

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

9807 *Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, y por el que se modifica la disposición transitoria segunda del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.*

El Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, constituye la normativa básica que rige en España sobre estos productos, estableciendo en los anexos I y II, respectivamente, los requisitos de calidad para su elaboración y comercialización.

En el tiempo transcurrido desde la aprobación de dicho real decreto, se han producido cambios en la normativa alimentaria de la Unión Europea y también de carácter tecnológico, que aconsejan introducir una serie de modificaciones en las citadas normas de calidad, con objeto de adaptarlas a la situación actual.

En aras de una mayor claridad de la información alimentaria facilitada al consumidor, es oportuno suprimir las denominaciones facultativas de los quesos según el contenido de materia grasa, previstas en las citadas normas de calidad, con objeto de que las declaraciones de índole beneficioso sobre el contenido o ausencia de grasa que puedan efectuarse en el etiquetado de estos productos, se realicen conforme a las normas del Reglamento (CE) n.º 1924/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Por otra parte, en línea con la norma general del «Codex Alimentarius» para el queso, es necesario incorporar, como posibles ingredientes facultativos de los quesos, las materias obtenidas de la leche, entre las que se encuentran las caseínas y caseinatos, tecnológicamente necesarios para la elaboración de determinados tipos de quesos.

Al propio tiempo, es preciso adaptar lo relativo al tratamiento con humo y, en general, suprimir las referencias a aditivos alimentarios de las citadas normas de calidad, dada la armonización de estas materias en la Unión Europea.

Además, tal y como preveía la anterior norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, el etiquetado de los quesos, en todos los casos, salvo la venta fraccionada, debía cumplir los requisitos de información obligatoria del etiquetado que regían, en ese momento, para los productos envasados y es oportuno asegurar que este criterio se aplica, de forma equivalente, con la actual normativa comunitaria sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

En este sentido y, con objeto de lograr la necesaria transparencia de mercado, el etiquetado de los quesos que se comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza y que, por tanto, no están estrictamente recubiertos por un envase, deberá cumplir los mismos requerimientos de información alimentaria, establecidos para los productos envasados en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión, excepto la mención de la información nutricional que será

obligatoria para los quesos envasados, a partir del 13 de diciembre de 2016, y otras excepciones que puedan ser de aplicación a los productos sin envasar.

Por su parte, la información alimentaria de los quesos que se envasen en el lugar de venta, se registrará por lo dispuesto en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

En consecuencia, es pertinente modificar los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, con objeto de dar respuesta a cuestiones técnicas que lo aconsejan, además de su adecuación a la legislación alimentaria de la Unión Europea y, a fin de proporcionar una información adecuada a los consumidores y favorecer la competitividad del sector.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

Adicionalmente y una vez consultados el sector y las comunidades autónomas, en este real decreto se incluye una disposición final que modifica el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, cuyo artículo 3 prevé que los animales reproductores ibéricos y duroc, estén inscritos en su correspondiente libro genealógico. Para la adaptación respecto a las características raciales se otorgó un periodo transitorio de 2 años pero, transcurrida una parte importante de dicho periodo transitorio, el sector está teniendo una adaptación más lenta de lo previsto en relación con los reproductores duroc, por lo que se hace necesario modificar la redacción de la disposición transitoria segunda del citado real decreto, ampliando el periodo transitorio para los machos duroc a cuatro años.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y del Ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de septiembre de 2015,

DISPONGO:

Artículo primero. *Modificación del anexo I del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.*

El anexo I, norma de calidad para los quesos, del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, queda modificado como sigue:

Uno. Se suprime el apartado 2.3.
Dos. Se añade en el apartado 3.2, un nuevo subapartado 3.2.7, que queda redactado del siguiente modo:

«3.2.7. Otros productos obtenidos de la leche y que sean propios de su composición, incluidos la caseína y los caseinatos, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.»

Tres. Se suprime el apartado 4.

Cuatro. El apartado 5, queda redactado de la siguiente forma:

«5. Recubrimiento y tratamiento de superficie:

- a) Para el recubrimiento de los quesos podrán usarse, otros ingredientes utilizados en alimentación humana o, en su caso, autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 258/97, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.
- b) Podrán someterse a ahumado tradicional mediante humo procedente de la combustión de la madera aplicado directamente en la superficie.
- c) Exclusivamente para quesos madurados, en el tratamiento de la corteza podrán utilizarse: ceras, parafinas, materiales poliméricos con o sin colorantes, aceites minerales especialmente preparados y otros materiales autorizados para tal fin.»

Cinco. Se modifica el primer párrafo del apartado 7, que queda redactado como sigue:

«Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor, el etiquetado de los quesos se ajustará además a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

El etiquetado de los quesos que se comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza y sin recubrir por un envase, cumplirá los mismos requisitos que los exigidos a los quesos envasados, a excepción de la mención de la información nutricional obligatoria, sin perjuicio de las obligaciones derivadas del Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de diciembre de 2006.»

Seis. Se suprime el segundo párrafo del apartado 7.3.

Siete. Se añade en el apartado 7 un nuevo subapartado 7.4, que queda redactado como sigue:

«7.4. El etiquetado de los productos definidos en esta norma, además de las declaraciones nutricionales acordes con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, podrá incluir, facultativamente, las menciones, graso y extragrasso, de acuerdo con las siguientes condiciones:

Graso: Cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

Extragrasso: Cuando el queso contenga un mínimo de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.»

Artículo segundo. *Modificación del anexo II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.*

El anexo II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, queda modificado como sigue:

Uno. Se suprime el apartado 2.1.

Dos. Se suprime el apartado 4.

Tres. Se suprime el segundo párrafo del apartado 6.2.

Cuatro. Se modifica el primer párrafo del apartado 6, que queda redactado como sigue:

«Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor, el etiquetado de los quesos fundidos se ajustará además a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.»

Cinco. Se añade en el apartado 6, un nuevo subapartado 6.3, que queda redactado como sigue:

«6.3 El etiquetado de los productos definidos en esta norma, además de las declaraciones nutricionales acordes con el Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, podrá incluir, facultativamente, las menciones, graso y extragrasso, de acuerdo con las siguientes condiciones:

Graso: cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

Extragrasso: cuando el queso contenga un mínimo de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.»

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización de productos.*

Los productos fabricados con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto que no se ajusten a lo dispuesto en él, podrán seguir comercializándose hasta agotar existencias, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes en aquel momento.

Disposición final primera. *Modificación del Real Decreto 4/2014 de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad de la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.*

Se modifica la disposición transitoria segunda. Plazos de adaptación a la nueva norma respecto de las características raciales, que queda con la siguiente redacción:

«Sin perjuicio de lo establecido en la disposición derogatoria, con objeto de facilitar el cumplimiento de lo previsto en la presente norma respecto de las características raciales de los animales y el procedimiento para su certificación, se establece un plazo transitorio para que los reproductores acogidos al Real Decreto 1469/2007 se ajusten al presente real decreto, que será de dos años para los reproductores ibéricos y de cuatro años para los reproductores duroc. En cualquier caso, los nuevos reproductores ibéricos que, a partir de la publicación de esta norma, se incorporen a las explotaciones deberán cumplir los mencionados requisitos raciales.»

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

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

Dado en Madrid, el 11 de septiembre de 2015.

FELIPE R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN