

Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso "Ibérico".

---

Ministerio de la Presidencia  
«BOE» núm. 59, de 10 de marzo de 2011  
Referencia: BOE-A-2011-4396

---

### TEXTO CONSOLIDADO

#### Última modificación: sin modificaciones

La Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior, establece en su anexo 2 la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico».

Tal y como indica el título de la mencionada orden, se trata de una norma de calidad, quedando exceptuados expresamente de su cumplimiento los quesos protegidos por una denominación de origen o indicación geográfica protegida, que tienen normativa específica.

Dicha norma fue modificada, en lo relativo a aditivos, por el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, posteriormente derogado por Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Las características de composición y calidad del queso «Ibérico» están definidas en el anexo 2 de la mencionada Orden, principalmente, por la proporción de las leches de vaca, cabra y oveja, presentes en la mezcla utilizada como materia prima que son las que caracterizan el producto y determinan sus cualidades organolépticas.

Las circunstancias del mercado, especialmente de la demanda para exportación, han variado a lo largo de los años, en lo que se refiere a aspectos relacionados con dichas características organolépticas.

La producción de materia prima y sus utilidades también han evolucionado desde la publicación de la citada norma, por lo que la composición de la mezcla establecida en la norma actual no se corresponde con la disponibilidad real de leche de alguna de las especies como la cabra que, en algunas zonas de España, se encuentra sometida a una gran estacionalidad productiva. Por ello, se ha reducido el porcentaje de leche de cabra al mismo tiempo que se ha aumentado el de leche de oveja.

Ello hace necesario modificar aspectos relacionados con la composición, presentación y formas de comercialización del queso «Ibérico», en particular mediante una nueva relación de proporciones de los diferentes tipos de leche presentes en la mezcla.

Por otra parte, dicha variedad de queso debe ajustarse a las disposiciones generales sobre la materia, recientemente actualizadas, mediante Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Asimismo, son aplicables diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los productos lácteos y con los alimentos en general, que inciden sobre determinados aspectos regulados por la mencionada norma, dejándolos sin aplicación.

Todo ello hace necesaria la actualización de la norma del queso «Ibérico», con objeto de adaptarla a la situación actual y contribuir al desarrollo del comercio en condiciones de competencia leal.

En la tramitación de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas y los representantes 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.

En su virtud, a propuesta conjunta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y de la Ministra de Sanidad, Política Social e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de febrero de 2011,

DISPONGO:

**Artículo único.** *Objeto de la norma.*

Se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico» que figura en el anexo.

**Disposición adicional única.** *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente norma no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

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

Los productos etiquetados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en el mismo, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias, siempre que cumplan con las disposiciones aplicables antes de su entrada en vigor.

**Disposición derogatoria única.** *Derogación de normas.*

Se deroga la Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hispánico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior, en todo lo referente al queso «Ibérico» y, en particular, el anexo 2.

**Disposición final primera.** *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13.<sup>a</sup> de la Constitución que atribuye al Estado competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

**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 28 de febrero de 2011.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

## ANEXO

### Norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico»

#### 1. Denominación

Queso «Ibérico».

#### 2. Objeto de la norma

La presente norma tiene por objeto definir los requisitos de composición y características específicas que debe reunir el queso «Ibérico», elaborado con leche de vaca, oveja y cabra.

#### 3. Ámbito de aplicación

De acuerdo con lo previsto en el apartado 2 del anexo I del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, la presente norma individual se aplica al queso «Ibérico». Todo queso que se comercialice con este nombre ha de cumplir con lo dispuesto específicamente en esta norma y con las normas de carácter general establecidas en el anexo I del citado real decreto.

#### 4. Factores esenciales de composición y calidad

##### 4.1 Ingredientes esenciales.

##### 4.1.1 Leches utilizadas:

Leche de vaca, máximo 50 %.

Leche de cabra, mínimo 15 %.

Leche de oveja, mínimo 15 %.

4.1.2 Cuajo, quimosina y otros coagulantes de leche de origen animal, vegetal o microbiano, que cumplan la Orden de 14 de enero de 1988, por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.

4.1.3 Fermentos lácticos, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.

4.2 Ingredientes facultativos. Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de fabricación.

##### 4.3 Composición.

Extracto seco mínimo: 55 por 100 m/m.

#### 5. Descripción del producto

5.1 Queso de pasta prensada no cocida, de consistencia semidura a dura, de forma cilíndrica, con dimensiones variables, de altura comprendida entre 7 cm y 12 cm y de diámetro entre 9 cm y 24 cm y pesos variables, sin sobrepasar 4 kg.

5.2 Corteza de consistencia semidura a dura y aspecto seco, con coloración que puede presentar tonalidades variables desde el blanco amarillento hasta el negro verdoso. Presentará una superficie lisa o bien las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y las impresiones de la flor en las caras planas.

5.3 Pasta de textura firme y compacta y color blanco amarillento.

## 6. Descripción del proceso de fabricación

### 6.1 Coagulación: Por cuajo u otros enzimas autorizados.

La coagulación se efectuará entre 28 °C y 32 °C en un tiempo inferior a 45 minutos. Una vez que la cuajada ha adquirido la debida consistencia se procede al corte de la misma hasta lograr el tamaño adecuado.

Dividida la cuajada se deja reposar 5 minutos, pudiéndose extraer parte del suero. Seguidamente y agitando suavemente se eleva gradual y muy lentamente la temperatura hasta 36-38 °C. Se prosigue la agitación, cada vez más enérgicamente, a esta temperatura, hasta que la cuajada quede reducida a fragmentos elásticos y consistentes del grosor de un grano de trigo, lo que aproximadamente requiere unos 30 minutos.

### 6.2 Moldeado y prensado.

Se realizará en moldes adecuados a las formas y dimensiones características de este queso descritas en el apartado 5.

El prensado se realizará en prensas adecuadas, utilizando tiempos y presiones necesarias, con el fin de que el pH alcanzado al final del proceso de prensado esté comprendido entre 5,0 y 5,5.

### 6.3 Salado.

Por inmersión en salmuera de cloruro sódico durante el tiempo necesario, de acuerdo con la temperatura y la concentración de la misma, no debiendo superar las 48 horas. El contenido de cloruro sódico en el queso, al final del proceso, será como máximo del 2,5 %.

### 6.4 Fermentación.

Por la acción de bacterias lácticas, principalmente.

### 6.5 Maduración.

Entre 12 °C y 16 °C, con humedad relativa del 75-90 por 100 en el proceso de secado al que seguirá un proceso de curación entre 4 °C y 10 °C, con la misma humedad relativa.

### 6.6 Otras características.

Después de su periodo de maduración el queso se puede conservar sumergido en aceite de oliva o envasado al vacío.

Para su comercialización este queso puede también presentarse en porciones, tacos, lonchas y rallado, siempre y cuando se encuentre envasado.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.  
Más información en [info@boe.es](mailto:info@boe.es)