

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

4396 *Real decreto 262/2011, do 28 de febreiro, polo que se aproba a norma de composición e características específicas para o queixo «Ibérico».*

A Orde do 9 de xullo de 1987 pola que se aproban as normas de composición e características específicas para os queixos «Hispánico», «Ibérico» e «Da Mesta», destinados ao mercado interior, establece no seu anexo 2 a norma de composición e características específicas para o queixo «Ibérico».

Tal e como indica o título da mencionada orde, trátase dunha norma de calidade, e quedan exceptuados expresamente do seu cumprimento os queixos protexidos por unha denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida que teñen normativa específica.

A dita norma foi modificada, no relativo a aditivos, polo Real decreto 145/1997, do 31 de xaneiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización, posteriormente derogado polo Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

As características de composición e calidade do queixo «Ibérico» están definidas no anexo 2 da mencionada orde, principalmente, pola proporción dos leites de vaca, cabra e ovella, presentes na mestura utilizada como materia prima, que son os que caracterizan o produto e determinan as súas calidades organolépticas.

As circunstancias do mercado, especialmente da demanda para exportación, variaron ao longo dos anos no que se refire a aspectos relacionados coas citadas características organolépticas.

A produción de materia prima e as súas utilizacións tamén evolucionaron desde a publicación da citada norma, polo que a composición da mestura establecida na norma actual non se corresponde coa dispoñibilidade real de leite dalgunha das especies como a cabra que, nalgúns zonas de España, se encontra sometida a unha grande estacionalidade produtiva. Por isto, reduciuse a porcentaxe de leite de cabra ao mesmo tempo que se aumentou a de leite de ovella.

Isto fai necesario modificar aspectos relacionados coa composición, presentación e formas de comercialización do queixo «Ibérico», en particular mediante unha nova relación de proporcións dos diferentes tipos de leite presentes na mestura.

Por outra parte, a dita variedade de queixo débese axustar ás disposicións xerais sobre a materia, recentemente actualizadas, mediante o Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos.

Así mesmo, son aplicables diversas disposicións comunitarias de carácter horizontal, relacionadas cos produtos lácteos e cos alimentos en xeral, que inciden sobre determinados aspectos regulados pola mencionada norma, deixándoos sen aplicación.

Todo isto fai necesaria a actualización da norma do queixo «Ibérico», co obxecto de adaptala á situación actual e contribuír ao desenvolvemento do comercio en condicións de competencia leal.

Na tramitación desta norma foron consultadas as comunidades autónomas e os representantes dos sectores afectados, e emitiu informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Esta disposición foi sometida ao procedemento previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia das normas e regulamentacións técnicas, e no Real decreto

1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

Na súa virtude, por proposta conxunta da ministra de Medio Ambiente, e Medio Rural e Mariño e da ministra de Sanidade, Política Social e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 25 de febreiro de 2011,

DISPOÑO:

Artigo único. *Obxecto da norma.*

Apróbase a norma de composición e características específicas para o queixo «Ibérico» que figura no anexo.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos desta norma non se aplicarán aos produtos legalmente fabricados ou comercializados de acordo con outras especificacións nos outros Estados membros da Unión Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo sobre o Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un Acordo de Asociación Alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Os produtos etiquetados con anterioridade á data de entrada en vigor deste real decreto e que non se axusten ao disposto nel poderanse comercializar ata que se esgoten as súas existencias, sempre que cumpran coas disposicións aplicables antes da súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derrogación de normas.*

Derrógase a Orde do 9 de xullo de 1987 pola que se aproban as normas de composición e características específicas para os queixos «Hispánico», «Ibérico» e «Da Mesta», destinados ao mercado interior, en todo o referente ao queixo «Ibérico» e, en particular, o anexo 2.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase de conformidade co disposto no artigo 149.1.13.^a da Constitución, que atribúe ao Estado competencias exclusivas en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 28 de febreiro de 2011

JUAN CARLOS R.

O ministro da Presidencia,
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

ANEXO

Norma de composición e características específicas para o queixo «Ibérico»

1. Denominación

Queixo «Ibérico».

2. Obxecto da norma

Esta norma ten por obxecto definir os requisitos de composición e características específicas que debe reunir o queixo «Ibérico», elaborado con leite de vaca, ovella e cabra.

3. Ámbito de aplicación

De acordo co previsto no número 2 do anexo I do Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos, esta norma individual aplícase ao queixo «Ibérico». Todo queixo que se comercialice con este nome debe cumprir co disposto especificamente nesta norma e coas normas de carácter xeral establecidas no anexo I do citado real decreto.

4. Factores esenciais de composición e calidade

4.1 Ingredientes esenciais.

4.1.1 Leites utilizados:

Leite de vaca, máximo 50 %.
Leite de cabra, mínimo 15 %.
Leite de ovella, mínimo 15 %.

4.1.2 Callo, quimosina e outros coagulantes de leite de orixe animal, vexetal ou microbiana, que cumpran a Orde do 14 de xaneiro de 1988, pola que se aproba a norma xeral de identidade e pureza para o callo e outros enzimas coagulantes de leite destinados ao mercado interior.

4.1.3 Fermentos lácticos, en dose máxima de uso determinada pola boa práctica de fabricación.

4.2 Ingredientes facultativos. Cloruro sódico, en doses limitadas pola boa práctica de fabricación.

4.3 Composición.

Extracto seco mínimo: 55 por 100 m/m.

5. Descrición do produto

5.1 Queixo de pasta prensada non cocida, de consistencia semidura a dura, de forma cilíndrica, con dimensións variables, de altura comprendida entre 7 cm e 12 cm e de diámetro entre 9 cm e 24 cm e pesos variables, sen superar os 4 kg.

5.2 Codia de consistencia semidura a dura e aspecto seco, con coloración que pode presentar tonalidades variables desde a branca amarelenta ata a negra verdosa. Presentará unha superficie lisa ou ben as impresións dos moldes ou preitas na superficie lateral e as impresións da flor nas caras planas.

5.3 Pasta de textura firme e compacta e cor branca amarelenta.

6. Descrición do proceso de fabricación

6.1 Coagulación: por callo ou outros enzimas autorizados.

A coagulación efectuarase entre 28 °C e 32 °C nun tempo inferior a 45 minutos. Unha vez que a callada adquiriu a debida consistencia procédese ao seu corte ata lograr o tamaño adecuado.

Dividida a callada, déixase repousar 5 minutos e pódese extraer parte do soro. Seguidamente e axitando suavemente elévase gradual e moi lentamente a temperatura ata 36-38 °C. Proséguese a axitación, cada vez máis enerxicamente, a esta temperatura, ata que a callada quede reducida a fragmentos elásticos e consistentes do grosor dun gran de trigo, o que aproximadamente require uns 30 minutos.

6.2 Feitura e prensadura.

Realizarase en moldes adecuados ás formas e dimensións características deste queixo descritas no número 5.

A prensadura realizarase en prensas adecuadas, utilizando tempos e presións necesarias, co fin de que o pH alcanzado ao final do proceso de prensadura estea comprendido entre 5,0 e 5,5.

6.3 Salgadura.

Por inmersión en salmoira de cloruro sódico durante o tempo necesario, de acordo coa temperatura e a concentración desta, non debendo superar as 48 horas. O contido de cloruro sódico no queixo, ao final do proceso, será como máximo do 2,5 %.

6.4 Fermentación.

Pola acción de bacterias lácticas, principalmente.

6.5 Maduración.

Entre 12 °C e 16 °C, con humidade relativa do 75-90 por 100 no proceso de secado, ao cal seguirá un proceso de curación entre 4 °C e 10 °C, coa mesma humidade relativa.

6.6 Outras características.

Despois do seu período de maduración o queixo pódese conservar somerxido en aceite de oliva ou envasado ao baleiro.

Para a súa comercialización este queixo tamén se pode presentar en porcións, tacos, lascas e relado, sempre e cando se encontre envasado.