

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.

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

3.15.27. Clasificación de los quesos.

Los quesos se clasifican:

- I. De acuerdo con el procedimiento de elaboración en:
 - a. Frescos y blancos pasterizados.
 - b. Afinados, madurados o fermentados.
- II. De acuerdo con su contenido en grasa láctea, expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco lácteo, en:
 - a. Extragrasso, el que contenga un mínimo del 60 por 100.
 - b. Graso, el que contenga un mínimo del 45 por 100 y menos del 60 por 100.
 - c. Semigraso, el que contenga un mínimo del 25 por 100 y menos del 45 por 100.
 - d. Semidesnatado, el que contenga un mínimo del 10 por 100 y un menos del 25 por 100.
 - e. Desnatado, el que contenga menos del 10 por 100.

3.15.28. Queso fresco y queso blanco pasterizado.

- a. Queso fresco, es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de elaboración.
- b. Queso blanco pasterizado, es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasterización, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

3.15.29. Queso afinado, madurado o fermentado.

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.

3.15.30. Clasificación de los quesos fundidos.

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

- a. Extragrasso, el que contenga un mínimo del 60 por 100.
- b. Graso, el que contenga un mínimo del 45 por 100 y menos del 60 por 100.
- c. Semigraso, el que contenga un mínimo del 25 por 100 y menos del 45 por 100.
- d. Semidesnatado, el que contenga un mínimo del 10 por 100 y menos del 25 por 100.
- e. Desnatado, el que contenga menos del 10 por 100.

Las reglamentaciones correspondientes señalarán las condiciones exigibles en los diferentes tipos de quesos fundidos.

3.15.31. Manipulaciones.

Será obligatoria la pasterización previa de la leche para todos los tipos de quesos comprendidos en la clasificación de «queso fresco» y aquellos cuyo consumo se realice antes de los dos meses.

En el curso de la preparación, conservación y venta de los quesos, se permite:

- a. La adición de cuajos, enzimas, fermentos lácteos y mohos, de acuerdo con el tipo, clase y calidad del queso.
- b. La adición de sal comestible, sustancias aromáticas naturales e idénticas naturales, especias, aderezos vegetales y otros ingredientes naturales que no procedan de la leche y se hallen autorizados.
- c. La adición de sacarosa, dextrosa, glucosa y gelatina, exclusivamente en los quesos frescos y quesos blancos pasterizados.
- d. La adición de leche en polvo para el ajuste del extracto seco lácteo.
- e. La adición de aditivos y coadyuvantes tecnológicos incluidos en las listas positivas y que se autoricen expresamente en las correspondientes normas de calidad.

3.15.33. Envasado, etiquetado, rotulación y venta.

Se ajustará a lo dispuesto en las correspondientes normas de calidad y en las disposiciones vigentes que regulan el etiquetado y rotulación de los productos alimenticios.

DISPOSICION ADICIONAL

A efecto de la determinación de las condiciones y aplicación del presente Real Decreto, en lo que se refiere a quesos y quesos

fundidos, se estará a lo dispuesto en la Orden de 29 de noviembre de 1985 por la que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor al siguiente día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 21 de febrero de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,

JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

6861

REAL DECRETO 504/1986, de 21 de febrero, por el que se modifica el apartado 3.10.09 punto F) del capítulo X (Carnes y Derivados) del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

Desde la publicación y puesta en vigor del Código Alimentario Español hasta los momentos actuales, se ha puesto de manifiesto la necesidad de ir modificando su texto al objeto de que éste se adecue a los imperativos tecnológicos y comerciales que el paso del tiempo va imponiendo. En este sentido, dados los avances producidos en materia de conservación de productos alimenticios y alimentarios, se hace necesario reconsiderar el texto que sobre el picado de las carnes establece el Código Alimentario Español.

Por otra parte, no existe en la CEE ninguna disposición que regule esta materia, dejando opción a las reglamentaciones nacionales para que establezcan la normativa sobre el picado de carne.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, de conformidad con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 21 de febrero de 1986,

DISPONGO:

Artículo único.—Se modifica el párrafo segundo del punto f) del apartado 3.10.09 del capítulo X del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, que queda redactado en la siguiente forma:

«En los establecimientos de venta al detall, el picado se efectuará a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, en cuyo caso deberá cumplir con las exigencias que para este supuesto establezcan las normas específicas. En las industrias, el picado se sujetará a las normas establecidas para su preparación y transformación.»

DISPOSICION ADICIONAL

A efectos de la determinación de las condiciones y aplicación del presente Real Decreto, se estará a lo dispuesto en la Orden de 14 de enero de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para carnes picadas de vacuno, ovino, y porcino destinadas al mercado interior.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor al siguiente día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 21 de febrero de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,

JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

6862

REAL DECRETO 505/1986, de 21 de febrero, por el que se modifica el plazo que se concede en la disposición transitoria primera del Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, que aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de industrias, almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados, y de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos elaborados.

La disposición transitoria primera del Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, establece un plazo de veinticuatro meses a partir de la fecha de su vigencia para que se lleven a cabo las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta reglamentación que no fuesen consecuencia de disposiciones legales vigentes.