientemente hervida a la misma temperatura aproximadamente y mezclar. El líquido debe quedar límpido. Añadir de 0,6 a 0,7 g de piedra pómez y después 50 ml de solución de ácido sulfúrico 1 N. Conectar inmediatamente el matraz al aparato de destilación y calentarlo ligeramente hasta que los ácidos grasos libres formen una capa superficial limpia. Empezar a calentar y regular la llama de modo que se recojan en el matraz aforado 110 ml de destilado en 19-21 minutos, tomando como principio del período de destilación el momento en que se forma la primera gota en el refrigerante. Regular el flujo de agua del refrigerante de modo que se mantenga la temperatura del agua que sale del refrigerante a 20 ± 1 °C.

Cuando se hayan recogido exactamente 110 ml de destilado, quitar el mechero inmediatamente y sustituir el matraz aforado por un pequeño vaso. Mezclar el contenido del matraz aforado agitando suavemente y sumergir el matraz en un baño de agua a 20 ± 1 °C durante 10-15 minutos, estando la señal de 110 ml del matraz aforado por debajo del nivel del agua del baño. Agitar el matraz de cuando en cuando. Tapar el matraz y mezclar invirtiéndolo 4 ó 5 veces sin agitar. Filtrar los 110 ml de destilado por un papel filtro seco de velocidad media (diámetro 80-90 mm), que se ajusta cómodamente en un embudo. El filtrado debe ser límpido (el filtro debe ser de tales dimensiones, que un volumen de 15 ml lo llene completamente). Pipetar 100 ml de filtrado y pasarlos a un matraz erlenmeyer de 300 ml. añadir 0,5 ml de la solución indicadora de fenolftaleína y valorar con la solución acuosa de álcali «estandar» 0,1 N hasta un color rosa persistente durante 0,5-1 minuto.

7.4.3 Ensayo en blanco: Hacer un ensayo en blanco sin grasa y en lugar de saponificar a fuego directo calentar en baño de agua hirviendo durante 15 minutos.

No se requerirán para la, valoración más de 0,5 ml de la solución de álcali normalizada. En otro caso, se deben preparar nuevas soluciones del reactivo.

7.4.4 Determinación del índice de ácidos grasos volátiles insolubles (Polenske): Lavar el filtro con tres porciones sucesivas de 15 ml de agua destilada a la temperatura de 20 ± 1 °C, habiendo pasado previamente cada una a través del refrigerante del vaso pequeño y del matraz aforado. Poner el embudo y el filtro en el cuello de un matraz cónico, limpio y seco,

de 200 ml de capacidad. Disolver los ácidos grasos insolubles repitiendo los lavados, usando ahora porciones de 15 ml de etanol (95-96 por 100 v/v). Valorar con la solución acuosa de álcali normalizada (0,1 N) el conjunto de los lavados con etanol usando 0,5 ml de solución indicadora de fenolftaleína, hasta un color rosa persistente durante 0,5-1 minuto.

7.5 Cálculo.

7.5.1 Índice de ácidos grasos volátiles solubles (índice de Reichert).

$$\text{Índice de Reichert} = 11 \cdot t \cdot (V_1 - b)$$

Siendo:

V_1 = volumen en mililitros de la solución normalizada (0,1 N) de álcali, utilizados en la valoración de la muestra.

b = volumen en mililitros de la solución normalizada (0,1 N) de álcali, utilizados en el ensayo en blanco.

t = normalidad exacta de la solución normalizada (0,1 N) de álcali.

Redondear el resultado a la primera cifra decimal.

7.5.2 Índice de ácidos grasos volátiles insolubles (índice de Polenske).

$$\text{Índice de Polenske} = 10 \cdot t \cdot V_2$$

Siendo:

V_2 = volumen en mililitros de la solución normalizada (0,1 N) de álcali utilizada en la valoración de la muestra.

t = normalidad exacta de la solución normalizada (0,1 N) de álcali.

Redondear el resultado a la primera cifra decimal.

7.5.3 Reproducción de resultados: La diferencia entre los resultados de dos determinaciones duplicadas (resultados obtenidos simultáneamente o inmediatamente uno detrás de otro por el mismo analista) no debe exceder de 0,5 para el índice de Reichert o de 0,3 para el índice de Polenske.

7.6 Referencia.

1. Norma Internacional FIL-IDF 37: 1966.

8. ÍNDICE DE KIRSCHNER

8.1 Método operatorio.

1.º Neutralizar 100 ml del destilado Reichert-Meissl con solución de $\text{Ba}(\text{OH})_2$ 0,1 N, con toda precisión hasta lograr un débil color rosado empleando 0,5 ml del indicador. Realizar la titulación en un matraz cerrado para evitar la absorción de CO_2 .

2.º Añadir 0,3 g de Ag_2SO_4 , en forma de polvo fino. Dejar reposar la mezcla una hora, agitando con frecuencia y filtrándola después.

3.º Recoger 100 ml del filtrado, colocarlo en un frasco de destilación de 300 ml, añadir 35 ml de agua destilada y 10 ml de H_2SO_4 diluido. Añadir un trozo de alambre de aluminio o varios trozos de piedra pómez para evitar que el líquido rebose. Únase al destilador y comiencese la destilación a la velocidad de 110 ml en unos 20 minutos.

4.º Después de recoger 110 ml del destilado, filtrar esta cantidad total y titular 100 ml con NaOH , 1 N, empleando 0,5 ml del indicador hasta lograr un tono rosado que persista durante 2-3 minutos.

5.º Preparar y realizar una prueba en blanco semejante a la anterior en todos sus aspectos.

8.2 Cálculo.

$$\text{Valor de Kirschner} = \frac{A \cdot 121 \cdot (100 + B)}{10.000}$$

A = titulación de la muestra – titulación en blanco.

B = volumen, en ml, de Ba (OH)₂ 0,1 N, requeridos para neutralizar los 100 ml originales del destilado de Reichert-Meissl.

8.3 *Referencia.*

1. Norma Internacional AOCS 5-40.

[...]

§ 25

Orden de 31 de julio de 1979 por la que se establecen métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, productos cárnicos, cereales y derivados fertilizantes, productos fitosanitarios, productos lácteos, piensos, aguas y productos derivados de la uva. [Inclusión parcial]

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 207, de 29 de agosto de 1979
Última modificación: 3 de diciembre de 2014
Referencia: BOE-A-1979-21118

Excelentísimos señores:

Por Órdenes de 30 de noviembre de 1976 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de enero de 1977) y de 31 de enero de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de julio) se establecieron diversos métodos oficiales de análisis, contemplando en el apartado segundo la posibilidad de su ampliación a medida que los correspondientes grupos de trabajo avancen en el estudio de nuevos métodos. Por otra parte, el continuo progreso de las técnicas de análisis aconsejan la revisión periódica de estos métodos modificándolos, completándolos o sustituyéndolos.

En consecuencia, a propuesta de los Ministros de Defensa, de Hacienda, de Administración Territorial, de Sanidad y Seguridad Social, de Industria y Energía, de Comercio y Turismo y de Agricultura, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueban como oficiales los métodos de análisis de aceites y grasas, productos cárnicos, cereales y derivados, fertilizantes, productos fitosanitarios, productos lácteos, piensos, aguas y productos derivados de la uva, que se citan respectivamente en los anejos del I al IX.

Segundo.

Cuando no existan métodos oficiales para determinados análisis y hasta que sean estudiados por el grupo de trabajo correspondiente, podrán ser utilizados los adoptados por Organismos nacionales o internacionales de reconocida solvencia.

Tercero.

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a la presente Orden.

Cuarto.

La presente disposición entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

[...]

ANEJO VI**Métodos de análisis de productos lácteos**

Téngase en cuenta que la Orden de 26 de enero de 1989 Ref. BOE-A-1989-2695, por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis de determinados tipos de leche parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, deroga los métodos coincidentes que figuran en la presente Orden.

MANTEQUILLA**9. ÁCIDOS GRASOS DE CADENA CORTA****9.1 Principio.**

Obtención de los ésteres metílicos de los ácidos grasos mediante reacción con una solución de hidróxido potásico en metanol y subsiguiente inyección directamente de la disolución de ésteres metílicos en el cromatógrafo.

El método es aplicable a las grasas de mantequillas u otras que contengan ácidos grasos de longitud de cadena inferior al C₁₄ y siempre que el contenido de ácidos libres no exceda del 1 por 100 expresados en ácido oleico.

9.2 Material y aparatos.

9.2.1 Matraces con boca esmerilada y fondo redondo de 50 y 100 ml de capacidad.

9.2.2 Pipetas aforadas de 1, 2 y 10 ml.

9.2.3 Matraces aforados de 50 y 100 ml de capacidad.

9.2.4 Probeta graduada de 10 ml.

9.2.5 Jeringa de características adecuadas para la inyección de la muestra, graduada en décimas de ml, con una capacidad total de 1 a 10 ml.

9.2.6 Cromatógrafo apto para trabajar en fase gaseosa, provisto de horno capaz de ser calentado hasta 250-300 °C y sistema de regulación que permita controlar la temperatura con un error de ± 1,0 °C. Equipado con programador de temperatura capaz de llevar la temperatura del horno de 60 °C a 180 °C a una velocidad de 4 °C/min. Provisto de regulación independiente de la temperatura del inyector, que podrá ser calentado a una temperatura superior por lo menos en 50° a la máxima alcanzable por el horno provisto de un sistema de detección sensible, de ionización de llama de hidrógeno, que pueda ser mantenido a la temperatura de la columna, a unos 50 °C por encima de la del horno.

9.2.7 Registrador con una tensión de entrada adecuada a la salida del amplificador del cromatógrafo, con una velocidad de respuesta mínima capaz de producir la deflexión completa de la escala en un segundo; y una velocidad de desplazamiento del papel de 5 mm/min, que permita la posibilidad de variar esta velocidad, acelerando o retardando el desplazamiento.

9.2.8 Tubo de nitrógeno a presión, utilizable como gas portador, debiendo tener una riqueza mínima del 99,8 por 100.

9.2.9 Tubos de hidrógeno y aire a presión necesarios para el caso en que se utilice detector de llama de hidrógeno. El hidrógeno deberá tener una riqueza mínima del 99,8 por 100, debiendo estar seco. Como medida de seguridad, es muy conveniente colocar a la entrada de los gases en el cromatógrafo, sendos tubos de desecación, provistos de tamiz molecular 13X.

9.2.10 Columna cromatográfica.

9.2.10.1 Columna que satisfaga las condiciones que se indican en 9.6.1.

9.2.10.2 Columna de vidrio con diámetro interior de 4 mm y una longitud aproximada de 2 mm. Rellenada con Chromosorb G, W o Q (80-100 mallas), conteniendo de 2,5 a 5 por 100 de un poliéster, recomendándose cualquiera de los tres siguientes: dietilenglicolsuccinato (DEGS); etilenglicolsuccinato o adipato (EGS o EGA); polietilenglicoladipato (PEGA).

Antes de emplear una columna nueva en la resolución de problemas analíticos, debe ser acondicionada, eliminando todos aquellos productos volátiles que perturbarían la marcha de la cromatografía. Para ello, se monta en el cromatógrafo, sin conectarla al detector, y se calienta el horno a unos 10 °C por encima de la temperatura máxima a que vaya a ser utilizada la columna en trabajos posteriores; haciendo pasar, al mismo tiempo, una corriente de nitrógeno de 30 a 40 ml/minuto, que se mantiene durante veinticuatro horas como mínimo. La columna será apta para su utilización si, una vez conectada al detector y en funcionamiento normal, la línea base dibujada por el registrador acusa la estabilidad del sistema.

9.3 Reactivos.

9.3.1 Metanol absoluto (99,8 por 100).

9.3.2 Hidróxido potásico, en lentejas.

9.3.3 Éter de petróleo o hexano. Éter de petróleo (p. e.: 40-60 °C), cuyo contenido en benceno no sea superior a 0,1 por 100. Hexano normal, que cumpla las mismas especificaciones del éter de petróleo.

9.3.4 Heptano normal, con una riqueza mínima del 99 por 100.

9.3.5 Disolución 2 N de hidróxido potásico en metanol. Disolver 11,2 g de hidróxido potásico en 100 ml de metanol.

9.3.6 Ésteres metílicos de pureza adecuada para su utilización como patrones de cromatografía gaseosa.—Se dispondrá de los ésteres metílicos de los ácidos mencionados a continuación, debiendo tener una pureza mínima de 99 por 100, determinada por cromatografía gaseosa:

Ácido butanoico (butírico).

Ácido pentanoico (valeriánico).

Ácido hexanoico (caproico).

Ácido octanoico (caprílico).

Ácido decanoico (cáprico).

Ácido dodecanoico (láurico).

Ácido tetradecanoico (mirístico).

Ácido hexadecanoico (palmítico).

Ácido octadecanoico (esteárico).

Ácido 9-octadecanoico (oleico).

Ácido 9,12 octadecadienoico (linoléico).

Ácido sicosanoico (aráquico).

9.3.7 Solución de referencia I.—En un matraz aforado de 50 ml se pesa, con exactitud de $\pm 0,1$ mg, 1 g de pentanoato de metilo, disolviéndolo en heptano normal y completando hasta el enrase.

9.3.8 Solución de referencia II.—En un matraz aforado de 100 ml se pesa, con exactitud de $\pm 0,1$ mg, 200 g de pentanoato de metilo, disolviéndolo en heptano normal y completando hasta el enrase.

9.4 Procedimiento.

9.4.1 Preparación de los ésteres metílicos.

En un matraz de fondo redondo de 50 ml, pesar con exactitud de $\pm 0,1$ mg, 1 g de grasa. Añadir 10 ml de éter de petróleo o hexano y agitar suavemente hasta disolución de la grasa.

En el caso de que se quiera efectuar una determinación cuantitativa de los ácidos butírico y caproico en la muestra, agregar a la disolución en éter de petróleo de la grasa 1 ml, exactamente medido, de la solución de referencia más adecuada; para muestras conteniendo de 1-4 por 100 de ácido butírico se utilizará la solución de referencia I; para

muestras conteniendo menos de 1 por 100 de ácido butírico se utilizará la solución de referencia II.

Si se desea efectuar solamente un análisis completo de la fracción de ácidos grasos, para lo que se aplica el método de normalización interna, no será necesario el empleo de solución de referencia.

A la solución en éter de petróleo de la muestra, adicionada o no de solución de referencia, agregar 0,5 ml de disolución 2 N de hidróxido potásico. Agitar suavemente la mezcla hasta que se ponga transparente, para lo cual son suficientes unos veinte a treinta segundos. Casi inmediatamente después de observar la clarificación de la solución suele apreciarse un enturbiamiento debido a la separación de glicerol, que se sedimenta rápidamente.

Inmediatamente después de terminada la reacción y observada la sedimentación, tomar la cantidad necesaria con la jeringa e inyectar en el cromatógrafo; una demora en la inyección de los ésteres metílicos daría lugar a la formación de jabones, con error en la determinación.

9.4.2 Determinación cromatográfica.

9.4.2.1 Condiciones de trabajo.

Temperatura de la columna: Temperatura programada de 60 °C a 160 °C, con una velocidad de 4 °C/minuto.

Temperatura del inyector: 200 °C.

Temperatura del detector: 200 °C.

Gas portador: Nitrógeno (o helio) con un flujo de 60 ml/min.

Flujo de hidrógeno y aire para la alimentación del detector: Los flujos dependerán del tipo de detector utilizado, debiendo determinarse previamente para optimizar la respuesta.

El registro obtenido del cromatograma debe satisfacer las condiciones que se indican a continuación; caso contrario, se repite la inyección modificando la cantidad inyectada o la sensibilidad de trabajo hasta obtener un cromatograma satisfactorio.

Los requisitos exigidos son los siguientes:

a) El área total descrita en el registro, referida a la sensibilidad máxima utilizada en el curso de la operación, debe ser de un orden aproximado de 2.000 mm², con una velocidad del papel en el registrador de 5 mm/min. De esta forma, los componentes presentes en una cuantía del 0,1 por 100 deben dar un pico, como mínimo, de 2 mm², siendo, por tanto, perfectamente reconocibles.

b) Con el fin de conseguir que todos los picos caigan dentro del papel registrador, se utilizará, en cada caso, la atenuación de sensibilidad que sea necesaria, cuidando que el pico de mayor intensidad no sea atenuado más de ocho veces.

Una vez conseguido un registro satisfactorio, y habiendo alcanzado nuevamente la pluma la línea base, se interrumpe el funcionamiento del registrador y se retira el papel con el registro para la identificación de los picos y/o cálculos cuantitativos.

9.4.2.2 Identificación de los picos.—Se seguirán los criterios establecidos en el apartado 9.6.2.

9.4.2.3 Determinaciones cuantitativas.—La determinación cuantitativa se basa en el principio de que los pesos de cada uno de los componentes separados en la mezcla son proporcionales a las áreas comprendidas dentro de los triángulos dibujados debajo de cada pico. El área de cada triángulo se obtiene trazando rectas tangentes a las líneas dibujadas en el registro, prolongándolas hasta su intersección con la línea base y multiplicando la altura del triángulo por la mitad de la base. En el caso de haber trabajado con atenuaciones diferentes para cada pico, se referirán todas las medidas a una misma sensibilidad del registrador, multiplicando la altura por el factor de atenuación correspondiente en cada caso, y el valor de la altura así corregida por la mitad de la base.

9.4.3 Determinación del contenido de los ácidos butírico y caproico en la materia grasa.—Esta determinación se realiza por el método del patrón interno, siendo el patrón elegido el pentanoato de metilo.

9.4.3.1 Preparación de la mezcla de calibración.—Con una exactitud de $\pm 0,1$ mg y en un matraz aforado de 50 ml, pesar unos 100 mg de cada uno de los siguientes patrones: butanoato de metilo, pentanoato de metilo y caproato de metilo. Se disuelve la mezcla de heptano normal y se diluye completando hasta el enrase.

Inyectar la cantidad necesaria de la solución anterior, normalmente 0,2-0,4 μ l, para que, trabajando a la sensibilidad media del aparato, se consiga situar los máximos de los picos en una posición del 70-80 por 100 del recorrido total de la pluma del registrador. Los tres picos deberán registrarse a la misma sensibilidad. Si fuese necesario, se diluirá la solución anterior con heptano normal en la relación necesaria para poder ajustarse a las prescripciones fijadas. Efectuar, cuando menos, tres determinaciones consecutivas, que no deben discrepar entre sí más del 1 por 100.

9.4.4 Análisis cuantitativo de la totalidad de los componentes de la fracción de ácidos grasos, comprendiendo del C₄ al C₂₀ y C_{18:3}.

9.4.4.1 Preparación de la mezcla de calibración.—Determinar previamente el factor de corrección para cada ácido componente de la mezcla, referido a uno cualquiera de ellos que se toma como patrón, eligiéndose normalmente para este fin el ácido palmítico, y debiendo tener la mezcla de calibración una composición análoga a la de la mezcla problema.

Para ello, si no se conoce previamente el orden de composición del problema, se realizará una determinación cromatográfica de orientación, realizándose en el registro la cuantificación de los componentes suponiendo el mismo factor de respuesta para todos ellos, efectuando un reparto proporcional entre las áreas medidas.

En un matraz aforado de 50 ml, pesar, con una exactitud de $\pm 0,1$ mg, cantidades de los ésteres metílicos patrones que se indican a continuación proporcionales a las cifras de composición encontradas en el análisis de orientación anteriormente aludido, o previstas con anterioridad para la muestra. Los patrones que deben pesarse son los siguientes: butanoato de metilo; hexanoato de metilo, octanoato de metilo, decanoato de metilo, dodecanoato de metilo, tetradecanoato de metilo; hexadecanoato de metilo, octadecanoato de metilo, oleato de metilo, linoleato de metilo y eicosanoato de metilo. Se disuelve la mezcla de heptano normal agregando la cantidad adecuada de disolvente en relación al peso total de ésteres metílicos que se hayan pesado; para unos 500 mg en total, se deben emplear, como orientación, unos 50 ml de heptano. A continuación, inyectar 0,2-0,4 μ l para que trabajando a la sensibilidad media del aparato, se consiga situar el máximo del pico correspondiente al componente mayoritario, en una posición del 70-80 por 100 del recorrido total de la pluma del registrador. Todos los picos deben registrarse a la misma sensibilidad, lo cual suele ser perfectamente factible en la grasa de leche; en aquellos casos en que la relación entre el pico mayoritario y el pico minoritario no permita registrar este último con las dimensiones adecuadas para efectuar una cuantificación correcta de su área, se podrá efectuar el cambio necesario en la atenuación del registro, procurando que ésta no sobrepase la relación de 4:1. Si fuese necesario, se diluirá la solución con heptano normal en la relación necesaria para poder ajustarse a las prescripciones fijadas. Efectuar, cuando menos, tres determinaciones consecutivas, que no deben discrepar entre sí más del 1 por 100.

9.5 Cálculos.

9.5.1 Cálculo de los factores de corrección para los ácidos butírico y caproico.—Se determinan las áreas de los tres picos, siguiendo las normas que se contienen en el apartado 5.4, y se calculan los dos factores correspondientes al C₄ y C₆, con la fórmula siguiente:

$$f_x = \frac{x \cdot A_p}{p \cdot A_x}$$

Siendo:

f_x = factor de corrección del ácido x.

x = cantidad pesada del ácido x.

A_p = área medida en el registro para el patrón de pentanoato.

A_x = área medida en el registro para el ácido x.

P = peso del patrón pentanoato.

9.5.2 Cálculo del contenido de ácidos.—Los contenidos de ácido butírico y ácido caproico en la muestra de grasa se calculan por la fórmula siguiente:

$$\text{Porcentaje de ácido} = \frac{f_x \cdot A_x \cdot P}{A_p \cdot M} \cdot 100$$

f_x = factor de corrección determinado para cada ácido, según se indica en el párrafo anterior.

A_x = área medida en el registro para el ácido.

P = peso del patrón interno (pentanoato).

A_p = Área medida en registro para el patrón interno.

M = peso de la muestra de grasa.

9.5.3 Cálculo de los factores de corrección.—Una vez determinadas las áreas de todos los picos, siguiendo las normas que se contienen en el apartado 9.4.2.2, se calcula el factor de cada Ácido, referido al ácido palmítico tomado como unidad, utilizando la fórmula que se incluye en el apartado 9.5.1, sustituyendo el área A_p y el peso P del compuesto patrón por los valores correspondientes al palmitato de metilo.

9.5.4 Cálculo de composición de la fracción de ácidos grasos.—Se calcularán las áreas corregidas de cada uno de los componentes de la fracción multiplicando el área medida en el registro por el factor de corrección determinado según se indica en el apartado anterior. El contenido de cada componente vendrá dado por la expresión:

$$\text{Porcentaje X} = \frac{f_x \cdot A_x}{\sum(f_x \cdot A_x)} \cdot 100$$

Siendo:

f_x = factor de corrección del componente x.

A_x = área medida en el registro para el componente x.

$\sum(f_x \cdot A_x)$ = suma de todas las áreas corregidas correspondientes a los componentes de la fracción.

9.6 Observaciones.

9.6.1 La puesta a punto de la columna se determina obteniendo la resolución de dos productos críticos como son el oleato y el estearato de metilo. La resolución viene determinada por la expresión:

$$\text{Resolución} = \frac{2D}{O + E}$$

Siendo:

D = distancia entre los dos máximos de los picos del oleato y el estearato.

O = ancho de la base del pico correspondiente al oleato.

E = ancho de la base del pico correspondiente al estearato.

Estos valores se determinan sobre el cromatograma obtenido con una muestra conteniendo cantidades aproximadamente iguales de estearato y oleato de metilo, inyectando una cantidad tal que la altura de estos picos alcance al 25-50 por 100 del ancho del papel de registro. Si la resolución calculada es igual o mayor que 1,0, la columna y el instrumento se encuentran en condiciones satisfactorias. Todas las columnas en el transcurso de su utilización sufren una pérdida gradual en la resolución de los picos; cuando el valor llegue a ser inferior a 1,0, deberá instalarse una nueva columna.

9.6.2 Para la identificación de los picos se pueden seguir dos criterios:

9.6.2.1 Criterio basado en los tiempos de retención.—Refiriéndonos exclusivamente a los ácidos que entran normalmente en la composición de las grasas naturales, sus ésteres aparecen en el cromatograma en orden creciente de sus átomos de carbono y a su

insaturación. Esto es, el palmítico (C₁₆) aparece delante del esteárico (C₁₈), y los ésteres en C₁₈ aparecen en el orden estearato, oleato, linoleato y linolenato. El éster del ácido aráquico (C_{20:0}), usualmente, aparece antes del linolénico (C_{18:3}), pero puede ocurrir lo contrario en algunos casos, dependiendo del tipo de columna y de las condiciones de su utilización, o incluso superponerse el uno al otro.

Operando en condiciones constantes, los tiempos de retención son reproducibles en cada especie química, siendo el criterio más frecuente empleado para su identificación.

El tiempo de retención viene dado por la distancia, medida en el cromatograma, entre el máximo del pico del aire y la posición del máximo de la banda. Trabajando con detector de llama de hidrógeno, la salida del aire no se detecta, pudiéndose tomar, en este caso, el momento en que se inicia la salida del disolvente, acusada por una fuerte deflexión de la pluma del registrador.

9.6.2.2 Criterio basado en los tiempos de retención relativos.—Los tiempos de retención relativos son más reproducibles. Las retenciones relativas vienen determinadas por el cociente de dividir el tiempo de retención de cada pico por el tiempo registrado para el pico del palmitato de metilo, o bien por otro éster que se tome como comparación, determinados todos ellos según el criterio expuesto en el párrafo anterior.

9.7 Referencias.

1. Instituto de Racionalización y Normalización del Trabajo. Una Norma Española 55.118.

QUESO

1. EXTRACCIÓN DE LA GRASA DEL QUESO

1.1 Principio.

Extracción de la grasa del queso mediante pentano o éter de petróleo.

1.2 Material y aparatos.

1.2.1 Mortero.

1.2.2 Aparato de extracción continuo.

1.2.3 Baño de agua.

1.3 Reactivos.

1.3.1 Sulfato sódico anhidro.

1.3.2 Pentano o éter de petróleo (p. e. 40-60 °C).

1.4 Procedimiento.

Moler la muestra en un mortero con sulfato sódico anhidro hasta obtener una masa granulosa. Extraer la masa con pentano o éter de petróleo (se puede usar un aparato de extracción continuo) y evaporar el disolvente al baño de agua o a presión reducida.

1.5 Referencia.

1. Norma internacional FIL-IDF 32: 1965.

2. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN MATERIA GRASA

2.1 Principio.

El contenido de grasa se determina gravimétricamente por digestión del queso con ácido clorhídrico y subsiguientemente extracción de la grasa de una solución ácido-alcohólica con la ayuda de éter dietílico y éter de petróleo, evaporación de los disolventes y posterior pesada de los residuos.

La precisión del método es de 0,2 g de grasa por 100 g del producto.

2.2 Material y aparatos.

2.2.1 Balanza analítica.

2.2.2 Probetas o matraces de extracción adecuados provistos de tapones de vidrio esmerilado o corcho; dispositivos del cierre que no puedan ser atacados por los disolventes utilizados. Si se usan tapones de corcho deberán ser de buena calidad, sometiéndolos a extracción sucesivamente con éter dietílico y éter de petróleo. Después se introducirán, al menos durante veinte minutos, en agua a una temperatura de 60 °C o superior, dejándose enfriar en agua de forma que estén saturados cuando se utilicen.

2.2.3 Matraces de paredes delgadas y bases planas de 150 a 250 ml de capacidad.

2.2.4 Estufa de desecación regulable que permita trabajar a $102^{\circ} \pm 2$ °C, o una estufa de desecación por vacío (temperatura de 70° a 75 °C, presión menor de 50 mm de Hg).

2.2.5 Perlas de vidrio o trozos de carburo de silicio, exento de grasa.

2.2.6 Baño de agua.

2.2.7 Hojas de película de celulosa, sin barnizar, solubles en ácido clorhídrico, de 0,03-0,05 mm de espesor y de 50 x 75 mm de superficie, aproximadamente. Las películas de celulosa no deben afectar al resultado del análisis.

2.2.8 Aparato adecuado para la trituración de la muestra.

2.3 *Reactivos.*

2.3.1 Ácido clorhídrico del 25 por 100 (p/p) ($d_{20} = 1,125$).

2.3.2 Etanol del 96 por 100 (v/v) (2.6.1).

2.3.3 Éter dietílico, exento de peróxidos (2.6.2).

2.3.4 Éter de petróleo que destile a una temperatura que oscile entre 30° y 60 °C.

2.3.5 La mezcla de disolventes se prepara poco antes de utilizarla, mezclando volúmenes iguales de 2.3.3 y 2.3.4 (2.6.3).

2.4 *Procedimiento.*

2.4.1 Preparación de la muestra.—Antes de efectuar el análisis, eliminar la corteza, capa o superficie mohosa que recubre el queso, con objeto de obtener una muestra representativa del queso tal como se consume normalmente. Triturar la muestra con 2.2.8, mezclar la masa triturada rápidamente, y si es posible triturarla por segunda vez y mezclarla de nuevo concienzudamente (2.6.4). Pasar la muestra preparada a un recipiente cerrado herméticamente hasta el momento del análisis, que se efectuará en el mismo día (2.6.5).

2.4.2 Determinación.—Secar el matraz 2.2.3 con 2.2.5 en la estufa durante un intervalo de media hora. Dejar que se enfríe el matraz a la temperatura ambiente de la balanza y pesar el matraz enfriado con aproximación de 0,1 mg.

Pesar, con aproximación de 1 mg en el aparato de extracción 2.2.2 o en un vaso o matraz de 100 ml, de 1 a 3 g de la muestra de queso preparada. La muestra del ensayo podrá también pesarse utilizando una lámina de celulosa 2.2.7, que posteriormente se plegará e introducirá en el tipo de vasija seleccionada.

Añadir de 8 a 10 ml de ácido clorhídrico (según la forma del aparato de extracción) y agitar la vasija ligeramente en un baño de agua hirviendo o sobre una llama hasta que el queso esté completamente disuelto. Dejar la vasija en reposo durante veinte minutos en el baño de agua hirviendo y después enfriar, por ejemplo, en agua corriente.

Si la digestión del queso se ha hecho en el aparato de extracción, añadir 10 ml de etanol y mezclar el contenido, removiéndolo ligeramente, pero de un modo homogéneo en el aparato sin cerrar.

Si la digestión del queso se ha hecho en una vasija distinta del matraz de extracción, verter el contenido de la vasija en este matraz. Enjuagarlo sucesivamente con 10 ml de etanol, 25 ml de éter dietílico y 25 ml de éter de petróleo, vertiendo cada vez el disolvente en el matraz de extracción. Después de cada adición mezclar y agitar el matraz de extracción, según se indica a continuación.

Añadir 25 ml de éter dietílico, cerrar el aparato y agitar vigorosamente, invirtiéndolo repetidamente durante un minuto. Enfriarlo, si es necesario, en agua corriente. Quitar el tapón cuidadosamente y añadir 25 ml de éter de petróleo, empleando los primeros ml para enjuagar el tapón y la superficie interna del cuello del aparato, dejando que el líquido de los enjuagues penetre en el mismo. Cerrarlo, volviendo a colocar el tapón, agitar e invertirlo repetidamente durante treinta segundos; no debe agitarse demasiado enérgicamente. Dejar el aparato en reposo hasta que la capa líquida superior esté completamente límpida y

claramente separada de la capa acuosa. La separación podrá también efectuarse mediante el uso de una centrifuga adecuada (2.6.6). Quitar el tapón y enjuagarlo, así como también el interior del aparato con algunos ml de la mezcla de los disolventes y dejar que los líquidos de los enjuagues penetren en el aparato. Transvasar cuidadosamente al matraz 2.2.3, lo más completamente posible la capa superior por decantación o con ayuda de un sifón (2.6.7). Enjuagar el exterior y el interior del cuello del aparato o el extremo de la parte interior del sifón con unos cuantos mililitros de la mezcla de disolventes. Dejar que los líquidos de los enjuagues de la parte exterior del aparato penetren en el matraz y que los líquidos de los enjuagues de la parte interior del cuello y del sifón penetren en el aparato de extracción. Hacer una segunda extracción repitiendo el procedimiento descrito anteriormente (desde la adición de 25 ml de éter de petróleo), utilizando solamente 15 ml de éter dietílico y 15 ml de éter de petróleo. Hacer una tercera extracción, pero omitiendo el enjuague final.

Evaporar o destilar cuidadosamente la mayor cantidad posible de disolvente (incluido el etanol). Si el matraz es de poca capacidad, parte del disolvente tendrá que eliminarse en la forma citada anteriormente, después de cada extracción. Cuando haya desaparecido el olor a disolvente, calentar el matraz, apoyándolo sobre un lado durante una hora en la estufa. Dejar que el matraz se enfríe a la temperatura ambiente de la balanza y pesar con aproximación de 0,1 mg. Repetir las operaciones de calentar el matraz en estufa y pesar, calentando a intervalos de treinta a sesenta minutos, hasta que se obtenga una masa constante.

Añadir de 15 a 25 ml de éter de petróleo, con objeto de verificar si la materia extraída es totalmente soluble. Calentar ligeramente y agitar el disolvente mediante un movimiento rotatorio, hasta que se haya disuelto toda la grasa. Cuando la materia extraída sea totalmente soluble en el éter de petróleo, la masa de grasa será la diferencia entre las pesadas del matraz 2.2.3 y de la masa constante. En caso contrario extraer completamente la grasa del matraz mediante lavados repetidos con éter de petróleo caliente, dejando que se deposite la materia no disuelta antes de cada decantación. Enjuagar tres veces la parte exterior del cuello del matraz. Calentar el matraz, apoyándolo sobre un lado, durante una hora en la estufa y dejar que se enfríe a la temperatura ambiente de la balanza y pesar con aproximación de 0,1 mg. La masa de grasa será la diferencia entre la masa obtenida anteriormente y esta masa final.

2.4.3 Ensayo en blanco.

Al mismo tiempo que se determina el contenido de grasa de la muestra, efectuar una determinación en blanco con 10 ml de agua destilada, empleando el mismo tipo de aparato de extracción, los mismos reactivos en las mismas cantidades y el mismo procedimiento. Si el resultado del ensayo en blanco excede de 0,5 mg deberán comprobarse los reactivos, y el reactivo o reactivos impuros deberán purificarse o sustituirse.

2.5 Cálculos.

La masa, expresada en gramos, de la muestra extraída es:

$$(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)$$

y el contenido de grasa en la muestra, expresado en porcentaje, de la masa es:

$$\frac{(M_1 - M_2) - (B_1 - B_2)}{S} \times 100$$

Siendo:

M_1 = masa, en g, del matraz con la materia grasa extraída.

M_2 = masa, en g, del matraz sin grasa.

B_1 = masa, en g, del matraz del ensayo en blanco después de eliminar los disolventes.

B_2 = masa, en g, del matraz del ensayo en blanco.

S = masa, en g, de la porción ensayada.

2.6 Observaciones.

2.6.1 Si no se dispone de etanol se puede utilizar etanol desnaturalizado con metanol, etilmetilcetona, benceno o éter de petróleo.

2.6.2 Para el ensayo de los peróxidos verter 10 ml de éter en una pequeña probeta tapada con tapón de vidrio, previamente enjuagada con éter, añadir 1 ml de solución al 10 por 100 de yoduro de potasio, recién preparada. Agitar y dejar reposar durante un minuto. No debe aparecer ningún color amarillo en ninguna de las capas. El éter dietílico podrá mantenerse exento de peróxidos, añadiendo una lámina de cinc húmeda, que deberá sumergirse completamente en una solución ácida diluida de sulfato de cobre durante un minuto y después lavar con agua. Utilizar por litro una superficie de 80 cm² aproximadamente de lámina de cinc, cortarla en bandas suficientemente largas para que lleguen por lo menos hasta la mitad del recipiente.

2.6.3 La mezcla de disolventes podrá sustituirse en aquellos casos en que su utilización se haya previsto por éter dietílico o éter de petróleo.

2.6.4 Si la muestra no se pudiera triturar mezclarla cuidadosamente mediante un amasado intenso.

2.6.5 En caso de que haya que retrasar inevitablemente esta operación, tomar todas las precauciones necesarias para asegurar la conservación adecuada de la muestra e impedir la condensación de la humedad en la superficie interior.

2.6.6 Cuando se utilice una centrífuga que no esté provista de un motor trifásico pueden producirse chispas y entonces habrá que tomar las debidas precauciones para evitar explosiones o incendios debido a la presencia de los vapores de éter, por ejemplo, en el caso de una rotura de un tubo.

2.6.7 Si el trasvase no se efectúa mediante un sifón, quizá sea necesario tener que añadir un poco de agua para elevar el plano intermedio entre las dos capas, con objeto de facilitar la decantación.

2.7 Referencia.

1. Código de Principios referente a la Leche y a los Productos Lácteos. Norma B-3. FIL-IDE 5A: 1969.

3. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE EXTRACTO SECO

3.1 Principio.

El extracto seco del queso y de los quesos fundidos es la masa, expresada en porcentaje ponderal, que queda después del proceso de desecación.

La precisión del método es de $\pm 0,1$ por 100.

3.2 Material y aparatos.

3.2.1 Balanza analítica, sensibilidad 0,1 mg.

3.2.2 Desecador provisto de un buen deshidratante (gel de sílice con indicador higrométrico o cloruro de calcio).

3.2.3 Estufa de desecación que permita obtener una temperatura constante hasta 110 °C.

3.2.4 Cápsulas de níquel o de aluminio de 2 cm de altura, aproximadamente, y de 6 a 8 cm de diámetro.

3.2.5 Arena de cuarzo de granos gruesos o arena marina purificada con ácido clorhídrico, lavada y calcinada.

3.2.6 Agitadores de vidrio con una extremidad plana.

3.3 Procedimiento.

Colocar 20 g de arena, aproximadamente, y un agitador de vidrio en la cápsula de níquel o de aluminio. Secar la cápsula con la arena y el agitador en la estufa a 105 °C, hasta peso constante. Dejar enfriar la cápsula en el desecador y pesar.

Colocar rápidamente en la cápsula, aproximadamente, 3 g de la muestra de queso preparada y pesar de nuevo.

Triturar cuidadosamente la masa de queso con la arena con ayuda del agitador (3.4.1). Secar la cápsula en la estufa durante cuatro horas a 105 °C. Dejar enfriar en el desecador y pesar.

Proseguir el secado hasta peso constante separando cada pesada por una permanencia en la estufa de media hora.

3.4 Observaciones.

3.4.1 Para los quesos que fundan a la temperatura de 105 °C en una masa córnea, se recomienda guardar primero la cápsula con la masa del queso triturado en el desecador durante dieciséis horas, a la presión atmosférica normal y a la temperatura del laboratorio. Se removerá de vez en cuando el contenido de la cápsula con el agitador, para evitar la formación de costras.

3.5 Referencias.

1. Federación Internacional de Lechería. Norma FIL-IDF 4: 1958.

4. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN FÓSFORO

4.1 Principio.

Mineralización de determinada cantidad de muestra con ayuda de ácido sulfúrico en presencia de peróxido de hidrógeno. El fosfato se trata con molibdato de sodio y sulfato de hidrazina como agente reductor. El azul de molibdeno así formado se mide por fotometría, calculándose el contenido en fósforo.

La precisión del método es de 0,04 g de fósforo por 100 de producto.

4.2 Material y aparatos.

4.2.1 Balanza analítica

4.2.2 Colorímetro fotoeléctrico que permita lecturas a una longitud de onda de 700 nm.

4.2.3 Aparato apropiado para triturar la muestra.

4.2.4 Matraces Erlenmeyer de 25 ml.

4.2.5 Aparato de mineralización que mantenga los matraces Erlenmeyer en una posición inclinada y provisto de un sistema de calentamiento que no caliente la parte del matraz situada por encima de la superficie del líquido.

4.2.6 Cuerpos que faciliten la ebullición para la mineralización, trozos de porcelana o perlas de vidrio.

4.2.7 Matraces aforados de 50, 100, 200, 500 y 1.000 ml.

4.2.8 Pipetas y/o buretas de 1, 2, 5, 10, 20 y 25 ml.

4.3 Reactivos.

4.3.1 Ácido sulfúrico concentrado (densidad: 1,84 g/ml a 20 °C).

4.3.2 Solución de peróxido de hidrógeno al 30 por 100 (p/v).

4.3.3 Reactivo del molibdato y de sulfato de hidrazina.

4.3.3.1 Solución al 2,5 por 100 de molibdato de sodio.—Disolver 12,5 g de molibdato de sodio $\text{Na}_2\text{MoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ en ácido sulfúrico 10 N, completando hasta 500 ml.

4.3.3.2 Solución al 0,15 por 100 de sulfato de hidrazina. Disolver 0,30 g de $\text{H}_2\text{N NH}_2 \cdot \text{H}_2\text{SO}_4$, en agua destilada, completando hasta 200 ml.

4.3.3.3 Inmediatamente antes de su empleo, mezclar 25 ml de 4.3.3.1 con 10 ml de 4.3.3.2 y diluir la mezcla hasta 100 ml con agua destilada para preparar el reactivo de molibdato y de sulfato de hidrazina. Esta solución no puede conservarse.

4.3.3.4 Solución normalizada de fosfato.—Disolver 0,4390 g de fosfato ácido monopotásico KH_2PO_4 en agua destilada hasta obtener una solución de 1.000 ml. Esta solución contiene 100 µg de fósforo en 1 ml. El fosfato de potasio debe haber sido secado durante cuarenta y ocho horas en presencia de un agente de desecación eficaz, por ejemplo, el ácido sulfúrico concentrado. Todos los reactivos deben ser de calidad analítica.

4.4 Procedimiento.

4.4.1 Preparación de la muestra.

Antes del análisis se quitará la corteza o la cara superficial mohosa del queso de modo que se obtenga una muestra representativa del queso tal como se consume habitualmente. La muestra será triturada a continuación en un triturador u otro aparato apropiado y mezclada íntimamente, evitando las pérdidas por evaporación.

La muestra así preparada será conservada en un recipiente al abrigo del aire hasta su análisis, que deberá efectuarse el mismo día.

4.4.2 Determinación.

Introducir sucesivamente en el matraz Erlenmeyer 0,5 g de la muestra, pesados con exactitud de 1 mg, algunas perlas de vidrio o pequeños trozos de porcelana y 4 ml de ácido sulfúrico. Calentar con precaución el matraz Erlenmeyer sobre el aparato de mineralización. Al cesar la formación de espuma, enfriar a la temperatura ambiente; añadir con precaución algunas gotas de la solución de peróxido de hidrógeno, calentar de nuevo y repetir estas operaciones hasta que el contenido del matraz se encuentre límpido e incoloro. Durante el calentamiento, mezclar el contenido del matraz de tiempo en tiempo por agitación. Evitar los recalentamientos locales.

Enjuagar el cuello del matraz con unos 2 ml de agua destilada y calentar de nuevo hasta que el agua se haya evaporado. Dejar hervir el líquido durante una media hora después de la decoloración, con el fin de eliminar todo indicio de peróxido de hidrógeno. Evitar los recalentamientos locales.

Después del enfriamiento a la temperatura ambiente, traspasar el contenido del matraz a un matraz aforado de 100 ml; completar hasta el aforo con agua destilada y mezclar.

Llevar con la pipeta 1 ml de la solución a un matraz aforado de 50 ml y diluir con unos 25 ml de agua destilada. Añadir 20 ml del reactivo de molibdato y de sulfato de hidrazina, llenar el matraz hasta el aforo con agua destilada y mezclar. Colocar el matraz en agua hirviendo y dejar que se forme el color durante quince minutos.

Enfriar a la temperatura ambiente en agua fría y, antes de una hora, medir la densidad óptica con relación al ensayo en blanco (4.4.4) a una longitud de onda de 700 nm.

4.4.3 Preparación de la curva patrón.

Diluir en un matraz aforado 10 ml de la solución normalizada 4 3.4 con agua destilada y completar hasta 100 ml.

Introducir en cinco matraces aforados de 50 ml, 0, 1, 2, 5 y 10 ml de la solución normalizada diluida con el fin de obtener una serie de soluciones testigos que contengan o (valor cero), 10, 20, 50 y 100 µg de fósforo.

Añadir agua destilada a los matraces para obtener un volumen aproximado de 25 ml, añadir 20 ml del reactivo de molibdato y de sulfato de hidrazina, llenar hasta el aforo con agua destilada, mezclar, colocar el matraz con agua hirviendo y dejar que se forme el color durante quince minutos.

Enfriar a la temperatura ambiente en agua fría y medir la densidad óptica de los testigos con respecto al de valor cero, a una longitud de onda de 700 nm.

Determinar la curva patrón señalando las diferencias de densidad óptica con respecto a las cantidades de microgramos de fósforo.

4.4.4 Ensayo en blanco.

Efectuar un ensayo en blanco siguiendo el procedimiento expresado en 4.4.2, pero sin queso.

4.5 Cálculo.

Calcular el contenido en fósforo de la muestra por medio de la fórmula:

$$\text{Contenido en fósforo (\%)} = \frac{P}{100 W}$$

Siendo:

P = peso, en µg, de fósforo obtenido al convertir la medida obtenida en el colorímetro utilizando la curva patrón.

W = peso, en g, de la muestra tomada para el análisis.

4.6 Referencia.

1. Federación Internacional de Lechería. Norma FIL-IDF 33A: 1971.

5. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN ÁCIDO CÍTRICO

5.1 Principio.

Obtención de un filtrado claro por dispersión de la muestra en agua y clarificación por la adición de ácido tricloroacético. El filtrado se trata con piridina y anhídrido acético y se forma con el ácido cítrico un compuesto de color amarillo. El color obtenido se mide por fotometría. La precisión del método es de 0,1 g de ácido cítrico anhidro por 100 g de producto.

5.2 Material y aparatos.

- 5.2.1 Balanza analítica, con precisión que permita de 0,001 g.
- 5.2.2 Colorímetro fotoeléctrico que permita lecturas a una longitud de onda de 428 nm.
- 5.2.3 Baño de agua con control termostático que permita una regulación a $32^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$.
- 5.2.4 Aparato apropiado para triturar la muestra.
- 5.2.5 Tubos de ensayo con tapones de vidrio o de plástico de 16 ó 18 por 150 mm.
- 5.2.6 Mortero y mano de porcelana de unos 50 ml.
- 5.2.7 Matraces aforados de 50, 100 y 1.000 ml.
- 5.2.8 Pipetas y buretas de 1; 1,3; 4; 5,7; 8; 12; 16, y 20 ml.
- 5.2.9 Embudos de vidrio de dimensiones apropiadas, por ejemplo, de 5 cm de diámetro.
- 5.2.10 Papel de filtro duro Whatman número 540, S y S 5893 o equivalente.

5.3 Reactivos.

5.3.1 Ácido tricloroacético al 30 por 100 (p/v).—Disolver 300 g de ácido tricloroacético en agua destilada y diluir hasta 1.000 ml.

5.3.2 Piridina.

5.3.3 Anhídrido acético

Solución normalizada de citrato.—Disolver 0,9565 g de citrato trisódico ($\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7\text{Na}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) en agua destilada y diluir hasta 1.000 ml.

Todos los reactivos deben ser de calidad analítica.

5.4 Procedimiento.

5.4.1 Preparación de la muestra.

Antes del análisis se quitará la corteza o la capa superficial mohosa del queso de modo que se obtenga una muestra representativa del queso tal como se consume habitualmente. La muestra será triturada a continuación con un triturador u otro aparato apropiado y/o mezclada íntimamente evitando las pérdidas por evaporación. La muestra así preparada será conservada en un recipiente al abrigo del aire hasta su análisis, que deberá efectuarse el mismo día.

5.4.2 Determinación.

Colocar 0,5 g de la muestra, pesada con precisión de 0,001 g en un mortero de porcelana. Dispersar la muestra machacándola con la mano del mortero y añadiendo pequeñas cantidades de agua caliente ($60^{\circ} - 70^{\circ} \text{C}$).

Transpasar el contenido del mortero a un matraz aforado de 100 ml, empleando unos 50 ml de agua. Enfriar a la temperatura ambiente.

Añadir 4. ml de la solución de ácido tricloroacético, mezclar por agitación, llenar con agua destilada hasta el aforo y mezclar de nuevo.

Dejar reposar a la temperatura ambiente durante treinta minutos y filtrar sobre un papel de filtro seco. Desechar la primera porción del filtrado hasta que se obtenga un líquido límpido; se desechará al menos 10 ml.

Introducir con ayuda de una pipeta 1 ml de filtrado claro en un tubo de ensayo provisto de tapón.

Añadir al tubo 1,3 ml de piridina. Mezclar y añadir inmediatamente 5,7 ml de anhídrido acético. Tapar el tubo y mezclar íntimamente su contenido, colocándolo inmediatamente en un baño de agua a 32 °C, dejándolo durante treinta minutos.

Retirar el tubo del baño de María, secarlo y medir la densidad óptica con relación al ensayo en blanco (5.4.4) a una longitud de onda de 428 nm antes de treinta minutos.

5.4.3 Preparación de la curva patrón.

Introducir en seis matraces de 50 ml 0, 4, 8, 12, 16 y 20 ml de la solución normalizada de citrato (5.3.4); añadir a cada matraz agua destilada hasta obtener un volumen aproximado de 25 ml. Añadir 20 ml de la solución de ácido tricloroacético (5.3.1); mezclar por agitación, llenar hasta el aforo con agua destilada y mezclar de nuevo.

Introducir con una pipeta 1 ml de cada solución patrón diluida en tubos de ensayo provistos de tapón, con el fin de obtener una serie de testigos que contengan 0 (valor cero), 50, 100, 150, 200 y 250 µg de ácido cítrico anhidro; añadir a cada tubo 1,3 ml de piridina. Mezclar y añadir inmediatamente 5,7 ml de anhídrido acético. Tapar el tubo y mezclar íntimamente su contenido. Colocar los tubos sin demora en un baño de agua a 32 °C y dejarlos durante treinta minutos.

Retirar los tubos del baño de agua, enfriar a temperatura ambiente, secarlos y medir la densidad óptica de los testigos con relación al valor cero, a una longitud de onda de 428 nm antes de treinta minutos.

Determinar la curva patrón señalando la diferencia de densidad óptica con relación a la cantidad de ácido cítrico anhidro en µg.

5.4.4 Ensayo en blanco.

Efectuar un ensayo en blanco siguiendo el procedimiento expresado anteriormente, pero sin muestra.

5.5 Cálculos.

Calcular el contenido en ácido cítrico anhidro por medio de la fórmula:

$$\text{Contenido en ácido cítrico anhidro (\%)} = \frac{C}{100 \times W}$$

Siendo:

C = peso, en µg, de ácido cítrico obtenido al convertir la medida obtenida en el colorímetro utilizando la curva patrón.

W = peso, en g, de la muestra tomada para el análisis.

5.6 Referencia.

1. Federación Internacional de Lechería. Norma FIL-IDF 34B: 1971.

6. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN LACTOSA

6.1 Principio.

Preparación de un filtrado claro del queso por dispersión de la muestra en agua y defecación por ferrocianuro de cinc. A una parte del filtrado se le añade una solución que contiene un complejo cúprico. Se determina gravimétricamente el precipitado de óxido cuproso, formado por la acción reductora de la lactosa y los resultados obtenidos se convierten, con la ayuda de tablas, en lactosa anhidra o hidratada.

La precisión del método es de 0,15 g de lactosa anhidra por 100 g de producto.

6.2 Material y aparatos.

6.2.1 Balanza analítica. Sensibilidad, 0,1 mg.

6.2.2 Estufa regulable a 103 °C ± 2 °C.

6.2.3 Mortero de porcelana de un contenido aproximado de 300 ml, de un diámetro interior de unos 110 mm, con una mano apropiada.

6.2.4 Vaso de precipitados de 400 ml.

6.2.5 Crisol filtrante de porcelana de un contenido aproximado de 35 ml y de una porosidad media de 3-15 micras, cuyo peso no debe variar más de 1,0 mg cuando se le aplica el método operatorio descrito más adelante, sin utilizar el queso.

6.2.6 Desecador provisto de un agente de desecación eficaz, como el gel de sílice con indicador de humedad.

6.2.7 Matraz aforado de 500 ml.

6.2.8 Matraz Erlenmeyer de 500 ml.

6.2.9 Pipetas de 25 y 100 ml.

6.2.10 Probeta graduada de 20 ó 25 ml.

6.2.11 Embudo de vidrio de unos 150 mm de diámetro.

6.2.12 Vidrio de reloj destinado a cubrir el vaso de precipitados de 400 ml.

6.2.13 Varilla de vidrio con protección de goma en la punta.

6.2.14 Dispositivo de aspiración de una sección media.

6.2.15 Matraz de vacío con portacrisol.

6.2.16 Filtro plegado o filtro plano de porosidad media, de dimensión correspondiente al embudo 6.2.11.

6.3 Reactivos.

6.3.1 Solución de sulfato de cinc.

Disolver 30 g de sulfato de cinc cristalizado ($Zn\ SO_4 \cdot 7H_2O$) en agua destilada, completando hasta 100 ml.

6.3.2 Solución de ferrocianuro de potasio.

Disolver 15 g de ferrocianuro de potasio cristalizado $K_4Fe\ (CN)_6 \cdot 3H_2O$ en agua destilada completando hasta 100 ml.

6.3.3 Solución de sulfato de cobre.

Disolver 70 g de sulfato de cobre ($Cu\ SO_4 \cdot 5H_2O$) en agua destilada, completando hasta 1.000 ml y filtrando si es necesario.

6.3.4 Solución de tartrato alcalino.

Disolver 350 g de tartrato de sodio-potasio ($KNa\ C_4H_4O_5 \cdot 4H_2O$) y 100 g de hidróxido sódico (NaOH) en agua destilada, completando hasta 1.000 ml. Dejar reposar dos días en un frasco tapado y filtrar. La solución se deteriorará al cabo de un cierto tiempo, lo que puede falsear el ensayo en blanco (resultados más elevados).

6.3.5 Ácido nítrico diluido: HNO_3 al 15-20 por 100 en peso.

6.3.6 Alcohol etílico del 96 por 100. Puede ser desnaturalizado con un desnaturalizante apropiado que no deje residuos después de la evaporación.

Los reactivos deben ser de calidad analítica.

6.4 Procedimiento.

6.4.1 Preparación de la muestra para el ensayo.

Antes del análisis se quitará la corteza o capa superficial mohosa del queso, a fin de obtener una muestra representativa del queso tal como habitualmente se consume. La muestra será triturada a continuación en un triturador u otro aparato apropiado y mezclada íntimamente, evitando las pérdidas por evaporación. La muestra así preparada será conservada en un recipiente cerrado hasta su análisis, que deberá efectuarse el mismo día.

6.4.2 Determinación.

Lavar el crisol filtrante con ácido nítrico diluido, enjuagarlo perfectamente con agua caliente y después con 10 ml de alcohol. Secar el crisol a $103\ ^\circ C \pm 2\ ^\circ C$ durante treinta minutos, enfriar en un desecador y pesar.

Colocar, aproximadamente, 10 g de la muestra, pesados exactamente, en un mortero de porcelana. Dispersar la muestra machacándola con la mano del mortero, añadiendo pequeñas cantidades de agua caliente ($60^\circ - 70\ ^\circ C$). Trasvasar el contenido del mortero a un matraz aforado de 500 ml. Diluir en 400 ml, aproximadamente.

Añadir 5 ml de la solución de sulfato de cinc, mezclando suavemente por rotación del matraz alrededor de su eje, manteniéndolo inclinado. Añadir del mismo modo 5 ml de la solución de ferrocianuro de potasio.

Enfriar el contenido del matraz a 20 °C y completar con agua destilada (a 20 °C) hasta el aforo. Cerrar el matraz con un tapón seco y mezclar íntimamente su contenido mediante una agitación enérgica. Filtrar con un papel de filtro seco, desechando los primeros ml de filtrado.

Tomar con una pipeta 25 ml de la solución de sulfato de cobre (6.3.3) y 25 ml de la solución de tartrato alcalino (6.3.4) y llevarlo a un vaso de precipitado de 400 ml. Mezclar por movimiento de rotación. Calentar la muestra hasta ebullición. Añadir 100 ml del filtrado de la muestra con ayuda de una pipeta. Cubrir el vaso con un vidrio de reloj y calentar de nuevo. Detener el calentamiento exactamente seis minutos después de alcanzar nuevamente el punto de ebullición.

Para asegurar una ebullición más regular y para evitar las proyecciones del líquido, se podrán añadir pequeños trozos de piedra pómez tratados previamente de la misma manera que el crisol y pesados con este último.

Enjuagar el vidrio de reloj con un poco de agua destilada caliente encima del vaso. Trasvasar todo el contenido del vaso a un crisol filtrante preparado previamente (según se indica con anterioridad). Para efectuar este trasvase ayudarse de chorros de agua destilada caliente y de una varilla de vidrio con protección de goma en la punta. El filtrado debe ser de color azul. Si es incoloro, repetir el análisis utilizando una cantidad más pequeña de filtrado diluida en 100 ml.

Enjuagar cuidadosamente el crisol filtrante con agua destilada caliente y después con lo ml de alcohol. Secar el crisol durante treinta minutos a 103 °C ± 2 °C, enfriar en un desecador y pesar.

6.4.3 Ensayo en blanco.

Efectuar un ensayo en blanco siguiendo el procedimiento descrito pero utilizando 10 ml de agua destilada en lugar de 10 g de queso.

6.5 Cálculos.

Corregir la masa de óxido cuproso encontrada en el análisis de la muestra restándole el resultado del ensayo en blanco. Buscar en las tablas la cantidad de lactosa anhidra o hidratada correspondiente a la masa corregida de óxido cuproso.

Calcular el contenido en lactosa anhidra o hidratada de la muestra con ayuda de la fórmula siguiente:

$$\text{Contenido en lactosa anhidra o hidratada (\%)} = \frac{50.000 \times A}{V \times E} \times 0,99 = \frac{500 \times A}{V \times E} \cdot 99$$

Siendo:

A = masa, en g, de lactosa anhidra o hidratada encontrada en la tabla.

E = masa, en g, de la muestra de ensayo.

V = volumen, en ml, del filtrado utilizado.

0,99 = factor de corrección para compensar el error de volumen que resulta de la presencia de materia grasa y proteínas en la muestra.

6.6 Referencia.

1. Federación Internacional de Lechería. Norma FIL-IDF 43: 1967.

Tabla para determinar la cantidad de lactosa (monohidratada y anhidra) en miligramos, según la cantidad de óxido cuproso en miligramos

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
10	5,1	4,8
11	5,8	5,5
12	6,4	6,1

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
13	7,1	6,7
14	7,7	7,3
15	8,4	8,0
16	9,0	8,6
17	9,7	9,2
18	10,3	9,8
19	11,0	10,5
20	11,6	11,0
21	12,3	11,7
22	12,9	12,3
23	13,6	12,9
24	14,2	13,5
25	14,8	14,1
26	15,5	14,7
27	16,2	15,4
28	16,8	16,0
29	17,7	16,6
30	18,1	17,2
31	18,7	17,8
32	19,4	18,4
33	20,0	19,0
34	20,7	19,7
35	21,3	20,2
36	22,0	20,9
37	22,6	21,5
38	23,3	22,1
39	23,9	22,7
40	24,6	23,4
41	25,2	23,9
42	25,9	24,6
43	26,5	25,2
44	27,2	25,8
45	27,8	26,4
46	28,5	27,1
47	29,1	27,6
48	29,8	28,3
49	30,4	28,9
50	31,4	29,5
51	31,7	30,1
52	32,4	30,8
53	33,0	31,4
54	33,7	32,0
55	34,3	32,6
56	34,9	33,2
57	35,3	33,8
58	36,2	34,4
59	36,9	35,1
60	37,5	35,6
61	38,2	36,3
62	38,8	36,9
63	39,4	37,4
64	40,1	38,1
65	40,8	38,8
66	41,4	39,3
67	42,0	39,9
68	42,7	40,6
69	43,3	41,1
70	44,0	41,8
71	44,6	42,4
72	45,3	43,0
73	45,9	43,6
74	46,6	44,3
75	47,2	44,8
76	47,9	45,5
77	48,5	46,1
78	49,2	46,7
79	49,8	47,3

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
80	50,4	47,9
81	51,1	48,5
82	51,8	49,2
83	52,4	49,8
84	53,1	50,4
85	53,7	51,0
86	54,4	51,7
87	55,0	52,3
88	55,7	52,9
89	56,3	53,5
90	57,0	54,3
91	57,6	54,7
92	58,2	55,3
93	58,9	56,0
94	59,5	56,5
95	60,2	57,2
96	60,8	57,8
97	61,4	58,3
98	62,1	59,0
99	62,8	59,7
100	63,4	60,2
101	64,0	60,8
102	64,6	61,4
103	65,3	62,0
104	66,0	62,7
105	66,6	63,3
106	67,2	63,8
107	67,9	64,5
108	68,6	65,2
109	69,2	65,7
110	69,9	66,4
111	70,5	67,0
112	71,2	37,6
113	71,9	68,3
114	72,5	68,9
115	73,2	69,5
116	73,8	70,1
117	74,5	70,8
118	75,1	71,3
119	75,8	72,0
120	76,5	72,7
121	77,1	73,2
122	77,7	73,8
123	78,4	74,5
124	79,1	75,1
125	79,8	75,8
126	80,4	76,4
127	81,0	77,0
128	81,7	77,6
129	82,3	78,2
130	83,0	78,9
131	83,7	79,5
132	84,4	80,2
133	85,0	80,8
134	85,6	81,3
135	86,3	82,0
136	87,0	82,7
137	87,7	83,3
138	88,3	83,9
139	89,0	84,6
140	89,6	85,1
141	90,3	85,8
142	91,0	86,5
143	91,6	87,0
144	92,2	87,6
145	92,9	88,3
146	93,6	88,9

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 25 Métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, productos cárnicos [parcial]

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
147	94,3	89,6
148	94,9	90,2
149	95,6	90,8
150	96,2	91,4
151	96,9	92,1
152	97,6	92,7
153	98,2	93,3
154	98,8	93,9
155	99,5	94,5
156	100,2	95,2
157	100,8	95,8
158	101,5	96,4
159	102,2	97,1
160	102,8	97,7
161	103,5	98,3
162	104,2	99,0
163	104,9	99,7
164	105,6	100,3
165	106,2	100,9
166	106,9	101,6
167	107,6	102,2
168	108,2	102,8
169	108,9	103,5
170	109,6	104,4
171	110,2	104,7
172	110,9	105,4
173	111,6	106,0
174	112,3	106,7
175	113,0	107,4
176	113,6	107,9
177	114,3	108,6
178	115,0	109,3
179	115,6	109,8
180	116,3	110,5
181	117,0	111,2
182	117,6	111,7
183	118,3	112,4
184	119,0	113,1
185	119,7	113,7
186	120,3	114,3
187	121,0	115,0
188	121,7	115,6
189	122,4	116,3
190	123,0	116,9
191	123,7	117,5
192	124,3	118,1
193	125,0	118,8
194	125,6	119,3
195	126,3	120,0
196	127,0	120,7
197	127,7	121,3
198	128,4	122,0
199	129,1	122,6
200	129,7	123,2
201	130,4	123,9
202	131,1	124,5
203	131,8	125,2
204	132,4	125,8
205	133,1	126,4
206	133,8	127,1
207	134,5	127,8
208	135,2	128,4
209	135,8	129,0
210	136,5	129,7
211	137,2	130,3
212	137,9	131,0
213	138,6	131,7

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ · 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
214	139,3	132,3
215	140,0	133,0
216	140,6	133,6
217	141,3	134,2
218	142,0	134,9
219	142,6	135,5
220	143,3	136,1
221	144,0	136,8
222	144,7	137,5
223	145,4	138,1
224	146,1	138,7
225	146,8	139,5
226	147,5	140,1
227	148,1	140,7
228	148,8	141,4
229	149,4	141,9
230	150,1	142,6
231	150,8	143,3
232	151,4	143,8
233	152,1	144,5
234	152,8	145,2
235	153,4	145,7
236	154,1	146,4
237	154,8	147,1
238	155,4	147,6
239	156,1	148,3
240	156,9	149,1
241	157,4	149,5
242	158,1	150,2
243	158,7	150,8
244	159,4	151,4
245	160,1	152,1
246	160,7	152,7
247	161,4	153,3
248	162,0	153,9
249	162,7	154,6
250	163,4	155,2
251	164,0	155,8
252	164,7	156,5
253	165,4	157,4
254	166,0	157,7
255	166,7	158,4
256	167,3	158,9
257	168,0	159,6
258	168,7	160,3
259	169,4	160,9
260	170,0	161,5
261	170,7	162,2
262	171,3	162,7
263	172,0	163,4
264	172,6	164,0
265	173,3	164,6
266	174,0	165,3
267	174,7	166,0
268	175,4	166,6
269	176,1	167,3
270	176,8	168,0
271	177,5	168,6
272	178,2	169,3
273	178,8	169,9
274	179,5	170,5
275	180,2	171,2
276	180,9	171,9
277	181,6	172,5
278	182,3	173,2
279	183,0	173,9
280	183,6	174,4

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ · 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
281	184,3	175,1
282	185,0	175,8
283	185,7	176,4
284	186,4	177,1
285	187,1	177,7
286	187,8	178,4
287	188,5	179,1
288	189,1	179,6
289	189,8	180,3
290	190,5	181,0
291	191,2	181,6
292	191,9	182,3
293	192,6	183,0
294	193,3	183,6
295	194,0	184,3
296	194,7	185,0
297	195,4	185,6
298	196,0	186,2
299	196,7	186,9
300	197,4	187,5
301	198,1	188,2
302	198,8	188,9
303	199,5	189,5
304	200,2	190,2
305	200,9	190,9
306	201,6	191,5
307	202,3	192,2
308	203,0	192,9
309	203,7	193,5
310	204,4	194,2
311	205,2	194,9
312	205,9	195,6
313	206,6	196,3
314	207,3	196,9
315	208,0	197,6
316	208,7	198,3
317	209,5	199,0
318	210,2	199,7
319	210,9	200,4
320	211,6	201,0
321	212,3	201,7
322	213,0	202,4
323	213,7	203,0
324	214,4	203,7
325	215,2	204,4
326	215,9	205,1
327	216,6	205,8
328	217,3	206,4
329	218,0	207,1
330	218,8	207,9
331	219,5	208,5
332	220,2	209,2
333	220,9	209,9
334	221,6	210,5
335	222,4	211,3
336	223,1	211,9
337	223,8	212,6
338	224,5	213,3
339	225,2	213,9
340	225,9	214,6
341	226,6	215,3
342	227,2	215,8
343	227,9	216,5
344	228,6	217,2
345	229,3	217,8
346	230,0	218,5
347	230,7	219,2

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 25 Métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, productos cárnicos [parcial]

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ · 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
348	231,4	219,8
349	232,1	220,5
350	232,8	221,2
351	233,5	221,8
352	234,2	222,5
353	234,9	223,2
354	235,6	223,8
355	236,2	224,4
356	237,0	225,2
357	237,7	225,8
358	238,4	226,5
359	239,1	227,1
360	239,8	227,8
361	240,5	228,5
362	241,2	229,1
363	241,8	229,7
364	242,5	230,4
365	243,2	231,0
366	243,9	231,7
367	244,6	232,4
368	245,2	232,9
369	245,9	233,6
370	246,6	234,3
371	247,3	234,9
372	248,0	235,6
373	248,7	236,3
374	249,4	236,9
375	250,1	237,6
376	250,8	238,3
377	251,3	239,0
378	252,3	239,7
379	253,0	240,4
380	253,7	241,0
381	254,4	241,7
382	255,1	242,3
383	255,8	243,0
384	256,6	243,8
385	257,3	244,4
386	258,0	245,1
387	258,7	245,8
388	259,5	246,5
389	260,2	247,2
390	260,9	247,9
391	261,6	248,5
392	262,3	249,2
393	263,1	249,9
394	263,8	250,6
395	264,5	251,3
396	265,2	251,9
397	265,9	252,6
398	266,7	253,4
399	267,4	254,0
400	268,1	254,7
401	268,8	255,4
402	269,6	256,1
403	270,3	256,8
404	271,0	257,5
405	271,8	258,2
406	272,5	258,9
407	273,2	259,5
408	274,0	260,3
409	274,7	261,0
410	275,5	261,7
411	276,2	262,4
412	276,9	263,1
413	277,7	263,8
414	278,4	264,5

Óxido cuproso (Cu ₂ O) en mg	Lactosa monohidratada (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ · 1 H ₂ O) en mg	Lactosa anhidra (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁) en mg
415	279,1	265,1
416	279,9	265,9
417	280,6	266,6
418	281,4	267,3
419	282,2	268,1
420	283,0	268,9
421	283,7	269,5
422	234,5	270,3
423	285,2	270,9
424	286,0	271,7
425	286,8	272,5
426	287,6	273,2
427	288,3	273,9
428	289,1	274,6
429	289,9	275,4
430	290,7	276,2
431	291,4	276,8
432	292,2	277,6
433	293,0	278,4
434	293,8	279,1
435	294,5	279,8
436	295,3	280,5
437	296,0	281,2
438	296,8	282,0
439	297,6	282,7
440	298,4	283,5
441	299,2	284,2
442	299,9	284,9
443	300,7	285,7
444	301,4	286,3
445	302,2	287,1
446	303,0	287,9
447	303,7	288,5
448	304,5	289,3
449	305,2	289,9
450	306,0	290,7

LECHE

4. LACTOSA

4.1 Principio.

Después de desproteínización y filtración de la leche, la lactosa se determina por valoración de la cantidad de halógeno reducido en el curso de la reacción entre la lactosa y el conjunto yoduro de potasio cloramina T.

Este método es aplicable a la leche natural, no alterada, así como a las conservadas por adición de formaldehído (1:2.500).

El procedimiento es el que figura en el método número 4 del anejo III de la Orden de 31 de enero de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de julio).

9. SACAROSA

(Determinación polarimétrica en la leche condensada)

9.1 Principio.

La determinación se basa en el principio de inversión de Clerget: mediante un tratamiento suave por ácido se hidroliza completamente la sacarosa, mientras la lactosa y los otros azúcares prácticamente no se hidrolizan. El contenido en sacarosa se deduce del cambio del poder rotatorio de la solución y se expresa en porcentaje en peso.

Este método es aplicable a leche condensada, entera o desnatada.

El procedimiento es el que figura en el método número 9 del anejo III de la Orden de 31 de enero de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de julio).

14(a). HARINA DE ALFALFA

(Método comparativo)

14(a).1 *Principio.*

Determinación de harina de alfalfa en leche desnaturalizada por comparación visual y microscópica frente a muestras patrón.

14(a).2 *Material y aparatos.*

14(a).2.1 Tamiz de 0,25 mm de luz de malla.

14(a).2.2 Lupa para 10 a 20 aumentos.

14(a).2.3 Material necesario para observación microscópica.

14(a).3 *Procedimiento.*

14(a).3.1. Preparación de la muestra patrón de harina de alfalfa.

Mezclar íntimamente muestras de harina de alfalfa adquiridas en el mercado, finamente molidas.

Tamizar la harina obtenida empleando el tamiz 14(a).2.1.

Separar las dos fracciones y mezclarlas en la siguiente proporción: 98 partes de la fracción más fina y 2 de la más gruesa.

Dicha mezcla se considera como muestra patrón de harina de alfalfa.

14(a).3.2 Preparación de las muestras patrón de leche en polvo-harina de alfalfa.

Mezclar y homogeneizar leche en polvo sin desnaturalizar y la muestra patrón de harina de alfalfa obtenida, según las siguientes proporciones:

Gramos de leche en polvo.	99	98,5	98	97,5	97	96,5	96
Gramos de harina de alfalfa.	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
Porcentaje de harina de alfalfa.	1 %	1,5 %	2 %	2,5 %	3 %	3,5 %	4 %

Realizar con estas muestras patrón una serie de preparaciones, colocando en el centro de un portaobjetos 0,6 g aproximadamente de cada una de las muestras. Cubrir con otro portaobjetos y extender el polvo mediante compresión y giro de los dos vidrios, hasta lograr una lámina circular de unos 2 cm de diámetro. Sujetar los dos portaobjetos fijando los extremos con papel adhesivo transparente.

La colección de patrones así obtenida se conserva para ulteriores determinaciones.

14(a).3.3 Determinación de la harina de alfalfa contenida en la muestra de leche en polvo a analizar.

Obtener una preparación en forma análoga a la anteriormente descrita y comparar con las muestras patrón de leche en polvo-harina de alfalfa, separando aquellas que, a simple vista, sean análogas o muy próximas a la muestra problema.

Proceder a una comparación microscópica entre la muestra a analizar y cada una de las muestras separadas, empleando lupa de 10 a 20 aumentos, considerando tanto el tamaño como la densidad de las partículas que aparecen en una serie de campos, obteniendo valores medios y expresando los resultados en porcentaje de harina de alfalfa contenida en la leche en polvo analizada.

14(a).4 Referencias.

1. A López, M del C. Díaz-Peñalver y J. Gutiérrez: «Leches desnaturalizadas. Comprobación de la desnaturalización de las mismas».

14(b). HARINA DE ALFALFA

(Método gravimétrico)

14(b).1 *Principio.*

Separación de las partículas de alfalfa por lavado con agua y posterior determinación gravimétrica.

14(b).2 *Material y aparatos.*

14(b).2.1 Vaso de precipitados de 250 ml.

14(b).2.2 Tamiz de 0,25 mm de luz de malla.

14(b).2.3 Embudo.

14(b).2.4 Matraz Erlenmeyer de 2.000 ml.

14(b).2.5 Trompa de vacío.

14(b).2.6 Placa filtrante de vidrio del número 1.

14(b).2.7 Estufa de desecación.

14(b).3 *Procedimiento.*

Pesar 50 g de leche desnaturalizada en un vaso de precipitados de 250 ml y adicionar 150 ml de agua. Una vez bien impregnada la leche desnaturalizada, formar una papilla fina por agitación mediante una varilla con el extremo curvado en forma de U.

Añadir a continuación otros 100 ml de agua, agitar y pasar la papilla a través del tamiz 14(b).2.2 (previamente desecado a 100 °C hasta peso constante, con precisión de 0,01 g) colocado sobre un embudo y éste a su vez sobre un matraz Erlenmeyer de 2.000 ml (fig. 1).

Lavar el vaso y el tamiz añadiendo poco a poco agua a 40 °C en chorro fino, removiendo los pequeños grumos con ayuda de la varilla hasta que toda la leche haya sido arrastrada por el agua. Se precisan aproximadamente 1,5 litros.

Dejar escurrir el tamiz y desecarlo en estufa a 100 °C, colocado sobre un papel de filtro.

Una vez desecado el tamiz hasta peso constante, se pesa con aproximación de 0,0i g, recogiénose en él previamente las partículas que pudieran haber caído en el papel de filtro a medida que se producía la desecación de la harina de alfalfa. Se obtiene así un peso p_1 .

Las partículas de alfalfa, a causa de la humedad, sufren un hinchamiento, por lo que es necesario tamizar de nuevo después de la desecación y de exponer el tamiz a humedad ambiente durante dos horas, obteniéndose así el peso p_2 de la cantidad retenida por el mismo.

Filtrar a vacío la leche recogida en el Erlenmeyer a través de la placa filtrante 14(b).2.6, cuyo fondo y paredes se han recubierto de algodón (fig. 2). Antes de iniciarse la filtración, pesar con aproximación de 0,01 g, la placa y el algodón previamente desecados a 100 °C. La filtración se realiza añadiendo la leche poco a poco sobre el centro de la placa, cuidando que el vacío no sea demasiado intenso para evitar la formación de espuma. Lavar con abundante agua a 40 °C hasta que ésta pase completamente transparente.

Desecar la placa a 100 °C hasta peso constante y pesar con aproximación de 0,01 g. Se obtiene así el peso de las partículas de alfalfa, P_3 .

14(b).4 *Cálculos.*

La humedad propia de la harina de alfalfa se estima en un 8 por 100. Los valores reales de la harina de alfalfa total contenida en 50 gramos de muestra (P) y de la retenida por el tamiz (p), serán:

$$\% \text{ de harina de alfalfa } P = p_2 \left(p_1 + p_3 + \frac{8 (p_1 + p_2)}{100} \right)$$

$$P = p_2$$

14(b).5 *Referencias.*

1. A. López, M. del C. Díaz-Peñalver y J. Gutiérrez: «Leches desnaturalizadas. Comprobación de la desnaturalización de las mismas».

15(a). FENOLFTALEÍNA EN LECHE DESNATURALIZADA

(Método cualitativo)

15(a).1 Principio.

Detección de fenolftaleína en leche desnaturalizada en presencia de una solución alcalina.

15(a).2 Material y aparatos.

Tubos de ensayo 160/60.

15(a).3 Reactivos.

Solución de hidróxido sódico 2 N.

15(a).4 Procedimiento.

Poner en un tubo de ensayo 160/60, aproximadamente, 0,5 g de leche en polvo, añadir 10 ml de agua destilada y agitar hasta lograr una emulsión uniforme. Añadir 2 ml de solución 2 N de NaOH.

La presencia de fenolftaleína en la muestra se manifiesta por la aparición de una serie de puntos rojo-rosados que se ensanchan, intensificando su color hasta llegar a un máximo, para empalidecer seguidamente y llegar a desaparecer transcurrido un cierto tiempo.

Comparar con un patrón de leche en polvo conteniendo fenolftaleína al 1/20.000.

15(b). FENOLFTALEÍNA EN YOGUR, GALLETAS Y CHOCOLATE

(Método cualitativo)

15(b).1 Principio.

Extracción y concentración de la fenolftaleína presente en el alimento e identificación por viraje a color rojo en medio alcalino que desaparece en medio ácido. La separación y concentración de la fenolftaleína se realiza por extracción etérea y soluciones alcalinas.

15(b).2 Material y aparatos.

15(b).2.1 Centrífuga que alcance 3.000 r.p.m.

15(b).2.2 Aparato de destilación.

15(b).3 Reactivos.

15(b).3.1 Éter etílico.

15(b).3.2 Solución de hidróxido sódico al 1 por 100.

15(b).3.3 Ácido sulfúrico al 5 por 100.

15(b).4 Procedimiento.

Pesar 50 g de la muestra, reducida a polvo, si es necesario, y llevar a un matraz Erlenmeyer de 250 ml de capacidad. Añadir 50 ml de éter etílico. Agitar suavemente durante 3 a 5 minutos.

Centrifugar la mezcla así obtenida a 1.500-2.000 r.p.m. durante diez minutos. Recoger el líquido sobrenadante.

Volver a emulsionar el sedimento con nueva aportación de éter etílico, agitando durante dos-tres minutos.

Centrifugar en las mismas condiciones y recoger el sobrenadante añadiéndolo a la centrifugación anterior.

Repetir esta operación por tercera vez. Reunir todas las porciones de extracto etéreo y destilar para eliminar el éter, tomando las precauciones habituales en este tipo de destilación. Queda un residuo graso abundante.

Añadir al residuo graso solución acuosa de hidróxido sódico al 1 por 100. Agitar suavemente durante 2-3 minutos. Si es necesario, calentando suavemente.

Centrifugar la emulsión obtenida a 2.000-3.000 r.p.m. durante cinco minutos.

Eliminar la capa superior grasa y tomar la fracción acuosa inferior. Cuando el producto contenga fenolftaleína, la capa acuosa presenta una coloración roja-rosada que desaparece al acidificar con ácido sulfúrico al 5 por 100 y vuelve a reaparecer si se alcaliniza el medio.

16. FÉCULA

(Método comparativo)

16.1 Principio.

Determinación de fécula en leche desnaturalizada por comparación con muestras patrón.

16.2 Material y aparatos.

16.2.1 Matraz aforado de 100 ml.

16.2.2 Probeta de 100 ml.

16.2.3 Pipeta de 10 ml.

16.3 Reactivos.

Solución de iodo 0,1 N.

16.4 Procedimiento.

16.4.1 Preparación del desnaturalizante patrón.

Mezclar íntimamente 80 g de salvado y 20 g de fécula de la misma naturaleza que la que se pretende identificar.

16.4.2 Preparación de patrones de leche descremada en polvo y desnaturalizante patrón.

Mezclar haciendo uso del mortero, según las siguientes proporciones:

Patrón	Leche descremada en polvo (g)	Desnaturalizante patrón (g)
Núm. 1.	85	15
Núm. 2.	80	20
Núm. 3.	75	25

16.4.3 Determinación de la muestra.

Pesar exactamente un gramo de la muestra con precisión de 0,01 gramos. Pasar a un mortero y preparar una papilla con 25 ml de agua hirviente y verter en un matraz aforado de 100 ml. Lavar el mortero con agua caliente repetidas veces vertiendo los líquidos de lavado en el matraz hasta obtener unos 75 ml, agitar enérgicamente y llevar a un baño de María durante diez minutos, agitando de cuando en cuando; enfriar el matraz al chorro de agua fría y llevar el contenido exactamente a 100 ml.

Tomar 10 ml exactamente medidos y pasar a una probeta de 100 ml. Añadir 80 ml de agua destilada, 1 ml de solución I₂ 0,1 N, completar hasta el enrase con agua destilada: agitar enérgicamente.

Verificar el mismo método con los tres patrones preparados. El color desarrollado en la muestra se compara a los cinco minutos con el de los tres patrones.

17. SALVADO

17.1 Principio.

Separación por tamizado del salvado y determinación gravimétrica.

17.2 Material y aparatos.

17.2.1 Tamiz de 0,210 mm de luz de malla.

17.2.2 Tamiz de 0,074 mm de luz de malla.

17.2.3 Estufa de desecación.

17.3 *Procedimiento.*

Pesar con precisión de 0,01 g, 20 g de leche y tamizarla exhaustivamente a través del tamiz 17.2.1 estándar. Recoger cuidadosamente la fracción de salvado retenida por el tamiz y pesar

A continuación, empastar con agua la parte tamizada, deshaciendo todos los grumos que puedan formarse con ayuda de una varilla de vidrio con el extremo curvado en forma de U y diluir con agua hasta completar unos 300 ml.

Verter la emulsión sobre el tamiz 17.2.2, previamente desecado a 100 °C hasta peso constante; lavar repetidamente el residuo que permanece en el tamiz hasta que las aguas de lavado pasen transparentes e incoloras. Desecar el tamiz en una estufa a 100 °C hasta peso constante.

17.4 *Cálculos.*

El contenido en salvado en 100 gramos de la muestra viene dado por:

$$P_s = 5 (a + 1,3 b)$$

Siendo:

b = peso, en g, de la fracción de salvado retenida por el tamiz de 17.2.1.

a = peso, en g, de la fracción de salvado retenida por el tamiz de 17.2.1,

17.5 *Observaciones.*

17.5.1 Se estima que la pérdida que sufre el salvado por lavado y desecación es del 30 por 100.

18. FÉCULA + SALVADO

18.1 *Principio.*

Separación por centrifugación de la fécula y del salvado y determinación gravimétrica.

18.2 *Material y aparatos.*

18.2.1 Centrífuga de 3.000 r.p.m.

18.2.2 Estufa de desecación al vacío.

18.3 *Reactivos.*

Solución yodo-yodurada. Mezclar 1 g de iodo y 2 g de ioduro potásico en agua destilada hasta 200 ml. Mantener la solución en el frasco cuentagotas.

18.4 *Procedimiento.*

Pesar con aproximación de 0,001 g, 0,5 g de la muestra de leche a analizar y colocarla en un tubo de centrifuga previamente pesado con igual exactitud. Añadir 10 ml de agua destilada fría y agitar con una varilla de vidrio hasta disolución de la leche. A continuación, centrifugar a 3.000 r.p.m.

Decantar la emulsión sobrenadante y añadir 10 ml de agua destilada fría al residuo insoluble; agitar de nuevo con una varilla, centrifugar otros quince minutos a idénticas revoluciones y decantar. Repetir estas operaciones al menos cuatro veces.

Los líquidos obtenidos por decantación tras la centrifugación no deben dar coloración azul con solución yodo-yodurada.

Desecar a 80 °C en estufa de vacío el residuo final contenido en el tubo de centrifuga, hasta peso constante. El peso del residuo representará el peso total del desnaturizante contenido en 0,5 g de la leche desnaturizada.

18.5 *Cálculo.*

§ 25 Métodos oficiales de análisis de aceites y grasas, productos cárnicos [parcial]

El salvado contiene una humedad media que puede cifrarse en un 10 por 100; por ello, el peso del residuo centrifugado debe incrementarse en la humedad correspondiente al salvado contenido en 0,5 g de leche, que en un producto correctamente desnaturalizado al 20 por 100 será 0,008 g.

El peso del desnaturalizante total será:

$$\% \text{ desnaturalizante} = \frac{100 (R_s + h)}{P}$$

Siendo:

R_s = peso, en g, del residuo.

h = factor de corrección de humedad del salvado = 0,008 g.

P = peso, en g, de la leche desnaturalizada.

[...]

§ 26

Real Decreto 669/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueban los métodos oficiales de toma de muestras de leches en polvo y parcialmente deshidratadas

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 130, de 31 de mayo de 1990
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-1990-12153

Como consecuencia de la plena integración española en la Comunidad Económica Europea se hace necesario armonizar la legislación nacional en lo referente a los métodos a adoptar para la toma de muestras y control oficial de las leches conservadas, adaptándola a la normativa comunitaria representada principalmente por la Directiva de la Comisión 87/524/CEE, de 6 de octubre de 1987 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 306, de 28 de octubre de 1987).

Esta armonización sobre el control de leches conservadas exige que se tomen muestras de estos productos de conformidad con los métodos comunitarios, a fin de determinar su composición, características de fabricación, acondicionamiento o etiquetado.

Sin perjuicio de otros títulos competenciales que pudieran esgrimirse, la finalidad y contenido de la presente disposición, que se dicta en aplicación de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, hacen prevalente sobre otros el título recogido en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución Española, en cuanto se refiere a las bases y coordinación general de la sanidad, aspectos estos concurrentes en los preceptos de la Reglamentación que se aprueba.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda; de Industria y Energía; de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de mayo de 1990,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueban como oficiales los métodos para la toma de muestras de leches en polvo y parcialmente deshidratadas que se describen en los anexos al presente Real Decreto.

Disposición adicional.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16.^a de la Constitución Española.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

ANEXO I

Método de toma de muestras de leches parcialmente deshidratadas

1. Objeto

Obtener de una partida determinada una muestra representativa, con carácter oficial, para poder comprobar a partir de ella sus características físico-químicas.

2. Ámbito de aplicación

Este método de toma de muestras se aplicará a:

Leche concentrada.
Leche evaporada.
Leche condensada.

bien sean desnatadas, semidesnatadas, enteras, y/o ricas en grasa.

3. Definiciones

Partida: La cantidad de producto que constituye una unidad de características presuntamente uniformes.

Cuando la cantidad de producto a muestrear sea superior a 100 Tm, se fraccionará, teóricamente y a efectos de muestreo, en tantas partidas de hasta 100 Tm como sea necesario.

Toma elemental: Cantidad tomada en un punto de la partida.

Muestra global: Conjunto constituido por las tomas elementales efectuadas en la misma partida, homogeneizada o no según se indica más adelante.

Muestra reducida: Parte representativa de la muestra global obtenida por reducción de ésta.

Muestra final: Parte de la muestra reducida o de la muestra global, previamente homogeneizada.

4. Material y aparatos

4.1 Condiciones generales.—Los aparatos y utensilios destinados a la toma de muestras de leches parcialmente deshidratadas deberán ser de acero inoxidable u otro material idóneo, no absorbente, de resistencia adecuada, que no provoque alteración alguna que pudiera afectar a los resultados de los análisis.

El equipo será de construcción lo suficientemente fuerte para evitar que se deforme durante su utilización. Todas las superficies deberán estar pulidas y exentas de grietas, y todos los ángulos deberán ser redondeados.

4.2 Agitadores para líquidos.—Los agitadores para mezclar líquidos a granel tendrán una superficie suficiente para remover el producto de manera adecuada sin que se produzcan malos olores. Considerando los diferentes tamaños y formas de los recipientes, no puede recomendarse ningún diseño específico de agitador para todos los fines, pero se diseñarán de forma que se evite arañar la superficie interna de los recipientes durante la agitación.

Una forma recomendada de agitador para homogeneizar líquidos en cubos o bidones tiene las siguientes dimensiones (figura 1):

DIMENSIONES EN MILÍMETROS

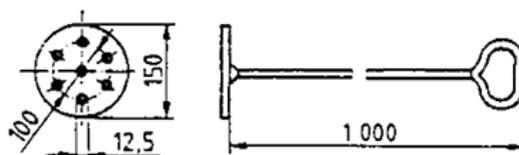


Figura 1: Agitador de líquidos adecuado para bidones y cubos.

Disco de 150 mm de diámetro, perforado con seis agujeros de 12,5 mm de diámetro cada uno, siguiendo una circunferencia de 100 mm de diámetro; el centro del disco se fija a una barra metálica, cuyo otro extremo es un mango en forma de asa. La longitud de la barra, incluyendo el mango, será de un metro aproximadamente.

Un agitador adecuado para las cisternas de camiones, granjas y trenes deberá tener las siguientes dimensiones aproximadas (figura 2):

DIMENSIONES EN MILÍMETROS

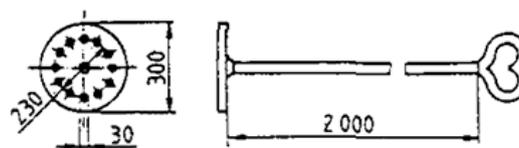


Figura 2: Agitador de líquidos adecuado para cisternas de camiones, granjas y trenes.

Una barra de no menos de dos metros de longitud, con un disco de 300 mm de diámetro, perforado con doce agujeros de 30 mm de diámetro cada uno siguiendo una circunferencia de 230 mm de diámetro.

Para homogeneizar el contenido de recipientes grandes, es recomendable la agitación eléctrica o mecánica o mediante aire comprimido limpio. Se utilizará un mínimo de presión y de volumen de aire para evitar la formación de malos olores. Siempre que en este método se requiera «aire comprimido limpio», es necesario utilizar aire comprimido exento de contaminantes (incluyendo aceite, agua y polvo).

4.3 Agitador.—De hoja ancha, de suficiente profundidad para alcanzar el fondo del recipiente del producto y que tenga preferentemente un borde adaptado al contorno del recipiente (ver figura 3).

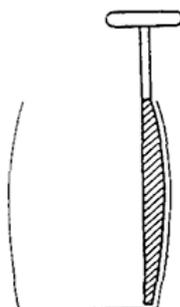


Figura 3: Agitador adecuado para homogeneizar leche condensada en barriles.

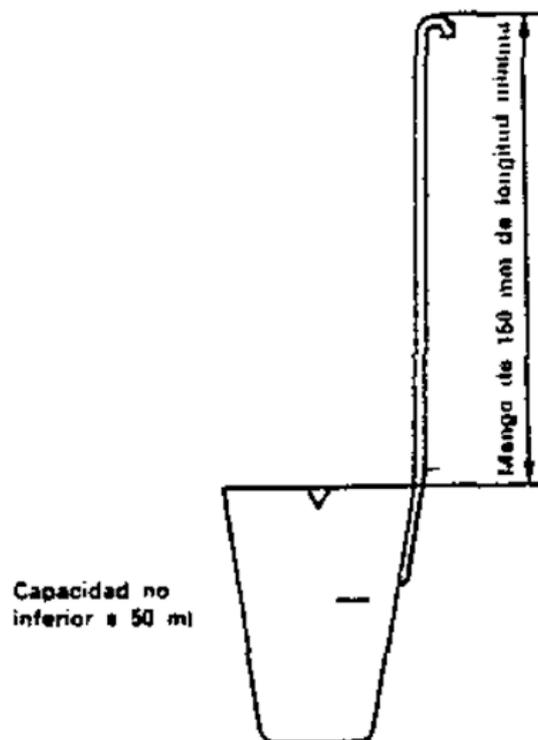


Figura 4: Cazo adecuado para líquidos.

4.4 Cazos.—En la figura 4 se muestra un cazo de forma y tamaño adecuado para la toma de muestras. El cazo deberá estar dotado de un mango sólido de al menos 150 mm de longitud. La capacidad del cazo será de al menos 50 ml. Es preferible que el mango sea curvado.

También puede utilizarse un cazo de capacidad semejante pero que tenga lados paralelos graduados en cinco secciones iguales para facilitar la toma de muestras, proporcionalmente, de más de un recipiente.

4.5 Varilla.—Redonda, de un metro de longitud y 35 mm de diámetro aproximadamente.

4.6 Recipiente.—Para el submuestreo, con cinco litros de capacidad y boca ancha.

4.7 Cuchara o espátula de rama larga.—De hoja ancha.

4.8 Recipientes para muestra.—Serán preferentemente opacos. En caso de que fueran transparentes, el recipiente con su contenido deberá colocarse en lugar oscuro. Ver 4.1, 7.1, 7.3 y 7.4.

5. Procedimiento

5.1 Toma de muestras de leche concentrada y evaporada.—La muestra se homogeneizará convenientemente utilizando los procedimientos manuales o mecánicos adecuados. Tomar la muestra inmediatamente después de la homogeneización utilizando un cazo, siendo su peso de no menos de 200 g. Si la homogeneización presentase dificultades, se harán tomas elementales en diferentes partes del recipiente del producto hasta formar un total de no menos de 200 g. En este caso, en la etiqueta de la muestra y en un informe se anotará esta circunstancia.

5.1.1 Toma de muestras de productos envasados en recipientes pequeños para la venta al por menor.—La muestra será constituida por el recipiente intacto y sin abrir.

Se tomará uno o más recipientes del mismo lote o número de código para formar una muestra de no menos de 200 g.

5.2 Toma de muestras de leche condensada.

5.2.1 Generalidades.—La toma de muestras de recipientes a granel de leche condensada puede ser de gran dificultad, especialmente cuando el producto es muy viscoso y no está homogeneizado. Pueden surgir problemas por la presencia de grandes cristales de sacarosa o de lactosa, o por la precipitación de algunas sales que pueden aparecer en toda la masa del producto o adherirse a las paredes, o por la presencia de grumos. Estas condiciones pueden apreciarse si se introduce una varilla de muestreo en el recipiente del producto y se retira después de explorar una superficie del recipiente tan amplia como sea posible. Si el tamaño de los cristales de azúcar no es mayor de 6 mm, no deberán encontrarse dificultades en la toma de muestras por esta causa.

Si el producto no es homogéneo, hay que anotarlo en la etiqueta de la muestra y en el informe. Como la leche condensada se almacena con frecuencia a temperatura ambiente, se recomienda que para obtener una muestra representativa se mantenga el contenido a una temperatura no inferior a 20 °C.

5.2.2 Recipientes abiertos (barriles).—Se separará la tapa del recipiente, previamente limpia y seca para evitar que caiga materia extraña durante el proceso de apertura. El contenido se homogeneizará utilizando un agitador (ver figura 3). Se pasará la hoja por los lados y el fondo del recipiente para eliminar cualquier producto que estuviera adherido. Se homogeneizará totalmente el contenido mediante una combinación de movimientos de rotación y verticales, con el agitador inclinado en diagonal, teniendo cuidado para evitar la incorporación de aire a la muestra. Se extraerá el agitador y la leche condensada adherida a él se pasará a un recipiente de cinco litros (4.6) utilizando una espátula o una cuchara. Se repetirá el proceso de homogeneización y extracción hasta que se reúnan dos-tres litros. Estos se agitarán hasta homogeneidad y se tomará una muestra de no menos de 200 gramos.

5.2.3 Bidones cerrados con tapones en el extremo o en el lado.—Por las razones descritas en 5.2.1 la toma de muestras a través del agujero del tapón sólo es adecuada con leche condensada que fluye fácilmente y que sea de consistencia uniforme. El contenido se mezclará introduciendo una varilla a través del agujero y, después de moverlo y agitarlo en la medida de lo posible en todas las direcciones, se extraerá la varilla y se preparará una muestra según se describe en 5.2.2. También puede efectuarse dejando que el contenido pase a un recipiente adecuado, teniendo cuidado de que pase la mayor cantidad posible del bidón. Después de agitar con un agitador se formará la muestra según se describe en 5.2.2.

5.2.4 Toma de muestras de productos envasados en recipientes pequeños para la venta al por menor.—La muestra estará constituida por el recipiente intacto y sin abrir. Tomar uno o más recipientes del mismo lote o número de código para formar una muestra de no menos de 200 gramos.

6. Exigencias cuantitativas

El acceso a la partida debe ser tal que permita tomar muestras de todas las partes que la componen.

Todos los envases deberán ser de la misma partida y tomados en distintos puntos de ella.

6.1 Tomas elementales.—El muestreo debe ser representativo de la partida examinada, por lo que el número mínimo de tomas elementales será:

		Número de tomas elementales
6.1.1 Graneles:		
Partidas que no excedan de 2,5 toneladas		7
Partidas de más de 2,5 toneladas		$\sqrt{20 \text{ veces el número de toneladas de que conste la partida, limitado a un máximo de 40 tomas elementales.}}$
6.1.2 Productos envasados:		
6.1.2.1 Envases con un contenido superior a 1 kilogramo:		
Partidas compuestas de 1 a 4 envases	Todos los envases.	4
Partidas compuestas de 5 a 16 envases		
Partidas compuestas de más de 16 envases		$\sqrt{\text{Del número de envases que compongan la partida, limitado a un máximo de 20 envases.}}$
6.1.2.2 Envases con un contenido igual o inferior a 1 kilogramo:		
Partidas hasta 100 envases		3
Partidas de 101 a 1.000 envases		6
Partidas de 1.001 a 10.000 envases		12
Partidas de más de 10.000 envases		$12 + 3 \text{ más por cada fracción de 2.500 envases (que exceda a 10.000).}$

Quando la cifra obtenida sea un número fraccionario, se redondeará éste hasta el número entero inmediatamente superior.

6.2 Muestra global.—La totalidad de la masa o volumen de las tomas elementales destinadas a constituir la muestra global no puede ser inferior a:

Cuatro kilos en los graneles y productos envasados en envases con un contenido superior a 1 kilo.

Seiscientos gramos en productos envasados con un contenido inferior a 1 kilo.

7. Instrucciones referentes a las tomas, preparación y el acondicionamiento de las muestras

7.1 Generalidades.—Tomar y preparar las muestras lo más rápidamente posible, teniendo en cuenta las precauciones necesarias para evitar que el producto se altere o contamine.

Los aparatos y utensilios, así como las superficies y recipientes destinados a recibir las muestras deben estar limpios y secos.

7.2 Preparación de las muestras globales.—Reunir las tomas elementales para constituir una sola muestra global.

7.3 Preparación de las muestras para su análisis.—Tomar las precauciones necesarias para evitar cualquier modificación de la composición de los ejemplares de la muestra, contaminación o alteración que pueda sobrevenir en el transcurso de la toma, del transporte o del almacenamiento.

7.3.1 Productos a granel o envasados para venta al por mayor superiores a 1 kilogramo.—Mezclar con cuidado cada muestra global para obtener una muestra homogénea. Si es necesario, reducir la muestra global hasta dos kilos (muestra reducida).

Preparar a continuación tres ejemplares de la muestra final que tengan la misma masa o el mismo volumen, aproximadamente. Introducir cada ejemplar en un recipiente apropiado.

7.3.2 Productos envasados para la venta al detalle: La muestra final estará formada por la totalidad de las tomas elementales, las cuales se repartirán en tres bloques iguales, cada uno de los cuales constituirá un ejemplar de la muestra final.

7.4 Acondicionamiento de las muestras para análisis.—Etiquetar y precintar o sellar los recipientes o los envases que las contengan (la etiqueta debe estar incorporada en el sello o

precinto) de manera que le sea imposible abrirlos sin deteriorar el precinto o sello, manteniendo la temperatura adecuada en cada caso.

8. Personal autorizado

Las tomas de muestras destinadas a controles oficiales se llevarán a cabo por personal autorizado y acreditado por los Organismos competentes.

9. Acta de la toma de muestras

Cada muestra deberá estar identificada por un acta que permita determinar sin ambigüedad la partida controlada.

ANEXO II

Método de toma de muestras de leches en polvo

1. Objeto

Obtener de una partida determinada una muestra representativa, con carácter oficial, para poder comprobar a partir de ella sus características físico-químicas.

2. Ámbito de aplicación

Este método de toma de muestras se aplicará a:

- Leche entera en polvo.
- Leche descremada en polvo.
- Leche en polvo parcialmente descremada.
- Leche en polvo con alto contenido en grasa.

3. Definiciones

Partida: La cantidad de producto que constituye una unidad de características presuntamente uniformes.

Cuando la cantidad de producto a muestrear sea superior a 100 toneladas, se fraccionará, teóricamente y a efectos de muestreo, en tantas partidas de hasta 100 toneladas como sea necesario.

Toma elemental: Cantidad tomada en un punto de la partida.

Muestra global: Conjunto constituido por las tomas elementales efectuadas en la misma partida, homogeneizada o no según se indica más adelante.

Muestra reducida: Parte representativa de la muestra global obtenida por reducción de ésta.

Muestra final: Parte de la muestra reducida o de la muestra global, previamente homogeneizada.

4. Material y aparatos

4.1 Condiciones generales.—Los aparatos y utensilios destinados a la toma de muestras de leche en polvo deberán ser de acero inoxidable u otro material idóneo, no absorbente, de resistencia adecuada, que no provoque alteración alguna que pudiera afectar a los resultados de los análisis.

El equipo será de construcción lo suficientemente fuerte para evitar que se deforme durante su utilización. Todas las superficies deberán estar pulidas y exentas de grietas y todos los ángulos deberán ser redondeados.

4.2 Sondas: Larga (tipo A) y corta (tipo B) (ver figura 1).—Las dimensiones de las sondas, ya sean de hendidura larga o dividida en compartimentos, corta o de cualquier otro tipo, deberán adaptarse a las características de la partida (profundidad del recipiente, dimensiones del saco, etc.) y al tamaño de las partículas que compogan la leche en polvo.

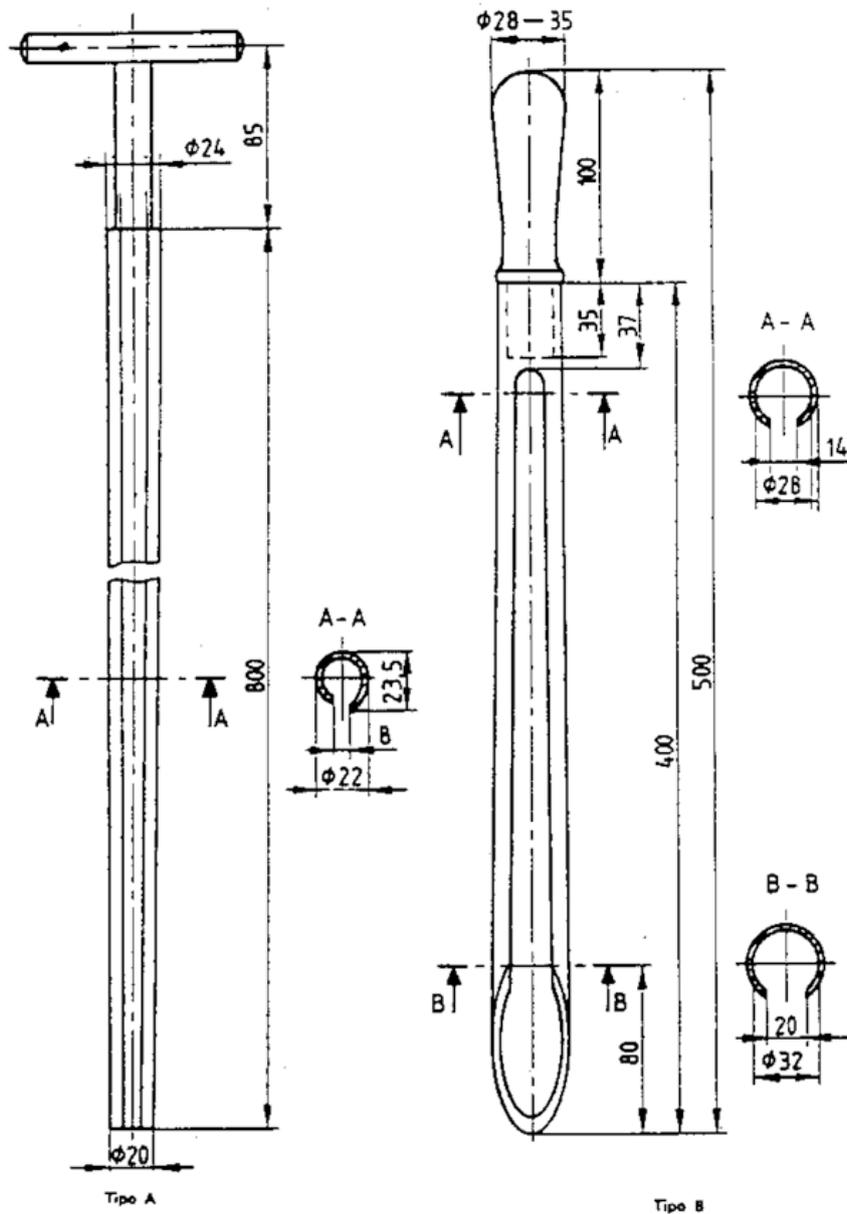


Figura 1: Sondas para leche en polvo (todas las dimensiones se expresan en mm).

La hoja y el eje deberán ser de metal pulido, preferentemente de acero inoxidable. El mango de tipo largo también deberá ser preferentemente de acero inoxidable. La sonda de tipo corto tendrá un mango desmontable de madera o plástico, fijado a la hoja por una unión o bayoneta. La forma, el material y el acabado deberán ser tales que la sonda pueda limpiarse fácilmente.

El borde sobresaliente de la hoja del tipo A deberá ser lo bastante agudo como para que pueda servir de raspador.

La punta de la hoja deberá ser bastante aguda para facilitar la toma de muestras.

Las sondas deberán presentar las dimensiones que se indican (con una tolerancia del 10 por 100) (dimensiones en milímetros):

	Tipo A larga	Tipo B corta
Longitud de la hoja	800	400

	Tipo A larga	Tipo B corta
Espesor del metal de la hoja	1 a 2	1 a 2
Diámetro interno de la hoja en la punta	18	32
Diámetro interno de la hoja en el mango o en el eje	22	28
Anchura de la ranura en la punta	4	20
Anchura de la ranura en el mango o en el eje	14	14

Advertencias sobre el uso de las sondas:

En el caso de la leche en polvo, más o menos adherente, las sondas pueden introducirse verticalmente. Las sondas del tipo A se llenan completamente girando y se extraen verticalmente. Las sondas del tipo B se llenan completamente durante la introducción pero deben extraerse en posición oblicua para evitar pérdidas en el extremo inferior.

En el caso de leche en polvo, más o menos fluida, se inclinarán los recipientes, se introducirán las sondas casi horizontalmente con la ranura hacia abajo y se extraerán con la ranura hacia arriba.

4.3 Cuchara o espátula de mango largo.

4.4 Recipiente de muestreo en cintas transportadoras.–Su forma y dimensiones se ajustarán aproximadamente a las que se indican en la figura número 2.

MUESTREO SOBRE CINTA TRANSPORTADORA

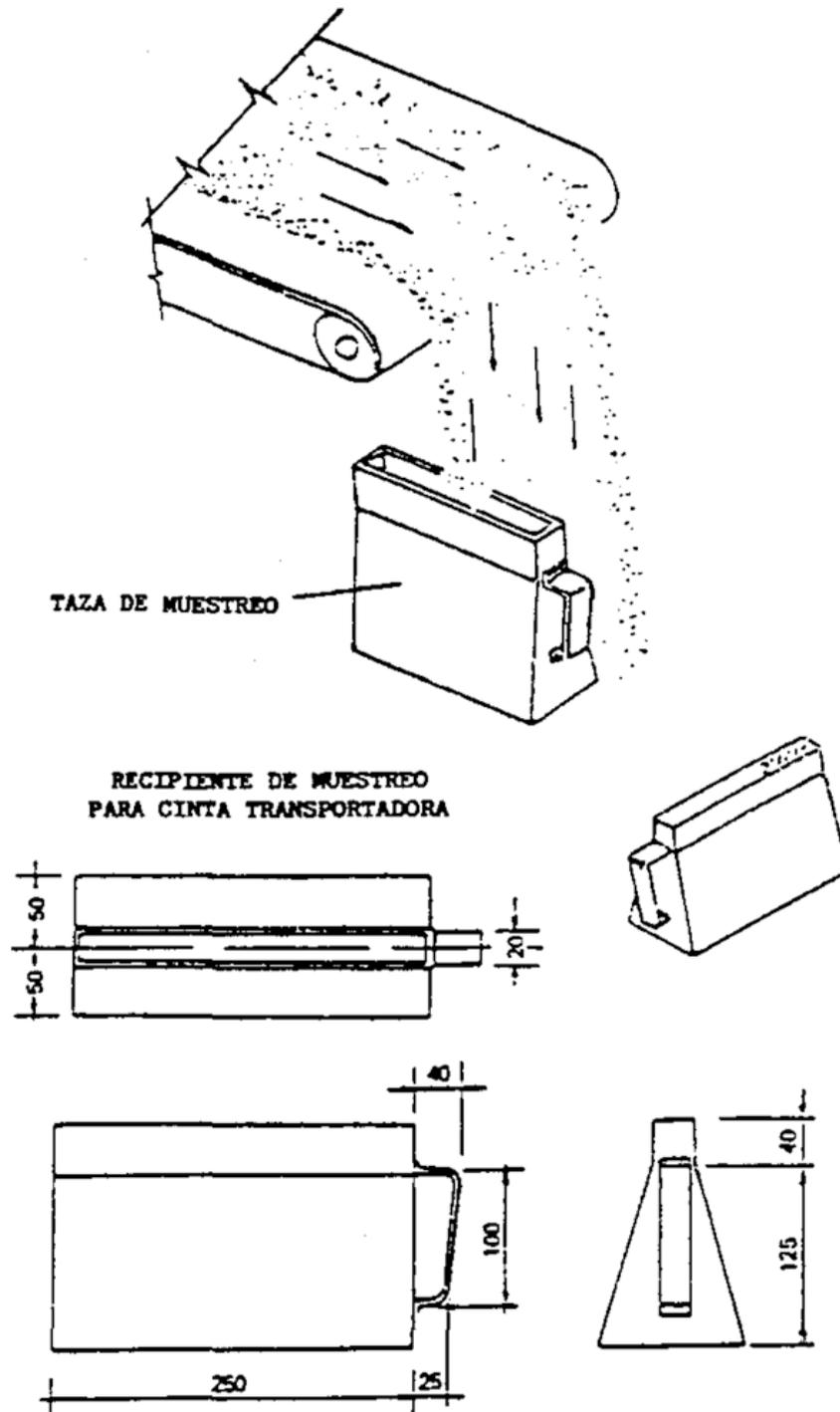


Figura 2: Dimensiones aproximadas, en mm.

En su defecto se utilizará cualquier otro recipiente que, alcanzando la misma finalidad, cumpla las condiciones generales señaladas en 4.1.

4.5 Bolsa portaporciones.—Ha de ser de utilización única, preferentemente de material plástico flexible y de dimensión aproximada de 30 por 40 centímetros.

Se utilizará acoplada a la boca posterior de las sondas o para almacenamiento de cualquier otra toma elemental de alimentos no líquidos (figura 3).

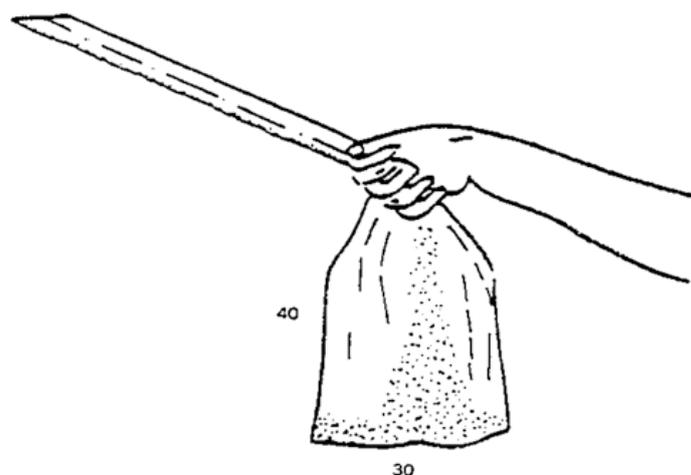


Figura 3: Dimensiones aproximadas, en cm.

4.6 Fraccionador.—Para las tomas elementales, así como para la preparación de las muestras reducidas y de las muestras finales, se podrán utilizar aparatos o utensilios destinados a dividir las muestras en partes aproximadamente iguales.

5. Procedimiento

5.1 Generalidades.—Se pondrá cuidado en evitar la absorción de humedad atmosférica por el producto contenido en el recipiente durante la toma de muestras para el análisis. El recipiente se volverá a cerrar perfectamente después de realizar la toma de muestras.

5.2 Toma de muestras.—Se tomará una muestra no inferior a 200 gramos.

Se pasará la sonda limpia y seca a través del producto; en caso necesario inclinando o poniendo de lado el recipiente. Se orientará la ranura hacia abajo y se adoptará un ritmo uniforme de penetración. Cuando la sonda alcance el fondo del recipiente se hará girar 180 grados, se extraerá y se descargará el contenido en el recipiente de la muestra. Se efectuará una o varias tomas para obtener una muestra no inferior a 200 gramos. El recipiente de la muestra se cerrará inmediatamente después de tomar la misma.

En caso de productos envasados en recipientes pequeños para la venta al por menor, la muestra estará constituida por el recipiente intacto y sin abrir. Se tomará uno o más recipientes del mismo lote o con el mismo número de código para obtener una muestra de no menos de 200 gramos.

Las muestras deberán tomarse siempre de esta forma cuando se necesite determinar propiedades que puedan alterarse fácilmente.

6. Exigencias cuantitativas

El acceso a la partida debe ser tal que permita tomar muestras de todas las partes que la componen.

Todos los envases deberán ser de la misma partida y tomados en distintos puntos de ella.

6.1 Tomas elementales.—El muestreo debe ser representativo de la partida examinada, por lo que el número mínimo de tomas elementales será:

	Número de tomas elementales
6.1.1 Graneles:	
Partidas que no excedan de 2.5 toneladas	7
Partidas de más de 2.5 toneladas	$\sqrt{20 \text{ veces el número de toneladas de que conste la partida, limitado a un máximo de 40 tomas elementales.}}$

	Número de tomas elementales
6.1.2 Productos envasados:	
6.1.2.1 Envases con un contenido superior a 1 kilogramo:	
Partidas compuestas de 1 a 4 envases ..	Todos los envases.
Partidas compuestas de 5 a 16 envases ..	4
Partidas compuestas de más de 16 envases	$\sqrt{\text{Del número de envases que compongan la partida, limitado a un máximo de 20 envases.}}$
6.1.2.2 Envases con un contenido igual o inferior a 1 kilogramo:	
Partidas hasta 100 envases	3
Partidas de 101 a 1.000 envases	6
Partidas de 1.001 a 10.000 envases	12
Partidas de más de 10.000 envases	12 + 3 más por cada fracción de 2.500 envases (que exceda a 10.000).

Quando la cifra obtenida sea un número fraccionario, se redondeará éste hasta el número entero inmediatamente superior.

6.2 Muestra global.—La totalidad de la masa o volumen de las tomas elementales destinadas a constituir la muestra global no puede ser inferior a:

- Cuatro kilos en los graneles y productos envasados con envases con un contenido superior a un kilo.
- Seiscientos gramos en productos envasados con un contenido inferior a un kilo.

7. Instrucciones referentes a las tomas, la preparación y el acondicionamiento de las muestras

7.1 Generalidades.—Tomar y preparar las muestras lo más rápidamente posible teniendo en cuenta las precauciones necesarias para evitar que el producto se altere o contamine.

Los aparatos y utensilios, así como las superficies y recipientes destinados a recibir las muestras deben estar limpios y secos.

7.2 Preparación de las muestras globales.—Reunir las tomas elementales para constituir una sola muestra global.

7.3 Preparación de las muestras para su análisis.—Tomar las precauciones necesarias para evitar cualquier modificación de la composición de los ejemplares de la muestra, contaminación o alteración que pueda sobrevenir en el transcurso de la toma, del transporte o del almacenamiento.

7.3.1 Productos a granel o envasados para venta al por mayor superiores a un kilogramo.—Mezclar con cuidado cada muestra global para obtener una muestra homogénea. Si es necesario, reducir la muestra global hasta dos kilos (muestra reducida).

Preparar a continuación tres ejemplares de la muestra final que tengan la misma masa o el mismo volumen aproximadamente. Introducir cada ejemplar en un recipiente apropiado.

7.3.2 Productos envasados para la venta al detalle.—La muestra final estará formada por la totalidad de las tomas elementales, las cuales se repartirán en tres bloques iguales, cada uno de los cuales constituirá un ejemplar de la muestra final.

7.4 Acondicionamiento de las muestras para análisis.—Etiquetar y precintar o sellar los recipientes o los envases que las contengan (la etiqueta debe estar incorporada en el sello o precinto) de manera que sea imposible abrirlos sin deteriorar el precinto o sello, manteniendo la temperatura adecuada en cada caso.

8. Personal autorizado

Las tomas de muestras destinadas a controles oficiales se llevarán a cabo por personal autorizado y acreditado por los Organismos competentes.

9. Acta de la toma de muestras

Cada muestra deberá estar identificada por un acta que permita determinar sin ambigüedad la partida controlada.

§ 27

Real Decreto 1533/1991, de 18 de octubre, por el que se aprueban los métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 260, de 30 de octubre de 1991
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-1991-26241

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» del 17 al 23 de octubre), que aprueba el Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones Especiales las materias en él reguladas.

Las ordenes de 31 de enero de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 14 a 27 de julio); 31 de julio de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 29 y 30 de agosto); 17 de septiembre de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de octubre); 1 de diciembre de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero de 1982), y 26 de enero de 1989 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero), establecieron diversos métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos, siendo necesario complementarlos con otros nuevos que atiendan al control de las mezclas de leches citadas anteriormente.

El presente Real Decreto se dicta en virtud de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución Española, en cuanto atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación general de la sanidad.

En su virtud a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 18 de octubre de 1991,

DISPONGO:

Artículo 1.

Se aprueban como oficiales los métodos de análisis de leche y productos lácteos que se detallan en el anexo.

Artículo 2.

Para la detección de la presencia de leche de vaca en mezclas con leche de oveja y leche de cabra, en productos procedentes de otros Estados miembros se reconocen como métodos de control equivalentes los legalmente establecidos en los mismos hasta tanto se apruebe un método único de referencia aplicable en la Comunidad Económica Europea.

Disposición adicional.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución Española.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan al presente Real Decreto.

ANEXO**MÉTODOS OFICIALES DE ANÁLISIS DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS****ÍNDICE***Leche*

- 21. Detección de leche de vaca en mezclas con leche de oveja y cabra.
- 22. Sangre soluble.
- 23 (a) Determinación de leche de vaca en leche de oveja o de cabra (por electroforesis).
- 23 (b) Determinación de leche de vaca en leche de oveja o de cabra (por inmunodifusión radial).
- 24 (a) Determinación de leche de cabra en leche de oveja (por electroforesis).
- 24 (a) Determinación de leche de cabra en leche de oveja (por inmunodifusión radial).

Mantequilla

- 10. Extracción de la grasa.

Queso

- 7. Nitratos y nitritos.
- 8. Determinación de leche de vaca en queso de oveja o de cabra (por electroforesis).
- 9. Determinación de leche de cabra en queso de oveja (por electroforesis).

21. DETECCIÓN DE LECHE DE VACA EN MEZCLAS CON LECHE DE OVEJA Y CABRA**21.1 Principio.**

Se puede detectar la leche de vaca en mezclas con leche de oveja o cabra mediante extracciones de la caseína y posterior separación por electroforesis en gel de poliacrilamida.

La caseína a_{s1} de leche de vaca presenta una mayor movilidad electroforética que las caseínas a_s de leches de oveja o cabra.

21.2 Material y aparatos.**21.2.1 Centrífuga.****21.2.2 Equipo de electroforesis.****21.2.3 Fuente de alimentación.****21.2.4 Tubos para electroforesis de 11 cm de longitud y 0,7 cm de diámetro.****21.2.5 pH-metro.**

21.2.6 Material de uso corriente en el laboratorio de pipetas, tubos, micropipetas, etcétera.

21.3 Reactivos.**21.3.1 Solución de ácido acético 1N.****21.3.2 Solución de hidróxido sódico 1N.****21.3.3 Solución de urea 7M.**

21.3.4 Solución A. Tampón pH 8,9. Disolver 48 ml de HC1 1N, 36,3 g de Trishidroximetilaminometano y 0,46 ml de Temed en agua hasta 100 ml.

§ 27 Métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos

21.3.5 Solución B de acrilamida. Disolver 60 g de acrilamida y 1,6 g de NN' Metilénbisacrilamida (Bis) en agua hasta 200 ml.

21.3.6 Solución tampón para depósitos de los electrodos pH 8,4. Disolver 0,60 g de Trishidroximetilaminometano y 2,88 g de glicina en agua hasta 100 ml. Se puede preparar un tampón concentrado 10 veces y guardar en nevera diluyéndolo en el momento de su utilización.

21.3.7 Solución de persulfato amónico. Disolver 0,56 g de persulfato amónico en agua hasta 100 ml. Este reactivo debe prepararse nuevo cada semana.

21.3.8 Solución de tinción. Disolver 0,56 g de Negro de Amido en una mezcla de 250 ml de metanol, 650 ml de agua y 100 ml de ácido acético glacial.

21.3.9 Solución de lavado. Mezclar 400 ml de metanol, 50 ml de ácido glacial y 550 ml de agua.

21.3.10 Solución de azul de bromofenol. Disolver 1 mg de azul de bromofenol en 100 ml de agua.

21.4 Procedimiento.

21.4.1 Preparación de la muestra:

Diluir la leche, previamente desnatada por centrifugación, a 1/5 con agua destilada. Calentar a 35° C y llevar a pH 4,6 mediante adición de ácido acético 1N. Separar la caseína precipitada por centrifugación y lavar varias veces con agua destilada. Disolver la caseína en un volumen de agua igual a la mitad del volumen de la leche original, añadiendo solución de hidróxido sódico 1N hasta pH7.

Inmediatamente antes de la electroforesis, disolver un volumen igual de urea 7M. preparada recientemente. Para la electroforesis es suficiente aplicar de 100 a 200 ug de caseína disuelta.

21.4.2 Preparación del gel:

Mezclar 5 ml de solución A (21.3.4), 10 ml de solución B (21.3.5) y 11,5 g de urea en una probeta de 50 ml. Añadir agua con agitación hasta 35 ml de disolución. Desairear mediante vacío y añadir 5 ml de la solución de persulfato. Agitar la solución e inmediatamente llenar con la misma los tubos (previamente tapados por su parte inferior) hasta 1 cm del extremo superior, evitando la formación de burbujas de aire.

Completar el llenado de los tubos con una pequeña cantidad de agua que asegura la superficie plana del gel, a la vez que evita la posible inhibición de la polimerización por el oxígeno atmosférico.

La polimerización tiene lugar en veinte-treinta minutos.

21.4.3 Electroforesis:

Colocar los geles, una vez polimerizados y después de eliminar el agua, en los módulos del aparato de electroforesis en posición vertical y llenar las dos cámaras de los electrodos con el tampón pH 8,4.

Aplicar con micropipeta en la superficie del gel una cantidad de la solución de caseína en urea que contenga de 100 a 200 ug de caseína. Añadir una gota de azul de bromofenol y completar el llenado de los tubos con una pequeña cantidad de tampón.

Utilizar el depósito superior como cátodo y el interior como ánodo.

Conectar la corriente y aplicar una intensidad constante de 1 mA por tubo durante 1,5 a dos horas (hasta que el azul de bromofenol llegue al extremo del gel).

21.4.4 Separación, teñido y desteñido de los geles:

Para desprender el gel del tubo de vidrio se puede utilizar una jeringa con una aguja sin punta, colocándola entre el gel y el tubo. Inyectar agua a presión y rotar el tubo, con lo que entra ésta y se desprende el gel.

Una vez desprendido, colocar cada gel en un tubo con solución colorante de Negro de Amido durante una hora.

Eliminar la solución de teñido y añadir solución de lavado, que debe renovar hasta que se observe las bandas de nitidez.

Los geles se pueden conservar durante meses en solución de ácido acético al 7 por 100.

21.5.1 Identificación de las bandas:

El diagrama electroforético de las caseínas de leche de oveja contiene dos grupos de bandas de proteínas.

El primer grupo, de dos bandas, corresponde a las β caseínas, y el segundo, consistente en tres bandas, a las α_s caseínas, que se designan como α_{s1} , α_{s2} y α_{s3} .

La leche de vaca se puede detectar en mezclas con leche de oveja o cabra, debido a la mayor migración electroforética de la caseína α_s , de vaca, que se hace visible por encima de las bandas de caseína de oveja o cabra.

La intensidad de la banda α_{s1} de vaca aumenta cuando es mayor el porcentaje de mezcla.

21.5.2 Determinación cuantitativa:

La determinación cuantitativa de la proporción de leche de vaca añadida a la leche de oveja o cabra se puede realizar por el análisis densitométrico de las bandas obtenidas en las electroforesis, midiendo en la mezcla el contenido de caseína α_{s1} de leche de vaca y comparando este valor con el contenido medio de caseína α_s de leche de vaca pura.

Es necesario efectuar una curva patrón.

21.5.3 Límite de detección:

La técnica descrita permite detectar un 2% de leche de vaca en leche de oveja o en leche de cabra.

21.6 Observaciones.

21.6.1 La electroforesis en gel de acrilamida se puede efectuar también en un equipo para electroforesis en gel plano.

21.6.2 Todas las soluciones se deben preparar con agua destilada reciente o hervida, ya que el oxígeno inhibe la polimerización y se pueden formar burbujas en el gel.

21.6.3 Todas las soluciones se deben almacenar en botellas oscuras en el frigorífico.

21.6.4 La acrilamida es neurotóxica, por lo que se debe manejar con cuidado.

21.7 Bibliografía.

21.7.1 Pierre, A., y Portmann, A., 1970. Ann Technol. Ag. 19, 107-130.

21.7.2. Ramos, J.; Martínez-Castro, I., y Juárez, M. 1977. J. of Dairy Sci. 60, 870-877.

21.7.3 Adroid, P. (1968) «Separation of milk proteins», en Smith «Chromatographic and electrophoretic techniques». Vol. II, pág. 399. William Heineimann Medical Books, Ltd. London.

22. SANGRE SOLUBLE

22.1 Principio.

Disolución de la hemoglobina en una mezcla acético-agua y posterior determinación de su absorbencia a 396 nanómetros.

Este método es aplicable a muestras de leche o suero de leche en polvo que contengan menos del 5 por 100 de grasa.

22.2 Material y aparatos.

22.2.1 Espectrofotómetro y accesorios (cubeta para 1 cm de espesor de líquido).

22.2.2 Agitador electromagnético.

22.2.3 Centrífuga y tubos de 10 ml.

22.3 Reactivos.

22.3.1 Mecla ácido acético-agua (1:1) VN.

22.4 Procedimiento.

Pesar con precisión de 0,001 g, 10 g de leche o suero de leche en polvo e introducir en un vaso de precipitados de 250 ml. Añadir 150 ml de agua destilada previamente calentada a

40°-50° C y agitar hasta que se forme una emulsión; a continuación, trasvasar esta emulsión a un matraz aforado de 250 ml, lavar el vaso repetidas veces con agua destilada, enfriar y enrasar a 250 ml. Tomar 20 ml de la emulsión y verter en un matraz aforado de 100 ml, enrasar con la mezcla de acético glacial-agua destilada. Si la solución resulta turbia, centrifugar 10 ml durante 15 minutos a unas 5.700 revoluciones; retirar a continuación con ayuda de una espátula la película sobrenadante; filtrar el centrifugado y repetir las operaciones si es necesario de forma que la solución quede finalmente transparente. A continuación medir la absorbancia en cubeta de 1 cm a 396 nm, usando como blanco la solución acético-agua.

22.5 Cálculos.

El porcentaje de sangre soluble se deduce por aplicación de la siguiente fórmula:

$$S = \frac{A}{E_i^1} \times \frac{1250}{P}$$

Siendo:

S = Porcentaje de sangre soluble presente en la muestra.

A = Absorbancia leída de la muestra.

P = Peso en gramos de la leche o suero de leche en polvo.

E_i^1 = Absorbancia específica de la sangre.

22.6 Observaciones.

22.6.1 En el caso de disponer de la harina de sangre utilizada como desnaturizante, el valor de E_i^1 se obtendrá como se indica a continuación:

Pesar con precisión de 0,0001 g, 100 mg de harina de sangre, e introducirla en un vaso de precipitado de 250 ml. Añadir 150 ml de agua destilada, agitar durante cinco minutos la solución, transferir a un matraz aforado de 250 ml. A continuación, tomar 20 ml de esta solución, llevar a un matraz aforado de 100 ml y enrasar con la mezcla de ácido acético glacial-agua. Centrifugar 10 ml de esta solución y medir su absorbancia en cubeta de 1 cm a 396 nanómetros usando como blanco la solución acético-agua.

Siendo:

E_i^1 = Absorbancia específica.

A = Absorbancia leída.

P = Peso en gramos de la harina de sangre.

La absorbancia específica E_i^1 no deberá ser inferior a 50. En caso contrario, la harina de sangre no debe ser utilizada como desnaturizante.

22.6.2 Si no se ha podido determinar este valor previamente a la adición de la harina de sangre a la leche o suero se tomará como valor medio de referencia $E_i^1 = 52,4$.

23(A) DETERMINACIÓN DE LECHE DE VACA EN LECHE DE OVEJA O DE CABRA (MÉTODO ELECTROFORÉTICO)

23(a)1. Principio.

La fracción sérica de la muestra se extrae por adición de solución tampón a pH 4,6 y posterior centrifugación.

Las proteínas de suero son separadas por electroforesis en gel de poliacrilamida a pH 8,3.

Las β lactoglobulinas de leche de vaca presentan una mayor movilidad electroforética que las α lactoalbúminas y las β lactoglobulinas de la leche de oveja y de la leche de cabra.

El método es aplicable a la leche cruda o pasteurizada a una temperatura máxima de 90° C, durante treinta segundos, fresca o conservada mediante congelación o adición de dicromato potásico.

23(a)2. Material y aparatos.

23(a)2.1 Material de uso corriente en laboratorio.

23(a)2.2 Microjeringa.

23(a)2.3 pH metro.

23(a)2.4 Centrífuga.

23(a)2.5 Equipo de electroforesis.

23(a)2.6 Fuente de alimentación.

23(a)2.7 Densitómetro.

23(a)3. Reactivos.

23(a)3.1 Reactivos para la obtención de la fracción serica.

23(a)3.1.1 Solución de Ácido Acético al 10%.

23(a)3.1.2 Solución de Acetado Sódico 1N.

23(a)3.2 Reactivos para la electroforesis. 23(a)

3.2.1 Tampón de los geles pH 8,9.

- Trishidroximetil aminometano: 46 g.
- Ácido Clorhídrico concentrado: 4 ml.
- Agua destilada: Hasta 1.000 ml.

23(a)3.2.2 Solución de Acrilamida Bisacrilamida (T = 9,4%; c = 4,2).

- Acrilamida: 9 g.
- N N' Metilenbisacrilamida: 0,4 g.
- Tampón de los geles: 100 ml.

23(a)3.2.3 Tampón de los electrodos pH 8,3.

- Trishidroximetil aminometano: 1,2 g.
- Glicina: 5,8 g.
- Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

23(a)3.2.4 Solución de Persulfato amónico al 10% (este reactivo debe prepararse cada semana).

23(a)3.2.5 NNN'N' Tetrametiletilendiamina (TEMED).

23(a)3.2.6 Solución de azul de bromofenol al 1/1.000.

23(a)3.2.7 Solución de Glicerol al 40%.

23(a)3.3 Reactivos para la tinción.

23(a)3.3.1 Tinción con azul Coomassie R-250.

23(a)3.3.1.1 Solución fijadora.

- Ácido Sulfosalicílico: 17,3 g.
- Ácido Tricloroacético: 57,5 g.
- Agua destilada: Hasta 500 ml.

23(a)3.3.1.2 Solución decolorante.

- Etanol: 500 ml.
- Ácido Acético glacial: 160 ml.
- Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

23(a)3.3.1.3 Solución de tinción.

- Azul Coomassie Brillante R-250: 0,46 g.
- Solución decolorante [23(a)3.3.1.2]: 40 ml.

23(a)3.3.2 Tinción con azul Coomassie G-250.

23(a)3.3.2.1 Solución única de fijación y tinción.

- Azul Coomassie G-250: 1 g.
- Agua destilada: 500 ml.
- Solución de Ácido Sulfúrico 2 N: 500 ml.
- Solución de hidróxido potásico 10 N.
- Ácido Tricloroacético.

Disolver el azul de Coomassie G-250 en agua destilada y añadir la solución de Ácido Sulfúrico 2 N. Mezclar bien agitando durante una hora y filtrar por papel Whatman número 1. Medir el volumen de filtrado y añadir 1/9 de este volumen de la solución de hidróxido potásico 10 N. Añadir Ácido Tricloroacético a esta disolución hasta que la concentración final sea de 12%. Esta solución de teñido es estable durante varios meses si el pH se mantiene por debajo de 1. Se puede utilizar varias veces pero es conveniente filtrarla antes de cada uso.

23(a)4. Procedimiento.

23(a)4.1 Obtención de la fracción soluble a pH 4,6.

Añadir a 10 ml de leche, 5 ml de solución de Ácido Acético al 10% [23(a)3.1.1] y 5 ml de solución de Acetato Sódico 1 N [23(a)3.1.2], mezclar y comprobar con pH metro que el pH de la mezcla es exactamente 4,6. Centrifugar a 3.000 r.p.m. durante diez minutos y filtrar el sobrenadante a través de un papel de filtro de velocidad media.

23(a)4.2 Preparación de la curva patrón.

Dependiendo del tipo de muestra que se desee analizar, preparar patrones puros de leche de oveja o de leche de cabra y de leche de vaca y mezclas de leche de vaca en leche de oveja o de leche de vaca en leche de cabra en concentraciones del 5%, 10% y 20%. La leche utilizada para la preparación de estos patrones podrá ser cruda o pasteurizada, en este último caso la leche deberá ser pasteurizada a una temperatura máxima de L 74° C durante un tiempo máximo de treinta segundos.

La fracción soluble de los patrones se obtiene siguiendo el procedimiento descrito en 23(a)4.1.

23(a)4.3 Inmediatamente antes de su aplicación en el gel mezclar:

- 1 Volumen de la fracción soluble obtenida según [23(a)4.1].
- 1 Volumen de la solución de glicerol al 40% [23(a)3.2.7].
- ½ Volumen de la solución azul de Bromofenol al 1/1.000 [23(a)3.2.6].

23(a)4.4 Preparación del Gel de Poliacrilamida.

Preparar el gel laminar de espesor comprendido entre 0,5 mm y 1 mm. Para 50 ml de la solución de acrilamida-bisacrilamida, añadir 0,5 ml de solución de persulfato amónico al 10% [23(a)3.2.4], desairear en un Kitasato mediante vacío y añadir como agente polimerizante 50 ml de TEMED [23(a)3.2.5].

23(a)4.5 Electroforesis.

Colocar el gel en el aparato de electroforesis y llenar las cámaras de los electrodos con el tampón pH 8,3 [23(a)3.2.4].

Aplicar con microjeringa en cada uno de los pocillos del gel un volumen comprendido entre 10 µl y 20 µl de las soluciones obtenidas según 23(a)4.3, tanto de la muestra como de los patrones.

La electroforesis se realiza a 60 mA (220 V) dejando correr el frente hasta que la línea del azul de bromofenol esté a 0,5 mm del extremo inferior del gel. La duración es aproximadamente de tres horas.

23(a)4.6 Métodos de tinción.

23(a)4.6.1 Tinción con azul Coomassie R-250.

Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución fijadora [23(a)3.3.1.1]: Una hora.
- 2.º La solución decolorante [23(a)3.3.1.2]: Diez minutos.
- 3.º La solución de tinción [23(a)3.3.1.3]: Doce horas.
- 4.º La solución decolorante [23(a)3.3.1.2], que se renovará con frecuencia, hasta eliminar el fondo.

23(a)4.6.2 Tinción con azul Coomassie G-250.

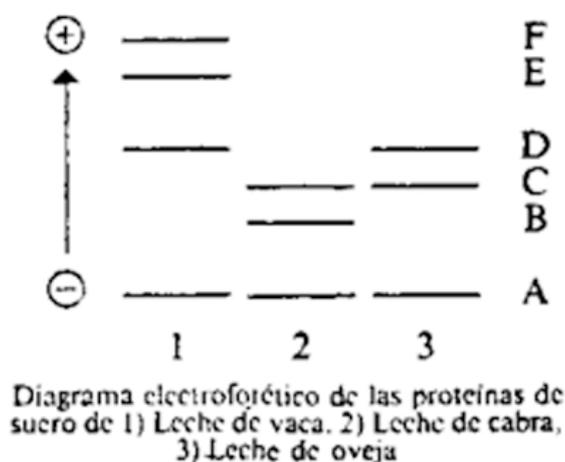
Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución de fijación/tinción [23(a)3.3.2.1]: Doce horas.
- 2.º Agua destilada que se renovará con frecuencia: Una hora.

25(a)5 Interpretación de resultados.

23(a)5.1 Identificación de las bandas.

En el diagrama se observa el orden de las bandas de las proteínas de menor a mayor movilidad electroforética en cada una de las especies.



- A) Seroalbúmina (BSA).
- B) β Lactoglobulina de cabra.
- C) α Lactoalbumina (cabra y oveja).
- D) α Lactoalbúmina de vaca y β Lactoglobulina de oveja.
- E) β Lactoglobulina B de vaca.
- F) β Lactoglobulina A de vaca.

23(a)5.2 Densitometría.

Medir la intensidad de las bandas con densitómetro a una longitud de onda de 560 nm si se utiliza Coomassie R-250 en la tinción y de 600 nm si se utiliza el método del Coomassie G-250.

23(a)5.3 Cuantificación.

Como se puede observar en el diagrama, las β lactoglobulinas A y B en leche de vaca presentan una mayor movilidad electroforética que las de las otras dos especies. Al aumentar el porcentaje de leche de vaca presente en la muestra, aumenta la intensidad de las bandas correspondientes a dichas β lactoglobulinas y por tanto aumenta la altura de los picos obtenidos en el desintograma.

Medir las alturas de los picos de las β lactoglobulinas A y B de leche de vaca y del pico de la seroalbumina (BSA). A partir de los datos obtenidos para los patrones, resulta la recta de regresión $y = ax + b$, donde

$$y = \frac{\text{altura } \beta \text{ lg A} + \text{altura } \beta \text{ lg B}}{\text{altura BSA}}$$

x = Porcentaje de leche de vaca

El porcentaje de leche de vaca en la muestra se determina sustituyendo en la recta de regresión calculada con los patrones, el valor

$$\frac{\text{altura } \beta \text{ Ig A} + \text{altura } \beta \text{ Ig B}}{\text{BSA}}$$

obtenido para la muestra.

23(a)6. Expresión de resultados.

Expresar el contenido en leche de vaca según los siguientes intervalos:

- Menor del 5 por 100.
- Entre el 5 y el 10 por 100.
- Entre el 10 y el 20 por 100.
- Mayor del 20 por 100.

Siendo el límite de detección práctico del 2 por 100 de leche de vaca, en leche de oveja o en leche de cabra.

23(a)7. Observaciones.

Un resultado negativo debe obligatoriamente ser confirmado por la técnica electroforética de las caseínas (21. Detección de leche de vaca en mezclas con leche de oveja y cabra).

23(a)8. Referencias.

23(a)8.1 Ramos, M.; Juárez, M. (1986): «Chromatographie, electrophoretic and immunological methods for detecting mixtures of milks from different species». Bulletin of International Dairy Federation numero 202, paginas 175-187.

23(a)8.2 Amigo, L.; Santamaría, G.; González del Llano, D.; Ramos, M. (1986): «Polyacrilamide gel electrophoresis of whey proteins in cheeses made from milk of different species. Milk the vital force», XII Internat. Dairy Congress, The Hague, 152.

23(a)8.3 Amigo, L.; Calvo, M.; Ramos, M. (1987): «Quantitative determination cow's milk in goat's and ewe's milk by PAGE using a internal standard». II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos, Barcelona, 151.

23(a)8.4 Calvo, M. M.; Amigo, L.; Olano Martín, P. J.; Ramos, M. (1989): «Effect of thermal treatments on the determination of bovine milk added to ovine or caprine milk». Food Chemistry 32 (99-108).

23(B) DETERMINACIÓN DE LECHE DE VACA EN LECHE DE OVEJA O DE CABRA (MÉTODO INMUNOLÓGICO)

23(b)1 Principio.

El método está basado en la precipitación de las inmunoglobulinas de la leche de vaca por la acción de un antisuero específico.

La muestra es depositada en los pocillos practicados en una capa de agar que contiene el antisuero específico de la leche de vaca.

Cuando la muestra contiene leche de vaca se produce una reacción que se observa en forma de halo alrededor del picollo donde se había depositado dicha muestra. El diámetro de este halo es proporcional a la concentración.

El método es aplicable a la leche cruda o pasteurizada a una temperatura máxima de 74° C durante un tiempo máximo de treinta segundos, fresca o conservada mediante congelación o adición de dicromato potásico.

23(b)2 Material y aparatos.

23(b)2.1 Material de uso corriente en laboratorio.

23(b)2.2 Centrífuga.

23(b)2.3 Microjeringa.

23(b)2.4 Placas Petri preparadas con agar conteniendo el antisuero específico de leche de vaca. En la capa de agar se han practicado 10 pocillos cilíndricos.

23(b)2.5 Estufa regulada a 37° C.

23(b)2.6 Agitador magnético o equivalente.

23(b)2.7 Dispositivo de lectura: Lupa equipada con micrómetro o un retroproyector. En su defecto se puede utilizar un doble decímetro graduado al medio milímetro.

23(b)3 Reactivos.

23(b)3.1 Cuajo de título 1/10.000.

23(b)3.2 Solución de Cloruro Sódico al 9/1.000.

23(b)3.3 Solución acuosa de glicerol al 5% (V/V).

23(b)3.4 Solución acuosa de Ácido Acético al 2% (V/V).

23(b)3.5 Solución de tinción.

– Negro amido: 1 gr.

– Solución acuosa de Ácido Acético al 2% (V/V): 1.000 ml.

23(b)3.6 Solución acética de glicerol:

– Glicerol: 5 ml.

– Ácido Acético glacial: 2 m.

– Agua destilada: Hasta 100 ml.

23(b)4 Procedimiento.

23(b)4.1 Obtención de la fracción sérica.

Añadir a 10 ml de leche una gota de cuajo de título 1/10.000 [23(b)3.1], mezclar, incubar a 37° C durante cinco a diez minutos y centrifugar a 3.000 r.p.m. durante diez minutos. Tomar con cuidado el lactosuero evitando arrastrar materia grasa.

23(b)4.2 Preparación de la curva patrón.

Preparar mezclas de leche de vaca en leche de oveja o en leche de cabra a concentraciones del 2%, 5%, 10% y 20%.

La fracción sérica de los patrones se obtiene siguiendo el procedimiento descrito en 23(b)4.1.

23(b)4.3 Inmunodifusión.

Depositar con la ayuda de una microjeringa, 10 ml de la fracción sérica preparada según 23(b)4.1 de cada uno de los patrones y de la muestra a analizar en los pocillos de una misma placa. Dejar difundir de doce a veinticuatro horas a 37° C en una cámara húmeda (estufa hermética regulada a 37° C en cuyo fondo se coloca un pliego de papel de filtro humedecido con agua).

Para una valoración rápida, transcurrido este tiempo, se puede proceder a la lectura según 23(b)4.5.

23(b)4.4 Tratamiento de la placa.

Lavar la placa dentro de la solución de Cloruro Sódico al 9/1.000 [23(b)3.2] bajo agitación durante ocho a doce horas.

Llenar la placa con la solución acuosa de glicerol al 5% V/V [23(b)3.3] y mantenerla llena diez minutos. Depositar en la superficie de la solución un disco de papel de filtro del mismo diámetro que el de la placa, dejándolo deslizar hasta el fondo. Mantener el disco de papel de filtro contra el agar mientras se elimina la solución de glicerol. Verificar que no haya presencia de burbujas de aire.

Dejar secar veinticuatro horas o acelerar el proceso con la ayuda de un secador de aire, manteniendo la distancia que permita no sobrepasar los 45° C a 50° C al nivel de la placa.

Cuando la placa esté perfectamente seca, recubrirla con agua durante algunos minutos para permitir que el papel de filtro se desprenda progresivamente. Una vez despegado retirarlo con unas pinzas.

Teñir, durante quince minutos, con la solución de tinción 23(b)3.5.

§ 27 Métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos

Lavar, durante unos minutos cada vez, tres o cuatro veces, con la solución de Ácido Acético al 2% [23(b)3.4] para eliminar el fondo.

Enjuagar durante cinco minutos en la solución acética de glicerol [23(b)3.6]. Vaciar y dejar secar.

23(b)4.5 Lectura de los resultados.

Medir los diámetros de los halos con la ayuda de un doble decímetro graduado al medio milímetro o mejor con una lupa equipada con micrómetro o con un retroproyector.

23(b)5 Interpretación de resultados.

23(b)5.1 Curva de calibrado.

En un papel milimetrado trazar la curva, llevando en ordenadas los diámetros de los halos obtenidos con las mezclas preparadas para la curva patrón y en abscisas las raíces cuadradas de las concentraciones en leche de vaca.

23(b)5.2 Determinación del porcentaje de leche de vaca en la muestra.

Llevar sobre la curva de calibrado el diámetro medido para la muestra. Elevar al cuadrado el dato obtenido para expresar el resultado en porcentaje de leche de vaca.

23(b)5.3 Límite de detección.

La técnica descrita permite detectar un 1% de leche de vaca en leche de oveja o en leche de cabra.

23(b)6 Observaciones.

23(b)6.1 Una reacción negativa debe obligatoriamente ser confirmada por la técnica electroforética de las caseínas (21.Detección de leche de vaca en mezclas con leche de oveja y cabra).

23(b)6.2 En el caso de una reacción positiva, se tendrá en cuenta que el resultado obtenido puede ser inferior al valor real, dado el efecto de un tratamiento térmico efectuado en condiciones de temperatura y/o de tiempo superiores a los fijados en 23(b)1.

23(b)7 Referencia.

23(b)7.1 Journal Officiel de la Republique Française (1 de junio de 1978).

24(a) DETERMINACIÓN DE LECHE DE CABRA EN LECHE DE OVEJA (MÉTODO ELECTROFORÉTICO)

24(a).1 Principio.

La fracción sérica de la muestra se extrae por adición de solución tampón a pH 4,6 y posterior centrifugación.

Las proteínas de suero son separadas por electroforesis en gel de poliacrilamida a pH 8,3.

La β lactoglobulina de leche de cabra presenta una menor movilidad electroforética que la α lactoalbúmina y la β lactoglobulina de la leche de oveja.

24(a).2 Material y aparatos.

24(a).2.1 Material de uso corriente en laboratorio.

24(a).2.2 Microjeringa.

24(a).2.3 pH metro.

24(a).2.4 Centrífuga.

24(a).2.5 Equipo de electroforesis.

24(a).2.6 Fuente de alimentación.

24(a).2.7 Densitómetro.

24(a).3 Reactivos.

24(a).3.1 Reactivos para la obtención de la fracción sérica:

24(a).3.1.1 Solución de Ácido Acético al 10 por 100.

24(a).3.1.2 Solución de Acetato Sódico 1N.

24(a).3.2 Reactivos para la electroforesis.

24(a).3.2.1 Tampón de los geles pH 8,9:

- Trishidroximetil aminometano: 46 g.
- Ácido Clorhídrico concentrado: 4 ml.
- Agua destilada: Hasta 1.000 ml.

24(a).3.2.2 Solución de Acrilamida Bisacrilamida:

(T = 9,4%; C = 4,2)

- Acrilamida: 9 g.
- N N' Metilenbisacrilamida: 0,4 g.
- Tampón de los geles: 100 ml.

24(a).3.2.3 Tampón de los electrodos pH 8,3:

- Trishidroximetil aminometano: 1,2 g.
- Glicina: 5,8 g.
- Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

24(a).3.2.4 Solución de Persulfato amónico al 10% (este reactivo debe prepararse cada semana).

24(a).3.2.5 NNN'N' Tetrametiletilendiamina (TEMED).

24(a).3.2.6 Solución de azul de bromofenol al 1/1.000.

24(a).3.2.7 Solución de Glicerol al 40%.

24(a).3.3 Reactivos para la tinción:

24(a).3.3.1 Tinción con Azul Coomassie R-250.

24(a).3.3.1.1 Solución fijadora:

- Ácido Sulfosalicílico: 17,3 g.
- Ácido Tricloroacético: 57,5 g.
- Agua destilada: Hasta 500 ml.

24(a).3.3.1.2 Solución decolorante:

- Etanol: 500 ml.
- Ácido Acético glacial: 160 ml.
- Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

24(a).3.3.1.3 Solución de tinción:

- Azul Coomassie Brillante R-250: 0,46 g.
- Solución decolorante [24(a).3.3.1.2]: 400 ml.

24(a).3.3.2 Tinción con Azul Coomassie G-250:

24(a).3.3.2.1 Solución única de fijación y tinción:

- Azul Coomassie G-250: 1 g.
- Agua destilada: 500 ml.
- Solución de Ácido Sulfúrico 2N: 500 ml.
- Solución de Hidróxido Potásico 10N.
- Ácido Tricoloracético.

Disolver el azul de Coomassie G-250 en agua destilada y añadir la solución de Ácido Sulfúrico 2 N. Mezclar bien agitando durante una hora y filtrar por papel Whatman número 1. Medir el volumen de filtrado y añadir 1/9 de este volumen de la solución de hidróxido potásico 10 N. Añadir Ácido Tricloroacético a esta disolución hasta que la concentración final sea del 12%. Esta solución de teñido es estable durante varios meses si el pH se mantiene por debajo de 1. Se puede utilizar varias veces pero es conveniente filtrarla antes de cada uso,

24(a).4 Procedimiento.

24(a).4.1 Obtención de la fracción soluble pH 4,6.

Añadir a 10 ml de leche, 5 ml de solución de Ácido Acético al 10% [24(a).3.1.1] y 5 ml de solución de Acetato Sódico 1N [24(a).3.1.2], mezclar y comprobar con pH metro que el pH de la mezcla es exactamente 4,6. Centriguar a 3.000 r.p.m. durante 10 minutos y filtrar el sobrenadante a través de un papel de filtro de velocidad media.

24(a).4.2 Preparación de la curva patrón.

Preparar patrones puros de leche de oveja y de leche de cabra y mezclas de leche de cabra en leche de oveja en concentraciones del 5%, 10% y 20%. La leche utilizada para la preparación de estos patrones podrá ser cruda o pasterizada, en este último caso la leche deberá ser pasterizada a una temperatura máxima de 74° C durante un tiempo máximo 30 segundos.

La fracción soluble de los patrones se obtiene siguiendo el procedimiento descrito en 24(a).4.1.

24(a).4.3 Inmediatamente antes de su aplicación en el gel mezclar:

- 1 Volumen de la fracción soluble obtenida según 24(a).4.1.
- 1 Volumen de solución de glicerol al 40% [24(a).3.2.7].
- ½ Volumen de solución Azul de Bromofenol al 1/1.000 [24(a).3.2.6].

24(a).4.4 Preparación del Gel de Poliacrilamida.

Preparar el gel laminar de espesor comprendido entre 0,5 mm y 1 mm. Para 50 ml de la solución de acrilamida-bisacrilamida, añadir 0,5 ml de solución de persulfato amónico al 10% [24(a).3.2.4], desairear en un Kitasato mediante vacío y añadir como agente polimerizante 50µl de TEMED [24(a).3.2.5].

24(a).4.5 Electroforesis.

Colocar el gel en el aparato de electroforesis y llenar las cámaras de los electrodos con el tampón pH 8,3 [24(a).3.2.3].

Aplicar con microjeringa en cada uno de los pocillos del gel un volumen comprendido entre 10 µl y 20 µl de las soluciones obtenidas según 24(a).4.3, tanto de la muestra como de los patrones.

La electroforesis se realiza a 60 mA (220 V) dejando correr el frente hasta que la línea de azul de bromofenol esté a 0,5 ml del extremo inferior del gel. La duración es aproximadamente de tres horas.

24(a).4.6 Métodos de tinción.

24(a).4.6.1 Tinción con azul Coomassie R-250.

Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución fijadora 24(a).3.3.1.1: Una hora.
- 2.º La solución decolorante 24(a).3.3.1.2: Diez minutos.
- 3.º La solución de tinción 24(a).3.3.1.3: Doce horas.
- 4.º La solución decolorante 24(a).3.3.1.2, que se renovará con frecuencia, hasta eliminar el fondo.

24(a).4.6.2 Tinción con azul Coomassie G-250.

Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución de fijación/tinción 24(a).3.3.2.1: Doce horas.
- 2.º Agua destilada, que se renovará con frecuencia: Una hora.

24(a)5. Interpretación de resultados.

24(a)5.1 Identificación de las bandas.

En el diagrama se observa el orden de las bandas de las proteínas de menor a mayor movilidad electroforética en la leche de cabra y en la leche de oveja.

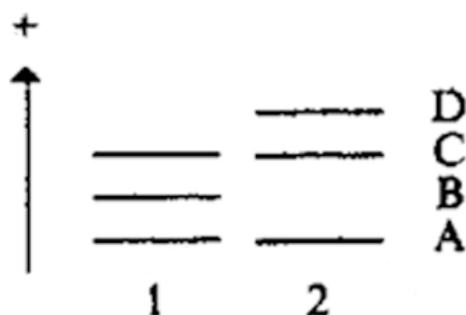


Diagrama electroforético de las proteínas de suero. 1) Leche de cabra, 2) Leche de oveja.

- A) Seroalbúmina (BSA).
 B) β Lactoglobulina de cabra.
 C) α Lactoalbúmina (cabra y oveja).
 D) β Lactoglobulina de oveja.

24(a)5.2 Densitometría.

Medir la intensidad de las bandas con densitómetro a una longitud de onda de 560 nm si se utiliza Coomassie R-250 en la tinción de 600 nm si se utiliza el método del Coomassie G-250.

24(a)5.3 Cuantificación.

Como se puede observar en el diagrama, la β lactoglobulina de leche de cabra presenta una menor movilidad electroforética que la α lactoalbúmina y la β lactoglobulina de oveja. Al aumentar el porcentaje de leche de cabra presente en la muestra, aumenta la intensidad de la banda correspondiente a la β lactoglobulina de la leche de cabra y, por tanto, aumenta la altura del pico obtenido en el densitograma.

Medir la altura del pico de la β lactoglobulina de leche de cabra y del pico de la seroalbumina (BSA). A partir de los datos obtenidos para los patrones, resulta la recta de regresión $y = ax + b$, donde

$$y = \frac{\text{altura } \beta \text{ lg cabra}}{\text{altura BSA}}$$

$$x = \text{Porcentaje de leche de cabra}$$

El porcentaje de leche de cabra en la muestra se determina sustituyendo en la recta de regresión calculada con los patrones, el valor

$$\frac{\text{altura } \beta \text{ lg cabra}}{\text{BSA}}$$

obtenido para la muestra.

24(a)6 Expresión de resultados.

Expresar el contenido en leche de cabra según los siguientes intervalos:

- Menor del 5 por 100.
- Entre el 5 y el 10 por 100.
- Entre el 10 y el 20 por 100.
- Mayor del 20 por 100.

Siendo el límite de detección práctico del 2 por 100 de leche de cabra en leche de oveja.

24(a)7 Referencias.

24(a)7.1 Ramos, M.; Juárez, M. (1986): «Chromatographie, electrophoretic and immunological methods for detecting mixtures of milks from different species».

24(a)7.2 Amigo, L.; Santamaría, G.; González del Llano, D.; Ramos, M. (1986): «Polyacrilamide gel electrophoresis of whey proteins in cheeses made from milk of different species. Milk the vital force», XII Internat. Dairy Congress, The Hague, 152.

24(a)7.3 Amigo, L.; Calvo, M.; Ramos, M. (1987): «Quantitative determination cow's milk in goat's and ewe's milk by PAGE using a internal standard». II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos, Barcelona, 151.

24(a)7.4 Calvo, M. M.; Amigo, L.; Olano A.; Martín, P. J.; Ramos, M. (1989): «Effect of thermal treatments on the determination of bovine milk added to ovine or caprine milk». Food Chemistry 32 (99-108).

24(B) DETERMINACIÓN DE LECHE DE CABRA EN LECHE DE OVEJA (MÉTODO INMUNOLÓGICO)

24(b)1 Principio.

El método está basado en la precipitación de las inmunoglobulinas de la leche de cabra por la acción de un antisuero específico.

La muestra es depositada en los pocillos practicados en una capa de agar que contiene el antisuero específico de la leche de cabra.

Cuando la muestra contiene leche de cabra se produce una reacción que se observa en forma de halo alrededor del pocillo donde se había depositado dicha muestra. El diámetro de este halo es proporcional a la concentración de leche de cabra.

El método es aplicable a la leche cruda o pasteurizada a una temperatura máxima de 74° C durante un tiempo máximo de treinta segundos, fresca o conservada mediante congelación o adición de dicromato potásico.

24(b)2 Material y aparatos.

24(b)2.1 Material de uso corriente en laboratorio.

24(b)2.2 Centrífuga.

24(b)2.3 Microjeringa.

24(b)2.4 Placas Petri preparadas con agar conteniendo el antisuero específico de leche de cabra. En la capa de agar se han practicado 10 pocillos cilíndricos.

24(b)2.5 Estufa regulada a 37° C.

24(b)2.6 Agitador magnético o equivalente.

24(b)2.7 Dispositivo de lectura: Lupa equipada con micrómetro o un retroproyector. En su defecto se puede utilizar un doble decímetro graduado al medio milímetro.

24(b)3 Reactivos.

24(b)3.1 Cuajo de título 1/10.000.

24(b)3.2 Solución de cloruro sódico a 9/1.000.

24(b)3.3 Solución acuosa de glicerol al 5% (V/V).

24(b)3.4 Solución acuosa de ácido acético al 2% (V/V).

24(b)3.5 Solución de tinción:

– Negro amido: 1 g.

– Solución acuosa de ácido acético al 2% (V/V): 1.000 ml [24(b)3.4].

24(b)3.6 Solución acética de glicerol:

– Glicerol: 5 ml.

– Ácido Acético glacial: 2 ml.

– Agua destilada: Hasta 100 ml.

24(b)4 Procedimiento.

24(b)4.1 Obtención de la fracción sérica.

Añadir a 10 ml de leche, una gota de cuajo de título 1/10.000 [24(b)3.1], mezclar, incubar a 37° C durante cinco a diez minutos y centrifugar a 3.000 r.p.m. durante diez minutos. Tomar con cuidado el lactosuero evitando arrastrar materia grasa.

24(b)4.2 Preparación de la curva patrón.

Preparar mezclas de leche de cabra en leche de oveja en concentraciones del 2%, 5%, 10% y 20%.

La fracción sérica de los patrones se obtiene siguiendo el procedimiento descrito en 24(b)4.1.

24(b)4.3 Inmunodifusión.

Depositar con la ayuda de una microjeringa, 10 µl de la fracción sérica preparada según 24(b)4.1 de cada uno de los patrones y de la muestra a analizar en los pocillos de una misma placa. Dejar difundir de doce a veinticuatro horas a 37° C en una cámara húmeda (estufa hermética regulada a 37° C en cuyo fondo se coloca un pliego de papel de filtro humedecido con agua).

24(b)4.4 Tratamiento de la placa.

Lavar la placa dentro de la solución de cloruro sódico al 9/1.000 [24(b)3.2] bajo agitación durante ocho a doce horas.

Llenar la placa con la solución acuosa de glicerol al 5% V/V [24(b)3.3] y mantenerla llena diez minutos. Depositar en la superficie de la solución un disco de papel de filtro del mismo diámetro que el de la placa, dejándolo deslizar hasta el fondo. Mantener el disco de papel de filtro contra el agar mientras se elimina la solución de glicerol. Verificar que no haya presencia de burbujas de aire.

Dejar secar veinticuatro horas o acelerar el proceso con la ayuda de un secador de aire, manteniendo la distancia que permita no sobrepasar los 45° C a 50° C al nivel de la placa.

Cuando la placa esté perfectamente seca, recubrirla con agua durante algunos minutos para permitir que el papel de filtro se desprenda progresivamente. Una vez despegado retirarlo con unas pinzas.

Teñir, durante quince minutos, con la solución de tinción 24(b)3.5.

Lavar, durante unos minutos cada vez, tres o cuatro veces, con la solución de Ácido Acético al 2% [24(b)3.4] para eliminar el fondo.

Enjuagar durante cinco minutos en la solución acética de glicerol [24(b)3.6]. Vaciar y dejar secar.

24(b)4.5 Lectura de los resultados.

Medir los diámetros de los halos con la ayuda de un doble decímetro graduado al medio milímetro o mejor con una lupa equipada con micrómetro o con un retroproyector.

24(b)5 Interpretación de los resultados.

24(b)5.1 Curva de calibrado.

En un papel milimetrado trazar la curva, llevando en ordenadas los diámetros de los halos obtenidos con las mezclas preparadas para la curva patrón y en abscisas las raíces cuadradas de las concentraciones en leche de cabra.

24(b)5.2 Determinación del porcentaje de leche de cabra en la muestra.

Llevar sobre la curva de calibrado el diámetro medido para la muestra. Elevar al cuadrado el dato obtenido para expresar el resultado en porcentaje de leche de cabra.

24(b)5.3 Límite de detección.

La técnica descrita permite detectar un 1% de leche de cabra en leche de oveja.

24(b)6 Observaciones.

24(b)6.1 Una reacción negativa debe obligatoriamente ser confirmada por la técnica electroforética de las proteínas del suero [24(a). Determinación de leche de cabra en leche de oveja (Método Electroforético)].

24(b)6.2 En el caso de una reacción positiva, se tendrá en cuenta que el resultado obtenido puede ser inferior al valor real, dado el efecto de un tratamiento térmico efectuado en condiciones de temperatura y/o de tiempo superiores a los fijados en 24(b)1.

24(b)7 Referencia.

Journal Officiel de la Republique Française (1 de junio de 1978).

10. EXTRACCIÓN DE LA GRASA EN MANTEQUILLA

10.1 Principio.

Separación de las fases acuosa y grasa mediante fusión, decantación y filtración.

10.2 Material y aparatos.

10.2.1 Estufa de desecación.

10.3 Procedimiento.

Tomar aproximadamente 50 g de la muestra de mantequilla en una cápsula de porcelana e introducirla en una estufa de desecación a una temperatura entre 45° C y 50° C hasta separación de las fases acuosa y grasa. Separar la capa grasa por decantación y filtrar a través de papel de filtro seco, evitando que pase la fase acuosa, manteniendo una temperatura de unos 40° C.

10.4 Referencias.

1. Norma Internacional FIL-IDF 32: 1965.

7. NITRATOS Y NITRITOS EN QUESOS

7.1 Principio.

Tratamiento de la muestra con agua caliente, precipitación de la grasa y proteína y filtración.

Reducción en una porción del filtrado del nitrato a nitrito, por medio de una columna de cadmio.

Desarrollo de una reacción coloreada en alícuotas del filtrado no reducida, por adición de sulfanilamida y cloruro de N-1 naftiletildiamina. Medición de la absorbancia de la solución obtenida a 538 nm.

7.2 Material y aparatos.

7.2.1 Aparato apropiado para triturar la muestra.

7.2.2 Mezclador-homogeneizador con recipiente de vidrio de 250 y 400 ml.

7.2.3 Papel de filtro de poro medio, de 15 cm de diámetro, exento de nitratos y nitritos.

7.2.4 Columna de reducción similar a la de la figura.

7.2.5 Colorímetro fotoeléctrico o espectrofotómetro que permita lecturas a una longitud de onda de 538 nm.

7.3 Reactivos.

7.3.1 Gránulos de cadmio de diámetro aproximado 0,3 a 0,8 mm.

7.3.2 Solución de sulfato de cobre (II). Disolver 20 g de sulfato de cobre (II) pentahidratado en agua y diluir a 1.000 ml.

7.3.3 Solución tampón pH 9,6 a 9,7. Diluir 50 ml de ácido clorhídrico concentrado (d = 1,19 g/ml) con 600 ml de agua destilada. Después de mezclar añadir 140 ml de solución de amoníaco al 25% (p/p). Diluir a 1.000 ml con agua y mezclar.

Ajustar el pH a 9,6-9,7 si es necesario.

7.3.4 Ácido clorhídrico 2 N. Diluir 160 ml de ácido clorhídrico concentrado (d = 1,19 g/ml) a 1.000 ml con agua.

7.3.5 Ácido clorhídrico 0,1 N. Diluir 50 ml de la solución 7.3.4 a 1.000 ml con agua.

7.3.6 Solución de sulfato de zinc. Disolver 53,5 g de sulfato de zinc ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$) en agua y diluir a 100 ml.

7.3.7 Solución de ferrocianuro potásico. Disolver 17,2 g de ferrocianuro potásico ($K_4Fe(CN)_6 \cdot 3H_2O$) en agua y diluir a 100 ml.

7.3.8 Solución EDTA. Disolver 33,5 g de EDTA ($Na_2 C_{10} H_{14} N_2 O_8 \cdot 2H_2O$) en agua y diluir a 1.000 ml.

7.3.9 Solución de ácido clorhídrico (Sol.I). Diluir 540 ml de ácido clorhídrico concentrado ($d = 1,19 \text{ g/ml}$) a 1.000 ml con agua.

7.3.10 Solución de sulfanilamida (Sol. II). Disolver, calentando en baño de agua 0,5 g de sulfanilamida ($NH_2 C_6 H_4 SO_2 NH_2$) en una mezcla de 75 ml de agua y 5 ml de ácido clorhídrico concentrado ($d = 1,19 \text{ g/ml}$). Enfriar a temperatura ambiente y diluir a 100 ml con agua. Filtrar si es necesario.

7.3.11 Solución de naftiletilendiamina (Sol.III). Disolver 0,1 g de cloruro de N1 naftiletilendiamina ($C_{10} H_7 NHCH_2. NH_2. 2HCL$) en agua. Diluir a 100 ml con agua. Filtrar si es necesario.

Esta solución se puede conservar hasta una semana en refrigerador en un recipiente oscuro bien cerrado.

7.3.12 Solución patrón de nitrato de sodio. Disolver en agua 0,150 g de nitrito de sodio desecado a peso constante a 110-120 °C, diluir a 1.000 ml con agua y mezclar. En el momento de su empleo diluir 10 ml de esta solución con 20 ml de solución tampón (7.3.3) y diluir a 1.000 ml con agua. 1 ml de esta solución final contiene 1,00 g de NO_2 .

7.3.13 Solución patrón de nitrato de potasio. Disolver en agua 1,468 g de nitrato de potasio desecado a peso constante a 110-120 °C y diluir a 1.000 ml con agua. En el momento de su empleo diluir 5 ml de la solución tampón (7.3.3) y diluir a 1.000 ml con agua. 1 ml de esta solución final contiene 4,5 g de NO_3 .

7.4 Procedimiento.

7.4.1 Preparación de la columna de cadmio.

7.4.1.1 Llevar los gránulos de cadmio (aproximadamente 40-60 g para cada columna) a un erlenmeyer de 250 ml. Añadir suficiente solución de ácido clorhídrico 2 N (7.3.4) para cubrir el cadmio. Agitar durante unos minutos.

Decantar la solución y lavar el cadmio en el matraz con agua hasta que esté libre de cloruros.

Añadir la solución de sulfato de cobre (II) (aproximadamente 2,5 ml por g de cadmio) y agitar durante un minuto.

Decantar la solución y lavar el cadmio cuprizado inmediatamente con agua, teniendo cuidado de que el cadmio esté cubierto con agua en todo momento. Terminar el lavado cuando el agua esté exenta de cobre precipitado.

7.4.1.2 Llenar la columna con agua (ver figura) y llevar el cadmio cuprizado a la misma, con la mínima exposición al aire. La altura del cadmio debe ser de 15 a 20 centímetros. Se debe evitar que queden atrapadas burbujas de aire entre los gránulos de cadmio y que el nivel del líquido quede por debajo de la parte superior del cadmio.

7.4.1.3 Acondicionar la columna haciendo pasar una mezcla de 750 ml de agua, 225 ml de solución patrón de nitrato de potasio (7.3.1.2), 20 ml de solución tampón (7.3.3) y 20 ml de solución EDTA (7.3.8) a un flujo no superior a 6 ml/min.

Lavar la columna con 50 ml de agua.

7.4.2 Comprobación de la capacidad de reducción de la columna.

7.4.2.1 Pipetear 20 ml de solución patrón de nitrato de potasio (7.3.1.2) y llevarlos al depósito superior de la columna. Añadir inmediatamente 5 ml de solución tampón (7.3.3). Eluir a un flujo no superior a 6 ml/min y recoger el eluido en un matraz aforado de 100 ml. Cuando el depósito se ha vaciado casi completamente, lavar las paredes del mismo con 15 ml de agua y repetir esta operación con otros 15 ml de agua. Cuando esta segunda porción de agua ha pasado a la columna, llenar completamente el depósito con agua y eluir con la máxima velocidad de flujo posible.

Cuando se hayan recogido casi 100 ml retirar el matraz, completar hasta el aforo y mezclar bien.

7.4.2.2 Pipetear 10 ml del eluido a un matraz aforado de 100 ml. Añadir agua hasta un volumen aproximado de 60 ml y proceder de la forma especificada en (7.4.8).

Si la concentración de nitrito en el eluido determinada a partir de la curva de calibración (7.4.9) está por debajo de 0,63 g de NO₂ por ml (95 por 100 del valor teórico), se debe degenerar la columna, 100 por 100 del rendimiento corresponde a 0,66 g de nitritos por ml.

7.4.3 Regeneración de la columna: La columna se debe regenerar cada día después de su empleo, o más frecuentemente si se observa una pérdida de eficacia, de la siguiente manera: Añadir 5 ml de la solución EDTA (7.3.8) y 2 ml de ácido clorhídrico 0,1 N (7.3.5) a 100 ml de agua. Pasar la mezcla a través de la columna a un flujo aproximado de 10 ml/min. Cuando el depósito se ha vaciado, lavar la columna con agua, solución de HCl 0,1 N y agua sucesivamente.

Si la columna no muestra todavía una eficacia satisfactoria, repetir el procedimiento especificado en 7.4.1.3.

7.4.4 Preparación de la muestra: Antes del análisis quitar la corteza o la capa superficial, de modo que se obtenga una muestra representativa del queso tal y como se consume habitualmente. Triturar la muestra con un triturador u otro aparato apropiado y mezclar cuidadosamente, evitando las pérdidas por evaporación.

La muestra así preparada se conservará en un recipiente cerrado hasta el momento del análisis, que se realizará tan pronto como sea posible. Si el retraso es inevitable se deben tomar todas las precauciones para asegurar la conservación de la muestra y para prevenir la condensación de humedad en la superficie interior del recipiente.

7.4.5 Extracción y desproteización: Pesar con precisión de 1 mg, 10 g de muestra y llevarlos al recipiente de vidrio del mezclador homogeneizador. Añadir gradualmente 164 ml de agua a 50-55° C. Mezclar hasta que el queso esté bien suspendido. Añadir en el siguiente orden: 6 ml de solución de sulfato de zinc (7.3.6), 6 ml de solución de ferrocianuro potásico (7.3.7) y 20 ml de solución tampón (7.3.3) a la suspensión de queso, agitando cuidadosamente después de cada adición. Después de tres minutos filtrar a través del papel de filtro, recogiendo el filtrado en un erlenmeyer de 250 ml.

Es necesario obtener un filtrado transparente. Por esta razón, en algunos quesos puede ser necesario añadir una cantidad mayor de reactivos de precipitación, disminuyendo en este caso la cantidad de agua en la misma proporción.

7.4.6 Reducción de nitrato a nitrito: Pipetear 20 ml del filtrado obtenido en el apartado anterior y operar de la misma forma que en el apartado (7.4.2.1).

7.4.7 Preparación de la solución para la determinación de nitrito en la muestra: Pipetear 20 ml del filtrado del apartado 7.4.5 en un matraz aforado de 100 ml y completar con agua. Mezclar bien.

7.4.8 Determinación colorimétrica: Pipetear alícuotas iguales dependiendo del contenido probable en nitritos, de la solución 7.4.7 y del eluido del apartado 7.4.6 en matraces aforados de 100 ml. Añadir agua hasta un volumen aproximado de 60 ml. Añadir 5 ml de solución I (7.4.9) y 5 ml de la solución II (7.3.10). Mezclar cuidadosamente y dejar reposar la solución durante cinco minutos a temperatura ambiente protegiéndola de la luz solar directa.

Añadir 2 ml de solución III. Mezclar cuidadosamente y dejar reposar cinco minutos a temperatura ambiente al abrigo de la luz solar directa. Completar hasta 100 ml con agua y mezclar bien. Medir en el plazo de quince minutos la absorbancia de la solución frente al ensayo en blanco (7.4.10) a una longitud de onda de 538 nm.

7.4.9 Curva de calibración: Pipetear 0, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 16 y 20 ml de la solución patrón de nitrito de sodio (7.3.11.) en matraces aforados de 100 ml. Añadir agua hasta un volumen aproximado de 60 ml. Llevar a cabo el procedimiento descrito en (7.4.8). Representar las absorbancias obtenidas frente a las concentraciones de nitrito, en microgramos por mililitro.

7.4.10 Ensayo en blanco: Llevar a cabo un ensayo en blanco usando todos los reactivos, pero sustituyendo los 10 g de muestra por 4 ml de agua.

7.5 Cálculo.

7.5.1 Contenido en nitritos:

$$\text{Contenido en NO}_2 \text{ (mg/Kg)} = \frac{100.000 \times c_1}{m \times V}$$

Siendo:

m = Peso en gramos de la muestra.

c_1 = Concentración en microgramos de NO_2 por ml, obtenidos a partir de la curva de calibración, correspondiente a la absorbancia de la solución obtenida usando el filtrado diluido (7.4.7).

V = Volumen en ml de la alícuota tomada en (7.4.8) sobre el filtrado diluido (7.4.7).

7.5.2 Contenido en nitrato:

$$\text{Contenido en NO}_3 \text{ (mg/Kg)} = 1,35 \left(\frac{100.000 \times c_2 \times r}{m \times V} - \text{NO}_2 \right)$$

Siendo:

m = Peso en gramos de la muestra.

c_2 = Concentración en microgramos de NO_2 por ml, obtenidos a partir de la curva de calibración, correspondiente a la absorbancia de la solución obtenida del eluido de la columna.

V = Volumen en ml de la alícuota tomada del eluido.

r = 100/rendimiento de la columna.

7.6 Referencias.

1. Norma Internacional L FIL-IDF 84 A: 1984.

8. DETERMINACIÓN DE LECHE DE VACA EN QUESO DE OVEJA O DE CABRA (MÉTODO ELECTROFORÉTICO)

8.1 Principio.

La fracción sérica de la muestra se extrae por adición de solución tampón a pH 4,6 y posterior centrifugación.

Las proteínas de suero son separadas por electroforesis en gel de poliacrilamida a pH 8,3.

Las p lactoglobulinas de leche de vaca presentan una mayor movilidad electroforética de las a lactoalbúminas y las p lactoglobulinas de la leche de oveja y de la leche de cabra.

El método es aplicable a la leche cruda o pasterizada a una temperatura máxima de 90 °C, durante treinta segundos, fresca o conservada mediante congelación o adición de dicromato potásico.

8.2 Material y aparatos.

8.2.1 Material de uso corriente en laboratorio.

8.2.2 Microjeringa.

8.2.3 pH metro.

8.2.4 Centrífuga.

8.2.5 Equipo de electroforesis.

8.2.6 Fuente de alimentación.

8.2.7 Densitómetro.

8.3 Reactivos.

8.3.1 Reactivos para la obtención de la fracción sérica.

8.3.1.1 Solución de ácido acético al 10 por 100.

8.3.1.2 Solución de acetato sódico 1 N.

8.3.2 Reactivos para la electroforesis.

8.3.2.1 Tampón de los geles pH 8,9.

– Trishidroximetil aminometano: 46 g.

- Ácido clorhídrico concentrado: 4 ml.
- Agua destilada: Hasta 1.000 ml.

8.3.2.2 Solución de acrilamida bisacrilamida (T = 9,4 por 100, C = 4,2).

- Acrilamida: 9 g.
- N N' metilenbisacrilamida: 0,4 g.
- Tampón de los geles: 100 ml.

8.3.2.3 Tampón de los electrodos pH 8,3.

- Trisidroximetil aminometano: 1,2 g.
- Glicina: 5,8 g.
- Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

8.3.2.4 Solución de persulfato amónico al 10 por 100 (este reactivo debe prepararse cada semana).

8.3.2.5 NNN'N' tetrametiletildiamina (TEMED).

8.3.2.6 Solución de azul de bromofenol al 1/1.000.

8.3.2.7 Solución de glicerol al 40 por 100.

8.3.3 Reactivos para la tinción.

8.3.3.1 Tinción con azul coomassie R-250.

8.3.3.1.1 Solución fijadora.

- Ácido sulfosalicílico: 17,3 g.
- Ácido tricloroacético: 57,5 g.
- Agua destilada: Hasta 500 ml.

8.3.3.1.2 Solución decolorante.

- Etanol: 500 ml.
- Ácido acético glacial: 160 ml.
- Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

8.3.3.1.3 Solución de tinción.

- Azul coomassie brillante R-250: 0,46 g.
- Solución decolorante (8.3.3.1.2): 400 ml.

8.3.3.2 Tinción con azul coomassie G-250.

8.3.3.2.1 Solución única de fijación y tinción.

- Azul coomassie G-250: 1 g.
- Agua destilada: 500 ml.
- Solución de ácido sulfúrico 2 N: 500 ml.
- Solución de hidróxido potásico 10 N.
- Ácido tricloroacético.

Disolver el azul de coomassie G-250 en agua destilada y añadir la solución de ácido sulfúrico 2 N. Mezclar bien agitando durante una hora y filtrar por papel Whatman número 1. Medir el volumen de filtrado y añadir 1/9 de este volumen de la solución de hidróxido potásico 10 N. Añadir ácido tricloroacético a esta disolución hasta que la concentración final sea del 12 por 100. Esta solución de teñido es estable durante varios meses si el pH se mantiene por debajo de 1. Se puede utilizar varias veces pero es conveniente filtrarla antes de cada uso.

8.4 Procedimiento.

8.4.1 Obtención de la fracción soluble a pH 4,6.

Pesar 15 g de queso previamente triturado, añadir 5 ml de solución de ácido acético al 10 por 100 (8.3.1.1) y 5 ml de solución de acetato sódico 1 N (8.3.1.2), homogeneizar y comprobar con pH metro que el pH de la mezcla es exactamente 4,6. Centrifugar a 3.000

r.p.m. durante diez minutos y filtrar el sobrenadante a través de un papel de filtro de velocidad media.

8.4.2 Preparación de la curva patrón.

Dependiendo del tipo de muestra que se desea analizar, partir de patrones de quesos puros de oveja o de cabra y de vaca, así como patrones de quesos de mezcla de vaca en oveja o de vaca en cabra, en concentraciones del 5 por 100, 10 por 100 y 20 por 100. La leche utilizada para la fabricación de estos quesos patrón podrá ser cruda o pasteurizada, en este último caso la leche deberá ser pasteurizada a una temperatura máxima de 74 °C durante un tiempo máximo de treinta segundos.

La fracción soluble de los patrones se obtiene siguiendo el procedimiento descrito en 8.4.1.

8.4.3 Inmediatamente antes de su aplicación en gel mezclar.

- Un volumen de la fracción soluble obtenida según 8.4.1.
- Un volumen de la solución de glicerol al 40 por 100 (8.3.2.7).
- Medio volumen de la solución azul de bromofenol al 1/1.000 (8.3.2.6).

8.4.4 Preparación del gel de poliacrilamida.

Preparar el gel laminar de espesor comprendido entre 0,5 mm y 1 mm. Para 50 ml de la solución de acrilamida-bisacrilamida, añadir 0,5 ml de solución de persulfato amónico al 10 por 100 (8.3.2.4), desairear en un kitasato mediante vacío y añadir como agente polimerizante 50 ml de TEMED (8.3.2.5).

8.4.5 Electroforesis.

Colocar el gel en el aparato de electroforesis y llenar las cámaras de los electrodos con el tampón pH 8,3 (8.3.2.3).

Aplicar con microjeringa en cada uno de los pocillos del gel un volumen comprendido entre 10 µl y 20 µl de las soluciones obtenidas según 8.4.3, tanto de la muestra como de los patrones.

La electroforesis se realiza a 60 mA (220 V) dejando correr el frente hasta que la línea del azul de bromofenol esté a 0,5 mm del extremo inferior del gel. La duración es aproximadamente de tres horas.

8.4.6 Métodos de tinción.

8.4.6.1 Tinción con azul coomassie R-250.

Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución fijadora (8.3.3.1.1): Una hora.
- 2.º La solución decolorante (8.3.3.1.2): Diez minutos.
- 3.º La solución de tinción (8.3.1.3): Doce horas.
- 4.º La solución decolorante (8.3.3.1.2), que se renovará con frecuencia, hasta eliminar el fondo.

8.4.6.2 Tinción con azul coomassie G-250.

Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución de fijación/tinción (8.3.3.2.1): Doce horas.
- 2.º Agua destilada, que se renovará con frecuencia: Una hora.

8.5 Interpretación de resultados.

8.5.1 Identificación de las bandas.

En el diagrama se observa el orden de las bandas de las proteínas de menor a mayor movilidad electroforética en cada una de las especies:

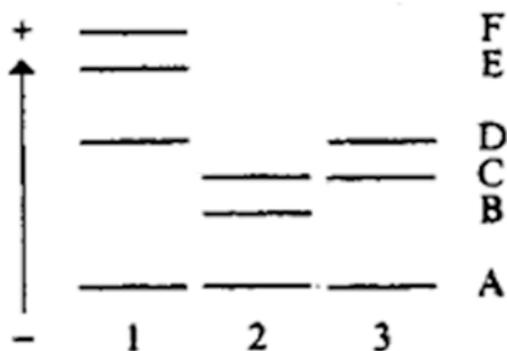


Diagrama electroforético de las proteínas de suero de: 1) Leche de vaca, 2) Leche de cabra, 3) Leche de oveja

- A) Seroalbúmina (BSA).
- B) β Lactoglobulina de cabra.
- C) α Lactoalbúmina (cabra y oveja).
- D) α Lactoalbúmina de vaca y β Lactoglobulina de oveja.
- E) β Lactoglobulina B de vaca.
- F) β Lactoglobulina A de vaca.

8.5.2 Densitometría.

Medir la intensidad de las bandas con densitómetro a una longitud de onda de 560 nm si se utiliza coomassie R-250 en la tinción y de 600 nm si se utiliza el método del coomassie G-250.

8.5.3 Cuantificación.

Como se puede observar en el diagrama, las β lactoglobulinas A y B en leche de vaca presentan una mayor movilidad electroforética que las de las otras dos especies. Al aumentar el porcentaje de leche de vaca presente en la muestra, aumenta la intensidad de las bandas correspondientes a dichas β lactoglobulinas y por tanto aumenta la altura de los picos obtenidos en el densitograma.

Medir las alturas de los picos de las β lactoglobulinas A y B de leche de vaca y del pico de la seroalbúmina (BSA). A partir de los datos obtenidos para los patrones, resulta la recta de regresión $y = ax + b$, donde

$$y = \frac{\text{altura } \beta \text{ Ig A} + \text{altura } \beta \text{ Ig B}}{\text{altura BSA}}$$

$$x = \text{Porcentaje de leche de vaca}$$

El porcentaje de leche de vaca en la muestra se determina sustituyendo en la recta de regresión calculada con los patrones, el valor

$$\frac{\text{altura } \beta \text{ Ig A} + \text{altura } \beta \text{ Ig B}}{\text{BSA}}$$

obtenido para la muestra.

8.6 Expresión de resultados.

Expresar el contenido en leche de vaca según los siguientes intervalos:

- Menor del 5 por 100.
- Entre el 5 y el 10 por 100.
- Entre el 10 y el 20 por 100.
- Mayor del 20 por 100.

Siendo el límite de detección práctico del 3 por 100 en leche de vaca, en queso de oveja o en queso de cabra.

8.7 Referencias

8.7.1 Ramos, M.; Juárez, M. (1986): «Chromatographie, electrophoretic and immunological methods for detecting mixtures of milks from different species».

8.7.2 Amigo, L.; Santamaría, G.; González del Llano, D.; Ramos, M. (1986): «Polyacrilamide gel electrophoresis of whey proteins in cheeses made from milk of different species. Milk the vital force», XII Internat. Dairy Congress, The Hague, 152.

8.7.3 Amigo, L.; Calvo, M.; Ramos, M. (1987): «Quantitative determination cow's milk in goat's and ewe's milk by PAGE using a internal standard». II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos, Barcelona, 151.

8.7.4 Calvo, M. M.; Amigo, L.; Olano, A.; Martín, P. J.; Ramos, M. (1989): «Effect of thermal treatments on the determination of bovine milk added to ovine or caprine milk». Food Chemistry 32 (99-108).

9. DETERMINACIÓN DE LECHE DE CABRA EN QUESO DE OVEJA (MÉTODO ELECTROFORÉTICO)

9.1 Principio.

La fracción sérica de la muestra se extrae por adición de solución tampón a pH 4,6 y posterior centrifugación.

Las proteínas de suero son separadas por electroforesis en gel de poliacrilamida a pH 8,3.

La β lactoglobulina de leche de cabra presenta una menor movilidad electroforética que la α lactoalbúmina y la β lactoglobulina de la leche de oveja.

9.2 Material y aparatos.

9.2.1 Material de uso corriente en laboratorio.

9.2.2 Microjeringa.

9.2.3 pH metro.

9.2.4 Centrífuga.

9.2.5 Equipo de electroforesis.

9.2.6 Fuente de alimentación.

9.2.7 Densitómetro.

9.3 Reactivos.

9.3.1 Reactivos para la obtención de la fracción sérica.

9.3.1.1 Solución de ácido acético al 10 por 100.

9.3.1.2 Solución de acetato sódico 1 N.

9.3.2 Reactivos para la electroforesis.

9.3.2.1 Tampón de los geles pH 8,9.

– Trishidroximetil aminometano: 46 g.

– Ácido clorhídrico concentrado: 4 ml.

– Agua destilada: Hasta 1.000 ml.

9.3.2.2 Solución de acrilamida disacrilamida (T = 9,4 por 100, C = 4,2).

– Acrilamida: 9 g.

– N N' Metilenbisacrilamida: 0,4 g.

– Tampón de los geles: 100 ml.

9.3.2.3 Tampón de los electrodos pH 8,3.

– Trishidroximetil aminometano: 1,2 g.

– Glicina: 5,8 g.

– Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

9.3.2.4 Solución de persulfato amónico al 10 por 100 (este reactivo debe prepararse cada semana).

9.3.2.5 NNN'N' Tetrametiletildiamina (TEMED).

9.3.2.6 Solución de azul de bromofenol al 1/1.000.

9.3.2.7 Solución de glicerol al 40 por 100.

9.3.3 Reactivos para la tinción.

9.3.3.1 Tinción con azul coomassie R-250.

9.3.3.1.1 Solución fijadora.

– Ácido sulfosalicílico: 17,3 g.

– Ácido tricloroacético: 57,3 g.

– Agua destilada: Hasta 500 ml.

9.3.3.1.2 Solución decolorante.

– Etanol: 500 ml.

– Ácido acético glacial: 160 ml.

– Agua destilada: Hasta 2.000 ml.

9.3.3.1.3 Solución de tinción.

– Azul coomassie brillante R-250: 0,46 g.

– Solución decolorante (9.3.3.1.2): 400 ml.

9.3.3.2 Tinción con azul coomassie G-250.

9.3.3.2.1 Solución única de fijación y tinción.

– Azul coomassie G-250: 1 g.

– Agua destilada: 500 ml.

– Solución de ácido sulfúrico 2N: 500 ml.

– Solución de hidróxido potásico: 10 N.

– Ácido tricloroacético.

Disolver al azul de coomassie G-250 en agua destilada y añadir la solución del ácido sulfúrico 2N. Mezclar bien, agitando durante una hora, y filtrar por papel Whatman número 1. Medir el volumen de filtrado y añadir 1/9 de este volumen de la solución de hidróxido potásico 10 N. Añadir ácido tricloroacético a esta disolución hasta que la concentración final sea del 12 por 100. Esta solución de teñido es estable durante varios meses si el pH se mantiene por debajo de 1. Se puede utilizar varias veces pero es conveniente filtrarla antes de cada uso.

9.4 Procedimiento.

9.4.1 Obtención de la fracción soluble a pH 4,6.

Pesar 15 g de queso previamente triturado, añadir 5 ml de solución de ácido acético al 10 por 100 (9.3.1.1) y 5 ml de solución (9.3.1.2), homogeneizar y comprobar con pH metro que el pH de la mezcla es exactamente 4,6. Centrifugar a 3.000 r.p.m. durante diez minutos y filtrar el sobrante a través de un papel de filtro de velocidad media.

9.4.2 Preparación de la curva patrón.

Partir de patrones de quesos puros de oveja y de cabra, así como de patrones de quesos de mezcla de cabra en oveja, en concentraciones del 5 por 100, 10 por 100 y 20 por 100. La leche utilizada para la fabricación de estos quesos patrón podrá ser cruda o pasterizada, en este último caso la leche deberá ser pasterizada a una temperatura máxima de 74° C durante un tiempo máximo de treinta segundos.

La fracción soluble de los patrones se obtiene siguiendo el procedimiento descrito en 9.4.1.

9.4.3 Inmediatamente antes de su aplicación en el gel mezclar.

– 1 volumen de la fracción soluble obtenida según 9.4.1.

- 1 volumen de la solución de glicerol al 40 por 100 (9.3.2.7).
- ½ volumen de la solución azul de bromofenol al 1/1.000 (9.3.2.6).

9.4.4 Preparación del gel de poliacrilamida.

Preparar el gel laminar de espesor comprendido entre 0,5 mm y 1 mm. Para 50 ml de la solución de acrilamida-bisacrilamida, añadir 0,5 ml de solución de persulfato amónico al 10 por 100 (9.3.2.4), desairear en un Kitasato mediante vacío y añadir como agente polimerizante 50 de TEMED (9.3.2.5).

9.4.5. Electroforesis

Colocar el gel en el aparato de electroforesis y llenar las cámaras de los electrodos con el tampón pH 8,3 (9.3.2.3).

Aplicar con microjeringa en cada uno de los pocillos del gel un volumen comprendido entre 10 y 20 de las soluciones obtenidas según 9.4.3, tanto de la muestra como de los patrones.

La electroforesis se realiza a 60 mA (220 V) dejando correr el frente hasta que la línea de Azul de Bromofenol esté a 0,5 mm del extremo inferior del gel. La duración es aproximadamente de tres horas.

9.4.6 Métodos de tinción

9.4.6.1 Tinción con azul coomassie R-250

Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución fijadora (9.3.3.1.1): Una hora.
- 2.º La solución decolorante (9.3.3.1.2): Diez minutos.
- 3.º La solución de tinción (9.3.3.1.3): Doce horas.
- 4.º La solución decolorante (9.3.3.1.2), que se renovará con frecuencia, hasta eliminar el fondo.

9.4.6.2 Tinción con azul coomassie G-250

Una vez completada la electroforesis, introducir el gel sucesivamente en:

- 1.º La solución de fijación/tinción (9.3.3.2.1): Doce horas.
- 2.º Agua destilada, que se renovará con frecuencia: Una hora.

9.5 Interpretación de resultados

9.5.1 Identificación de las bandas.

En el diagrama se observa el orden de las bandas de las proteínas de menor a mayor movilidad electroforética en la leche de cabra y en la leche de oveja.



Diagrama electroforético de las proteínas de suero. 1) Leche de cabra, 2) Leche de oveja

- A) Seroalbúmina (BSA).
 B) β Lactoglobulina de cabra.
 C) α Lactoalbúmina (cabra y oveja).
 D) β Lactoglobulina de oveja.

9.5.2 Densitometría.

Medir la intensidad de las bandas con densitómetro a una longitud de onda de 560 nm si se utiliza Coomassie R-250 en la tinción y de 600 nm si se utiliza el método del Coomassie G-250.

9.5.3 Cuantificación

Como se puede observar en el diagrama, la β lactoglobulina de leche de cabra presenta una menor movilidad electroforética que la α lactoalbúmina y la β lactoglobulina de oveja. Al aumentar el porcentaje de leche de cabra presente en la muestra, aumenta la intensidad de la banda correspondiente a la β lactoglobulina de la leche de cabra y, por tanto, aumenta la altura del pico obtenido en el densitograma.

Medir la altura del pico de la β lactoglobulina de leche de cabra y el pico de la seroalbúmina (BSA). A partir de los datos obtenidos para los patrones, resulta la recta de regresión $y = ax + b$, donde

$$y = \frac{\text{altura } \beta \text{ lg cabra}}{\text{altura BSA}}$$

$$x = \text{Porcentaje de leche de cabra}$$

El porcentaje de la leche de cabra en la muestra se determina sustituyendo en la recta de regresión calculada con los patrones, el valor

$$\frac{\text{altura } \beta \text{ lg cabra}}{\text{BSA}}$$

obtenido para la muestra.

9.6 Expresión de resultados

Expresar el contenido en leche de cabra según los siguientes intervalos:

- Menor del 5 por 100.
- Entre el 5 y el 10 por 100.
- Entre el 10 y el 20 por 100.

– Mayor del 20 por 100.

Siendo el límite de detección práctico del 3 por 100 de leche de cabra en queso de oveja.

9.7 Referencias

9.7.1 Ramos. M.; Juárez, M. (1986): «Chromatographie electrophoretic and immunological methods for detecting mixtures of milks from different species».

9.7.2 Amigo, L.; Santamaría, G.; González del Llano, D.; Ramos M. (1986): «Polyacrilamide gel electrophoresis of whey proteins in cheeses made from milk of different species. Milk the vital force», XII Internat. Dairy Congress, The Hague, 152.

9.7.3 Amigo, L.; Calvo, M.; Ramos, M. (1987): «Quantitative determination cow's milk in goat's and ewe's milk by PAGE using internal standard». II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos Barcelona, 151.

9.7.4 Calvo, M. M.; Amigo, L.; Olano, A.; Martín, P. J.; Ramos, M. (1989): «Effect of thermal treatments on the determination of bovine milk added to ovine or caprine milk». Food Chemistry 32 (99-108).

§ 28

Real Decreto 2021/1993, de 19 de noviembre, por el que se aprueba un método oficial de análisis de leche y productos lácteos

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 2, de 3 de enero de 1994
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-1994-76

Las Ordenes de 31 de enero de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 14 al 17 de julio); 31 de julio de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 29 y 30 de agosto); 17 de septiembre de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de octubre); 1 de diciembre de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero de 1982), y 26 de enero de 1989 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero), establecieron diversos métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos, siendo necesario complementarlos con otros nuevos que atiendan al control de las mezclas de leches citadas anteriormente.

Las normas relativas a los métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos deben tener en cuenta, principalmente, la protección de la salud humana, por lo que el presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16. de la Constitución Española, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo; de Agricultura, Pesca y Alimentación; de Industria y Energía, y de Comercio y Turismo, oídos los sectores afectados, previo informe de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 19 de noviembre de 1993,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba como oficial el Método de Análisis de Leche y Productos Lácteos que se determina en el anexo del presente Real Decreto.

Disposición adicional única.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto y el Método Oficial de Análisis que aprueba se dictan al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16. de la Constitución Española y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición derogatoria única.

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

ANEXO

Determinación de suero de quesería en leche mediante análisis de los glicomacropéptidos por cromatografía líquida de alta eficacia

1. Principio.

El método permite poner de manifiesto la presencia de suero de quesería mediante la determinación de glicomacropéptidos por CLAE, previa eliminación de grasas y proteínas con ácido tricloroacético.

El método es aplicable a leches líquidas UHT y esterilizadas en el plazo de siete días a partir de la fecha de envasado y a leches pasteurizadas y en polvo dentro del plazo de vida comercial del producto establecido de acuerdo con las disposiciones vigentes en la materia.

2. Material y aparatos.

1. Material de uso corriente en laboratorio.
2. Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia, que comprenda:

a) Dos columnas en serie de permeación de gel TSK 2000 SW (30 cm de longitud, diámetro interior de 0,75 cm) o de eficacia equivalente. Alternativamente puede utilizarse una de estas columnas con precolumna previa (3 cm × 0,3 cm) rellena de I 125 o material de eficacia equivalente.

b) Horno de columna con termostato regulado a 35 °C. ± 1 °C. Se puede trabajar con columnas, mantenidas a temperatura ambiente, pero su poder de resolución es ligeramente menor. En este caso, las variaciones de temperatura durante una misma serie de análisis deberán ser inferiores a ± 5 C.

- c) Detector ultravioleta que permita efectuar lecturas a 205 nm.
- d) Integrador que pueda integrar de valle a valle.

3. Reactivos.

1. Solución de ácido tricloroacético.

Disolver 240 g de ácido tricloroacético en agua destilada hasta 1.000 ml.

2. Solución eluyente pH 6,0.

Disolver 1,74 g de fosfato dipotásico, 12,37 g de fosfato monopotásico y 21,41 g de sulfato de sodio en 700 ml de agua aproximadamente.

Ajustar, si es necesario, a pH 6,0 con ayuda de una solución de ácido fosfórico o de hidróxido potásico. Completar hasta 1.000 ml con agua y homogeneizar.

En caso de utilizar una columna diferente a la TSK 2000 SW emplear una solución eluyente adecuada.

Esta solución se debe filtrar antes de su utilización a través de una membrana filtrante de 0,45 µm de diámetro de poro.

3. Solución de lavado y de conservación de columnas.

Mezclar un volumen de acetonitrilo en nueve volúmenes de agua.

Filtrar la mezcla, antes de su utilización, a través de una membrana filtrante de 0,45 µm de diámetro de poro.

Puede utilizarse cualquier otra solución de lavado que tenga efecto bactericida y que no altere la eficacia de resolución de las columnas.

4. Muestras patrón.

a) Leche desnatada en polvo que responda a las exigencias del Reglamento CEE número 625/78, exenta de suero de quesería.

b) La misma leche anterior adicionada con un 5 por 100 m/m de suero de quesería de composición media.

4. Procedimiento.

1. Preparación de la muestra.

a) Leche en polvo.

Trasvasar la leche en polvo a un recipiente de capacidad aproximadamente doble del volumen de ésta, provisto de cierre hermético. Cerrar el recipiente inmediatamente y mezclar bien.

Pesar 2,000 g ± 0,001 g y añadir 20,0 g de agua a 50 °C. Disolver agitando durante cinco minutos con ayuda de un agitador. Llevar a temperatura de 25 °C. Añadir en dos minutos 10,0 ml de la solución de ácido tricloroacético (3.1) bajo agitación magnética.

Mantener a 25 °C durante sesenta minutos. Centrifugar a 2.200 ges durante diez minutos o filtrar sobre papel desechando los cinco primeros ml de filtrado.

b) Leche líquida.

Tomar 20 ml de leche y continuar el proceso de igual forma a la que figura a partir del segundo punto y seguido del párrafo segundo del apartado a).

c) Patrones.

Aplicar exactamente a la leche en polvo (3.4.a) y a la leche en polvo adicionada con el 5 por 100 de suero de quesería (3.4.b) el procedimiento descrito en el apartado 4.1.a.

2. Análisis cromatográfico.

a) Inyectar de 15 a 30 µl medidos exactamente de sobrenadante o de filtrado obtenido según el apartado 4.1 en el aparato de cromatografía líquida de alta eficacia con un flujo de 1,0 ml/min de la solución eluyente (3.2).

En cada interrupción lavar las columnas con agua y en toda interrupción superior a veinticuatro horas, después del lavado con agua, se les debe pasar solución de lavado (3.3) por lo menos tres horas a un flujo de 0,2 ml por minuto o seguir las instrucciones del fabricante.

b) Antes de proceder al análisis cromatográfico de las muestras, inyectar el patrón de leche en polvo adicionada con el 5 por 100 de suero de quesería (3.4.b) preparado según el apartado 4.1.c) las veces que sean necesarias hasta que la superficie y el tiempo de retención del pico correspondiente a los GMP sea constante.

5. Cálculos.

1. En las figuras 1 y 2 se representan los cromatogramas de una leche en polvo exenta de suero de quesería (3.4.a) y de la misma leche en polvo adicionada con el 5 por 100 (m/m) de suero de quesería (3.4.b), respectivamente. El pico III es el correspondiente a los GMP.

Con el fin de detectar cualquier anomalía, ya sea debida al mal funcionamiento del cromatógrafo o de las columnas, ya sea debido a la muestra a analizar, es necesario observar el aspecto de cada cromatograma antes de efectuar cualquier interpretación cuantitativa.

2. Cálculo del coeficiente de respuesta:

$$R = \frac{P}{A(5) - A(0)}$$

donde:

R: es el coeficiente de respuesta.

A(5): es el área del pico III obtenido en el análisis cromatográfico del patrón de leche en polvo adicionada con 5 por 100 (m/m) de suero de quesería (3.4.b).

A(0): es el área del pico III, obtenido en el análisis cromatográfico del patrón de leche en polvo exenta de suero de quesería (3.4.a).

P: es el porcentaje de suero de quesería presente en el patrón (3.4.b), en este caso 5.

3. Cálculo del área relativa del pico III obtenido en el análisis cromatográfico de la muestra (E).

$$S(E) = R \times A(E)$$

donde:

S(E): área relativa del pico III en la muestra (E).

A(E): área correspondiente al pico III obtenida en el análisis cromatográfico de la muestra.

R: Coeficiente de respuesta calculado según (5.2).

4. Cálculo del área relativa del pico III obtenido en el análisis cromatográfico del patrón de leche en polvo exento de suero de quesería (3.4.a).

$$S(O) = R \times A(O)$$

donde:

S(O): área relativa del pico III en el patrón de leche en polvo exenta de suero de quesería (3.4.a).

A(O): área correspondiente al pico III obtenido en el análisis cromatográfico del patrón de leche en polvo exenta de suero de quesería (3.4.a).

R: coeficiente de respuesta calculado según (5.2).

5. Cálculo del tiempo de retención relativo del pico III en la muestra (E).

$$TRR(E) = \frac{TR(E)}{TR(5)}$$

donde:

TRR(E): tiempo de retención relativo del pico III de la muestra (E).

TR(E): tiempo de retención del pico III obtenido en el análisis cromatográfico de la muestra (E).

TR(5): tiempo de retención del pico III obtenido en el análisis cromatográfico del patrón de leche en polvo adicionada con 5 por 100 (m/m) de suero de quesería (3.4.b).

6. Por la experimentación, está demostrado que existe una relación lineal entre el tiempo relativo del pico III en la muestra y el porcentaje de suero de quesería en polvo añadido hasta el 10 por 100:

- Con un contenido < 5 por 100, el TRR(E) es > 1,000.
- Con un contenido \geq 5 por 100, el TRR(E) es \leq 1,000.
- La incertidumbre admitida para los valores del TRR(E) es de \pm 0,002.

7. Cálculo de porcentaje de suero de quesería en polvo presente en la muestra.

$$W = S(E) - [1,3 + (S(O) - 0,9)]$$

donde:

W: porcentaje m/m de suero de quesería presente en la muestra (E).

S(E): área relativa del pico III para la muestra obtenida según (5.3).

1,3 +: media experimental del área relativa del pico III expresada en gramos de suero de quesería en 100 g de leche en polvo no adulterada.

S(O): área relativa del pico III para el patrón de leche en polvo exenta de suero de quesería (3.4.a) obtenida según (5.4).

(S(O) – 0,9): corrección que hay que efectuar en el área relativa media 1,3 cuando el valor S(O) no es igual a 0,9.

8. Repetibilidad.

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o en un corto intervalo de tiempo por el mismo analista que utilice los mismos aparatos, con la misma toma de muestra, no debe sobrepasar el 0,2 por 100 m/m.

9. Reproducibilidad.

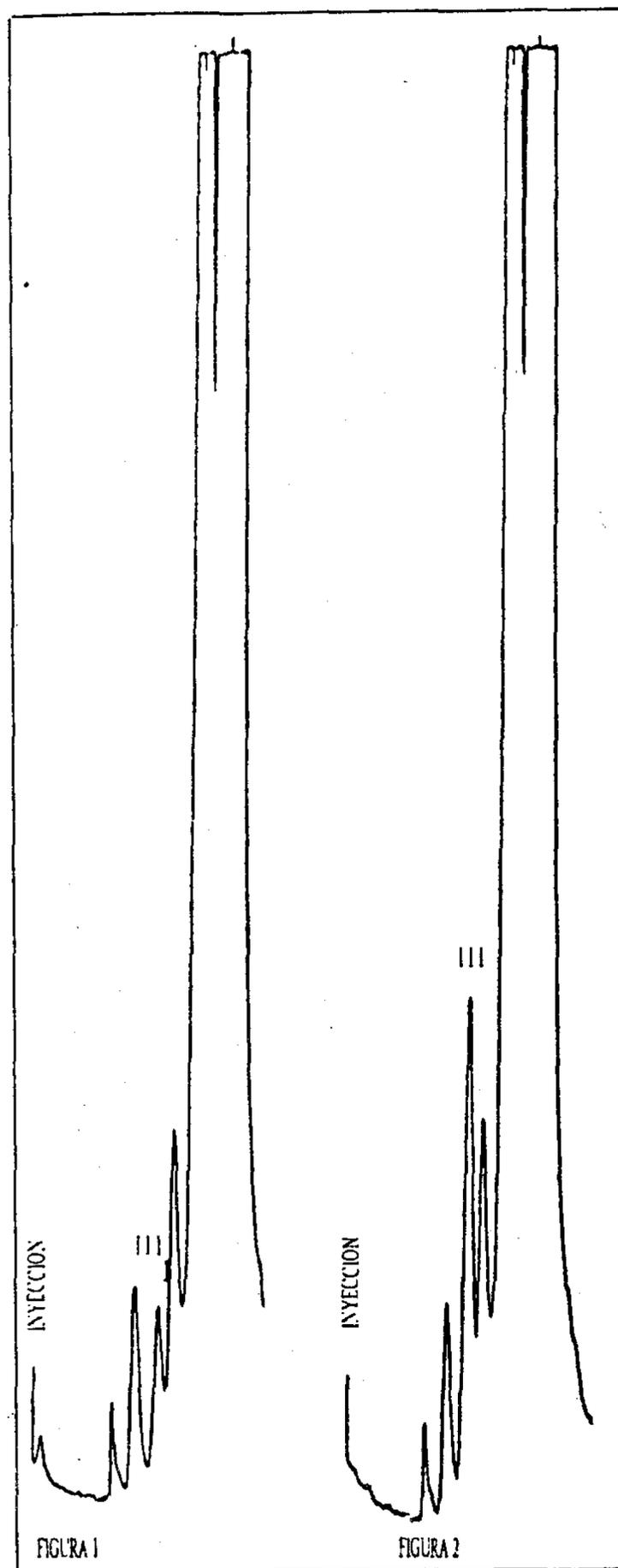
La diferencia entre dos resultados individuales e independientes obtenidos en dos laboratorios diferentes, con la misma toma de muestras no debe sobrepasar el 0,4 por 100 m/m.

10. Límite de detección.

Se considerará que una muestra contiene suero de quesería añadido cuando el porcentaje cuantificado sea superior a cinco en el caso de leches UHT y superior a tres en leches pasteurizadas, esterilizadas y en polvo.

6. *Referencias.*

1. «Olieman (et al) 1983. A sensitive HPLC method of detecting and estimating rennet whey total solids in skim milk powder; Neth Milk Dairy J. 37 27-36».
2. Reglamento CEE número 3711/1986, de la Comisión, de 4 de diciembre de 1986.



§ 29

Real Decreto 90/2001, de 2 de febrero, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación

Ministerio de Sanidad y Consumo
«BOE» núm. 47, de 23 de febrero de 2001
Última modificación: 28 de diciembre de 2004
Referencia: BOE-A-2001-3667

La Directiva 98/53/CE, de la Comisión, de 16 de julio, por la que se fijan métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de algunos contaminantes en los productos alimenticios, regula los métodos de muestreo que se deben aplicar por el control oficial, para la preparación de las muestras y el método de análisis del contenido máximo de aflatoxinas en los productos alimenticios. Es decir, se establecen criterios generales que deben cumplir la toma de muestras y los métodos de análisis, en materia de contaminantes, para que los responsables encargados del control oficial realicen muestreos representativos de los productos alimenticios susceptibles de ser contaminados y para que los laboratorios encargados de los controles oficiales, utilicen métodos analíticos de características comparables y además, adaptadas a la evolución de los conocimientos científicos y técnicos.

En cuanto a los contaminantes y productos alimenticios implicados en la Directiva 98/53/CE citada, aparecen recogidos en el anexo del Reglamento (CE) número 1525/98, de la Comisión, de 16 de julio, modificado por el Reglamento 1566/99, de 16 de julio, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. En concreto, el contaminante que se regula es la aflatoxina en los siguientes productos alimenticios: cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos, cereales, leche y los productos derivados de su transformación.

Por otra parte, el Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de productos alimenticios, regula la cualificación técnica y profesional de los agentes que intervienen en el control oficial de productos alimenticios, así como los criterios de funcionamiento de los laboratorios para poder realizar dichos controles oficiales.

Por su parte, el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, establece los procedimientos de inspección durante la toma de muestras de productos alimenticios, especificando las muestras legales que se deben tomar para realizar el control oficial de los alimentos.

El control oficial, según se recoge en el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, incluye, entre otras operaciones, la toma de muestras y el análisis de los productos alimenticios. La operación de toma de muestras desempeña un papel primordial en la determinación del contenido de aflatoxinas, dado que estas micotoxinas se distribuyen de manera muy heterogénea en los diferentes alimentos que las contienen. Por ello, es importante la armonización de los métodos de muestreo y de análisis a escala comunitaria, consiguiéndose, de esta forma, la aplicación de métodos uniformes y representativos en todos los Estados miembros y la obtención de resultados analíticos similares en todo el territorio comunitario.

También se ha tenido en cuenta lo preceptuado en el capítulo II, apartado 1.02.11 del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, en el que se define alimento contaminado como todo alimento que contenga toxinas capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales.

En definitiva, se hace necesario la armonización de los conceptos recogidos en la Directiva 98/53/CE citada, que se incorpora al ordenamiento jurídico mediante esta disposición.

En su elaboración han sido oídos los sectores afectados y las Comunidades Autónomas, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de febrero de 2001,

DISPONGO:

Artículo 1. *Toma de muestras para el control oficial.*

La toma de muestras para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en los productos alimenticios referidos en el anexo I se realizará de acuerdo con los métodos descritos en dicho anexo I.

Artículo 2. *Preparación de muestras y métodos de análisis.*

La preparación de la muestra y el método de análisis utilizado para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en los productos alimenticios se realizará de acuerdo con los criterios descritos en el anexo II del presente Real Decreto.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia estatal sobre bases y coordinación general de la sanidad, prevista en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución.

Disposición final segunda. *Facultades de desarrollo.*

Se faculta a la Ministra de Sanidad y Consumo para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto y en particular, para adaptar los anexos a las modificaciones introducidas por la normativa comunitaria.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

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

ANEXO I**Métodos de toma de muestras para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación***1. Objeto y ámbito de aplicación*

Las muestras destinadas a los controles oficiales del contenido de aflatoxinas en el interior y en la superficie de los productos alimenticios recogidos en este anexo, se tomarán de acuerdo con las normas indicadas a continuación. Las muestras globales así obtenidas se considerarán representativas de los lotes.

La conformidad de los lotes se determinará en función del contenido encontrado en las muestras de laboratorio y cumplirán los contenidos máximos fijados en el Reglamento (CE) número 1525/98.

2. Definiciones

a) Lote: cantidad de producto alimenticio identificable, suministrada de una vez, de la que el agente responsable establece que presenta características comunes como el origen, la variedad, el tipo de envase, el envasador, el expedidor o el etiquetado.

b) Sublote: parte designada de un gran lote, con el fin de aplicarle el método de toma de muestras. Cada sublote debe estar separado físicamente y ser identificable.

c) Muestra elemental: cantidad de materia tomada en un único punto del lote o del sublote.

d) Muestra global: reunión de todas las muestras elementales tomadas del lote o sublote.

e) Muestras de laboratorio: muestras destinada al laboratorio (3 submuestras o una muestra global, dependiendo del tamaño del lote).

f) Frecuencia de muestreo: a efectos de la fórmula incluida en el apartado 4.a). 2.º de este anexo, cada número «n» de envases individuales, de los que ha de tomarse una muestra elemental (los decimales se redondearán al número entero más cercano).

3. Disposiciones generales

a) Autoridad competente: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas para el mercado interior y el Ministerio de Sanidad y Consumo para el comercio extracomunitario.

b) Personal: la toma de muestras debe ser efectuada por personal autorizado a tal efecto por las autoridades competentes.

c) Producto: cualquier lote destinado a ser analizado será objeto de un muestreo separado. De acuerdo con las disposiciones específicas del apartado 5 del presente anexo, los grandes lotes deben subdividirse en sublotes, que serán objeto de un muestreo separado.

d) Precauciones: durante el muestreo y la preparación de las muestras de laboratorio, deben tomarse precauciones, con el fin de evitar toda alteración que pueda modificar el contenido de aflatoxinas o afectar a los análisis o a la representatividad de la muestra global.

e) Muestras elementales: en la medida de lo posible, éstas deben tomarse en distintos puntos del lote o sublote. Cualquier excepción a esta norma debe reflejarse en el acta contemplada en el apartado 3.i) del presente anexo.

f) Preparación de la muestra global y de las muestras de laboratorio (submuestras): la muestra global se obtiene por mezcla grosera de las muestras elementales. Después de esta mezcla, la muestra global debe dividirse en submuestras iguales, dependiendo del tamaño del lote y de acuerdo con lo regulado específicamente en el apartado 5 del presente anexo. En el caso de muestras globales < 10 kg no se dividirán en submuestras. La mezcla es necesaria para garantizar que cada submuestra contiene porciones de todo el lote o sublote.

g) Preparación de las muestras idénticas: se tomarán muestras idénticas, a partir de la muestra de laboratorio homogeneizada, a efectos de control oficial, para la realización de los análisis inicial, contradictorio y dirimente, según lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del

consumidor y de la producción agroalimentaria, y demás disposiciones que resulten de aplicación en cada caso.

h) Acondicionamiento y envío de las muestras de laboratorio: cada muestra de laboratorio debe colocarse en un recipiente limpio, de material inerte, protegiéndola convenientemente contra todo factor de contaminación y todo daño que pudiera ocasionar el transporte. Han de tomarse también todas las precauciones necesarias para evitar cualquier modificación de la composición de la muestra de laboratorio, que pudiera ocurrir durante el transporte o el almacenamiento.

i) Cierre y etiquetado de las muestras: cada muestra oficial se sellará en el lugar del muestreo y se identificará según lo establecido en el Real Decreto 1945/1983 citado y demás disposiciones que resulten de aplicación en cada caso. En cada toma de muestras se cumplimentará un acta de muestreo, que permita identificar, sin ambigüedad, el lote muestreado y que indique la fecha y el lugar del muestreo, así como toda información adicional que pueda ser útil al analista.

4. Disposiciones explicativas

a) Distintos tipos de lotes.

1.º Los productos pueden comercializarse a granel, en contenedores, envases individuales (sacos, envases para la venta al detalle), etc. El método de muestreo podrá aplicarse a las distintas formas en que se comercialicen los productos.

2.º Para el muestreo de los lotes comercializados en sacos o en envases individuales y sin perjuicio de las disposiciones específicas del apartado 5 del presente anexo, la fórmula siguiente puede utilizarse como guía:

$$\text{Frecuencia de muestreo} = \frac{\text{Peso del lote} \times \text{Peso de la muestra elemental}}{\text{Peso de la muestra global} \times \text{Peso de un envase individual}}$$

Peso: expresado en kilogramos.

b) Peso de la muestra elemental: el peso de la muestra elemental será aproximadamente 300 gramos, a menos que el peso de la muestra esté definido de otra forma en el apartado 5 del presente anexo y a excepción de las especias, en cuyo caso el peso de la muestra elemental será de unos 100 gramos. En el caso de los lotes que se presentan en envases destinados al comercio minorista, el peso de la muestra elemental dependerá del peso del mencionado envase.

c) Número de muestras elementales para los lotes < 15 toneladas: excepto indicación contraria en el apartado 5 del presente anexo, el número de muestras elementales que deben tomarse, dependerá del peso del lote, con un mínimo de 10 y un máximo de 100. Las cifras del cuadro siguiente pueden utilizarse para determinar el número de muestras elementales que deben tomarse.

d) Cuadro 1: número de muestras elementales que deben tomarse en función del peso del lote.

Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales
≤ 0,1	10
> 0,1-≤ 0,2	15
> 0,2-≤ 0,5	20
> 0,5-≤ 1,0	30
> 1,0-≤ 2,0	40
> 2,0-≤ 5,0	60
> 5,0-≤ 10,0	80
> 10,0-≤ 15,0	100

5. Disposiciones específicas

A) Resumen general del método de muestreo para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados, las especias y los cereales.

§ 29 Toma de muestras y análisis control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes

Cuadro 2: subdivisión de los lotes en sublotes, en función del producto y del peso del lote.

Producto	Peso del lote en toneladas	Peso o número de los sublotes	Número de muestras elementales	Muestra global - Peso/kg
Higos secos y otros frutos desecados.	≥ 15	15-30 toneladas	100	30
	< 15	-	10-100 (*)	≤ 30
Cacahuetes, pistachos, nueces del Brasil y otros frutos de cáscara.	≥ 500	100 toneladas	100	30
	> 125 y < 500	5 sublotes	100	30
	≥ 15 y ≤ 125	25 toneladas	100	30
	< 15	-	10-100 (*)	≤ 30
Cereales.	≥ 1500	500 toneladas	100	30
	> 300 y < 1500	3 sublotes	100	30
	≥ 50 y ≤ 300	100 toneladas	100	30
	< 50	-	10-100 (*)	1-10
Especias.	≥ 15	25 toneladas	100	10
	< 15	-	10-100*	1-10

(*) Según el peso del lote y lo regulado en los apartados 4.c) ó 5.C) del presente anexo.

B) Cereales (lotes ≥ 50 toneladas), cacahuetes, pistachos, nueces del Brasil, higos secos y especias.

1.º Método de toma de muestras.

a) A condición de que los sublotes puedan separarse físicamente, cada lote debe subdividirse en sublotes, según el cuadro 2, que figura en el apartado 5.A) del presente anexo. Dado que el peso de los lotes no es siempre múltiplo exacto del peso de los sublotes, el peso de los sublotes puede superar el peso indicado hasta un total del 20 por 100.

b) Cada sublote debe ser objeto de un muestreo separado.

c) Número de muestras elementales: 100. En el caso de los lotes < 15 toneladas, el número de muestras elementales que deben tomarse depende del peso del lote, con un mínimo de 10 y un máximo de 100, según se recoge en el apartado 4 c) del presente anexo.

d) La muestra global, de un peso de 30 kg, deberá mezclarse y dividirse en tres submuestras iguales de 10 kg antes de la trituration (esta división en tres submuestras no es necesaria en caso de cacahuetes, de frutos de cáscara, de frutos desecados y de maíz destinados a someterse a un tratamiento de selección o a otros tratamientos físicos, y de disponibilidad del equipo que pueda homogeneizar una muestra de 30 kg). Si la muestra global pesa menos de 10 kg no deberá dividirse en tres submuestras. Las muestras globales de especias no pesan más de 10 kg, por lo que no es necesario dividir las submuestras.

e) Muestras de laboratorio: tres submuestras o la muestra global, dependiendo del tamaño del lote. Cada submuestra o la muestra global debe triturarse finamente por separado y mezclarse cuidadosamente, con el fin de garantizar una homogeneización completa, de acuerdo con lo regulado en el anexo II.

f) Cuando no sea posible aplicar el método de toma de muestras anteriormente mencionado, sin causar daños económicos considerables (por ejemplo, debido a las formas de envase o a los medios de transporte), podrá aplicarse un método conveniente de toma de muestras, a condición de que el muestreo sea lo más representativo posible y de que el método aplicado esté descrito y sólidamente documentado.

2.º Aceptación de un lote o sublote:

a) Para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados y el maíz sometidos a un tratamiento de selección o a otros tratamientos físicos, y las especias:

1.ª Aceptación, si la muestra global o la media de las submuestras se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.ª Rechazo, si la muestra global o la media de las submuestras supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

b) Para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados y los cereales destinados al consumo humano directo, y los cereales, con la excepción del maíz, que vayan a ser sometidos a un tratamiento de selección o a otros tratamientos físicos:

§ 29 Toma de muestras y análisis control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes

1.^a Aceptación, si ninguna de las submuestras supera el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.^a Rechazo, si una o más submuestras superan, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

3.^a En caso de muestra global de un peso inferior a 10 kg:

Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

b) Para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados y los cereales destinados al consumo humano directo.

1.^a Aceptación, si ninguna de las submuestras supera el límite máximo.

2.^a Rechazo, si una o más submuestras superan el límite máximo.

3.^a En caso de muestra global < 10 kg: aceptación, si la muestra se ajusta al límite máximo; rechazo, si la muestra supera el límite máximo.

C) Cereales (lotes < 50 toneladas), frutos de cáscara distintos de los cacahuetes, pistachos y nueces del Brasil y frutos desecados distintos de los higos secos.

1.º Método de toma de muestras.

Para estos productos puede aplicarse el método de toma de muestras contemplado en el apartado 5.B).1.º del presente anexo. No obstante, habida cuenta de la menor contaminación de estos productos o de las nuevas formas de envase en las que se comercializan, puede aplicarse otro método de toma de muestras más sencillo, a condición de que el muestreo sea lo más representativo posible.

Para lotes de cereales < 50 toneladas, puede utilizarse un método de toma de muestras en función del peso del lote y que proporcione de 10 a 100 muestras elementales de 100 gramos, reunidas en una muestra global de 1 a 10 kg. Las cifras del cuadro siguiente pueden utilizarse para determinar el número de muestras elementales necesarias.

Cuadro número 3: número de muestras elementales que deben tomarse en función del peso del lote de cereales.

Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales
≤ 1	10
> 1-≤ 3	20
> 3-≤ 10	40
> 10-≤ 20	60
> 20-≤ 50	100

2.º Aceptación de un lote o sublote.

Se cumplirá lo regulado en el apartado 5.B). 2.º del presente anexo.

D) Leche.

1.º Método de toma de muestras.

La toma de muestras debe efectuarse de acuerdo con la Decisión 91/180/CEE de la Comisión, de 14 de febrero, por la que se adoptan determinados métodos de análisis y de prueba de la leche cruda y de la leche tratada térmicamente.

a) Número de muestras elementales: 5 como mínimo.

b) Peso de la muestra global: mínimo 0,5 kg o litros.

2.º Aceptación de un lote o sublote.

a) Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

§ 29 Toma de muestras y análisis control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes

b) Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

E) Productos derivados y productos alimenticios compuestos de varios ingredientes.

1.º Productos lácteos.

a) Método de toma de muestras.

La toma de muestras debe efectuarse de acuerdo con el Real Decreto 669/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueban los métodos oficiales de toma de muestras de leches en polvo y parcialmente deshidratadas.

Número de muestras elementales: 5 como mínimo.

Para los otros productos lácteos, se aplicará un método equivalente de toma de muestras.

b) Aceptación de un lote o sublote:

1.ª Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.ª Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.º Otros productos derivados que presenten partículas muy finas, como harina, pasta de higos, pasta de cacahuetes (distribución homogénea de la contaminación por aflatoxinas).

a) Método de toma de muestras.

1.ª Número de muestras elementales: 100. En caso de lotes menores de 50 toneladas, el número de muestras elementales estará entre 10 y 100, según el peso del lote y lo indicado en el cuadro 3 del apartado 5.C).1.º del presente anexo.

2.ª El peso de la muestra elemental será de unos 100 gramos. En el caso de los lotes que se presentan en envases para la venta al detalle, el peso de la muestra elemental dependerá de la capacidad del mencionado envase.

3.ª El peso de la muestra global será de 1 a 10 kilogramos, groseramente mezclada.

b) Número de muestras necesarias.

1.ª El número de muestras globales que deben tomarse depende del peso del lote. La división de los grandes lotes en sublotes debe hacerse como se indica para los cereales en el apartado 5.A) del presente anexo.

2.ª Cada sublote debe ser objeto de un muestreo separado.

c) Aceptación de un lote o sublote:

1.ª Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.ª Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

F) Otros productos que presenten partículas relativamente gruesas (distribución heterogénea de la contaminación por aflatoxinas).

Método de toma de muestras y aceptación, de acuerdo con lo regulado en los apartados 5.B) y 5.C) del presente anexo, para productos agrícolas no transformados.

G) Alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad.

1.º Método de toma de muestras.-Se aplicará el método de toma de muestras para la leche y los productos derivados, así como para los productos alimenticios compuestos de varios ingredientes y otros productos que presenten partículas relativamente gruesas, establecido en los puntos 5.D), 5.E) y 5.F).

2.º Aceptación de un lote:

a) Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

b) Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

6. Toma de muestras en la fase de comercio minorista

La toma de muestras en la fase de comercio minorista debería efectuarse, en la medida de lo posible, de acuerdo con las disposiciones sobre toma de muestras anteriormente mencionadas. En caso de que no sea posible, podrán utilizarse otros procedimientos efectivos de toma de muestras en la fase de comercio minorista, siempre que garanticen una representatividad suficiente del lote objeto del muestreo.

ANEXO II

Preparación de las muestras y criterios generales que deben cumplir los métodos de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación

1. Introducción

a) Precauciones: conviene evitar, en la medida de lo posible, la luz del día durante la operación, puesto que las aflatoxinas se descomponen progresivamente bajo la influencia de la luz ultravioleta. Como las aflatoxinas se distribuyen de manera extremadamente heterogénea, las muestras deben prepararse (y sobre todo homogeneizarse) con el mayor cuidado. Para la preparación del producto, debe utilizarse la totalidad de lo recibido en el laboratorio.

b) Cálculo de la proporción cáscara/almendra en los frutos de cáscara enteros: los límites fijados para las aflatoxinas en el Reglamento (CE) número 1525/98 se aplicarán a la parte comestible.

El contenido de aflatoxinas en la parte comestible puede determinarse de las dos formas siguientes:

1.º Se pelan los frutos de cáscara enteros tomados como muestras y se determina el contenido de aflatoxinas en la parte comestible.

2.º Se homogeneizan los frutos de cáscara enteros con su cáscara aplicando el método de preparación de las muestras. El método de muestreo y de análisis requiere calcular el peso de la almendra del fruto en la muestra global. Este peso se calcula, después de haber determinado un factor apropiado para la proporción de la cáscara en relación con la almendra en los frutos enteros. Esta proporción sirve para determinar la cantidad de almendra en el total de la muestra, utilizada en el procedimiento de preparación y análisis de muestras. A tal efecto, se toman al azar aproximadamente cien frutos de cáscara enteros del lote o bien se dejan aparte de cada muestra global. Para cada muestra de laboratorio, la proporción puede obtenerse pesando los frutos de cáscara enteros, retirando la cáscara y volviendo a pesar separadamente las porciones de cáscara y almendra.

Sin embargo, a partir de un cierto número de muestras, el laboratorio puede establecer una proporción de cáscara en relación con la almendra, que puede asumirse para futuros análisis. No obstante, si se encuentra que una muestra de laboratorio determinada incumple algún límite, la proporción para dicha muestra se deberá determinar usando los aproximadamente cien frutos de cáscara que se habían apartado.

2. Tratamiento de la muestra recibida en el laboratorio

Cada muestra de laboratorio se triturará finamente y se mezclará cuidadosamente según un método que garantice una homogeneización completa.

§ 29 Toma de muestras y análisis control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes

En el caso de que el contenido máximo sea aplicable a la materia seca, el contenido de materia seca se determinará sobre una parte de la muestra homogeneizada, utilizando un procedimiento que garantice una determinación precisa del contenido de materia seca.

3. Subdivisión de las muestras para medidas ejecutorias y acciones de defensa

Las muestras de análisis destinadas a la realización de los análisis inicial, contradictorio y dirimente se tomarán de las muestras de laboratorio homogeneizadas y se ajustarán al Real Decreto 1945/1983 citado y demás disposiciones que resulten de aplicación en cada caso.

4. Método de análisis que debe utilizar el laboratorio y medidas de control del laboratorio

a) Definiciones: a continuación se recogen algunas de las definiciones más comúnmente utilizadas y que se aplicarán a los laboratorios:

Los parámetros de precisión más comúnmente citados son la repetibilidad y la reproducibilidad.

r = repetibilidad: valor por debajo del cual puede esperarse que se sitúe la diferencia absoluta entre los resultados de dos pruebas particulares, obtenidos en condiciones de repetibilidad (es decir, con la misma muestra, mismo operario, mismo equipo, mismo laboratorio y en un intervalo breve), dentro de los límites de probabilidad específica (en principio, 95 por 100) ; $r = 2,8 \times s_r$.

s_r = desviación típica, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de repetibilidad.

RSD_r = desviación típica relativa, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de repetibilidad [$(S_r/X) \times 100$], donde X representa la media de los resultados de todos los laboratorios y muestras.

R = reproducibilidad: valor por debajo del cual puede esperarse que se sitúe la diferencia absoluta entre los resultados de pruebas individuales, obtenidos en condiciones de reproducibilidad (es decir, obtenidos con un producto idéntico por operarios en distintos laboratorios utilizando el método de prueba normalizado), dentro de un determinado límite de probabilidad (en principio, 95 por 100); $R = 2,8 \times s_R$.

S_R = desviación típica, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de reproducibilidad.

RSD_R = desviación típica relativa, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de reproducibilidad [$(S_R/X) \times 100$].

b) Exigencias generales: los métodos de análisis utilizados para el control de los productos alimenticios deben cumplir, en la medida de lo posible, lo regulado en los apartados 1 y 2 del anexo del Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de productos alimenticios.

c) Exigencias específicas: mientras no se prescriba a escala comunitaria ningún método específico para la determinación del contenido de aflatoxinas en los productos alimenticios, los laboratorios son libres de aplicar el método que prefieran, a condición de que se ajuste a los siguientes criterios:

Criterio	Banda de concentración	Valor recomendado	Valor máximo admitido
Valores en blanco.	Todas las concentraciones	Despreciable	
Recuperación de aflatoxina M1	0,01-0,05 µg/kg > 0,05 µg/kg	60 a 120 % 70 a 110 %	
Recuperación de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ .	< 1,0 µg/kg 1,10 µg/kg > 10 µg/kg	50 a 120 % 70 a 110 % 80 a 110 %	

§ 29 Toma de muestras y análisis control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes

Criterio	Banda de concentración	Valor recomendado	Valor máximo admitido
Precisión RSD_R .	Todas las concentraciones	Derivado de la ecuación de Horwitz	2 veces el valor derivado de la ecuación de Horwitz

La precisión RSD_r puede calcularse aplicando el coeficiente de 0,66 a la precisión RSD_R correspondiente a la concentración que presente interés.

Aclaraciones al cuadro:

- 1.º Valores que deben aplicarse a la vez a B_1 y a la suma $B_1+B_2+G_1+G_2$.
- 2.º Si deben registrarse las sumas de las aflatoxinas individuales $B_1+B_2+G_1+G_2$, la tasa de recuperación de cada una de ellas por medio del método de análisis debe ser conocida o bien equivalente.
- 3.º No se indican límites de detección de los métodos utilizados, puesto que se dan los valores relativos a la precisión para las concentraciones que presentan interés.
- 4.º Los valores relativos a la precisión se calculan a partir de la ecuación de Horwitz, es decir:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

donde:

RSD_R representa la desviación típica relativa calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de reproducibilidad $[(S_R/X) \times 100]$.

C es la tasa de concentración (es decir, 1= 100 g/100 g, 0,001= 1.000 mg/kg).

Se trata de una ecuación general relativa a la precisión considerada independiente del analito o de la matriz y solamente dependiente de la concentración para la mayoría de los métodos corrientes de análisis.

d) Cálculo del factor de recuperación y expresión de los resultados.

El resultado analítico se expresará en forma corregida o sin corregir en función de la recuperación. Deberá indicarse la forma de expresión y el factor de recuperación.

El resultado analítico corregido en función de la recuperación se utilizará para la conformidad del lote según los apartados 5 B) 2.º, 5 C) 2.º, 5 D) 2.º, 5 E) 1.º b) y 5 E) 2.º c) del anexo I.

El resultado analítico se expresará como $X \pm U$, siendo X el resultado analítico y U la incertidumbre expandida de la medida, utilizando un factor de cobertura de 2, lo que da un nivel de confianza del 95% aproximadamente.

e) Garantía de calidad aplicable a los laboratorios: los laboratorios deben ajustarse a las disposiciones del Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de los productos alimenticios.

§ 30

Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
«BOE» núm. 99, de 25 de abril de 2015
Última modificación: 18 de mayo de 2022
Referencia: BOE-A-2015-4520

El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1307/2001 y (CE) n.º 1234/2007, establece la obligatoriedad, para los primeros compradores, de declarar mensualmente ante la autoridad competente, la cantidad de leche cruda que les haya sido entregada el mes anterior.

La Comisión Europea debe tener en cuenta las señales del mercado para la adopción de decisiones y para ello, necesita disponer de información sobre los volúmenes de leche entregados, por lo que es necesario adoptar una disposición para garantizar que los primeros compradores comunican periódicamente dicha información a los Estados miembros y que éstos informan al respecto a la Comisión.

El sistema de declaraciones mensuales, ligado a la obligatoriedad de los contratos entre los primeros compradores y los productores en el sector lácteo de conformidad con el Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, por el que se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores de leche y de las organizaciones interprofesionales en el sector lácteo y se establecen sus condiciones de contratación, permite dotar de una mayor transparencia al sector, disponer de información acerca de la evolución del mercado, realizar análisis del sector en corto espacio de tiempo así como servir de apoyo para la gestión y control de las ayudas directas a los agricultores en el marco de la política agrícola común; para garantizar que toda la leche producida por los ganaderos es declarada, se establecen las declaraciones anuales para los ganaderos que comercializan leche o productos lácteos directamente al consumidor (venta directa).

La obligatoriedad de estas declaraciones ya está establecida en la actual normativa nacional para el sector vacuno. En lo que respecta a los primeros compradores de leche y productos lácteos de vaca, tal obligación está regulada en el Real Decreto 754/2005, de 24 de junio, por el que se regula el régimen de la tasa láctea. En lo que se refiere a primeros compradores de leche y productos lácteos de oveja y cabra, ésta obligación se establece en el Real Decreto 115/2013, de 15 de febrero, sobre declaraciones a efectuar por los compradores y productores de leche y productos lácteos de oveja y cabra.

La desaparición de las cuotas lácteas permite que este sistema de declaraciones se pueda regular de una manera homogénea para todo el sector lácteo. Esta regulación

conjunta contribuye a la simplificación y unificación de todas las declaraciones en este ámbito.

Mediante este real decreto se crea un sistema unificado de información en el sector lácteo, que incluirá un registro de los primeros compradores, la información de todos los contratos entre los primeros compradores y productores en el sector lácteo de conformidad con el Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, así como la información de las declaraciones obligatorias de entregas, reguladas en este real decreto.

Con objeto de disponer de información de la totalidad de la leche cruda comercializada en España, se obliga también a los productores en régimen de venta directa, por destinar directamente al consumidor toda o parte de su producción o por elaborar y vender los productos lácteos en la propia explotación, a suministrar la información anual referente a las cantidades producidas en su explotación.

Es necesario coordinar la actividad de la Administración General del Estado y los órganos competentes de las comunidades autónomas mediante una disposición que establezca los datos mínimos que deben contener las declaraciones mensuales para poder disponer de una información homogénea en el territorio del Estado.

El sistema unificado de información en el sector lácteo, quedará adscrito al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que será el responsable de su funcionamiento coordinado. Éste, en colaboración con las comunidades autónomas, establecerá los protocolos técnicos necesarios para el correcto funcionamiento del sistema.

El primer comprador, o el productor en caso de venta directa, son responsables del mantenimiento debidamente actualizado de los datos en él contenidos, y de su veracidad y exactitud.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente utilizará la información contenida en el sistema para el envío a la Comisión Europea de toda la información que exija la normativa comunitaria en materia de monitorización de los mercados de la leche.

Las autoridades competentes podrán establecer sus sistemas informáticos de tal modo que los compradores puedan realizar sus declaraciones conforme a lo establecido en este real decreto.

El sistema unificado de información en el sector lácteo será accesible a todos los órganos competentes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y de las comunidades autónomas, así como a productores y primeros compradores, para la información que les compete y sin perjuicio de la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

El régimen sancionador en materia de declaraciones obligatorias en el sector lácteo, junto con una modificación del existente en materia de contratación obligatoria, se encuentra previsto en la disposición adicional séptima del actualmente en avanzada tramitación, Proyecto de Ley de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

En la elaboración de este real decreto han sido consultas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, con la aprobación previa del Ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 24 de abril de 2015,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

El presente real decreto tiene por objeto:

a) Regular el sistema de declaraciones obligatorias a efectuar:

i. Por los primeros compradores de leche cruda de vaca, oveja o cabra en desarrollo de lo dispuesto en el artículo 151 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1307/2001 y (CE) n.º 1234/2007.

§ 30 Declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche

ii. Por los productores de leche cruda y productos lácteos de vaca, oveja y cabra en España que destinen directamente al consumidor toda o parte de su producción o elaboren productos lácteos en la explotación.

b) Desarrollar el Sistema unificado de información del sector lácteo.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos del presente real decreto se entenderá como:

a) Leche cruda: La leche de vaca, oveja o cabra que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

b) Productor: será productor, de acuerdo con la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, la persona física o jurídica o grupo de personas físicas o jurídicas, independientemente del régimen jurídico, que ejerza su actividad en la producción ganadera y que sea titular de una explotación ganadera dedicada a la producción láctea destinada a la venta.

c) Equivalencias peso/volumen de la leche: A efectos de determinación en unidades de volumen de los distintos tipos de leche, se empleará la equivalencia peso/volumen siguiente:

1.º Para la leche de vaca: 1,030 kilogramos = 1 litro.

2.º Para la leche de oveja: 1,036 kilogramos = 1 litro.

3.º Para la leche de cabra: 1,032 kilogramos = 1 litro.

d) Primer comprador: Toda persona física o jurídica o grupo de éstas que compra leche cruda a productores de vaca, oveja y cabra para:

1.º Someterla a recogida, envasado, almacenamiento, refrigeración o transformación, aunque lo haga por cuenta de un tercero, o

2.º venderla a una o varias empresas que traten o transformen leche u otros productos lácteos.

Tendrán la consideración de primer comprador, a efectos de las declaraciones mensuales obligatorias, las cooperativas ganaderas y las sociedades agrarias de transformación que comercialicen la leche de sus socios por mandato, debiendo estar registradas de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.

Artículo 3. Sistema unificado de información del sector lácteo.

1. Se crea el Sistema unificado de información del sector lácteo (INFOLAC) que contiene:

a) El registro de todos los primeros compradores que operan en el sector lácteo en España.

b) La información de todos los contratos entre los primeros compradores y productores en el sector lácteo de conformidad con el Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, por el que se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores de leche y de las organizaciones interprofesionales en el sector lácteo y se establecen sus condiciones de contratación, y

c) La información de las declaraciones obligatorias de leche de conformidad con el presente real decreto.

d) La información de las declaraciones obligatorias de leche líquida envasada de vaca a que se refiere el Real Decreto 153/2016, de 15 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca.

2. El sistema unificado de información en el sector lácteo quedará adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que, a través de la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A. (AICA), será el responsable de su funcionamiento coordinado, y se gestionará de forma descentralizada por las comunidades autónomas en la forma prevista en el presente real decreto, salvo lo dispuesto en la letra d) del apartado anterior que será gestionado de forma centralizada por la AICA.

3. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en colaboración con las comunidades autónomas, actualizará los protocolos técnicos necesarios para el correcto funcionamiento de las aplicaciones informáticas.

4. Los datos contenidos en INFOLAC podrán ser utilizados para recabar la información necesaria para la elaboración, seguimiento y control de extensiones de norma en el sector lácteo realizadas según lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias y en su normativa de desarrollo.

5. Así mismo, los datos contenidos en INFOLAC podrán utilizarse para elaborar estadísticas que aporten transparencia al sector.

6. La información de INFOLAC será accesible para todos los órganos y organismos competentes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como para los órganos y organismos competentes de las comunidades autónomas, así como para los declarantes, en este caso para la información suministrada por ellos, y sin perjuicio de la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

En todo caso, el tratamiento de la información tendrá estrictamente en cuenta los criterios legales pertinentes sobre intercambio de información conforme al artículo 101 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, debiendo en todo caso respetar lo establecido en la normativa europea y nacional en materia de competencia.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación garantiza la confidencialidad de los datos suministrados por los declarantes, quedando expresamente prohibida su cesión a terceros. Sólo podrán ser objeto de publicación los datos agregados resultantes del análisis y tratamiento de los mismos. En el supuesto de conocimiento del mínimo indicio de la existencia de posibles infracciones a la normativa de competencia, se pondrá en conocimiento de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia.

Artículo 4. *Registro de primeros compradores.*

1. Todos los primeros compradores de leche de vaca, oveja y cabra deberán estar inscritos en el registro de compradores establecido al efecto y que formará parte del sistema de información establecido en el artículo 3.

La inscripción se realizará por la autoridad competente de la comunidad autónoma en la que esté ubicada la sede de la efectiva dirección del comprador.

2. La inscripción se realizará mediante la remisión a la autoridad competente de la comunidad autónoma de la solicitud de inscripción en el registro antes del inicio de la actividad, que contendrá como mínimo los datos incluidos el anexo I.

3. A la solicitud de inscripción se acompañará la siguiente documentación:

1.º Documento acreditativo del número de identificación fiscal del comprador expedido para su constancia por la Administración tributaria o, en caso de personas físicas, el documento de identidad y autorización para su verificación en el servicio de verificación y consulta de datos del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

2.º Documento acreditativo del número de identificación fiscal del representante legal o voluntario expedido para su constancia por la Administración tributaria o, en caso de personas físicas, el documento de identidad y autorización para su verificación en el servicio de verificación y Consulta de datos del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

3.º Certificado de alta en el Censo Empresarios, Profesionales y Retenedores en los epígrafes relativos a explotaciones ganaderas de bovino, ovino o caprino, industrias lácteas o comercialización de leche o productos lácteos que correspondan, de acuerdo con la codificación de actividad contenida en las tarifas del Impuesto de Actividades Económicas.

4.º En el caso de las sociedades incluidas en el ámbito del texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de julio: Fotocopia compulsada, o con el carácter de auténtica, de la escritura de constitución y sus modificaciones, y certificado actualizado del registro mercantil de todos los asientos efectuados a la entidad.

5.º En el caso de cooperativas, certificado emitido por el registro oficial de cooperativas que recoja todos los movimientos registrados y la composición actualizada del consejo rector, o en su caso, certificado emitido por el presidente del consejo rector que recoja la

composición actualizada del mismo, así como original, o copia con el carácter de auténtica, de sus estatutos.

6.º En el caso de las cooperativas a las que sea de aplicación la excepción contemplada en el artículo 12 del Real Decreto 1363/2012, los estatutos o los acuerdos de la cooperativa en donde se contengan los elementos obligatorios que debe tener el contrato.

7.º En el caso de otras personas jurídicas, distintas de las anteriores, certificado emitido por el órgano rector, o persona rectora de las mismas, que recoja la composición actualizada de miembros, socios o componentes de la entidad, y la composición actualizada del órgano rector si no es unipersonal, así como así como original, o copia con el carácter de auténtica, de sus estatutos o del documento fundacional de la entidad.

8.º Certificado de estar al corriente de todas las obligaciones tributarias y con la seguridad social.

4. La autoridad competente de la comunidad autónoma inscribirá en el correspondiente registro las solicitudes en las que figuren todos los datos cumplimentados con la documentación relacionada en el apartado anterior.

5. La autoridad competente remitirá al comprador, una vez inscrito, las claves de acceso al sistema de información establecido en virtud del artículo 3 para la cumplimentación de las declaraciones mensuales obligatorias de entregas de leche y el registro de contratos.

6. Todos aquellos primeros compradores de leche de vaca, oveja y cabra que ya estuviesen inscritos como tales operadores por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a 31 de marzo de 2015 quedarán automáticamente incorporados al nuevo registro de compradores.

Los primeros compradores que inicien su actividad con posterioridad al 31 de marzo de 2015 deberán darse de alta en este registro de compradores; para ello solicitarán la inscripción de acuerdo con lo previsto en los apartados 2 y 3.

7. Cualquier modificación en los datos suministrados para la inscripción en el registro deberán ser comunicados a la autoridad competente en el plazo máximo de los de quince días siguientes tras su modificación.

8. El primer comprador ya inscrito que cese en la actividad deberá instar la baja en el registro. Así mismo ésta podrá practicarse de oficio, previa notificación al interesado, por inactividad a lo largo de un año natural.

Artículo 5. *Declaración de contratos.*

1. Todos los contratos formalizados entre primeros compradores y productores deberán ser registrados en el sistema informático previsto en el artículo 3, en las condiciones previstas y respetando el plazo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, y siempre antes de comenzar la entrega de la leche objeto del contrato.

2. El sistema informático asignará automáticamente, una vez grabado el contrato o el acuerdo cooperativo o asociativo, un código identificativo de los mismos.

Artículo 6. *Declaraciones obligatorias de entregas y ventas directas de leche.*

1. Todos los primeros compradores de leche cruda de vaca, oveja y cabra deberán presentar, en los primeros veinte días del mes, la declaración, mediante los procedimientos informáticos establecidos al efecto, dónde se contabilicen todas las cantidades de leche cruda suministrada por los productores en el mes inmediatamente anterior, incluso en el supuesto de no haber realizado entregas en cuyo caso, la cantidad reflejada será «0».

2. Dicha declaración contendrá, al menos, la información establecida en los anexos II, III y IV.

3. A efectos de la cumplimentación de los citados anexos se utilizarán las equivalencias peso/volumen de la leche establecidas en el artículo 2 de este real decreto

4. Todas las entregas de leche deberán estar vinculadas a un contrato, registrado de conformidad a lo establecido en el artículo 5 del presente real decreto, debiendo hacer constar en la declaración el código identificativo del contrato al que se hace referencia en el artículo 5.5.

5. Los productores que destinen directamente al consumidor toda o parte de su producción o elaboren productos lácteos de vaca, oveja o cabra en la explotación (venta

§ 30 Declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche

directa), quedan obligados a incorporar en los primeros veinte días del mes de enero del año siguiente, una declaración anual por cada una de las especies, en su caso, mediante los procedimientos informáticos establecidos al efecto o por alguno de los medios previstos en el artículo 38.4 de la ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o mediante los procedimientos que a que a tal fin sean establecidos por el órgano competente, dónde se contabilizarán las cantidades de leche producidas en la explotación en el año natural inmediatamente anterior que se hayan destinado a la venta directa. Dicha declaración contendrá, al menos, la información establecida en el anexo V.

6. Los órganos competentes de las comunidades autónomas pondrán a disposición del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de la aplicación informática establecida, la información contenida en las declaraciones a que se refieren los apartados anteriores con el contenido y formato que se disponga al efecto.

7. Los primeros compradores y productores deberán conservar todos los documentos justificativos de las entregas correspondientes a un año natural durante, al menos, dos años contados a partir del final del año al que correspondan. Esta documentación estará a disposición de la autoridad competente, y deberá remitirse a la misma cuando ésta lo solicite a fin de comprobar la veracidad de la información contenida en el sistema.

8. La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios comunicará a la Comisión Europea los siguientes datos, antes del día 25 del mes siguiente al que estén referidas:

- a) Entregas mensuales de leche cruda de vaca.
- b) Contenido medio en materia grasa y proteína de dichas entregas.
- c) Entregas mensuales de leche cruda ecológica de vaca.
- d) Precio medio de leche cruda de vaca.
- e) Precio medio de leche cruda ecológica de vaca.

Artículo 6 bis. *Declaraciones obligatorias complementarias a efectuar por los primeros compradores de leche de vaca, oveja y cabra.*

1. Sin perjuicio de las declaraciones obligatorias exigidas en virtud del artículo 6 de este real decreto, los primeros compradores deberán presentar en los primeros veinte días del mes, la declaración, mediante los procedimientos informáticos establecidos al efecto, dónde se contabilicen todas las cantidades de leche no transformada vendidas con indicación del importe correspondiente a las mismas en el mes inmediatamente anterior, incluso en el supuesto de no haber realizado ventas en cuyo caso, la cantidad reflejada será "0".

2. A tal fin, la declaración comprenderá las cantidades totales mensuales vendidas a cada comprador y el importe total abonado recibido de cada comprador en tales ventas, sin incluir en el mismo el IVA ni otros impuestos, según el modelo establecido en el anexo VI.

3. Esta obligación no será aplicable a las ventas realizadas por un primer comprador a empresas del mismo grupo empresarial.

Artículo 7. *Plan de control.*

1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente coordinará con las comunidades autónomas, a través del órgano de coordinación correspondiente, la elaboración de un plan de control, del que podrán ser objeto todos los primeros compradores de leche cruda de vaca, oveja o cabra y los productores.

Los órganos competentes de las comunidades autónomas realizarán los controles oficiales a los productores y primeros compradores, cuyas explotaciones, o sede de la efectiva dirección, respectivamente, se encuentren ubicadas en su territorio.

2. Los órganos competentes de las comunidades autónomas remitirán la información sobre el resultado de los controles oficiales realizados al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente por el sistema establecido al efecto.

Artículo 8. *Régimen sancionador.*

1. Las infracciones contra lo dispuesto en el presente real decreto se sancionarán de conformidad con la norma que con rango de Ley regule el régimen sancionador en materia

de declaraciones obligatorias y de contratos en el sector de la leche y los productos lácteos, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir.

2. La autoridad competente será la prevista en el artículo 26, apartados 1 y 2, de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria; y en materia de declaraciones obligatorias, será el órgano competente al efecto de la comunidad autónoma en que se presentó la solicitud a que se refiere el artículo 4.

Disposición adicional única. *Contención del gasto.*

Las medidas incluidas en este real decreto serán atendidas con las dotaciones presupuestarias existentes, y no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos de personal.

Disposición transitoria primera. *Tasa láctea.*

No obstante lo previsto en la Disposición derogatoria única, el Real Decreto 754/2005, de 24 de junio, por el que se regula el régimen de la tasa láctea, será de aplicación en lo que no se oponga al presente real decreto hasta la finalización de las actuaciones de gestión, control, liquidación, pago y recaudación, relativas al período de tasa láctea 2014-2015.

Disposición transitoria segunda. *Declaraciones obligatorias de leche.*

1. No obstante lo previsto en la Disposición derogatoria única, en tanto en cuanto no se encuentre operativo el Sistema unificado de información del sector lácteo establecido en el artículo 3, será de aplicación el sistema de comunicación de las declaraciones de entregas establecido para vacuno, ovino y caprino en las correspondientes normas.

Se comunicará a los interesados sobre la operatividad de la citada base de datos, mediante la publicación de un anuncio en la página web del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el apartado sector ganadero.

2. Los primeros compradores de leche de oveja y cabra que hubiesen realizado declaraciones durante todo o parte de los años 2013 y 2014 deberán aportar a la autoridad competente la documentación establecida al efecto en el artículo 4 del presente real decreto, en el plazo de seis meses a partir de la entrada en vigor del mismo.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas las siguientes normas:

a) El Real Decreto 115/2013, de 15 de febrero, sobre declaraciones a efectuar por los compradores y productores de leche y productos lácteos de oveja y cabra.

b) Real Decreto 754/2005, de 24 de junio, por el que se regula el régimen de la tasa láctea.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.13.^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.

Disposición final segunda. *Facultad de modificación.*

Se autoriza a la persona titular del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para modificar los anexos y fechas contenidos en este real decreto en orden a su adecuación a la normativa de la Unión Europea.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor y aplicación.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», y será de aplicación desde el 1 de abril de 2015.

ANEXO I

Solicitud inscripción registro compradores

- COMPRADOR LECHE DE VACA
 COMPRADOR LECHE DE OVEJA
 COMPRADOR LECHE DE CABRA

D.		
NIF:	Con domicilio en:	
Actuando en nombre	propio/en representación de:	
Con NIF:	y domicilio social en:	
Localidad:	Municipio:	
Provincia:	Código Postal:	
Teléfono: Fax: correo electrónico:		
Y con instalaciones en:		
Localidad y provincia	calle y número	Código Postal

SOLICITA: La inscripción en el registro de compradores de leche de vaca, oveja y cabra a que se refiere el presente real decreto por el que se regulan las declaraciones obligatorias a efectuar por los primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra.

SE COMPROMETE:

A mantener a disposición de la autoridad competente la documentación comercial e información complementaria justificativa, durante al menos dos años, a contar desde el final del año al que correspondan.

A presentar en las fechas reglamentarias las declaraciones que se determinen.

A someterse a los controles y a facilitar todos los documentos, justificantes y/o datos relacionados con las entregas de leche.

DOCUMENTACIÓN QUE APORTA:

– Fotocopia compulsada o con el carácter de auténtica del NIF del comprador, o autorización para su verificación en el Servicio de Verificación y Consulta de Datos del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

– Fotocopia compulsada o con el carácter de auténtica del NIF del representante legal o voluntario o autorización para su verificación en el Servicio de Verificación y Consulta de Datos del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

– Fotocopia compulsada o con el carácter de auténtica del documento que acredite la representación legal o voluntaria, en su caso.

– Certificado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en los epígrafes relativos a explotaciones ganaderas de bovino, ovino o caprino, industrias lácteas o de comercialización de leche o productos lácteos.

– En el caso de las sociedades incluidas en el ámbito del texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de julio: fotocopia compulsada, o con el carácter de auténtica, de la escritura de constitución y sus modificaciones, y certificado actualizado del registro mercantil de todos los asientos efectuados a la entidad.

– En el caso de cooperativas, certificado emitido por el registro oficial de cooperativas que recoja todos los movimientos registrados y la composición actualizada del consejo rector, o en su caso, certificado emitido por el presidente del consejo rector que recoja la composición actualizada del mismo, así como original, o copia con el carácter de auténtica, de sus estatutos.

§ 30 Declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche

– En el caso de las cooperativas a las que sea de aplicación la excepción contemplada en el artículo 12 del Real Decreto 1363/2012, los estatutos o los acuerdos de la cooperativa en donde se contengan los elementos obligatorios que debe tener el contrato.

– En el caso de otras personas jurídicas, distintas de las anteriores, certificado emitido por el órgano rector, o persona rectora de las mismas, que recoja la composición actualizada de miembros, socios o componentes de la entidad, y la composición actualizada del órgano rector si no es unipersonal, así como así como original, o copia con el carácter de auténtica, de sus estatutos o del documento fundacional de la entidad.

– Certificado de estar al corriente de todas las obligaciones tributarias y con la seguridad social.

En a de de 201. . .

Firma y sello de la entidad Autoridad competente de la Comunidad Autónoma

ANEXO II

Declaración mensual de primeros compradores de leche de vaca

AÑO:

MES:

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRODUCTOR QUE REALIZA LAS ENTREGAS

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CÓDIGO REGA ¹	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

Media materia grasa ² (% con dos decimales)		Media proteína ³ (% con dos decimales)	
---	--	--	--

Importe total abonado ⁴ (€ con dos decimales)	Importe total abonado por leche cruda ecológica (€ con dos decimales)	Importe total abonado por leche cruda bajo Denominación Origen Protegida (€ con dos decimales)	Importe total abonado por leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (€ con dos decimales)

Identificador contrato 1 ⁵	Nº	Volumen total entregado de leche cruda (litros)	Volumen entregado de leche cruda ecológica (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Denominación Origen Protegida (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (litros)

Identificador contrato 2 ⁶	Nº	Volumen total entregado de leche cruda (litros)	Volumen entregado de leche cruda ecológica (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Denominación Origen Protegida (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (litros)
					»

¹ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de entregas declaradas.

² Porcentaje (%) de materia grasa: es la cantidad de materia grasa que forma parte de la composición de la leche, expresada en tanto por ciento en peso, con dos decimales se indicará la media de materia grasa ponderada correspondiente al mes de que se trate según la información contenida en los boletines de análisis realizados conforme a la normativa en vigor.

³ Porcentaje (%) Proteína: expresa el contenido de proteína de la leche. Se indicará la media de proteína correspondiente al mes de que se trate según la información contenida en los boletines de análisis, realizados conforme a la normativa en vigor.

⁴ Importe abonado al productor: será la cantidad abonada al productor exclusivamente por la compra de leche, teniendo en cuenta bonificaciones y penalizaciones por calidad u otros conceptos y excluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido o el Impuesto General Indirecto Canario.

⁵ Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda al registro del mismo.

⁶ Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda al registro del mismo.

ANEXO III

Declaración mensual de primeros compradores de leche de oveja

AÑO	MES
-----	-----

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRODUCTOR QUE REALIZA LAS ENTREGAS

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CÓDIGO REGA ⁷	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

Importe total abonado ⁸ (1) (€ con dos decimales)	Importe medio ⁹ (€/l) (1/A) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado ¹⁰ (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado ¹¹ (% con dos decimales)

Importe abonado por leche cruda ecológica (2) (€ con dos decimales)	Importe medio leche cruda ecológica (€/l) (2/B) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado leche cruda ecológica (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado leche cruda ecológica (% con dos decimales)

Importe abonado por leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (3) (€ con dos decimales)	Importe medio leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (€/l) (3/C) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (% con dos decimales)

Importe abonado por leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (4) (€ con dos decimales)	Importe medio leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (€/l) (4/D) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (% con dos decimales)

⁷ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de entregas declaradas.

⁸ Importe abonado al productor: será la cantidad abonada al productor exclusivamente por la compra de leche, teniendo en cuenta bonificaciones y penalizaciones por calidad u otros conceptos y excluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido o el Impuesto General Indirecto Canario.

⁹ El importe medio abonado en euros/litro será el resultado de dividir el importe total abonado entre la cantidad de litros entregados.

¹⁰ Precio por grado: precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a un litro de leche. Precio por hectogrado: precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a 100 litros de leche.

¹¹ Grado: punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ) de grasa más proteína, de cada litro de leche de oveja y cabra. Este valor puede ir referido en hectogramos, que es el valor porcentual en 100 litros de leche. Se indicará la media mensual ponderada de las compras de leche correspondientes al mes de que se trate contenida en los boletines de análisis realizados conforme a la normativa en vigor.

§ 30 Declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche

Identificador contrato 1 ¹²			
Volumen total entregado de leche cruda (A) (litros)	Volumen entregado de leche cruda ecológica (B) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (C) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (D) (litros)

Identificador contrato 2 ¹³			
Volumen total entregado de leche cruda (A) (litros)	Volumen entregado de leche cruda ecológica (B) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (C) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (D) (litros)

¹² Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda al registro del mismo.

¹³ Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda al registro del mismo.»

ANEXO IV

Declaración mensual de primeros compradores de leche de cabra

AÑO	MES
-----	-----

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRODUCTOR QUE REALIZA LAS ENTREGAS

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CÓDIGO REGA ¹⁴	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

Importe total abonado ¹⁵ (1) (€ con dos decimales)	Importe medio ¹⁶ (€/l) (1/A) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado ¹⁷ (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado ¹⁸ (% con dos decimales)

Importe abonado por leche cruda ecológica (2) (€ con dos decimales)	Importe medio leche cruda ecológica (€/l) (2/B) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado leche cruda ecológica (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado leche cruda ecológica (% con dos decimales)

Importe abonado por leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (3) (€ con dos decimales)	Importe medio leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (€/l) (3/C) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (% con dos decimales)

Importe abonado por leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (4) (€ con dos decimales)	Importe medio leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (€/l) (4/D) (€ con dos decimales)	Euros/hectogrado leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (€ con dos decimales)	Valor medio mensual del grado leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (% con dos decimales)

¹⁴ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de entregas declaradas.

¹⁵ Importe abonado al productor: será la cantidad abonada al productor exclusivamente por la compra de leche, teniendo en cuenta bonificaciones y penalizaciones por calidad u otros conceptos y excluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido o el Impuesto General Indirecto Canario.

¹⁶ El importe medio abonado en euros/litro será el resultado de dividir el importe total abonado entre la cantidad de litros entregados.

¹⁷ Precio por grado: precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a un litro de leche. Precio por hectogrado: precio por cada punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ), de grasa y proteína, referido a 100 litros de leche.

¹⁸ Grado: punto porcentual de extracto seco quesero (ESQ) de grasa más proteína, de cada litro de leche de oveja y cabra. Este valor puede ir referido en hectogramos, que es el valor porcentual en 100 litros de leche. Se indicará la media mensual ponderada de las compras de leche correspondientes al mes de que se trate contenida en los boletines de análisis realizados conforme a la normativa en vigor.

§ 30 Declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche

Identificador contrato 1 ¹⁹			
Volumen total entregado de leche cruda (A) (litros)	Volumen entregado de leche cruda ecológica (B) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (C) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (D) (litros)

Identificador contrato 2 ²⁰			
Volumen total entregado de leche cruda (A) (litros)	Volumen entregado de leche cruda ecológica (B) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Denominación de Origen Protegida (C) (litros)	Volumen entregado de leche cruda bajo Indicación Geográfica Protegida (D) (litros)

¹⁹ Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda al registro del mismo.

²⁰ Se hará constar el número de contrato que asigne la base de datos de contratos cuando se proceda al registro del mismo.»

ANEXO V

Hoja resumen de ventas directas

DECLARACIÓN ANUAL OBLIGATORIA DE LECHE COMERCIALIZADA POR LOS PRODUCTORES

AÑO:

ESPECIE: VACA OVEJA CABRA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR:

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CÓDIGO REGA ²¹	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA
TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO						

LITROS DE LECHE DESTINADOS A VENTA DIRECTA (Se incluye leche vendida directamente al consumo y litros de leche transformados en productos lácteos)

MESES	LITROS LECHE TOTALES	LITROS LECHE ECOLÓGICA	LITROS LECHE Denominación Origen Protegida	LITROS LECHE Indicación Geográfica Protegida
ENERO				
FEBRERO				
MARZO				
ABRIL				
MAYO				
JUNIO				
JULIO				
AGOSTO				
SEPTIEMBRE				
OCTUBRE				
NOVIEMBRE				
DICIEMBRE				»

²¹ Se consignará un único código REGA por productor, que será aquel en el que se produzca el mayor porcentaje de producción de leche

ANEXO VI

Declaración mensual complementaria de primeros compradores

AÑO	MES
-----	-----

ESPECIE: VACA OVEJA CABRA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PRIMER COMPRADOR (VENDEDOR):

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR (CLIENTE):

DNI/NIF	APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	C.P.	PROVINCIA	C. AUTÓNOMA

LITROS VENDIDOS	IMPORTE TOTAL ABONADO (€ con dos decimales) ²

² *Importe total abonado: será la cantidad abonada al primer comprador (vendedor) exclusivamente por la compra de leche, excluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido o el Impuesto General Indirecto Canario y el coste derivado del transporte cuando sea posible.»*

§ 31

Real Decreto 153/2016, de 15 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
«BOE» núm. 92, de 16 de abril de 2016
Última modificación: 20 de enero de 2021
Referencia: BOE-A-2016-3652

La Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, tiene como finalidad esencial incrementar la competitividad del sector agroalimentario español y reducir el desequilibrio en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores de la cadena de valor; de esta manera, establece como ámbito de aplicación, las relaciones comerciales que se produzcan entre los operadores que intervienen en la cadena alimentaria, desde la producción a la distribución de alimentos o productos alimenticios.

Resulta imprescindible que las autoridades dispongan de una información suficiente y completa que permita la toma de decisiones a efectos de mejorar el funcionamiento de los mercados; en este mismo sentido, la mencionada ley crea el Observatorio de la Cadena Alimentaria, entre cuyos fines se encuentran el seguimiento, asesoramiento, consulta, información y estudio del funcionamiento de la cadena alimentaria y de los costes y de los precios percibidos y pagados así como los factores causantes de su evolución.

Además, la ley formaliza la aprobación de códigos de buenas prácticas mercantiles en la contratación alimentaria con objeto de posibilitar un mayor equilibrio en las relaciones comerciales.

El artículo 3 d) de la Ley 12/2013 de 2 de agosto, señala entre sus fines el «conseguir un mayor equilibrio y transparencia en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores, mejorando el acceso a la información y trazabilidad de la cadena alimentaria» dedicando una especial atención al sector lácteo al que se refiere de manera expresa en su disposición adicional primera.

Tras la supresión de las cuotas lácteas, el Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra, establece un sistema de declaraciones mensuales que, ligado a la obligatoriedad de los contratos por escrito entre los primeros compradores y los productores en el sector lácteo permiten dotar de transparencia a los primeros eslabones del sector.

Dichas declaraciones a efectuar por compradores y productores de leche cruda y productos lácteos de vaca, oveja y cabra, derivan de la normativa europea. Sin embargo, se estima necesario que la información a declarar se amplíe a los fabricantes de leche líquida envasada de vaca, con objeto de mejorar la capacidad de supervisión del mercado y evitar la realización de prácticas contrarias a la legislación de competencia, que redundan en

§ 31 Declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca

perjuicio del consumidor. Dado que dichas prácticas se ven favorecidas por la opacidad en las transacciones comerciales, la disposición de una mayor información por parte de las Administraciones públicas, siempre garantizando la confidencialidad de los datos, contribuirá a disuadir a los operadores de la realización de estas prácticas ilícitas. Además de mejorar la protección de los consumidores, estas obligaciones permitirán suministrar la información precisa que permita analizar el funcionamiento de los mercados.

Conforme a los principios rectores de las relaciones comerciales establecidos por la Ley 12/2013, de 2 de agosto, procede establecer una nueva norma que permita a las autoridades disponer de una información completa y veraz acerca de la evolución del mercado, extendiendo la obligación de declarar a otros eslabones de la cadena, con el fin de mantener la trazabilidad y transparencia que habían sido implantadas en el sector a través de la derogada regulación de las cuotas lácteas.

De igual manera, esta misma norma prevé en su disposición adicional primera, que la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), pueda desarrollar, para determinados sectores que el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente considere oportunos, funciones relativas a la gestión y mantenimiento de los sistemas de información, seguimiento y análisis. En concreto, los apartados 5.a) y 6.a) de la disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, atribuyen a la AICA la gestión de los sistemas de información lácteos y el seguimiento y análisis del mercado lácteo, en desarrollo de los fines antes mencionados a que se refiere el artículo 3 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, y del que este real decreto es desarrollo reglamentario.

Por otro lado el Estatuto de AICA contempla entre sus funciones el establecimiento y desarrollo del régimen de control necesario para la comprobación de la documentación contractual.

Con objeto de disponer de una mayor información sobre el mercado, con todas las garantías de confidencialidad, que permita detectar y disuadir a los operadores de la realización de conductas anticompetitivas, y que facilite un análisis más adecuado y completo por parte de las autoridades a efectos de la toma de decisiones tendentes a mejorar el funcionamiento del mercado, se establece la obligación de presentar declaraciones mensuales, con la información que se detalla en el anexo, para todos los fabricantes de leche líquida envasada de vaca. Estas medidas, cuyo destinatario último son los consumidores, favorecerán la competencia, la eficiencia y la competitividad del sector lácteo.

En este sentido, cabe diferenciar entre las funciones propiamente de control del mercado lácteo mencionado en los artículos 2.1.a) y 10.2 del Real Decreto 66/2015, de 6 de febrero, por el que se regula el régimen de controles a aplicar por la Agencia de Información y Control Alimentarios, de las otras funciones que corresponden a la AICA en materia control de la cadena alimentaria y que afecta también a dicho sector. Si bien se atribuyen a dicho organismo público todas las funciones antes referidas, las primeras vinculadas al ámbito del artículo 151 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, están en suspenso afectadas por lo dispuesto en la disposición final segunda del Real Decreto 66/2015.

El control de las declaraciones, en el sector lácteo por parte de la AICA, viene exigido en la disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, en sus letras a), b), e) y k) del apartado 6, y que afecta a todos los eslabones de la cadena. Por otro lado, es conveniente incidir en que la trazabilidad previsible de la leche fabricada por los obligados, supera el ámbito autonómico, ya que la leche es potencialmente puesta en venta en toda la geografía nacional. A mayor abundamiento y derivado de la estructuración empresarial del sector existe un carácter supra autonómico general de los fabricantes de leche envasada, que es el que motiva que el control se lleve a cabo desde la AICA, por la propia naturaleza de la actividad realizada, cuya trazabilidad previsible siempre supera el ámbito autonómico, conforme al artículo 26 de la mencionada Ley 12/2013. Siendo dicho control compatible con el que ejercen las comunidades autónomas, en su ámbito de competencia.

Ello, no obstante, aún tratándose de funciones diferenciadas, el sistema de recogida de la información ha de ser uniforme y fácilmente accesible a todos los operadores y poderes

§ 31 Declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca

públicos. Para ello, se procede a integrar en el sistema de información del mercado lácteo previsto en el Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra, en desarrollo del artículo 151 del Reglamento (UE) 1308/2013, que afecta en exclusiva a los productores de leche cruda, la información procedente de los fabricantes de leche líquida.

Dado el carácter sensible de la información contenida en las declaraciones obligatorias, se establecen mecanismos reforzados que garantizarán la confidencialidad, quedando expresamente prohibida su cesión a terceros. Solo podrán ser objeto de publicación los datos agregados resultantes del análisis y tratamiento de los mismos. Se trata de información reservada, solo accesible con las debidas garantías administrativas, para lo cual se establecen las adecuadas cautelas sobre el manejo de la información tanto para el FEGA en el artículo 3, como para la AICA en el artículo 4 la cual está específicamente protegida en el Real Decreto 66/2015, de 6 de febrero, antes citado, más allá de la protección del sigilo que con carácter general establece el Reglamento de Régimen Disciplinario de los Funcionarios de la Administración del Estado, aprobado por el Real Decreto 33/1986, de 10 de enero.

En el supuesto de conocimiento del mínimo indicio de prácticas contrarias a la competencia, se pondrá en conocimiento inmediato de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia.

Durante la tramitación de esta disposición han sido consultadas las comunidades autónomas, así como las entidades representativas de los sectores afectados.

Dada la situación de crisis que atraviesa el sector lácteo en la actualidad, se considera que concurren los motivos de urgencia que justifican su adopción por el Gobierno.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 15 de abril de 2016,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

Este real decreto tiene por objeto:

- a) Regular el sistema de declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca.
- b) Crear el Sistema de Información de Fabricantes de Leche Líquida envasada de vaca.

Artículo 2. *Definiciones.*

A los efectos de aplicación del presente real decreto se entenderá como:

a) Fabricante de leche líquida envasada de vaca: persona física o jurídica, cualquiera que sea su nacionalidad y domicilio, que se dedique, en territorio español, a la transformación, preparación y envasado de leche líquida de vaca, indicando además su número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

b) Leche líquida envasada de vaca: se entenderá por tal, la leche de consumo según lo establecido en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007.

Asimismo tendrán la consideración de «otras leches de consumo»: aquellas que hayan sido sometidas a las modificaciones contempladas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

c) Sistema de Información de Fabricantes de Leche Líquida Envasada de Vaca sistema unificado que recoge la información de las declaraciones obligatorias de los fabricantes de leche líquida envasada de vaca, y que estará integrado a través de su correspondiente módulo en INFOLAC.

§ 31 Declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca

d) Precio: Se entenderá por precio, el precio neto (sin IVA, en el muelle de fábrica, después de aplicados todos los descuentos, rapeles y promociones) del importe abonado imputable a la transacción comercial.

Artículo 3. *Obligación de declarar.*

1. Los fabricantes de leche líquida envasada de vaca deberán presentar, en los primeros veinte días del mes, a través de la aplicación informática INFOLAC, una declaración mensual por cliente, mediante los procedimientos informáticos establecidos al efecto, sobre la leche envasada comercializada en el mes inmediatamente anterior.

2. La declaración mensual contendrá, al menos, la información establecida en el Anexo I y servirá para nutrir y crear el Sistema de Información de Leche Líquida Envasada de Vaca. Dicha declaración se hará siguiendo las instrucciones del Anexo II.

3. Los fabricantes de leche líquida envasada de vaca, deberán conservar todos los documentos justificativos de las ventas correspondientes a un año natural durante, al menos, dos años contados a partir del final del año al que correspondan. Esta documentación estará a disposición de la autoridad competente, y deberá remitirse a la misma cuando ésta lo solicite a fin de comprobar la veracidad de la información comunicada.

4. (Sin contenido).

5. Dicha información será accesible para todos los órganos y organismos competentes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, así como para los declarantes, en este caso para la información suministrada por ellos, y sin perjuicio de la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

En todo caso, el tratamiento de la información tendrá estrictamente en cuenta los criterios legales pertinentes sobre intercambio de información conforme al art. 101 del TFUE, debiendo en todo caso respetar lo establecido en la normativa comunitaria y nacional en materia de competencia.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente garantiza la confidencialidad de los datos suministrados por los declarantes, quedando expresamente prohibida su cesión a terceros. Solo podrán ser objeto de publicación los datos agregados resultantes del análisis y tratamiento de los mismos. En el supuesto de conocimiento del mínimo indicio de la existencia de una posible concertación de precios entre los operadores, se pondrá en conocimiento de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia.

Artículo 4. *Control.*

1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a través de la AICA, de acuerdo con lo previsto en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, llevará a cabo las actuaciones de control documental necesarias exclusivamente para comprobar el cumplimiento de las obligaciones establecidas y para asegurarse de la exactitud de las declaraciones recibidas, mediante la verificación de los datos en el marco del Plan de Control e Inspección de actuaciones de AICA, del que podrán ser objeto los declarantes.

Esta información, que tendrá en todo momento carácter confidencial, no podrá ser utilizada por la AICA o transmitida para ningún uso distinto de su ámbito de actividad, sin perjuicio de la disposición de los datos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a efectos de su agregación para control del mercado y con sujeción a la obligación de confidencialidad establecida en el artículo anterior, de su personal y funcionarios, y, en su caso, la Comisión Nacional de los Mercados y de la Competencia.

2. La infracción de cualquiera de los deberes de secreto o sigilo podrá ser constitutiva de falta administrativa grave, sin perjuicio de que por su naturaleza la conducta pudiera ser constitutiva de delito, de acuerdo con lo previsto en los artículos 7 y 8 del Real Decreto 66/2015, así como en el Reglamento de régimen disciplinario de los funcionarios de la Administración del Estado, aprobado por el Real Decreto 33/1986, de 10 de enero.

Artículo 5. *Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria y Registro Estatal.*

Aquellos fabricantes de leche líquida envasada de vaca que, incumplan lo dispuesto en este real decreto no podrán adherirse al Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria. Asimismo, aquellos que estando adheridos incumplan la obligación de declarar, podrán ser suspendidos de forma temporal o excluidos definitivamente de su inscripción en el Registro Estatal de Buenas Prácticas Mercantiles.

Artículo 6. *Régimen Sancionador.*

En caso de incumplimiento de lo dispuesto en el presente real decreto se aplicará el régimen sancionador establecido en el capítulo 2 del título V de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria y, así como a lo establecido en los apartados 8 y 9 de la disposición adicional primera de la citada Ley.

En todo lo no dispuesto en la misma, será aplicable lo previsto en la normativa estatal o autonómica de aplicación.

Así mismo, cualquier medida introducida en el presente real decreto no restringe ni coarta de manera alguna la libertad de acción que en base a la normativa comunitaria y nacional en materia de competencia, disponen las autoridades de competencia para abrir, en su caso, expedientes sancionadores si se producen actuaciones que contravengan a la normativa citada.

Disposición adicional única. *Contención del gasto.*

Las medidas incluidas en este real decreto serán atendidas con las dotaciones presupuestarias existentes, y no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos de personal.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^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.

Disposición final segunda. *Facultad de modificación.*

Se faculta a la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para modificar el anexo y los plazos contenidos en la presente disposición cuando sea necesario para adaptarse a las modificaciones derivadas de la normativa comunitaria.

Disposición final tercera. *Modificación del Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca oveja y cabra.*

1. Se añade una nueva letra d) en el apartado 1 del artículo 3 del Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, con el siguiente texto:

«d) La información de las declaraciones obligatorias de leche líquida envasada de vaca a que se refiere el Real Decreto 153/2016, de 15 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca.»

2. Se modifica el apartado 2 del artículo 3 del Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, que queda redactado como sigue:

«2. El sistema unificado de información en el sector lácteo quedará adscrito al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que, a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), será el responsable de su funcionamiento coordinado y se gestionará de forma descentralizada por las comunidades autónomas en la forma prevista en el presente real decreto, salvo lo dispuesto en la

§ 31 Declaraciones obligatorias a efectuar por los fabricantes de leche líquida envasada de vaca

letra d) del apartado anterior que será gestionado de forma centralizada por el FEGA.».

Disposición final cuarta. *Modificación del Real Decreto 1441/2001, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Fondo Español de Garantía Agraria.*

Se sustituye la disposición transitoria única del Real Decreto 1441/2001, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Fondo Español de Garantía Agraria, por la siguiente:

«**Disposición transitoria única.** *Gestión del sistema unificado de información del sector lácteo.*

La gestión y coordinación del sistema unificado de información en el sector lácteo y el análisis de las declaraciones efectuadas por los obligados a facilitar datos periódicos en el ámbito de la gestión y mantenimiento de los sistemas de información y seguimiento de la leche cruda, y de la leche de líquida envasada de vaca, en tanto no se atribuya a la AICA.».

Disposición final quinta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor a los 15 días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Declaración mensual de las ventas de leche líquida de vaca envasada por cliente

Año:

MES:

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL FABRICANTE:

Nº RGSEAA	NIF	NOMBRE	RAZÓN SOCIAL	LOCALIDAD	MUNICIPIO	CP	PROVINCIA

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL COMPRADOR DE LECHE ENVASADA:

CLIENTE	NIF	NOMBRE	RAZÓN SOCIAL	LOCALIDAD	MUNICIPIO	CP	PROVINCIA	PAÍS

OPERACIONES DE VENTA REALIZADAS:

MARCA	TIPO ENVASE	VOLUMEN (litros)	DENOMINACIÓN COMERCIAL	TRATAMIENTO TÉRMICO			CONTENIDO EN MATERIA GRASA			OTRAS LECHE DE CONSUMO	MARCA		PRECIO (euros)
				ESTERILIZADA	PASTEURIZADA	UHT	ENTERA	SEMI DESNATADA	DESNATADA		FABRICANTE	DISTRIBUIDOR	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

ANEXO II

Instrucciones para cumplimentar el anexo

1. Se deberá rellenar un anexo por cada cliente y mes.

2. En la tabla de operaciones realizadas, se reflejará en cada línea el total de leche de cada tipo unitario de presentación y/o marca y/o tipo de envase, y se reflejará el precio medio ponderado de todas las operaciones realizadas en cada mes para esa forma de presentación y/o marca y/o tipo de envase.

3. PRECIO (€) Se indicará el precio neto (sin IVA, en el muelle de fábrica, después de aplicados todos los descuentos, rapeles y promociones) del importe abonado imputable a la transacción comercial.

Indíquese lo que proceda.

4 Otras leches de consumo: aquellas sometidas a alguna de las siguientes modificaciones:

– Con el fin de respetar los contenidos de materia grasa fijados para la leche de consumo, la modificación del contenido natural de materia grasa de la leche mediante la retirada o la adición de nata o la adición de leche entera, semidesnatada o desnatada; ES L 347/816 Diario Oficial de la Unión Europea 20.12.2013.

– El enriquecimiento de la leche con proteínas procedentes de leche, con sales minerales o con vitaminas, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (1).

– La reducción del contenido de lactosa de la leche mediante su conversión en glucosa y galactosa.

§ 32

Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico

Jefatura del Estado
«BOE» núm. 114, de 13 de mayo de 2015
Última modificación: 24 de diciembre de 2022
Referencia: BOE-A-2015-5288

FELIPE VI

REY DE ESPAÑA

A todos los que la presente vieren y entendieren.
Sabed: Que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente ley.

PREÁMBULO

I

España se caracteriza por ser un país con gran diversidad cultural e histórica lo cual tiene reflejo en el reconocimiento de un gran número de alimentos con características propias de calidad debidas al ámbito geográfico en que han tenido origen, fundamentalmente, en forma de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

Las DOP e IGP pueden ser consideradas como un elemento que favorece la diferenciación de la producción contribuyendo al incremento de la competitividad de las industrias agroalimentarias, fundamentalmente a través de la valorización de estos productos por parte del consumidor, siendo, al mismo tiempo, un instrumento vertebrador en el desarrollo y sostenibilidad de los tejidos rurales y erigiéndose como una seña de promoción de la imagen de los productos españoles en el exterior.

El primer marco jurídico de protección de las Denominaciones de Origen españolas data de 1932, momento en el cual nuestro país se dotó del primer marco legal en la materia, Estatuto del Vino, por Decreto de 8 de septiembre, posteriormente elevado a Ley por la de 26 de mayo de 1933 y que tenía por objeto únicamente al vino. Con posterioridad, el marco nacional se modificó a través de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y que extendió el modelo al resto de alimentos. Finalmente, la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, supuso la última legislación nacional específica para el vino. Del mismo modo, cabe citar la sentencia del Tribunal Constitucional

(STC 112/1995) en la que, para hacer una distribución clara de competencias entre las Comunidades Autónomas y el Estado en esta materia, establece que «El Estado puede, sin duda, dictar normas válidas –con carácter básico o pleno según corresponda– allí donde las Comunidades Autónomas no tengan la competencia exclusiva. E igualmente puede ordenar las denominaciones de origen que abarquen el territorio de varias Comunidades Autónomas, una actuación que lógicamente sólo pueden efectuar los órganos generales del Estado».

Pero la evolución normativa en la materia no ha sido exclusiva de España, de tal forma que la Unión Europea se ha venido dotando desde la década de 1990, de manera progresiva y en constante evolución, de un marco legal que cubre el reconocimiento, protección y control de las DOP e IGP desde un enfoque armonizado y con elementos comunes para todos los Estados miembros. Este enfoque de la normativa europea, donde el papel de la Comisión Europea ha pasado a ser clave y protagonista, ha superado el planteamiento establecido en la normativa nacional.

En concreto, tras el examen llevado a cabo por la Unión Europea en los esquemas voluntarios reglamentados, las Directrices sobre mejores prácticas aplicables a los regímenes voluntarios de certificación de productos agrícolas y alimentarios y, sobre todo, el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios, han venido a establecer el marco jurídico en el que deben encuadrarse tanto los nuevos tipos de etiquetado voluntario como los tradicionales derechos de la propiedad intelectual que vinculan la calidad al origen geográfico de los productos a través de las figuras de las DOP y las IGP, dando estabilidad a nivel europeo, mediante los preceptos principalmente del título II del citado Reglamento (UE), a estas figuras hoy protegidas también a nivel global por las normas de la Organización Mundial de Comercio y, en particular, por el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) aprobado en la Conferencia de Marrakech, el 15 de abril de 1994, que puso fin a la Ronda Uruguay y creó la propia Organización Mundial de Comercio.

Por todo ello, dada la creciente intensidad en la regulación del contenido de estos derechos de propiedad intelectual, especialmente por la Unión Europea, la disposición adicional quinta consagra la indiscutible prevalencia de dicho Derecho de la Unión Europea cuando regula en la actualidad o lo haga en el futuro aspectos, cualesquiera que estos sean, de estos derechos de propiedad intelectual sin dejar ámbitos o márgenes de apreciación a los Estados miembros.

En la defensa del modelo común es necesaria la implicación de los operadores, particularmente, a través entidades encargadas de la gestión de las DOP e IGP, las cuales deben contar con personalidad jurídica propia independiente de la Administración, aunque con una relación directa de colaboración. En este sentido, la adecuada y necesaria colaboración en la gestión de la figura de protección puede llegar a la atribución de funciones públicas en las entidades de gestión por lo que en el texto se contempla la creación de corporaciones de derecho público. De hecho en la propia norma se crean nueve corporaciones de derecho público para otros tantos Consejos Reguladores que en el momento de adopción de esta ley, ostentan la consideración de órganos desconcentrados de la Administración y que han solicitado expresamente acceder a esta fórmula legal.

II

Asimismo, para garantizar el buen funcionamiento del sistema no basta con el reconocimiento, la gestión y defensa de la figura de protección, también debe velarse por la adecuada y veraz información al consumidor, así como por el respeto a la competencia leal entre operadores. Reflejo de esta necesidad es la inclusión de los controles específicos sobre DOP e IGP en el marco regulatorio comunitario general de controles oficiales de piensos y alimentos.

Los nuevos preceptos establecidos por normativa europea en materia de control oficial y por la específica para las DOP e IGP, unidos a los múltiples cambios que ha experimentado el sector agroalimentario, motivan la necesidad de establecer un nuevo y único marco normativo nacional. Por tanto el objeto de esta ley es el establecimiento de un nuevo régimen jurídico, complementario a la regulación europea, aplicable a las DOP e IGP, cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma y delimite claramente las

funciones de sus entidades de gestión y el ejercicio del control oficial por parte de la autoridad competente.

En esta regulación, es esencial la parte relativa al control del cumplimiento de los requisitos establecidos con carácter obligatorio para la comercialización de los productos amparados, pues constituye un elemento indispensable para garantizar la seguridad jurídica de los diferentes operadores, y para no defraudar las expectativas de los consumidores.

A estos efectos la ley regula y desarrolla las competencias que el ordenamiento jurídico atribuye dentro de la Administración General del Estado al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en relación con los productos agrarios y alimentarios amparados por una DOP o IGP, en particular las relativas a los controles oficiales, sin perjuicio de las competencias que puedan tener otros Departamentos ministeriales.

La Agencia de Información y Control Alimentarios, organismo autónomo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, realizará funciones de control oficial antes de la comercialización de las DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma. Para asignarle estas nuevas funciones procede modificar la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, por la que se crea la Agencia de Información y Control Alimentarios con el fin de dotarla de nuevos fines y crear una tasa que se exigirá por la prestación de sus funciones de inspección y control y para lo cual habilita la normativa europea.

Asimismo, se recoge en esta ley de acuerdo con las previsiones de la normativa europea, la posibilidad de delegar tareas específicas relacionadas con los controles oficiales en organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto, siempre que éstos cumplan unos determinados requisitos, relativos, fundamentalmente, a su competencia técnica, objetividad, y autorización expresa por parte de la autoridad competente.

Por otra parte respecto a la inspección y régimen sancionador, han sido revisados teniendo en cuenta la jurisprudencia resultante de la aplicación de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino. A este respecto destacar que en el apartado de prescripción y caducidad, si bien se recoge el principio de caducidad de la acción establecido en el artículo 18.2 del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, ampliando el plazo, se especifica que no será de aplicación en el caso de procedimientos sancionadores caducados que deban ser reiniciados. De esta forma se respetan los efectos de la caducidad y la prescripción establecidos en nuestro ordenamiento jurídico (Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común).

III

La ley consta de un total de seis capítulos.

El capítulo I, sobre disposiciones generales establece el objeto y el ámbito de aplicación de la ley, así como sus fines y las definiciones básicas necesarias para la aplicación de la misma.

Mediante el capítulo II sobre cooperación entre las Administraciones públicas, se pretende potenciar los instrumentos de cooperación entre las Administraciones públicas, a partir de las experiencias desarrolladas en los últimos años. Bajo el principio de la voluntariedad, se trata de facilitar el desarrollo conjunto de actuaciones, con la finalidad de lograr una utilización más eficiente de los recursos con que cuenta el sistema de control de las DOP e IGP, lo que sin duda redundará en mejoras para el conjunto del sector sin necesidad de aportar recursos adicionales.

En particular, este capítulo aborda los diferentes supuestos en que la relación Administración General del Estado-comunidades autónomas se hace explícita. Se parte del respeto al ámbito propio de cada Administración y se arbitran fórmulas de relación, tales como el informe previo de la Administración que pueda verse afectada por decisiones o actuaciones de otra Administración, los convenios de colaboración y la constitución, en su caso, de consorcios para la gestión de intereses comunes, singularmente en el ámbito del control oficial de DOP e IGP y de los procedimientos sancionadores por infracciones tipificadas en esta ley.

La colaboración se extiende a aspectos de la actuación pública especialmente sensibles, como son los correspondientes al ejercicio de la función inspectora.

Como exponente de los impulsos de colaboración que presiden la ley, ésta ha previsto que se puedan crear por acuerdo de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, las comisiones y grupos que resulten necesarios para la cooperación en el ámbito de la DOP e IGP.

El capítulo III define el sistema de protección de DOP e IGP de ámbito estatal. Se definen los principios generales del sistema y se identifican los productos afectados de acuerdo con la normativa europea aplicable. Asimismo, se regula el contenido y alcance de la protección otorgada a los nombres protegidos por estar asociados a una DOP e IGP, señalando que la protección se extiende desde la producción a todas las fases de la comercialización, presentación, publicidad, etiquetado y demás documentos comerciales de los productos afectados.

El capítulo IV regula las entidades de gestión, denominadas Consejos Reguladores, de DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma, que habrán de tener personalidad jurídica propia y contar con un órgano de gobierno, donde estén representados de manera paritaria todos los intereses económicos que participan en la obtención del producto y ser autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Está prevista en la ley la posibilidad de que se constituyan como corporaciones de derecho público a las que se pueda atribuir el ejercicio de determinadas funciones públicas.

El capítulo V regula aspectos generales del sistema de control de las DOP e IGP, que proporciona garantías para los operadores económicos y consumidores. Así se establece de manera explícita que corresponderá al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización de DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma. Igualmente, en cumplimiento de la normativa europea, se prevé la facultad de delegar determinadas tareas de control en organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto.

Por último, el capítulo VI, regula la inspección y el régimen sancionador aplicable en el ámbito de las competencias del Estado en materia de control de las DOP e IGP, tipificando las infracciones que quedan clasificadas como leves, graves y muy graves, y fijando la cuantía de las sanciones aplicables en cada caso. Se señalan, igualmente, los titulares de la competencia para incoar, tramitar y resolver los procedimientos sancionadores, así como las medidas cautelares que, en su caso, se puedan adoptar.

IV

Por otro lado, la ley, si bien deroga el título II –Sistema de protección del origen y la calidad de los vinos– de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como otras disposiciones del mismo texto legal relacionadas con la citada materia, ya que buena parte de su contenido cabe considerar incompatible con el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, en las disposiciones adicionales segunda, tercera y cuarta se mantienen con rango de ley, y con carácter básico, las indicaciones relativas a las características de los vinos y la regulación de los términos tradicionales de los vinos, de forma coherente con lo dispuesto en las normas de la Unión Europea sobre dichas materias, contenida en la normativa indicada y en el R(CE) n.º 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

V

Este texto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento

de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Esta ley tiene por objeto el establecimiento del régimen jurídico, complementario al establecido por el Derecho de la Unión Europea, que se recoge en la disposición adicional quinta, aplicable a las Denominaciones de Origen Protegidas, en lo sucesivo DOP, e Indicaciones Geográficas Protegidas, en lo sucesivo IGP; contempladas en el artículo 10 de esta ley cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma, en adelante de ámbito territorial supraautonómico, con especial atención al control oficial antes de la comercialización.

Artículo 2. *Fines.*

Son fines de la ley los siguientes:

a) Regular la titularidad, el uso, la gestión y la protección de las DOP e IGP vinculadas a un origen cuyo ámbito territorial se extiende a más de una comunidad autónoma, con independencia del tipo de producto amparado, así como el régimen jurídico aplicable a su control.

b) Garantizar la protección de las DOP e IGP como derechos de propiedad intelectual por los medios previstos en esta ley y, en su caso, por los previstos por el Derecho de la Unión Europea que se recoge en la disposición adicional quinta y en el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC).

c) Proteger los derechos de los productores y de los consumidores, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y justificación de la información que figure en el etiquetado de los productos amparados por una DOP o IGP cuyo ámbito territorial se extiende a más de una comunidad autónoma.

d) Favorecer la cooperación entre las Administraciones Públicas competentes.

Artículo 3. *Definiciones.*

A los efectos de esta ley, se establecen las siguientes definiciones:

a) Pliego de condiciones: Documento normativo que establece los requisitos que debe cumplir un producto procedente de una DOP o IGP, también denominado «expediente técnico» para las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas.

b) Operador: La persona física o jurídica responsable de asegurar que sus productos cumplen con los criterios establecidos en el pliego de condiciones antes de la comercialización del producto, así como con el resto de los preceptos de esta ley.

CAPÍTULO II

Cooperación entre Administraciones públicas

Artículo 4. *Principios de actuación.*

1. En sus relaciones con las comunidades autónomas, la Administración General del Estado y los organismos públicos vinculados o dependientes de ella ajustarán sus actuaciones a lo previsto en los artículos 3 y 4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. En cualesquiera supuestos en los que las decisiones o las actuaciones de la Administración actuante puedan afectar a las competencias de otras Administraciones, aquélla deberá recabar informe de éstas últimas antes de resolver.

Artículo 5. *Supuestos que afecten a varias autoridades competentes.*

Cuando estén afectados los territorios de varias comunidades autónomas y deban actuar éstas y la Administración General del Estado, las Administraciones afectadas podrán establecer aquellos mecanismos de colaboración y coordinación que estimen pertinentes para el adecuado ejercicio de las respectivas competencias, los cuales podrán prever la designación de un único órgano para la tramitación de los procedimientos administrativos correspondientes.

Artículo 6. *Convenios de colaboración.*

Las Administraciones públicas competentes podrán suscribir convenios de colaboración y establecer para su gestión una organización común personificada en la forma prevista en el apartado 5 del artículo 6 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

La organización común asumirá las funciones que expresamente determine el convenio de colaboración y podrá recibir de las Administraciones competentes la encomienda de las atribuciones que sean precisas para el mejor cumplimiento de las tareas propias de dichas Administraciones, singularmente en el ámbito del control oficial de las DOP e IGP y los procedimientos sancionadores por infracciones tipificadas en esta ley.

Artículo 7. *Colaboración en el ejercicio de la función inspectora.*

Las Administraciones públicas y los organismos públicos vinculados o dependientes de ella suministrarán, cuando sean requeridos para ello y de acuerdo con la normativa aplicable en cada caso, la información que se les solicite por los correspondientes servicios de inspección, y prestarán la colaboración necesaria.

En materia de inspección y control, las Administraciones públicas competentes podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra autoridad, así como de las Fuerzas y Cuerpos de seguridad estatales, autonómicos o locales.

Artículo 8. *Órganos de cooperación en materia de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.*

De conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por Acuerdo de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural se podrán crear aquellas comisiones y grupos que resulten necesarios para la cooperación en el ámbito de las DOP e IGP.

CAPÍTULO III

La protección de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas

Artículo 9. *Objetivos generales.*

Son objetivos generales de las DOP e IGP, sin perjuicio de lo regulado por la normativa europea, los siguientes:

a) Proteger los derechos de los productores y de los consumidores, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y justificación de la información que figure en el etiquetado de los productos agrarios y alimentarios amparados por una DOP o IGP.

b) Garantizar la especificidad del producto agrario o alimentario amparado por una DOP o IGP y su protección, manteniendo su diversidad y reputación comercial.

c) Proporcionar a los operadores un instrumento para la diferenciación de sus productos, como elemento adicional para contribuir a fortalecer la competencia leal y efectiva del sector.

Artículo 10. *Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.*

Se consideran a los efectos de la presente ley las siguientes DOP e IGP que establece la normativa de la Unión Europea:

- a) Las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas de los productos vitivinícolas.
- b) Las Indicaciones Geográficas de bebidas espirituosas.
- c) Las Indicaciones Geográficas de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas.
- d) Las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas de otros productos de origen agrario o alimentario.

Artículo 11. *Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas transfronterizas.*

1. En el caso de las DOP o IGP cuyo ámbito territorial afecta al territorio nacional y, además, a otro u otros Estados miembros de la Unión Europea, la relación con la autoridad competente del otro u otros Estados miembros corresponderá a la Administración General del Estado a través del cauce correspondiente.

2. Se articularán los procedimientos de colaboración adecuados por parte de la Administración General del Estado y las comunidades autónomas afectadas por una indicación geográfica transfronteriza.

3. Para la adopción de las decisiones correspondientes, la Administración General del Estado consultará a las comunidades autónomas afectadas.

Artículo 12. *Titularidad, uso y gestión de los nombres protegidos por una DOP o IGP de ámbito territorial supraautonómico.*

1. Los nombres protegidos por estar asociados con una DOP o IGP supraautonómica son bienes de dominio público estatal que no pueden ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen.

2. No podrá negarse el uso de los nombres protegidos a cualquier persona física o jurídica que cumpla los requisitos establecidos para cada DOP o IGP, salvo por sanción de pérdida temporal del uso del nombre protegido o por cualquier otra causa legalmente establecida.

Artículo 13. *Protección.*

De conformidad con la protección ofrecida por la normativa de la Unión Europea:

1. Los nombres protegidos por estar asociados a una DOP o IGP no podrán utilizarse para la designación de otros productos comparables no amparados.

2. La protección se extenderá desde la producción a todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos afectados. La protección se aplica contra cualquier uso indebido, imitación o evocación e implica la prohibición de emplear cualquier indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen geográfico, la naturaleza o las características esenciales de los productos en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a ellos.

3. Los nombres que sean objeto de una DOP o IGP no podrán ser empleados en la designación, en la presentación o en la publicidad de productos de similar especie o servicios, a los que no les haya sido asignado el nombre y que no cumplan los requisitos de dicho tipo de protección o designación, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como «tipo», «estilo », «imitación» u otros similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen geográfico del producto. Tampoco podrán emplearse expresiones del tipo «producido en...», «con fabricación en...» u otras análogas.

4. Los nombres objeto de una DOP o IGP no podrán utilizarse como nombres de dominio de internet cuando su titular carezca de derechos o intereses legítimos sobre el nombre y lo emplee para la promoción o comercialización de productos comparables no amparados por ellas. A estos efectos, los nombres objeto de una DOP o IGP están protegidos frente a su

uso en nombres de dominio de internet que consistan, contengan o evoquen dichas DOP o IGP.

5. No podrán registrarse como marcas, nombres comerciales o razones sociales los signos que reproduzcan, imiten o evoquen una denominación protegida como DOP o IGP, siempre que se apliquen a los mismos productos o a productos similares, comparables o que puedan considerarse ingredientes o que puedan aprovecharse de la reputación de aquéllas.

6. Los operadores agrarios y alimentarios deberán introducir en las etiquetas y presentación de los productos acogidos a una DOP o IGP elementos suficientes para diferenciar de manera sencilla y clara su designación o tipo de protección y su origen geográfico o procedencia, y para evitar, en todo caso, la confusión en los consumidores.

7. No podrá exigirse a los operadores de una determinada DOP o IGP el uso de marcas en exclusiva para los productos de dicha DOP o IGP. En cualquier caso, la designación y presentación de los productos de dicho operador contendrá elementos identificativos suficientes para evitar que se induzca a error o confusión al consumidor.

8. A solicitud justificada del grupo de productores previsto en el apartado 1 del artículo 14, se podrá regular, en los correspondientes pliegos de condiciones, la protección de los nombres geográficos de las subzonas y municipios, notablemente vinculados a las DOP e IGP, utilizados para la comercialización del producto agrario o alimentario amparado por tales figuras, siempre y cuando no se oponga a lo establecido en la normativa general sobre información alimentaria.

Artículo 14. *Reconocimiento de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.*

1. Todo grupo de productores de un producto determinado o un productor podrá solicitar el reconocimiento de una DOP o IGP, en la forma y condiciones previstas en la normativa de la Unión Europea.

2. El procedimiento en la fase nacional, establecido por normativa de la Unión Europea, corresponderá al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en el caso de una DOP o IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma. Dicho procedimiento nacional será desarrollado reglamentariamente.

CAPÍTULO IV

Entidades de gestión

Artículo 15. *Composición.*

La gestión de una o varias DOP o IGP podrá ser realizada por una entidad de gestión denominada Consejo Regulador, en el que estarán representados los operadores inscritos en los registros de la DOP o IGP correspondiente y que deberá disponer de la previa autorización del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en los términos previstos reglamentariamente. Dicha entidad de gestión cumplirá, al menos, las siguientes condiciones:

- a) Tener personalidad jurídica propia.
- b) Contar con un órgano de gobierno, donde estén representados de manera paritaria todos los intereses económicos y sectoriales que participan de manera significativa en la obtención del producto protegido.
- c) Contar con los medios necesarios para poder desarrollar sus funciones.

El plazo para resolver por parte del órgano competente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que se determine reglamentariamente sobre la solicitud de autorización será de seis meses a contar desde la presentación de la solicitud. El transcurso de dicho plazo sin haberse notificado resolución expresa permitirá al interesado entender desestimada su solicitud.

Artículo 16. Funciones.

Serán funciones de las entidades de gestión, con carácter indicativo y no exhaustivo, las siguientes:

a) La promoción y la defensa del producto protegido, así como procurar una exhaustiva protección del nombre amparado por la DOP o IGP, registrando a tal fin las correspondientes marcas, nombres de dominios de internet y otros derechos de propiedad industrial que puedan complementar la protección prevista por la legislación en esta materia.

Ejercer las acciones judiciales o extrajudiciales a su alcance para defender el nombre protegido por la DOP o IGP frente a su utilización ilegítima que constituyan actos de competencia desleal u otros usos indebidos.

b) Proponer las modificaciones del pliego de condiciones al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

c) Llevar los registros de carácter interno exigidos por las normas técnicas de cada entidad, así como colaborar con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el mantenimiento de los registros oficiales relacionados con la DOP o IGP.

d) Colaborar con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y órganos competentes de las comunidades autónomas, en particular, en sus actuaciones de control oficial.

e) Con independencia de las denuncias que se puedan presentar ante otras autoridades administrativas u órganos judiciales, denunciar ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente prácticas no conformes a lo establecido en el pliego de condiciones y en la normativa legal vigente relacionada con el ámbito de aplicación de la presente ley, con independencia de las denuncias que se puedan presentar ante otras autoridades administrativas u órganos judiciales.

f) Calificar cada añada o cosecha en el caso de las DOP o IGP de vinos.

g) Aplicar unos estatutos que obliguen a sus miembros, entre otros, a lo siguiente:

1.º A aplicar las normas adoptadas por la entidad de gestión en materia de: notificación de la producción, comercialización y protección del medio ambiente;

2.º A facilitar la información solicitada por la entidad de gestión con fines estadísticos y seguimiento de la producción y comercialización;

3.º A someterse al régimen de control interno que, en su caso, estatutariamente se establezca;

4.º A responder de los incumplimientos de las obligaciones previstas en los estatutos, así como facilitar la supervisión de su cumplimiento; y

5.º A remitir las declaraciones o informes a que estén obligados.

Las anteriores funciones habrán de realizarse de acuerdo con la normativa nacional y europea, y en ningún caso se deberá facilitar o dar lugar a conductas contrarias a la competencia incompatibles con los artículos 101 y 102 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

Artículo 17. Régimen jurídico.

Las entidades de gestión podrán adoptar la forma de corporación de derecho público con plena capacidad para el cumplimiento de sus fines. A estos efectos:

a) Se relacionarán con la Administración General del Estado a efectos de esta ley a través del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

b) Adquirirán personalidad jurídica desde que se constituyan sus órganos de gobierno.

c) Se registrarán por el derecho privado. No obstante, sus actuaciones deberán ajustarse a lo dispuesto en la presente ley, a los reglamentos que la desarrollen, a la normativa europea que sea de aplicación, a sus estatutos y, en el ejercicio de potestades o funciones públicas, al Derecho administrativo.

d) Estarán integradas por los operadores inscritos en los registros oficiales de la DOP o IGP correspondiente.

e) Elaborarán y aprobarán unos estatutos que deberán ser sometidos, para su aprobación administrativa, al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y que deberán incluir, al menos, sus fines y funciones, organización, derechos y obligaciones de

los operadores que los integren, régimen económico y financiero, control interno, de existir, y régimen disciplinario. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con carácter previo a denegar los estatutos someterá los mismos al dictamen del Consejo de Estado.

f) La estructura y funcionamiento deberán ser democráticos. A tales efectos podrá entenderse los sistemas de representación basados en el voto ponderado.

g) Realizarán cualquier otra función que, con independencia de las establecidas en la presente ley, les atribuya el ordenamiento jurídico, sus estatutos o resulten del pliego de condiciones de la DOP o IGP que sean compatibles con su naturaleza y con la normativa vigente.

h) Además de las funciones contempladas en el artículo 16, podrán realizar las siguientes que habrán de realizar de acuerdo con la normativa nacional y europea, y en ningún caso se deberá facilitar o dar lugar a conductas contrarias a la competencia incompatibles con los artículos 101 y 102 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea:

1.º Llevar los registros oficiales exigidos por las normas de aplicación, incluidos los registros de operadores.

2.º Adoptar, en los términos previstos en la Política Agrícola Común y en el marco del pliego de condiciones aplicable a cada DOP o IGP, para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad, los límites máximos de producción y de transformación o la autorización de cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos. Dichas decisiones se harán públicas de forma que se garantice su posibilidad de acceso a todos los interesados y se comunicarán al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente quien, cuando proceda, comunicará a la Comisión las medidas adoptadas.

3.º Emitir certificados de producto u operador acogido a la DOP o IGP a requerimiento del interesado que lo solicite.

4.º Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas comerciales, que se comunicarán al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y se harán públicos de forma que se garantice su posibilidad de acceso a todos los interesados.

5.º Establecer los requisitos y gestionar contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía.

6.º Realizar todas aquellas funciones que les sean expresamente asignadas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente relacionadas con las DOP e IGP, excluido el control oficial, salvo en las condiciones previstas en el artículo 23, en relación con los intereses tutelados por la figura de protección.

Las resoluciones que se adopten respecto del ejercicio de estas funciones podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Artículo 18. *Financiación.*

Las entidades de gestión podrán exigir contribuciones económicas a los operadores para financiar el coste derivado de sus normas de organización y funcionamiento.

Artículo 19. *Obligaciones de información y control.*

Las entidades de gestión facilitarán al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente la información que reglamentariamente se establezca, y se someterán a su control.

Artículo 20. *Ámbito geográfico.*

Cuando el ámbito geográfico de una organización interprofesional agroalimentaria coincida con la zona de producción y elaboración de una DOP o IGP, y dicha organización interprofesional se encuentre regulada al amparo de lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, de organizaciones interprofesionales agroalimentarias, y esté, además, reconocida para el mismo producto que el de la DOP o IGP, y con el mismo requisito de paridad entre los diferentes subsectores, podrá establecerse, a solicitud de dicha Organización Interprofesional, que la representación en el órgano de gobierno de la entidad

de gestión, y la composición del mismo, sea la establecida en la Junta Directiva de la Organización Interprofesional.

CAPÍTULO V

El control de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas

Artículo 21. *Autocontrol.*

1. Los operadores, en todas y cada una de las etapas de producción y elaboración deberán establecer un sistema documentado de autocontrol de las operaciones del proceso productivo que se realicen bajo su responsabilidad, con el fin de cumplir lo establecido en la legislación específica correspondiente y asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones de los productos así como cualquier otra disposición que le sea de aplicación.

2. Los operadores deberán conservar la documentación referida al autocontrol durante un período mínimo de cinco años, debiendo ampliarse en función de la vida útil del producto.

3. Las entidades de gestión podrán establecer, en el marco del control interno, sistemas de consultoría y asesoramiento orientados a facilitar a los operadores el cumplimiento del pliego de condiciones de un producto.

Artículo 22. *El control oficial.*

1. El control oficial de las DOP e IGP antes de la comercialización consistirá en la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de un producto. Afectará a todas las etapas y actividades que se recojan en el mismo, incluido, en su caso, la producción, la manipulación, la clasificación, la elaboración, la transformación, la conservación, el envasado, el almacenamiento, el etiquetado, la presentación y el transporte.

2. El control oficial se aplicará también a todos los productos y elementos que intervengan en los procesos que forman parte de la cadena: materias primas, ingredientes, productos semiacabados o intermedios y productos terminados; los procesos y equipos tecnológicos de fabricación, elaboración y tratamiento de alimentos; los medios de conservación y de transporte; así como en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos.

3. El control oficial consistirá en la inspección de los locales, instalaciones y explotaciones relacionados con el producto amparado por la figura de DOP o IGP, en la toma de muestras y en su análisis, y en el examen documental. También se aplicará a la verificación de la planificación y ejecución de los sistemas de autocontrol y control interno y de sus registros documentales.

4. El control oficial se atenderá a los principios de legalidad, proporcionalidad, seguridad, contradicción, agilidad y simplificación administrativa.

5. El control oficial es competencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. El sistema de control para cada DOP o IGP será establecido previa consulta a la entidad de gestión.

Artículo 23. *Delegación de tareas de control oficial.*

1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá delegar determinadas tareas de control relacionadas con la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización en uno o varios organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto, de conformidad con lo establecido en la normativa europea sobre los controles oficiales.

2. Los organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto deberán estar acreditados de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya. En tanto obtienen la acreditación, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá conceder autorizaciones provisionales de doce meses para tales organismos.

3. En el caso de que los organismos de certificación conozcan irregularidades durante su labor de control, procederán a su denuncia ante la autoridad competente.

4. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá retirar o suspender la delegación si los organismos de control no están realizando correctamente las tareas que les han sido asignadas, en particular en los supuestos de la comisión de infracción grave o muy grave tipificadas en el apartado 2 del artículo 31 y en el apartado 2 del artículo 32 de esta ley. La delegación se retirará sin demora si el organismo de control no toma medidas correctoras adecuadas y oportunas.

5. Corresponderá al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente la supervisión de la labor realizada por los organismos delegados.

Artículo 24. *El control interno de las entidades de gestión.*

1. Las entidades de gestión podrán establecer en sus estatutos un sistema de control interno destinado al seguimiento del cumplimiento de las obligaciones asumidas por los operadores, incluidas en el pliego de condiciones.

2. Cuando la entidad de gestión esté constituida como corporación de derecho público los informes derivados de la aplicación del sistema de control interno, relativos al incumplimiento del pliego de condiciones por parte de algún operador, podrán tener la consideración de solicitud de iniciación de procedimiento sancionador a petición razonada de otro órgano, previsto en el artículo 69, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. A tal efecto, la programación anual del control interno aplicado deberá ser aprobado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

3. Adicionalmente a lo previsto en el apartado anterior, cuando la entidad de gestión esté constituida como corporación de derecho público, los hechos relativos al incumplimiento del pliego de condiciones por parte de algún operador constatados por el personal de la estructura encargada del control interno tendrán presunción de certeza y constituirán prueba documental pública a efectos de su valoración en el procedimiento sancionador sin perjuicio de las pruebas que en defensa de sus derechos o intereses pueda señalar o aportar el interesado. A tal efecto la estructura deberá estar acreditada de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17020/2012 y comunicará al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con regularidad y siempre que éste lo pida, los resultados de los controles llevados a cabo. Si los resultados de los controles revelan o hacen sospechar un incumplimiento, la estructura informará inmediatamente de ello a la autoridad competente.

4. Corresponderá al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente la supervisión de la aplicación del sistema de control interno por parte de las entidades de gestión.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá retirar la presunción de certeza y consideración de prueba documental pública, prevista en el apartado tercero del presente artículo, si los resultados de una auditoría o de una inspección revelan que la estructura encargada del control interno no lo está realizando adecuadamente. Se retirará sin demora si la estructura encargada del control interno no toma medidas correctoras adecuadas y oportunas.

Artículo 25. *Obligaciones de los operadores, de las entidades de gestión y de los organismos de control.*

1. Todos los operadores, sus entidades de gestión, así como los organismos de control en que se hayan delegado determinadas tareas estarán obligados a conservar la documentación que establezca la normativa aplicable en cada caso en condiciones que permitan su comprobación y por un tiempo mínimo de cinco años pudiendo superarse hasta el final de la vida útil del producto.

2. Los operadores estarán obligados a:

a) Cumplir con el pliego de condiciones de la DOP o IGP, así como las normas necesarias para su correcta aplicación.

b) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, servicios o sistemas de producción o elaboración, permitiendo la directa comprobación en el marco del control oficial.

- c) Mostrar la documentación administrativa, industrial, mercantil y contable relativa a su actividad que se considere necesaria para el desarrollo de las actuaciones de control oficial.
- d) Facilitar que se obtenga copia o reproducción de la referida documentación.
- e) Permitir que se practique la oportuna toma de muestras o cualquier otro tipo de control o ensayo sobre los productos o mercancías que elaboren, distribuyan, o comercialicen, y sobre las materias primas, aditivos o materiales que utilicen, en el marco de control oficial.
- f) Facilitar los medios materiales y humanos necesarios de que dispongan para el desarrollo de las actuaciones de control oficial.
- g) Notificar los datos necesarios para su correspondiente inscripción en los registros llevados por las entidades de gestión que se puedan establecer por disposiciones de organización y funcionamiento de las entidades de gestión o por norma reglamentaria. Cuando no exista entidad de gestión, a notificar tales datos al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- h) Comunicar las etiquetas comerciales ante el órgano de gestión al menos quince días antes de su puesta en circulación. Ante tal comunicación, el órgano de gestión podrá presentar observaciones en el caso de haber establecido los requisitos previstos en el apartado 4.º de la letra h) del artículo 17 de esta ley.
- i) Colaborar con las entidades de gestión y otras autoridades competentes para defender y promocionar la DOP o IGP y los productos amparados.
- j) Contribuir económicamente a la financiación de las entidades de gestión para el desarrollo de las funciones que le son propias, de acuerdo en lo previsto en los artículos 18 y 24.

3. Las entidades de gestión están obligadas a:

- a) Suministrar toda la información que requieran los servicios de inspección.
- b) Mostrar toda la documentación administrativa y contable relativa a su gestión que se considere necesaria por la inspección para el desarrollo de sus actuaciones.
- c) Colaborar con los servicios de inspección de control oficial.
- d) Denunciar a la autoridad competente las irregularidades que conociesen y, en particular, las detectadas mediante su control interno.
- e) Llevar al día los libros y registros, así como realizar las declaraciones que reglamentariamente se establezcan.
- f) Publicar los acuerdos y decisiones de carácter general.

4. Los organismos de control están obligados a:

- a) Denunciar ante la autoridad competente las irregularidades encontradas en la realización de sus tareas de control.
- b) Colaborar con la autoridad competente para el control oficial.
- c) Informar de las actuaciones realizadas en las condiciones que reglamentariamente se establezcan, poniendo a disposición del control oficial las actuaciones realizadas en cumplimiento de las tareas delegadas.
- d) Informar de los operadores que controlan, en desarrollo de sus funciones de certificación.
- e) Llevar al día los libros y registros, así como realizar las declaraciones que reglamentariamente se establezcan.

CAPÍTULO VI

Inspección y régimen sancionador

Artículo 26. *Principios generales.*

1. A los efectos de esta ley, se considerarán infracciones administrativas las que se tipifican en los artículos siguientes como leves, graves y muy graves.
2. El ejercicio de la potestad sancionadora en ejecución de lo dispuesto en esta ley corresponderá al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente siendo conforme a lo dispuesto en el capítulo II del título IX de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de

Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. Cuando los servicios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el ejercicio de sus funciones de control oficial aprecien que pudiera existir riesgos para la salud de las personas, la salud animal y vegetal, incluido el material de reproducción vegetal, el medio ambiente o incumplimiento de la legislación en materia de calidad comercial o consumo, trasladarán la parte correspondiente de las actuaciones a las autoridades competentes.

Artículo 27. *Los inspectores como agentes de la autoridad.*

1. En el ejercicio de sus funciones de control, los funcionarios que realicen las tareas de inspección tendrán el carácter de agente de la autoridad, con los efectos del apartado 3 del artículo 137 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, pudiendo solicitar el apoyo de cualquier autoridad, así como de las Fuerzas y Cuerpos de seguridad estatales, autonómicas o locales.

2. Los inspectores podrán acceder directamente a las explotaciones, locales, instalaciones y medios de transporte, y a la documentación administrativa, industrial, mercantil y contable de las empresas que inspeccionen cuando lo consideren necesario en el curso de sus actuaciones que, en todo caso, tendrán carácter confidencial.

3. Los inspectores están obligados de modo estricto a cumplir el deber de secreto profesional. El incumplimiento de este deber será sancionado conforme a los preceptos de reglamento de régimen disciplinario correspondiente.

Artículo 28. *Acta de inspección.*

1. En las actuaciones de inspección, el inspector levantará acta en la que constarán los datos relativos de la empresa o explotación inspeccionada y de la persona ante quien se realiza la inspección.

2. En el acta se harán constar además, las evidencias constatadas, las medidas que hubiera ordenado el inspector y todos los hechos relevantes para la inspección, en especial los que puedan tener incidencia en un eventual procedimiento sancionador.

3. El acta de inspección será firmada por el inspector y por el titular de la empresa o explotación sujeta a inspección, o por su representante legal o persona responsable y, en defecto de los mismos, por cualquier empleado. Se dejará copia del acta debidamente identificada al inspeccionado. Cuando las personas anteriormente citadas se negasen a intervenir en el acta, ésta será autorizada con la firma de un testigo si fuera posible, sin perjuicio de exigir las responsabilidades contraídas por tal negativa. El acta será autorizada con la firma del inspector en todo caso.

4. Las actas formalizadas de acuerdo con lo establecido en los apartados anteriores gozarán de presunción de certeza, sin perjuicio de las pruebas que en defensa de sus respectivos derechos puedan aportar los propios interesados.

5. Dicha acta se remitirá al órgano competente para iniciar las actuaciones, diligencias o procedimientos oportunos, incluido, en su caso, el procedimiento sancionador.

Artículo 29. *Medidas cautelares.*

1. La autoridad competente, mediante acuerdo motivado, podrá adoptar las medidas cautelares que estime necesarias en relación con las infracciones graves y muy graves previstas en esta ley, para evitar el mantenimiento de los efectos de la infracción y satisfacer las exigencias de los intereses generales.

2. Los inspectores, por razones de urgencia y para proteger provisionalmente los intereses implicados, podrán inmovilizar de manera cautelar las mercancías, productos, envases, etiquetas, y otros elementos relacionados con alguna de las infracciones graves o muy graves previstas en esta ley, siempre que exista un riesgo de daño a las personas, los animales o el medio ambiente, o puedan suponer un posible fraude o engaño al consumidor, haciendo constar en el acta tanto el objeto como los motivos de la intervención.

3. Las medidas cautelares adoptadas por los inspectores deberán ser confirmadas, modificadas o levantadas, en un plazo no superior a quince días, por la autoridad competente. Las medidas cautelares perderán su efecto si transcurrido el citado plazo, no se produce un pronunciamiento expreso.

4. Si se inicia un procedimiento sancionador, dichas medidas cautelares deberán ser confirmadas o modificadas de forma expresa por el órgano competente para resolver el procedimiento. No obstante, por razones de urgencia inaplazable, la confirmación o modificación de las citadas medidas podrá acordarse por el órgano competente para iniciar el procedimiento sancionador o el instructor del mismo.

5. Cuando la presunta infracción detectada fuera imputable a una entidad de gestión, o a un organismo de control que actúe como organismo de certificación de producto, el órgano competente para incoar el procedimiento sancionador podrá acordar la suspensión cautelar del reconocimiento de la indicada entidad de gestión o de la delegación de determinadas tareas en el organismo de control, proponiendo a la autoridad competente para su designación o reconocimiento que establezca el sistema de gestión o de control que le sustituya en tanto se sustancia el procedimiento sancionador.

6. En todo caso las medidas previstas en este artículo podrán ser alzadas o modificadas, de oficio o a instancia de parte, durante la tramitación del procedimiento por acuerdo motivado de la autoridad que resuelva. Dichas medidas se extinguirán con la eficacia de la resolución administrativa que ponga fin al procedimiento correspondiente.

7. Si existieran gastos ocasionados por las medidas adoptadas, correrán a cargo, según el caso, de los operadores, los organismos de control o las entidades de gestión.

8. Las medidas cautelares deberán ajustarse en intensidad, proporcionalidad y necesidades a los objetivos que se pretendan garantizar, ponderando los intereses en juego, eligiendo las que menos perjudiquen a la libertad de circulación de bienes, de empresa o de otros derechos afectados.

Artículo 30. *Infracciones leves.*

Se consideran infracciones leves:

a) La no presentación de los registros o libros-registro o documentación, cuya tenencia en las instalaciones inspeccionadas sea preceptiva cuando fueren requeridos para su control en actos de inspección, siempre que se considere una omisión de carácter ocasional.

b) Las inexactitudes o errores de cantidad de carácter ocasional en los registros, los documentos de acompañamiento, las declaraciones o en general en la documentación que fuera preceptiva, cuando la diferencia entre la cantidad consignada en los mismos y la correcta no supere un cinco por ciento de esta última.

c) El retraso en las anotaciones de los registros, la presentación de declaraciones y en general la documentación que fuera preceptiva cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado o la fecha límite para presentar la declaración o documentación, siempre que se considere un error u omisión de carácter ocasional.

d) La falta de comunicación de cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros oficiales, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado.

e) El suministro incompleto a la Administración competente o al organismo de control, de información o documentación necesarias para las funciones de inspección y control.

f) La expresión en forma distinta a la indicada en el respectivo pliego de condiciones o en la normativa específica de indicaciones obligatorias o facultativas en el etiquetado o en la presentación de los productos regulados en esta ley.

g) La aplicación en forma distinta a la legalmente establecida, salvo en lo previsto en las infracciones graves, de tratamientos, prácticas o procesos autorizados en la elaboración o transformación de los productos regulados en esta ley.

h) El traslado físico de las mercancías intervenidas cautelarmente sin autorización del órgano competente, siempre que no se violen los precintos ni las mercancías salgan de las instalaciones en las que fueron intervenidas, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

i) La no presentación de etiquetas comerciales a la entidad de gestión, cuando ésta tenga reconocida tal función.

Artículo 31. Infracciones graves.

1. Se consideran infracciones graves las siguientes:

a) La falta de los registros o libros-registro o documentos de acompañamiento, declaraciones o, en general, cualquier documentación que fuera preceptiva, así como los errores, inexactitudes u omisiones en ellos que afecten a las características de los productos o mercancías consignados.

b) Las inexactitudes o errores de cantidad en los registros, los documentos de acompañamiento, las declaraciones, o en general, en la documentación que fuera preceptiva, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real supere un cinco por ciento.

c) El retraso en las anotaciones de los registros, en la presentación de declaraciones y en general de la documentación que fuera preceptiva cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado o la fecha límite para presentar la declaración o documentación.

d) El incumplimiento de la obligación de remitir información o documentación a la Administración competente o al organismo de control en el plazo establecido; la aportación de datos falsos así como la dilación y oposición a la toma de muestras necesarias para la inspección.

e) La falta de etiquetas, la omisión en las mismas de indicaciones obligatorias o su rotulación de forma no indeleble cuando fueren preceptivas para aquellos productos amparados por una DOP o IGP.

f) La utilización en el etiquetado, presentación o publicidad de los productos regulados en esta ley, de denominaciones, indicaciones, calificaciones, expresiones o signos que no cumplan con lo establecido en la normativa específica de la DOP o IGP o induzcan a confusión salvo lo previsto en las infracciones muy graves.

g) El incumplimiento de las normas específicas de la DOP o IGP sobre características, prácticas de producción, elaboración, transformación, conservación, almacenamiento, transporte, etiquetado, envasado o presentación.

h) La tenencia de maquinaria, instalaciones o substancias prohibidas o no autorizadas en el pliego de condiciones cuando sea preceptiva su autorización, para la elaboración o almacenamiento de los productos, en las instalaciones o almacenes de las empresas productoras, elaboradoras o envasadoras.

i) La manipulación o disposición en cualquier forma de mercancías intervenidas cautelarmente sin contar con la preceptiva autorización.

j) La expedición, comercialización o circulación de productos amparados por una DOP o IGP o sus materias primas sin estar provistos de las contraetiquetas, precintos numerados o cualquier otro medio de control establecido para el tipo de protección correspondiente.

k) La producción, elaboración, envasado, etiquetado o comercialización de productos amparados por una DOP o IGP en establecimientos, explotaciones, parcelas, instalaciones o industrias no inscritas en los registros de la correspondiente DOP o IGP.

l) La existencia de productos o de materias primas necesarias para la obtención del producto en instalaciones inscritas sin la preceptiva documentación que recoja su origen como producto amparado por la DOP o IGP, o la existencia en la instalación de documentación que acredite unas existencias de productos o materias primas necesarias para su obtención, sin la contrapartida de estos productos, admitiéndose una tolerancia del dos por cien en más o menos, con carácter general, y del uno por cien para las Denominaciones de Origen Calificadas.

m) El incumplimiento de la prohibición de introducir en instalaciones inscritas en una DOP o IGP de productos procedentes de plantaciones o instalaciones no inscritas en la misma, si tal condición se encuentra reflejada en el pliego de condiciones.

2. Para los organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto y sus agentes de inspección, ensayo y certificación constituirán infracciones graves las siguientes:

a) La expedición de certificados o informes cuyo contenido no se ajuste a la realidad de los hechos.

b) La realización de controles, inspecciones, ensayos o pruebas de forma incompleta o con resultados inexactos por una insuficiente constatación de los hechos o por la deficiente aplicación de normas técnicas.

c) El retraso superior a un mes, de la información o documentación a la que estuvieran obligados por disposición legal.

3. En lo que respecta a las entidades de gestión, constituirá infracción grave el retraso superior a un mes en la presentación de las declaraciones, informaciones o documentación a que estuvieran obligados por disposición legal.

Artículo 32. *Infracciones muy graves.*

1. Se consideran infracciones muy graves las siguientes:

a) Las coacciones, amenazas, injurias, represalias, agresiones o cualquier otra forma de presión a las personas responsables o a su equipo técnico encargadas de las funciones de inspección o vigilancia administrativa, siempre que no sean constitutivas de delitos o faltas.

b) La negativa absoluta al ejercicio de la función inspectora.

c) La negativa a suministrar información, documentación o declaraciones cuando hubiera sido requerido para ello por la Administración competente o por el organismo de control.

d) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, nombres, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres amparados por una DOP o IGP, o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas que sean característicos, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen geográfico de los productos agrarios y alimentarios, aunque vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «género», «imitación», «sucedáneo» u otros análogos.

e) El uso de los nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado, así como el incumplimiento de lo preceptuado en los apartados 2 y 3 del artículo 13.

f) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación propios de la DOP o IGP, contemplados en el pliego de condiciones o utilizados en su control.

Exclusivamente para los supuestos de indebida tenencia o utilización de etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación se podrá establecer un margen de tolerancia de un máximo del tres por cien.

g) La producción o elaboración de los productos amparados por una DOP o IGP con materias primas con un origen no autorizado en el correspondiente pliego de condiciones.

h) La ausencia en las etiquetas y presentación de los productos agroalimentarios de DOP e IGP de los elementos suficientes para diferenciar claramente su calificación y procedencia, con el fin de evitar producir confusión en los consumidores, derivada de la utilización de una misma marca, nombre comercial o razón social en la comercialización de tales productos correspondientes a distintas DOP e IGP o procedentes de diferentes ámbitos geográficos.

2. Para los organismos de control que actúen como organismos de certificación de productos y sus agentes de inspección, ensayo y certificación constituirán infracciones muy graves las siguientes:

a) Las tipificadas en el apartado 2 del artículo 31 de esta ley cuando de las mismas resulte un daño muy grave o se derive un peligro muy grave e inminente para las personas, la flora, la fauna o el medio ambiente.

b) La falta de suministro de datos o aportación de datos falsos en las declaraciones, información o documentación a la que estuvieran obligados por disposición legal o hubieran sido requeridos para ello por la Administración competente.

3. En lo que respecta a las entidades de gestión, constituirá infracción muy grave, la aportación a la Administración competente de datos falsos o no suministrar, cuando hubiera sido requerido para ello por la administración competente, las declaraciones, información o documentación a la que estuvieran obligados por disposición legal.

Artículo 33. *Responsabilidad por las infracciones.*

1. Serán responsables de las infracciones quienes por acción u omisión hubieran participado en las mismas, aún a título de simple negligencia.

2. Salvo que la normativa europea prevea un régimen diferente, de las infracciones en productos envasados serán responsables las firmas o razones sociales, incluido el distribuidor, que figuren en la etiqueta, bien nominalmente o mediante cualquier indicación que permita su identificación cierta. Se exceptúan los casos en que se demuestre falsificación o mala conservación del producto por el tenedor siempre que se especifiquen en el etiquetado las condiciones de conservación.

Asimismo, será responsable solidario el elaborador, fabricante o envasador que no figure en la etiqueta si se prueba que conocía la infracción cometida y prestó su consentimiento.

En el caso de que se hubiesen falsificado las etiquetas, la responsabilidad corresponderá al falsificador y a quienes conociendo la falsificación comercialicen los productos. En el caso de mala conservación del producto, la responsabilidad será del causante de la misma.

3. De las infracciones en productos a granel, o envasados sin etiqueta, o cuando en la etiqueta no figure ninguna firma o razón social, será responsable su tenedor, excepto cuando se pueda identificar de manera cierta la responsabilidad de un tenedor anterior, todo ello sin perjuicio de la responsabilidad que corresponda al actual.

4. Cuando el cumplimiento de las obligaciones previstas en esta ley corresponda a varios sujetos conjuntamente, o si la infracción fuera imputable a varios y no resultara posible determinar el grado de participación de cada uno de ellos, todos responderán de forma solidaria del incumplimiento o de las infracciones que en su caso se cometan, así como de las sanciones que se impongan.

5. De las infracciones cometidas por las personas jurídicas, los organismos de control que actúen como organismo de certificación, y las entidades de gestión, responderán subsidiariamente los administradores o titulares de los mismos que no realicen los actos necesarios que fuesen de su responsabilidad para el cumplimiento de las obligaciones infringidas, consintieren el incumplimiento por quienes de ellos dependan o adoptaren acuerdos que hicieran posible las infracciones.

6. También responderán subsidiariamente los técnicos responsables de la elaboración de los productos o de su control, respecto de las infracciones directamente relacionadas con su actividad profesional.

7. Sin perjuicio de las sanciones que procedan, los responsables de las infracciones quedarán obligados a indemnizar los daños y perjuicios que como consecuencia de las mismas se hubieran causado, que serán determinados por el órgano competente para imponer la sanción.

Artículo 34. *Sanciones.*

1. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 2.000,00 euros, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el valor del beneficio ilícito obtenido o de las mercancías o productos objeto de infracción, correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.

2. Las infracciones graves serán sancionadas con multa comprendida entre 2.000,01 y 30.000,00 euros, pudiendo rebasarse esta cantidad hasta alcanzar el quíntuplo del valor del beneficio ilícito obtenido, o de las mercancías o productos objeto de infracción, correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.

3. Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa comprendida entre 30.000,01 y 300.000 euros, pudiendo rebasarse esta cantidad hasta alcanzar el décuplo del valor del beneficio ilícito obtenido, o de las mercancías o productos objeto de infracción, correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.

4. Los límites mínimos de las sanciones establecidos en los apartados anteriores, podrán ser reducidos hasta en un cincuenta por cien, cuando de las circunstancias económicas del infractor se dedujera que la sanción es demasiado onerosa para él en virtud del volumen o valor de la mercancía afectada por la infracción y del volumen de ventas o producción y la

posición de la empresa infractora en el sector, no se hubieran producido graves efectos perjudiciales para los intereses de los consumidores y no existiera reincidencia.

5. Cuando las infracciones graves sean cometidas por operadores acogidos a DOP o IGP y afecten a éstas, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal del uso de las mismas por un plazo máximo de tres años. Si se tratase de infracciones muy graves, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal por un plazo máximo de cinco años.

6. Las sanciones previstas en esta ley serán compatibles con la pérdida o retirada de derechos económicos previstos en la normativa europea o nacional.

Artículo 35. Medidas complementarias.

Cuando se hayan intervenido cautelarmente mercancías, productos, envases o etiquetas relacionados con la infracción sancionada, la autoridad a la que corresponda resolver el procedimiento sancionador acordará su destino. En todo caso, los gastos originados correrán por cuenta del infractor, incluida la indemnización que deba abonarse al propietario de la mercancía decomisada cuando éste no sea el infractor.

Artículo 36. Graduación de las sanciones.

1. Para la determinación concreta de la sanción que se imponga, entre las asignadas a cada tipo de infracción, se tomarán en consideración los siguientes criterios:

- a) La existencia de intencionalidad o de simple negligencia.
- b) La concurrencia de varias infracciones que se sancionen en el mismo procedimiento.
- c) La naturaleza de los perjuicios causados; en particular, el efecto perjudicial que la infracción haya podido producir sobre los intereses económicos de los consumidores, los precios, el consumo o, en su caso, el prestigio de la DOP o IGP.
- d) La reincidencia, por comisión en el término de tres años de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así se haya declarado por resolución firme.
- e) El volumen de ventas o producción y la posición de la empresa infractora en el sector.
- f) El reconocimiento de la infracción y la subsanación de la falta o de los efectos de la misma antes de que se resuelva el correspondiente procedimiento sancionador.
- g) El volumen y valor de las mercancías o productos afectados por la infracción.
- h) La cuantía del beneficio ilícito obtenido.

2. La cuantía de la sanción podrá minorarse motivadamente cuando los hechos constitutivos de la infracción sancionada ocasionen, al mismo tiempo, la pérdida o reintegro de los beneficios comunitarios o nacionales.

3. Cuando en la instrucción del correspondiente procedimiento sancionador se determine la cuantía del beneficio ilícito obtenido por la comisión de las infracciones, la sanción que se imponga en ningún caso podrá ser inferior en su cuantía al mismo.

Artículo 37. Prescripción y caducidad.

1. Las infracciones muy graves prescribirán a los tres años, las graves a los dos años, y las leves al año, a contar desde la fecha de comisión de la infracción.

2. Las sanciones impuestas por infracciones muy graves prescribirán a los tres años; las impuestas por infracciones graves a los dos años; y las impuestas por infracciones leves al año, a contar desde el día siguiente a aquel en que adquiriera firmeza la resolución por la que se impone la sanción.

3. Caducará la acción para perseguir infracciones cuando conocida por la Administración la existencia de una infracción y finalizadas las diligencias dirigidas al esclarecimiento de los hechos, hubiera transcurrido un año sin que la autoridad competente hubiera ordenado incoar ningún procedimiento en relación con la infracción. En caso de caducidad del procedimiento este apartado no será de aplicación.

A estos efectos, cuando exista toma de muestras, las actuaciones de la inspección se entenderán finalizadas después de practicado el análisis inicial.

Las solicitudes de análisis contradictorios y dirimientes que fueren necesarios, interrumpirán los plazos de caducidad hasta que se practiquen.

4. El plazo máximo para resolver el procedimiento sancionador y notificar la resolución expresa del procedimiento sancionador por las infracciones establecidas en la presente ley será de diez meses.

5. La toma de muestras y análisis efectuados, así como los actos, documentos y trámites cuyo contenido se hubiere mantenido igual de no haber caducado el procedimiento anterior, podrán conservarse y surtir efectos en el nuevo procedimiento sancionador.

Artículo 38. *Órganos competentes en materia sancionadora.*

Serán competentes para la imposición de sanciones los siguientes órganos en lo que respecta a la DOP o IGP:

a) El Director General de la Industria Alimentaria, cuando la cuantía total de la sanción no supere los 150.000,00 euros.

b) El Secretario General de Agricultura y Alimentación, cuando dicha cuantía exceda de 150.000,01 euros y no supere los 500.000,00 euros.

c) El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cuando dicha cuantía exceda de 500.000,01 euros y no supere 1.000.000,00 euros.

d) El Consejo de Ministros, cuando dicha cuantía exceda de 1.000.000,01 euros.

Será competente para acordar la incoación del expediente sancionador el Director General de la Industria Alimentaria.

Disposición adicional primera. *Corporaciones de derecho público.*

1. Se crean las siguientes corporaciones de derecho público:

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada “Rioja”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Cava”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jumilla”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Calasparra”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jamón de Huelva”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Guijuelo”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Carne de Ávila”».

La Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Navarra”».

2. Reglamentariamente se establecerán las condiciones y el procedimiento para la creación de Consejos Reguladores como corporaciones de derecho público distintos de los que se crean por esta disposición adicional. La resolución de dicho procedimiento corresponderá al titular del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente procediéndose a su creación mediante orden ministerial que deberá ser publicada en el «Boletín Oficial del Estado».

3. Los órganos de gobierno de los Consejos Reguladores que existan a la entrada en vigor de esta ley, continuarán en sus funciones hasta la renovación de dichos órganos de gobierno que deberá tener lugar tras la aprobación de los estatutos regulada en la presente ley.

4. Todo el patrimonio, incluyendo bienes, derechos y obligaciones, así como el personal de los Consejos Reguladores establecidos antes de la entrada en vigor de la presente ley pasarán a formar parte de los Consejos Reguladores creados en aplicación de lo dispuesto en esta ley, subrogándose en todas las titularidades, activos o pasivos, sin solución de continuidad.

Lo dispuesto en el párrafo anterior no afectará a los bienes y derechos de carácter patrimonial de la Administración General del Estado, que se regirán por lo dispuesto en la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas.

Disposición adicional segunda. *Indicaciones relativas a las características de los vinos.*

A efectos de su protección, y sin perjuicio de las competencias que puedan tener las comunidades autónomas en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, se establecen las siguientes indicaciones relativas a las menciones de envejecimiento:

a) Indicaciones comunes para los vinos acogidos a una DOP o IGP correspondientes a la categoría 1 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007:

«Noble», que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

«Añejo», que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

«Viejo», que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, cuando este envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

b) Además de las indicaciones reguladas en el párrafo anterior, los vinos con DOP correspondientes a la categoría 1 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, podrán utilizar las siguientes:

«Crianza», que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros; y los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

«Reserva», que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, de los que habrán permanecido al menos doce en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

«Gran reserva», que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses, de los que habrán permanecido al menos dieciocho en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

c) Indicaciones propias de los vinos espumosos de calidad. Podrán utilizar las siguientes indicaciones:

«Premium» y «reserva», que podrán utilizar los vinos espumosos de calidad definidos en la normativa europea y los vinos espumosos con DOP.

«Gran reserva», que podrán utilizar los vinos con DOP «Cava», con un período mínimo de envejecimiento de treinta meses contados desde el tiraje hasta el degüelle.

Disposición adicional tercera. *Términos tradicionales.*

Se regulan a continuación los términos tradicionales que indican que el vino está acogido a una DOP o IGP de vinos:

«Vino de la tierra», que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una IGP.

«Vino de calidad de», que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP. Los vinos se identificarán mediante la mención «vino de calidad de...», seguida del nombre de la región, comarca, localidad o lugar determinado donde se produzcan y elaboren.

«Denominación de origen», que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP y se cumplan además los siguientes requisitos:

a) El vino deberá disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen.

b) La región, comarca o lugar a la que se refiera la denominación de origen, tendrán que haber sido reconocidos previamente como ámbito geográfico de un vino de calidad con indicación geográfica con una antelación de, al menos, cinco años.

c) La delimitación geográfica de la DOP deberá incluir exclusivamente terrenos de especial aptitud para el cultivo de la vid.

«Denominación de origen calificada», que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP y se cumplan, además de los requisitos exigidos para ostentar «Denominación de Origen», los siguientes:

a) La DOP en cuestión deberá haber utilizado obligatoriamente en sus vinos el término tradicional «denominación de origen» durante, al menos, 10 años.

b) Los vinos deberán comercializarse exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas en el órgano de gestión de la DOP y ubicadas en su zona geográfica delimitada.

c) Los exámenes analíticos y organolépticos, incluidos en la comprobación anual sobre la DOP, deberán realizarse de forma sistemática, por lotes homogéneos de volumen limitado.

d) Las bodegas inscritas en el órgano de gestión de la DOP, que habrán de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales no inscritos, solamente deberán tener entrada de uva procedente de viñedos inscritos o mostos o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas en la misma DOP, y en ellas se deberá elaborar o embotellar exclusivamente vino con derecho a la misma.

e) Dentro de la zona de producción de la DOP, deberán estar delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada.

«Vino de pago», que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP, y se cumplan además los siguientes requisitos:

a) La zona geográfica de la DOP deberá ser un pago, entendiéndose por tal, el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, sin que pueda ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique.

Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

b) Los vinos deberán ser elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que, por sí mismas o por sus socios, ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago o con carácter excepcional y en los supuestos que la Administración competente lo

autorice reglamentariamente, en bodegas situadas en la proximidad del pago que, en todo caso, deberán estar situadas en alguno de los términos municipales por los cuales se extienda el vino de pago o en los colindantes.

c) Toda la uva que se destine a estos vinos deberá proceder de viñedos ubicados en el pago y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos.

d) En la elaboración de los vinos de pago se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos. Este sistema deberá cumplir, como mínimo, los requisitos establecidos para las Denominaciones de Origen Calificadas.

Disposición adicional cuarta. *Cava Calificado.*

1. Atendiendo a las especificidades de la Denominación de Origen Protegida Cava, los operadores vitivinícolas acogidos a la misma que elaboren vinos amparados procedentes de viñedos ubicados en un paraje identificado situado en el interior de la zona geográfica delimitada, podrán solicitar, para el producto procedente de dicho paraje, hacer uso de la designación «Calificado» en el etiquetado, presentación y publicidad del mismo a condición de que se cumpla lo previsto en la disposición adicional tercera de esta Ley para el término tradicional «Denominación de Origen Calificada».

El nombre de dicho paraje podrá figurar a continuación de la expresión «Cava» junto con el término «Calificado», en su condición de «unidad geográfica menor» de la zona geográfica de la DOP «Cava».

Las condiciones específicas para el uso de esta mención serán desarrolladas en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Cava.

2. La regulación relativa a un paraje vitícola identificado contenida en el punto anterior podrá ser extensible a las Denominaciones de Origen Calificadas de vinos de ámbito territorial supraautonómico.

Los requisitos específicos de tal regulación deberán ser desarrollados en el respectivo pliego de condiciones.

Disposición adicional quinta. *Normativa de la Unión Europea específica.*

En todo caso y en cuanto no dejen ámbitos o márgenes de apreciación a los Estados miembros, serán aplicables con carácter prevalente al contenido de la presente Ley, los Reglamentos de la Unión Europea que se mencionan a continuación junto con sus futuras modificaciones y Reglamentos de desarrollo así como cuantos puedan publicarse posteriormente por la Unión en la materia:

Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo.

Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 352/78, (CE) n.º 165/94, (CE) n.º 2799/98, (CE) n.º 814/2000, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 485/2008 del Consejo.

Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007.

Reglamento (UE) n.º 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas, de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo.

Disposición adicional sexta. *Uso de los términos referidos a la agricultura ecológica en fertilizantes, acondicionadores del suelo, nutrientes, plaguicidas y productos fitosanitarios.*

Los términos que hagan referencia al método de producción ecológica en el etiquetado, publicidad, presentación o documentos comerciales únicamente podrán utilizarse en fertilizantes, acondicionadores del suelo, nutrientes, plaguicidas y productos fitosanitarios, cuando cumplan los requisitos establecidos en la normativa de la Unión Europea sobre producción ecológica. En particular, que dichos productos y sustancias se encuentren contemplados en los anexos I y II del Reglamento (CE) n.º 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

A efectos del procedimiento sancionador seguirán siendo de aplicación los artículos 38.2, 39.2, 39.3, 40.2, 40.3, 40.4 y 42.4 del título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, de acuerdo con lo dispuesto en el punto 1 de la disposición derogatoria única.

Disposición adicional séptima. *Régimen sancionador en materia de declaraciones obligatorias y contratos en el sector de la leche y los productos lácteos.*

(Derogada)

Disposición transitoria primera. *Adaptación de las entidades de gestión.*

Los Consejos Reguladores que se crean como corporaciones de derecho público en esta ley deberán remitir la propuesta de sus estatutos al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el plazo de seis meses desde la entrada en vigor de la presente ley. Para estos Consejos Reguladores no resulta de aplicación la letra b) del artículo 17.

Disposición transitoria segunda. *Plazo para el ejercicio de las competencias de control oficial.*

En el plazo de doce meses, desde la entrada en vigor de esta ley, será de plena aplicación el modelo establecido en el capítulo V de esta ley. Durante ese tiempo, se mantendrá el régimen de control, con participación de los actuales Consejos Reguladores.

Disposición transitoria tercera. *Método de cálculo de valor del producto.*

Hasta que no se produzca el desarrollo reglamentario que regule un método de cálculo del valor de la mercancía afectada en un procedimiento sancionador, será de aplicación el método de cálculo establecido en el artículo 120 del Reglamento de la Ley 25/1970, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Disposición transitoria cuarta. *Actuaciones previas.*

En aquello no regulado por esta ley y en tanto no se promulguen las normas reglamentarias sobre toma y análisis de muestras y sobre actuaciones previas a la iniciación de procedimientos sancionadores, en dicha materia, será de aplicación, a estos exclusivos efectos, el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la protección agroalimentaria.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

1. Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta ley, y, en particular, los artículos 2.2.f); 3 y 9 del título I, el título II y los artículos 38.2, 39.2, 39.3, 40.2, 40.3, 40.4 y 42.4 del título III así como las disposiciones adicionales tercera, quinta, sexta, octava y novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. Los citados artículos del título III podrán seguir siendo de aplicación para las comunidades autónomas que no hayan desarrollado la materia regulada en estos artículos.

Asimismo, quedan derogados los preceptos de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, declarados vigentes por la disposición

derogatoria única de la Ley 24/2003, de 10 de julio, que contienen normas relativas a los Consejos Reguladores de los productos agrarios y alimentarios, con denominación de origen, distintos del vino, del vinagre de vino, de los vinos aromatizados, del brandy, del mosto y demás productos derivados de la uva.

2. Se deroga el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre.

3. Se deroga el Real Decreto 2004/1979, de 13 de julio, por el que se regula la Constitución de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y el Consejo General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

4. Queda derogado el Real Decreto 1573/1985, de 1 de agosto, por el que se regulan las denominaciones genéricas y específicas de productos alimentarios.

5. Queda derogado el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y las denominaciones de origen calificadas de vinos y sus respectivos Reglamentos.

6. Queda derogado el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de productos agroalimentarios no vínicos.

Disposición final primera. *Modificación del artículo 23 y de las disposiciones adicional primera y final tercera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.*

Uno. Se añade el siguiente apartado al artículo 23 de la Ley:

«6. Las infracciones muy graves prescribirán a los tres años, las graves a los dos años y las leves al año. El término de la prescripción se computará desde el día en que se hubiera cometido la infracción o, en el caso de infracciones continuadas, desde el que hayan cesado.»

Dos. El apartado 5 de la disposición adicional primera, quedará redactado de la siguiente forma:

«5. Los fines generales de la Agencia serán:

a) La gestión de los sistemas de información y control de los mercados oleícolas, lácteos y la de aquellos otros que se determinen reglamentariamente.

b) Desarrollar las funciones que reglamentariamente se determinen de control oficial antes de la comercialización de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, cuyo ámbito territorial se extienda a más de una Comunidad Autónoma.

c) El control del cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.»

Tres. Se añade una nueva letra j) al apartado 6 de la disposición adicional primera:

«j) Establecer y desarrollar el régimen del control oficial de los operadores acogidos a Denominaciones de Origen Protegidas o a Indicaciones Geográficas Protegidas, cuyos ámbitos territoriales se extiendan a más de una comunidad autónoma, y el de sus respectivas entidades de gestión; iniciando e instruyendo, conforme a su propio régimen, los procedimientos sancionadores por los incumplimientos a la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico y formulando a las autoridades competentes las propuestas de resolución que correspondan.»

Cuatro. Se añade un nuevo apartado 15 a la disposición adicional primera:

«15. Tasa por las actuaciones de inspección realizadas por la Agencia de Información y Control Alimentarios.

a) Establecimiento. Se crea la tasa por las actuaciones de inspección y control oficial que haya de realizar la Agencia de Información y Control Alimentarios en cumplimiento de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e

Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico que se regirá por lo dispuesto en esta ley y por las demás fuentes normativas que establece el artículo 9 de la Ley 8/1989, de 13 de abril, de Tasa y Precios Públicos.

b) Hecho Imponible. Constituye el hecho imponible de esta tasa las actuaciones de inspección y control oficial realizadas por la Agencia en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

c) Sujetos pasivos. Serán sujetos pasivos toda persona física o jurídica que esté obligada a someterse a las actuaciones de control oficial que desarrolle la Agencia en cumplimiento de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, incluyendo productores, agentes operadores, entidades de gestión o aquellas otras que realicen actividades relativas a la calidad diferenciada regulada por dicha ley, ya tengan personalidad jurídica propia o carezcan de ella, así como las personas físicas o jurídicas a las que se refiere el apartado 4 del artículo 35 de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria.

d) Devengo. El devengo de la tasa se producirá cuando los servicios de Inspección de la Agencia levanten acta de las inspecciones.

e) Base Imponible. La Base imponible de la tasa se calculará en base al valor de las ventas, excluidos los impuestos indirectos, de los productos o servicios objeto de control, realizadas en el año natural previo al de inicio de la inspección.

f) Cuantía de la tasa. La cuantía de la tasa se calculará aplicando a la base imponible un tipo del 0,15 por ciento. En el caso de los productores, agentes, operadores y demás entidades sujetos a actuaciones de inspección en ningún caso la cuantía podrá ser inferior a 50 euros sin que exceda de 1.500 euros. En las entidades de gestión la cuantía de la tasa tendrá una cuota fija de 1.200 euros por cada inspección.

g) Gestión y liquidación. La Agencia liquidará la tasa, cuya orden de pago se notificará al sujeto pasivo para que su ingreso se realice en los plazos establecidos en el apartado 2 del artículo 62 de la Ley General Tributaria. En su defecto se procederá a su recaudación ejecutiva, en los términos que establece el Reglamento General de Recaudación. Reglamentariamente se establecerá la gestión de la tasa.

h) Afectación presupuestaria. El importe de lo recaudado por esta tasa constituye un recurso propio de la Agencia y se ingresará en su presupuesto.»

Cinco. Se añade el siguiente párrafo a la disposición final tercera. Títulos competenciales:

«Constituyen legislación en materia de Hacienda general dictada al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.14.^a de la Constitución, lo dispuesto en la disposición adicional primera, apartado 15.f), de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.»

Disposición final segunda. *Títulos competenciales.*

1. Esta ley se aplica en el ámbito de competencias de la Administración General del Estado en los términos del artículo 1, a excepción de lo dispuesto en los apartados siguientes.

2. Constituyen legislación básica en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, dictada al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, los artículos 11, 13.6, y las disposiciones adicionales segunda y tercera.

3. Constituyen legislación en materia de propiedad intelectual e industrial dictada al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.9.^a de la Constitución, los artículos 2.b), 13.5, 13.7 y 32.1.h).

Disposición final tercera. *Facultad de desarrollo.*

Se autoriza al Gobierno a dictar cuantas disposiciones sean precisas para la aplicación y desarrollo de esta ley.

Disposición final cuarta. *Entrada en vigor.*

La presente ley entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 33

Real Decreto 1254/1990, de 11 de octubre, por el que se regula la utilización de nombres geográficos protegidos por Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas en productos agroalimentarios

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 250, de 18 de octubre de 1990
Última modificación: 12 de octubre de 1993
Referencia: BOE-A-1990-25092

La Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, el Vino y de los Alcoholes, en su título III establece un régimen de protección a la calidad de la producción agroalimentaria mediante el empleo de denominaciones de origen, genéricas y específicas.

El artículo 95 y siguientes, y especialmente la disposición adicional quinta de dicha Ley 25/1970, autoriza la extensión de esta protección a la calidad a todos los productos agrarios de interés económico o social.

Por otra parte, el Real Decreto 1573/1985, de 1 de agosto, por el que se regulan las denominaciones genéricas y específicas de productos alimentarios, y el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a la que deben ajustarse las denominaciones de origen, genéricas y específicas de productos agroalimentarios no vínicos, establecieron el marco necesario para la aplicación de tales denominaciones a los productos españoles de calidad.

Sucesivamente han ido incluyéndose en el régimen de denominaciones, el queso y el jamón, por el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre; el arroz, las judías secas, las lentejas y los garbanzos, por el Real Decreto 972/1982, de 2 de abril; los espárragos, por el Real Decreto 830/1984, de 11 de abril; el pimiento, por el Real Decreto 2671/1985; las carnes frescas y embutidos curados, por el Real Decreto 1297/1987, de 9 de octubre; los productos agroalimentarios obtenidos sin el empleo de productos químicos de síntesis, por el Real Decreto 759/1988, de 15 de julio, y la miel, los frutos y los turrones, por el Real Decreto 251/1990, de 23 de febrero, estando prevista la inclusión de otros productos.

La indicación de nombres geográficos protegidos por Reglamentos de Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas, aprobados o ratificados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el etiquetado de productos no protegidos por las mismas, puede provocar la confusión del consumidor, lo que hace necesario el dictar la presente disposición, a fin de evitar que se pueda producir dicha circunstancia.

En su virtud, oídos los sectores afectados, con audiencia de las Comunidades Autónomas, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la ordenación alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de octubre de 1990,

DISPONGO:

Artículo único.

Queda prohibido el uso indebido en el etiquetado de los nombres geográficos coincidentes con los de una denominación de origen, específica o genérica, entendiéndose por uso indebido la presentación de dichos nombres conforme a modalidades que excedan los usos habituales tradicionales en materia de indicación de domicilio del fabricante, distribuidor o importador de los productos de análoga naturaleza a los protegidos, y que puedan inducir a error al consumidor.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los fabricantes, envasadores o vendedores de productos alimenticios envasados, se acomodarán a lo establecido en la presente disposición, en el plazo de un año desde la entrada en vigor de la misma.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.

(Derogada)

Segunda.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto será de aplicación general, en defecto de regulación específica dictada por las Comunidades Autónomas con competencia normativa en materia de Denominaciones de Origen.

DISPOSICIÓN FINAL

Cuando se produzca la aprobación de nuevas Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas, el cumplimiento de lo establecido en este Real Decreto, en relación con estas Denominaciones, no será exigido hasta transcurrido un año a partir del día siguiente al de la publicación en el correspondiente «Boletín Oficial» de dicha aprobación.

§ 34

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas

Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino
«BOE» núm. 251, de 18 de octubre de 2011
Última modificación: 29 de marzo de 2014
Referencia: BOE-A-2011-16351

La normativa comunitaria sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas está contenida fundamentalmente en tres cuerpos normativos claramente diferenciados, productos vitivinícolas, bebidas espirituosas y todos los demás productos agrícolas y alimenticios que, aunque separados, tienen un régimen de protección análogo.

Por una parte, el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, desarrollado internamente por el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

De otra, el Reglamento (CE) n.º 110/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo.

Y por último, en materia vitivinícola, los artículos 118 bis a 118 terciales del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), de acuerdo con la redacción dada a dichos artículos por el Reglamento (CE) n.º 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, por el que se incorpora en el contenido de la OCM vitivinícola adoptado por el Reglamento (CE) n.º 479/2008, dedicados a denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales, y aplicables desde el 1 de agosto de 2009.

Antes, en el marco de la anterior OCM vitivinícola, Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, no existía una definición de denominación de origen ni de indicación geográfica ni tampoco, por tanto, un procedimiento comunitario para el registro de las mismas. La política de calidad para los vinos se sustentaba en la figura de los «vinos de calidad producidos en una región determinada –vcprd–», de carácter abierto, que debía ser completada por las normas nacionales de desarrollo, quedando bajo la competencia de cada

uno de los Estados miembros la regulación y aprobación de las zonas concretas bajo formas jurídicas nacionales (denominación de origen, denominación de origen calificada, etc.).

En la actualidad, tanto el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, como el Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, contienen una regulación de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas, y un procedimiento de registro de las mismas que guardan gran semejanza con el contenido del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, para los productos agrícolas y alimenticios.

De este modo, las solicitudes de protección de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas, para esos productos, se examinarán exclusivamente conforme a las exigencias establecidas, respectivamente, en los reglamentos citados en el párrafo anterior.

Es relevante al caso el contenido del artículo 118 septies del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que parte de un sistema de reconocimiento comunitario y que contiene las pautas a seguir en el procedimiento nacional preliminar. Ello aconseja, teniendo en cuenta los efectos jurídicos de los reglamentos comunitarios de ser obligatorios en todos sus elementos y directamente aplicables en cada Estado miembro, a establecer un nuevo marco normativo que permita integrar en un mismo procedimiento las solicitudes de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas de los productos que, conforme a las disposiciones comunitarias, cuentan con un sistema comunitario de protección de la calidad diferenciada.

Las normas comunitarias citadas establecen, dentro del trámite de inscripción en los registros comunitarios de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, una fase previa que debe regular y llevar a cabo cada Estado miembro, denominada «procedimiento nacional».

El presente real decreto regula dicho procedimiento nacional para denominaciones de origen e indicaciones cuyo ámbito territorial exceda del de una comunidad autónoma, si bien los artículos 9, 15.2, 17.2 y disposiciones adicionales primera y segunda serán aplicables también a las figuras de calidad diferenciada cuyo ámbito territorial se circunscriba a una comunidad autónoma, dependientes por tanto administrativamente de la respectiva Administración autonómica.

Además se prevé la creación de una Mesa de coordinación de la calidad diferenciada, como órgano colegiado de coordinación en el ejercicio de las funciones de las autoridades competentes en materia de calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico o a una tradición.

Finalmente, además de la derogación del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se deroga el Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional “vino de la tierra” en la designación de los vinos, cuyo contenido ha sido sustituido por las normas contenidas en la propia OCM vitivinícola y disposiciones de desarrollo. Igualmente, se derogan el Real Decreto 322/2000, de 3 de marzo, por el que se modifican las cuantías establecidas en el apartado 2 del artículo 131 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, ya que con la derogación de la misma por la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, dicho real decreto dejó de tener sustento legal, siendo conveniente su derogación expresa, así como el Real Decreto 998/2002, de 27 de septiembre, por el que se establecen normas internas de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios.

El presente real decreto ha sido sometido a consulta de las comunidades autónomas y entidades representativas del sector.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, con la aprobación previa de la entonces Ministra de la Presidencia, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 30 de septiembre de 2011,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto.

El presente real decreto tiene por objeto:

1. Establecer el procedimiento nacional para la tramitación de las solicitudes de inscripción en los respectivos Registros comunitarios de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas de los productos agrícolas y alimenticios, incluidos los productos vinícolas, y de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas, así como de las solicitudes de modificación del pliego de condiciones de las ya inscritas en los mencionados Registros.

2. Establecer el procedimiento nacional de oposición a dichas solicitudes, con carácter previo a la remisión de las mismas a la Comisión Europea.

3. La creación de una Mesa de coordinación de la calidad diferenciada, como órgano colegiado de coordinación de las autoridades competentes en materia de calidad diferenciada.

4. Lo previsto en los apartados 1 y 2 se aplicará a las figuras de calidad diferenciada cuyo ámbito territorial se extienda por más de una comunidad autónoma, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 8.6, 15.2, 17.3 y disposiciones adicionales primera y segunda, que serán aplicables, asimismo, a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas cuyo ámbito territorial no exceda del de una comunidad autónoma.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Este real decreto será de aplicación a:

1. Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas a las que se refiere el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de los productos agrícolas y alimenticios.

2. Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas a las que se refiere el artículo 118 ter del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), aplicadas a las categorías de productos señaladas en los apartados 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, y 16 del anexo XI ter del citado reglamento.

3. Las indicaciones geográficas a las que se refiere el artículo 15 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento y del Consejo, de 15 de enero, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo.

Artículo 3. Definiciones.

A los efectos de este real decreto se entiende por:

«Pliego de condiciones»: documento en el que quedan establecidas las condiciones que debe cumplir un producto para obtener la protección que se otorga a las denominaciones de origen o indicaciones geográficas, que contenga los elementos especificados en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, o en el artículo 118 quater.2 del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, o en el artículo 17.4 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, según el producto de que se trate.

Dicho documento se denomina «expediente técnico» en el caso de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas. Cuando en adelante se hable de pliego de condiciones se estará haciendo referencia, en su caso, al expediente técnico.

«Agrupación o grupo de operadores»: toda organización, cualquiera que sea su forma jurídica o su composición, de productores y/o de transformadores interesados en el mismo producto agrícola o alimenticio, incluidos los productos vinícolas, o las bebidas espirituosas, pudiendo formar parte de la agrupación otras partes interesadas.

Artículo 4. Solicitantes.

1. La inscripción en el correspondiente Registro comunitario o modificación del pliego de condiciones, podrá ser solicitada por las agrupaciones o grupos de operadores, o en casos excepcionales –según lo establecido en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas, y en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios–, por una única persona física o jurídica que pretenda el reconocimiento de una figura de protección de calidad diferenciada vinculada al origen geográfico de alguno de los productos objeto de este real decreto.

2. Los solicitantes deberán acreditar vinculación profesional, económica y territorial con los productos para los que se solicita la inscripción, o la modificación del pliego, por su condición de productores y/o transformadores que ejercen la actividad en el ámbito territorial relacionado con la denominación de origen o indicación geográfica.

Artículo 5. Forma y presentación de la solicitud.

1. En la solicitud de registro se hará constar:

- a) Nombre y dirección del solicitante.
- b) Nombre a proteger.

2. Dicha solicitud de inscripción o de modificación del pliego de condiciones se dirigirá al Director General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, y podrá presentarse en cualquiera de los registros o lugares a que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común o bien por medios electrónicos de conformidad con la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los servicios públicos.

Artículo 6. Documentación aneja a la solicitud.

La solicitud se acompañará de la siguiente documentación:

1. Un estudio justificativo de la solicitud de registro, con el contenido que se señala en el artículo siguiente.

2. Un pliego de condiciones o expediente técnico que contendrá, como mínimo, los elementos especificados en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, o en el artículo 118 quater.2 del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, o en el artículo 17.4 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, según el producto de que se trate.

3. Un documento único que será un resumen del pliego de condiciones, conforme lo señalado en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, y en el artículo 118 quater.1 del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007.

4. En el caso de solicitud de modificación del pliego de condiciones, deberá incluirse una versión del pliego de condiciones y del documento único donde se señalen los cambios que se proponen.

Artículo 7. Estudio justificativo de la solicitud.

El estudio justificativo de la solicitud de registro a la que se refiere el artículo anterior, versará sobre el nombre a proteger y contendrá, al menos, los siguientes datos:

1. Acreditación del uso y notoriedad del nombre en relación con la comercialización del producto.

2. Justificación de que el nombre es suficientemente preciso y está relacionado con la zona geográfica a delimitar.

3. Informe de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) e informe elaborado en base a los registros de la Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI), sobre la existencia o no de marcas registradas relacionadas con el nombre de la denominación de origen o la indicación geográfica.

4. El estudio justificativo no será necesario en el caso de solicitud de modificación del pliego de condiciones, salvo que la modificación afecte al nombre a proteger.

Artículo 8. *Comprobación y publicidad de las solicitudes.*

1. Corresponde a la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en coordinación con las comunidades autónomas afectadas, realizar las comprobaciones a que se refiere el artículo 49.2 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, o el artículo 96.3 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, según corresponda, para el caso de solicitudes de inscripción, o aquellas otras a que se refiere el artículo 53 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, o el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, según corresponda, para el caso de solicitudes de modificación, o bien, para cualquiera de ambos casos, las comprobaciones que se considere oportunas si se trata de bebidas espirituosas.

2. La Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, remitirá las solicitudes de inscripción o de modificación a los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas para su informe en el plazo de un mes, a contar desde la recepción de la petición del mismo, en cumplimiento del deber de colaboración entre administraciones públicas.

3. Una vez recibidos los informes de los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas, o transcurrido el plazo para emitirlos, y previa consulta a la Mesa prevista en el artículo 18, el Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente resolverá motivadamente, sin que esta resolución ponga fin a la vía administrativa.

Contra dicha resolución podrá interponerse recurso de alzada en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

4. La resolución anterior habrá de producirse en el plazo de seis meses a contar desde la presentación de la solicitud.

La falta de resolución por silencio administrativo tendrá efecto desestimatorio por afectar al reconocimiento de un bien de dominio público.

5. Si la resolución es desfavorable el solicitante podrá presentar una nueva solicitud adaptada al contenido de la resolución.

6. Si la resolución de la solicitud es favorable, al objeto de dar publicidad a la misma y, en su caso, iniciar el procedimiento nacional de oposición, se publicará dicha resolución en el "Boletín Oficial del Estado" por parte de la autoridad competente. La resolución publicando la solicitud en el "Boletín Oficial del Estado" deberá incluir la dirección de la página web oficial, donde se encontrarán, el pliego de condiciones y el documento único del producto.

Lo indicado en el párrafo anterior será también aplicable a las solicitudes de registro o de modificación presentadas ante el órgano competente de las comunidades autónomas.

Artículo 9. *Publicidad de la solicitud.*

(Suprimido).

Artículo 10. *Plazo para la presentación de las declaraciones de oposición.*

En el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente al de la publicación de la resolución por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente al que se refiere el artículo 8, cualquier persona física o jurídica establecida o que resida legalmente en España, cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá oponerse a las

solicitudes mediante la correspondiente declaración de oposición, debidamente motivada, dirigida al citado Ministerio.

Artículo 11. *Causas de oposición.*

Previa comprobación del derecho o interés legítimo aducido, sin cuyo concurso el procedimiento se dará por finalizado, la declaración de oposición sólo será estimada si se da, al menos, uno de los supuestos siguientes:

a) Que se demuestre el incumplimiento de las condiciones que deben reunir las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas para ser consideradas como tales, según las definiciones contenidas en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, para productos agrícolas y alimenticios, o en el artículo 118 ter Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo de 22 de octubre de 2007, para productos vínicos, o en el artículo 15 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento y del Consejo de 15 de enero de 2008, para bebidas espirituosas.

b) Que se demuestre que el registro del nombre propuesto podría inducir a error al consumidor por entrar en conflicto con el nombre de una variedad vegetal o de una raza animal, por existir una denominación total o parcialmente homónima o por afectar a la reputación de una marca, de conformidad con lo establecido en el artículo 3, apartados 2, 3 y 4, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006; o que se demuestre que, conforme al artículo 14 del Reglamento (CE) n.º 607/2009, de la Comisión de 14 de julio de 2009, se da alguna situación de las previstas en los artículos 118 undecies.1, 118 undecies.2, 118 duodecies.2 y 118 quaterdecies.2 del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo de 22 de octubre de 2007 o, en su caso, de las previstas en los artículos 19 ó 23.3 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008.

c) Para el caso de los productos a los que se aplica el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, que se demuestre que el registro del nombre pondría en peligro la existencia de una denominación total o parcialmente homónima o de una marca registrada o la existencia de productos que se hayan estado comercializando legalmente durante al menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación en el Boletín Oficial del Estado de la solicitud de inscripción y del documento único.

d) Que se demuestre que el nombre cuyo registro se solicita tiene carácter genérico por haber pasado a ser el nombre común de un producto agrario o alimenticio, incluido los productos vínicos, o de una bebida espirituosa.

Artículo 12. *Petición de informes.*

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente solicitará informe a las comunidades autónomas en el plazo de 25 días hábiles, a contar desde la recepción de la petición del mismo.

Artículo 13. *Resolución del procedimiento de oposición.*

1. Una vez recibidos los informes de los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas o transcurrido el plazo para emitirlos, y previa consulta a la Mesa de coordinación de la calidad diferenciada prevista en el artículo 18, el Director General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino resolverá el procedimiento de oposición, que no pondrá fin a la vía administrativa.

2. La resolución adoptada será motivada en todo caso y notificada al solicitante de la inscripción o de la modificación del pliego de condiciones y a cuantos se hayan opuesto a ella.

Igualmente, se comunicará la misma a las comunidades autónomas afectadas.

3. La resolución favorable al registro de la denominación de origen o indicación geográfica o a la modificación del pliego de condiciones, se publicará en el «Boletín Oficial del Estado».

Igualmente, el pliego de condiciones y el documento único del producto se publicarán en la página web del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. La resolución

publicada en el «BOE» deberá incluir la dirección de dicha página web, donde se encontrarán éstos documentos.

Artículo 14. *Plazo máximo de duración del procedimiento de oposición.*

1. El plazo máximo para resolver el procedimiento de oposición y notificar la resolución será de seis meses, contados desde la finalización del plazo de presentación de las declaraciones de oposición, pudiéndose suspender el plazo en los supuestos previstos en el artículo 42 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. Transcurrido el plazo máximo de duración del procedimiento de oposición sin que se haya dictado y notificado la correspondiente resolución, la solicitud de registro se entenderá desestimada, por afectar al reconocimiento de un bien de dominio público.

Artículo 15. *Transmisión de las solicitudes a la Comisión Europea.*

1. Resuelto el procedimiento de oposición y publicada la resolución favorable en el «Boletín Oficial del Estado», el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino transmitirá la solicitud de inscripción o de modificación del pliego de condiciones a la Comisión Europea, a través del cauce establecido. La realización de dicha transmisión será comunicada a las comunidades autónomas afectadas y a la agrupación solicitante.

2. En el caso de una denominación de origen o indicación geográfica cuyo ámbito territorial no exceda del de una comunidad autónoma, resuelto el procedimiento de oposición y publicada la resolución favorable por su órgano competente, éste lo comunicará al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, a los efectos de la transmisión de la solicitud de inscripción o de modificación del pliego de condiciones a la Comisión Europea, a través del cauce establecido. La realización de dicha transmisión será comunicada a la comunidad autónoma.

Artículo 16. *Oposición a solicitudes presentadas por agrupaciones de otros Estados miembros o de terceros países.*

1. A efectos de cumplir con los plazos previstos en el artículo 51 del Reglamento (CE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, las personas físicas o jurídicas establecidas o residentes en España podrán presentar una notificación de oposición a las solicitudes presentadas por agrupaciones de otros Estados miembros o terceros países ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en un plazo máximo de 35 días hábiles. Dicha notificación irá acompañada de una sucinta explicación de los motivos de la oposición.

2. Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la fecha de recepción de las notificaciones de oposición, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente transmitirá dichas notificaciones a los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas, al objeto de que en el plazo de 15 días hábiles desde su recepción emitan sus observaciones.

Artículo 17. *Protección nacional transitoria.*

1. Una vez que la solicitud de inscripción en el registro comunitario o de modificación de pliego de condiciones una denominación de origen o indicación geográfica haya sido transmitida a la Comisión Europea, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá concederle la protección nacional transitoria, lo cual conllevará la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la dirección de la página web donde se encuentra el pliego de condiciones.

2. Para aquellos productos amparados por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo del 21 de diciembre de 2012, lo establecido en el apartado anterior solo se aplicará a las nuevas solicitudes de inscripción en el registro.

3. En el caso de una denominación de origen o indicación geográfica cuyo ámbito territorial no exceda del de una comunidad autónoma, dicha concesión y la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» serán realizadas por el órgano competente de la comunidad autónoma de que se trate, informando al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de la citada concesión.

Artículo 18. *Mesa de coordinación de la calidad diferenciada.*

1. Se crea la Mesa de coordinación de la calidad diferenciada, adscrita a la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

2. Tendrá como fines actuar como órgano de coordinación con las autoridades competentes de las comunidades autónomas en materia de denominaciones de origen, indicaciones geográficas, y especialidades tradicionales garantizadas, desempeñando las funciones de asesoramiento y coordinación que se le encomienden y, en particular, en lo relacionado con la aplicación del presente real decreto.

3. La Mesa estará integrada por los siguientes miembros:

a) Presidente: el titular de la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios.

b) Vicepresidente: un funcionario de la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, que ocupe, al menos, el puesto de jefe de Servicio.

c) Vocales: un representante por cada comunidad autónoma y un representante de la Subdirección General de Política Comercial de la Unión Europea del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

d) Secretario: un funcionario de la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica que ocupe, al menos, el puesto de jefe de Sección.

4. Si los temas a tratar afectaran a las competencias de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla, podrá incorporarse a la Mesa como vocal, un representante por cada una de ellas.

Podrán también participar otros funcionarios de las comunidades autónomas, de la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica o de otras subdirecciones del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, con voz pero sin voto.

5. La Mesa podrá aprobar sus propias normas de funcionamiento. En todo lo no previsto en éstas, se aplicará la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. La Mesa se reunirá mediante convocatoria de su presidente o a solicitud de, al menos, tres de sus miembros y, como mínimo, una vez al semestre.

6. Son funciones de la Mesa de coordinación de la calidad diferenciada:

a) Informar sobre la solicitud de registro o de modificación del pliego de condiciones de las denominaciones de origen o indicaciones geográficas, y sobre las oposiciones a la misma, cuando su ámbito geográfico se extienda a más de una comunidad autónoma. En este caso sólo se convocará a las comunidades autónomas territorialmente afectadas.

b) Proponer las medidas necesarias que aseguren el funcionamiento coordinado de la tramitación de solicitudes de protección de figuras de calidad diferenciada.

c) Acordar criterios coordinados para el ejercicio de las actividades de control oficial antes de la comercialización de los productos acogidos a una figura de protección de calidad diferenciada.

d) Efectuar las tareas de estudio y asesoramiento que se precisen para adaptar la normativa nacional sobre calidad diferenciada a las necesidades que se planteen y que contribuyan a fijar la posición española en asuntos relacionados con la materia, ante organizaciones internacionales.

e) Acordar la constitución de grupos de trabajo específicos.

f) Cualquiera otra relacionada con la coordinación de la gestión de las figuras de protección de calidad diferenciada.

7. Los gastos en concepto de indemnizaciones por realización de servicios que se originen por la participación de los integrantes de la Mesa en reuniones, serán por cuenta de sus respectivas Administraciones.

Disposición adicional primera. *Publicidad de las denominaciones preexistentes.*

Los pliegos de condiciones de las denominaciones preexistentes vinícolas citados en el artículo 118 vices del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de

2007, y los expedientes técnicos de las indicaciones geográficas preexistentes de bebidas espirituosas, citados en el artículo 20 del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, serán publicados en una página web oficial.

Disposición adicional segunda. *Términos tradicionales.*

En el caso de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas de vinos, los términos tradicionales a que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, son: «vino de calidad con indicación geográfica», «denominación de origen», «denominación de origen calificada», «vino de pago», «vino de pago calificado», y «vino de la tierra», conforme a su regulación específica.

Según se establece en el artículo 118 sexvices.3.a) del citado reglamento, tales menciones tradicionales podrán sustituir en el etiquetado de los vinos, según el caso, a las expresiones «Denominación de origen protegida» o «Indicación geográfica protegida».

Disposición transitoria única. *Tramitación de solicitudes anteriores.*

Las solicitudes cuya tramitación se haya iniciado antes de la fecha de entrada en vigor de este real decreto continuarán los procedimientos previstos en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogadas las siguientes disposiciones:

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «vino de la tierra» en la designación de los vinos.

Real Decreto 322/2000, de 3 de marzo, por el que se modifican las cuantías establecidas en el apartado 2 del artículo 131 de la Ley 25/0970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Real Decreto 998/2002, de 27 de septiembre, por el que se establecen normas internas de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente real decreto se dicta al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo y aplicación.*

Se faculta al Ministro de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino para dictar, en el ámbito de su competencia, las disposiciones que sean precisas para el desarrollo y cumplimiento de este real decreto.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

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

Información relacionada

- Téngase en cuenta que las referencias hechas a la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios y al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, se entienden efectuadas, respectivamente, a la Dirección General de la Industria Alimentaria y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, según establece la disposición adicional del Real Decreto 149/2014, de 7 de marzo. [Ref. BOE-A-2014-3378](#).

§ 35

Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales
«BOE» núm. 66, de 18 de marzo de 2017
Última modificación: 30 de noviembre de 2022
Referencia: BOE-A-2017-2991

La Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, establece un régimen jurídico complementario al de la Unión Europea para las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs) cuyo ámbito territorial se extiende a más de una comunidad autónoma, prestando una especial atención a los distintos controles a los que se someten los operadores.

Una de las novedades más relevantes que contempla la citada Ley 6/2015, de 12 de mayo, es la referente a la caracterización de los consejos reguladores como entidades de gestión de las DOPs e IGPs, a las que dedica su capítulo IV. Se constituyen como agrupaciones paritarias de todos los representantes de los intereses económicos y sectoriales que participan en la obtención del producto protegido dotadas de personalidad jurídica propia e independiente, para la gestión, promoción y defensa de los intereses comunes para la DOP o IGP correspondiente. Los consejos reguladores tienen en España un hondo arraigo pues han servido desde principios del siglo pasado para reconocer y potenciar productos con características propias de calidad ligadas al ámbito geográfico en que han tenido su origen. Habiéndose constituido como un elemento clave para el desarrollo de un modelo de calidad que ha experimentado un importante desarrollo en la actualidad y que ha servido tanto para incrementar la competitividad de nuestras industrias agroalimentarias como para ayudar al desarrollo y sostenibilidad del medio rural.

Dichos consejos reguladores han tenido que adaptarse en pocos años, como consecuencia de las sucesivas regulaciones europeas y nacionales. En sus orígenes eran organismos públicos que actuaban como órganos desconcentrados de la Administración, de naturaleza jurídico-pública y bajo tutela de la Administración General del Estado, y han ido evolucionando a entidades de derecho privado en unos casos, o de derecho público en otros. En definitiva, el legislador ha optado por el expreso reconocimiento de las distintas formas jurídicas que pueden adoptar los consejos reguladores, lo que les permitirá acomodarse a la nueva realidad jurídica de la forma más flexible posible. Aquellos consejos reguladores que deseen asumir determinadas funciones de colaboración que conlleven el

ejercicio de funciones públicas, podrán adoptar la forma de corporaciones de derecho público.

Mediante este real decreto se desarrollan, por tanto, aquellos preceptos de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, que afectan al reconocimiento de nuevas entidades de gestión de dichas DOPs e IGP, la aprobación de sus estatutos en caso de que sean reconocidas como corporaciones de derecho público y la comunicación de sus acuerdos.

Otro elemento básico para el control oficial es la existencia de un sistema unificado de información de operadores acogidos a las DOPs e IGP de ámbito territorial supraautonómico. Este sistema, que no tiene carácter habilitante, es imprescindible para las actividades de supervisión y control.

De esta manera se unifica la información recogida en los registros de los actuales consejos reguladores en un sistema unificado de información de operadores, y se establecen las medidas de colaboración entre las entidades de gestión y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), con relación a la gestión y el mantenimiento del mismo.

Además, se regula la incorporación y gestión de los datos de los productores respecto de aquellas DOP o IGP para las que no existan entidades de gestión.

Por otra parte, en este real decreto se desarrolla el modelo de control oficial establecido en la citada Ley 6/2015, de 12 de mayo, en cumplimiento de la normativa europea, en especial según lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

En consecuencia, se describen los diferentes sistemas de control que habilita la Ley 6/2015, de 12 de mayo, para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones como tarea de control oficial, correspondiendo a la Dirección General de la Industria Alimentaria como autoridad competente dentro del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, de conformidad a lo establecido en el artículo 22.5 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, establecer, entre otras funciones, el sistema de control para cada DOP e IGP.

Así la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones puede ejercerse directamente por la Agencia de Información y Control Alimentarios que es la autoridad competente para llevar a cabo la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones que se especifiquen por la Dirección General de la Industria Alimentaria del departamento.

También se recoge la posibilidad de delegación de la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones en uno o varios organismos de control, siempre y cuando cumplan una serie de requisitos, entre los que cabe destacar su acreditación de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya. Dicha acreditación deberá haber sido emitida por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) o el organismo nacional de acreditación de cualquier otro Estado miembro de la Unión Europea, designado de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 765/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de julio de 2008 por el que se establecen los requisitos de acreditación y vigilancia del mercado relativos a la comercialización de los productos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 339/93.

En este sentido en la disposición adicional primera se establece un régimen de obtención de la autorización provisional, para aquellos casos en los que en el momento de solicitar la delegación, las entidades se encuentren en proceso de acreditación. De esta forma se ha establecido conceder una autorización provisional de doce meses, que podrá ser objeto de hasta un máximo de dos prórrogas por un periodo máximo de doce meses cada una, desarrollando así lo previsto en el artículo 23 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

Por otro lado, la disposición final primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, ha modificado la disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, añadiendo nuevos fines y funciones a la Agencia de Información y Control Alimentarios y creando la tasa por las actuaciones de inspección.

Se han incluido entre los fines generales de la citada Agencia, el desarrollo de las funciones que reglamentariamente se determinen de control oficial antes de la

comercialización de las DOPs y de las IGP, cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma. Entre sus funciones se incluye la de establecer y desarrollar el régimen del control oficial para la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones designados, por parte de los operadores acogidos a una DOP o IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma, y el de sus respectivas entidades de gestión; iniciando e instruyendo, conforme a su propio régimen, los procedimientos sancionadores por los incumplimientos a la Ley 6/2015, de 12 de mayo, y formulando a las autoridades competentes las propuestas de resolución que correspondan.

Además, se ha añadido un nuevo apartado 15 a la citada disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, por la que se crea la tasa por las actuaciones de inspección realizadas por la Agencia de Información y Control Alimentarios, de manera que se hace necesario el desarrollo jurídico en este real decreto del citado apartado 15.

Mediante el Real Decreto 227/2014, de 4 de abril, se aprobó el Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios, y por el Real Decreto 66/2015, de 6 de febrero, se aprobó la regulación del régimen de controles a aplicar por la Agencia de Información y Control Alimentarios, previstos en la Ley 12/2013, de 2 de agosto.

Teniendo en cuenta que en el articulado de estos reales decretos se recogen preceptos que tratan de los fines y funciones de la Agencia de Información y Control Alimentarios, así como de otras cuestiones que han sido afectadas por la Ley 6/2015, de 12 de mayo, deben complementarse los mismos, adaptándolos a las modificaciones realizadas a la Ley 12/2013, de 2 de agosto.

En cualquier caso, la ejecución de lo dispuesto en este real decreto se efectuará con los actuales medios personales y materiales destinados al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, y no supondrá incremento de dotaciones, ni de retribuciones, ni de otros gastos de personal.

Asimismo, a través de la disposición final tercera, se ha considerado oportuno por claridad normativa suprimir la definición de pacharán contenida en el Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas, debido a que ya no es necesaria al haberse regulado por normativa de la Unión Europea, a través del Reglamento (UE) 2015/210 de la Comisión, de 10 de febrero de 2015, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas. Se trata por tanto de una armonización con la normativa europea.

También se deroga el Real Decreto 1679/1999, de 29 de octubre, sobre concursos oficiales y concursos oficialmente reconocidos de vinos, por haber desaparecido de las disposiciones comunitarias el requisito que dio fundamento a la norma.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la economía, en los términos en los que lo establece la sentencia del Tribunal Constitucional (STC 112/1995).

Asimismo se dicta en virtud de la facultad que la disposición final tercera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, otorga al Gobierno para dictar cuantas disposiciones sean precisas para su aplicación y desarrollo.

En el proceso de tramitación de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta conjunta del Ministro de Hacienda y Función Pública y de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 17 de marzo de 2017,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

El presente real decreto tiene por objeto:

a) El desarrollo de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, en lo sucesivo DOPs e IGP respectivamente, en sus aspectos relativos al reconocimiento de las entidades de gestión, al sistema unificado de información de operadores y a su control oficial.

b) **(Sin contenido).**

c) La modificación del Real Decreto 227/2014, de 4 de abril, por el que se aprueba el estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios y del Real Decreto 66/2015, de 6 de febrero, por el que se regula el régimen de controles a aplicar por la Agencia de Información y Control Alimentarios, previstos en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

CAPÍTULO II

Entidades de gestión

Artículo 2. *Reconocimiento de entidades de gestión.*

1. Aquellas entidades con personalidad jurídica propia que pretendan constituirse como entidades de gestión de una DOP o de una IGP, deberán presentar para su reconocimiento lo siguiente:

a) Solicitud dirigida a la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, según el modelo establecido al efecto en el anexo I.

b) Declaración de que cumplen con lo establecido en el artículo 15 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, y que se comprometen a cumplir con lo dispuesto en el artículo 16 de dicha ley.

c) Documento notarial de constitución de la asociación, acompañado de los estatutos provisionales.

d) Una declaración de que cumplen con los requisitos establecidos en los reglamentos comunitarios y en la que se comprometen a cumplir y hacer cumplir el pliego de condiciones aprobado.

2. Las solicitudes citadas en el apartado 1 se presentarán en el Registro General del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, o según lo previsto en los artículos 14 y 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas

3. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente remitirá las solicitudes a los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas para su informe en plazo de 10 días transcurrido el cual se entenderá emitido en sentido favorable

4. Las solicitudes se resolverán por la Dirección General de la Industria Alimentaria, en el plazo de seis meses a contar desde la presentación de la solicitud. El transcurso de dicho plazo sin haberse notificado resolución expresa permitirá al interesado entender desestimada su solicitud.

5. Las entidades que pretendan constituirse como corporaciones de derecho público deberán presentar, además de lo anterior:

a) Una declaración en la que se comprometen a cumplir lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

b) El proyecto de estatutos de la corporación de derecho público, de acuerdo a lo establecido en el artículo 17.e) de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, y en el artículo 3 de este

real decreto. La aprobación de estos estatutos se efectuará al tiempo que el reconocimiento como corporación de derecho público.

Artículo 3. *Aprobación de estatutos de las corporaciones de derecho público.*

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 17. e) y en el apartado 3 de la disposición adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, las entidades de gestión que tengan la forma de corporaciones de derecho público someterán al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, para su aprobación, los estatutos de la corporación.

2. En ningún caso los estatutos podrán regular materias reservadas a la ley o a sus reglamentos, ni al pliego de condiciones de cada figura de calidad.

3. Se podrá establecer en los estatutos la participación de miembros de las Administraciones Públicas en los órganos de gobierno con voz y sin voto.

4. La solicitud se presentará en el Registro general del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente o según lo previsto en los artículos 14 y 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y la tramitación se efectuará por la Dirección General de la Industria Alimentaria, previo informe favorable de la Abogacía del Estado del Departamento.

5. Los estatutos se aprobarán por orden del titular del Departamento publicada en el Boletín Oficial del Estado.

6. Las solicitudes serán resueltas en el plazo máximo de seis meses, y de conformidad a lo establecido en el artículo 17 e) de la ley 6/2015, de 12 de mayo.

7. Para las modificaciones de estatutos aprobados de las entidades de gestión constituidas como corporaciones de derecho público será de aplicación lo establecido en este artículo.

Artículo 4. *Comunicación de acuerdos de las entidades de gestión.*

1. Las entidades de gestión que hayan adoptado la forma de corporación de derecho público deberán comunicar a la Dirección General de la Industria Alimentaria, antes de hacerlos públicos, los acuerdos tomados a que se refiere el artículo 17.h) apartados 2.º y 4.º de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

En caso de que la Dirección General de la Industria Alimentaria formule observaciones a dichos acuerdos, las notificará a la entidad de gestión para que las haga públicas de igual manera que los acuerdos tomados.

2. Los estatutos de estas corporaciones de derecho público establecerán la forma de publicidad de dichos acuerdos, que garanticen su conocimiento por los operadores de la figura de calidad y por las comunidades autónomas afectadas.

CAPÍTULO III

Sistema unificado de información de operadores

Artículo 5. *Sistema unificado de información de operadores.*

1. Se crea el sistema unificado de información de operadores de figuras de calidad diferenciada de ámbito supraautonómico.

2. El sistema unificado de información de operadores quedará adscrito al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, que será el responsable de su funcionamiento coordinado. En este sistema figurarán los datos correspondientes de los operadores, tanto los que actualmente se encuentren en disposición de las entidades de gestión como los que inicien su actividad.

Las entidades de gestión colaborarán con el mantenimiento del sistema unificado de información de operadores en la parte que afecten a sus figuras de calidad, en relación con la actividad de los operadores.

3. Los operadores nuevos, o para comunicar modificaciones en el caso de los ya existentes, deberán remitir a la entidad de gestión los datos relacionados en el anexo II. En el caso de que no exista entidad de gestión, los operadores deberán remitir estos datos a la

Dirección General de la Industria Alimentaria al objeto de ser incluidos en el sistema unificado de información de operadores.

4. Los operadores deberán comunicar con una antelación de al menos 30 días hábiles el cese efectivo de su actividad, indicando las existencias de productos amparados a la fecha de la solicitud de dicho cese en la actividad.

CAPÍTULO IV

El control de las DOPs e IGP

Artículo 6. *Designación de la autoridad competente.*

De conformidad con el artículo 22.5 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, el control oficial es competencia de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente quien establece el sistema de control para cada DOP e IGP.

En este sentido y de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente es la unidad competente en el programa nacional de control oficial respecto a las DOPs e IGP de ámbito territorial supraautonómico.

Asimismo, la Dirección General de la Industria Alimentaria es la autoridad competente para llevar a cabo la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones sin perjuicio de la delegación a la que se refiere el artículo siguiente.

Artículo 7. *Verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones.*

1. De conformidad con el artículo 23 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, la verificación de que un producto cumple el pliego de condiciones correspondiente podrá delegarse en uno o varios organismos de control acreditados de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya.

La delegación sólo podrá efectuarse sobre un organismo de control que cumpla, además, los siguientes requisitos:

- a) poseer la experiencia, los equipos y la infraestructura necesarios para realizar las tareas que le han sido delegadas,
- b) contar con personal suficiente y con la cualificación y experiencia adecuadas,
- c) ser imparcial y no tener ningún conflicto de intereses en lo que respecta al ejercicio de las tareas que le han sido delegadas.

Dicha delegación se aprobará mediante resolución del Director General de la Industria Alimentaria para cada DOP e IGP supraautonómicas.

2. En caso de que el organismo de control designado no cumpla con los requisitos del artículo 8 de este real decreto, se le haya retirado o suspendido la acreditación o se verifique el incumplimiento de las obligaciones que se establecen en este real decreto, el control podrá ejercerse, bien directamente por la Dirección General de la Industria Alimentaria como autoridad competente, o bien mediante delegación expresa de dicha Dirección General en otro organismo de control que actúe como organismo de certificación de producto, acreditado de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya, de conformidad con lo establecido el artículo 23 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo. Si no existiera organismo de control acreditado, el control será ejercido por la Dirección General de la Industria Alimentaria.

3. Los operadores no podrán comercializar producto amparado con el logotipo de la DOP o IGP supraautonómica sin haberse sometido a la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

CAPÍTULO V

Delegación de tareas de control oficial**Artículo 8.** *Requisitos para la delegación de tareas de control oficial.*

1. Las entidades que pretendan actuar conforme a lo señalado en el artículo anterior como organismos de control delegados deberán presentar una solicitud dirigida a la Dirección General de la Industria Alimentaria, según el modelo establecido en el anexo III, acompañada de:

- a) Tarjeta de identificación fiscal, escritura de constitución o estatutos.
- b) Procedimiento de certificación para el pliego de condiciones correspondiente.
- c) Copia auténtica o documento equivalente del certificado de acreditación expedido por un organismo nacional de acreditación para la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya, para el pliego de condiciones correspondiente al alcance objeto de certificación, salvo lo dispuesto en la disposición adicional primera.
- d) Memoria justificativa de cumplimiento de los requisitos recogidos en el artículo 7.

Las solicitudes se presentarán en el Registro General del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, o según lo previsto en los artículos 14 y 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

2. Una vez recibida y examinada la solicitud, junto a la documentación acreditativa, la Dirección General de la Industria Alimentaria podrá solicitar a la entidad cuanta información complementaria le sea precisa para comprobar si cumple las condiciones establecidas en la normativa de controles oficiales.

3. Cuando se estime necesario, una vez verificada y evaluada la documentación presentada o por otras circunstancias concurrentes, se podrá efectuar visita de evaluación.

4. Las solicitudes se resolverán por la Dirección General de la Industria Alimentaria en un plazo máximo de seis meses, plazo que podrá suspenderse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. El transcurso de dicho plazo sin haberse notificado resolución expresa permitirá al interesado entender desestimada su solicitud.

Artículo 9. *Obligaciones de los organismos de control delegados para la verificación de las tareas de control oficial.*

Además de lo establecido en el artículo 25.4 de la Ley 6/2015, de 12 mayo, los organismos de control en que se haya delegado la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones tendrán las siguientes obligaciones:

1. La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de un producto en el ámbito de las tareas de control objeto de delegación.

2. La emisión de los informes o resultados de ensayos preceptivos, controles, inspecciones, auditorías, tomas de muestras y determinaciones analíticas necesarias, así como la expedición del correspondiente certificado de conformidad.

3. La suspensión o retirada de la certificación de conformidad del operador en caso de incumplimiento del pliego de condiciones.

4. La comunicación inmediata con un plazo máximo de 72 horas a la Dirección General de la Industria Alimentaria del de un incumplimiento grave o muy grave una vez constatado, así como de las suspensiones o retiradas de la certificación del operador y de las medidas correctoras adoptadas.

En el supuesto de que se aprecie que pudiera existir un riesgo para la salud de las personas, la salud animal y vegetal, incluido el material de reproducción vegetal, el medio ambiente o incumplimiento en materia de producción ecológica, calidad comercial o consumo, se comunicará de forma inmediata, con un plazo máximo de 72 horas, a la Dirección General de la Industria Alimentaria, que a su vez lo trasladará a las autoridades competentes.

5. La obligación de informar trimestralmente a la Dirección General de la Industria Alimentaria sobre las no conformidades detectadas a los operadores para los que realice la verificación de cumplimiento del pliego de condiciones correspondiente. Igualmente deberá informar con la misma periodicidad sobre las certificaciones de conformidad de los

operadores concedidas, mantenidas, suspendidas o retiradas. Así como, en su caso, las medidas correctoras adoptadas.

6. La gestión de los datos del registro oficial de operadores relativos a las tareas de control oficial objeto de la delegación.

7. La presentación a la Dirección General de la Industria Alimentaria, antes del 15 de noviembre de cada año, del plan de controles del año siguiente.

8. La presentación a la Dirección General de la Industria Alimentaria, antes del 1 de marzo de cada año, del informe anual del año anterior, que recoja el grado de cumplimiento del pliego de condiciones, las actuaciones de inspección o certificación de conformidad, así como el resto de información requerida en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria y otros datos estadísticos solicitados.

9. La remisión de copia de los informes de auditorías de mantenimiento de la acreditación efectuada por el organismo nacional de acreditación.

La conservación, durante un plazo mínimo de cinco años, de la documentación relativa a las certificaciones y/o inspecciones que efectúen a los operadores.

Artículo 10. *Suspensión y retirada de la delegación de las tareas de control oficial.*

1. Los organismos de control que soliciten la retirada de la delegación deberán comunicarlo al menos 3 meses antes de que caduquen los certificados en vigor.

2. Procederá la retirada de oficio en caso de:

a) Incumplimiento de los requisitos que dieron lugar a la delegación.

b) Incumplimiento de las obligaciones legalmente establecidas.

c) Comisión de una infracción grave regulada en el artículo 31.2 y 31.3, o de una infracción muy grave de las reguladas en el artículo 32.2. y 32.3 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

3. Una vez detectada la existencia de alguna de las causas anteriores, y sin perjuicio de lo establecido en los artículos 23.4 y 29.5 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, la Dirección General de la Industria Alimentaria suspenderá la delegación y se lo comunicará al organismo de control para que alegue en un plazo máximo de diez días hábiles lo que considere conveniente así como las medidas correctoras que en su caso deba tomar. La delegación se retirará sin demora si el organismo de control no toma medidas correctoras adecuadas y oportunas.

4. Todas las resoluciones de suspensión o de retirada de la delegación de las tareas de control se comunicarán a las comunidades autónomas afectadas.

CAPÍTULO VI

Control interno

Artículo 11. *Control interno de las entidades de gestión.*

1. Las entidades de gestión que hayan establecido en sus estatutos un sistema de control interno, conforme a lo dispuesto en el artículo 24 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, asumen las siguientes obligaciones:

a) La remisión a la Dirección General de la Industria Alimentaria antes del 15 de noviembre de cada año, de la programación anual del sistema de control interno que será aplicado en el ejercicio siguiente.

b) La Dirección General de la Industria Alimentaria aprobará dicho sistema antes del 31 de diciembre de cada año, salvo que se comuniquen a la entidad de gestión observaciones que supongan modificaciones esenciales en el mismo, en cuyo caso se aprobará en el plazo de un mes desde que sean subsanadas.

c) En el caso al que se refiere el artículo 24.3, la estructura de la entidad de gestión encargada del control interno, acreditada de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17020/2012 o norma que la sustituya, remitirá a la Dirección General de la Industria Alimentaria las actas en las que se detecta o hay sospecha de un incumplimiento junto a sus correspondientes informes, en un plazo máximo de 72 horas desde el levantamiento de

dichas actas, con el fin de iniciar, en su caso el procedimiento sancionador. Adicionalmente enviará mensualmente copia de todas las actas que no detecten incumplimientos, y una relación de las actas levantadas y los informes realizados ya remitidos con anterioridad.

d) Cuando se adopten medidas cautelares por parte de los inspectores de la estructura acreditada de la entidad de gestión, se comunicará de manera inmediata desde su adopción y en cualquier caso en un plazo máximo de 72 horas a la Dirección General de la Industria Alimentaria para que se proceda de acuerdo a lo establecido en el artículo 29 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

e) La remisión a la Dirección General de la Industria Alimentaria de:

1.º Una memoria anual sobre la aplicación del sistema de control interno.

2.º La relación anual del personal de la estructura encargada del control, así como las modificaciones de la misma cuando se produzcan.

2. La Dirección General de la Industria Alimentaria supervisará los sistemas de control interno conforme a lo dispuesto en el artículo 24.4 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

CAPÍTULO VII

Actuaciones de control oficial a realizar por la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Artículo 12. *Funciones de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*

1. Corresponden a la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las tareas de control oficial así como la instrucción de los procedimientos sancionadores por los incumplimientos de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, formulando a las autoridades competentes las propuestas de resolución que correspondan, asegurando la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora. Será competente para acordar la incoación del expediente sancionador la persona titular de la Dirección General de la Industria Alimentaria.

2. En los casos en que la Dirección General de la Industria Alimentaria actúe como autoridad competente en la verificación de los pliegos de condiciones, corresponderá a ésta:

a) La emisión de los informes preceptivos, previos los controles, inspecciones, tomas de muestras y análisis necesarios, así como la expedición del correspondiente certificado de conformidad.

b) La suspensión o retirada temporalmente del uso de la DOP o IGP al operador en caso de incumplimiento del pliego de condiciones.

c) La verificación del cumplimiento del pliego se podrá apoyar en los controles realizados por la entidad de gestión correspondiente, expresamente dirigidos a la comprobación de los autocontroles de cada uno de los operadores que haya declarado su actividad conforme al artículo 5. Estos controles tendrán que haber sido también supervisados por la Dirección General de la Industria Alimentaria, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.2.

d) La gestión de los datos de los pliegos de condiciones relativos a las tareas de control oficial que figuren en el sistema unificado de información de operadores.

CAPÍTULO VIII

Otras disposiciones de la Ley 6/2015, de 12 de mayo

Artículo 13. *Comunicación de etiquetas comerciales.*

1. Los operadores deberán presentar ante la entidad de gestión de la DOP o IGP las etiquetas comerciales que pretendan utilizar para producto amparado por esa DOP o IGP, al menos 15 días hábiles antes de su puesta en circulación.

Dentro de dicho plazo, la entidad de gestión que se haya constituido como corporación de derecho público podrá comprobar el cumplimiento de los requisitos mínimos de las etiquetas comerciales de la respectiva DOP o IGP, conforme a lo indicado en el artículo 17.h)

4.º de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, y, si no se adaptan a los mismos, notificar al interesado las correcciones que considera necesarias. El incumplimiento de los operadores de estas correcciones se pondrá en conocimiento de la Dirección General de Industria Alimentaria.

2. En el caso de utilización de una misma marca o presentación, en productos acogidos a una o varias DOP o IGP de ámbito territorial supraautonómico y en productos no acogidos a las mismas, los operadores presentarán todas las etiquetas y diseños ante la entidad de gestión de las DOP o IGP supraautonómicas. Ésta las remitirá, junto con sus observaciones, a la Dirección General de la Industria Alimentaria que comprobará, mediante la comparación de etiquetas, formatos u otros elementos de presentación del producto amparado y no amparado por la DOP o IGP supraautonómica que comparten marca comercial, si existen elementos suficientes para diferenciar claramente su calificación y procedencia, a fin de evitar producir confusión a los consumidores. La Dirección General de la Industria Alimentaria emitirá un informe al respecto en el plazo de un mes.

Artículo 14. *Solicitud y reconocimiento de paraje calificado.*

1. La solicitud de paraje calificado al que se refiere la disposición adicional cuarta de la Ley 6/2015, de 12 de mayo deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

a) Deberá presentarse por el operador u operadores solicitantes en el registro general del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente o en los lugares previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, indicando el nombre propuesto que identifique el paraje.

b) La solicitud incorporará memoria justificativa del cumplimiento de los requisitos establecidos en la citada disposición adicional cuarta y en el pliego de condiciones de la denominación, así como:

1.º Antecedentes y justificación del uso del nombre que se propone.

2.º Delimitación cartográfica de la zona afectada.

3.º Descripción de las características climatológicas y agro-geológicas que justifiquen la uniformidad del paraje y su diferenciación.

4.º Características del viñedo.

5.º Informe de la Oficina Española de Patentes y Marcas e informe elaborado con base en los registros de la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO) sobre la existencia o no de marcas registradas relacionadas con el nombre del paraje.

c) Se acompañará de un informe del Consejo Regulador de la DOP.

2. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente remitirá las solicitudes a los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas para su informe en el plazo de un mes, a contar desde la recepción de la petición del mismo.

3. La solicitud se resolverá por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente procediéndose a su reconocimiento mediante orden ministerial que deberá ser publicada en el «Boletín Oficial del Estado». El plazo para notificar la resolución será de un máximo de seis meses. El transcurso de dicho plazo sin haberse notificado resolución expresa permitirá al interesado entender desestimada su solicitud.

Artículo 15. *Valoración de la mercancía.*

1. A los efectos previstos en los artículos 34.4 y 36 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, y en el apartado 15 de la disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, el valor de la mercancía se determinará de acuerdo con los siguientes precios:

a) Por el precio de mercado de la materia prima o del producto en el momento de la inspección.

b) En caso de no constar el precio anterior, se calculará con base en precio medio del mercado de dicho producto o, en su defecto, del de semejantes características de la zona de producción de que se trate, en el ejercicio anterior a aquél en el que se haya efectuado la inspección.

c) En el caso de que la sanción se haya de imponer en función del número de hectáreas, se calculará el valor multiplicando el número de hectáreas por el rendimiento medio por

hectárea y por el precio medio del producto en el ejercicio anterior a aquél en que se haya efectuado la inspección. La Dirección General de la Industria Alimentaria podrá recabar de oficio la información que precise del operador que le permita estimar con el mayor grado de detalle el valor de la materia prima y del producto.

2. Los precios medios de mercado se determinarán en función de la estadística de precios agrarios que tengan carácter oficial.

Artículo 16. *Gestión de la tasa por actuaciones de inspección y control oficial de la Agencia de Información y Control Alimentarios.*

(Sin contenido)

Disposición adicional primera. *Régimen de obtención de la autorización provisional para organismos de control en proceso de acreditación.*

1. Si en el momento de solicitar la delegación, la entidad de gestión no dispone del certificado de acreditación que se establece en el artículo 8.1.c), habiendo sido solicitado y admitida la solicitud de acreditación por un organismo nacional de acreditación, la Dirección General de la Industria Alimentaria podrá conceder una autorización provisional de 12 meses. Si transcurrido este periodo la citada entidad de gestión no presentare el correspondiente certificado, podrán concederse hasta un máximo de dos prórrogas de la autorización provisional por un periodo máximo de 12 meses cada una.

En este supuesto, en lugar de presentar la documentación establecida en el artículo 8.1.c), se sustituirá por una copia auténtica o documento equivalente de la solicitud de acreditación para el pliego de condiciones correspondiente, presentada y admitida por el organismo nacional de acreditación y número de expediente asignado por este organismo.

2. Asimismo, si el organismo de control no es una entidad de gestión y, en el momento de solicitar la delegación, no dispone del certificado de acreditación que se establece en el artículo 8.1.c), habiendo sido solicitado y admitida la solicitud por el organismo nacional de acreditación y siempre que disponga de un certificado de acreditación expedido por el organismo nacional de acreditación para la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya, para otro pliego de condiciones o documento normativo, la Dirección General de la Industria Alimentaria podrá conceder una autorización provisional de 12 meses. Si transcurrido este periodo la citada entidad de gestión no presenta el correspondiente certificado podrán concederse hasta un máximo de dos prórrogas de la autorización provisional por un periodo máximo de 12 meses cada una.

En este supuesto la documentación a presentar en lugar del artículo 8.1.c), se sustituirá por:

a) Copia auténtica o documento equivalente del certificado de acreditación expedido por el organismo nacional de acreditación para la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya, sobre otro pliego de condiciones u otro documento normativo.

b) Copia auténtica o documento equivalente de la solicitud de acreditación para el pliego de condiciones correspondiente, presentada y admitida por el organismo nacional de acreditación y número de expediente asignado por este organismo.

Disposición adicional segunda. *Requisitos de acreditación.*

La acreditación en la norma UNE-EN- ISO/IEC 17065/2012 de la entidad de gestión constituida como corporación de derecho público servirá a efectos de inicio del procedimiento sancionador, al igual que la acreditación en la norma UNE-EN- ISO/IEC 17020/2012.

Disposición transitoria primera. *Plazo para la comunicación de datos de los registros de las entidades de gestión.*

Las entidades de gestión comunicarán al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, en el plazo de seis meses desde la entrada en vigor del presente reglamento, los datos obrantes en los diferentes registros a que se refiere el artículo 5.

Disposición transitoria segunda. *Entrada en funcionamiento del sistema unificado de información de operadores.*

En el plazo de 18 meses desde la entrada en vigor de este real decreto, será de plena aplicación el artículo 5.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 1679/1999, de 29 de octubre, sobre concursos oficiales y concursos oficialmente reconocidos de vinos.

Disposición final primera. *Modificación del Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios, aprobado por Real Decreto 227/2014, de 4 de abril.*

Se modifica el Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios, aprobado por Real Decreto 227/2014, de 4 de abril, en la forma que se indica a continuación:

Uno. Se añade una nueva letra c) al apartado 1 del artículo 2:

«c) Desarrollar las funciones de control oficial antes de la comercialización de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma, previstas en el Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo.»

Dos. Se añade una nueva letra ñ) al artículo 3:

«ñ) Establecer y desarrollar el régimen del control oficial para la verificación de los pliegos de condiciones designados de los operadores acogidos a Denominaciones de Origen Protegidas o a Indicaciones Geográficas Protegidas cuyos ámbitos territoriales se extiendan a más de una comunidad autónoma, y el de sus respectivas entidades de gestión; iniciando e instruyendo, conforme a su propio régimen, los procedimientos sancionadores por los incumplimientos a la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y formulando a la autoridad competente las propuestas de resolución que correspondan.»

Tres. Se añade una nueva letra ñ) al artículo 5:

«ñ) Gestión, liquidación y recaudación de la tasa por las actuaciones de inspección realizadas por la Agencia de Información y Control Alimentarios, que sean competencia del organismo autónomo.»

Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 66/2015, de 6 de febrero, por el que se regula el régimen de controles a aplicar por la Agencia de Información y Control Alimentarios, previstos en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.*

Se modifica el Real Decreto 66/2015, de 6 de febrero, por el que se regula el régimen de controles a aplicar por la Agencia de Información y Control Alimentarios, previstos en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, en la forma que se indica a continuación:

Uno. Se añade una nueva letra c) al apartado 1 del artículo 2:

«c) La constatación de irregularidades que se pongan de manifiesto en el ejercicio de los controles oficiales que se le asignen, o como consecuencia de las denuncias presentadas, y que supongan infracciones previstas en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.»

Dos. El apartado 2 del artículo 9 quedará redactado de la siguiente forma:

«2. La Agencia de Información y Control Alimentarios, cuando compruebe en el desarrollo de sus funciones el incumplimiento, por algún operador o entidad de gestión, de las obligaciones que les incumben, que pueda constituir una infracción

administrativa contemplada en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, o en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, llevará a cabo las correspondientes medidas que se recogen en el capítulo IV de este real decreto.»

Tres. Se añade una nueva letra e) al apartado 2 del artículo 10:

«e) Comprobar el cumplimiento, por los operadores y las entidades de gestión, de las obligaciones establecidas en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, en el marco de los controles oficiales que le hayan sido asignados.»

Cuatro. Se añade una nueva letra e) al apartado 1 del artículo 13:

«e) Los operadores y las entidades de gestión previstos en la Ley 6/2015, de 12 de mayo.»

Cinco. La letra c) del apartado 1 del artículo 27 quedará redactada de la siguiente forma:

«c) Llevar a cabo, en los casos de infracción a la Ley 12/2013, de 2 de agosto o a la Ley 6/2015, de 12 de mayo, las actuaciones administrativas que correspondan, de acuerdo con lo dispuesto en las mismas y en los artículos siguientes.»

Seis. Se añade un nuevo apartado al artículo 29:

«4. En el ámbito de las infracciones a la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, cuya instrucción corra a cargo de la Agencia de Información y Control Alimentarios, el plazo máximo para resolver el procedimiento sancionador y notificar la resolución expresa del mismo, será de seis meses.»

Siete. Se añade un nuevo apartado al artículo 30:

«4. En el ámbito de las infracciones a la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, cuya instrucción corra a cargo de la Agencia de Información y Control Alimentarios, el plazo máximo para resolver el procedimiento sancionador y notificar la resolución expresa del mismo, será de seis meses.»

Ocho. Se añade un nuevo artículo 33:

«Artículo 33. *Actuaciones en los casos de infracciones previstas en la Ley 6/2015, de 12 de mayo.*

En el caso de que la Agencia de Información y Control Alimentarios constate, en el ejercicio de sus funciones o como consecuencia de las denuncias presentadas, hechos que pudieran constituir una infracción prevista en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, iniciará de oficio el procedimiento sancionador que corresponda y, tras la oportuna instrucción, propondrá a la autoridad competente la resolución que proceda.»

Disposición final tercera. *Modificación del Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.*

Se suprime la definición de «Pacharán» contenida en la disposición adicional tercera del Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo.

Disposición final cuarta. *Título competencial.*

El presente real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la economía.

Disposición final quinta. *Facultad de desarrollo.*

Se faculta al Ministro de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente para dictar las disposiciones que sean necesarias en relación con los anexos del presente real decreto.

Disposición final sexta. *Entrada en vigor.*

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

ANEXO I

SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE ENTIDADES DE GESTIÓN DE DOP o IGP

DATOS DE LA ENTIDAD DE GESTIÓN SOLICITANTE		
Nombre de la DOP o IGP:		
Nombre de la entidad de gestión:		NIF:
Razón social de la entidad de gestión:		
Domicilio:		
Provincia:	C.P.:	Población:
Teléfono:	Teléfono móvil:	Correo electrónico:

DATOS DE LA PERSONA REPRESENTANTE		
NIF <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	Número de documento:
Nombre:	1 ^{er} Apellido:	2 ^o Apellido:
Domicilio:		
Provincia:	C.P.:	Población:
Teléfono:	Teléfono móvil:	Correo electrónico:

DATOS DE LA SOLICITUD
Solicita el reconocimiento como entidad de gestión de la DOP o IGP que figura en el primer apartado.

Los datos de carácter personal que se faciliten mediante este formulario quedarán registrados en un fichero cuyo responsable es la Dirección General de la Industria Alimentaria con la finalidad de gestionar este expediente. Por ello pueden ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante dicho responsable en: P^o Infanta Isabel n^o 1, 28014-MADRID o mediante tramitación electrónica. Para cualquier cuestión relacionada con esta materia pueden dirigirse al correo electrónico: sgcdae@magrama.es

ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

La persona abajo firmante, en representación de la entidad de gestión solicitante, declara, bajo su responsabilidad:

- 1.- Que esta entidad cumple con lo establecido en el artículo 15 de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico y que se compromete a cumplir con las obligaciones del artículo 16 de dicha ley.
- 2.- Que esta entidad cumple con los requisitos establecidos en los reglamentos comunitarios y que se compromete a cumplir y hacer cumplir el pliego de condiciones aprobado.
- 3.- Que todos los datos consignados son veraces, comprometiéndose a probar documentalmente los mismos cuando se le requiera para ello.

Documentación: Además de la información antes descrita, declara aportar los siguientes documentos:

- Copia tarjeta NIF o NIE
- Documento válido en derecho que acredite las facultades de representación
- Documento notarial de la constitución de la entidad
- Copia de los Estatutos actualizados o Estatutos provisionales
- Otros

En a de de

Fdo.:

ANEXO II

DATOS MÍNIMOS QUE CONTENDRÁ EL SISTEMA UNIFICADO DE INFORMACIÓN DE OPERADORES

- DOP o IGP.
- N° de registro y fecha de registro.
- Tipo de operador.
- Datos identificativos del titular y del representante, en su caso: nombre o razón social, número de identificación fiscal (NIF), dirección, teléfono, correo electrónico. Así mismo, se identificará si el titular lo es a título individual o asociado a una cooperativa o sociedad agraria de transformación, indicando el nombre de esta, cuando proceda.
- Datos identificativos de las parcelas: titular (nombre o razón social), régimen de tenencia, porcentaje de tenencia, localización de la parcela (provincia, municipio, polígono, parcela, subparcela ...), superficie. Cuando proceda, variedad o variedades y su superficie.
- Datos identificativos de los establecimientos e instalaciones: tipo de establecimiento, nombre o razón social, NIF, dirección, teléfono, correo electrónico.
- Cuando proceda, número de registro sanitario (RGSEAA), número de registro de industria agraria, número de registro de explotación ganadera (REGA), número de registro embotellador, tipo de bodega.
- Estado en el registro.

ANEXO III

**SOLICITUD PARA ACTUAR COMO ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO
EN EL QUE SE DELEGAN LAS TAREAS DE CONTROL OFICIAL**

DATOS DE LA ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN SOLICITANTE		
Nombre de la entidad solicitante:		NIF:
Razón social de la entidad solicitante:		
Domicilio:		
Provincia:	C.P.:	Población:
Teléfono:	Teléfono móvil:	Correo electrónico:

DATOS DE LA PERSONA REPRESENTANTE		
NIF <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	Número de documento:
Nombre:	1 ^{er} Apellido:	2 ^o Apellido:
Domicilio:		
Provincia:	C.P.:	Población:
Teléfono:	Teléfono móvil:	Correo electrónico:

ALCANCE DE LA SOLICITUD
Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP o IGP:

DATOS DE LA SOLICITUD
Solicita actuar como organismo de certificación de producto en el que se han delegado las tareas de control oficial relacionadas con la verificación de cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización correspondiente a la DOP o IGP de ámbito territorial supraautonómico que figura en el apartado anterior.

Los datos de carácter personal que se faciliten mediante este formulario quedarán registrados en un fichero cuyo responsable es la Dirección General de la Industria Alimentaria con la finalidad de gestionar este expediente. Por ello pueden ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante dicho responsable en: P ^o Infanta Isabel nº 1, 28014-MADRID o mediante tramitación electrónica. Para cualquier cuestión relacionada con esta materia pueden dirigirse al correo electrónico: sgcdae@magrama.es
--

ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

La persona abajo firmante, en representación de la entidad solicitante, declara, bajo su responsabilidad:

- 1.- Que la entidad cumple con los requisitos establecidos en los reglamentos comunitarios, en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, y en el Real Decreto 267/2017; y se compromete a cumplir y hacer cumplir las obligaciones en ellos referenciadas.
- 2.- Que todos los datos consignados son veraces, comprometiéndose a probar documentalmente los mismos cuando se le requiera para ello.

Documentación: Además de la información antes descrita, declara aportar los siguientes documentos:

- Tarjeta de identificación fiscal, escritura de constitución o estatutos.
- Procedimiento de certificación para el pliego de condiciones correspondiente.
- Copia auténtica o documento equivalente del certificado de acreditación expedido por el Organismo Nacional de Acreditación para la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya, para el pliego de condiciones correspondiente al alcance de la solicitud o en los casos dispuestos en la disposición adicional primera, señalar lo que corresponda:
 - Copia auténtica o documento equivalente del certificado de acreditación expedido por el Organismo Nacional de Acreditación para la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 o norma que la sustituya, sobre otro pliego de condiciones u otro documento normativo
 - Copia auténtica o documento equivalente de la solicitud de acreditación para el pliego de condiciones correspondiente, presentada y admitida por el Organismo Nacional de Acreditación y número de expediente asignado por este organismo.
- Memoria justificativa de cumplimiento de los requisitos del art. 7 del Real Decreto 267/2017.

En a de de

Fdo.:

DIRECCIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

§ 36

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

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 202, de 24 de agosto de 1999
Última modificación: 4 de marzo de 2015
Referencia: BOE-A-1999-17996

El Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por el Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, incorpora al ordenamiento jurídico nacional la Directiva 79/112/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final, así como sus posteriores modificaciones.

Asimismo, para garantizar una información adecuada a los consumidores, se adoptaron las Directivas 94/54/CE y 96/21/CE, relativas a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en la Directiva 79/112/CEE. La incorporación de estas Directivas al derecho nacional se ha llevado a cabo por los Reales Decretos 1908/1995, de 24 de noviembre, y 1268/1997, de 24 de julio.

En fechas recientes se han producido nuevas modificaciones mediante la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 97/4/CE, de 27 de enero, cuya finalidad es permitir, por medio de un etiquetado más completo, mejorar la información de los consumidores y respetar la lealtad de las transacciones comerciales.

Esta última Directiva completa, principalmente, las actuales disposiciones relativas a la denominación de venta de los productos alimenticios, colma una laguna técnica en materia de etiquetado de los productos alimenticios compuestos por un solo ingrediente y hace obligatoria la mención de las cantidades de algunos ingredientes.

La incorporación al ordenamiento jurídico interno, de lo dispuesto en la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 97/4/CE, de 27 de enero, se lleva a cabo por el presente Real Decreto.

Al propio tiempo, se hace oportuno realizar una refundición de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad, aprobada por el Real Decreto 212/1992 y sus posteriores modificaciones, a efectos de una mayor clarificación del texto que haga más fácil su aplicación.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución y de conformidad con el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En la tramitación del procedimiento llevado a cabo para la aprobación del presente Real Decreto se ha dado audiencia a las asociaciones de consumidores y usuarios y a los

sectores afectados, habiendo emitido su informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 31 de julio,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación de la Norma general.*

Se aprueba la adjunta Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Disposición adicional única. *Título competencial.*

El presente Real Decreto y la Norma general que aprueba se dictan de conformidad con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución.

No obstante, la exigencia establecida en el primer párrafo del artículo 18 sólo tendrá carácter básico respecto de las indicaciones relativas a la lista de ingredientes, las instrucciones para la conservación y el modo de empleo.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Hasta el 14 de febrero del año 2000, se podrán comercializar los productos alimenticios, que, cumpliendo las disposiciones anteriores, no se ajusten al presente Real Decreto.

No obstante, los productos etiquetados con anterioridad a esta fecha y que no se ajusten a lo dispuesto en este Real Decreto podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición derogatoria única. *Normas que se derogan.*

Quedan derogados:

El Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

El Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

El Real Decreto 1908/1995, de 24 de noviembre, por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, a fin de indicar en el etiquetado de determinados productos alimenticios otras menciones obligatorias, y se modifica el Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, permitiendo la comercialización de determinados productos.

El Real Decreto 1268/1997, de 24 de julio, relativo a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, y por el que se modifica el artículo 20 de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

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

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**CAPÍTULO I****Artículo 1.** *Ámbito de aplicación.*

La presente Norma se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos y que en esta Norma se regulan.

Se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo «colectividades».

Artículo 2. *Productos excluidos.*

Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Norma, los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la Unión Europea.

CAPÍTULO II**Artículo 3.** *Definiciones.*

A los efectos de esta Norma, se entiende por:

1. Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

2. Producto alimenticio envasado: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

3. Ingrediente: cualquier sustancia, incluidos los aditivos y los enzimas, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

b) Los aditivos y enzimas cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.

c) Los coadyuvantes tecnológicos.

d) Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos, enzimas y aromas.

e) Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los auxiliares tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado aunque sea en forma modificada.

4. Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

5. Fecha de duración mínima: fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

CAPÍTULO III**Artículo 4.** *Principios generales.*

1. El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

a) Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

b) Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.

c) Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.

d) Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

2. Estas prohibiciones se aplicarán igualmente a la presentación de los productos alimenticios (en especial a la forma o al aspecto que se dé a éstos o a su envase, al material usado para éste y a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en que estén expuestos) y a la publicidad.

CAPÍTULO IV**Artículo 5.** *Información obligatoria del etiquetado.*

1. El etiquetado de los productos alimenticios requerirá solamente, salvo las excepciones previstas en este capítulo, las indicaciones obligatorias siguientes:

a) La denominación de venta del producto.

b) La lista de ingredientes.

c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

e) La cantidad neta, para productos envasados.

f) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.

g) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.

h) El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.

i) Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.

j) El lote.

k) El lugar de origen o procedencia.

l) Las previstas en el anexo IV para diversas categorías o tipos de productos alimenticios.

2. Los quesos y los embutidos, en todo caso, deberán cumplir los requisitos de etiquetado establecidos en el presente artículo. No obstante, cuando su venta sea fraccionada se atenderán a lo recogido en el artículo 15.

3. Las indicaciones obligatorias señaladas en el apartado 1 únicamente podrán complementarse, con carácter obligatorio, con las establecidas en las disposiciones comunitarias de aplicación directa o en las disposiciones nacionales que incorporen la normativa comunitaria.

Artículo 6. *Denominación de venta.*

1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables.

a) A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España.

En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

b) Se admitirá también la utilización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia.

Sin embargo, cuando la aplicación de las disposiciones de la presente Norma, en particular las previstas en el artículo 5, no sean suficientes para permitir a los consumidores conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

c) En casos excepcionales, la denominación de venta del Estado miembro de procedencia no se utilizará cuando el producto que designe se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del producto conocido bajo esta denominación hasta el punto de que las disposiciones del párrafo b) no basten para garantizar una información correcta a los consumidores.

2. No podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

3. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

4. Acompañarán a la denominación de venta, en aquellos casos en que el anexo IV lo establezca, las menciones que en él se especifican.

5. Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

Artículo 7. Lista de ingredientes.

1. La lista de ingredientes irá precedida del título «ingredientes» o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

2. La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No obstante:

a) El agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su peso en el producto acabado.

La cantidad de agua añadida como ingrediente en un producto alimenticio, se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados; esta cantidad podrá no tomarse en consideración si, en peso, no excede del 5 por 100 del producto acabado.

b) Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituídos mediante adición de agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de sus proporciones en el producto alimenticio reconstituído.

La lista de ingredientes deberá ir acompañada en estos casos de expresiones tales como: «Ingredientes del producto reconstituído» o «Ingredientes del producto ya preparado para el consumo».

c) Cuando se utilicen como ingredientes en un producto alimenticio mezclas de frutas, hortalizas o setas, en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, y se utilicen en proporciones que puedan variar, podrán agruparse en la lista de ingredientes con

la denominación "frutas", "hortalizas" o "setas", seguida por la indicación "en proporción variable", seguida inmediatamente de la enumeración de las frutas, hortalizas o setas presentes; en tal caso, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el párrafo introductorio de este apartado 2, en función del peso del conjunto de las frutas, hortalizas o setas presentes.

d) Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación del producto alimenticio, podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en peso antes de la concentración o deshidratación.

e) No se requerirá mencionar el agua en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume, ni cuando se utilice en el proceso de fabricación solamente para reconstituir a su estado de origen un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada.

f) Los ingredientes que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes.

g) Cuando puedan utilizarse en la fabricación o la preparación de un producto alimenticio ingredientes similares o intercambiables sin que se altere su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, su designación en la lista de ingredientes podrá efectuarse con la indicación "contiene... y/o...", en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. Esta disposición no se aplicará a los aditivos ni a los ingredientes enumerados en el anexo V.

3. Cuando un ingrediente de un producto alimenticio haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a estos últimos como ingredientes de dicho producto.

En tal caso, dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación en la medida en que ésta esté regulada o consagrada por el uso, en función de su peso global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes.

No obstante, dicha enumeración no será obligatoria:

a) Cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de una norma comunitaria en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del dos por ciento del producto acabado; esta disposición no se aplicará a los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3.

b) Para ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o de plantas aromáticas que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, salvo los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3.

c) Cuando el ingrediente compuesto sea un producto alimenticio para el que no se exija la lista de ingredientes.

4. Los ingredientes se designarán por su nombre específico, y siempre de acuerdo con las reglas del artículo 6, «Denominación de venta», excepto en los casos especificados en los apartados 5 y 6 del presente artículo.

5. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo I y que sean componentes de otro producto alimenticio podrán designarse sólo con el nombre de dicha categoría, sin embargo, la designación «almidón» que figura en el anexo I deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten.

6. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo II se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número CE. En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate.

Las enzimas distintas de las mencionadas en el apartado 3.b) del artículo 3, deben designarse mediante el nombre de una de las categorías de ingredientes que figuran en el anexo II, seguido de su nombre específico.

7. Los aromas se designarán de conformidad con el anexo III de la presente Norma general.

8. No precisarán lista de ingredientes:

a) Los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

b) Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.

c) Las aguas de bebida envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.

d) Los vinagres de fermentación que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.

e) Los quesos, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

f) Las bebidas con un grado alcohólico adquirido superior en volumen al 1,2 por 100.

9. No obstante lo dispuesto en el apartado 8.f), todo ingrediente, tal como se define en el apartado 3 del artículo 3, que esté citado en el anexo V, deberá indicarse en la etiqueta cuando se encuentre en bebidas con un grado alcohólico adquirido superior al 1,2 por ciento. Tal indicación incluirá la palabra "contiene", seguida del nombre del ingrediente o de los ingredientes en cuestión. No obstante, podrá prescindirse de dicha indicación cuando el ingrediente figure ya con su nombre específico en la lista de ingredientes o en la denominación de venta de la bebida.

10. No obstante lo dispuesto en el tercer párrafo del apartado 3, en los apartados 5, 6, 7 y en los párrafos a), b), c), d) y e) del apartado 8, cualquier ingrediente que se utilice en la producción de un producto alimenticio que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que esté enumerado en el anexo V o proceda de ingredientes enumerados en el anexo V, se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente.

La indicación a que se refiere el párrafo anterior no será necesaria si la denominación comercial del producto se refiere claramente al ingrediente de que se trate.

No obstante lo dispuesto en los párrafos b), c), d) y e) del apartado 3 del artículo 3, cualquier sustancia que se utilice en la producción de un producto alimenticio y que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que proceda de los ingredientes enumerados en el anexo V será considerada como un ingrediente y se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre del ingrediente del que proceda.

Artículo 8. *Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes.*

1. Se indicará la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio siempre que:

a) El ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta; o

b) En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o

c) Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

2. No se aplicará la exigencia contemplada en el apartado 1 del presente artículo, en los siguientes casos:

a) A un ingrediente o una categoría de ingredientes:

1.º Cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el apartado 6 del artículo 10.

2.º Cuya cantidad debe figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.

3.º Que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización.

4.º Que, aun cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.

b) Cuando haya disposiciones comunitarias específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado.

c) En los casos contemplados en el apartado 2.c) del artículo 7.

3. Los párrafos a) y b) del apartado 1 del presente artículo no se aplicarán:

a) Cuando las menciones "edulcorante(s)" o "azúcar(es) y edulcorante(s)" acompañen a la denominación de venta de un producto alimenticio con arreglo a lo establecido en el anexo IV.

b) A las menciones relativas a la incorporación de vitaminas y minerales, cuando dichas sustancias figuren en el etiquetado sobre propiedades nutritivas.

4. La cantidad mencionada, expresada en porcentaje, corresponderá a la cantidad del o de los ingredientes en el momento de su utilización.

5. Con excepción al principio establecido en el apartado 4 del presente artículo se aplicará a la indicación de las cantidades de ingredientes lo siguiente:

a) En el caso de los productos alimenticios que hayan perdido humedad como consecuencia de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad mencionada será la del ingrediente o ingredientes utilizados, referida al producto acabado ; dicha cantidad se expresará en porcentaje.

No obstante, si la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes recogida en el etiquetado es superior al 100 por 100, en lugar del porcentaje se indicará el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100 gramos de producto acabado.

b) La cantidad de ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado.

La cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá expresarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación.

En el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que se haya de añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá expresarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

6. La mención contemplada en el apartado 1 del presente artículo, figurará en la denominación de venta del producto alimenticio, o indicada junto a dicha denominación, o en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente o categoría de ingredientes en cuestión.

7. Este artículo se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Artículo 9. Grado alcohólico.

Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100 deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido.

La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc».

Las modalidades de especificación del grado alcohólico volumétrico se determinarán, en lo que respecta a los productos correspondientes a la partida arancelaria 22.04 (vino de uvas frescas, incluso encabezado, mosto de uva, excepto el de la partida 20.09), por las normas obligatorias de la Comunidad Europea o del propio ordenamiento español.

Artículo 10. Cantidad neta.

1. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

- a) En unidades de volumen para los productos líquidos.
- b) En unidades de masa para los demás.

Se utilizará, según el caso, el litro (l o L), el centilitro (cl), el mililitro (ml) o bien el kilogramo (kg) o el gramo (g).

Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer excepciones a esta regla para algunos productos alimenticios.

2. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer otras indicaciones de cantidad para determinados productos alimenticios que estén clasificados en categorías por cantidad. Cuando establezcan la indicación de un tipo de cantidad, tal como: cantidad nominal, cantidad mínima, cantidad media, esta cantidad será, a efectos de la presente Norma general la cantidad neta.

3. Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.

4. Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán prever, para ciertos productos alimenticios, que no se indique el número total de envases individuales.

5. En el caso de productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, en su defecto, que venga indicada en el etiquetado.

6. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio. Por líquido de cobertura se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso, mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas.

7. La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios:

- a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.
- b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros. Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.

Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer a título excepcional y sin menoscabo de la información del comprador, umbrales superiores a los 5 gramos o a 5 mililitros.

Artículo 11. Marcado de fechas.

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

1. La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

- a) «Consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día.

b) «Consumir preferentemente antes del fin de...», en los demás casos.

2. Las indicaciones previstas en el apartado 1 anterior, irán acompañadas:

a) Bien de la fecha misma.

b) Bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado.

Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

3. La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del día, el mes y el año.

No obstante, en el caso de los productos alimenticios:

a) Cuya duración sea inferior a tres meses bastará indicar el día y el mes.

b) Cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año.

c) Cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.

4. Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de directa aplicación o de las nacionales que incorporen la normativa comunitaria que impongan otras indicaciones de fecha, no precisarán indicar la fecha de duración mínima los productos siguientes:

a) Las frutas y las hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar. Esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares como los brotes de leguminosas.

b) Los vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y los productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas de los códigos NC 2206 00 31 00, 2206 00 51 00 y 2206 00 81 00 y elaboradas a partir de uva o de mosto de uva.

c) Las bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol.

d) Las bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en envases individuales de más de cinco litros destinados a distribuirse a las colectividades.

e) Los productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.

f) Los vinagres.

g) La sal de cocina.

h) Los azúcares en estado sólido.

i) Los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.

j) Las gomas de mascar y los productos similares de mascar.

k) Las porciones individuales de helados.

5. En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad, expresada mediante la leyenda «fecha de caducidad», seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.

La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

Artículo 12. Lote.

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

No obstante lo anterior, cuando se trate de porciones individuales de helados, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades.

Artículo 13. *País de origen.*

En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

Artículo 14. *Pequeños envases.*

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Artículo 15. *Productos sin envasar.*

(Derogado)

Artículo 16. *Productos envasados por los titulares del comercio minorista.*

(Derogado)

CAPÍTULO V**Artículo 17.** *Presentación de la información obligatoria.*

1. Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado, previstas en el artículo 5, figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

a) No obstante, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:

1.º Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.

2.º Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.

b) En el caso de los productos contemplados en el apartado anterior, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

2. Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases a que se refiere el artículo 14, las indicaciones relativas a:

- a) Denominación de venta.
- b) Cantidad neta.
- c) Marcado de fechas.
- d) Grado alcohólico, en su caso.

3. **(Derogado)**

4. **(Derogado)**

5. En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

6. Sin perjuicio de lo establecido en los artículos 17.1.a) y 17.1.b), los productos alimenticios, en general, destinados a ser entregados al consumidor, deben suministrarse a

los minoristas debidamente envasados o acondicionados con la información obligatoria contemplada en el artículo 5, bien sobre el envase o en los documentos correspondientes que acompañen al producto.

Artículo 18. Lengua en el etiquetado.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

CAPÍTULO VI

Artículo 19. Etiquetado facultativo.

La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma general.

ANEXO I

Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico

Definición	Designación
Aceites refinados que no sean de oliva.	«Aceite», completada: – Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». – Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
Grasas refinadas.	«Grasa», completada: – Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». – Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenada» deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas.
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	«Harina» seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
Almidón/es y féculas nativos y almidones y féculas modificados por medios físicos o con enzimas.	«Almidón(es) «/» fécula(s)».
Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado.	«Pescado».
Cualquier especie de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso.	«Queso(s)».
Todas las especias y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Especia(s)» o «Mezcla de especias».
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Planta(s) aromática(s)» o «Mezcla de plantas aromáticas».
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para chicles.	«Goma base».
Pan rallado de cualquier origen.	«Pan rallado».
Todos los tipos de sacarosa.	«Azúcar».
Dextrosa anhidra o monohidratada.	«Dextrosa».
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra.	«Jarabe de glucosa».
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas.	«Proteínas de leche».
Manteca de cacao de presión «expeller» o refinada.	«Manteca de cacao».
(Suprimido)	(Suprimido)
(Suprimido)	(Suprimido)
Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CEE) número 822/87 del Consejo (1).	«Vino».

(1) DOCE L 84 de 27-3-1987. p. 1

Especies	Definición		Designación
	Materia grasa - Porcentaje	Tejido conjuntivo (*) - Porcentaje	
Los músculos del esqueleto (2) de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro producto alimenticio. Los productos cubiertos por la definición comunitaria de «carne separada mecánicamente» son excluidos de la presente definición.			«Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n).
Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por el término «carne(s) de».			
Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25	25	
Cerdos	30	25	
Aves y conejos	15	10	
(*) El contenido de tejido conjuntivo se calcula estableciendo una relación entre los contenidos de colágeno y de proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.			
Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de la «carne(s) de», el contenido de «carne(s) de» deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de los términos «carne(s) de», la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.			

(2) El diafragma y los maséteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maséteros), del carpo, del tarso y de la cola.

ANEXO II

Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE

Colorante.
 Conservador.
 Antioxidante.
 Emulgente
 Espesante
 Gelificante.
 Estabilizador.
 Potenciador del sabor.
 Acidulante.
 Corrector de acidez.
 Antiaglomerante.
 Almidón modificado (1).
 Edulcorante.
 Gasificante.
 Antiespumante.
 Agente de recubrimiento.
 Sales fundentes (2).
 Agente de tratamiento de la harina.
 Endurecedor.
 Humectante.
 Agente de carga.
 Gas propulsor.

(1) No se exige indicación del nombre específico o del número CE.

(2) Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

ANEXO III

Designación de los aromas en la lista de ingredientes

1. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, los aromas serán designados por los siguientes términos:

– “aromas” o una designación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b), c),

d), e), f), g) y h), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, relativo a aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

– “aroma(s) de humo” o “aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos” [por ejemplo, aroma(s) de humo a partir de haya] si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

2. El término “natural” para describir los aromas se utilizará con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.

ANEXO IV

Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales

Tipo o categoría de los productos alimenticios	Indicaciones
1. Productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasado autorizados en aplicación del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios aprobada por el Real Decreto 3177/1983.	«Envasado en atmósfera protectora».
2. Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
3. Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcar(es) añadido(s) y uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con azúcar(es) y edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
4. Productos alimenticios que contienen aspartamo.	«Contiene una fuente de fenilalanina».
5. Productos alimenticios a los que se han incorporado polioles en una proporción superior al 10 por 100.	«Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes».
6. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta del regaliz "Glycyrrhiza glabra", con una concentración superior o igual a 100 mg/kg o 10 mg/l.	Se añadirán las palabras "contiene regaliz" inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que el término "regaliz" ya esté incluido en la lista de ingredientes o en el nombre con el que se comercializa el producto. A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto.
7. Dulces que contengan ácido glicirrónico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta de regaliz "Glycyrrhiza glabra", con una concentración superior o igual a 4 g/kg	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con que se comercializa el producto.
8. Bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí o de la planta del regaliz "Glycyrrhiza glabra", con concentraciones superiores o iguales a 50 mg/l, o superiores o iguales a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más del 1,2 % en volumen de alcohol ⁽¹⁾	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberán evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto.
⁽¹⁾ El nivel máximo se aplicará a los productos tal como se presentan listos para su consumo o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes.	

ANEXO V

Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7

1. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:

- a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa⁽¹⁾;
- b) maltodextrinas a base de trigo⁽¹⁾;
- c) jarabes de glucosa a base de cebada;

d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;

b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados⁽¹⁾;

b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;

c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;

- d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;
 - b) lactitol.
- 8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos o alféncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo:
 - a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
- 9. Apio y productos derivados.
- 10. Mostaza y productos derivados.
- 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- 12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.
- 13. Altramuces y productos a base de altramuces.
- 14. Moluscos y productos a base de moluscos.

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan

§ 37

Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes e Igualdad
«BOE» núm. 230, de 22 de septiembre de 2018
Última modificación: 29 de diciembre de 2022
Referencia: BOE-A-2018-12837

El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión, constituye la normativa que armoniza en la Unión Europea los requisitos que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Asimismo, establece normas detalladas sobre la indicación del país de origen o lugar de procedencia.

De acuerdo con el citado Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, actualmente, la indicación del país de origen en el etiquetado de la leche y de la leche como ingrediente de productos lácteos, en principio, es una información voluntaria, dado que la Comisión, una vez presentado el informe al Parlamento Europeo y al Consejo, sobre la posibilidad de ampliar el etiquetado obligatorio del origen a la leche y la leche como ingrediente de productos lácteos, al que se refiere el artículo 26.5, b) y c), del citado Reglamento, hasta el momento, no ha adoptado acto legislativo alguno.

No obstante, de acuerdo con lo previsto en el artículo 26.2.a) del Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, dicha indicación del origen será obligatoria cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del producto.

Al mismo tiempo, el artículo 26.3 del citado Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, establece que cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el del ingrediente primario, se indicará también el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o bien se indicará que es diferente al del alimento. Dicho requisito será de aplicación a partir del 1 de abril de 2020, momento de la entrada en aplicación del reciente Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo, por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la

§ 37 Indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche

información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento.

Por otra parte, adicionalmente, el citado Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, en su artículo 39, habilita a los Estados miembros a introducir medidas nacionales sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia. La adopción de este tipo de normas está condicionada a que se haya demostrado la existencia de una relación entre determinadas cualidades del alimento y su origen o procedencia. Asimismo, deben existir pruebas de que la mayoría de los consumidores considera importante que se les facilite dicha información.

En este sentido, a través de los resultados de encuestas dirigidas al consumidor español, se ha justificado ante la Comisión Europea que el origen de la leche y los productos lácteos constituye una información demandada por la mayoría de los consumidores en España, quienes además vinculan la mención del país de origen a la calidad del alimento.

Ello permite acreditar que este real decreto respeta las condiciones previstas en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Por tanto, dada la importancia atribuida al etiquetado de origen de la leche y los productos lácteos, se ha considerado oportuno regular esta materia, con carácter experimental, durante un período de dos años, en línea con regulaciones similares establecidas en otros Estados miembros del entorno. Todo ello, con objeto de proporcionar información más completa sobre el origen de la leche empleada como materia prima que facilite al consumidor su derecho a la elección de compra.

El concepto de país de origen de un alimento, en virtud del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, se determina de conformidad con las normas de la Unión Europea sobre el origen no preferencial, reguladas actualmente por el Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de octubre de 2013, por el que se establece el código aduanero de la Unión, según el cual, cuando en la producción de un alimento intervenga más de un país o territorio, tendrá su origen en aquel en el que se haya producido su última transformación o elaboración sustancial, efectuada en una empresa equipada a tal efecto, y que haya conducido a la fabricación de un producto nuevo o que represente un grado de fabricación importante.

Sin embargo, la aplicación de este concepto a la leche y los productos lácteos, podría producir situaciones donde la leche ha podido ser ordeñada o transformada en países diferentes al país de origen del producto final, lo que no permitiría informar suficientemente a los consumidores sobre el origen de la leche empleada.

Por tanto, parece pertinente prever una indicación adecuada del lugar de ordeño y de transformación de la leche, de modo que se satisfagan mejor las necesidades de los consumidores y, al mismo tiempo, se evite, una complejidad de la etiqueta, así como cargas demasiado gravosas a las empresas, que finalmente incidirían en el precio final del producto.

No obstante, con independencia de lo anterior, el criterio para la adquisición del país de origen del producto final se rige por lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 952/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de octubre de 2013.

Por otra parte, adicionalmente a la información obligatoria que debe facilitarse en virtud del presente real decreto, los operadores de empresas alimentarias tienen la posibilidad de añadir información más precisa del lugar de procedencia de la leche, mediante la indicación del nombre de una región o territorio que el consumidor puede asociar inequívocamente al país de origen de la leche y, siempre que, para el mismo tipo de producto, el nombre de la región o territorio no coincida con un nombre protegido en virtud del Reglamento (UE) 1151/2012, de 21 de noviembre de 2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

De conformidad con el artículo 39 del Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, este real decreto tiene por objeto regular las normas relativas a la indicación obligatoria del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

En el proceso de elaboración de esta norma se han sustanciado los trámites preceptivos de consulta pública previa y de audiencia e información pública. Asimismo, han sido

consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento de notificación a la Comisión Europea, previsto en el artículo 45 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Adicionalmente, en relación con las disposiciones sobre información adicional voluntaria del artículo 5, este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 2015/1535/UE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.

El contenido de este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contemplados en el artículo 129 de la Ley 39//2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, de acuerdo con los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de establecer una ordenación adecuada del sector lácteo. Se cumple el principio de proporcionalidad y la regulación se limita al mínimo imprescindible para aplicar la normativa de la Unión Europea. En aplicación del principio de eficiencia, se limitan las cargas administrativas a las imprescindibles para la consecución de los fines descritos, siempre dentro del marco de la Unión Europea. En aplicación del principio de transparencia, además de la audiencia pública, durante la tramitación de esta disposición han sido consultadas las comunidades autónomas, así como las entidades representativas de los sectores afectados y se ha consultado a los consumidores a través de distintos medios. Y, en función el principio de seguridad jurídica, esta iniciativa es coherente con todo el ordenamiento jurídico.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 21 de septiembre de 2018,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

El objeto de esta norma es regular la indicación obligatoria del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y de los productos lácteos elaborados en España que se comercializan en el territorio español.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. Las disposiciones de este real decreto son aplicables al etiquetado de todos los tipos de leche y productos lácteos relacionados en el anexo, que se comercialicen envasados, de acuerdo con el artículo 2 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

2. A efectos de la indicación del origen de la leche como ingrediente en el etiquetado de los productos a los que se refiere el apartado 1, se establecen las siguientes disposiciones:

a) Se entiende por leche, la definida en la parte III del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007.

b) Incluye la leche procedente de todas las especies de animales de abasto.

§ 37 Indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche

c) Se indicará el origen de la leche utilizada como ingrediente que represente un porcentaje superior al 50 por ciento, expresado en peso, respecto al total de ingredientes utilizados.

3. No obstante, como excepción a lo indicado en el párrafo anterior, en el etiquetado de los productos citados en el anexo que estén regulados en el título II del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, de 21 de noviembre de 2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la indicación sobre el origen que establece el presente real decreto será voluntaria.

Artículo 3. *Etiquetado. Indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.*

1. La etiqueta de la leche y productos lácteos a que se refiere el apartado 1 del artículo 2, enumerados en el anexo, destinados al consumidor final o a las colectividades, incluirá las siguientes indicaciones obligatorias, relativas a la leche utilizada como ingrediente:

- a) «País de ordeño: (lugar donde la leche ha sido ordeñada)».
- b) «País de transformación: (lugar donde la leche ha sido transformada)».
- c) Cuando las operaciones de ordeño y transformación ocurran en un mismo país, las menciones de los apartados a) y b) se podrán sustituir por la mención «Origen de la leche: (lugar donde la leche ha sido ordeñada y transformada)».
- d) El lugar de ordeño y el lugar de transformación se indicarán mediante referencia a una de las zonas geográficas siguientes:

- 1.º Estado(s) miembro(s) o tercer(os) país(es); o
- 2.º «UE» o «fuera de la UE» o «UE y fuera de la UE»; o
- 3.º «España», siempre que el país de ordeño o de transformación sea exclusivamente España, no pudiendo sustituirse por la expresión «UE».

2. Las menciones previstas en el apartado 1 figurarán cerca de la lista de ingredientes y se expresarán con el mismo tamaño y color de fuente utilizados para la lista de ingredientes.

3. Cuando de conformidad con el artículo 19, apartado 1, párrafo d), del Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, no figure en el etiquetado la lista de ingredientes, las menciones previstas en el apartado 1, figurarán cerca de la denominación del alimento y se expresarán con caracteres del mismo tamaño y color de fuente utilizados para la denominación del alimento.

4. Las indicaciones sobre el origen del apartado 1, en modo alguno estarán disimuladas, tapadas o separadas por ninguna otra indicación, imagen u otro elemento interpuesto y cumplirán los requisitos en cuanto a disponibilidad y presentación de las menciones obligatorias, establecidos en el Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Artículo 4. *Trazabilidad.*

Los operadores de empresas alimentarias dispondrán de documentos, sistemas o procedimientos adecuados que permitan demostrar, ante la autoridad competente, el país de origen de la leche empleada en la elaboración de la leche y productos lácteos incluidos en el ámbito de este real decreto y la conformidad del etiquetado de estos productos.

Artículo 5. *Información adicional voluntaria.*

Los operadores de empresas alimentarias podrán completar las indicaciones obligatorias establecidas en el artículo 3, con información adicional más precisa del lugar de procedencia regional o territorial de la leche, si ésta procede enteramente del origen indicado y siempre que el nombre de dicha región o territorio no coincida con un nombre protegido en virtud del Reglamento (UE) 1151/2012, de 21 de noviembre de 2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, para el mismo tipo de producto.

La información adicional mencionada en el párrafo primero estará en consonancia con las indicaciones a que se refiere el artículo 3, y deberá referirse al nombre de una región o

§ 37 Indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche

territorio perteneciente, inequívocamente, al país de origen de la leche que figura en la etiqueta.

La mencionada información adicional, cumplirá los requisitos aplicables a la información alimentaria voluntaria del capítulo V del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de este real decreto no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados en los otros Estados miembros de la Unión Europea o en países terceros.

Disposición transitoria primera. *Comercialización de existencias de productos.*

Se podrán comercializar los productos fabricados antes de la entrada en vigor de este real decreto, que satisfagan las disposiciones aplicables en dicho momento, hasta que se agoten sus existencias.

Disposición transitoria segunda. *Periodo de aplicación.*

Las disposiciones de este real decreto serán aplicables hasta dos años después de la entrada en vigor.

No obstante, en caso de que la Comisión Europea adopte, antes de la finalización del período de aplicación de esta disposición, un acto de ejecución, en el sentido del artículo 26 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, en relación con el etiquetado obligatorio del país de origen o el lugar de procedencia de los productos referidos en el ámbito de aplicación de este real decreto, éste perderá sus efectos, desde la fecha de entrada de aplicación de dicho acto de la Comisión Europea.

Téngase en cuenta que se prorroga la eficacia de la indicación obligatoria del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y de los productos lácteos elaborados en España que se comercializan en el territorio español instaurada por este Real Decreto, hasta el 22 de enero de 2025, según establece la disposición adicional sexta del Real Decreto 1053/2022, de 27 de diciembre. [Ref. BOE-A-2022-23053](#)

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución Española, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor a los cuatro meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO

Lista de productos a los que se aplican las disposiciones de este real decreto

Código nomenclatura combinada (NC)	Leche y productos lácteos
0401	Leche y nata, sin concentrar, azucarar ni edulcorar de otro modo.
0402	Leche y nata, concentradas, azucaradas o edulcoradas de otro modo.
0403	Suero de mantequilla, leche y nata cuajadas, yogur, kefir y demás leches y natas fermentadas o acidificadas, incluso concentrados, azucarados o edulcorados de otro modo o aromatizados, o con fruta o cacao.
0404	Lactosuero, incluso concentrado, azucarado o edulcorado de otro modo; productos constituidos por los componentes naturales de la leche, incluso azucarados o edulcorados de otro modo, no expresados ni comprendidos en otras partidas.

CÓDIGO DEL SECTOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS

§ 37 Indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche

Código nomenclatura combinada (NC)	Leche y productos lácteos
0405	Mantequilla y demás materias grasas de la leche; pastas lácteas para untar.
0406	Quesos y requesón.

§ 38

Ley 7/1994, de 29 de diciembre, por la que se crea el Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia

Comunidad Autónoma de Galicia
«DOG» núm. 4, de 5 de enero de 1995
«BOE» núm. 26, de 31 de enero de 1995
Última modificación: 29 de diciembre de 2003
Referencia: BOE-A-1995-2441

Téngase en cuenta que el Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia pasa a denominarse Fondo Gallego de Garantía Agraria (FOGGA), según establece la disposición adicional 5 de la Ley 7/2002, de 27 de diciembre.
[Ref. BOE-A-2003-1810](#)

El artículo 30.1.3 del Estatuto de autonomía de Galicia atribuye en exclusividad a esta Comunidad Autónoma, dentro de los límites constitucionales previstos, las materias de agricultura y ganadería. Igualmente, el artículo 39 del mismo texto estatutario reconoce la potestad de autoorganización de la Administración pública gallega.

La reciente reforma de la política agrícola común y la transformación de las ayudas a la producción cara a una nueva orientación tendente a mejorar las rentas de los agricultores, así como las consecuencias derivadas del Acuerdo general de aranceles y comercio, evidencian la necesidad de que la Administración autonómica dé respuesta urgente al cada vez más complejo entorno de que formamos parte.

El volumen y la complejidad de la normativa comunitaria, así como la dificultad de su gestión, suponen un serio obstáculo para que las ayudas provenientes de la Unión Europea lleguen a todos nuestros agricultores y ganaderos, y en toda su extensión, con la debida celeridad. Asimismo, la sentencia del Tribunal Constitucional número 79/1992, de 28 de mayo, reconoce la tesis largamente defendida por el Ejecutivo autonómico sobre la competencia de las comunidades autónomas para gestionar los medios financieros procedentes del Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola (FEOGA).

Por otra parte, es necesaria la adaptación del sector lácteo y ganadero a la nueva realidad dimanada de la política comunitaria y de los acuerdos del GATT, mejorando su competitividad y desarrollando los instrumentos precisos para dotarlo de la tecnología adecuada, así como posibilitar su reestructuración y desarrollo.

Por todo ello, se considera necesaria la creación del Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia (ILGGA), como organismo autónomo de carácter administrativo que lleve a cabo la misión de ejecutar en Galicia las actuaciones derivadas de la aplicación de la reforma de la política agrícola común (PAC), tanto en lo correspondiente a la reforma de las organizaciones comunes de mercados (OCMS), previstas en los reglamentos (CEE) del Consejo de 30 de junio de 1992 y siguientes, para la leche, carne de vacuno, ovino y caprino y cultivos herbáceos, como en lo referente a las medidas de acompañamiento y a la creación

de futuras OCMS. Por otra parte, es preciso dinamizar el sector lácteo y ganadero gallego, prestando a éste un apoyo real, eficaz y suficiente, en el contexto sectorial y normativo comunitario, incidiendo en las áreas que definen el propio sector (producción, industrias y distribución), al tiempo que permita ofrecer un órgano de consulta, información y asistencia, objetivo y riguroso, que oriente los profundos cambios que va a vivir el sector lácteo y ganadero en los próximos años.

Por todo lo expuesto, el Parlamento de Galicia aprobó y yo, de conformidad con el artículo 13.2.º del Estatuto de Galicia y con el artículo 24 de la Ley 1/1983, de 23 de febrero, reguladora de la Xunta y de su presidente, promulgo, en nombre del Rey, la Ley por la que se crea el Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia.

TÍTULO I

Naturaleza, fines y funciones

Artículo 1.

1. En el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia, y al amparo de su Estatuto de autonomía, se crea el Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia (ILGGA), como organismo autónomo de carácter comercial y financiero, con personalidad jurídica y patrimonio propio.

2. El ILGGA se adscribe a la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia.

Artículo 2.

1. Constituye el fin del ILGGA ejecutar la política de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia en lo referente a la aplicación de las medidas de ordenación, fomento, reestructuración y mejora del sector lácteo y ganadero.

2. Para la consecución del citado fin llevará a cabo las siguientes funciones:

a) Informar, asesorar, coordinar y gestionar las operaciones relacionadas con la aplicación de las cantidades de referencia individual para la producción láctea y las relativas a las primas y ayudas contempladas en la reforma de la PAC y medidas de acompañamiento.

b) Incrementar la capacidad de información, tecnificación, formación y gestión de los agentes operativos en el sector lácteo y ganadero.

c) Impulsar la transformación de las explotaciones ganaderas, potenciando el cooperativismo en el sector.

d) Apoyar la modernización y mejora de las industrias de alimentación del ganado, lácteas y cárnicas radicadas en Galicia, promoviendo la implantación de nuevas iniciativas empresariales.

e) Coordinar y apoyar la promoción comercial de los productos lácteos y ganaderos gallegos.

f) Captar sistemas de apoyo y financiación que tengan como objetivo la mejora del sector lácteo y ganadero.

g) Promover, crear y participar, en su caso, en la constitución de sociedades de servicios y comerciales en las que sus fines atiendan a la mejora de la competitividad del sector lácteo y ganadero gallego.

h) Establecer convenios con entidades de derecho público o privado para el mejor ejercicio de sus funciones, en el marco de lo establecido en la presente ley.

i) Todas aquellas acciones que contribuyan a la mejora del sistema productivo agrario y a su desarrollo equilibrado e integrado en el territorio o que le sean encomendadas o sean de su competencia en el ámbito de la presente ley.

TÍTULO II

Organización

Artículo 3.

Los órganos de dirección del ILGA serán el Consejo de Dirección, el presidente y el director.

Artículo 4.

1. El Consejo de Dirección estará formado por el presidente del ILGGA, que lo será también del Consejo, un vicepresidente, su director, cinco vocales y el secretario, que actuará con voz pero sin voto.

2. El vicepresidente será, por razón de su cargo, el director general de Producción Agropecuaria e Industrias Agroalimentarias.

3. El nombramiento y la destitución del director corresponden al conselleiro de Agricultura, Ganadería y Montes.

4. El nombramiento y la destitución de los vocales corresponden al conselleiro de Agricultura, Ganadería y Montes.

Artículo 5.

Corresponden al Consejo de Dirección las más amplias facultades de gobierno y administración del ILGGA y, especialmente, el ejercicio de las siguientes funciones:

a) Establecer las líneas de actuación del ILGGA a través de planes y programas de actuación.

b) Elaborar y aprobar el anteproyecto de presupuestos del Instituto.

c) Aprobar la memoria de actividades del Instituto.

d) Decidir sobre todas las cuestiones relacionadas con la organización, funcionamiento y operaciones que tiene que realizar el ILGGA.

e) Dictar las normas de funcionamiento del propio Consejo.

Artículo 6.

El Consejo de Dirección se reunirá, al menos, cuatro veces al año y siempre que lo considere oportuno el presidente.

Artículo 7.

1. El presidente del ILGGA será, por razón de su cargo, el conselleiro de Agricultura, Ganadería y Montes.

2. El presidente representará al ILGGA en toda clase de actos y negocios jurídicos y ejercerá en su nombre acciones y recursos.

3. Corresponde además al presidente:

a) Ordenar la convocatoria del Consejo, fijar el orden del día, presidir y dirigir las sesiones del mismo.

b) Velar por el cumplimiento de las directrices marcadas por el Consejo de Dirección.

c) Proponer la adopción de las disposiciones reglamentarias necesarias para la organización y funcionamiento del ILGGA.

4. En ausencia del presidente o por delegación del mismo, el vicepresidente asumirá sus funciones.

Artículo 8.

Corresponde al director:

a) Cumplir los acuerdos del Consejo de Dirección.

b) Proponer las líneas estratégicas de actuación del ILGGA, el programa anual de actividades y el anteproyecto de presupuestos.

- c) Gestionar el ILGGA, elaborar la memoria anual y dar cuenta de su gestión al Consejo de Dirección.
- d) Ejercer la dirección administrativa y de personal.
- e) Coordinar y controlar el funcionamiento de los servicios y dependencias.
- f) Desarrollar las funciones que le sean delegadas por el presidente o por el Consejo de Dirección.

Artículo 9.

(Derogado).

Artículo 10.

Los órganos colegiados del ILGGA adoptarán sus acuerdos, previa deliberación, mediante mayoría simple de sus miembros presentes, siempre que exista quórum. En caso de empate, el voto de calidad del presidente dirimirá éste.

TÍTULO III

Recursos, régimen económico, personal y control

Artículo 11.

Los recursos del ILGGA estarán formados por:

1. Las consignaciones presupuestarias que le sean asignadas en los presupuestos generales de la Comunidad Autónoma de Galicia.
2. Los ingresos que pueda percibir por la prestación de servicios.
3. Las subvenciones o aportaciones voluntarias de entidades e instituciones públicas o privadas, así como de particulares.
4. Las rentas y productos que generen los bienes y valores que constituyen el patrimonio del ILGGA.
5. Los créditos, préstamos y demás operaciones financieras que concierte.
6. Cualesquiera otros recursos que se le puedan atribuir.

Artículo 12.

El régimen presupuestario, contable y financiero del organismo y de las sociedades, entidades y otras formas asociativas que de él dependan se ajustará a lo dispuesto en la Ley de régimen financiero y presupuestario de Galicia y demás normativa concurrente.

Artículo 13.

Reglamentariamente se determinarán la estructura del Instituto y su dotación de personal.

Disposición adicional primera.

La Xunta de Galicia dotará al ILGGA de los recursos financieros necesarios para la realización de sus funciones.

Disposición adicional segunda.

La Xunta de Galicia habilitará los medios materiales y humanos precisos para garantizar la eficaz realización de las funciones del Instituto.

Disposición adicional tercera.

La Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes adaptará su estructura orgánica a la situación resultante de la creación del Instituto Lácteo y Ganadero de Galicia.

Disposición transitoria única.

En tanto no se proceda al nombramiento de director, la dirección del Instituto será asumida por el director general de Producción Agropecuaria e Industrias Agroalimentarias.
Disposición final primera.

Se autoriza al Consello de la Xunta a dictar cuantas normas sean precisas para efectuar el desarrollo y la correcta aplicación de esta ley.

Disposición final segunda.

La presente ley entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Diario Oficial de Galicia».

Santiago de Compostela, 29 de diciembre de 1994.

§ 39

Ley 30/2022, de 23 de diciembre, por la que se regulan el sistema de gestión de la Política Agrícola Común y otras materias conexas.
[Inclusión parcial]

Jefatura del Estado
«BOE» núm. 308, de 24 de diciembre de 2022
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2022-22127

[...]

TÍTULO III

Régimen sancionador en materias agrarias conexas

[...]

Artículo 24. *Régimen sancionador en determinados ámbitos del sector lácteo.*

1. El régimen sancionador por los incumplimientos de la normativa aplicable en materia de declaraciones obligatorias, en el sector de la leche y los productos lácteos y en materia de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores, en el sector de la leche y los productos lácteos, será el establecido en esta disposición, salvo en las comunidades autónomas que dispongan de régimen sancionador específico en las que se aplicará dicho régimen.

2. Son infracciones en materia de declaraciones obligatorias, en el sector de la leche y los productos lácteos, las siguientes:

a) Son infracciones leves:

1.º Presentar declaraciones obligatorias de leche cruda de vaca, oveja y cabra, falsas, incompletas o inexactas en cuanto al contenido obligatorio según lo establecido en la normativa europea y nacional de aplicación, siempre que se trate de declaraciones de entregas para primeros compradores que sean inferiores a la comercialización anual de 150 millones de litros de leche cruda de vaca o de 15 millones de litros en el caso de leche cruda de oveja o cabra; de declaraciones complementarias para primeros compradores que sean inferiores a la comercialización anual de 33,5 millones de litros de leche cruda de vaca, o de 15 millones de litros en el caso de leche cruda de oveja o cabra; o de declaraciones de venta directa que sean inferiores a la comercialización anual de 750.000 litros de leche cruda de vaca, o de 400.000 litros en el caso de leche cruda de oveja o cabra. No obstante, cabrá un plazo de diez días para subsanar dichas declaraciones.

2.º El retraso en la presentación de las declaraciones obligatorias de leche cruda de vaca, oveja y cabra según lo establecido en la normativa de la Unión Europea y nacional de

aplicación. A estos efectos, se considerará retraso la presentación de la declaración en un plazo superior a los tres días siguientes a la finalización del plazo legalmente establecido.

3.º No conservar la documentación justificativa de las declaraciones obligatorias durante el plazo reglamentariamente establecido.

4.º Suministrar de forma incompleta, inexacta o fuera del plazo señalado la información que sea requerida por la autoridad competente en el ejercicio de sus funciones.

b) Son infracciones graves:

1.º No presentar las declaraciones obligatorias de leche de vaca, oveja y cabra.

2.º Presentar declaraciones obligatorias de leche cruda de vaca, oveja y cabra, falsas, incompletas o inexactas en cuanto al contenido obligatorio según lo establecido en la normativa europea y nacional de aplicación, siempre que se trate de declaraciones de entregas para primeros compradores que sean iguales o superen la comercialización anual de 150 millones de litros de leche cruda de vaca o de 15 millones de litros en el caso de leche cruda de oveja o cabra; de declaraciones complementarias para primeros compradores que sean iguales o superen la comercialización anual de 33,5 millones de litros de leche cruda de vaca, o de 15 millones de litros en el caso de leche cruda de oveja o cabra; o de declaraciones de venta directa que sean iguales o superen la comercialización anual de 750.000 litros de leche cruda de vaca, o de 400.000 litros en el caso de leche cruda de oveja o cabra. No obstante, cabrá un plazo de diez días para subsanar dichas declaraciones.

3.º El retraso reiterado en la presentación de las declaraciones obligatorias de carácter mensual. A estos efectos, se considera retraso reiterado la presentación de tres o más declaraciones con retraso durante los doce últimos meses.

4.º El retraso reiterado en la presentación de las declaraciones obligatorias de carácter anual. A estos efectos, se considera retraso reiterado la presentación de dos declaraciones con retraso durante los dos últimos años.

5.º La resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la administración. Se entiende producida esta circunstancia cuando el sujeto infractor haya realizado actuaciones tendentes a dilatar, entorpecer o impedir las actuaciones de la administración en relación con el cumplimiento de sus obligaciones. Entre otras, constituyen resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la administración las siguientes conductas:

No facilitar el examen de documentos, informes, antecedentes, libros, registros, ficheros, facturas, justificantes y asientos de contabilidad principal o auxiliar, programas y archivos informáticos, sistemas operativos y de control y cualquier otro dato con trascendencia a los efectos del cumplimiento de las obligaciones en esta materia.

No atender algún requerimiento debidamente notificado.

La incomparecencia, salvo causa justificada, en el lugar y tiempo que se hubiera señalado.

Negar o impedir indebidamente la entrada o permanencia en fincas o locales al personal funcionario actuante, o el reconocimiento de locales, máquinas, instalaciones y explotaciones relacionados con esta ley.

Las coacciones al personal funcionario de la administración actuante.

6.º La segunda o ulterior infracción leve que suponga reincidencia con otra infracción leve cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

c) Son infracciones muy graves:

1.º La segunda o ulterior infracción grave que suponga reincidencia con otra infracción grave cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

2.º No estar inscritos en el registro de primeros compradores de leche.

3. Son infracciones en materia de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores, en el sector de la leche y los productos lácteos, las siguientes:

a) Son infracciones leves las siguientes:

1.º El incumplimiento por parte de las organizaciones o asociaciones de productores en el sector de la leche y los productos lácteos, del deber de comunicación a la autoridad competente de la información exigida según lo establecido en la normativa nacional, incluyendo la derivada del deber de comunicación a la autoridad competente, en el ámbito de las negociaciones contractuales.

2.º El incumplimiento por parte del productor socio de una organización o asociación de productores a la que haya emitido un mandato de negociación, de la prohibición de negociar de forma individual las condiciones de contratación de la leche comprometida en el mandato de negociación.

3.º Presentar un primer comprador una oferta de contrato a un productor cuya producción láctea se encuentre comprometida bajo un mandato de negociación emitido a una organización o asociación de productores de la que es socio, cuando al primer comprador le conste esta circunstancia.

4.º No conservar la documentación obligatoria justificativa del desarrollo de las funciones para las cuales la organización de productores haya sido reconocida.

5.º Suministrar de forma incompleta, inexacta o fuera del plazo señalado la información que sea requerida por la autoridad competente en el ejercicio de sus funciones.

b) Son infracciones graves las siguientes:

1.º El retraso reiterado en la remisión de la información sobre las organizaciones de productores a la autoridad competente. A estos efectos, se considera retraso reiterado la presentación de tres o más comunicaciones con retraso durante un año natural.

2.º La resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la administración. Se entiende producida esta circunstancia cuando el sujeto infractor haya realizado actuaciones tendentes a dilatar, entorpecer o impedir las actuaciones de la administración en relación con el cumplimiento de sus obligaciones. Entre otras, constituyen resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la administración las siguientes conductas:

No facilitar el examen de documentos, informes, antecedentes, libros, registros, ficheros, facturas, justificantes y asientos de contabilidad principal o auxiliar, programas y archivos informáticos, sistemas operativos y de control y cualquier otro dato con trascendencia a los efectos del cumplimiento de las obligaciones en esta materia.

No atender algún requerimiento debidamente notificado.

La incomparecencia, salvo causa justificada, en el lugar y tiempo que se hubiera señalado.

Negar o impedir indebidamente la entrada o permanencia en fincas o locales al personal funcionario actuante, o el reconocimiento de locales, máquinas, instalaciones y explotaciones relacionados con esta ley.

Las coacciones al personal funcionario de la administración actuante.

3.º La segunda o ulterior infracción leve que suponga reincidencia con otra infracción leve cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

c) Se considera infracción muy grave la segunda o ulterior infracción grave que suponga reincidencia con otra infracción grave cometida en el plazo de dos años contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

4. Las sanciones a imponer por la autoridad competente en su ámbito correspondiente, serán:

a) Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de entre 200 y 1.000 euros.

b) Las infracciones graves serán sancionadas con multa entre 1.001 y 6.000 euros.

c) Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa entre 6.001 y 10.000 euros.

Cuando en la instrucción del correspondiente procedimiento sancionador se determine la cuantía del beneficio ilícito obtenido por la comisión de las infracciones, la sanción que se

imponga en ningún caso podrá ser inferior en su cuantía al mismo. El límite superior de las multas podrá superarse hasta el duplo del beneficio obtenido por el infractor, cuando dicho beneficio exceda de la cuantía máxima de la multa.

En el caso de infracciones graves y muy graves cometidas por personas físicas o jurídicas que desarrollen una actividad sujeta a autorización o registro administrativos, el órgano al que corresponda resolver el expediente sancionador podrá acordar también, como sanción accesoria, el cese, la interrupción de la actividad de que se trate o proponer, en su caso, a la autoridad competente, la revisión, la suspensión temporal por un período máximo de un año o la retirada de la autorización administrativa o cancelación de la inscripción en el registro de que se trate.

El órgano al que corresponda resolver el expediente sancionador podrá acordar medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad en la producción del daño. El coste de dichas medidas será asumido por el infractor.

De conformidad con lo previsto en el artículo 85 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, si, iniciado un procedimiento sancionador, en cualquier momento anterior a la resolución el presunto responsable reconoce su responsabilidad, se podrá resolver el procedimiento con la imposición de la sanción que proceda. El órgano competente para resolver y notificar la resolución del procedimiento aplicará reducciones de hasta un máximo del 20 % sobre el importe de la sanción propuesta.

Asimismo, cuando se produzca el pago voluntario por el presunto responsable, en cualquier momento anterior a la resolución, el órgano competente para resolver y notificar la resolución del procedimiento aplicará reducciones de hasta un máximo del 30 % sobre el importe de la sanción propuesta.

Las reducciones previstas en los dos párrafos anteriores deberán estar determinadas en la notificación de iniciación del procedimiento, y su efectividad estará condicionada al desistimiento o renuncia de cualquier acción o recurso en vía administrativa contra la sanción.

5. El inicio del procedimiento, cuando la competencia sea de la Administración General del Estado, corresponderá a la persona titular de la Dirección General competente, por razón de la materia, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En los casos en que, de acuerdo con la normativa aplicable, la potestad sancionadora correspondiera a la Administración General del Estado, esta será ejercida por:

a) La persona titular del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en los supuestos de infracciones graves y muy graves, sin perjuicio de la posibilidad de delegación.

b) La persona titular de la Secretaría General competente, por razón de la materia, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en los supuestos de infracciones leves.

El plazo máximo para tramitar, resolver y notificar el procedimiento sancionador será de un año.

En los casos en que, de acuerdo con la normativa aplicable, la potestad sancionadora correspondiera a la Administración General del Estado, contra la resolución, que pondrá fin a la vía administrativa, podrá interponerse, potestativamente, recurso de reposición, en el plazo de un mes, ante el órgano competente, o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y sin perjuicio de cualquier otro recurso que se pudiera interponer.

6. Las infracciones muy graves prescribirán a los cuatro años, las graves a los tres años y las leves al año, a contar desde el día en que la infracción se hubiera cometido. En el caso de infracciones continuadas o permanentes, el plazo iniciará su cómputo desde que finalizó la conducta infractora.

Las sanciones muy graves prescribirán a los cinco años, las graves a los cuatro años y las leves a los tres años a contar desde el día siguiente a aquel en que hubiera adquirido firmeza la resolución por la que se impuso la sanción.

7. A estos efectos, cuando las actuaciones inspectoras lo requieran, los funcionarios actuantes podrán entrar en cualquier lugar, instalación o dependencia, finca, local de negocio y demás establecimientos o lugares en que se desarrollen actividades o explotaciones, existan bienes o actividades sujetos a obligaciones sectoriales o se encuentre alguna prueba de los mismos. Si el mismo tiene la consideración de domicilio en el sentido del artículo 18.2

de la Constitución Española, será necesario el consentimiento de su titular o resolución judicial para ello. Si se trata de otro lugar de acceso restringido, en que se desarrolle la actividad agraria o actuaciones de carácter mercantil o civil o de gestión de la citada actividad agraria, no serán precisos ninguno de estos requisitos de acceso.

Artículo 25. *Régimen sancionador en materia de contratación en el sector de la leche y productos lácteos con respecto a la leche cruda.*

1. Son infracciones en materia de contratación en el sector de la leche y los productos lácteos con respecto de la leche cruda, las siguientes:

a) Son infracciones leves:

1.º El incumplimiento por parte del primer comprador del deber de comunicación en el plazo y forma exigida en la normativa nacional de aplicación, del deseo de no continuar la relación contractual de acuerdo con lo establecido en la normativa nacional de aplicación.

2.º El retraso en la comunicación de contratos, así como las rescisiones y adendas, al sistema unificado de información del sector lácteo en un plazo superior a ocho días hábiles posteriores a la fecha de inicio del contrato o la rescisión o la adenda.

3.º Suministrar de forma incompleta, inexacta o fuera del plazo señalado la información que sea requerida por la autoridad competente en el ejercicio de sus funciones.

b) Son infracciones graves:

1.º La formalización de contratos simultáneos entre un mismo comprador y vendedor, cuando la normativa aplicable no lo permita.

2.º El incumplimiento de lo establecido en relación a la oferta obligatoria de contrato, tanto por ausencia de la misma como por haber sido presentada al productor en plazo distinto al establecido en la norma, como por insuficiencia del contenido mínimo establecido.

3.º El incumplimiento del deber de comunicación de la información a la autoridad competente o al sistema unificado de información del sector lácteo en el ámbito de la suscripción de contratos lácteos, establecido en la normativa vigente, tanto por ausencia de comunicación, como por falsedad, insuficiencia o inexactitud del contenido mínimo establecido, así como por retraso reiterado en la comunicación en el plazo establecido. Se entenderá como retraso reiterado, la concurrencia de tres o más presentaciones de las declaraciones de contratos con retraso en los últimos doce meses.

4.º El incumplimiento por parte del primer comprador del deber de comunicación a la autoridad competente, de la excepción a la presentación de la oferta obligatoria de contrato a un productor con un plazo inferior a dos meses en los casos excepcionales que establece la normativa nacional de aplicación.

5.º El incumplimiento por parte de cualquiera de las partes firmantes de un contrato automáticamente prorrogable o indefinido del deber de comunicación de no continuar la relación contractual de acuerdo con lo establecido en la normativa nacional de aplicación.

6.º La resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la administración. Se entiende producida esta circunstancia cuando el sujeto infractor haya realizado actuaciones tendentes a dilatar, entorpecer o impedir las actuaciones de la administración en relación con el cumplimiento de sus obligaciones. Entre otras, constituyen resistencia, obstrucción, excusa o negativa a las actuaciones de la administración las siguientes conductas:

No facilitar el examen de documentos, informes, antecedentes, libros, registros, ficheros, facturas, justificantes y asientos de contabilidad principal o auxiliar, programas y archivos informáticos, sistemas operativos y de control y cualquier otro dato con trascendencia a los efectos del cumplimiento de las obligaciones en esta materia.

No atender algún requerimiento debidamente notificado.

La incomparecencia, salvo causa justificada, en el lugar y tiempo que se hubiera señalado.

Negar o impedir indebidamente la entrada o permanencia en fincas o locales al personal funcionario actuante, o el reconocimiento de locales, máquinas, instalaciones y explotaciones relacionados con esta ley.

Las coacciones al personal funcionario de la administración actuante.

7.º La segunda o ulterior infracción leve que suponga reincidencia con otra infracción leve cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

c) Se considera infracción muy grave la segunda o ulterior infracción grave que suponga reincidencia con otra infracción grave cometida en el plazo de dos años contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

2. Las sanciones a imponer por la autoridad competente en su ámbito correspondiente serán las establecidas en el artículo 24 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

3. La competencia para el ejercicio de la potestad sancionadora corresponderá a la Agencia de Información y Control Alimentarios, O. A., cuando la competencia sea de la Administración General del Estado, y se regirá, incluyendo el inicio e instrucción del procedimiento sancionador, conforme a los artículos 23.6 y 26 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto.

4. La graduación de sanciones será la establecida en el artículo 25 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto.

5. El plazo máximo para tramitar, resolver y notificar, cuando la competencia sea de la Administración General del Estado, se desarrollará en los términos del artículo 23.6.a) de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, y su propio régimen.

6. La prescripción de infracciones y sanciones será la prevista en el artículo 23.7 de la Ley 12/2013, de 2 de agosto.

[...]

§ 40

Orden APA/379/2023, de 8 de abril, por la que se que establecen las bases reguladoras de la concesión de los Premios Alimentos de España. [Inclusión parcial]

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 93, de 19 de abril de 2023
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2023-9624

[...]

CAPÍTULO IV

«Premio Alimentos de España Mejores Quesos»

Artículo 18. *Objetivos específicos del premio y modalidades.*

1. Su finalidad es promocionar y dar a conocer los quesos españoles de mayor calidad y propiedades organolépticas, así como estimular a los productores a obtener quesos de calidad.
2. De acuerdo con las denominaciones de queso recogidas en el anexo I de la norma de calidad de quesos y quesos fundidos, Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, a efectos de su participación en el concurso se establecen las siguientes modalidades:
 - a) «Premio Alimentos de España Mejor Queso de Vaca».
 - b) «Premio Alimentos de España Mejor Queso de Oveja».
 - c) «Premio Alimentos de España Mejor Queso de Cabra».
 - d) «Premio Alimentos de España Mejor Queso de Mezcla».
 - e) «Premio Alimentos de España Mejor Queso madurado con mohos o Queso Azul».
3. Sólo se admitirán a concurso los quesos madurados descritos en el párrafo anterior.
4. El queso que, de las cinco modalidades descritas, haya obtenido la mejor puntuación, contará además con el «Premio Especial Alimentos de España al Mejor Queso».

Artículo 19. *Requisitos.*

1. Podrán participar en estos premios los establecimientos autorizados para la elaboración de quesos, según lo establecido en la legislación vigente, que tengan su sede situada dentro del territorio nacional.
2. Solo se admitirán a concurso quesos madurados de cada una de las modalidades descritas en el artículo anterior.
3. Los quesos presentados al premio serán de elaboración propia del concursante debiendo justificar la elaboración anual de un número mínimo de piezas o kilos que se especificarán en cada convocatoria.

4. Los elaboradores de queso podrán concursar en una o varias modalidades de queso pero solamente podrán participar con una muestra por modalidad.

Artículo 20. *Entrega de muestras.*

1. El número de piezas enteras o kilogramos de la muestra, así como el lugar y la fecha de remisión se especificará en la correspondiente convocatoria. Para cada modalidad de queso se remitirá una muestra a portes pagados.

2. Siempre que sea posible, las muestras deberán ir desprovistas de cualquier etiqueta con la marca comercial o sello de calidad que pueda identificarlas. Dichos elementos identificativos se adjuntarán en un sobre cerrado y sellado, junto con una copia de la solicitud presentada.

3. Para la selección de los quesos presentados al concurso una parte de la muestra se utilizará para la valoración sensorial, otra para los análisis fisicoquímico y microbiológico y se dejará una de reserva como muestra de seguridad. El destino de producto sobrante será acordado entre el Ministerio y el participante.

Artículo 21. *Selección.*

1. La secretaría del Jurado se ocupará de la recepción de las solicitudes y de organizar, coordinar y supervisar la recepción de las muestras, a las que se asignará un código identificativo eliminando cualquier otra referencia a su origen, antes de comenzar el proceso de selección, garantizando en todo momento la trazabilidad y anonimato de las mismas.

2. La selección de los quesos se realizará según lo establecido en el artículo 5 e incluirá una valoración sensorial y un análisis físico-químico y microbiológico.

3. La valoración sensorial se llevará a cabo de acuerdo con las fichas de cata recogidas en la correspondiente convocatoria y constará de dos fases, en las que se evaluarán aspectos visuales y olfato-gustativos.

4. Para la valoración sensorial se formarán paneles de cata, cada uno de ellos integrado por un mínimo de cinco expertos catadores, y estarán dirigidos por un coordinador técnico de cata que fijará los criterios comunes y específicos de acuerdo con la modalidad del premio.

5. La valoración sensorial se desarrollará en dos etapas: una primera selección en la que cada muestra será evaluada por un panel que seleccionará las cinco muestras mejor puntuadas en cada modalidad. Estas, si superan la puntuación mínima establecida en cada convocatoria, pasarán a la etapa final y volverán a ser evaluadas por los catadores.

6. Los quesos seleccionados se someterán a un análisis fisicoquímico, microbiológico y de determinación de especies.

7. Finalizada la valoración sensorial y los análisis correspondientes el coordinador del panel elaborará un informe técnico con el resultado de las pruebas realizadas, que será elevado a la presidencia del jurado.

8. Posteriormente se reunirá el jurado quien, con base en el informe técnico, procederá a identificar las muestras finalistas con su codificación correspondiente y emitirá un informe concretando el resultado de la evaluación.

[...]