

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 6 de marzo de 1971 por la que se modifica la Orden de 30 de noviembre de 1970 sobre normas para el comercio exterior del queso.

Ilustrísimo señor:

Con el fin de adecuar la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1970 sobre normas para el comercio exterior del queso a los compromisos internacionales aceptados por España, se estima conveniente modificar y ampliar la citada Orden ministerial.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo único.—Quedan modificados los artículos que a continuación se citan de la Orden ministerial de 30 de noviembre de 1970 sobre normas para el comercio exterior del queso en la siguiente forma:

II. DEFINICIONES

Se entiende por «queso» el producto fresco o madurado obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche natural, de la leche desnatada total o parcialmente, de la nata, del suero de mantequilla, o de una mezcla de algunos o de todos estos productos.

Se denomina «queso fundido» el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico de una o más variedades de queso, con o sin adición de agentes emulsionantes, de leche y productos lácteos y de otros productos alimenticios.

Se entiende por «queso de suero» o «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.

III. DENOMINACIONES

a) Las denominaciones utilizadas para designar las distintas clases de «queso» sólo podrán aplicarse a los productos que se ajustan a la anterior definición y que posean las características atribuidas a cada una de ellas.

Los quesos elaborados con leche distinta a la de vaca que no tengan denominación concreta, o aquellos que teniendo la no estén amparados por unas normas individuales debidamente definidas, deberán señalar después de la palabra «queso» y del nombre del tipo de que se trate, la indicación de la especie o especies animales de las que proceda la leche empleada en su fabricación.

b) Los quesos, de acuerdo con su contenido de grasa en el extracto seco, se denominarán:

- Doble grasos.—Los que contengan un mínimo del 60 por 100.
- Extragrasos.—Los que contengan un mínimo del 45 por 100.
- Grasos.—Los que contengan un mínimo del 40 por 100.
- Semigrasos.—Los que contengan un mínimo del 20 por 100.
- Magros.—Los que contengan menos del 20 por 100.

Las denominaciones de «semigraso» y «magro», así como el porcentaje mínimo de grasa en el extracto seco, cuando sea inferior al 45 por 100, deberá indicarse, necesariamente, pero las de «doble grasos», «extragrasso» y «graso» serán potestativas del fabricante.

c) Para designar las distintas clases de quesos fundidos se cumplirán las siguientes condiciones:

Se denominará «queso fundido» el producto que contenga un mínimo del 50 por 100 del extracto seco total y del 40 por 100 de materia grasa en dicho extracto. Esta denominación podrá sustituirse por la de «queso fundido graso», «queso fundido extragrasso» y «queso fundido doble graso», cuando corresponda a contenidos en grasa, respectivamente, iguales o superiores al 40 por 100, 45 por 100 y 60 por 100.

Cuando las anteriores denominaciones se completan con las expresiones de «para untar» y «para extender», el extracto seco total deberá ser, como mínimo, del 40 por 100.

Los productos en los cuales el porcentaje de grasa en el extracto seco total sea inferior al 40 por 100 y al 20 por 100, deberán denominarse «queso fundido semigraso» y «queso fundido magro», respectivamente, con indicación del tanto por ciento de grasa correspondiente. En ambos supuestos el mínimo de extracto seco total deberá ser del 40 por 100.

El queso fundido, cuya denominación incluya el nombre de una o más variedades de queso, se designará en una de las siguientes formas: «Queso (s) (y) fundido (s)» «Queso (s) fundido (s) de (y)», o «Crema de (y)»

y en su elaboración no podrán emplearse otra u otras variedades de queso más que las especificadas, debiendo contener un mínimo del 50 por 100 del extracto seco total.

Si dichas denominaciones se completan añadiendo «para untar» y «para extender», el extracto seco deberá ser, como mínimo, del 40 por 100, y la grasa contenida en el mismo, del 45 por 100.

En los quesos fundidos podrá sustituirse la palabra «queso» por la expresión del empleado en la elaboración, siempre que éste constituya, como mínimo, el 75 por 100 del queso utilizado como materia prima.

IV. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

En relación a su elaboración y características, los quesos se clasificarán en:

A) Quesos frescos.—Son los de elaboración reciente que no han sufrido ninguna transformación ni fermentación, salvo la láctica.

B) Quesos madurados.—Son aquellos que, además de la fermentación láctica, han sufrido otras transformaciones y fermentaciones en su masa.

C) Quesos fundidos.—Son los que se ajustan a la definición establecida en el párrafo segundo del artículo 2.º

D) Quesos de suero o requesón.—Son los productos elaborados de acuerdo con lo indicado en el párrafo tercero del artículo 2.º

V. ADICIONES AUTORIZADAS

Podrán incorporarse las sustancias que se especifican a continuación, condicionadas a que no tengan por objeto sustituir a ninguno de los componentes de la leche.

A los quesos:

1. Fermentos lácticos apropiados para el tipo, clase y calidad del queso; cuajos y enzimas coagulantes autorizados; hongos autorizados para las clases de quesos que normalmente lo utilizan.

2. Cloruro sódico y cálcico. Nitratos sódico y potásico, en los quesos maduros.

3. Bija o achote y carotenos en dosis máximas de 0,06 por 100, y otros colorantes incluidos en las listas positivas del Código Alimentario.

4. Humo aplicado directamente a la corteza en el proceso de ahumado, siempre que no se utilice para enmascarar defectos.

5. Aceites preparados especialmente para impregnar la corteza y colorantes autorizados para su recubrimiento.

6. Ceras, parafina y sustancias plásticas utilizadas para el recubrimiento de los quesos, que estén autorizadas por el Código Alimentario.

7. Acido sórbico y sorbatos de sodio y potasio, en cantidades máximas de un gramo por kilo de queso, expresado en ácido sórbico. Acido propiónico y sus sales de sodio y potasio, en dosis máximas de un gramo por kilo expresado en propiónico.

La utilización de estos fungicidas se limitará a la corteza o a los recubrimientos.

8. Sustancias aromáticas, condimentos naturales o especias que cumplan lo establecido en el párrafo primero, en proporción tal que el queso continúe siendo el componente principal, y siempre que se declare la sustancia añadida, a menos que su presencia sea una característica tradicional del queso.

9. Otras sustancias necesarias para la fabricación de los quesos, que estén incluidas en las listas positivas del Código Alimentario.

10. Los quesos amparados por normas internacionales individuales, adoptadas en virtud del «Código de Principios Referentes a la Leche y Productos Lácteos», aceptadas por España solamente podrán tener adicionadas las sustancias que se indican en las mismas.

A los quesos fundidos:

1. Cloruro sódico, fosfatos y polifosfatos sódico, sódico-alumínico, potásico y cálcico. Citratos sódico y cálcico en las cantidades autorizadas o recomendadas.

2. Nata, mantequilla y grasa de mantequilla para que cumplan los requisitos mínimos de contenido en grasa. Leche en polvo o sólidos lácteos para satisfacer el contenido en extracto seco.

La adición de estas sustancias estará limitada por el contenido en lactosa, que no excederá del 6 por 100 del peso del producto.

3. Sustancias aromáticas, condimentos y alimentos no lácteos autorizados por el Código Alimentario, siempre que el extracto seco incorporado no exceda de la sexta parte del peso del extracto seco total.

4. Ácido sórbico y sorbatos sódico y potásico en cantidades no superiores a dos gramos por kilo; ácido propiónico y propionatos de sodio y potasio en dosis máximas de tres gramos por kilo; o una mezcla de estos ácidos y sus sales citadas, siempre que no pasen de un máximo de dos gramos por kilo. El contenido de tales productos estará calculado en ácido sórbico o propiónico, respectivamente.

5. Nisina en cantidades máximas de 0,1 gramos por kilo.

Además de estas adiciones, los quesos fundidos podrán contener las autorizadas a los demás quesos que entren en su fabricación.

VIII. MARCADO Y ETIQUETADO

1. En los embalajes o envases que contengan varias piezas se hará constar en español, o en el idioma que exija el país de destino, la clase, tipo o denominación de los quesos contenidos, el número de piezas, peso bruto y neto en fábrica, país de origen y nombre y razón social del fabricante.

2. En cada pieza o unidad se indicará, por medio de impresión indeleble—a reserva de lo dispuesto en el artículo 4.º—o en etiquetas, también en idioma español, o el que exija el país de destino, los datos siguientes:

Para los quesos:

a) El nombre de país productor, excepto cuando se trate del país originario de la variedad del queso en cuestión y esté protegido por una norma internacional individual que así lo estipule y haya sido aceptada por España.

b) La denominación del queso, conforme a lo indicado en el artículo 3.º

c) El contenido mínimo en grasa en el extracto seco, de acuerdo con las denominaciones indicadas en el artículo 3.º

d) El peso neto en origen, excepto en las proporciones sueltas no destinadas a ser vendidas separadamente.

e) Cuando los quesos destinados a la exportación no cumplieran las normas españolas de fabricación por exigirlo así el país importador, deberá llevar marcada cada unidad la palabra «Export».

f) No podrán utilizarse indicaciones, etiquetas o cualquier otro medio susceptible de crear confusión en el ánimo del con-

sumidor sobre la naturaleza, denominación, composición, origen y peso neto del producto.

g) Se podrán utilizar etiquetas en idiomas distintos del español siempre que sean exactas en tamaño, dibujo y colorido y con una dimensión del tipo de letra no superior a la empleada en la leyenda en idioma español.

h) La indicación «rallado» o «en polvo» en el caso de presentarse el queso en alguna de estas formas.

i) Indicación de la razón social del fabricante o exportador.

j) Si se tratara de queso preenvasado, no destinado a fines de fabricación, deberá figurar el nombre y dirección del envasador, fabricante, importador o vendedor del queso preenvasado.

Para los quesos fundidos:

Se emplearán las mismas exigencias que para los no fundidos y además se indicarán los aditivos legalmente admitidos que hayan sido utilizados para incorporar sabor y aroma.

En las porciones individuales no destinadas a venderse separadamente, las exigencias señaladas en el apartado i) podrán sustituirse por una marca comercial o cualquier otra señal que permita identificar al fabricante.

IX. INSPECCIÓN

Puntos de inspección:

Las Importaciones y exportaciones de queso en la Península y provincias insulares se inspeccionarán por los Centros de Inspección siguientes:

Vigo, Bilbao, Pasajes, Irún, La Junquera, Port Bou, Barcelona, Tarragona, Valencia, Alicante, Cartagena, Málaga, Sevilla, Cádiz, Palma de Mallorca, Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canaria y Madrid (Barajas y Peñuelas).

Si las circunstancias lo aconsejan, las Direcciones Generales de Exportación y Política Arancelaria e Importación podrán ampliar o reducir los puntos de inspección mencionados.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 6 de marzo de 1971.

FONTANA CODINA

Ilmo. Sr. Director general de Política Arancelaria e Importación.

II. Autoridades y Personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

MINISTERIO DE JUSTICIA

ORDEN de 6 de febrero de 1971 por la que se designa Secretario del Tribunal Tutelar de Menores de Huesca a don Francisco Loste Alcázar.

Excmo. Sr.: De conformidad a lo establecido en el artículo 4.º de la Ley Orgánica de 11 de junio de 1948, y a propuesta de la Sección IV del Consejo Superior de Protección de Menores, Este Ministerio ha tenido a bien designar Secretario del Tribunal Tutelar de Menores de Huesca a don Francisco Loste Alcázar, licenciado en Derecho.

Lo que comunico a V. E. para su conocimiento, el del interesado y demás efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 6 de febrero de 1971.

ORIOI

Excmo. Sr. Presidente efectivo, Jefe de los Servicios de la Obra del Consejo Superior de Protección de Menores.

ORDEN de 26 de febrero de 1971 por la que se designa a don Fernando Fernández Blanco Presidente de la Sección III del Consejo Superior de Protección de Menores.

Excmo. Sr.: De conformidad a lo establecido en el artículo 27 del texto refundido de la legislación de protección de menores, modificado por Decreto 1480/1968, de 11 de julio, y a propuesta de la Comisión Permanente del Consejo Superior de Protección de Menores,

Este Ministerio ha tenido a bien designar al Ilustrísimo señor don Fernando Fernández Blanco Presidente de la Sección III de ese Consejo Superior.

Lo que participo a V. E. para su conocimiento, el del interesado y demás efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 26 de febrero de 1971.

ORIOI

Excmo. Sr. Presidente efectivo, Jefe de los Servicios de la Obra del Consejo Superior de Protección de Menores.