

pués de realizado el primer pago hasta completar el pago de la cantidad total. A fin de determinar, de conformidad con el párrafo cinco, la porción de oro y moneda correspondiente a un plazo posterior al plazo inicial, se considerará que un país miembro ha expresado su conformidad con un aumento de su cuota equivalente a ese plazo treinta días antes de que efectúe el pago de dicho plazo.

c) Con sujeción al párrafo dos, al completarse el pago de cada plazo del aumento, la cuota del país miembro quedará aumentada en una suma igual a dicho pago.

Siete. El Fondo repondrá sus tenencias de monedas de países miembros que vendan oro a otros países miembros, a fin de que éstos puedan efectuar el pago de los aumentos de sus cuotas, conforme a lo dispuesto en esta resolución. La responsabilidad que se efectúe de conformidad con este párrafo se realizará mediante la venta de oro, según las disposiciones de la sección dos del artículo séptimo, y su cuantía no rebasará una cifra equivalente a US dólares setecientos millones.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA

*CORRECCION de errores del Decreto 3314/1970, de 5 de noviembre, sobre coordinación nacional y regional de la investigación y extensión agraria.*

Advertidos errores en el texto remitido para la publicación del citado Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 286, de fecha 30 de noviembre de 1970, a continuación se transcriben las oportunas rectificaciones:

En el artículo 1.º, en la relación de los Vocales que figura en la página 19419, líneas 7 a la 10, donde dice: «Presidentes del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, del Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias, del Patronato de Biología Animal y Director del Instituto de Biología del Tabaco; ...», debe decir: «Presidentes del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas y del Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias; Director Técnico del Patronato de Biología Animal y Director del Instituto de Biología del Tabaco; ...».

En el artículo 3.º, el párrafo 4.º queda redactado como sigue: «Vocales: Secretario General Técnico, Directores generales de Agricultura, de Montes, Caza y Pesca Fluvial, de Ganadería, de Capacitación Agraria, los Presidentes del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas e Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias y el Director Técnico del Patronato de Biología Animal».

## MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 30 de noviembre de 1970 sobre normas para comercio exterior del queso.*

Ilustrísimo señor:

La experiencia proporcionada por la aplicación de la Orden ministerial de 30 de mayo de 1964 («Boletín Oficial del Estado» del 5 de junio) sobre el comercio del queso, unido a la necesidad de adaptar su comercio exterior a los acuerdos que España tiene aceptados con Organismos internacionales, aconsejan modificar dicha Orden, adaptándola a las actuales circunstancias.

Por tanto, este Ministerio considera necesario establecer normas para el comercio exterior del queso que además de garantizar la calidad del producto al consumidor nacional y extranjero cumplan los requisitos que a tal fin han elaborado los Organismos oficiales e internacionales que se ocupan de ese problema, y a los cuales nuestro Gobierno ha dado su aceptación.

A tal fin y previo informe favorable de los Servicios competentes de este Ministerio, vengo en disponer:

### I. OBJETO

Las presentes normas tienen por objeto regular las condiciones técnicas y comerciales de calidad que deben reunir los quesos para ser importados y exportados.

### II. DEFINICIÓN

Se entiende por «queso» el producto fresco o madurado obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche natural, de la leche desnatada total o parcialmente, de la nata, suero de mantequilla o una mezcla de algunos de todos estos productos.

Los métodos de coagulación, el tratamiento térmico y los procedimientos de fermentación y maduración serán los adecuados para obtener las variedades de queso establecidas en las normas internacionales.

### III. DENOMINACIONES

a) Las denominaciones utilizadas para designar las distintas clases de quesos sólo podrán aplicarse a los productos que se ajustan a la anterior definición y que posean las características atribuidas a cada una de ellas.

Los quesos que no tengan una denominación concreta o aquellos que teniendo una no están amparados por unas normas individuales debidamente definidas, con la excepción de aquellos cuyo nombre indica una especialidad bien conocida, deberán señalar después de la palabra «queso» y del nombre del tipo de que se trate la indicación de la especie o las especies animales de las que procedan las leches empleadas en su fabricación.

b) Los quesos, de acuerdo con su contenido de grasa en el extracto seco, se denominarán:

Doble grasos: Los que contengan un mínimo del 60 por 100.

Extragrasos: Los que contengan un mínimo del 45 por 100.

Grasos: Los que contengan un mínimo del 40 por 100.

Semigrasos: Los que contengan un mínimo del 20 por 100.

Magros: Los que contengan menos del 20 por 100.

En los quesos de suero los porcentajes de grasa en el extracto seco serán:

Queso de suero de crema: Contenido mínimo de grasa, 33 por 100.

Queso de suero: Contenido mínimo de grasa, 10 por 100.

Queso de suero desnatado: Contenido de grasa inferior al 10 por 100.

### IV. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

En relación a su elaboración y características los quesos se clasificarán:

A) *Quesos frescos*: Comprende a los que no han sido sometidos a los procesos de maduración ni fermentación propiamente dicha. Deben contener un mínimo de grasa en la masa total del 4 por 100 y un máximo de humedad del 80 por 100.

B) *Quesos madurados*: Son aquellos que han experimentado los procesos de maduración, fermentación y afinados precisos hasta conseguir el producto acabado. Su contenido en grasa es variable en relación con su tipo y grado de maduración; asimismo varía su grado de humedad.

C) *Quesos fundidos*: Son los productos obtenidos por la fusión de queso o quesos de edades y variedades diferentes y de otros productos lácteos a los que se adicionan agentes emulgentes adecuados en una proporción máxima del 3 por 100. Pueden añadirse ciertos productos vegetales o animales, especias y aromatizantes. Al corte presentarán una estructura compacta, lisa, de color uniforme y desprovista de «ojosa» motivados por fermentaciones anormales.

La denominación específica de «queso fundido» se aplicará a aquellos en los cuales el contenido en extracto seco sea igual o superior al 50 por 100, del cual corresponde el 40 por 100 a materia grasa, y se denominará «queso fundido para untar» el que tenga un extracto seco comprendido entre el 44 y el 50 por 100, correspondiendo un mínimo del 40 por 100 a materia grasa.

Cuando el fabricante desee expresar la materia prima utilizada en la elaboración del queso aquella se hará constar en el envase.

D) *Quesos de suero*: Se denominan así los productos obtenidos por la concentración y moldeado del suero lácteo concentrado, con o sin adición de leche y materia grasa de la misma.