

OTRAS DISPOSICIONES

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA

1940

ORDEN de 20 de abril de 2012, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se reconoce el esquema de certificación de calidad de «Euskal Esnea-Leche del País Vasco»

El Estado a través del Real Decreto 202/2012, de 23 de enero, sobre la aplicación a partir del 2012 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería, establece, entre otras, una «Ayuda a la mejora de la calidad de la leche y los productos lácteos de vaca», a los titulares de las explotaciones de vacuno de leche que comercialicen su producción al amparo, entre otras, de una denominación de calidad, considerándose como tales, en el ámbito nacional, a la «ganadería integrada» y a los «esquemas de certificación de calidad».

Para que se puedan recibir las citadas ayudas amparándose en el sistema de calidad correspondiente a los «esquemas de certificación de calidad», éstos deben estar reconocidos oficialmente, en el ámbito autonómico, por la autoridad competente, siendo necesario que el reconocimientos formal incluya las condiciones y requisitos de calidad.

La autoridad competente en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco, es la persona titular del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, que es el Departamento al que se atribuye la competencia exclusiva que, en materia de agricultura y ganadería, ostenta la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Puesto que «Euskal Esnea-Leche del País Vasco», a los efectos de lo dispuesto en el Real Decreto 202/2012, de 23 de enero, se incluye como denominación de calidad en el sistema de calidad de ámbito nacional correspondiente a «Esquemas de certificación de calidad», es necesario reconocer las condiciones y requisitos de calidad de éste.

Analizado el texto, que recoge las condiciones y requisitos del esquema de certificación de calidad de «Euskal Esnea-Leche del País Vasco», y que se va a publicar como anexo, éste incluye lo exigido para el citado esquema en el artículo 80 párrafo f) del Real Decreto 202/2012, de 23 de enero.

En su virtud,

RESUELVO:

Primero.– Reconocimiento.

Reconocer el sistema de calidad Euskal Esnea/Leche del País Vasco, cuyas principales condiciones y requisitos se recogen en el anexo de la presente Orden, a los efectos de lo establecido en el Real Decreto 202/2012, de 23 de enero, sobre aplicación a partir del 2012 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería (BOE núm. 20, de 24 de enero de 2012).

lunes 30 de abril de 2012

Segundo.– Recursos.

Contra la presente Orden podrán los interesados interponer recurso de reposición ante la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación, o bien recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su publicación.

Tercero.– Efectos.

La presente Orden surtirá efectos el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 20 de abril de 2012.

La Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.

ANEXO

I.– Definición, características del producto.

1.– El sistema de calidad Euskal Esnea / Leche del País Vasco se aplica a la leche pasteurizada elaborada y envasada en Industrias lácteas ubicadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco, que cumplen lo establecido en el presente Reglamento además del resto de la legislación vigente.

2.– Leche Pasteurizada denominada en la normativa vigente como entera, semidesnatada y desnatada.

II.– Zonas de producción, procesado y envasado.

La leche cruda debe proceder de explotaciones ubicadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Asimismo las plantas donde se efectúen los procesos de Pasteurización, Homogeneización y Envasado de la leche deberán estar ubicadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

III.– Características de las explotaciones.

Las explotaciones deben reunir todos los requisitos exigidos por la Legislación vigente y las disposiciones del presente Reglamento por lo tanto estarán inscritas en los registros de la Fundación Hazi Fundazioa y los titulares de dichas explotaciones deberán comprometerse contractualmente al cumplimiento de dicho reglamento.

Así mismo las industrias lácteas en las que se procesa la leche que en ellas se recoge, deben llevar un registro específico de las mismas y de las características de su producción.

Las explotaciones tendrán la calificación sanitaria de oficialmente indemnes respecto a enfermedades infectocontagiosas y contar con la certificación correspondiente que así lo acredite.

1.– Cumplir una serie de condiciones tanto en relación a sus instalaciones y equipamiento como a su cabaña y al manejo de los animales.

Reunir en sus instalaciones las condiciones que permitan garantizar la sanidad de los animales y un ambiente propio para el buen desarrollo de los mismos, se vigilará en especial:

- La estabulación, propiciando la comodidad de los animales, con una adecuada higiene y limpieza, así como una correcta iluminación y ventilación.

- El mantenimiento de un hábitat saneado, evitando en zonas donde se encuentre el ganado, la acumulación de restos orgánicos o inorgánicos, el contacto con otros animales con posible riesgo sanitario, y en general, la existencia de factores ambientales que les perjudiquen.

- Los equipos de ordeño y conservación de la leche, contando con los más adecuados y en condiciones de mantenimiento que permitan asegurar la mayor higiene de los procesos, así como una correcta conservación de la leche recogida.

2.– Se evitará incluir en la alimentación sustancias que confieran a la leche olores o sabores extraños.

3.– Los tratamientos sanitarios que se efectúen a los animales deberán realizarse con la diligencia y prevención adecuadas, procediéndose, en el caso de aquellas que puedan afectar a

la leche, a tomar las medidas necesarias para evitar que se mezcle la producción de los animales en tratamiento con la de los que no lo estén.

IV.– Características de la leche cruda.

Características de la leche cruda:

- Proteínas, superior a 3,15 gr/100 ml.
- Contenido de gérmenes a 30 ° C: inferior a 50.000 col/ ml.
- Contenido de células somáticas: inferior a 350.000 cel/ ml.
- Negativo en Antibióticos así como en otros residuos Farmacológicos e inhibidores, según legislación vigente.

Las medias en los parámetros referidos a las características de la leche cruda recogida en cada explotación realizadas mensualmente, serán medias geométricas móviles y deberán cumplir, además de los niveles marcados por la legislación vigente, los descritos en el presente apartado.

V.– Calidad de la leche pasteurizada.

Solamente se podrá otorgar el sistema de calidad a la leche que proceda de leche cruda recogida en las explotaciones registradas y que se someta a los procesos de pasteurización, homogeneización y envasado según lo dispuesto en el reglamento de uso de la misma y en la demás normativa de aplicación.

Las características de calidad de la Leche Pasteurizada serán las siguientes:

- Color blanco uniforme.
- Olor y sabor característicos.
- Distribución uniforme de las moléculas de grasa en la leche.
- Contenido en Proteínas superior a 3,1 gr/100 ml.
- Gérmenes patógenos: Ausencia.
- Negativo en Antibióticos, otros residuos Farmacológicos e inhibidores.

VI.– Recogida, transporte y entrega.

1.– La leche cruda no deberá permanecer en las explotaciones un tiempo superior a 48 horas.

2.– Las rutas de recogida de la leche de las diferentes explotaciones se deberán realizar de forma selectiva, no autorizándose la mezcla de leche procedente de explotaciones no registradas o, que aun siendo procedente de las explotaciones registradas, no respete el reglamento de la marca.

Solamente las cisternas de leche con compartimentos separados podrán transportar además de la leche certificable, otro tipo de leche, debiendo en este caso estar debidamente identificados y controlados los depósitos de las cisternas.

3.– Las cisternas de recogida de la leche deberán ser isoterma y estar homologadas, y deberán garantizar un adecuado aislamiento del producto, así como una correcta limpieza y desinfección que deberá ser controlada por la planta de envasado.

4.– La leche que se encuentra en las explotaciones proveedoras deberá ser trasladada directamente del tanque de frío a la cisterna de recogida, en el menor tiempo y en las mejores condiciones posibles.

La leche, antes de ser trasladada al tanque de frío, deberá ser filtrada.

Antes de trasladar la leche del tanque a la cisterna se procederá a controlar el volumen de leche recogida en cada explotación, debiéndose registrar este dato, así como el depósito al que se ha vertido en los pertinentes documentos de control.

5.– Una vez que la cisterna llega a la planta de envasado de la industria láctea, la leche cruda que vaya destinada a Eusko Label, será trasladada inmediata y directamente al tanque de refrigeración correspondiente de la planta, procediéndose antes de esta operación, a recoger una muestra para su análisis.

VII.– Recepcion en planta, pasterización y homogeneización.

1.– Las industrias lácteas deben estar previamente homologadas e inscritas en los registros de Euskal Esnea / Leche del País Vasco con Eusko Label y comprometerse contractualmente al cumplimiento del presente reglamento.

Las industrias lácteas deberán ofrecer las garantías suficientes de trazabilidad del producto a lo largo de toda la cadena de proceso del producto, desde la producción, transporte, conservación, tratamiento, envasado e identificación y almacenamiento, así como una garantía higiénico-sanitaria suficiente de las instalaciones y equipos necesarios para el envasado.

2.– Los tanques de la planta de envasado en los que se recoja la leche deberán estar perfectamente identificados en el documento de recepción de leche en planta.

3.– Antes de ser pasterizada y homogeneizada deberán tomarse muestras para su análisis, con el fin de determinar si reúne los requisitos establecidos en el reglamento de uso de la marca.

4.– El tiempo de permanencia de la leche en los depósitos de la planta antes de su Pasterización no deberá superar en ningún caso las 24 horas.

5.– El proceso de pasterización y homogeneización deberá ser el más apropiado para preservar al máximo las características de la leche debiéndose aplicar el tratamiento térmico establecido por la legislación vigente.

6.– Una vez que el producto haya sido pasterizado y homogeneizado se enfriará rápidamente y se procederá inmediatamente a su envasado y marcado de fechas. De este modo, la fecha de caducidad deberá indicarse en el envase en el momento inmediato al envasado.

7.– Todo el proceso desde la recepción de la leche cruda hasta el envasado final se habrá de realizar en la misma planta de envasado.