

## MINISTERIO DA PRESIDENCIA

**17436** REAL DECRETO 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos. («BOE» 239, do 6-10-2006.)

O Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código Alimentario Español, establece a normativa relativa aos queixos na sección 2.<sup>a</sup>, «Derivados do leite», pertencente ao capítulo XV, «leites e derivados».

A devandita normativa complementábase co establecido pola Orde do 29 de novembro de 1985, pola que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos destinados ao mercado interior, modificada polas ordes do 8 de maio de 1987, do 3 de maio de 1988 e do 20 de maio de 1994.

Así mesmo, son aplicables diversas disposicións estatais e comunitarias de carácter horizontal, relacionadas cos produtos lácteos e cos alimentos en xeral, sendo tamén de referencia as normas do «Codex Alimentarius» relativas a queixos e queixos fundidos.

Esta dispersión normativa fai necesaria unha unificación para a súa mellor concreción e aplicación, o cal se realiza a través desta norma, que ademais se adapta á situación actual, favorecendo a competencia e a defensa dos dereitos dos consumidores.

Como consecuencia do anterior, derróganse varios preceptos da sección 2.<sup>a</sup>, do capítulo XV, do Código Alimentario Español, así como da mencionada Orde do 29 de novembro de 1985, para establecer novas normas de calidade para os queixos e queixos fundidos, que se recollen nos anexos I e II deste real decreto.

Estas normas de calidade están destinadas aos queixos e queixos fundidos elaborados en España.

No proceso de tramitación deste real decreto foron consultadas as comunidades autónomas e os sectores afectados, e emitiu informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Ademais, foi sometido 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.

Na súa virtude, por proposta das ministras de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 29 de setembro de 2006,

### DISPONGO:

Artigo único. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

Apróbanse as normas de calidade para os queixos e queixos fundidos elaborados en España que estean destinados á súa comercialización, recollidas, respectivamente, nos anexos I e II deste real decreto.

Todos os queixos elaborados en España, incluso os que utilicen o nome dalgunha variedade de queixo, española ou estranxeira, deberanse axustar ás disposicións desta norma xeral. Aquelas variedades que tivesen norma específica deberán, ademais, cumprir o establecido na devandita norma e, no seu defecto, os usos e prácticas tradicionais ligadas á dita variedade.

Non obstante, como excepción ao indicado no parágrafo anterior, nos queixos amparados por denomina-

cións de orixe protexidas ou indicacións xeográficas protexidas prevalecerán as características diferenciais establecidas nos correspondentes pregos de condicións.

Este real decreto aplícase sen prexuízo das normas sanitarias e outras disposicións específicas que afecten a produción e comercialización dos queixos e queixos fundidos.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos deste real decreto non se lles aplicarán aos queixos e queixos fundidos 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) e Turquía.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Os produtos obxecto deste real decreto que non se axusten ao disposto nel poderanse seguir comercializando durante os seis meses seguintes á data da súa publicación, sempre que cumpran coas disposicións vixentes anteriores á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

Quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ao disposto neste real decreto e, en particular:

Os artigos 3.15.26, 3.15.27, 3.15.28, 3.15.29, 3.15.30, 3.15.31, 3.15.32 e 3.15.33, da sección 2.<sup>a</sup> do capítulo XV do Código Alimentario Español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro.

A Orde do 29 de novembro de 1985 pola que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos destinados ao mercado interior.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase de conformidade co disposto no artigo 149.1.13.<sup>a</sup> e 16.<sup>a</sup> da Constitución, que lle atribúen ao Estado competencia exclusiva en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e de bases e coordinación xeral da sanidade respectivamente.

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 29 de setembro de 2006.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta primeira do Goberno e ministra da Presidencia,

MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

### ANEXO I

#### Norma de calidade para os queixos

##### 1. Definición.

Enténdese por queixo o produto fresco ou madurado, sólido ou semisólido, obtido do leite, do leite total ou parcialmente desnatado, da tona, do soro de manteiga ou

dunha mestura dalgúns ou de todos estes produtos, coagulados total ou parcialmente pola acción do callo ou outros coagulantes apropiados, antes do desorado ou despois da eliminación parcial da parte acuosa, con ou sen hidrólise previa da lactosa, sempre que a relación entre a caseína e as proteínas séricas sexa igual ou superior á do leite.

## 2. Denominacións.

A denominación dos produtos obxecto desta norma, coa excepción das variedades de queixo que teñan norma específica, que utilizarán a denominación prevista, será «Queixo», que se deberá completar, segundo corresponda, coas seguintes indicacións:

### 2.1 Segundo a orixe do leite:

Os queixos que non teñan unha denominación concreta ou aqueles que aínda téndoa non estean protexidos por unha norma individual de composición e características específicas, que se fabriquen con leite distinto do de vaca, deberán incluír na súa denominación despois da palabra «queixo» a indicación da especie que corresponda.

Os queixos elaborados con mestura de leite de dúas ou máis especies deberán incluír na súa denominación, despois da palabra «queixo», a indicación das especies animais das cales proceda o leite en orde descendente de proporcións. Esta denominación poderase substituír pola de «Queixo de mestura».

2.2 Atendendo á súa maduración, os queixos denominaranse do seguinte xeito:

2.2.1 Queixo fresco: é o que está disposto para o consumo ao finalizar o proceso de fabricación.

2.2.2 Queixo branco pasteurizado: é aquel queixo fresco no cal o coágulo obtido se somete a un proceso de pasteurización e queda disposto para o consumo ao finalizar o seu proceso de fabricación.

2.2.3 Queixo madurado: é o que, tras o proceso de fabricación, require manterse durante certo tempo a unha temperatura e en condicións tales que se produzan os cambios físicos e químicos característicos deste.

A palabra «madurado» poderase substituír polos cualificativos segundo o grao de maduración acadado polo produto á saída de fábrica que figuran no seguinte cadro:

Denominacións facultativas	Peso > 1,5 kg	Peso ≤ 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Tenro .....		7
Semicurado .....	35	20
Curado .....	105	45
Vello .....	180	100
Anello .....	270	

2.2.4 Queixo madurado con mofos: é aquel en que a maduración se produce, principalmente, como consecuencia do desenvolvemento característico de mofos no seu interior, na superficie ou en ambas as partes. A dita denominación poderase substituír pola de «queixo azul» ou «queixo de pasta azul», cando corresponda.

2.3 De acordo co seu contido en graxa, expresado en porcentaxe masa/masa sobre o extracto seco total, os queixos poderanse denominar:

Extragraxo: o que conteña un mínimo do 60 por cento.

Graxo: o que conteña un mínimo do 45 e menos do 60 por cento.

Semigraxo: o que conteña un mínimo do 25 e menos do 45 por cento.

Semidesnatado: o que conteña un mínimo do 10 e menos do 25 por cento.

Desnatado: o que conteña menos do 10 por cento.

## 3. Factores esenciais de composición e calidade.

### 3.1 Ingredientes esenciais.

3.1.1 Leite, leite total ou parcialmente desnatado, nata e soro de manteiga.

3.1.2 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.

3.1.3 Fermentos lácticos, de acordo co tipo, clase ou calidade do queixo, en dose máxima de uso determinada pola boa práctica de fabricación.

3.1.4 Mofos, fermentos e cultivos microbianos axeitados para a maduración de queixos inoculados con eles, en dose máxima de uso determinada pola boa práctica de fabricación.

### 3.2 Ingredientes facultativos.

3.2.1 Cloruro sódico, en doses limitadas pola boa práctica de fabricación.

3.2.2 Substancias aromáticas autorizadas.

3.2.3 Especies, condimentos e alimentos con incidencia organoléptica apreciable, en proporción abonda para caracterizar o produto, pero inferior ao trinta por cento masa/masa sobre o produto rematado.

3.2.4 Sacarosa e glicosa, soas ou en combinación, exclusivamente en queixos frescos e queixos brancos pasteurizados, en dose non superior ao 17 por cento masa/masa, quedando incluída esta porcentaxe no indicado en 3.2.3.

3.2.5 Xelatina en cantidade máxima de 5 g/kg de queixo e soamente en queixos frescos e queixos brancos pasteurizados.

3.2.6 Leite en po, para o axuste do extracto seco lácteo, en porcentaxe máxima do 5 por cento masa/masa sobre o dito extracto.

### 3.3 Características fisicoquímicas.

Para os queixos elaborados con leite de vaca, cabra e ovella, o límite mínimo de colesterol, dentro dos esteroides, será dun 98 por cento sobre a fracción esteróica do insaponificable, determinados por cromatografía gasosa.

## 4. Aditivos autorizados.

### 4.1 Colorantes.

Poderanse utilizar os colorantes autorizados para os queixos no Real decreto 2001/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos colorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

### 4.2 Aditivos distintos de colorantes e edulcorantes.

Poderanse utilizar os aditivos autorizados para os queixos no Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de colorantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

5. Materiais de recubrimento e tratamento de superficie.

Exclusivamente para queixos madurados:

Aceite de oliva e outros aceites vexetais comestibles autorizados.

Pemento, pementa, plantas aromáticas, viño e sidra.

Ceras, parafinas, materiais poliméricos con ou sen colorantes e aceites minerais especialmente preparados e autorizados para o recubrimento da codia.

Fume aplicado directamente á codia no proceso de afumado, a concentración de 3,4 benzopireno non resulta superior a 0,01 mg/kg nesta e sempre que non se utilice para enmascarar defectos.

## 6. Prohibicións.

Queda expresamente prohibida:

6.1 A presenza no queixo de graxas, proteínas ou ambas, distintas ás do propio leite.

6.2 A comercialización de queixo relado ou en po, a granel, así como a súa venda fóra do envase orixinal.

6.3 A venda de queixo cun extracto seco lácteo inferior ao 15 por cento, expresado en masa/masa sobre o produto rematado.

## 7. Etiquetaxe.

A etiquetaxe dos queixos debe cumprir o Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos alimentos e o establecido noutras disposicións da Unión Europea aplicables na materia, coas seguintes particularidades:

### 7.1 Denominación de venda.

Será a prevista no punto 2.

No caso de que se incorpore algún ingrediente dos indicados no punto 3.2.3, a denominación completarase agregando a palabra «con» seguida do nome do ingrediente ou ingredientes engadidos.

### 7.2 Lista de ingredientes.

Os queixos elaborados con mestura de leites de distintas especies que utilicen a denominación «Queixo de mestura», indicarán as especies animais das cales proceda o leite empregado, en orde decrecente dos seus pesos no momento en que se incorporen durante o proceso de fabricación do produto, acompañadas das súas porcentaxes mínimas presentes na mestura.

### 7.3 Contido de materia graxa.

Indicarase o contido mínimo de materia graxa por cen gramos de produto rematado, que se corresponderá co que conteña o produto á saída de fábrica. Emporiso, esta mención non é exixible cando forme parte da etiquetaxe nutricional.

A devandita indicación poderase substituír polas «denominacións de acordo co contido en graxa», previstas no punto 2.3.

## ANEXO II

### Norma de calidade para os queixos fundidos

#### 1. Definición.

Enténdese por queixo fundido o produto obtido por molturación, mestura, fusión e emulsión, dunha ou máis variedades de queixo con ou sen adición de leite, produtos lácteos e outros produtos alimenticios.

#### 2. Denominacións.

A denominación «queixo fundido» queda reservada ao produto que conteña un extracto seco total mínimo do 35 por cento masa/masa, coa excepción do indicado no punto 2.3.

A denominación «queixo fundido» poderase completar, segundo corresponda, coas seguintes indicacións:

2.1 De acordo co seu contido en graxa, expresado en porcentaxe en masa/masa sobre o extracto seco total, os queixos fundidos poderanse denominar:

Extragraxo: o que conteña un mínimo do 60 por cento.

Graxo: o que conteña un mínimo do 45 e menos do 60 por cento.

Semigraxo: o que conteña un mínimo do 25 e menos do 45 por cento.

Semidesnatado: o que conteña un mínimo do 10 e menos do 25 por cento.

Desnatado: o que conteña menos do 10 por cento.

2.2 O nome dunha variedade de queixo, sempre que esta constitúa polo menos o 50 por cento das materias primas. O queixo da citada variedade deberá representar como mínimo o 75 por cento da mestura de queixos utilizados na elaboración do produto e o 25 por cento restante debe pertencer a unha variedade ou variedades semellantes.

Os nomes de máis dunha variedade sempre que unicamente se utilizasen as devanditas variedades e que polo menos constitúan o 50 por cento das materias primas. Ningunha delas poderá representar unha porcentaxe inferior ao 10 por cento das materias primas.

Todo isto sen prexuízo da protección outorgada polo Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Consello, do 20 de marzo, sobre protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios.

2.3 A expresión «para untar» ou «para estender» poderá tamén formar parte da denominación, cando o queixo fundido se destine para este fin, se o extracto seco total é como mínimo do 30 por cento masa/masa.

#### 3. Factores esenciais de composición e calidade.

##### 3.1 Ingredientes esenciais: queixo.

##### 3.2 Ingredientes facultativos.

3.2.1 Produtos lácteos en cantidade limitada pola porcentaxe de lactosa, que non excederá do 6 por cento, expresado en masa/masa sobre o produto rematado, descontando os ingredientes de 3.2.3 e 3.2.4.

3.2.2 Cloruro sódico en doses limitadas pola boa práctica de fabricación.

##### 3.2.3 Substancias aromáticas autorizadas.

3.2.4 Especies, condimentos e alimentos, con incidencia organoléptica apreciable, sempre que non excedan do 30 por cento en masa sobre o produto rematado.

#### 3.3 Características fisicoquímicas.

Para queixos fundidos sen as adicións previstas nos puntos 3.2.3 e 3.2.4, o límite mínimo de colesterol, dentro dos esteroides, será dun 98 por cento sobre a fracción esteroide do insaponificable, determinados por cromatografía gasosa.

#### 4. Aditivos autorizados.

##### 4.1 Colorantes.

Poderanse utilizar os colorantes autorizados para os queixos fundidos polo Real decreto 2001/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos colorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

##### 4.2 Aditivos distintos de colorantes e edulcorantes.

Poderanse utilizar os aditivos autorizados para os queixos fundidos polo Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de colorantes e edulcorantes para o seu uso na

elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

#### 5. Prohibicións.

Queda expresamente prohibida:

5.1 Calquera manipulación na elaboración de queixo fundido que tenda a substituír, total ou parcialmente, a graxa, as proteínas ou ambas procedentes do leite por outras distintas.

5.2 A comercialización de queixo fundido relado ou en po, a granel, así como a súa venda fóra do seu envase orixinal.

#### 6. Etiquetaxe.

A etiquetaxe dos queixos debe cumprir a Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, e o establecido noutras disposicións da Unión Europea aplicables na materia, coas seguintes particularidades:

##### 6.1 Denominación de venda.

A denominación de venda indícarase de acordo co establecido no punto 2.

Os queixos fundidos previstos no punto 2.2 designaranse como «queixo fundido...» «queixo...fundido» ou «...fundido», enchendo o espazo co nome da variedade. No caso de indícar máis dunha variedade, estas designaranse por orde decrecente de proporcións.

Cando se incorpore algún ingrediente dos indicados no punto 3.2.4, a denominación completárase agregando a palabra «con» seguida do nome do ingrediente ou ingredientes engadidos.

##### 6.2 Contido de materia graxa.

Indícarase o contido mínimo de materia graxa por cen gramos de produto rematado que se corresponderá co que conteña o produto á saída de fábrica. Non obstante, esta mención non é exixible cando forme parte da etiquetaxe nutricional.

A devandita indicación poderase substituír polas «denominacións de acordo co contido en graxa», previstas no punto 2.1.

## MINISTERIO DE TRABAJO E ASUNTOS SOCIAIS

**17636** *ORDE TAS/3083/2006, do 6 de outubro, pola que se ditan normas para a aplicación do disposto no artigo 5 do Real decreto lei 8/2006, do 28 de agosto, polo que se aproban medidas urxentes en materia de incendios forestais na Comunidade Autónoma de Galicia. («BOE» 242, do 10-10-2006.)*

O Real decreto lei 8/2006, do 28 de agosto, polo que se aproban medidas urxentes en materia de incendios forestais na Comunidade Autónoma de Galicia, establece no seu artigo 5, entre outras medidas ao respecto, exencións e moratorias no pagamento das cotas á Seguridade Social.

Asemade, a disposición derradeira segunda do citado Real decreto lei faculta os distintos titulares dos departamentos ministeriais, no ámbito das súas competencias, para ditar as disposicións necesarias e establecer os pra-

zos para a execución do establecido no devandito real decreto lei.

Por tanto, co fin de asegurar a efectiva aplicación daquelas exencións e moratorias nas cotas previstas no artigo 5 do dito real decreto lei, así como para unificar criterios na súa posta en práctica, faise necesario ditar a oportuna disposición.

Na súa virtude, dispoño:

**Artigo 1. Exención no pagamento de cotas da Seguridade Social en supostos de expedientes de regulación de emprego.**

1. Para os efectos da exención no pagamento das cotas da Seguridade Social, que concede a Tesouraría Xeral da Seguridade Social e prevista no artigo 5.1 do Real decreto lei 8/2006, do 28 de agosto, polo que se aproban medidas urxentes en materia de incendios forestais na Comunidade Autónoma de Galicia, serán de aplicación as seguintes normas:

a) As solicitudes de exención no pagamento de cotas deberanse presentar ben ante a autoridade laboral perante a cal se segue o expediente de regulación de emprego ou ben na Dirección Provincial da Tesouraría Xeral da Seguridade Social correspondente ou nas súas administracións ou, se for o caso, na Delegación do Goberno ou na Subdelegación do Goberno na provincia de que se trate, ou en calquera outro dos lugares previstos no artigo 38.4 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, para a súa remisión ao órgano competente para a concesión ou denegación da exención conforme a letra c) seguinte.

Malia o indicado no parágrafo anterior, os empresarios que teñan autorizada a xestión centralizada de determinados trámites relacionados coa cotización e a recadación formalizarán as súas solicitudes de exención no pagamento de cotas, en todo caso, perante a Dirección Provincial da Tesouraría Xeral da Seguridade Social ou administracións da mesma provincia en que estea autorizada a dita xestión centralizada.

As solicitudes de exención no pagamento de cotas xuntaráse, se se ditase, a resolución da autoridade laboral recaída no expediente de regulación de emprego acordando a suspensión do contrato de traballo ou a redución temporal da xornada de traballo como consecuencia da situación de forza maior a que se refire o artigo 5 do citado real decreto lei. Se o expediente de regulación de emprego non se resolve no momento de presentar a solicitude, achegarase a dita resolución dentro dos quince días seguintes á data en que se dite.

b) O prazo de presentación das solicitudes de exención de cotas será o dos tres meses seguintes ao da publicación desta orde no «Boletín Oficial del Estado».

Respecto dos incendios que se produzan con posterioridade á publicación desta orde, o prazo para as solicitudes será o dos tres meses seguintes ao da publicación no «Boletín Oficial del Estado» do real decreto polo que se estendan ao sinistro as medidas do Real decreto lei 8/2006, do 28 de agosto, de acordo coas prescricións do seu artigo 1.3 e a que se refire o artigo 3 desta orde.

c) A concesión ou denegación da exención acordaráa o director provincial da Tesouraría Xeral da Seguridade Social ou, se for o caso, o director da Administración da Seguridade Social correspondente, conforme a distribución de competencias que estea establecida para o efecto.

d) A exención comprenderá tanto as cotas da Seguridade Social, incluídas as achegas empresariais e as dos seus traballadores, por continxencias comúns e profesionais, como as correspondentes aos conceptos de recadación conxunta mentres dure o período de suspensión do