

15821 REIAL DECRET 1070/2007, de 27 de juliol, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a la quallada. («BOE» 207, de 29-8-2007.)

L'Ordre de 14 de juny de 1983, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a la quallada al mercat interior, va ser modificada, en part, per les ordres de 8 de maig de 1987 i de 23 de gener de 1998 i, derogada pel que fa a additius, pel 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 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 condicions d'utilització.

Així mateix, encara que no hi ha normativa harmonitzada a la Unió Europea sobre la quallada, són aplicables diverses disposicions comunitàries de caràcter horitzontal, relacionades amb els productes lactis i amb els aliments en general, que incideixen sobre determinats aspectes que regula l'esmentada norma de qualitat, deixant-los sense aplicació.

D'altra banda, aquesta norma de qualitat no preveu la possibilitat d'incorporar a la quallada altres ingredients no lactis, cosa que tenint en compte el desenvolupament de les tècniques de producció del sector industrial fa necessària una classificació dels diferents tipus de quallada en funció dels ingredients incorporats, d'acord amb les noves necessitats de mercat quant a la diversificació de l'oferta de productes i a fi de contribuir al desenvolupament del comerç en condicions de competència lleial.

En conseqüència, es considera procedent la derogació de l'esmentada Ordre de 14 de juny de 1983, per tal d'establir una nova norma de qualitat per a la quallada que es recull en aquest Reial decret.

La regulació es porta a terme mitjançant una disposició amb rang formal de reial decret perquè es considera que és l'instrument normatiu adequat per determinar exhaustivament tots els aspectes bàsics d'aquesta matèria, pel seu caràcter marcadament tècnic.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i n'ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

Aquest Reial decret ha estat sotmès 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 de la ministra d'Agricultura, Pesca i Alimentació, del ministre de Sanitat i Consum, i del ministre d'Indústria, Turisme i Comerç, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 27 de juliol de 2007,

DISPOSO:

Article únic. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

S'aprova la norma de qualitat per a la quallada elaborada a Espanya que s'insereix a continuació.

Aquest Reial decret s'aplica sense perjudici de les normes sanitàries i altres disposicions específiques que afecten la producció i comercialització de la quallada.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits d'aquest Reial decret no s'apliquen a la quallada legalment fabricada o comercialitzada 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) i Turquia.

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.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que disposa aquest Reial decret i en particular l'Ordre de 14 de juny de 1983 per la qual s'aprova la norma de qualitat per a la quallada al mercat interior.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta de conformitat amb el que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

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

Palma de Mallorca, el 27 de juliol de 2007.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta primera del Govern
i ministra de la Presidència,
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

NORMA DE QUALITAT PER A LA QUALLADA

1. Definició.

S'entén per quallada el producte semisòlid obtingut de la llet sencera, semidesnatada o desnatada, sotmesa al tractament tèrmic adequat, coagulada per l'acció del quall o d'uns altres enzims coagulants autoritzats, sense addició de ferments làctics i sense procés d'escorreguda.

2. Tipus de quallada.

Tipus de quallada: segons els productes afegits, la quallada es pot classificar de la manera següent:

2.1 Quallada: la definida a l'apartat 1.

2.2 Quallada ensucrada: és la quallada definida a l'apartat 1, a la qual s'han afegit sucre o sucres comestibles.

2.3 Quallada edulcorada o, amb edulcorant: és la quallada definida a l'apartat 1, a la qual s'han afegit edulcorants autoritzats.

2.4 Quallada amb fruites, sucres i altres productes alimentaris: és la quallada definida a l'apartat 1, a la qual s'han afegit ingredients com ara fruites, sucres i altres.

2.5 Quallada aromatitzada: és la quallada definida a l'apartat 1, a la qual s'han afegit agents aromatitzants autoritzats.

3. Factors essencials de composició i qualitat.

3.1 Matèria grassa làctia: el contingut mínim en matèria grassa de la quallada és de 3,5 per cent m/m sobre la part làctia, llevat per a les quallades «semidesnatades» en les quals el contingut mínim és superior a l'1 per cent i el màxim del 2 per cent de matèria grassa m/m sobre la part làctia i per a les quallades desnatades, en les quals el màxim és de 0,5 per cent.

3.2 Extracte sec magre lacti mínim: 11,5 per cent, expressat en massa/massa sobre el producte acabat.

3.3 Contingut en quallada: per a les quallades amb fruites, suc i altres productes naturals definides a l'apartat 2.4, la quantitat mínima de quallada en el producte acabat és del 70 per cent m/m.

Per a les quallades aromatitzades definides a l'apartat 2.5 la quantitat mínima de quallada en el producte acabat és del 80 per cent m/m.

3.4 El límit mínim de colesterol, dins els esterols, per a la quallada de vaca, cabra i ovella és d'un 98 per cent.

4. Primeres matèries. Ingredients essencials i facultatius.

4.1 Ingredients essencials:

4.1.1 Llet sencera, semidesnatada o desnatada, concentrada o no, d'ovella, cabra, vaca o les seves barreges.

4.1.2 Quall o altres coagulants de llet que compleixin el que disposa 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 Sucre i sucres comestibles en la quallada ensucrada definida a l'apartat 2.2.

4.1.4 Edulcorants autoritzats a la quallada edulcorada definida a l'apartat 2.3.

4.1.5 Fruites, suc i altres ingredients naturals a la quallada amb fruites, suc i altres ingredients naturals, definida a l'apartat 2.4.

4.1.6 Agents aromatitzants autoritzats a la quallada aromatitzada definida a l'apartat 2.5.

4.1 Ingredients facultatius:

4.2.1 Llet en pols sencera, semidesnatada o desnatada en quantitat que permeti ajustar l'extracte sec total.

4.2.2 Nata, per poder satisfer els requisits del contingut de matèria grassa.

4.2.3 Gelatina, en dosis màxima de 7 grams per quílogram de quallada.

4.2.4 Sucre i sucres comestibles en les quallades definides als apartats 2.4 i 2.5.

4.2.5 Edulcorants autoritzats en les quallades definides als apartats 2.4 i 2.5.

4.2.6 Agents aromatitzants autoritzats a la quallada amb fruites, suc i altres productes alimentaris definida a l'apartat 2.4.

5. Additius autoritzats.

5.1 Colorants: es poden utilitzar els colorants autoritzats per a les quallades pel Reial decret 2001/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius colorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

5.2 Edulcorants: es poden utilitzar els edulcorants autoritzats per a les quallades pel Reial decret 2002/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius edulcorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

5.3 Additius diferents de colorants i edulcorants: es poden utilitzar els additius autoritzats per a les quallades 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.

6. Etiquetatge.

L'etiquetatge dels productes recollits en aquesta norma ha de complir el que disposa el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, i el que estableixen altres disposicions comunitàries aplicables a la matèria, amb les particularitats següents:

6.1 Denominació de venda.

6.1.1 La denominació del producte s'ha de correspondre amb els diferents tipus definits a l'apartat 2 d'aquesta norma, tenint en compte les precisions següents:

Les quallades amb fruites, suc i altres productes alimentaris s'han de denominar mitjançant l'expressió: «quallada amb...», seguida de la indicació del nom específic de les fruites, suc o productes incorporats o del genèric de «fruites» o «suc de fruites».

Les quallades aromatitzades s'han de denominar mitjançant l'expressió: «quallada amb gust a...», i s'ha d'indicar a continuació el nom de la fruita o producte al qual correspongui l'agent aromatitzant utilitzat.

6.1.2 Les quallades que es fabriquin amb llet diferent de la de vaca han d'incloure a la seva denominació la indicació de l'espècie o espècies animals de les quals procedeixi la llet utilitzada per ordre descendent de proporcions.

6.1.3 A més, si s'escau, s'han d'indicar les mencions «semidesnatada» o «desnatada», en funció del contingut en matèria grassa làctia, d'acord amb el que preveu l'apartat 3.1.

6.2 Contingut en matèria grassa: s'ha d'indicar el contingut de matèria grassa per cent grams de producte acabat. Tanmateix, aquesta menció no és exigible quan formi part de l'etiquetatge nutricional.