

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 29 de mayo de 2013, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía.

P R E Á M B U L O

La Ley 15/2005, de 22 de diciembre, de Artesanía de Andalucía, regula la artesanía en su conjunto como actividad económica. Por su parte, la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, en su disposición adicional cuarta, apartado 1, establece que serán las Consejerías competentes en materia de agricultura y pesca y de artesanía las que establecerán reglamentariamente las medidas necesarias para el reconocimiento y regulación de la artesanía alimentaria.

Dicho desarrollo reglamentario se ha llevado a cabo mediante la publicación del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, que en su artículo 5 apartado 1, establece que las condiciones técnicas específicas necesarias para la producción artesanal de alimentos referidos en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, así como las especialidades de dichos productos en función del proceso de elaboración empleado, se determinarán por Orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de agricultura y pesca. Asimismo se recoge en su Anexo I el repertorio de producciones artesanales de alimentos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que incluye en su punto 1, la elaboración de quesos y cuajadas.

El sector quesero andaluz cuenta con una enorme tradición en toda Andalucía, con una gran variedad de quesos, producidos en áreas muy definidas y con características propias lo que hace que el patrimonio quesero andaluz sea muy variado. La realización de esta actividad constituye un valor añadido a la producción de leche en las explotaciones ganaderas, contribuyendo al sostenimiento de la población en el medio rural y a su desarrollo económico.

Las recetas tradicionales, la materia prima de primera calidad, la producción ligada al territorio, la riqueza y patrimonio quesero de Andalucía, unido al conocimiento del proceso tecnológico, y a una elaboración cuidadosa y personalizada, dándole a cada lote su tiempo a criterio del artesano quesero y no predeterminado, hace que se obtengan productos singulares. Se trata por ello de hacer una puesta en valor de un producto de buena calidad y fuerte personalidad, sin renunciar a las iniciativas de innovación y desarrollo de nuevos productos capaces de situarse en el segmento de alimentos de calidad gourmet.

Cabe mencionar que esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información a la Unión Europea en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de junio, modificada por la Directiva 98/48/CE, de 20 de julio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

Este proyecto normativo viene a dar respuesta a la necesidad de regular la actividad de este sector, estableciendo las condiciones técnicas específicas necesarias para la elaboración del queso artesano en Andalucía. Sin perjuicio de lo anterior, los productos artesanos alimentarios producidos y elaborados legalmente en otras comunidades autónomas del Estado Español u otros Estados que cumplan las condiciones establecidas en esta Orden podrán comercializarse en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía bajo las denominaciones «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja».

Esta Comunidad Autónoma tiene asumidas las competencias en materia de agricultura en virtud de los artículos 48 y 83 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, las cuales son ejercidas de conformidad con el Decreto del Presidente 3/2012, de 5 de mayo, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 151/2012, de 5 de junio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de conformidad con lo establecido el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

DISPONGO

Artículo Único. Aprobación de condiciones técnicas.

Se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía, que figuran como Anexo I a la Presente Orden.

Disposición final primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, para realizar, mediante Resolución, aquellas adaptaciones que supongan un desarrollo o actualización en lo relativo al contenido técnico de la norma del producto que figura en el Anexo I.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 29 de mayo de 2013

LUIS PLANAS PUCHADES

Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

ANEXO I

CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO ARTESANO EN ANDALUCÍA

De conformidad con el Anexo I del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía por el que se cita el repertorio de producciones artesanales de alimentos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en atención a su apartado 1 relativo a la elaboración de quesos y cuajadas, se aprueba la presente norma técnica del queso artesano, sin perjuicio del obligado cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables según la legislación vigente.

1. Objeto y ámbito de aplicación.

- El objeto de la presente norma técnica de elaboración de queso es:

a) Describir las condiciones de los procesos de elaboración, para que un queso pueda ser comercializado bajo la mención «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja».

b) Describir las prácticas permitidas y prohibidas.

c) Describir los ingredientes esenciales y facultativos que pueden emplearse.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.1 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía (BOJA núm. 237, de 2 de diciembre de 2011), podrán denominarse los quesos elaborados bajo esta Norma Técnica como «Producto Artesano».

En todo caso, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos en lo referente a las denominaciones del mismo atendiendo al origen de la leche, a su maduración y a su contenido en materia grasa.

Asimismo, por su idoneidad, podrán aplicarse las «guías de buenas prácticas de higiene» o «guías de prácticas correctas de higiene», elaboradas por el sector y validadas al efecto por la autoridad competente, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo III del Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, las cuales se encontrarán disponibles en la página Web oficial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. (www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca)

- Ámbito de aplicación:

Mediante la presente norma se regulan las condiciones técnicas específicas necesarias para la elaboración del queso artesano en Andalucía. Sin perjuicio de lo anterior, los productos artesanos alimentarios producidos y elaborados legalmente en otras comunidades autónomas del Estado Español u otros estados que cumplan las condiciones establecidas en esta Orden podrán comercializarse en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía bajo las denominaciones «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja» previstas en esta norma.

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados y/o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los Estados miembros de la Unión Europea o

del Espacio Económico Europeo. Estos productos podrán comercializarse en Andalucía con la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que les son aplicables en el Estado del que proceden o, en su defecto, con una denominación descriptiva del producto y, si fuere necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa como para permitir al comprador conocer la naturaleza real del mismo y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

2. Definiciones:

1. Comarca Agraria: Agrupación de Términos Municipales bajo el ámbito territorial de una Oficina Comarcal Agraria, según aparece reflejado en el Anexo II de la Orden de 7 de febrero de 2008, por la que se aprueba la Carta de Servicios de las Oficinas Comarcales Agrarias de la Consejería de Agricultura y Pesca.
2. Leche cruda: La leche producida por la secreción de la glándula mamaria de animales de abasto que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40°C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
3. Leche pasteurizada: Es la obtenida tras someter la leche cruda a un tratamiento térmico, especificado en el punto 6 de este Anexo, mediante el cuál se destruyen todos los gérmenes patógenos y casi la totalidad de los no patógenos, sin modificación notable de sus características propias ni de su valor nutritivo, presentando reacción negativa a la prueba de la fosfatasa alcalina.
4. Quesería Artesana: Establecimiento donde se elabora queso artesano.
5. Quesería Artesana de Granja: Establecimiento vinculado al titular de una sola explotación ganadera o cónyuge o asimilado al efecto, familiar en primer grado de afinidad o consanguinidad, donde se elaboran quesos con leche de cabra, oveja o vaca y sus mezclas, procedente exclusivamente de los animales de esa explotación.
6. Quesero Artesano: Persona física que tiene responsabilidad directa en la elaboración del queso y que tiene una cualificación acreditada.
7. Queso Artesano: Queso elaborado con la intervención de un artesano, a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca y sus mezclas, en un centro de transformación autorizado, siguiendo las condiciones de elaboración establecidas en la presente norma.
8. Queso Artesano de Granja: Queso elaborado con la intervención de una persona artesana, a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca y sus mezclas en una Quesería Artesana de Granja, siguiendo las condiciones de elaboración establecidas en la presente norma.
9. Queso fresco: Es aquel que está dispuesto para el consumo una vez finalizado el proceso de elaboración.
10. Queso madurado: Es el que, tras el proceso de elaboración, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo. Podrán utilizarse las denominaciones facultativas: Tierno, semicurado, curado, viejo y añejo en función del peso y del tiempo mínimo de maduración. (Anexo II).
11. Requesón Artesano: Es el producto elaborado exclusivamente a partir del suero producido en la elaboración de Quesos Artesanos.
12. Requesón Artesano de Granja: Es el producto elaborado exclusivamente a partir del suero producido en la elaboración de Quesos Artesanos de Granja.

3. Requisitos de las queserías artesanas y las queserías artesanas de granja.

Los centros de transformación que elaboren quesos y pretendan incluir en el etiquetado de los mismos la mención «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja», deberán:

- Cumplir lo establecido en la presente norma técnica.
- No exceder, en las queserías artesanas, los volúmenes máximos de leche a transformar establecidos en el Anexo IV.
- No exceder, en las queserías artesanas de granja, un volumen de leche a transformar de 75.000 kilos de leche al año o la elaboración de 20 kilos de queso al día.
- No exceder, en el caso de las queserías artesanas de granjas ubicadas en la explotación ganadera, los 100 m², de superficie total de las instalaciones, comprendiendo las zonas de recepción, elaboración, almacenamiento y venta.
- En el caso de las queserías artesanas de granjas ubicadas en la explotación ganadera, la superficie destinada a la venta de los productos no excederá el 15% de la superficie total de las instalaciones.

4. Alcance.

La presente Norma Técnica se aplicará al requesón y los quesos frescos y madurados elaborados por una persona artesana a partir de leche de cabra, vaca u oveja procedentes de explotaciones calificadas como

indemnes u oficialmente indemnes a las enfermedades reflejadas en el Anexo III, según la especie de la que procedan, que siguiendo lo establecido en el Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, se comercialicen bajo la denominación de «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja».

5. Requisitos de las materias primas.

A continuación se relacionan las condiciones que deben cumplir las materias primas permitidas en la elaboración de los quesos artesanos.

Materias Primas Esenciales:

- Leche:

Origen de la leche:

Si la explotación de la que procediese la leche está situada dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía, dicha explotación deberá estar inscrita en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Andalucía (REGA), y cumplir con lo dispuesto en la normativa relacionada con el bienestar y la sanidad animal, la trazabilidad y la higiene en la producción primaria de alimentos de origen animal bajo el epígrafe Producción de leche o Producción mixta (Leche-Carne) y en una Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG), o equivalente de su comarca, contando con la calificación sanitaria correspondiente según se refleja en el Anexo III.

Si la explotación de la que procediese la leche está situada fuera del territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía, el titular de la explotación deberá presentar una declaración responsable a la Dirección general competente en materia de Ganadería de la Junta de Andalucía en la que asegure estar inscrita en un registro ganadero equivalente al Registro de Explotaciones Ganaderas de Andalucía (REGA) que tenga carácter oficial, y cumplir con lo dispuesto en la normativa relacionada con el bienestar y la sanidad animal, la trazabilidad y la higiene en la producción primaria de alimentos de origen animal bajo el epígrafe Producción de leche o Producción mixta (Leche-Carne) y en una Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG), o equivalente de su comarca. La calificación sanitaria correspondiente según se refleja en el Anexo III podrá acreditarse, en este caso, mediante controles, análisis o pruebas efectuados por organismos que ofrezcan garantías técnicas, profesionales y de independencia adecuadas y satisfactorias. Ofrecen tales garantías los organismos de certificación acreditados en función de los criterios recogidos en la serie de normas europeas EN 45000.

En todo caso, las explotaciones de donde proceda la leche, tendrán constancia documental y mantendrán los registros de los tratamientos zoonos, movimientos pecuarios, alimentación y pastos, según la normativa vigente, y en particular lo dispuesto en el Reglamento CE 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Las explotaciones de origen acreditarán la observancia de las Guías de buenas prácticas para la producción responsable, que se hayan elaborado y publicado hasta la fecha.

Para la elaboración del queso artesano de granja, la leche, procederá únicamente de la explotación ganadera del titular, cónyuge o asimilado al efecto, familiar en primer grado de afinidad o consanguinidad, de la Quesería Artesana de Granja. En cualquier caso la leche procederá exclusivamente de una sola explotación ganadera.

Para la elaboración de queso artesano, y con el objeto de garantizar la frescura de la leche al llegar a la Quesería Artesana, la leche procederá de explotaciones ganaderas que se encuentren situadas a no más de 2 horas de transporte y dentro de la misma provincia donde esté ubicada la quesería o en las Comarcas Agrarias, o equivalentes, colindantes con la Comarca Agraria a la que pertenezca la quesería.

Características de la leche:

La leche cruda empleada para la elaboración de queso artesano deberá cumplir la legislación comunitaria vigente en materia alimentaria y de seguridad alimentaria, además de los requisitos específicos aplicables contemplados en esta norma técnica.

La leche procederá de animales que:

No presenten síntomas de enfermedades transmisibles al hombre a través de la leche.

Presenten un buen estado de salud general, no presentando trastornos que puedan contaminar la leche y, en particular, no padezcan enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis acompañada de fiebre, heridas ni inflamaciones perceptibles en las ubres.

No se les haya administrado ninguna sustancia no autorizada ni haya sido objeto de un tratamiento ilegal.

En el caso de haberle administrado algún tratamiento zoonosario autorizado, se le respetará el plazo de espera prescrito para el mismo.

Los requisitos microbiológicos y sanitarios de la leche serán:

La leche, según la especie de donde proceda, deberá cumplir las especificaciones microbiológicas reflejadas en el Anexo III. Estará ausente de inhibidores, calostros, conservantes y residuos de productos zoonosarios.

La leche deberá haber sido sometida a los controles pertinentes que garanticen el cumplimiento de los puntos anteriores, siendo válidas las analíticas realizadas en Laboratorios Interprofesionales homologados o laboratorios autorizados por la Consejería competente en materia de Calidad Agroalimentaria, para llevar a cabo dichas actuaciones.

Transporte de la leche:

El transporte de la leche se realizará según lo dispuesto en el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche para la leche de vaca y según lo establecido en el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, para la leche de estas últimas.

- Cuajo.

Características del cuajo:

El cuajo será de tipo comercial debiendo cumplir lo establecido en 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, pudiendo emplearse únicamente tanto los de origen vegetal como animal.

El empleo de coagulante de origen vegetal estará permitido en la elaboración de Quesos Artesanos y Quesos Artesanos de Granja.

En el caso de utilizar cuajo de origen animal, se tendrá en cuenta lo siguiente:

El cuajo procedente de Bovinos sólo estará permitido en la elaboración de queso puro con leche de Vaca o de mezcla con leche de cabra y/u oveja. El cuajo procedente de cordero o cabrito sólo estará permitido en la elaboración de quesos puro de oveja o de cabra, o mezcla de ambas, o de mezcla de algunas de las anteriores con vaca.

- Fermentos lácticos:

Está permitido el empleo de fermentos lácticos en la elaboración de Quesos Artesanos y Quesos Artesanos de Granja tanto con leche cruda como con leche pasteurizada.

- Materias primas facultativas:

Cloruro sódico. Empleado en el salado, cumplirá establecido en el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.

Sales de calcio (Cloruro cálcico, carbonato cálcico). Está permitido su empleo tanto en leche cruda como en leche pasteurizada.

Para la conservación y diferenciación de los quesos podrán aplicarse los siguientes productos naturales: aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino, los cuales deberán cumplir lo establecido en la normativa sanitaria vigente en cada caso, en cuanto a ingredientes, aditivos y material en contacto con los alimentos. Asimismo, podrá emplearse para este mismo cometido técnicas de ahumado a partir de maderas naturales y exentas de tratamientos, así como cualquier otra técnica conforme la normativa vigente.

6. Proceso de elaboración:

Durante todo el proceso de elaboración y comercialización del Queso Artesano, deberá cumplirse lo establecido en el del Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se establecen las medidas para la aplicación de los Reglamentos (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, o la normativa que lo sustituya.

En este contexto, la persona artesana quesera utilizará todos los medios técnicos y tecnológicos a su alcance, basándose en su experiencia para marcar de forma intuitiva los tiempos del proceso de elaboración que determinarán las características del producto final.

Los quesos frescos, tiernos y semicurados se podrán elaborar, bien con leche pasteurizada, o bien con leche cruda, en este último caso sólo cuando la calificación sanitaria de los rebaños de donde proceda la leche cumpla con los requisitos del Anexo III.

La elaboración de quesos curados se realizará únicamente con leche cruda que cumpla los requisitos del Anexo III, no pudiéndose elaborar quesos curados con leche pasteurizada.

- Flujo del proceso de producción de quesos: Etapas y condiciones.

a) Recepción de la leche:

Una vez llegue la leche a la quesería, procedente de la explotación ganadera, se someterá a los análisis químicos y microbiológicos establecidos para asegurar la calidad inicial de ésta.

La leche podrá acceder a la instalación a través de un lacteoducto o a través de recipientes adecuados para el transporte de leche cruda (cántaras, etc). En ambos casos, el destino de la misma en la zona de recepción será, bien un tanque de frío (que conectará directamente con la cuba de pasteurización o pasteurizador), bien un depósito intermedio que también conectará directamente a con la cuba de pasteurización o pasteurizador o, en el caso que el volumen de leche sea inferior a la capacidad de la cuba de pasteurización, se podrá almacenar en la misma cuba, debiendo contar esta con un sistema de refrigeración o en caso contrario, deberá someterse a tratamiento térmico antes de 2 horas.

Los recipientes para el transporte de la leche en ningún momento accederán a la zona de elaboración.

La persona artesana realizará una observación para comprobar que las cualidades organolépticas de la leche, en cuanto aspecto, color y olor son las correctas así como la ausencia de cuerpos extraños.

La temperatura de la leche no superará los 10° C en el momento de la recepción, salvo que se vaya a procesar en un plazo máximo de dos horas desde el momento del ordeño o bien sea necesario aplicar una temperatura más elevada por razones técnicas propias de la elaboración de determinados productos lácteos y la autoridad competente así lo autorice.

La leche se enfriará rápidamente a una temperatura inferior a los 6° C y deberá mantenerse así hasta su transformación, salvo que la misma tenga lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación por el establecimiento de transformación, o que la autoridad competente autorice una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos.

Una vez considerada apta para su uso en la elaboración de quesos, se puede transformar inmediatamente o bien almacenarla en tanques de frío a una temperatura inferior a 4° C.

Preparación de la leche:

La leche será filtrada para eliminar cualquier tipo de impurezas que haya podido pasar durante el ordeño.

Opcionalmente, puede aplicarse un proceso de termización, consistente en un calentamiento de la leche para reducir la carga microbiana, permitiendo temporalmente una mejor conservación de la misma, aunque no es un proceso de pasteurización y por lo tanto no inactiva la fosfatasa alcalina.

Quedará prohibida la homogeneización de la leche, así como la estandarización de la materia grasa y proteica mediante los procesos de desnatado o la incorporación de materia grasa, leche en polvo, concentrada, suero en polvo entero o desnatado, caseinatos, así como el uso de técnicas de filtración selectiva como el ultrafiltrado y microfiltrado. Asimismo estará prohibida la adición a la leche de antibióticos, conservantes, catalasa, enzimas de maduración y almidón, así como cualquier otro no reflejado en esta Norma Técnica.

b) Pasteurización de la leche:

En caso de someter leche cruda, calostro, productos lácteos o productos a base de calostro a tratamiento térmico, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que dicho tratamiento cumple los requisitos establecidos en el capítulo XI del Anexo II del Reglamento (CE) núm. 852/2004. En particular, al utilizar los procesos que se enumeran a continuación, se asegurarán de que cumplan las especificaciones mencionadas:

La pasteurización se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye:

- Una temperatura elevada durante un breve periodo de tiempo (al menos 72° C durante 15 segundos),
- Una temperatura baja durante un largo periodo de tiempo (al menos 63° C durante 30 minutos), o bien
- Cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente, de forma que, cuando proceda, los productos den una reacción negativa a una prueba de fosfatasa alcalina inmediatamente después de ser sometidos a tal tratamiento.

Se deberá llevar un registro con los tiempos y temperaturas aplicado, así como los resultados de las pruebas de la fosfatasa alcalina.

c) Trabajado en cuba:

- Adición de fermentos lácticos y sales de calcio:

- Coagulación:

Es el proceso en el que mediante modificaciones fisicoquímicas de la caseína se consigue la formación del coágulo.

En la mayoría de los casos es debida a la acción conjunta de la acidificación por las bacterias lácticas (coagulación láctica) y a la actividad del cuajo (coagulación enzimática). La coagulación enzimática se produce al añadir el cuajo a la leche, el cual desestabiliza la caseína, formándose un gel o coágulo que engloba al suero y los glóbulos grasos. La firmeza del coágulo y textura de la cuajada dependerán de la cantidad de cuajo utilizado, de la temperatura y de la acidez de la leche, siendo por ello una fase en la que el control directo por parte de la persona artesana adquiere gran importancia.

El tiempo transcurrido desde el ordeño hasta el inicio del cuajado será inferior a 72 horas.

d) Corte y agitación:

La cuajada se corta para que el suero contenido en ella pueda salir más fácilmente. Esta acción se llevará a cabo tanto de forma manual o empleando útiles apropiados como rejillas de acero inoxidable llamadas liras, cuchillos, palas o espátulas. Se realizará lentamente para evitar deshacer el coágulo.

La persona artesana controlará el proceso para decidir el momento y duración del corte que permitirá la obtención de un grano con las cualidades óptimas para cada tipo de queso.

e) Calentamiento (si procede):

Con objeto de ayudar al desuero de la masa, se podrá realizar un lento y leve incremento de la temperatura.

f) Lavado de la cuajada (si procede):

En la elaboración de algunos quesos, una vez evacuado parte del suero, se introduce agua caliente a temperatura similar a la masa de la cuajada. El objetivo es aumentar el desuerado y disminuir la acidez, para que el queso adquiera el valor de pH que le corresponde, según la receta concreta del tipo de queso que se pretende conseguir.

g) Desuerado:

Consiste en la separación del suero que impregna el coágulo, obteniendo la parte sólida o cuajada. Para permitir la salida del suero del coágulo se recurre a acciones de tipo mecánico.

h) Moldeado:

Una vez desuerada la cuajada, se diferenciarán trozos para colocarlos en paños de tela o moldes microperforados que permitirán la salida del suero restante atrapado en el grano al prensarlo, tomando el queso su forma y tamaño definitivo. El proceso de introducción de la cuajada en los moldes podrá realizarse únicamente de forma manual, siempre bajo el control directo de la persona artesana.

i) Prensado:

El prensado acelera el desuerado de los quesos, facilitando la unión de los granos de la cuajada, a la vez que disminuye su acidez, favoreciendo el crecimiento de los diferentes microorganismos responsables de una adecuada maduración. Se podrá realizar tanto por la presión del peso que ejerce el propio queso, es el caso de los quesos frescos o de los que tienen alto contenido en agua, como por el empleo de una prensa o de forma manual, siendo el tiempo y la presión aplicada controlada directamente por la persona artesana.

j) Salado:

Confiere sabor característico e interviene en la regulación del contenido de suero y de la acidez. El contenido de sal influye en la consistencia del queso, ya que cuanto mayor es el contenido de sal, mayor es esta. Con esta práctica se evita el crecimiento de microorganismos indeseables, se completa el desuerado y se favorece la creación de la corteza.

El salado se podrá realizar de las siguientes formas:

En seco, bien por frotación, extendiendo la sal manualmente por toda la superficie del queso o sólo por sus caras inferior y superior, bien incorporando directamente la sal a la leche o a la cuajada o por espolvoreo de la sal sobre el queso.

Por inmersión en salmuera higiénica durante un número variable de horas en función del peso, temperatura, densidad de la salmuera y del tipo de queso de que se trate.

k) Aplicación de productos naturales:

La corteza se generará de forma natural. Para la conservación y diferenciación de los quesos, se permite la aplicación en la corteza, o como medio de conservación, el uso de los siguientes productos naturales: aceite de oliva, especias, vino, hierbas aromáticas, salvado de trigo o manteca de cerdo, los cuales deberán cumplir lo establecido en la normativa sanitaria vigente en cada caso, siempre según la receta de la persona artesana y no superando un porcentaje en peso superior al 30%. Asimismo, se podrá aplicar en los quesos que así lo necesiten, el ahumado así como cualquier otra técnica conforme a la normativa vigente, siempre y cuando estas prácticas no se empleen para enmascarar defectos de los quesos.

l) Maduración:

Una vez finalizado el proceso de salado, los quesos pasan a las salas o cámaras de maduración, donde el queso completa las transformaciones físicas y químicas que le confieren sus características organolépticas finales. Esta operación se realizará en las propias instalaciones de la empresa transformadora, de manera que el seguimiento de todo el proceso de maduración sea realizado por la persona artesana. Estas dependencias deben estar adecuadas para mantener las condiciones de temperatura, humedad y ventilación correctas para conseguir una buena maduración del queso.

Durante este proceso se produce de forma natural el desarrollo de mohos en la superficie de los quesos, debiéndose eliminar los mismos, salvo que estos mohos sean una característica deseable en el producto final, únicamente mediante frotamiento con agua templada, agua salada, aceite o procedimientos mecánicos como el cepillado, quedando totalmente prohibido el empleo de productos antifúngicos, así como la utilización de pinturas plásticas alimentarias en la corteza del queso.

Mientras dure el proceso de maduración, la persona artesana vigilará personalmente el desarrollo del mismo, debiendo voltear a menudo las piezas de forma manual durante los primeros días para evitar la deformación del queso y la correcta formación de la corteza.

m) Envasado y etiquetado:

Finalizado el proceso de maduración, se debe proceder al envasado y etiquetado de los mismos. Los materiales empleados deben ser los adecuados, resistentes y estar autorizados para estar en contacto con los alimentos.

Los quesos serán etiquetados cumpliendo lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Pudiendo utilizar el distintivo de Artesanía Alimentaria, así como la mención de Producto Artesano. Todos los productos deben salir de la industria debidamente etiquetados con el objeto de ofrecer al consumidor la necesaria información sobre las características del producto, así como debidamente identificado (Trazabilidad), con el fin de detectar los lotes o productos en el caso de producirse alguna incidencia.

El número de lote de fabricación vendrá determinado por la capacidad de la cuba de cuajado, quedando constancia documental de los proveedores de la leche de cada lote, al objeto de poder realizar una trazabilidad adecuada en orden inverso desde el producto hasta las explotaciones origen de la leche.

El etiquetado se efectuará cumpliendo la norma general de etiquetado, siendo de especial relevancia el número de lote para la trazabilidad del producto.

Se permite el envasado al vacío, tanto de piezas enteras como de porciones de las mismas.

- Flujo del proceso de producción de requesón artesano y requesón artesano de granja:

Materias primas permitidas: Únicamente estará permitido el suero de leche de cabra, oveja o vaca.

Origen del suero: El suero empleado para la elaboración de Requesón Artesano o Requesón Artesano de Granja procederá exclusivamente de suero producido por la propia empresa artesana en la elaboración de Quesos Artesanos o Quesos Artesanos de Granja, no estando permitida la elaboración de requesón a partir de suero procedente de otras empresas.

Operaciones permitidas: A continuación se detallan las únicas operaciones permitidas en la elaboración de Requesón Artesano y Requesón Artesano de Granja.

a) Calentamiento del suero: El suero se calienta, hasta los 85°-100° C, hasta alcanzar la ebullición con el objeto de desnaturalizar las proteínas presente en el mismo y que floculen, ascendiendo a la superficie.

b) Recuperación de la masa floculada: Una vez producida la floclación se recuperará la masa producida mediante escurrideras o moldes.

c) Escurrido: Esta etapa puede realizarse tanto en los moldes como en recipientes agujereados de mayor tamaño, donde se produce el escurrido del suero sobrante y se solidifica el requesón.

d) Enfriamiento: Una vez escurrida la masa, se procederá a su enfriamiento a una temperatura inferior a los 4° C.

e) Envasado: Una vez enfriada la masa se procederá a su envasado definitivo y etiquetado.

7. Comercialización.

El Queso se podrá comercializar en piezas enteras u otras presentaciones, (agrupadas, en porciones), siempre y cuando la identificación de las mismas garantice la trazabilidad del producto.

8. Sistema de calidad.

De conformidad con lo establecido en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, los operadores agroalimentarios, concretamente las queserías artesanas y artesanas de granja, deberán implantar un sistema de gestión de la calidad, que incorpore el cumplimiento de los requisitos establecidos en la elaboración de estos productos, donde podrá integrar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control (APPCC) de obligatoria implantación, a efectos de asegurar la inocuidad de los productos.

Por lo tanto, toda quesería artesana y artesana de granja, deberá elaborar un sistema de calidad específico, que quedará reflejado, previamente a su implantación y puesta en marcha, en un Documento del Sistema de Calidad, elaborado a tal fin. Dicho documento, así como los registros que de él se desprenden, deberán estar permanentemente actualizados y a disposición de las autoridades competentes, las cuales supervisarán su correcta implantación.

9. Control.

El control se efectuará por la Consejería competente en materia agraria, según lo previsto en el Capítulo IV del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre.

ANEXO II

Denominaciones facultativas de los quesos según su tiempo de maduración.

| Denominación facultativa | Días mínimos de maduración | |
|--------------------------|----------------------------|----------------|
| | Peso < 1,5 Kg. | Peso > 1,5 Kg. |
| Tierno | 7 | |
| Semicurado | 20 | 35 |
| Curado | 45 | 105 |
| Viejo | 100 | 180 |
| Añejo | | 270 |

ANEXO III

Requisitos microbiológicos y sanitarios de la leche para la elaboración de Quesos Artesanos y Quesos Artesanos de Granja

| Requisitos: | VACA | | CABRA | | OVEJA | |
|--|--|---------------------|---|---|--|---|
| | Queso elaborado a partir de leche cruda y leche pasteurizada | | Queso Artesano y Queso Artesano de Granja | | Queso Artesano y Queso Artesano de Granja | |
| | Queso Artesano de Granja | Queso Artesano | Queso elaborado a partir de leche cruda: | Queso elaborado a partir de leche pasteurizada: | Queso elaborado a partir de leche cruda | Queso elaborado a partir de leche pasteurizada: |
| Contenido en gérmenes a 30°C (por ml) (a) | Leche < 20.000 UFC | Leche < 100.000 UFC | Leche < 250.000 UFC | Leche < 500.000 UFC | Leche < 250.000 UFC | Leche < 500.000 UFC |
| Contenido en Células somáticas (por ml) (b) | Leche < 200.000 CS | Leche < 400.000 CS | ----- | | ----- | |
| Procedente de rebaños declarados indemnes u oficialmente indemnes a: | <ul style="list-style-type: none"> · Tuberculosis · Brucelosis · Leucosis | | <ul style="list-style-type: none"> · Brucelosis · Tuberculosis si el rebaño está junto a bovinos o si elabora queso a partir de leche cruda con un periodo de maduración inferior a 60 días | | <ul style="list-style-type: none"> · Brucelosis | |

(a) Media geométrica observada durante un periodo de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes

(b) Media Geométrica observada durante un periodo de tres meses, con una muestra por lo menos al mes

UFC: Unidades Formadoras de Colonias.

CS: Células Somáticas

ANEXO IV

Volúmenes máximos a procesar en las Queserías Artesanas para elaborar Queso Artesano

| Ganado | Volumen máximo (Litros/año) |
|---------|-----------------------------|
| Caprino | 1.500.000 |
| Ovino | 1.200.000 |
| Bovino | 1.700.000 |

En el caso de elaborar quesos con mezclas de leche, el volumen aplicable será el de la especie con menor rendimiento quesero.