

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

4396 *Reial decret 262/2011, de 28 de febrer, pel qual s'aprova la norma de composició i les característiques específiques per al formatge «Ibèric».*

L'Ordre de 9 de juliol de 1987, per la qual s'aproven les normes de composició i característiques específiques per als formatges «Hispànic», «Ibèric» i «De la Mesta», destinats al mercat interior, estableix a l'annex 2 la norma de composició i característiques específiques per al formatge «Ibèric».

Tal com indica el títol de l'Ordre esmentada, es tracta d'una norma de qualitat, i queden exceptuats expressament del seu compliment els formatges protegits per una denominació d'origen o indicació geogràfica protegida, que tenen normativa específica.

Aquesta norma es va modificar, pel que fa als additius, al Reial decret 145/1997, de 31 de gener, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització, posteriorment derogat pel Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

Les característiques de composició i qualitat del formatge «Ibèric» estan definides a l'annex 2 de l'Ordre esmentada, principalment per la proporció de les llets de vaca, cabra i ovella presents a la barreja utilitzada com a primera matèria, que són les que caracteritzen el producte i en determinen les qualitats organolèptiques.

Les circumstàncies del mercat, especialment de la demanda per a exportació, han variat al llarg dels anys, pel que fa als aspectes relacionats amb les esmentades característiques organolèptiques.

La producció de primera matèria i les seves utilitzacions també han evolucionat des de la publicació de la norma esmentada, per la qual cosa la composició de la barreja que estableix la norma actual no es correspon amb la disponibilitat real de llet d'alguna de les espècies com la cabra que, en algunes zones d'Espanya, està sotmesa a una gran estacionalitat productiva. Per això, s'ha reduït el percentatge de llet de cabra al mateix temps que s'ha augmentat el de llet d'ovella.

Això fa necessari modificar aspectes relacionats amb la composició, presentació i formes de comercialització del formatge «Ibèric», en particular mitjançant una nova relació de proporcions dels diferents tipus de llet presents en la barreja.

D'altra banda, l'esmentada varietat de formatge s'ha d'ajustar a les disposicions generals sobre la matèria, recentment actualitzades mitjançant el Reial decret 1113/2006, de 29 de setembre, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos.

Així mateix, són aplicables diverses disposicions comunitàries de caràcter horitzontal, relacionades amb els productes lactis i amb els aliments en general, que incideixen sobre determinats aspectes regulats per la norma esmentada, i els deixa sense aplicació.

Tot això fa necessària l'actualització de la norma del formatge «Ibèric», amb objecte d'adaptar-la a la situació actual i contribuir al desenvolupament del comerç en condicions de competència lleial.

En la tramitació d'aquesta norma han estat consultades les comunitats autònomes i els representants dels sectors afectats, i ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

Aquesta disposició ha estat sotmesa al procediment que preveuen la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de les normes i reglamentacions tècniques, i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de

normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

En virtut d'això, a proposta conjunta de la ministra de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí, i de la ministra de Sanitat, Política Social i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 25 de febrer de 2011,

DISPOSO:

Article únic. *Objecte de la norma.*

S'aprova la norma de composició i característiques específiques per al formatge «Ibèric» que figura a l'annex.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits d'aquesta norma no s'han d'aplicar als productes legalment fabricats o comercialitzats d'acord amb altres especificacions en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu (EEE) ni als estats que tinguin un acord d'Associació Duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Pròrroga de comercialització.*

Els productes etiquetats amb anterioritat a la data d'entrada en vigor d'aquest Reial decret i que no s'ajustin al que aquest disposa es poden comercialitzar fins que se n'exhaureixin les existències, sempre que compleixin amb les disposicions aplicables abans de la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. *Derogació de normes.*

Es deroga l'Ordre de 9 de juliol de 1987, per la qual s'aproven les normes de composició i característiques específiques per als formatges «Hispànic», «Ibèric» i «De la Mesta», destinats al mercat interior, en tot el que fa referència al formatge «Ibèric» i, en particular, l'annex 2.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta de conformitat amb el que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució, que atribueix a l'Estat competències exclusives en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 28 de febrer de 2011.

JUAN CARLOS R.

El ministre de la Presidència,
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

ANNEX

Norma de composició i característiques específiques per al formatge «Ibèric»

1. Denominació

Formatge «Ibèric».

2. Objecte de la norma

Aquesta norma té per objecte definir els requisits de composició i les característiques específiques que ha de reunir el formatge «Ibèric», elaborat amb llet de vaca, ovella i cabra.

3. Àmbit d'aplicació

D'acord amb el que preveu l'apartat 2 de l'annex I del Reial decret 1113/2006, de 29 de setembre, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos, aquesta norma individual s'aplica al formatge «Ibèric». Tot formatge que es comercialitzi amb aquest nom ha de complir amb el que disposa específicament aquesta norma i amb les normes de caràcter general que estableix l'annex I del Reial decret esmentat.

4. Factors essencials de composició i qualitat

4.1 Ingredients essencials.

4.1.1 Llets utilitzades:

Llet de vaca, màxim 50 %.

Llet de cabra, mínim 15 %.

Llet d'ovella, mínim 15 %.

4.1.2 Quall, quimosina i altres coagulants de llet d'origen animal, vegetal o microbià, que compleixin l'Ordre de 14 de gener de 1988, per la qual s'aprova la norma general d'identitat i puresa per al quall i altres enzims coagulants de llet destinats al mercat interior.

4.1.3 Ferments làctics, en dosi màxima d'ús determinada per la bona pràctica de fabricació.

4.2 Ingredients facultatius. Clorur sòdic, en dosis limitades per la bona pràctica de fabricació.

4.3 Composició.

Extracte sec mínim: 55 per 100 m/m.

5. Descripció del producte

5.1 Formatge de pasta premada no cuita, de consistència semidura a dura, de forma cilíndrica, amb dimensions variables, d'altura compresa entre 7 cm i 12 cm i de diàmetre entre 9 cm i 24 cm i pesos variables, sense sobrepasar 4 kg.

5.2 Escorça de consistència semidura a dura i aspecte sec, amb coloració que pot presentar tonalitats variables des del blanc groguenc fins al negre verdós. Ha de presentar una superfície llisa o bé les impressions dels motlles en la superfície lateral i les impressions de la flor a les cares planes.

5.3 Pasta de textura ferma i compacta i color blanc groguenc.

6. Descripció del procés de fabricació

6.1 Coagulació: per quall o altres enzims autoritzats.

La coagulació s'ha de fer entre 28°C i 32°C en un temps inferior a 45 minuts. Un cop la quallada ha adquirit la consistència deguda es talla fins aconseguir la mida adequada.

Un cop dividida la quallada, es deixa reposar 5 minuts, i es pot extreure part del sèrum. Seguidament, i agitant amb suavitat, s'eleva gradualment i molt lentament la temperatura fins a 36-38°C. Es prossegueix l'agitació, cada vegada més enèrgicament, a aquesta temperatura, fins que la quallada quedi reduïda a fragments elàstics i consistents del gruix d'un gra de blat, la qual cosa requereix aproximadament uns 30 minuts.

6.2 Modelat i premsat.

S'ha de fer en motlles adequats a les formes i dimensions característiques d'aquest formatge que descriu l'apartat 5.

El premsat s'ha de fer en premses adequades, utilitzant temps i pressions necessàries, amb la finalitat que el pH assolit al final del procés de premsat estigui comprès entre 5,0 i 5,5.

6.3 Salament.

Per immersió en salmorra de clorur sòdic durant el temps necessari, d'acord amb la temperatura i la concentració d'aquesta, sense superar les 48 hores. El contingut de clorur sòdic en el formatge, al final del procés, ha de ser com a màxim del 2,5%.

6.4 Fermentació.

Per l'acció de bacteris làctics, principalment.

6.5 Maduració.

Entre 12°C i 16°C, amb humitat relativa del 75-90% en el procés d'assecat al qual seguirà un procés de curació entre 4°C i 10°C, amb la mateixa humitat relativa.

6.6 Altres característiques.

Després del seu període de maduració, el formatge es pot conservar submergit en oli d'oliva o envasat al buit.

Per a la seva comercialització, aquest formatge també es pot presentar en porcions, daus, talls i ratllat, sempre que estigui envasat.