



4.5.- NORMA TÉCNICA LECHE ARTESANA DE GRANJA (Versión 2)

1. ANTECEDENTES

La finalidad de la marca "Alimentos Artesanos" es la de garantizar la calidad de los productos agroalimentarios elaborados por empresas artesanas debidamente registradas en el Registro de Empresas Artesanas del Gobierno de Navarra, así como facilitar su distinción en el mercado.

La marca "Alimentos Artesanos", propiedad del Gobierno de Navarra, certifica alguno de los siguientes aspectos:

- Las características intrínsecas del producto que lo diferencian cualitativamente respecto a productos de su misma naturaleza comúnmente regulados.
- Las características específicas de aquellos productos tradicionales que no estén definidos por la normativa nacional o comunitaria.

Podrá concederse la autorización del uso de la marca "Alimentos Artesanos", a las personas físicas o jurídicas que, siendo productores, estén inscritos en el Registro de Empresas Artesanas del Gobierno de Navarra y cumplan con la normativa vigente y lo señalado en las Normas Reguladoras del uso de la marca. La autorización se concede para aquellos productos que posean una Norma Técnica Específica.

2. APLICACIÓN / DEFINICIONES

Todo el proceso, desde el ordeño hasta el envasado, se efectúa en la propia granja en circuito cerrado de forma continua y bajo controles rigurosos. Como consecuencia de ello, es leche sin manipulación humana alguna, sin trasiegos ni transportes antes de su envasado, en definitiva, sin riesgos de contaminación ambiental debido al circuito cerrado en que se produce. El proceso mencionado es sencillo y diáfano, con ausencia total de operaciones que añadan o quiten algo de producto natural. Por ello, mantiene su valor nutritivo completo, siendo un alimento absolutamente natural, con el mínimo proceso de elaboración y comercialización.

Pueden acogerse a esta norma las explotaciones de bovino y ovino de producción de leche y envasado de la misma, y que la comercialicen pasterizada.

3. MATERIAS PRIMAS AUTORIZADAS

La única materia prima autorizada es la leche cruda procedente de las hembras de las especies ovina o bovina.

-En la obtención de la leche, las condiciones sanitarias y de higiene de la explotación de producción, del ordeño, de los locales y material, del personal, así como de la producción, se ajustarán a las establecidas en el Código general de higiene y demás normas sanitarias establecidas al respecto por la vigente legislación comunitaria y nacional aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, así como los requeridos en la producción integrada, en su caso.



3.1 Características higiénico-sanitarias de la leche cruda:

La composición de la leche es muy variable, en función de la época, estado de lactación, raza del animal... sobre todo en el caso de la leche de oveja.

	<u>VACA</u>	<u>OVEJA</u>
Materia grasa	Mín. 3,5% en peso	Mín. 6-6,5% en peso (1)
Punto de congelación	Máx. 0,52 °C Máx. 526 m °C (2)	Máx. (0,55-0,56) °C Máx. 560 m °C (2)
Proteínas	Mín. 3% en peso	Mín.5,0 en peso
Acidez (expresado en ácido láctico)	Máx. 18 ° Dornic	Máx. 25 ° Dornic
Impurezas macroscópicas	0	0
Ausencia total residuos de antisépticos y antibióticos	NEGATIVO (3)	NEGATIVO (3)
Extracto seco/magro		10,5

(1) El contenido en grasa de la oveja es muy variable, puede ir desde 4.8% a 7.7%, en función del estado de lactación.

(2) Análisis realizado a las muestras con azidiol.

(3) Si una muestra da positivo en inhibidores en un primer análisis, se comprobará si supera los límites Máximos permitidos.



3.2 Características higiénico-sanitarias de la leche cruda.

Calidad higiénico-sanitarias de la **leche cruda** destinada a la elaboración de leche pasteurizada:

	<u>VACA</u>	<u>OVEJA</u>
Colonias gérmenes a 30°C (+/- 1°C) Media geométrica semestral	Máx. 100.000 u.f.c./ml	Máx.200.000 u.f.c /ml
Contenido en células somáticas Media geométrica anual	Máx.300.000/ml	Máx.650.000 clas /ml

4. MODO DE ELABORACIÓN

El proceso de elaboración de la "Leche artesana de granja" comprende las siguientes fases:

- Ordeño mecánico.
- Limpieza de la leche por filtración macroscópica.
- Refrigeración y conservación en tanque isoterma a temperatura que no sobrepase los 6 °C, hasta el momento de su pasteurización. (capacidad de enfriamiento 4°C en menos de 2 horas)
- Pasteurización, deberá efectuarse dentro de las veinticuatro horas posteriores al primer ordeño del día, por calentamiento uniforme de la leche en flujo continuo durante no menos de quince segundos a 72 °C o cualquier otro procedimiento de pasteurización equivalente, con exclusión de la pasteurización alta, que utiliza diferentes combinaciones de tiempo y temperatura para conseguir un efecto equivalente.

Se permite mantener esta temperatura durante aproximadamente 5 minutos para provocar la reacción de Maillard responsable de los cambios de las características organolépticas (sabor y olor característico a quemado).

- Refrigeración inmediata a no más de 6 °C
- Envasado automático o mecánico, realizado a continuación, en recipientes o envases limpios e higienizados, cerrados de forma que protejan contra contaminaciones y adulteraciones.



- Almacenamiento y conservación a temperatura que no exceda los 6°C, hasta su expedición al establecimiento de venta de destino.

- Etiquetado.

- Todas las operaciones incluido el etiquetado habrán de realizarse en la propia explotación de producción y únicamente podrá elaborarse la leche producida en la misma cumpliendo el conjunto del proceso de elaboración, conservación, almacenamiento y transporte en todo caso, las exigencias de la vigente legislación comunitaria y nacional al respecto.

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO

La leche artesana de granja debe cumplir tras su envasado, con las exigencias sanitarias y generales establecidas por la legislación comunitaria, ajustándose además a las siguientes características:

a) Calidad microbiológica de la **leche pasterizada envasada**:

	VACA	OVEJA
Enterobacteriaceas	Máximo 10 ufc/ml (n:5)	Máximo 10 ufc/ml (n:5)
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.	Ausencia en 25 g.
Prueba de la Peroxidasa	Positivo	Positivo
Prueba de la Fosfatasa	Negativo	Negativo

Debe presentar una distribución uniforme de moléculas de grasa

6. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

No podrá someterse la leche a ningún tipo de tratamiento que pueda alterar sus características físico-químicas o de composición, salvo los tratamientos térmicos citados en el Art:5.

Se prohíbe expresamente la centrifugación, filtración microscópica, y la estandarización, por considerarlas prácticas que enmascaran la calidad de la leche

7. TRAZABILIDAD Y REGISTROS

Los productores de leche certificada deberán tener implantado un Sistema de Autocontrol completo, basado en los principios del APPCC

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (materia prima y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas



últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

-Respecto al tratamiento térmico, y envasado de la leche, la explotación mantendrá un sistema continuado de control, que deberá incluir expresamente los siguientes controles:

- Análisis de control de las características fisicoquímicas y microbiológicas exigidas tanto en la leche cruda como materia prima, como en el producto final envasado.
- La leche artesana pasteurizada será sometida al control del tratamiento térmico a través del análisis de la presencia de fosfatasa y peroxidasa.

8. ETIQUETADO

El etiquetado de leche artesana de granja de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Reguladoras del Uso de la marca.

El envase deberá llevar impreso aparte de las indicaciones obligatorias del etiquetado el nombre del centro productor y su domicilio.

Para la leche sometida a un sobrecalentamiento (sabor y olor característico a quemado), debe indicarse en el etiquetado.

9. CONTROL

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Requisitos de la explotación	Inspección "in situ" (actas sobre las condiciones aplicables a la producción y comercialización de la leche cruda en explotaciones, de producción integrada si procede y evidencias de la revisión de maquinaria de ordeño y control individual de mamitis)
Comprobación analítica del cumplimiento de las exigencias analíticas de la leche cruda.	Comprobación "in situ" mediante registros de autocontrol Análisis facultativo
Comprobación analítica del cumplimiento de las exigencias analíticas de la leche pasteurizada envasada.	Comprobación "in situ" mediante registros de autocontrol Análisis facultativo
Prácticas prohibidas	Autocontrol / Inspección "in situ" Análisis facultativo



Registros relativos a la
trazabilidad

Autocontrol / Inspección “in situ”

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	07-10-2008	Acta nº 27
1	04-07-2014	Acta nº 38
2	12-09-2022	Acata nº 50. Corrección parámetro microbiológico.