

cions que centralitzadament s'estableixin amb la Federació Espanyola de Municipis i Províncies.

f) La coordinació i el seguiment de les actuacions de col·laboració de l'Agència Estatal d'Administració Tributària amb els restants òrgans i institucions públiques, entitats associatives, socials, econòmiques o professionals; en particular, les que derivin de l'execució de convenis i acords de col·laboració que s'hagin subscrit.

g) Aquelles altres que el delegat especial li encomani, especialment les relacionades amb les funcions que en l'àmbit central té atribuïdes el Departament d'Organització, Planificació i Relacions Institucionals.

2. Les anteriors funcions les exerceix la Dependència Regional de Relacions Institucionals, sense perjudici de les que corresponguin a altres òrgans de l'Agència Tributària.

Disposició addicional única.

La Dependència Regional de Relacions Institucionals de la Delegació Especial d'Andalusia, Ceuta i Melilla exerceix, respecte de les ciutats de Ceuta i Melilla, les funcions que recull l'apartat tercer de la present Resolució, excepte les que comprèn la lletra d), que les exerceix el funcionari que designi el delegat de l'Agència Estatal d'Administració Tributària de les respectives ciutats amb estatut d'autonomia, en la seva condició de president del Consell Territorial.

Disposició transitòria única.

1. Fins que s'adapti la relació de llocs de treball de l'Agència Tributària al que estableix la present Resolució, les funcions i competències dels òrgans i unitats administratives de les dependències regionals de Relacions Institucionals que s'hi recullen les exerceixen els òrgans i unitats que actualment les porten a terme.

2. Els llocs de treball afectats continuen subsistents fins que s'aprovi la relació de llocs de treball adaptada a la nova estructura orgànica.

Disposició final única.

La present Resolució entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 15 de setembre de 2006.—El president de l'Agència Estatal d'Administració Tributària, Carlos Ocaña y Pérez de Tudela.

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

17436 REIAL DECRET 1113/2006, de 29 de setembre, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos. («BOE» 239, de 6-10-2006.)

El Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol, estableix la normativa relativa als formatges en la secció 2a, «Derivats de la llet», pertanyent al capítol XV, «Llet i derivats».

L'esmentada normativa es complementa amb el que estableix l'Ordre de 29 de novembre de 1985, per la qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos destinats al mercat interior, modificada per les ordres de 8 de maig de 1987, de 3 de maig de 1988 i de 20 de maig de 1994.

Així mateix, són aplicables diverses disposicions estatals i comunitàries de caràcter horitzontal, relacionades amb els productes lactis i amb els aliments en general, i també són de referència les normes del «Codex Alimentarius» relatives a formatges i formatges fosos.

Aquesta dispersió normativa fa necessària una unificació per a una millor concreció i aplicació, unificació que es realitza a través d'aquesta norma, que a més s'adapta a la situació actual, i afavoreix la competència i la defensa dels drets dels consumidors.

Com a conseqüència d'això, es deroguen diversos preceptes de la secció 2a, del capítol XV, del Codi Alimentari Espanyol, així com de l'esmentada Ordre de 29 de novembre de 1985, per establir noves normes de qualitat per als formatges i formatges fosos, que recullen els annexos I i II d'aquest Reial decret.

Aquestes normes de qualitat estan destinades als formatges i formatges fosos elaborats a Espanya.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret han estat consultades les comunitats autònomes i els sectors afectats, i ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

A més, ha estat sotmès al procediment que preveuen la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de les normes i reglamentacions tècniques, i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació.

En virtut d'això, a proposta de les ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 29 de setembre de 2006,

DISPOSO:

Article únic. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

S'aproven les normes de qualitat per als formatges i formatges fosos elaborats a Espanya que estiguin destinats a la comercialització, recollides, respectivament, en els annexos I i II d'aquest Reial decret.

Tots els formatges elaborats a Espanya, fins i tot els que utilitzin el nom d'alguna varietat de formatge, espanyola o estrangera, s'han d'ajustar a les disposicions d'aquesta norma general. Les varietats que tinguin norma específica, a més, han de complir el que estableix la norma esmentada i, si no n'hi ha, els usos i pràctiques tradicionals lligats a l'esmentada varietat.

No obstant això, com a excepció al que indica el paràgraf anterior, en els formatges emparats per denominacions d'origen protegides o indicacions geogràfiques protegides prevalen les característiques diferencials que estableixen els plecs de condicions corresponents.

Aquest Reial decret s'aplica sense perjudici de les normes sanitàries i altres disposicions específiques que afectin la producció i comercialització dels formatges i formatges fosos.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits d'aquest Reial decret no s'apliquen als formatges i formatges fosos legalment fabricats o comercialitzats d'acord amb altres especificacions en els altres estats membres de la Unió Europea ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants en l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu (EEE) i Turquia.

Disposició transitòria única. Pròrroga de comercialització.

Els productes objecte d'aquest Reial decret que no s'ajustin al que s'hi disposa es poden seguir comercialitzant durant els sis mesos següents a la data de la publicació, sempre que compleixin les disposicions vigents anteriors a la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. Derogació normativa.

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que disposa aquest Reial decret i, en particular:

Els articles 3.15.26, 3.15.27, 3.15.28, 3.15.29, 3.15.30, 3.15.31, 3.15.32 i 3.15.33, de la secció 2a, del capítol XV, del Codi Alimentari Espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre.

L'Ordre de 29 de novembre de 1985 per la qual s'aproven les Normes de qualitat per a formatges i formatges fosos destinats al mercat interior.

Disposició final primera. Títol competencial.

Aquest Reial decret es dicta de conformitat amb el que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i de bases i coordinació general de la sanitat respectivament.

Disposició final segona. Entrada en vigor.

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 29 de setembre de 2006.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta primera del Govern
i ministra de la Presidència,

MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

ANNEX I**Norma de qualitat per als formatges****1. Definició.**

S'entén per formatge el producte fresc o madurat, sòlid o semisòlid, obtingut de la llet, de la llet totalment o

parcialment desnatada, de la nata, del sèrum de mantega o d'una mescla d'alguns o de tots aquests productes, coagulats totalment o parcialment per l'acció del quall o altres coagulants apropiats, abans de l'escorreguda o després de l'eliminació parcial de la part aquosa, amb hidròlisi prèvia de la lactosa o sense, sempre que la relació entre la caseïna i les proteïnes sèriques sigui igual o superior a la de la llet.

2. Denominacions.

La denominació dels productes objecte d'aquesta norma, a excepció de les varietats de formatge que tinguin norma específica que han d'utilitzar la denominació prevista, és «formatge», que s'ha de completar, segons correspongui, amb les indicacions següents:

2.1 Segons l'origen de la llet:

Els formatges que no tinguin una denominació concreta o els que tot i tenint-la no estiguin protegits per una norma individual de composició i característiques específiques, que es fabriquin amb llet diferent de la de vaca, han d'incloure en la seva denominació darrere de la paraula «formatge» la indicació de l'espècie que correspongui.

Els formatges elaborats amb mescla de llet de dues o més espècies han d'incloure en la seva denominació, darrere de la paraula formatge, la indicació de les espècies animals de les quals procedeixi la llet en ordre descendent de proporcions. Aquesta denominació es pot reemplaçar per la de «formatge de mescla».

2.2 Segons la maduració, els formatges es denominen de la manera següent:

2.2.1 Formatge fresc: és el que està disposat per al consum en finalitzar el procés de fabricació.

2.2.2 Formatge blanc pasteuritzat: és el formatge fresc en el qual el coàgul obtingut se sotmet a un procés de pasteurització, i queda disposat per al consum en finalitzar el seu procés de fabricació.

2.2.3 Formatge madurat: és el que, després del procés de fabricació, requereix mantenir-se durant un cert temps a una temperatura i en unes condicions que facin que es produeixin els canvis físics i químics que el caracteritzen.

La paraula madurat es pot substituir pels qualificatius segons el grau de maduració a què hagi arribat el producte quan surti de fàbrica que figuren en el quadre següent:

Denominacions facultatives	Pes >1,5 kg	Pes ≤ 1,5 kg
	Maduració mínima en dies	
Tendre		7
Semicurat	35	20
Curat	105	45
Vell	180	100
Anyenc	270	

2.2.4 Formatge madurat amb floridura: és aquell en què la maduració es produeix, principalment, com a conseqüència del desenvolupament característic de floridures al seu interior, a la superfície o a les dues parts. Aquesta denominació es pot substituir per la de «formatge blau» o «formatge de pasta blau», quan correspongui.

2.3 D'acord amb el seu contingut en greix, expressat en percentatge massa/massa sobre l'extracte sec total, els formatges es poden denominar:

Extragràs: el que en contingui un mínim de 60 per cent.

Gras: el que en contingui un mínim de 45 i menys de 60 per cent.

Semigràs: el que en contingui un mínim de 25 i menys de 45 per cent.

Semidesnatat: el que en contingui un mínim de 10 i menys de 25 per cent.

Desnatat: el que en contingui menys de 10 per cent.

3. Factors essencials de composició i qualitat.

3.1 Ingredients essencials.

3.1.1 Llet, llet totalment o parcialment desnatada, nata i sèrum de mantega.

3.1.2 Quall, quimosina i altres coagulants de llet d'origen animal, vegetal o microbià, que compleixin l'Ordre de 14 de gener de 1988, per la qual s'aprova la norma general d'identitat i puresa per al quall i altres enzims coagulants de llet destinats al mercat interior.

3.1.3 Ferments làctics, d'acord amb el tipus, classe o qualitat del formatge, en dosi màxima d'ús determinada per la bona pràctica de fabricació.

3.1.4 Floridures, llevats i cultius microbians adequats per a la maduració de formatges inoculats amb aquests, en dosi màxima d'ús determinada per la bona pràctica de fabricació.

3.2 Ingredients facultatius.

3.2.1 Clorur sòdic, en dosis limitades per la bona pràctica de fabricació.

3.2.2 Substàncies aromàtiques autoritzades.

3.2.3 Espècies, condiments i aliments amb incidència organolèptica apreciable, en proporció suficient per caracteritzar el producte, però inferior al trenta per cent massa/massa sobre el producte acabat.

3.2.4 Sacarosa, i glucosa, soles o en combinació, exclusivament en formatges frescos i formatges blancs pasteuritzats, en dosi no superior al 17 per cent massa/massa; aquest percentatge queda inclòs en l'indicat a 3.2.3.

3.2.5 Gelatina en quantitat màxima de 5 g/kg de formatge i només en formatges frescos i formatges blancs pasteuritzats.

3.2.6 Llet en pols, per a l'ajust de l'extracte sec lacti, en percentatge màxim del 5 per cent massa/massa sobre l'esmentat extracte.

3.3 Característiques fisicoquímiques.

Per als formatges elaborats amb llet de vaca, cabra i ovella, el límit mínim de colesterol, dins dels esterols, és d'un 98 per cent sobre la fracció esteròlica de l'insaponificable, determinats per cromatografia gasosa.

4. Additius autoritzats.

4.1 Colorants.

Es poden utilitzar els colorants autoritzats per als formatges en el Reial decret 2001/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius colorants autoritzats per ser utilitzats en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

4.2 Additius diferents de colorants i edulcorants.

Es poden utilitzar els additius autoritzats per als formatges en el Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per ser utilitzats en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

5. Materials de recobriment i tractament de superfície.

Exclusivament per a formatges madurats:

Oli d'oliva i altres olis vegetals comestibles autoritzats.

Pebre vermell, pebre, plantes aromàtiques, vi i sidra.

Ceres, parafines, materials polimèrics amb colorants o sense i olis minerals especialment preparats i autoritzats per al recobriment de l'escorça.

Fum aplicat directament a l'escorça en el procés de fumatge, en què la concentració de 3,4 benzopirè no sigui superior a 0,01 mg/kg en aquesta i sempre que no s'utilitzi per emmascarar defectes.

6. Prohibicions.

Queda expressament prohibit:

6.1 La presència en el formatge de greixos, proteïnes o tots dos components, diferents dels de la mateixa llet.

6.2 La comercialització de formatge ratllat o en pols, a granel, així com la venda d'aquest formatge fora de l'envas original.

6.3 La venda de formatges amb un extracte sec lacti inferior al 15 per cent, expressat en massa/massa sobre el producte acabat.

7. Etiquetatge.

L'etiquetatge dels formatges ha de complir el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels aliments i el que estableixin altres disposicions de la Unió Europea aplicables en la matèria, amb les particularitats següents:

7.1 Denominació de venda.

És la que preveu el punt 2.

En cas que s'hi incorpori algun ingredient dels indicats en el punt 3.2.3, la denominació s'ha de completar afegint la paraula «amb» seguida del nom de l'ingredient o ingredients afegits.

7.2 Llista d'ingredients.

Els formatges elaborats amb mescla de llets de diferents espècies que utilitzin la denominació «formatge de mescla» han d'indicar les espècies animals, de les quals procedeixi la llet utilitzada, en ordre decreixent dels seus pesos en el moment en què s'incorporin durant el procés de fabricació del producte, acompanyades dels seus percentatges mínims presents a la mescla.

7.3 Contingut de matèria grassa.

S'ha d'indicar el contingut mínim de matèria grassa per cent grams de producte acabat que s'ha de correspondre amb el que contingui el producte quan surti de fàbrica. Tanmateix, aquesta menció no és exigible quan formi part de l'etiquetatge nutricional.

Aquesta indicació es pot substituir per les «denominacions d'acord amb el contingut en greix», que preveu el punt 2.3.

ANNEX II

Norma de qualitat per als formatges fosos

1. Definició.

S'entén per formatge fos el producte obtingut per mòlta, mescla, fusió i emulsió d'una o més varietats de formatge amb addició de llet, productes lactis i altres productes alimentaris o sense addició.

2. Denominacions.

La denominació «formatge fos» queda reservada al producte que contingui un extracte sec total mínim del 35 per cent massa/massa, amb l'excepció del que s'indica a l'apartat 2.3.

La denominació «formatge fos» es pot completar, segons correspongui, amb les indicacions següents:

2.1 D'acord amb el seu contingut en greix, expressat en percentatge en massa/massa sobre l'extracte sec total, els formatges fosos es poden denominar:

Extragràs: el que en contingui un mínim de 60 per cent.

Gras: el que en contingui un mínim de 45 i menys de 60 per cent.

Semigras: el que en contingui un mínim de 25 i menys de 45 per cent.

Semidesnatat: el que en contingui un mínim de 10 i menys de 25 per cent.

Desnatat: el que en contingui menys de 10 per cent.

2.2 El nom d'una varietat de formatge, sempre que aquesta constitueixi almenys el 50 per cent de les primeres matèries. El formatge de l'esmentada varietat ha de representar com a mínim el 75 per cent de la mescla de formatges utilitzats en l'elaboració del producte, i el 25 per cent restant ha de pertànyer a una varietat o varietats similars.

Els noms de més d'una varietat sempre que únicament s'hagin utilitzat les esmentades varietats i que almenys constitueixin el 50 per cent de les primeres matèries. Cap d'aquestes pot representar un percentatge inferior al 10 per cent de les primeres matèries.

Tot això sense perjudici de la protecció atorgada pel Reglament (CE) núm. 510/2006 del Consell, de 20 de març, sobre protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

2.3 L'expressió «per untar» o «per estendre» també pot formar part de la denominació, quan el formatge fos es destini a aquest fi, si l'extracte sec total és com a mínim del 30 per cent massa/massa.

3. Factors essencials de composició i qualitat.

3.1 Ingredients essencials: formatge.

3.2 Ingredients facultatius

3.2.1 Productes lactis en quantitat limitada pel percentatge de lactosa, que no ha d'excedir el 6 per cent, expressat en massa/massa sobre el producte acabat, descomptant els ingredients de 3.2.3 i 3.2.4.

3.2.2 Clorur sòdic en dosis limitades per la bona pràctica de fabricació.

3.2.3 Substàncies aromàtiques autoritzades.

3.2.4 Espècies, condiments i aliments, amb incidència organolèptica apreciable, sempre que no excedeixin el 30 per cent en massa sobre el producte acabat.

3.3 Característiques fisicoquímiques.

Per a formatges fosos sense les addicions que preveu l'apartat 3.2.3 i 3.2.4, el límit mínim de colesterol, dins dels esterols, és d'un 98 per cent sobre la fracció esteròlica de l'insaponificable, determinats per cromatografia gasosa.

4. Additius autoritzats.

4.1 Colorants.

Es poden utilitzar els colorants autoritzats per als formatges fosos pel Reial decret 2001/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius colorants autoritzats per ser utilitzats en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

4.2 Additius diferents de colorants i edulcorants.

Es poden utilitzar els additius autoritzats per als formatges fosos pel Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per ser utilitzats en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

5. Prohibicions.

Queda expressament prohibit:

5.1 Qualsevol manipulació en l'elaboració de formatge fos que tendeixi a substituir, totalment o parcial-

ment, el greix, les proteïnes o tots dos components procedents de la llet per altres de diferents.

5.2 La comercialització de formatge fos ratllat o en pols, a granel, així com la venda d'aquest fora del seu envàs original.

6. Etiquetatge.

L'etiquetatge dels formatges ha de complir la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, i el que estableixin altres disposicions de la Unió Europea aplicables en la matèria, amb les particularitats següents:

6.1 Denominació de venda.

La denominació de venda s'ha d'indicar d'acord amb el que estableix el punt 2.

Els formatges fosos que preveu el punt 2.2 es designen com a «formatge fos...» «formatge...fos» o «...fos»; s'ha d'omplir l'espai amb el nom de la varietat. En el cas d'indicar més d'una varietat aquestes s'han de designar per ordre decreixent de proporcions.

Quan s'incorpori algun ingredient dels indicats en el punt 3.2.4, la denominació s'ha de completar afegint-hi la paraula «amb», seguida del nom de l'ingredient o ingredients afegits.

6.2 Contingut de matèria grassa.

S'ha d'indicar el contingut mínim de matèria grassa per cent grams de producte acabat que s'ha de correspondre amb el que contingui el producte quan surti de fàbrica. Tanmateix, aquesta menció no és exigible quan formi part de l'etiquetatge nutricional.

Aquesta indicació es pot substituir per les «denominacions d'acord amb el contingut en greix», previstes en el punt 2.1.

MINISTERI D'ECONOMIA I HISENDA

17635 *ORDRE EHA/3082/2006*, de 14 de setembre, per la qual es modifica l'Ordre PRE/3662/2003, de 29 de desembre, que regula un nou procediment de recaptació dels ingressos no tributaris recaptats per les delegacions d'Economia i Hisenda i dels ingressos en efectiu a la Caixa General de Dipòsits i les seves sucursals. («BOE» 242, de 10-10-2006.)

L'article 45.1 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú insta les administracions públiques perquè promoguin la incorporació de tècniques electròniques, informàtiques i telemàtiques en l'exercici de la seva activitat i les seves competències.

La tecnologia ha posat a disposició de les entitats financeres diferents mitjans, com ara Internet, banca telefònica, banca interactiva, caixers automàtics, que imposen la necessitat d'arbitrar els mecanismes necessaris perquè els pagaments dels deutes no tributaris es puguin materialitzar a través d'aquests, com ja passa en el cas dels deutes tributaris, sense que per això es menyscabi la integritat del dret de la hisenda pública.

D'altra banda, la utilització d'aquestes noves opcions permet que es faci el pagament fora de l'horari normal