

III Otras disposiciones

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

25515 *ORDEN de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueban las Normas de Calidad para Quesos y Quesos Fundidos destinados al mercado interior.*

Excmos. Sres.: De conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por la que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2481/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar las presentes Normas Generales de Calidad para Quesos y Quesos Fundidos.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueban las Normas Generales de Calidad para Quesos y Quesos Fundidos con destino al mercado interior, que se recogen, respectivamente, en los anejos 1 y 2 de esta Orden.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español el 1 de enero de 1986.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—Las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Segunda.—Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

DISPOSICION DEROGATORIA

A la entrada en vigor de la presente Orden quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a los aspectos que la misma regula y, de forma específica, los incluidos en las siguientes disposiciones:

Ordenes del Ministerio de Agricultura, de 27 de julio de 1970 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de agosto); de 9 de abril de 1975 («Boletín Oficial del Estado» del 18); de 24 de noviembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre); de 22 de julio de 1977 («Boletín Oficial del Estado» del 30); de 17 de abril de 1978 («Boletín Oficial del Estado» del 27), y Resolución de la Dirección General de Industrias Agrarias de 26 de octubre de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de noviembre).

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Madrid, 29 de noviembre de 1985.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda; de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo.

ANEJO 1

Norma General de Calidad para Quesos con destino al mercado interior

1. Nombre de la norma.

Norma General de Calidad para Quesos.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que deben reunir los quesos para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ambito de aplicación.

La presente norma general abarca a todos los quesos destinados a su comercialización en el mercado interior.

Podrán estipularse requisitos más específicos en normas individuales o de grupo de quesos, en cuyo caso se aplicarán dichos requisitos a la variedad particular o grupo de quesos en cuestión, con independencia a lo establecido con carácter general por la presente disposición.

4. Definición.

Se entiende por queso el producto fresco o maduro, sólido o semisólido, obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche natural, de la desnatada total o parcialmente, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, con o sin hidrólisis previa de la lactosa.

Asimismo, se entiende por queso el conseguido mediante técnicas de elaboración que comprendan la coagulación de la leche y/o de materias obtenidas de la leche y que den un producto final que posea las mismas características del producto definido en el párrafo anterior y siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

5. Denominaciones.

5.1 Todos los productos denominados «queso» o que utilicen el nombre de alguna variedad de queso deberán ajustarse a las disposiciones de esta norma general.

Los quesos que no tengan una denominación concreta o aquellos que aun teniéndola no estén protegidos por una norma individual de composición y características específicas, que se fabriquen con leche de oveja, leche de cabra o con mezclas de ambas entre sí y con la de vaca, deberán incluir en su denominación, después de la palabra «queso» o del nombre de la variedad de que se trate, la indicación de la especie o especies animales de las que proceda la leche empleada por orden descendente de proporciones, en caracteres claros y legibles, de las mismas dimensiones que las utilizadas en el resto de la denominación.

Para que un queso pueda ostentar una denominación distinta habrá de hacerlo al amparo de la correspondiente norma individual de calidad, tras su aprobación y publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

5.2 Atendiendo a su maduración, los quesos se denominarán de la siguiente forma:

5.2.1 Queso curado o madurado: Es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y/o químicos necesarios y característicos del mismo.

5.2.2 Queso curado o madurado con mohos: Es aquel en el que el curado se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior y/o sobre la superficie del mismo.

5.2.3 Queso fresco: Es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

5.2.4 Queso blanco pasteurizado: Es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización de «72° C» durante dieciséis segundos u otras combinaciones de temperatura y tiempo de efecto equivalente, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

5.3 De acuerdo con su contenido en grasa láctea, expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco lácteo, los quesos se denominarán:

- Extragrasso: El que contenga un mínimo de 60 por 100.
- Grasso: El que contenga un mínimo del 45 y menos del 60 por 100.
- Semigrasso: El que contenga un mínimo del 25 y menos del 45 por 100.
- Semidesnatado: El que contenga un mínimo del 10 y menos del 25 por 100.
- Desnatado: El que contenga menos del 10 por 100.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1 Ingredientes esenciales.

6.1.1 Leche, leche desnatada total o parcialmente, nata, suero de mantequilla o una mezcla de algunos o de todos estos productos.

6.1.2 Otras materias obtenidas de la leche y que sean propias de su composición.

6.1.3 Cuajo animal o vegetal.

6.2 Ingredientes facultativos.

6.2.1 Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de su fabricación.

6.2.2 Sustancias aromáticas naturales e idénticas naturales, especias, aderezos vegetales y otros ingredientes naturales que no procedan de la leche y se hallen autorizados en proporción suficiente para caracterizar el producto, pero inferior al 30 por 100 en masa/masa expresado sobre el producto terminado, y que en la denominación del producto se declare la presencia de la sustancia añadida, «queso con» (aquí el nombre de dicha sustancia).

6.2.3 Sacarosa, dextrina y glucosa, solas o en combinación, exclusivamente en quesos frescos y quesos blancos pasterizados en dosis no superior al 17 por 100 masa/masa, quedando incluido este porcentaje en el indicado en el apartado 6.2.2.

6.2.4 Leche en polvo para el ajuste del extracto seco lácteo en porcentaje máximo del 5 por 100 masa/masa, sobre dicho extracto.

6.2.5 Gelatina, en cantidad máxima de 5 g/Kg de queso y solamente en quesos frescos y quesos blancos pasterizados.

Cuando además de la gelatina se utilicen estabilizantes de los contenidos en el apartado 7.3.3, la cantidad máxima total será de 5 g/Kg de queso, sin que los estabilizantes sobrepasen las dosis fijadas en dicho apartado.

6.3 Características fisico-químicas.

Las características fisico-químicas de la grasa estarán comprendidas entre los siguientes valores:

a) Para queso de vaca:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4540 a 1,4557.

Índice de Reichert: De 26 a 32.

Índice de Polenske: De 1 a 4.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

b) Para queso de cabra:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4520 a 1,4545.

Índice de Reichert: De 21 a 28.

Índice de Polenske: De 5 a 9.

Índice de Kirchner: De 14 a 21.

c) Para queso de oveja:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4530 a 1,4557.

Índice de Reichert: De 26 a 32.

Índice de Polenske: De 5 a 8.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

En el caso de los quesos curados o maduros con mohos, estos índices serán de aplicación solamente durante las setenta y dos horas siguientes a la coagulación.

Para los quesos elaborados con leche de vaca, cabra y oveja, el límite mínimo de colesterol, dentro de los esteroides, será de un 98 por 100 sobre la fracción esteroídica del insaponificable determinados por cromatografía gaseosa.

En todo caso la presencia de fitosteroides no deberá considerarse aisladamente del conjunto de los índices fisico-químicos anteriormente expuestos.

7. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo. Dicha Subsecretaría podrá modificar la presente relación de aditivos mediante Orden, atendiendo a razones de salud pública.

7.1 Para quesos en general.

7.1.1 Colorantes naturales.

E-160. Carotenoides.

a) Alfa, beta y gamma carotenos.

b) Bixina, norbixina,

c) Capsantina, capsorrubina.

d) Licopenos.

e) Beta-apo-8'-carotenal.

E-140. Clorofilas.

En dosis máxima de uso de 600 mg/Kg de queso, aislados o en conjunto.

7.1.2 Conservadores.

E-200. Acido sórbico.

E-201. Sorbato sódico.

E-202. Sorbato potásico.

En dosis máxima de uso de 1.000 mg/Kg de queso, aislados o en conjunto, expresados en ácido sórbico.

E-280. Acido propiónico.

E-281. Propionato sódico.

E-282. Propionato potásico.

En dosis máxima de uso de 2.000 mg/Kg de queso, aislados o en conjunto, expresados en ácido propiónico.

o una mezcla de ambos ácidos y/o sus mencionadas sales hasta un máximo de 2.000 mg/Kg de queso, sin que la cantidad de ácido sórbico supere los 1.000 mg/Kg de queso.

La utilización de estos conservadores se limitará a tratamientos superficiales de la corteza o al material de cobertura.

7.1.3 Secuestrantes.

H-10.056. Cloruro cálcico.

En dosis máxima de 200 mg/Kg de leche.

E-341. Ortofosfato de calcio.

En dosis máxima de 245 mg/Kg de leche.

7.1.4 Reguladores de la maduración.

Enzimas coagulantes y fermentos lácticos autorizados, de acuerdo con el tipo, clase y calidad del queso, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.

7.1.5 Agentes aromáticos autorizados para este fin y que cumplan lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, aprobada por Decreto 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12).

En la denominación del producto se declarará la presencia de la sustancia añadida mediante la expresión «queso con sabor a», seguida del nombre de dicha sustancia, a menos que su presencia sea característica tradicional del queso.

7.2 Exclusivamente para quesos curados.

7.2.1 Conservadores.

- Aceite de oliva y aceites minerales de calidad medicinal, especialmente preparados y autorizados para impregnar la corteza. En el aceite de oliva podrán asimismo sumergirse los quesos.

- E-235. Pimaricina: Hasta un máximo de 500 mg/Kg del material de recubrimiento para quesos duros y semiduros.

- Hasta un máximo de 1,2 mg/dm cuadrado de superficie del queso, preparado bajo la forma de suspensión acuosa, para el tratamiento exterior de la corteza de los quesos duros y semiduros.

- E-252. Nitrato potásico: Hasta un máximo de 50 mg/Kg de queso, exclusivamente en quesos salados con salmuera y no madurados con mohos.

7.2.2 Reguladores de la maduración.

- Mohos, levaduras y cultivos microbianos especialmente autorizados para la maduración de quesos curados o madurados con ellos: B. P. F.

7.2.3 Coadyuvantes tecnológicos.

- Ceras, parafinas y materiales poliméricos, con o sin colorantes, especialmente autorizados para el recubrimiento de la corteza.

- Humo aplicado directamente a la corteza en el proceso de ahumado, no resultando la concentración de 3,4 benzopireno superior a 0,01 ppm en la misma y siempre que no se utilice para enmascarar defectos.

7.3 Exclusivamente para quesos frescos y quesos blancos pasterizados.

7.3.1 Colorantes.

	Dosis máxima de uso
E-100. Curcumina	27 ppm
E-101. Lactoflavina (Riboflavina)	B.P.F.
E-102. Tartracina	18 ppm
E-104. Amarillo de quinoleína	27 ppm
E-120. Cochinilla (Ac. carminico)	20 ppm
E-127. Eritrosina	27 ppm
E-161. Xantofilas	B.P.F.
E-162. Rojo remolacha (Betanina)	250 ppm
E-163. Antocianos	B.P.F.

7.3.2 Conservadores.

E-200. Acido sórbico.....	En dosis máxima de uso de 600 mg/Kg de queso, aislados o en conjunto, expresados en ácido sórbico.
E-201. Sorbato sódico.....	
E-202. Sorbato potásico.....	

7.3.3 Estabilizantes.

E-401. Alginato sódico.....	En dosis máxima de uso de 3 g/Kg de queso, aislados o en conjunto.
E-402. Alginato potásico.....	
E-403. Alginato amónico.....	
E-404. Alginato cálcico.....	
E-406. Agar-agar.....	
E-407. Carragenatos.....	
E-410. Goma de garrofin.....	
E-412. Goma guar.....	

E-440 a) Pectina.....	En dosis máxima de uso de 5 g/Kg de queso aislados o en conjunto.
E-440 b) Pectina amidada.....	

Cuando se combine la pectina con otros estabilizantes la cantidad total no sobrepasará los 5 g/Kg, sin sobrepasar las dosis individuales antes fijadas.

8. Norma microbiológica y contaminantes.

8.1 Norma microbiológica para quesos frescos y blancos pasterizados.

8.1.1 Toma, transporte y conservación de muestras.

La toma de muestras de los quesos frescos y quesos blancos pasterizados se hará por triplicado, según la legislación vigente y de acuerdo con los siguientes métodos:

a) Como norma general, se tomarán cinco unidades del mismo lote, para cada uno de los tres ejemplares de la muestra. Cada unidad estará constituida por un envase original e íntegro cuando su contenido neto sea inferior a un kilogramo, y por porciones de 300 gramos aproximadamente, recogidas con utensilios estériles en recipientes asimismo estériles para piezas con contenido neto igual o superior a un kilogramo.

b) Excepcionalmente, en los supuestos en que no fuese posible tomar el número de muestras indicado en el apartado a), por falta de cantidad suficiente de un mismo lote, se tomará una unidad para cada ejemplar de la muestra.

En ambos casos, en el acta de toma de muestras, deberán reflejarse las condiciones de conservación y temperatura de la muestra, así como la fecha de caducidad o la de consumo preferente, debiendo reflejarse asimismo si la muestra ha sido tomada de un envase íntegro o de envases abiertos.

El transporte de muestras y su conservación hasta el momento del análisis se realizará a una temperatura no superior a 8° C para que la muestra mantenga, en todo momento, las características adecuadas al objeto de no desvirtuar la finalidad de aquél.

El análisis de los tres ejemplares deberá estar iniciado antes de la fecha de caducidad del producto o, en su caso, de la de consumo preferente del mismo.

La porción de la muestra que se tome para la práctica del análisis deberá ser representativa del conjunto de su respectiva unidad

8.1.2 Tolerancias microbiológicas.

Las tolerancias serán las indicadas en el cuadro siguiente:

	n	c	m	M
Enterobacteriáceas totales/g	5	2	1×10 ³	1×10 ⁴
E. coli/g	5	2	1×10 ²	1×10 ³
Staph. aureus enterotoxigénico/g	5	1	1×10 ²	1×10 ³
Salmonella o Shigella/25 g	5	0	0	-

n = Número de unidades de muestra de un lote que se analizan según el programa de muestreo establecido.

c = Número de muestras que pueden rebasar el límite m sin ser superior al límite M.

m = Límite microbiológico que únicamente c de las n muestras pueden sobrepasar. Se admite para este nivel una variabilidad:

≤ 3 m para medio sólido.
≤ 10 m para medio líquido.

M = Nivel límite de aceptabilidad. Los valores superiores a M no son aceptables.

Los valores de M se fijan en:

M = 10 m para medios sólidos.
M = 30 m para medios líquidos.

Para las muestras tomadas según el procedimiento b) del apartado 8.1.1 las tolerancias serán las indicadas a continuación:

Enterobacteriáceas totales/g	1.10 ⁴
E. coli/g	1.10 ³
Staph. aureus enterotoxigénico/g	1.10 ³
Salmonella o Shigella/25 g	Ausencia.

8.2 Contaminantes.

Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente y, en su defecto, en las normas internacionales aceptadas por el Estado español, que velará por su cumplimiento como garante de las mismas, con la determinación y exigencia de responsabilidades en este punto por el órgano del Estado correspondiente. El contenido máximo en nisina procedente exclusivamente de cepas nisinógenas será de 100 mg/Kg de queso.

9. Prohibiciones.

Queda expresamente prohibido:

9.1 Utilizar para la elaboración de toda clase de queso, materias primas que estén adulteradas o alteradas, así como las consideradas extrañas a su composición.

9.2 Emplear leche no pasteurizada o pasteurizada fuera de la propia industria, para la elaboración de quesos que vayan a expedirse al consumo antes de los sesenta días siguientes a su fabricación.

9.3 La presencia en el queso de grasas y/o proteínas distintas a las de la propia leche.

9.4 El empleo de aditivos no autorizados.

9.5 La venta de productos análogos al queso que puedan producir confusión al consumidor o de aquellos en cuya denominación se incluya la palabra «queso» y no se ajusten a la presente norma.

9.6 La venta de quesos adulterados, alterados, contaminados o parasitados.

9.7 La tenencia y venta por el mayorista y detallista de queso rallado o en polvo, a granel.

9.8 La venta de queso fraccionado siempre que pueda dudarse de la identificación del mismo.

9.9 El ahumado con productos líquidos o condensados.

9.10 Todo empleo de indicaciones o presentación de etiquetas, envases, embalajes, documentos comerciales y medios de publicidad que sean susceptibles de crear en el ánimo del consumidor cualquier clase de confusión sobre la naturaleza, composición u origen del producto.

9.11 Contener indicaciones en el etiquetado y en la publicidad que atribuyan a los quesos una acción terapéutica preventiva o curativa, e induzcan a error o engaño por medio de inscripciones, signos o dibujos por los que se atribuyan efectos o propiedades que no posea el queso o que los posean todos los quesos similares o que supongan confusión con otro producto alimenticio.

9.12 Las inscripciones con tintas no autorizadas ni cualquier impresión o grabado en la cara interna del envase que esté en contacto con el queso.

9.13 Enmascarar la información del etiquetado con dibujos o cualquier otro texto o imagen, escrito, impreso o gráfico.

9.14 El etiquetado mediante cualquier materia escrita, impresa o gráfica, adicional a la que se exige en la presente norma, que esté en contradicción con lo dispuesto en su apartado 12.1.

9.15 La utilización en el etiquetado facultativo de adjetivos calificativos diferentes a las designaciones establecidas en la presente norma.

9.16 La venta de quesos con un extracto seco lácteo inferior al 15 por 100, expresado en masa/masa sobre el producto terminado.

10. Higiene

10.1 La leche utilizada para la fabricación de estos productos habrá de ser pasteurizada para los quesos que se consuman antes de los sesenta días siguientes a su elaboración.

10.2 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción o de su uso mediante examen y análisis normales en buena práctica industrial o por medio de las certificaciones necesarias aportadas por el proveedor.

10.3 La sal y la salmuera utilizadas cumplirán lo dispuesto en la legislación vigente.

10.4 En los almacenes de maduración no se permitirán otras operaciones que las destinadas a la protección de las piezas elaboradas o a la vigilancia de la maduración.

10.5 Los productos terminados no deberán contener microorganismos patógenos estrictos ni sustancias tóxicas en niveles que puedan suponer un riesgo para el consumidor.

10.6 El material de envase y embalaje utilizado deberá estar fabricado con materias primas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo, cumplimentándose todo lo dispuesto en el capítulo IV, sección 1.ª, del Código Alimentario Español. Los embalajes se diseñarán de tal forma que protejan efectivamente al producto durante su comercialización.

11. Envasado.

11.1 Los quesos envasados se presentarán en envases nuevos, confeccionados con materiales que no puedan modificar sus características ni transmitir sabores u olores extraños ni ocasionar alteraciones al producto.

Los quesos deberán ir debidamente acondicionados y suficientemente protegidos, tanto en sus propios embalajes o envases como en los medios de transporte, con objeto de evitar su deterioro y permitir su perfecta conservación.

11.2 El queso rallado o en polvo sólo podrá venderse en su envase original con el etiquetado reglamentario.

11.3 El envasado fuera de la vista del consumidor del queso dividido en porciones o lonchas y listo para el consumo deberá efectuarse en condiciones que permitan mantener la pureza del queso durante el periodo normal de almacenamiento y comercialización. En este caso, el envasador o reenvasador será responsable de la calidad del producto y del cumplimiento de todos los requisitos exigidos en esta norma, debiendo estar inscrito en el Registro Sanitario de Industrias de acuerdo con las disposiciones vigentes.

11.4 La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente norma se deberá ajustar a lo dispuesto en este sentido en el Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

12. Etiquetado y rotulación.

El etiquetado y la rotulación de los quesos recogerán en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles por el consumidor y al menos en la lengua española oficial del Estado, las especificaciones que a continuación se indican, estando, no obstante, los productos envasados a tenor de lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

12.1 Etiquetado.

La información del etiquetado de los quesos constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones, guardando las letras empleadas en la denominación del queso una relación razonable con las de texto impreso más destacado que figure en la etiqueta.

12.1.1 La palabra «queso» y el nombre de la variedad, si existiera, o simplemente el nombre de dicha variedad siempre que esté amparada por una norma individual de composición y características específicas.

Los quesos frescos y quesos blancos pasterizados, a efectos de etiquetado, se denominarán, respectivamente, «queso fresco» y «queso blanco pasterizado».

12.1.2 El nombre de la especie o especies animales de las que procede la leche empleada por orden decreciente de proporciones, de conformidad con el apartado 5 de esta norma.

En los registros oficiales correspondientes deberá declararse el porcentaje de los distintos tipos de leche utilizados en la fabricación de los diferentes tipos de quesos.

En tanto no existan métodos analíticos oficiales para la cuantificación de los diferentes porcentajes de los tipos de leche utilizados en la fabricación de estos productos, el control e inspección de los mismos se efectuará en los centros de producción, comprobando las materias primas utilizadas dentro del proceso de fabricación.

12.1.3 El porcentaje mínimo en masa/masa del extracto seco lácteo, así como el de grasa láctea sobre dicho extracto y la

denominación correspondiente al contenido graso de las señaladas en el apartado 5.3 de esta norma.

Quedan exceptuadas de cumplir este requisito aquellas variedades de queso amparadas por normas individuales de composición y características específicas, que en todo caso cumplirán los establecidos en dichas normas.

12.1.4 Lista de ingredientes.

Irá precedida del título «ingredientes» y se mencionarán todos por orden decreciente de sus pesos en el momento de su incorporación al proceso de fabricación.

No precisarán lista de ingredientes los quesos constituidos por un solo ingrediente o a los que únicamente se les haya añadido otros ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para su fabricación, y en el caso de los quesos madurados y madurados con mohos la sal precisa para su elaboración.

12.1.5 Contenido neto.

Se indicará el contenido neto al envasar, expresado en gramos o en kilogramos.

Cuando el queso envasado esté constituido por varias porciones o elementos que no puedan ser objeto de venta por separado, sino que todos juntos formen la unidad comercial, se indicará el contenido neto de ésta al envasar y además el número de porciones o elementos.

Las piezas enteras quedan exceptuadas de indicar el contenido neto si se expresa en su etiquetado que el mismo se determinará en el momento de la venta en presencia del comprador, mediante la leyenda «Contenido neto en venta» o similar.

12.1.6 Marcado de fechas.

12.1.6.1 Cuando se trate de quesos fabricados con leche no pasterizada figurará la fecha de fabricación, que se expresará mediante la leyenda «Fecha de fabricación», seguida del día, mes y año, en este orden.

12.1.6.2 En los quesos frescos figurará la fecha de caducidad, que se expresará mediante la leyenda «Fecha de caducidad», seguida del día y el mes, en este orden. Dicha fecha no podrá sobrepasar la de treinta días desde su fabricación.

12.1.6.3 En los quesos blancos pasterizados se expresará la fecha de duración mínima, que se expresará mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de», seguida de:

- El día y mes, en dicho orden, cuando su duración sea inferior a tres meses.
- El mes y el año, en dicho orden, cuando su duración sea superior a tres meses, pero no exceda de los dieciocho meses.

12.1.6.4 Todas las fechas definidas en los apartados 12.1.6.1, 12.1.6.2, y 12.1.6.3 de esta norma se indicarán en la forma siguiente:

- El día, con la cifra o las cifras correspondientes.
- El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con los dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.
- El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacio en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

La altura mínima de los caracteres será la siguiente:

Cantidad envasada	Altura mínima mm
Hasta 100 g	1
Más de 100 g	1,5

12.1.7 En los quesos frescos y quesos blancos pasterizados, la indicación «Consérvese en frío».

12.1.8 Identificación de la Empresa.

12.1.8.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

12.1.8.2 El número de registro sanitario de identificación de la industria en los quesos de fabricación nacional.

12.1.8.3 El número de registro del producto en el Ministerio de Sanidad y Consumo para los quesos importados.

12.1.8.4 Cuando la elaboración de un queso se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón

social o denominación y domicilio. se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por...».

12.1.9 Identificación del lote de fabricación.

Todo queso deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

12.1.10 La indicación «Elaborado con leche pasteurizada», si concurre esta circunstancia.

12.1.11 La indicación de «rallado» o «en polvo», respectivamente, en el caso de presentarse en estas formas.

12.2 Rotulación.

La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases, en su caso.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- Instrucciones para su conservación, caso de ser necesario.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

12.3 País de origen.

Los quesos importados, además de cumplir lo establecido en los apartados 12.1 y 12.2 de esta norma, excepto la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

12.4 Quedan exceptuados del cumplimiento de lo estipulado en los apartados 12.1 y 12.2 de esta norma los quesos destinados a la industria fundidora.

13. Especificaciones.

Los quesos fabricados en España y destinados a la exportación que no se ajusten a los requisitos previstos en esta norma llevarán troquelada en cada pieza desde el momento de su fabricación la palabra «Export», y si no fuera posible (quesos frescos o blandos de corteza inconsistente, etc.), dicha inscripción figurará de forma bien visible en sus envases y embalajes.

En ningún caso podrá comercializarse en el mercado interior cualquier queso que no cumpla todos los requisitos especificados en la presente norma.

14. Responsabilidades.

A estos efectos se estará a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

ANEJO 2

Norma General de Calidad para los Quesos Fundidos con destino al mercado interior

1. Nombre de la norma.

Norma General de Calidad para los Quesos Fundidos.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que deben reunir los quesos fundidos para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ambito de aplicación.

La presente norma abarca a todos los quesos fundidos destinados a su comercialización en el mercado interior.

4. Definición.

Se entiende por queso fundido el producto obtenido por mouturación y/o mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico de una o más variedades de queso con o sin adición de agentes emulgentes, de leche y productos lácteos y de otros productos alimenticios.

5. Denominaciones.

En las denominaciones utilizadas para designar los distintos quesos fundidos se cumplirán las condiciones que se fijan a

continuación, en el bien entendido que en todos los apartados de este punto la expresión «extracto seco total» se refiere al producto terminado, descontando los ingredientes contemplados en 6.2.3.

5.1 De acuerdo con su contenido en grasa láctica, expresado en porcentaje en masa/masa sobre el extracto seco total, los quesos fundidos se denominarán como sigue:

Extragraso: El que contenga un mínimo del 60 por 100.

Graso: El que contenga un mínimo del 45 y menos del 60 por 100.

Semigraso: El que contenga un mínimo del 25 y menos del 45 por 100.

Semidesnatado: El que contenga un mínimo del 10 y menos del 25 por 100.

Desnatado: El que contenga menos del 10 por 100.

5.2 Cuando el producto contenga el mínimo del 50 por 100 masa/masa de extracto seco total, la denominación será «queso fundido...», seguido del calificativo que le corresponda, según la clasificación del apartado 5.1.

5.3 Si dichas denominaciones se contemplan con la expresión «para untar» o «para extender», el extracto seco total será como mínimo del 40 por 100 masa/masa e inferior al 50 por 100 masa/masa sobre el producto terminado en origen.

El mínimo del extracto seco total será del 25 por 100 masa/masa e inferior al 40 por 100 masa/masa en origen, si en la denominación se incluye la expresión «queso blando fundido... para untar» o «queso blando fundido... para extender».

5.4 El queso fundido, cuya denominación incluya el nombre de una o más variedades de queso, se designará de una o las siguientes formas: «queso(s)... y ... fundido(s)» o «queso(s) fundido(s) 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 masa/masa de extracto seco total.

En el caso que en la denominación figuren nombres de variedades de quesos, se indicarán todas ellas por orden decreciente de proporciones, y la menor no deberá ser inferior a un 10 por 100 masa/masa del queso utilizado como materia prima.

Si dichas denominaciones se contemplan con las expresiones «para untar» o «para extender», el extracto seco total deberá ser, como mínimo, del 40 por 100 masa/masa e inferior al 50 por 100 masa/masa.

En el caso que se completen con las de «blando fundido... para untar» o «blando fundido... para extender», el extracto seco total deberá ser, como mínimo, del 25 por 100 masa/masa e inferior al 40 por 100 masa/masa.

En todos los casos, la materia grasa se ajustará a las exigencias del apartado 5.1 de esta norma.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1 Ingredientes esenciales: Queso.

6.2 Ingredientes facultativos:

6.2.1 Nata, mantequilla y grasa de mantequilla deshidratada, así como leche en polvo y, en general, sólidos lácteos. En cualquier caso la adición en todas estas materias primas viene limitada por el porcentaje de lactosa, que no excederá del 6 por 100 expresado en masa/masa sobre el producto terminado, descontando los ingredientes contemplados en 6.2.3.

6.2.2 Cloruro sódico en cantidades limitadas por la práctica normal de fabricación.

6.2.3 Sustancias aromáticas naturales e idénticas naturales, especias, aderezos vegetales y otros ingredientes naturales no lácteos, autorizados, con incidencia organoléptica apreciable, siempre que el extracto seco incorporado no exceda del 30 por 100 en masa del extracto seco total expresado sobre el producto terminado.

En la denominación del producto se declarará la presencia de la sustancia o sustancias añadidas, agregando las palabras «con...» (aquí, el nombre de dichas sustancias).

6.3 Características físico-químicas.

6.3.1 Exclusivas para quesos fundidos sin adiciones de las contempladas en el apartado 6.2.3.

A) Para queso de vaca:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4540 a 1,4557.

Índice de Reichert: De 26 a 32.

Índice de Polenske: De 1 a 4.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

B) Para queso de oveja:

Índice de refracción a 40° C: De 1,4520 a 1,4545.

Índice de Reichert: De 26 a 32.

Índice de Polenske: De 5 a 8.

Índice de Kirchner: De 19 a 27.

C) Para queso de cabra:

- Índice de refracción a 40° C: De 1,4530 a 1,4547.
- Índice de Reichert: De 21 a 28.
- Índice de Polenske: De 5 a 9.
- Índice de Kirchner: De 14 a 21.

Estos índices no son aplicables a los quesos fundidos en cuya elaboración se hayan utilizado quesos madurados por mohos. Para todos estos quesos, el límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 98 por 100 de la fracción esteróica del insaponificable determinados por cromatografía gaseosa.

En todo caso, la presencia de fitosterolés no deberá considerarse aisladamente del conjunto de los índices físico-químicos anteriormente expuestos.

6.3.2 Para quesos fundidos con adiciones de las contempladas en el apartado 6.2.3 se contemplará la posible modificación de los anteriores índices en función de las transferencias que hayan podido tener lugar y, en especial, de la grasa.

7. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo; dicha Subsecretaría podrá modificar la presente relación de aditivos mediante Orden, atendiendo a razones de salud pública.

7.1 Colorantes.

E-100. Carotenoides.

- a) Alfa, beta y gamma carotenos.
- b) Bixina, norbixina.
- c) Capsantina, capsorrubina.
- d) Licopenos.

En dosis máxima de uso de 600 mg/Kg de queso, aislados o en conjunto.

E-140. Clorofilas.

7.2 Conservadores.

- E-200. Acido sórbico.
- E-201. Sorbato sódico.
- E-202. Sorbato potásico.

En dosis máxima de uso de 2.000 mg/Kg de producto terminado, aislados o en conjunto, expresado en ácido sórbico.

- E-280. Acido propiónico.
- E-281. Propionato sódico.
- E-282. Propionato potásico.

En dosis máxima de uso de 3.000 mg/Kg de producto terminado, aislados o en conjunto, expresado en ácido propiónico.

Quando se efectúen mezclas de ácidos sórbico y propiónico y/o de sus sales autorizadas, la cantidad máxima total no sobrepasará los 3.000 mg/Kg de producto terminado, y la de ácido sórbico y los sorbatos no sobrepasará los 2.000 mg/Kg.

Nisina: En dosis máxima de uso de 12,5 mg/Kg de producto terminado.

7.3 Antioxidantes (exclusivamente en quesos fundidos presentados en envases transparentes).

- E-306. Extractos de origen natural ricos en tocoferoles.
- E-307. Alfa-tocoferol sintético.
- E-308. Gamma-tocoferol sintético.
- E-309. Delta-tocoferol sintético.

En dosis máxima de uso de 100 mg/Kg de grasa de leche, aislados o en conjunto, expresado en D. L. tocoferol.

E-300. Acido L-ascórbico: B.P.F.

- E-310. Galato de propilo.
- E-311. Galato de octilo.
- E-312. Galato de dodecilo.

En dosis máxima de uso de 100 mg/Kg de grasa de leche, aislados o en conjunto, expresado en galato de propilo.

Están permitidas las mezclas de tocoferoles y galatos hasta una dosis máxima de 100 mg/Kg.

7.4 Estabilizantes.

- E-170. Carbonato cálcico.
- E-270. Acido láctico.
- E-325. Lactato sódico.
- E-326. Lactato potásico.
- E-327. Lactato cálcico.

- E-330. Acido cítrico.
- E-331. Citrato sódico.
- E-332. Citrato potásico.
- E-333. Citrato cálcico.
- E-334. Acido tartárico.
- E-335. Tartrato sódico.
- E-336. Tartrato potásico.
- E-339. Ortofosfato sódico.
- E-340. Ortofosfato potásico.
- E-341. Ortofosfato cálcico.
- E-450. Polifosfatos:

- a) (i) Difosfato disódico.
- a) (ii) Difosfato trisódico.
- a) (iii) Difosfato tetrasódico.
- a) (iv) Difosfato tetrapotásico.
- b) (i) Trifosfato pentasódico.
- b) (ii) Trifosfato pentapotásico.
- c) (i) Polifosfato sódico.
- c) (ii) Polifosfato potásico.

H-8.186. Bicarbonato de sodio.

En dosis de uso de 40 g/Kg de producto terminado, aislados o en conjunto. La cantidad total de orto y polifosfatos no sobrepasará 30 g/Kg de producto terminado.

8. Norma microbiológica y contaminantes.

8.1 Norma microbiológica aplicable a los quesos fundidos.

8.1.1 Toma, transporte y conservación de muestras.

La toma de muestras de los quesos fundidos se hará por triplicado, según la legislación vigente y de acuerdo con los siguientes métodos:

- a) Como norma general, se tomarán cinco unidades del mismo lote para cada uno de los tres ejemplares de la muestra. Cada unidad estará constituida por un envase original e íntegro.
- b) Excepcionalmente, en los supuestos en que no fuera posible tomar el número de muestras indicado en el apartado a) por falta de cantidad suficiente de un mismo lote, se tomará una unidad para cada ejemplar de la muestra.

En ambos casos, en el acta de toma de muestras deberán reflejarse las condiciones de conservación de la muestra y la fecha de consumo preferente.

El análisis de los tres ejemplares deberá estar iniciado antes de su fecha de consumo preferente.

La porción de la muestra que se tome para la práctica del análisis deberá ser representativa del conjunto de su respectiva unidad.

8.1.2 Tolerancias microbiológicas.

8.1.2.1 Para quesos fundidos:

	n	c	m	M
Enterobacteriáceas totales/g.....	5	2	1.10 ²	1.10 ³
E. coli/g.....	5	1	1	1.10 ¹
Staph. aureus enterotoxigénico/g.....	5	2	1	1.10 ¹
Salmonella o Shigella/25 g.....	5	0	0	-

8.1.2.2 Para quesos fundidos rallados, quesos fundidos en polvo y quesos fundidos con los ingredientes facultativos indicados en el epígrafe 6.2.3 de esta norma.

	n	c	m	M
Enterobacteriáceas totales/g.....	5	2	1.10 ²	1.10 ³
E. coli/g.....	5	2	1.10 ¹	1.10 ²
Staph. aureus enterotoxigénico/g.....	5	1	1.10 ²	1.10 ³
Salmonella o Shigella/25 g.....	5	0	0	-

n = Número de unidades de muestra de un lote que se analizan según el programa de muestreo establecido.

c = Número de muestras que pueden rebasar el límite m sin ser superior al límite M.

m = Límite microbiológico que únicamente c de las n muestras pueden sobrepasar. Se admite para este nivel una variabilidad:

- ≤ 3 m para medio sólido.
- ≤ 10 m para medio líquido.

M = Nivel límite de aceptabilidad. Los valores superiores a M no son aceptables.

Los valores de *M* se fijan en:

M = 10 *m* para medios sólidos.

M = 30 *m* para medios líquidos.

Para las muestras tomadas según el apartado b) del apartado 8.1.1 las tolerancias serán las indicadas a continuación:

Quesos fundidos

Enterobacteriáceas totales/g	1.10 ³
<i>E. coli</i> /g	1.10 ¹
<i>Staph. aureus</i> enterotoxigénico/g	1.10 ¹
<i>Salmonella</i> o <i>Shigella</i> /25 g	Ausencia.

Quesos fundidos rallados, quesos fundidos en polvo y quesos fundidos con los ingredientes facultativos indicados en el epígrafe 6.2.3 de la norma

Enterobacteriáceas totales/g	1.10 ³
<i>E. coli</i> /g	1.10 ²
<i>Staph. aureus</i> enterotoxigénico/g	1.10 ³
<i>Salmonella</i> o <i>Shigella</i> /25 g	Ausencia.

8.2 Contaminantes.

Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente y en su defecto, en las Normas Internacionales aceptadas por el Estado español, que velará por su cumplimiento como garante de las mismas con la determinación y exigencia de responsabilidades en este punto por el órgano del Estado correspondiente.

9. Prohibiciones.

Queda expresamente prohibido:

9.1 Utilizar, para la elaboración de toda clase de queso fundido, materias primas que estén adulteradas o alteradas, así como las consideradas extrañas a su composición.

9.2 Todo tratamiento térmico, durante la fabricación del queso fundido en el que no se alcance una combinación equivalente o mayor de tiempo y temperatura que la de 70° C durante treinta segundos.

9.3 Cualquier manipulación en la elaboración de queso fundido que tienda a sustituir, total o parcialmente, la grasa y/o proteínas procedentes de la leche, por otras distintas.

9.4 El empleo de aditivos no autorizados.

9.5 La tenencia y venta por el mayorista y detallista de queso fundido rallado o en polvo, a granel.

9.6 La venta de productos análogos al queso fundido (que puedan producir confusión al consumidor) o de aquellos en cuya denominación se incluya la mención «queso fundido» y no se ajusten a la presente norma.

9.7 La venta de quesos fundidos adulterados, alterados, contaminados o parasitados.

9.8 La venta al público de aquellos quesos fundidos cuyas características externas se asemejen a las de los quesos no fundidos, siempre que no lleven impresa sobre la corteza o envoltura original en caracteres y lugares bien visibles, según escala reseñada a continuación, la especificación «queso fundido» o la que corresponda a su denominación específica:

Cantidad envasada	Altura mínima de los caracteres en milímetros
Hasta 200 g	3
Más de 200 y hasta 500 g	4
Más de 500 y hasta 1.500 g	5
Más de 1.000 y hasta 5.000 g	7
Más de 5.000 g	10

El grosor de estos caracteres guardará la proporcionalidad necesaria para su perfecta legibilidad.

10. Higiene.

10.1 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción o de su uso, mediante examen y análisis normales en buena práctica industrial o por medio de las certificaciones necesarias aportadas por el proveedor.

10.2 En los almacenes de productos terminados, todos los lotes estarán identificados en la forma que se estime más apropiada.

10.3 Los productos terminados no podrán contener microorganismos patógenos estrictos ni sustancias tóxicas en niveles que puedan suponer un riesgo para el consumidor.

10.4 El material de envase y embalaje utilizado deberá estar fabricado con materias primas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo, cumplimentándose todo lo dispuesto en el capítulo IV, Sección Primera, del Código Alimentario Español. Los embalajes se diseñarán de tal forma que protejan efectivamente al producto durante su comercialización.

10.5 La sal y salmuera utilizadas deberán cumplir lo dispuesto en la legislación vigente.

11. Envasado.

11.1 Los quesos fundidos se presentarán en envases nuevos, confeccionados con materiales que no puedan modificar sus características ni transmitir sabores u olores extraños, ni ocasionar alteraciones al producto.

11.2 Los quesos fundidos podrán presentarse para la venta al consumidor en forma de barras o bloques, lonchas, porciones de diferentes formas geométricas, pasta en tubos, vasos o tarrinas, polvo, rallado, etc., prohibiéndose el empleo de envases que por su forma y dimensiones sean susceptibles de crear confusión en el ánimo del consumidor sobre la cantidad de producto contenido. A tal efecto, en el queso fundido envasado en cajitas circulares o poligonales regulares, la altura máxima de las mismas no podrá sobrepasar en cuatro milímetros aquellas de las porciones que contenga. En los envases de otras formas geométricas o de fantasía, dicha altura máxima no podrá sobrepasar en seis milímetros la de las porciones de queso fundido contenido.

11.3 Las cajitas circulares o poligonales regulares de porciones triangulares deberán tener un contenido neto de 150 gramos, 170 gramos, 200 gramos o incrementos, a partir de éste, de 50 en 50 gramos, prohibiéndose los intermedios.

11.4 El queso fundido rallado o en polvo deberá venderse en su envoltura de origen.

11.5 El reenvasado del queso fundido, es decir, su división y envasado en trozos, porciones, lonchas, etc., por persona o Entidad ajena al fabricante, realizado fuera de la vista del consumidor, deberá efectuarse en condiciones que permitan mantener la pureza del producto durante su comercialización.

El reenvasador será responsable de la calidad del producto y del cumplimiento de todos los requisitos exigidos en esta norma, debiendo estar inscrito en el Registro Sanitario de Industria, de acuerdo con las disposiciones vigentes.

11.6 La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente norma, se deberá ajustar a lo dispuesto en este sentido en el Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

12. Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

12.1 Etiquetado.

La información del etiquetado de los quesos fundidos constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

12.1.1 Denominación del producto:

Se indicará, de acuerdo con lo dispuesto en los apartados 5 y 6.2.3 de esta norma:

La altura mínima de los caracteres será de tres milímetros.

12.1.2 El porcentaje mínimo de grasa láctea sobre el extracto seco total del producto terminado, descontando los ingredientes contemplados en 6.2.3.

12.1.3 Lista de ingredientes:

Irà precedida del título «Ingredientes» y se mencionarán todos por orden decreciente de sus pesos, en el momento de ser incorporados en el proceso de fabricación.

La altura mínima de los caracteres será de un milímetro para envases con un contenido de hasta 100 gramos, y de 1,5 milímetros para los de contenido superior a 100 gramos.

12.1.4 Contenido neto:

Se indicará el contenido neto al envasar en gramos o en kilogramos, mediante la expresión «Contenido neto al envasar.....».

Cuando se trate de porciones individuales, no destinadas a venderse separadamente, sino que todas juntas formen la unidad

comercial, el contenido neto será el peso al envasar de ésta, y se indicará además el número de porciones o elementos.

La altura mínima de los caracteres será:

Contenido neto al envasar	Altura mínima de los caracteres en milímetros
Hasta 50.....	2
Más de 50 y hasta 200.....	3
Más de 200 y hasta 500.....	4
Más de 500 y hasta 1.000.....	5
Más de 1.000.....	6

12.1.5 Marcado de fechas:

Se indicará la fecha de duración mínima, que se expresará mediante la leyenda:

- «Consumir preferentemente antes de», seguida del día y el mes en dicho orden para los quesos fundidos cuya duración sea inferior a tres meses.

- «Consumir preferentemente antes de», seguida del mes y el año en dicho orden para los quesos fundidos cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho meses.

- «Consumir preferentemente antes del fin de», seguida del año para los quesos fundidos cuya duración sea superior a dieciocho meses.

Las fechas anteriormente citadas se indicarán de la forma siguiente:

- El día, con la cifra o cifras correspondientes.

- El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con los dígitos del (01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

- El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

12.1.6 Identificación de la Empresa:

- Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

- Se hará constar el número del Registro Sanitario de la Empresa y demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

- El número de Registro del Producto en el Ministerio de Sanidad y Consumo para los quesos importados.

- Cuando la elaboración se efectúe bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por.....».

12.1.7 Identificación del lote de fabricación:

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación. Será obligatorio tener a disposición de los Servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación del lote.

12.1.8 La identificación de «rallado» o «en polvo», respectivamente, en el caso de presentarse de estas formas.

12.1.9 Cuando el queso fundido envasado esté constituido por varias porciones o elementos que no puedan ser objeto de venta por separado, sino que todos juntos formen la unidad comercial, dichas porciones o elementos estarán exentos los anteriores requisitos en materia de etiquetado.

12.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto o marca.

- Número y contenido neto de los envases.

- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

12.3 País de origen.

Los envases y embalajes que contengan quesos fundidos de importación, además de cumplir lo establecido en los apartados

12.1 y 12.2 de esta norma, excepto el 12.1.7, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

13. Exportación.

Los quesos fundidos fabricados en España y dedicados a la exportación, que no se ajusten a la presente norma, llevarán impresa con caracteres bien visibles en sus envases y/o embalajes, según los casos, la palabra «Export». Sus etiquetados se ajustarán a las disposiciones del país de origen. En ningún caso podrán comercializarse en el mercado interior.

14. Responsabilidades.

A estos efectos se estará a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

MINISTERIO DE DEFENSA

25516 REAL DECRETO 2267/1985, de 27 de noviembre, por el que se concede la Gran Cruz de San Hermenegildo al General Auditor del Ejército don Juan Cortés Alvarez de Miranda.

En consideración a lo solicitado por el General Auditor del Ejército don Juan Cortés Alvarez de Miranda, y de conformidad con lo propuesto por la Asamblea de la Real y Militar Orden de San Hermenegildo,

Vengo en concederle la Gran Cruz de la referida Orden, con la antigüedad del día 24 de julio de 1985, fecha en que cumplió las condiciones reglamentarias.

Dado en Madrid a 27 de noviembre de 1985.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa.
NARCISO SERRA SERRA

25517 REAL DECRETO 2268/1985, de 27 de noviembre, por el que se concede la Gran Cruz de San Hermenegildo al General de Brigada de Caballería, diplomado de Estado Mayor, don Carlos Martínez Vara de Rey y Teus.

En consideración a lo solicitado por el General de Brigada de Caballería, diplomado de Estado Mayor, grupo Mando de Armas, don Carlos Martínez Vara de Rey y Teus, y de conformidad con lo propuesto por la Asamblea de la Real y Militar Orden de San Hermenegildo,

Vengo en concederle la Gran Cruz de la referida Orden, con la antigüedad del día 30 de junio de 1985, fecha en que cumplió las condiciones reglamentarias.

Dado en Madrid a 27 de noviembre de 1985.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa.
NARCISO SERRA SERRA

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

25518 ORDEN de 11 de noviembre de 1985 por la que se prorroga a la firma «Alimentos del Atlántico, S. A.», el régimen de tráfico de perfeccionamiento activo, para la importación de pota entera congelada y la exportación de tubo de pota congelado y plato precocinado denominado «Calamares a la romana».

Ilmo. Sr.: Cumplidos los trámites reglamentarios en el expediente promovido por la Empresa «Alimentos del Atlántico, S. A.», solicitando prórroga del régimen de tráfico de perfeccionamiento activo para la importación de pota entera congelada y la exportación de tubo de pota congelado y plato precocinado denominado