

## I

(Comunicaciones)

## COMISIÓN

**Comunicación de la Comisión sobre las características de los productos que se suministran como ayuda alimentaria comunitaria**

(2000/C 312/01)

[De conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 2519/97 de la Comisión, de 16 de diciembre de 1997 (DO L 346 de 17.12.1997, p. 23)]

La presente Comunicación establece las características que deben presentar los productos que sean objeto de movilización, sin perjuicio de las disposiciones particulares adoptadas en su caso por la Comisión. Sustituye, a partir del 1.12.2000, al apartado 1 (Requisitos relativos a la composición y a la calidad) de cada capítulo de la Comunicación publicada en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 114 de 29 abril de 1991.

OBSERVACIONES GENERALES

La referencia que se realice en el anuncio de licitación a los distintos puntos de la presente publicación incluye las eventuales observaciones preliminares por grupo de productos y las siguientes observaciones.

Cuando se haga referencia a distintos Reglamentos, Directivas o normas internacionales, deberán tenerse en cuenta las modificaciones o derogaciones de que hayan podido ser objeto, es decir, debe aplicarse la versión vigente en la fecha prevista para la presentación de ofertas.

La movilización en el mercado comunitario del producto que deba suministrarse requiere que éste se haya cultivado y, en su caso, transformado en el territorio de la Unión Europea.

Todos los productos son destinados a la alimentación humana, y deberán ser de calidad sana, cabal y comercial. En lo que respecta a la higiene y a la salubridad de los productos (residuos de plaguicidas, metales pesados, etc.) y a los ingredientes facultativos (agentes de tratamiento, vitaminas, minerales y aminoácidos) se aplicarán las normas de la última edición del *Codex Alimentarius*.

Además, el proveedor deberá entregar al beneficiario o a su representante en el momento de la entrega:

- un certificado fitosanitario o sanitario, según el tipo de producto suministrado,
- un certificado expedido por un organismo oficial en el que se certifique que, con respecto al producto entregado, el Estado en el que se moviliza el producto cumple las normas vigentes sobre radiación nuclear; el certificado de radiactividad deberá indicar el contenido de cesio 134 y 137 y en yodo 131.

## ÍNDICE

Producto (siglas)	Página
<b>A. Cereales y productos derivados</b> .....	<b>4</b>
1. Trigo blando (BLT)	
2. Trigo duro (DUR)	
3. Cebada (ORG)	
4. Maíz (MAI)	
5. Centeno (SEG)	
6. Sorgo (SOR)	
7. Arroz blanqueado de grano redondo, medio o largo (CBR, CBM, CBL)	
8. Arroz vaporizado de grano redondo, medio o largo (RPR, RPM, RPL)	
9. Arroz partido (BRI)	
10. Harina de trigo blanco (FBLT)	
11. Harina de maíz (FMAI)	
12. Harina de centeno (FSEG)	
13. Sémola de trigo duro (SDUR)	
14. Sémola de maíz (SMAI)	
15. Copos de avena (FHAF)	
<b>B. Frutas y legumbres secas</b> .....	<b>9</b>
1. Concentrado de tomate (CT)	
2. Tomate en polvo (PT)	
3. Pasas de Corinto (COR)	
4. Habas (FABA)	
5. Haboncillos (FEQ)	
6. Guisantes partidos (PISUM)	
<b>C. Azúcar</b> .....	<b>11</b>
1. Azúcar blanco (SUB)	
<b>D. Aceites vegetales</b> .....	<b>11</b>
1. Aceite de colza (HCOLZ)	
2. Aceite de girasol (HTOUR)	
3. Aceite de oliva (HOLI)	
4. Aceite de maíz (HMAI)	
5. Aceite de soja (HSOJA)	

---

E.	<b>Productos lácteos</b> .....	14
	1. Leche desnatada en polvo (LEP)	
	2. Leche desnatada en polvo vitaminada (LEPv)	
	3. Leche semidesnatada en polvo (LDEP)	
	4. Leche entera en polvo (LENP)	
	5. Mantequilla (B)	
	6. Butteroil (BO)	
	7. Queso de tipo feta (FETA)	
	8. Queso fundido (FROf)	
F.	<b>Productos compuestos</b> .....	17
	1. Alimento de destete elaborado a base de cereales (BABYF)	
	2. Galletas (BISC)	
	3. Mezcla de trigo y soja (WSB)	
	4. Preparado para lactantes (Lsub1)	
	5. Preparado de continuación (Lsub2)	
	6. Leche de alto contenido energético (LHE)	
	7. Alimento compuesto (AC)	
	8. Pastas alimenticias (PAL)	
G.	<b>Productos de la pesca</b> .....	23
	1. Conservas de sardinas (SAR)	
	2. Conservas de caballa (CM)	
H.	<b>Productos cárnicos</b> .....	24
	1. Carne en lata ( <i>corned beef</i> ) (CB)	
	2. Conservas de carne de vacuno (BP)	
	3. Paté de hígado de vacuno (PFB)	
	4. Conservas de carne de porcino (CP)	
	5. Paté de hígado de cerdo (PFP)	
	6. Conservas de aves de corral (CV)	

## A. CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS

### Observaciones preliminares

Se utilizarán los métodos de control siguientes:

- humedad: ISO n° 711, 712 y 6540 (maíz),
- proteínas: ICC n° 105,
- Hagberg: ISO n° 3093,
- Zélény: ISO n° 5529,
- cenizas: ISO n° 2171,
- acidez: AOAC n° 14022 o ISO n° 7305,
- celulosa: AOAC n° 7070 o ICC n° 113,

y para el arroz: ISO n° 7301.

Todos los cereales y los productos derivados deberán estar exentos de olores y de parásitos vivos y, en caso de los productos de primera transformación, también de parásitos muertos. Los insectos muertos se considerarán impurezas diversas, las cuales no podrán exceder del 0,5 % máximo.

Los productos incluidos en los puntos 1 a 6 deberán cumplir los requisitos establecidos en el artículo 2 y en el anexo I del Reglamento (CE) n° 824/2000 (DO L 100 de 20.4.2000, p. 31), no obstante lo dispuesto en las condiciones particulares enumeradas a continuación. En caso de incumplimiento de dichos requisitos, la Comisión podrá aplicar los descuentos establecidos en el Reglamento mencionado. En el caso de los productos incluidos en los puntos 7 a 15, los descuentos se calcularán de acuerdo con la normativa comunitaria, *mutatis mutandis*.

### 1. *Trigo blando*

El trigo blando deberá cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

- humedad: 14 % máximo,
- elementos que no son cereales de base de calidad irrefutable: 10 % máximo, de los que:
  - granos partidos: 3 % máximo (partes de granos o granos que pasen a través de un tamiz de mallas circulares de 2,5 milímetros de diámetro),
  - impurezas constituidas por granos: 5 % máximo (granos asurados, granos de otros cereales, granos atacados por plagas, granos que presentan coloración del germen y granos calentados por secado),
  - granos germinados: 2,5 % máximo,
  - impurezas diversas: 1 % máximo (semillas extrañas, granos averiados, impurezas propiamente dichas, glumas, granos careados, insectos muertos y sus fragmentos),
  - cornezuelo: 0,05 % máximo,
- proteínas: 11,5 % mínimo ( $N \times 5,7$  en materia seca),
- índice de caída de Hagberg: 220 mínimo, incluidos los 60 segundos del tiempo de preparación (agitación),
- índice de Zélény: 25 mínimo,
- peso específico: 74 kg/hl mínimo.

## 2. **Trigo duro**

El trigo duro deberá cumplir como mínimo los requisitos siguientes:

- humedad: 14 % máximo,
- elementos que no son cereales de base de calidad irreprochable: 10 % máximo, de los que:
  - granos partidos: 3 % máximo (partes de granos o granos que pasen a través de un tamiz de mallas circulares de 2,5 milímetros de diámetro),
  - impurezas constituidas por granos: 2 % máximo (granos asurados, granos de otros cereales, granos atacados por plagas, granos que presentan coloración del germen y granos calentados por secado),
  - granos maculados y atacados por el *fusarium*: 5 % máximo, de los que atacados por el *fusarium*: 1,5 % máximo,
  - granos germinados: 2,5 % máximo,
  - impurezas diversas: 0,5 % máximo (semillas extrañas, granos averiados, impurezas propiamente dichas, glumas, granos careados, insectos muertos y sus fragmentos),
  - cornezuelo: 0,05 % máximo,
- granos harinosos: 25 % máximo,
- proteínas: 11,5 % mínimo ( $N \times 5,7$  en materia seca),
- índice de caída de Hagberg: 220 mínimo, incluidos los 60 segundos del tiempo de preparación (agitación),
- peso específico: 78 kg/hl mínimo.

## 3. **Cebada**

Cebada de invierno o de primavera de dos hileras, que cumpla como mínimo los requisitos siguientes:

- humedad: 14 % máximo,
- elementos que no son cereales de base de calidad irreprochable: 10 % máximo, de los que:
  - granos partidos: 3 % máximo (partes de granos o granos que pasen a través de un tamiz de mallas circulares de 2,5 milímetros de diámetro),
  - impurezas constituidas por granos: 5 % máximo (granos asurados, granos de otros cereales, granos atacados por plagas y granos calentados por secado),
  - granos germinados: 2,5 % máximo,
  - impurezas diversas: 1 % máximo (semillas extrañas, granos averiados, impurezas propiamente dichas, glumas, insectos muertos y sus fragmentos),
- peso específico: 67 kg/hl mínimo.

## 4. **Maíz**

Maíz que cumpla como mínimo los requisitos siguientes:

- humedad: 14 % máximo,
- elementos que no son cereales de base de calidad irreprochable: 10 % máximo, de los que:
  - granos partidos: 4 % máximo (partes de granos o granos que pasen a través de un tamiz de mallas circulares de 4,5 milímetros de diámetro),

- impurezas constituidas por granos: 3 % máximo (granos de otros cereales, granos atacados por plagas y granos calentados por secado),
- granos germinados: 0,5 % máximo,
- impurezas diversas: 1 % máximo (semillas extrañas, granos averiados, impurezas propiamente dichas, glumas, insectos muertos y sus fragmentos).

## 5. *Centeno*

Centeno que cumpla como mínimo los requisitos siguientes:

- humedad: 14 % máximo,
- elementos que no son cereales de base de calidad irreprochable:
  - granos partidos: 3 % máximo (partes de granos o granos que pasen a través de un tamiz de mallas circulares de 2,5 milímetros de diámetro),
  - impurezas constituidas por granos: 3 % máximo (granos asurados, granos de otros cereales, granos atacados por plagas y granos calentados por secado),
  - granos germinados: 2,5 % máximo,
  - impurezas diversas: 1 % máximo (semillas extrañas, granos averiados, impurezas propiamente dichas, glumas, insectos muertos y sus fragmentos),
  - cornezuelo: 0,05 % máximo,
- índice de caída de Hagberg: 140 mínimo, incluidos los 60 segundos del tiempo de preparación (agitación),
- peso específico: 70 kg/hl mínimo.

## 6. *Sorgo*

Sorgo que cumpla como mínimo los requisitos siguientes:

- sorgo blanco, con una tolerancia máxima de sorgo rojo del 2 %,
- humedad: 14 % máximo,
- elementos que no son cereales de base de calidad irreprochable:
  - granos partidos: 4 % máximo (partes de granos o granos que pasen a través de un tamiz de mallas circulares de 1,8 milímetros de diámetro),
  - impurezas constituidas por granos: 3 % máximo (granos de otros cereales, granos atacados por plagas y granos calentados por secado),
  - granos germinados: 1 % máximo,
  - impurezas diversas: 1 % máximo (semillas extrañas, granos averiados, impurezas propiamente dichas, glumas, insectos muertos y sus fragmentos),
- contenido de tanino: 0,4 % máximo, calculado en la materia seca según el método «Klaus Daiber».

### 7. **Arroz blanqueado de grano redondo, medio o largo**

Arroz totalmente blanqueado que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 15 % máximo,
- arroz partido: 5 % máximo,
- granos yesosos: 5 % máximo,
- granos veteados de rojo: 3 % máximo,
- granos moteados o manchados: 2,5 % máximo,
- granos amarillos: 0,05 % máximo,
- granos cobrizos: 0,2 % máximo,
- tolerancia de materias extrañas, constituidas por:
  - sustancias minerales o vegetales, no comestibles, siempre que no sean tóxicas: 0,01 % máximo,
  - granos o partes de granos extraños comestibles: 0,1 % máximo.

### 8. **Arroz vaporizado de grano redondo, medio o largo**

Arroz vaporizado (*parboiled*) y blanquado que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 15 % máximo,
- arroz partido: 5 % máximo,
- granos veteados de rojo: 3 % máximo,
- granos moteados o manchados: 1,5 % máximo,
- granos picados: 1 % máximo,
- tolerancia de materias extrañas, constituidas por:
  - sustancias minerales o vegetales, no comestibles, siempre que no sean tóxicas: 0,01 % máximo,
  - granos o partes de granos extraños comestibles: 0,1 % máximo,
- granos de arroz que no hayan sido sometidos a tratamiento hidrotérmico (no *parboiled*): 0,5 % máximo,
- granos no totalmente gelatinizados: 4 % máximo.

### 9. **Arroz partido**

Arroz partido que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 15 % máximo,
- fragmentos de arroz: 1,5 % máximo,
- granos yesosos: 6 % máximo,
- granos veteados de rojo: 10 % máximo,
- granos moteados o manchados: 4 % máximo,
- granos amarillos o cobrizos: 1,175 % máximo,

- tolerancia de materias extrañas constituidas por:
  - sustancias minerales o vegetales, no comestibles, siempre que no sean tóxicas: 0,01 % máximo,
  - partidos o partes de partidos extraños comestibles: 0,1 % máximo.

#### 10. *Harina de trigo blando*

Harina de trigo blando de la que se obtenga una pasta que no se pegue, al efectuar la elaboración mecánica y que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 14 % máximo,
- proteínas: 10,5 % mínimo ( $N \times 6,25$  en materia seca),
- índice de caída de Hagberg: 220 mínimo, incluidos los 60 segundos del tiempo de preparación (agitación),
- índice de Zélény: 25 % mínimo,
- cenizas: 0,6 % máximo, calculado en la materia seca,
- acidez grasa: 0,5 g KOH/g de aceite máximo.

#### 11. *Harina de maíz*

Harina de maíz que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 13 % máximo,
- acidez: 0,9 % máximo,
- materias grasas: 1,3 % máximo,
- celulosa bruta: 0,8 % máximo, calculado en la materia seca.

#### 12. *Harina de centeno*

Harina de centeno que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 14 % máximo,
- índice de caída de Hagberg: 140 mínimo, incluidos los 60 segundos del tiempo de preparación (agitación),
- cenizas: 1,4 % máximo, calculado en la materia seca.

#### 13. *Sémola de trigo duro*

Sémola de trigo duro que cumpla los requisitos siguientes:

- valor granulométrico al tamizar: paso a través con una luz de malla de 0,160 mm (porcentaje máximo del 10 %),
- humedad: 13 % máximo,
- cenizas: 1,3 % máximo, calculado en la materia seca,
- proteínas: 11 % mínimo ( $N \times 5,7$  en materia seca).



#### 14. *Sémola de maíz*

Sémola de maíz que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 13 % máximo,
- acidez: 0,6 % máximo,
- materias grasas: 0,9 % máximo,
- celulosa bruta: 0,6 % máximo, calculado en la materia seca.

#### 15. *Copos de avena*

Copos de avena de cocción rápida, productos a base de avena de alta densidad de primera calidad que cumplan los requisitos siguientes:

- humedad: 12 % máximo,
- cenizas: 2,3 % máximo, calculado en la materia seca,
- fibras brutas: 1,5 % máximo, calculado en la materia seca,
- glumas: 0,1 % máximo, calculado en la materia seca,
- proteínas: 12 % mínimo, calculado en la materia seca,
- copos de otros cereales: 2 % máximo.

### B. FRUTAS Y LEGUMBRES SECAS

#### 1. *Concentrado de tomate*

Concentrado de tomates de la cosecha más reciente que cumpla las normas mínimas de calidad establecidas en el artículo 10 del Reglamento (CEE) nº 1764/86 (DO L 153 de 7.6.1986, p. 1) así como los requisitos siguientes:

- sólidos totales: 30-31 %,
- sólidos solubles (tomate): 28-30 %,
- sal (NaCl): 1,3 % máximo,
- acidez (ácido cítrico): 3 % máximo.

#### 2. *Tomate en polvo*

Polvo de tomates de la cosecha más reciente, deshidratado al vacío a una temperatura máxima de 90 °C, que cumpla los requisitos mínimos de calidad establecidos en los artículos 11 y 12 del Reglamento (CEE) nº 1764/86 (DO L 153 de 7.6.1986, p. 1) así como los requisitos siguientes:

- humedad: 4 % máximo,
- sal (NaCl): 1,3 % máximo,
- acidez (ácido cítrico): 7,5 % máximo.

### 3. **Pasas de Corinto**

Pasas de Corinto de la cosecha más reciente que cumplan los requisitos siguientes:

- calidad «choice»
- calibre «medium».

Además, las pasas deberán cumplir las normas mínimas de calidad establecidas el artículo 1 del Reglamento (CE) nº 1666/1999 (DO L 197 de 29.7.1999, p. 32).

### 4. **Habas**

Habas (*Vicia faba major*), limpias, fumigadas, exentas de insectos vivos y con un máximo del 0,1 % de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal, que cumplan los requisitos siguientes:

- cosecha: la más reciente,
- tamaño de granos: 10 mm mínimo,
- humedad: 15 % máximo,
- granos partidos: 3 % máximo,
- cuerpos extraños: 1 % máximo,
- total de granos dañados: 2 % máximo,
- tiempo de cocción: 90 minutos máximo (previo remojo de 12 horas).

### 5. **Haboncillos**

Haboncillos (*Vicia faba equina*), limpios, fumigados y exentos de insectos vivos y con un máximo del 0,1 % de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal, que cumplan los requisitos siguientes:

- cosecha: la más reciente,
- tamaño de granos: 13 mm máximo (medido mediante un tamiz de mallas circulares),
- humedad: 15 % máximo,
- granos partidos: 3 % máximo,
- cuerpos extraños: 1 % máximo,
- total de granos dañados: 2 % máximo,
- tiempo de cocción: 90 minutos máximo (previo remojo de 12 horas).

### 6. **Guisantes partidos**

Guisantes amarillos o verdes (*Pisum sativum*), de la cosecha más reciente. Los guisantes no deben haberse coloreado artificialmente. Los guisantes partidos deben haberse sometido a un tratamiento con vapor durante un mínimo de 2 minutos o haberse fumigado y cumplir los requisitos siguientes:

- humedad: 15 % máximo,
- cuerpos extraños: 0,1 % máximo,

- partidos: 10 % máximo (se entenderá por partidos las partes de guisantes que pasen a través de un tamiz de mallas circulares de 5 mm de diámetro),
- porcentaje de granos de coloración diferente o descoloridos: 1,5 % máximo (guisantes amarillos), 15 % máximo (guisantes verdes),
- tiempo de cocción: 60 minutos máximo (sin remojo previo) o 45 minutos máximo (previo remojo de 12 horas).

En caso de que los guisantes se hayan fumigado, el proveedor deberá entregar al beneficiario o a su representante un certificado de fumigación en el momento de la entrega. En su caso, el tipo de guisantes partidos (amarillos o verdes) se determinará en el anuncio de licitación.

### C. AZÚCAR

#### 1. *Azúcar blanco*

Azúcar blanco de calidad tipo, categoría 2, tal como se establece en el Reglamento (CEE) nº 793/72 (DO L 94 de 21.4.1972, p. 1), que cumpla los requisitos que figuran en el apartado 3 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2103/77 (DO L 246 de 27.9.1977, p. 2). La categoría del azúcar se determinará de forma vinculante mediante la aplicación de la norma establecida en el segundo guión de la letra a) del apartado 2 del artículo 18 del Reglamento (CEE) nº 2103/77.

El azúcar deberá haber sido producido en la Comunidad, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 2038/1999 (DO L 252 de 25.9.1999, p. 1); o bien azúcar A o B [letras e) y f)] o bien azúcar C [letra g)]. El tipo de azúcar (A, B o C) se determinará en el anuncio de licitación.

### D. ACEITES VEGETALES

#### **Observaciones preliminares**

Se utilizarán los métodos de control siguientes:

- agua: ISO 662,
- impurezas: ISO 663,
- ácidos grasos libres: ISO 660,
- ácidos palmítico, erúxico, linoleico y oleico: ISO 5508 y 5509,
- brasicasterol, colesterol y delta-7-estigmasterol: ISO 6799,
- índice de yodo: ISO 3961,
- índice de peróxido: ISO 3960,
- jabón: AOCS Cc 15-60,
- aditivos autorizados: ISO 6463,
- fósforo: AOCS Ca 12-55,
- color: AOCS Cc 136-45.

### 1. *Aceite de colza*

Aceite de colza refinado que cumpla los requisitos siguientes:

- agua y materias volátiles: 0,2 % m/m máximo,
- impurezas insolubles: 0,05 % m/m máximo,
- ácidos grasos libres: 0,15 % máximo, expresado en ácido oleico,
- ácido erúxico: 5 % máximo del total de ácidos grasos presentes,
- brasicasterol: 5-13 % del contenido total de esteroides,
- jabón: 0,005 % m/m máximo,
- ausencia de olores y aromas extraños,
- índice de peróxido: inferior a 10 miliequivalentes de oxígeno activo por kilogramo de aceite (máximo 2 miliequivalentes en caso de entrega en fábrica o en el puerto de embarque),
- peso específico a 20 °C: 0,910-0,920 g/cm<sup>3</sup>,
- índice de refracción a 40 °C: 1,465-1,469,
- aditivos autorizados: 100 miligramos máximo de butilhidroxitolueno (BHT-E-321) por kilogramo de aceite.

### 2. *Aceite de girasol*

Aceite de girasol refinado que cumpla los requisitos siguientes:

- agua y materias volátiles: 0,2 % m/m máximo,
- impurezas insolubles: 0,05 % m/m máximo,
- ácidos grasos libres: 0,15 % máximo, expresado en ácido oleico,
- ácido linoleico: 0,5 % máximo del total de ácidos grasos presentes,
- delta-7-estigmasterol: 9 % mínimo del contenido total de esteroides,
- brasicasterol: 0,5 % máximo del contenido total de esteroides,
- jabón: 0,005 % m/m máximo,
- ausencia de olores y aromas extraños,
- índice de peróxido: inferior a 10 miliequivalentes de oxígeno activo por kilogramo de aceite (máximo 2 miliequivalentes en caso de entrega en fábrica o en el puerto de embarque),
- peso específico a 20 °C: 0,918-0,923 g/cm<sup>3</sup>,
- índice de refracción a 40 °C: 1,467-1,469,
- aditivos autorizados: 100 miligramos máximo de butilhidroxitolueno (BHT-E-321) por kilogramo de aceite.

### 3. *Aceite de oliva*

Aceite de oliva que reúna, para cada categoría prevista en el anexo del Reglamento nº 136/66/CEE (DO 172 de 30.9.1966, p. 3025/66), las características respectivas definidas en el Reglamento (CEE) nº 2568/91 (DO L 248 de 5.9.1991, p. 1).

#### 4. *Aceite de maíz*

Aceite de maíz refinado que cumpla los requisitos siguientes:

- agua y materias volátiles: 0,2 % m/m máximo,
- impurezas insolubles: 0,05 % m/m máximo,
- ácidos grasos libres: 0,15 % máximo, expresado en ácido oleico,
- color, Lovibond 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (rojo/amarillo): 3/25 máximo,
- jabón: 0,005 % m/m máximo,
- ausencia de olores y aromas extraños,
- índice de peróxido: máximo 10 miliequivalentes de oxígeno activo por kilogramo de aceite (máximo 2 miliequivalentes en caso de entrega en fábrica o en el puerto de embarque),
- peso específico a 20 °C: 0,917-0,925 g/cm<sup>3</sup>,
- índice de refracción a 40 °C: 1,465-1,468,
- índice de yodo (Wijs): 103-128 g/100 g,
- ácido palmítico: 8-14 % del total de ácidos grasos presentes,
- ácido oleico: 35 % máximo del total de ácidos grasos presentes,
- ácido linoleico: 50-62 % del total de ácidos grasos presentes.

#### 5. *Aceite de soja*

Aceite de soja refinado que cumpla los requisitos siguientes:

- aspecto (a temperatura ambiente): claro y brillante,
- agua y materias volátiles: 0,2 % m/m máximo,
- impurezas insolubles: 0,05 % m/m máximo,
- ácidos grasos libres: 0,1 % máximo, expresado en ácido oleico,
- color, Lovibond 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (rojo/amarillo): 1,5/15 máximo,
- jabón: 0,005 % m/m máximo,
- ausencia de olores y aromas extraños,
- índice de peróxido: inferior a 10 miliequivalentes de oxígeno activo por kilogramo de aceite (máximo 2 miliequivalentes en caso de entrega en fábrica o en el puerto de embarque),
- peso específico a 20 °C: 0,919-0,925 g/cm<sup>3</sup>,
- índice de refracción a 40 °C: 1,466-1,470,
- índice de yodo (Wijs): 125-140 g/100 g.

## E. PRODUCTOS LÁCTEOS

### Observaciones preliminares

La fabricación de los tipos de leche en polvo deberá efectuarse tras la adjudicación del contrato de abastecimiento.

Deberán elaborarse a partir de leche pasteurizada procedente de animales sanos y en condiciones higiénicas excelentes controladas por personal técnico cualificado; además, la zona de producción de la leche cruda deberá haber estado, durante los doce meses anteriores a la transformación, libre de fiebre aftosa, de encefalopatía espongiforme bovina (BSE) y de toda enfermedad infecciosa de notificación obligatoria. En el momento de la entrega el proveedor deberá entregar al beneficiario o a su representante un certificado veterinario y/o un certificado sanitario expedidos por un organismo oficial en el/los que se certifique que se han cumplido las condiciones arriba enunciadas.

Los métodos de referencia para el análisis de la calidad de la leche y de los productos lácteos serán los que se indican en el anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96 (DO L 246 de 27.9.1996, p. 5).

#### 1. *Leche desnatada en polvo*

Leche desnatada en polvo, obtenida mediante el método de pulverización (*spray*), que cumpla como mínimo los requisitos siguientes:

- proteínas: 31,4 % mínimo del extracto seco no graso,
- materias grasas: 1 % máximo,
- humedad: 4 % máximo,
- acidez valorable en ml de solución de hidróxido de sodio decinormal: 19,5 máximo,
- lactatos: 150 mg/100 g máximo,
- aditivos: ninguno,
- prueba de la fosfatasa: negativa, es decir, 4 µg máximo de fenol por gramo de leche reconstituida,
- índice de insolubilidad: 0,5 ml máximo (a 24 °C),
- partículas quemadas: 15 mg máximo, a saber, como mínimo disco B,
- microorganismos: 40 000/g máximo,
- recuento de coliformes: negativa en 0,1 g, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1080/96 (DO L 142 de 15.6.1996, p. 13),
- recuento de mazada: negativa,
- recuento de suero de leche: negativa,
- sabor y olor: nítidos,
- aspecto: color blanco o ligeramente amarillento, sin impurezas ni manchas de otro color,
- antimicrobióticos: negativa.

#### 2. *Leche desnatada en polvo vitaminada*

Leche desnatada en polvo vitaminada, obtenida mediante el método de pulverización (*spray*), que cumpla lo dispuesto en el punto E.1 y, además, los requisitos siguientes:

- contenido en vitamina A (en unidades internacionales) por 100 gramos: de 5 000 a 10 000,
- contenido en vitamina D (en unidades internacionales) por 100 gramos: de 500 a 1 000.

La mezcla de vitaminas añadida a la leche deberá contener obligatoriamente una proporción de vitamina A diez veces superior a la de vitamina D. Las vitaminas incorporadas a la leche deberán ser de calidad farmacéutica y haber sido producidas para el consumo humano; la vitamina A deberá hallarse en forma de palmitato, de acetato, o de ambos. Además, el fabricante, el proveedor o ambos se comprometerán por escrito a cumplir la proporción 10/1 de las concentraciones de vitamina A y vitamina D, así como el contenido en dichas vitaminas del preparado destinado a ser añadido a la leche desnatada en polvo. Únicamente el producto que cumpla estos requisitos podrá ser añadido a la leche desnatada en polvo para enriquecer su contenido en vitaminas A y D.

Los datos sobre la preparación de las vitaminas A y D utilizadas que permitan determinar:

- las entradas y salidas y las cantidades utilizadas,
- el nombre y domicilio del fabricante, del proveedor o de ambos,
- el procedimiento de enriquecimiento empleado, y
- la fecha límite de consumo,

se anotarán en un registro que deberán llevar obligatoriamente los fabricantes de leche desnatada en polvo vitaminada. Dicho registro quedará a disposición de la Comisión o de su representante (controlador) para cualquier tipo de consulta.

Para la dosificación de la vitamina A se utilizará el método de referencia establecido en la norma internacional FIL 142. Como método de referencia para la dosificación de la vitamina D en el preparado destinado a ser añadido a la leche desnatada en polvo se utilizará el que se recoge en los métodos AOAC 43.079.

### 3. *Leche semidesnatada en polvo*

Leche semidesnatada en polvo, obtenida mediante el método de pulverización (*spray*), que cumpla los requisitos que figuran en el punto E.1 excepto en lo que respecta a estos elementos:

- materias grasas: 12-15 %,
- humedad: 3 % máximo.

### 4. *Leche entera en polvo*

Leche entera en polvo de calidad «extra grade», obtenida mediante el método de pulverización (*spray*), que cumpla los requisitos siguientes:

- materias grasas: 26 % mínimo,
- humedad: 3 % máximo,
- acidez valorable (calculada en la materia seca no grasa) ADPI:
  - en ml de solución de hidróxido de sodio decinormal: 3 máximo,
  - en ácido láctico: 0,15 % máximo,
- lactatos (calculada en la materia seca no grasa): 150 mg por 100 g máximo,
- aditivos: ninguno,
- prueba de la fosfatasa: negativa, es decir, 4 µg máximo de fenol por gramo de leche reconstituida,
- índice de insolubilidad: 0,5 ml máximo (a 24 °C),
- partículas quemadas: 15 mg máximo, a saber, como mínimo disco B,
- microorganismos: 50 000/g máximo,

- recuento de coliformes: negativa en 0,1 g, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1080/96 (DO L 142 de 15.6.1996, p. 13),
- recuento de mazada: negativa,
- recuento de suero de leche: negativa,
- sabor y olor: nítidos,
- aspecto: color blanco o ligeramente amarillento, sin impurezas ni manchas de otro color,
- antimicrobióticos: negativa.

#### 5. **Mantequilla**

Mantequilla no salada que cumpla los requisitos descritos en el anexo I del Reglamento (CE) n° 454/95 (DO L 46 de 1.3.1995, p. 1) y, especialmente, los siguientes:

- materias grasas lácteas: 82 % mínimo,
- humedad: 16 % máximo,
- componentes de la materia seca no grasa láctea: 2 % máximo.

#### 6. **Butteroil**

Butteroil que cumpla los requisitos siguientes:

- materias grasas de leche: 99,8 % mínimo,
- humedad y componentes de la materia seca no grasa láctea: 0,2 % máximo,
- ácidos grasos libres expresados en ácido oleico: 0,35 % máximo,
- valor del índice de peróxidos, expresado en miliequivalentes de oxígeno activo/kg: 0,3 máximo,
- agentes neutralizadores, conservantes, antioxidantes: ninguno,
- sabor y olor: nítidos, ausencia de sabores y olores extraños,
- cobre: 0,05 ppm máximo,
- hierro: 0,2 ppm máximo.

#### 7. **Queso de tipo feta**

Queso de tipo feta, fabricado exclusivamente con leche de vaca, que cumpla los requisitos siguientes:

- contenido en peso de agua en la materia no grasa: 72 % máximo,
- contenido en materias grasas en peso de materia seca: 40 % mínimo.

La fabricación deberá efectuarse tras la adjudicación del contrato de abastecimiento.

#### 8. **Queso fundido**

Queso fundido que cumpla los requisitos siguientes:

- contenido en peso de materias grasas: 36 % máximo,
- contenido en materias grasas en peso de materia seca: 40 % mínimo,
- contenido en peso de materia seca: 43 % mínimo.



*Período de conservación (sin refrigeración):* 12 meses como mínimo después de la fabricación. La fabricación deberá efectuarse tras la adjudicación del contrato de abastecimiento.

## F. PRODUCTOS COMPUESTOS

### Observaciones preliminares

Los productos que figuran en los puntos 1, 2 y 3 deberán respetar como mínimo las normas establecidas en la Directiva 96/5/CE (DO L 49 de 28.2.1996, p. 17). Los productos que figuran en los puntos 4 y 5 deberán respetar como mínimo las normas establecidas en la Directiva 91/321/CEE (DO L 175 de 4.7.1991, p. 35).

Residuos de plaguicidas: los productos deberán ser preparados con cuidado especial, según las prácticas correctas de fabricación, de manera que los residuos de los plaguicidas que haya sido necesario utilizar durante la producción, almacenamiento o transformación de las materias primas o del producto acabado desaparezcan o, en caso de que ello sea técnicamente imposible, se eliminen en el mayor grado posible.

La fabricación de los productos que figuran en los puntos 1 a 7 deberá efectuarse tras la adjudicación del contrato de abastecimiento. Deberán tener un período de conservación de 12 meses después de la fabricación, como mínimo.

#### 1. *Alimentos de destete elaborado a base de cereales*

Alimentos de destete elaborado a base de cereales destinado a la alimentación de lactantes y niños de corta edad (a partir de los 4 meses), que cumpla los requisitos establecidos en el inciso ii) de la letra a) del apartado 2 del artículo 1, y en los artículos 3 y 4 de la Directiva 96/5/CE. Energía: 450 kcal/100 g mínimo; como mínimo el 30 % de la energía debe aportarse en forma de lípidos.

Todos los procedimientos de tratamiento y deshidratación deberán efectuarse de modo que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y, en particular, de valor proteico. El contenido de agua de los productos deberá regirse por las prácticas correctas de fabricación de las distintas categorías de productos y alcanzar un nivel que reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo e impida la reproducción de los microorganismos.

Los cereales que se utilicen deben estar previamente cocidos, de manera que el producto no requiera ninguna cocción posterior antes de su consumo. El producto debe contener también un alimento rico en proteínas, como leche o concentrado de soja, y un ingrediente que lo haga apetitoso, como vainilla, y se ajuste a los hábitos alimentarios de los beneficiarios.

El producto, una vez reconstituido, deberá presentar una textura suave y regular y no contendrá grumos ni partículas que deban masticarse; deberá poder administrarse con cuchara a los lactantes y niños de corta edad.

El producto deberá contener, por 100 g de producto seco, los elementos siguientes:

- vitamina B1: 0,5 mg mínimo,
- vitamina B2: 0,3 mg mínimo,
- vitamina B6: 0,3 mg mínimo,
- vitamina B12: 0,7 µg mínimo,
- vitamina C: 20 mg mínimo,
- vitamina E: 3-9 mg,
- ácido fólico: 25 µg mínimo,

- niacina: 6 mg mínimo,
- calcio: 600 mg mínimo,
- sodio: 300 mg máximo,
- hierro: 10 mg mínimo,
- zinc: 10 mg mínimo.

#### *Prohibición específica*

El producto y sus componentes no deberán haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

#### *Contaminantes*

El producto deberá estar libre de residuos de hormonas y antibióticos (las dosificaciones deberán efectuarse según métodos autorizados) y prácticamente exento de otros contaminantes, en particular de sustancias farmacológicamente activas.

#### *Higiene*

En la medida en que las prácticas correctas de fabricación lo permitan, el producto deberá estar libre de materias inadmisibles.

Al analizar el producto mediante métodos adecuados de muestreo y análisis, deberá cumplir los requisitos siguientes:

- estar libre de microorganismos patógenos,
- no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan suponer un riesgo para la salud,
- no contener ninguna otra sustancia tóxica o nociva en cantidades que puedan suponer un riesgo para la salud.

La preparación, embalaje y conservación del producto deberán efectuarse en condiciones higiénicas y satisfacer las disposiciones del Código de normas higiénicas de alimentos para lactantes y niños de corta edad (CAC/RCP 21-1979).

#### *Recomendación*

No deberán utilizarse ingredientes alimenticios novedosos.

## **2. Galletas**

Galletas de un valor nutritivo mínimo de 450 kcal/100 g, que se ajusten a los criterios que figuran en el inciso iv) de la letra a) del apartado 2 del artículo 1 y los artículos 3 y 4 de la Directiva 96/5/CE, y cumplan los requisitos siguientes:

- humedad: 3,5 % máximo,
- proteínas: 15 % mínimo,
- hidratos de carbono: 60 % mínimo,
- lípidos: 18 % mínimo.

*Vitaminas y minerales esenciales (60-80 % de DDR/unidad) /100 g:*

- vitamina A: 1 560 U.I. mínimo,
- vitamina B1: 0,8 mg mínimo,
- vitamina B2: 0,8 mg mínimo,
- vitamina B6: 0,8 mg mínimo,
- vitamina B12: 3,1 µg mínimo,
- vitamina C: 20-45 mg,
- vitamina D: 160 U.I. mínimo,
- vitamina E: 3-9 mg,
- ácido fólico: 270 µg máximo,
- niacina: 6,5 mg mínimo,
- ácido pantoténico: 3,5 mg mínimo,
- calcio: 260 mg mínimo,
- sodio: 300 mg máximo,
- hierro: 4,2 mg mínimo,
- yodo: 50 µg mínimo.

Las galletas podrán ser consumidas directamente o mezclarse con agua potable, leche u otro líquido apropiado, con objeto de obtener una pasta de consistencia homogénea. El producto debe contener también un alimento rico en proteínas, como leche o concentrado de soja, y un ingrediente que lo haga apetitoso, como vainilla, y se ajuste a los hábitos alimentarios de los beneficiarios.

### **3. Mezcla de trigo y soja**

Producto en forma de polvo que está listo para el consumo después de haber sido mezclado con agua potable y calentado durante algunos minutos. Debe tener un valor nutritivo mínimo de 400 kcal/100g y ajustarse a los criterios que figuran en el inciso ii) de la letra a) del apartado 2 del artículo 1 y en los artículos 3 y 4 de la Directiva 96/5/CE. Además, debe estar exento de gérmenes patógenos y cumplir los requisitos siguientes:

- humedad: 9 % máximo,
- materias grasas: 6 % máximo (calculado en la materia seca),
- proteínas brutas: 19 % mínimo (calculado en la materia seca),
- celulosa bruta: 3 % máximo (calculado en la materia seca),
- cenizas: 3 % máximo (calculado en la materia seca),
- bacterias aerobias mesófilas: 10 000/g máximo,
- levadura y hongos: 100/g máximo,
- coliformes: 10/g máximo,
- recuento de salmonelas: negativo en 125 g,
- E.colli: negativo en 1 g.

*Ingredientes:*

- harina de trigo blando precocida: 65 % aproximadamente,
- harina de soja entera precocida (tostada): 30 % aproximadamente,
- azúcar: 5 % mínimo,
- mezcla de vitaminas: 0,5 kg/tonelada de producto,
- mezcla de minerales: 2 kg/tonelada de producto.

*Mezcla de vitaminas (por kg de mezcla):*

- vitamina A: 1,5 M.U.I.,
- vitamina B1: 1,6 g,
- vitamina B2: 5,6 g,
- vitamina B12: 0,015 g,
- vitamina C: 600 g,
- niacinamida: 60 g,
- vector del ácido fólico: 0,75 g.

*Mezcla de minerales (por kg de mezcla):*

- calcio: 333,33 g,
- zinc: 16,67 g,
- vector del hierro: 26,67 g.

**4. Preparado para lactantes**

Preparado para lactantes (de 0 a 5 meses) en forma de polvo con un valor nutritivo de 60 a 75 kcal/100 ml. Además, el producto debe cumplir los requisitos siguientes:

- proteínas: 1,8-3 g/100 kcal,
- lípidos: 3,3-6,5 g/100 kcal,
- hidratos de carbono: 7-14 g/100 kcal,
- humedad: 3 % máximo.

**5. Preparado de continuación**

Preparado de continuación para niños de corta edad (a partir de 5 meses) en forma de polvo con un valor nutritivo de 60 a 80 kcal/100 ml. Además, el producto debe cumplir los requisitos siguientes:

- proteínas: 2,25-4,5 g/100 kcal,
- lípidos: 3,3-6,5 g/100 kcal,
- hidratos de carbono: 7-14 g/100 kcal,
- humedad: 3 % máximo.

## 6. *Leche de alto valor energético*

Producto a base de leche que se presenta en forma de polvo destinado al tratamiento de la malnutrición proteinoenergética grave. Este producto contiene todos los elementos necesarios (leche, lípidos, azúcar, minerales, vitaminas y oligoelementos), por lo que se recomienda encarecidamente que no se añada ningún otro. Se utiliza exclusivamente en los centros de renutrición terapéutica. Cada porción de entre 450 y 460 g debe mezclarse con dos litros de agua potable y debe cumplir, por 100 g de polvo, los requisitos siguientes:

- humedad: 2,5 % máximo,
- energía: 520-550 kcal,
- proteínas: 10-12 % de la energía total
- lípidos: 45-60 % de la energía total,
- sodio: 290 mg máximo,
- potasio: 1 100-1 400 mg,
- calcio: 300-600 mg,
- fósforo: 300-600 mg,
- magnesio: 80-140 mg,
- hierro: 0,3 mg máximo,
- zinc: 11-14 mg,
- cobre: 1,4-1,8 mg,
- selenio: 20-40 µg,
- yodo: 70-140 µg,
- vitamina A: 0,8-1,1 mg,
- vitamina B1: 0,5 mg mínimo,
- vitamina B2: 1,6 mg mínimo,
- vitamina B6: 0,6 mg mínimo,
- vitamina B12: 1,6 µg mínimo,
- vitamina C: 50 mg mínimo,
- vitamina D: 15-20 µg,
- vitamina E: 20 mg mínimo,
- vitamina K: 15-30 µg,
- ácido fólico: 200 µg mínimo,
- ácido nicotínico: 5 mg mínimo,
- ácido pantoténico: 3 mg mínimo,
- biotina: 60 µg mínimo,
- ácidos grasos n-6: 3-10 % de la energía total,
- ácidos grasos n-3: 0,3-2,5 % de la energía total,
- aditivos: ninguno, salvo los minerales y vitaminas especificados,

- agentes neutralizadores: ninguno,
- prueba de la fosfatasa: negativa, es decir, 4 µg máximo de fenol por gramo de leche reconstituida,
- índice de insolubilidad: 0,5 ml máximo (a 24 °C),
- partículas quemadas: 15 mg máximo, a saber, como mínimo disco B,
- contenido de microorganismos: 10 000/g máximo,
- recuento de coliformes: negativa en 1 g,
- recuento de *Clostridium perfringens*: negativa en 1 g,
- levaduras: 10 máximo en 1 g,
- hongos: 50 máximo en 1 g,
- recuento de estafilococos patógenos: negativa en 1 g,
- recuento de salmonelas: negativa en 125 g,
- recuento de listeria: negativa en 25 g,
- antibióticos: ninguno.

Los minerales añadidos deberán proceder de sales hidrosolubles. Deberá obtenerse un equilibrio tal entre los equivalentes en sales de ácidos débiles (citrato, acetato y fosfato) y la suma de las sales de magnesio y de calcio que el exceso de cationes sea inferior a 0,1mEq/100 g. Las vitaminas y minerales deberán incorporarse antes de efectuar el desecado del producto final.

#### 7. **Alimento compuesto**

Alimento compuesto en forma de polvo, utilizado como preparado de continuación de la leche de alto valor energético (véase el punto F.6), de un valor energético mínimo de 100 kcal/100 ml y que cumpla, por 100 g de polvo, los requisitos siguientes:

- humedad: 8 % máximo,
- proteínas: 9-12 % de la energía total,
- lípidos: 35-54 % de la energía total,
- sodio: 55-100 mg,
- potasio: 170-280 mg,
- calcio: 80-120 mg,
- fósforo (salvo fitatos): 65-100 mg,
- magnesio: 27-100 mg,
- hierro: 1-2 mg,
- zinc: 1-2 mg,
- cobre: 85-300 µg,
- selenio: 4,5-15 µg,
- yodo: 12-30 µg,
- vitamina A: 60-100 µg,
- vitamina B1: 90 µg mínimo,

- vitamina B2: 180 µg mínimo,
- vitamina B6: 90 µg mínimo,
- vitamina B12: 0,18 µg mínimo,
- vitamina C: 7 mg mínimo,
- vitamina D: 1-3 µg,
- vitamina E: 0,9 mg mínimo,
- vitamina K: 4,5 µg mínimo,
- ácido fólico: 45-180 µg,
- ácido nicotínico: 1,2 mg mínimo,
- ácido pantoténico: 0,9 mg mínimo,
- biotina: 9 µg mínimo,
- ácido grasos n-6: 300-1 200 mg,
- ácido grasos n-3: 40-600 mg.

#### 8. **Pastas alimenticias**

Pastas de sémola de trigo duro que cumplan los requisitos siguientes:

- humedad: 12,5 % máximo,
- cenizas: 0,70-0,95 %, calculado en la materia seca,
- celulosa: 0,20-0,45 %, calculado en la materia seca,
- proteínas: 10,5 % mínimo (N × 5,7 en la materia seca),
- acidez: 4 máximo; el grado de acidez se expresa por el número de centímetros cúbicos de solución alcalina normal necesaria para neutralizar 100 g de materia seca.

La fecha de producción no deberá ser anterior a 3 meses antes del plazo para la presentación de las ofertas.

### G. PRODUCTOS DE LA PESCA

#### 1. **Conservas de sardina**

Sardinas enteras (*Sardina pilchardus Walbaum*), sin cabeza, en aceite vegetal.

*Período de conservación:* 3 años después de la fabricación, como mínimo. La fecha de producción no deberá ser anterior a 9 meses antes del plazo para la presentación de las ofertas.

#### 2. **Conservas de caballa**

Caballa (*Scomber scombrus* o *Scomber japonicus*) presentada en filetes (sin espinas), en trozos de filetes (sin espinas) o en rodajas/filetes de tipo salmón (trozos enteros sin cabeza, vísceras ni cola) en aceite natural, en salmuera, en aceite vegetal o en salsa de tomate.

En el anuncio de licitación se especificará, en su caso, el tipo de presentación.

*Período de conservación:* 3 años después de la fabricación, como mínimo. La fecha de producción no deberá ser anterior a 9 meses antes del plazo para la presentación de las ofertas.

## H. PRODUCTOS CÁRNICOS

### Observaciones preliminares

Los productos cárnicos deben ajustarse a las condiciones que figuran en el capítulo II del anexo B de la Directiva 77/99/CEE del Consejo (DO L 26 de 31.1.1977, p. 85).

*Período de conservación:* 3 años después de la fabricación, como mínimo. La fecha de producción no deberá ser anterior a 6 meses antes del plazo para la presentación de las ofertas.

#### 1. *Carne en lata (corned beef)*

Producto compuesto exclusivamente de carne de vacuno (90 % como mínimo), estable a temperatura ambiente (salado, enlatado y cocido), que se ajuste a las condiciones que figuran en el Reglamento (CEE) nº 2388/84 (DO L 221 de 18.8.1984, p. 28) y que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 60 % máximo,
- proteínas: 21 % mínimo (la proporción de proteínas de colágeno en relación con el contenido total de proteínas no podrá ser superior al 35 %),
- materias grasas: 15,5 % máximo,
- sal: 2 % máximo,
- azúcar: 1 % máximo,
- cenizas: 3,5 % máximo.

El producto no deberá contener huesos, ligamentos, cartílagos, pelos o sustancias extrañas ni aditivos de ningún tipo, en particular espesantes distintos del colágeno de los tendones de origen vacuno. Además, no estará excesivamente picado y deberá estar exento de olores y sabores desagradables.

#### 2. *Conservas de carne de vacuno*

Producto compuesto exclusivamente de carne de vacuno (80 % como mínimo), estable a temperatura ambiente (salado, enlatado y cocido), que se ajuste a las condiciones que figuran en el Reglamento (CEE) nº 2388/84 (DO L 221 de 18.8.1984, p. 28) y que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 65 % máximo,
- proteínas: 18 % mínimo (la proporción de proteínas de colágeno en relación con el contenido total de proteínas no podrá ser superior al 35 %),
- materias grasas: 18 % máximo,
- sal: 2 % máximo,
- azúcar: 1 % máximo,
- cenizas: 2,5 % máximo.

El producto no deberá contener huesos, ligamentos, cartílagos, pelos o sustancias extrañas, ni aditivos de ningún tipo, en particular espesantes distintos del colágeno de los tendones de origen vacuno. El producto presentará al corte la forma de una masa moldeada consistente (trozos de 15 a 30 mm) y contendrá una cantidad limitada de carne picada. Además, deberá estar exento de olores y sabores desagradables.



### 3. *Paté de hígado de vacuno*

*Ingredientes:*

- carne de vacuno: 71 % mínimo,
- hígado de vacuno: 5 % mínimo,
- proteínas lácteas: 2 % máximo,
- agua: 12 % máximo,
- almidón: 8 % máximo,
- sal: 1,8 % máximo,
- nitrito de sodio: 0,01 % máximo.

Producto estable a temperatura ambiente (salado, enlatado y cocido) y que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 57 % máximo,
- proteínas: 12 % mínimo,
- materias grasas: 30 % máximo,
- sal: 2 % máximo.

El producto deberá presentarse en forma de pasta para untar de consistencia homogénea con una cantidad limitada de grasa fundida. Además, deberá estar exento de olores y sabores desagradables.

### 4. *Conservas de carne de porcino*

Producto compuesto exclusivamente de carne de porcino (80 % como mínimo), estable a temperatura ambiente (salado, enlatado y cocido) y que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 60 % máximo,
- proteínas: 12 % mínimo (la proporción de proteínas de colágeno en relación con el contenido total de proteínas no podrá ser superior al 45 %),
- materias grasas: 30 % máximo,
- sal: 2 % máximo,
- cenizas: 4 % máximo.

El producto presentará al corte la forma de un producto picado con un contenido mínimo del 50 % de trozos gruesos de carne (de unos 8 milímetros), aglutinados por una emulsión fina que contenga una cantidad limitada de grasa fundida. Además, deberá estar exento de olores y sabores desagradables.

### 5. *Paté de hígado de cerdo*

*Ingredientes:*

- hígado de cerdo: 47 % mínimo,
- grasa de cerdo: 38 % máximo,

- agua: 12 % máximo,
- almidón: 8 % máximo,
- sal: 1,55 % máximo,
- especias: 0,75 % máximo,
- glutamato monosódico: 0,05 % máximo,
- nitrito de sodio: 0,01 % máximo.

Producto estable a temperatura ambiente (salado, enlatado y cocido) y que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 60 % máximo,
- proteínas: 11 % mínimo,
- materias grasas: 30 % máximo,
- sal: 2 % máximo.

El producto deberá presentarse en forma de pasta para untar de consistencia homogénea que contenga una cantidad limitada de grasas fundida. Además, deberá estar exento de olores y sabores desagradables.

#### 6. *Conservas de aves de corral*

Producto compuesto exclusivamente de carne de aves de corral (80 % como mínimo), estable a temperatura ambiente (salado, enlatado y cocido) y que cumpla los requisitos siguientes:

- humedad: 65 % máximo,
- proteínas: 13 % mínimo (la proporción de proteínas de colágeno en relación con el contenido total de proteínas no podrá ser superior al 20 %),
- materias grasas: 12-20 %,
- sal: 2 % máximo,
- almidón: 4 % máximo,
- cenizas: 3 % máximo.

El producto deberá tener una consistencia firme y se podrá cortar fácilmente en lonchas. No deberá contener huesos, ligamentos, cartílagos ni sustancias extrañas, excepto almidón. La separación de grasa o de gelatina no deberá superar el 2 %. Además, deberá estar exento de olores y sabores desagradables.

---