

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 30 de mayo de 1964 por la que se establecen los requisitos de calidad y sanidad que debe reunir el queso nacional para el consumo.

Ilustrísimo señor:

Con el fin de mantener una adecuada vigilancia en la calidad de los productos que se importen destinados al consumo humano, y habida cuenta de que por Real Decreto de 22 de diciembre de 1908, corroborado por Real Orden del Ministerio de la Gobernación de 26 de abril de 1920 y más recientemente por Orden del Ministerio de Agricultura de 10 de agosto de 1963, se establecen los requisitos de calidad y sanidad que debe reunir el queso nacional para el consumo,

Este Ministerio considera conveniente adecuar estas normas al comercio de importación.

Por tanto, y previo informe de la Comisión de Normalización y Regulación del Comercio Exterior (Orden ministerial de 7 de marzo de 1964), vengo en disponer lo siguiente:

1.º *Definición.*—Se entiende por queso el producto fresco o fermentado obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche, nata, leche total o parcialmente desnatada, suero de mantecilla o de la combinación de algunos o de todos estos productos.

2.º *Tipos de queso.*—Son los siguientes: Quesos frescos, quesos blandos, quesos de pasta prensada (de pasta cocida o sin cocer), quesos de suero, quesos fundidos sin aditivos y quesos fundidos con aditivos comestibles para incorporar aromas o sabores.

3.º *Defectos excluyentes y tolerables:*

I. Se consideran defectos excluyentes los siguientes:

- La existencia de mohos, olores o sabores extraños al queso de que se trate.
- Fermentación que dé sabores o aromas distintos del característico.
- La existencia de grasas distintas a las propias de la leche y asimismo de harina y féculas.
- El empleo de colorantes minerales en la masa del queso.
- Inscripciones o filtraciones de tinta en contacto con la pasta del queso.
- Falta de peso superior al 5 por 100.

II. Son defectos tolerables:

- Los defectos de presentación debidos a su elaboración o transporte.
- Falta de homogeneidad en la partida; y
- Falta de peso inferior al 5 por 100.

4.º *Categorías comerciales.*—Se distinguen tres categorías comerciales: extra, primera y segunda.

La categoría extra la constituyen los tipos de queso con hasta el 5 por 100 de defectos tolerables y con envolturas y embalajes especiales.

La primera está formada por aquellos quesos que tienen más del 5 por 100 y hasta el 10 por 100 de defectos tolerables (en su totalidad).

En la segunda se incluyen los que tengan más del 10 por 100 y menos del 15 por 100, así como el queso fundido en barras, el queso de suero y los quesos frescos.

5.º *Envases y embalajes.*—Los quesos se presentarán en bultos de peso neto no superior a 15 kilogramos, salvo en aquellos casos en que una sola pieza de queso sea superior a este peso, estando en el interior las unidades adecuadamente envueltas en papeles o productos sustitutivos con la conveniente impermeabilidad.

6.º *Acondicionamiento.*—Estas unidades irán debidamente acondicionadas dentro del embalaje para evitar su deterioro.

7.º *Marcado:*

A) Embalaje exterior. Indicará el tipo o denominación del queso, el número de unidades, el peso bruto y neto, el país de origen y su categoría comercial (extra, primera o segunda).

B) Interior. Cada pieza o unidad preparada para la venta al consumidor deberá llevar con caracteres visibles las siguientes indicaciones:

Para los quesos no fundidos:

- La denominación del tipo de queso, de acuerdo con lo especificado en el apartado segundo.
- El nombre de la entidad productora.
- País de origen y lugar de producción.
- La indicación de la especie de animal de la que procede la leche empleada y el porcentaje en grasa.
- Peso neto en fábrica.

Para los quesos fundidos:

- La denominación del tipo de queso señalada en el apartado segundo.
- El nombre de la entidad productora; cuando el queso se presente en porciones individuales no destinadas a venderse separadamente, bastará la indicación de la marca comercial o cualquier otra señal que permita identificar al comerciante.
- País de origen y lugar de producción.
- El peso neto en fábrica, salvo en las porciones individuales no destinadas a venderse separadamente; y
- Los aditivos destinados a incorporar un sabor o aroma de los legalmente admitidos.

Queda prohibido el empleo de cualquier tipo de indicaciones o etiquetas que sean susceptibles de crear en el ánimo del consumidor cualquier clase de confusión sobre la naturaleza, composición u origen del producto.

8.º *Inspección.*—Las importaciones de queso quedarán sometidas a inspección de calidad por el SOIVRE, de acuerdo con las presentes normas.

Puntos de inspección.—Las importaciones de quesos en la Península y Baleares se efectuarán por las Aduanas siguientes: Irún, Port-Bou, Barcelona, Valencia, Alicante, Palma de Mallorca, Cartagena, Málaga y Sevilla y aquellas otras que puedan señalarse en el futuro por la Dirección General de Comercio Exterior

Solicitud de inspección.—En el solicitud de inspección por el importador se especificará la clase o clases de leche de que está hecho el queso. En caso de estar elaborado por mezcla de varios tipos de leche se determinará el porcentaje de cada clase de leche.

Queda prohibida la introducción de quesos adulterados por los productos no especificados en la definición expresada en el párrafo primero.

El incumplimiento por el importador de las normas de calidad y comercialización antes expresadas dará origen al rechazo de la mercancía para la importación. Si, a juicio del SOIVRE, existiera malicia o fraude por parte del interesado, consignatario, agente o de alguno de cuantos hayan contribuido a la infracción, se incoará el oportuno expediente de sanción por la Jefatura de Zona correspondiente, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto número 533/1964 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de marzo de 1964).

Normas administrativas

Las importaciones de queso se solicitarán por medio de declaraciones o licencias, según el país de origen, pudiendo presentarse tanto en los Servicios Centrales como en las Delegaciones Regionales del Ministerio de Comercio.

Los importadores solicitarán del SOIVRE correspondiente, por medio del impreso especial de solicitud de inspección, la ejecución de ésta.

Para el despacho aduanero de cualquier partida de queso será preciso, junto a la correspondiente licencia o declaración en su caso, la previa presentación del certificado del SOIVRE de aptitud de la mercancía.

Disposición final

Queda facultada la Dirección General de Comercio Exterior para dictar las normas reglamentarias y complementarias a que el cumplimiento de esta disposición pueda dar lugar.

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

Dios guarde a V. I.

Madrid, 30 de mayo de 1964.

ULLASTRES

Ilmo. Sr. Subsecretario de Comercio.