

I. Disposiciones Generales

CONSEJERIA DE LA PRESIDENCIA Y TRABAJO

DECRETO 39/1897, de 26 de mayo, por el que se definen las condiciones mínimas de elaboración, maduración y comercialización de los quesos artesanos extremeños.

EXPOSICION DE MOTIVOS

La Comunidad Autónoma de Extremadura tiene una amplia gama de quesos elaborados artesanalmente, de muy diversas características tanto en lo que se refiere al tipo de leche utilizada, como al producto final, atendiendo a la modalidad de fabricación, curación o afinamiento, alimentación del ganado y localización geográfica de la actividad.

Esto, además de ser, en la mayoría de los casos, el soporte económico básico de las pequeñas explotaciones ganaderas familiares constituye un patrimonio cultural y gastronómico hondamente arraigado en el pueblo extremeño y del que ha constituido, desde tiempo inmemorial, un producto alimenticio primordial en gran parte de esa población.

No obstante, el consumo indiscriminado de este producto, si no cumplen unas mínimas reglas de higiene y sanidad en el proceso, puede suponer un peligro para la salud de los consumidores, pues es sabido, que son vehículos potenciales de diversas enfermedades transmisibles.

Así pues, con objeto de armonizar todas las implicaciones de tipo social, económico y sanitario que rodean a este producto, abarcando desde la sanidad de los animales productores, el proceso de elaboración propiamente dicho, la maduración, almacenamiento, transporte y comercialización hasta el hecho final del consumo, hemos creído conveniente arbitrar unas normas que supongan ese camino por el que pueda discurrir toda esta actividad.

El Real Decreto 2912/1979, transfiere a la Junta de Extremadura la competencia en el Control Sanitario de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación humana, cuando estas actividades se desarrollen en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Por su parte, el Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley 1/83 establece que corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de industrias agroalimentarias de acuerdo con la ordenación general de la economía, y en el marco de la legislación básica competencias para el desarrollo legislativo y ejecución en materia de sanidad e higiene.

En su virtud, previa deliberación del Consejo de Gobierno reunido en fecha 26 de mayo de 1987, a propuesta de los Consejeros de Agricultura y Comercio y de Sanidad y Consumo, y en uso de las atribuciones que me están legalmente conferidas,

D I S P O N G O :

Artículo 1.º—A los efectos de este Decreto, se define como queso artesano, el producido a partir de leche cruda, utilizando cuajo de origen animal o vegetal y sometido a un adecuado proceso de maduración, que en todos los casos no podrá ser inferior a 60 días.

Artículo 2.º—2.1. La elaboración de queso artesano no podrá exceder por especie animal y temporada de ordeño de las siguientes cantidades de queso elaborado:

Bovino: 15.000 kg.
Ovino: 6.000 kg.
Caprino: 15.000 kg.

Al elaborador que supere los máximos establecidos en el párrafo anterior, no le será de aplicación el presente Decreto, teniendo la consideración de productor industrial, quedando sujeto al Real Decreto 2561/82 que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industria, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

2.2. La leche utilizada en la elaboración del queso deberá proceder en su totalidad de animales propiedad del elaborador.

Artículo 3.º—La leche utilizada en la fabricación del queso artesano, debe proceder de hembras domésticas bovinas, ovinas o caprinas sanas, según certificación oficial, de acuerdo con las condiciones que por orden determine la Consejería de Agricultura y Comercio y que al menos incluya el estar exentas de Brucelosis, Tuberculosis, Salmonelosis y Mamitis estafilocócicas y gangrenosas.

Artículo 4.º—Las instalaciones y equipos donde se elabore el queso artesano, deberán cumplir como mínimo, las siguientes condiciones:

4.1. Los locales destinados, tanto a la elaboración como a la maduración, serán de uso exclusivo para los citados fines.

4.2. Las superficies de los paramentos interiores serán lisas, resistentes, impermeables, de material adecuado y de fácil limpieza y desinfección.

4.3. Los huecos de iluminación y ventilación,

estarán protegidos por dispositivos que impidan el paso de insectos, roedores y aves.

4.4. Los locales dispondrán de adecuados sistemas de desagües protegidos con dispositivos que impidan el retorno de aguas residuales y olores y eviten la entrada de roedores.

4.5. Se dispondrá de agua corriente potable para todo el proceso de elaboración, con al menos un puesto de toma de agua en la sala de procesado.

4.6. El equipo utilizado en la fabricación, será de material de uso alimentario adecuado, y estará compuesto, como mínimo, de los siguientes elementos:

- a) Filtro para la leche.
- b) Cuba de cuajada, corte y desuerado.
- c) Moldes.

Artículo 5.º—Las instalaciones y equipamientos de los locales de maduración de los quesos artesanos, deberán cumplir las condiciones generales mínimas establecidas para las salas de elaboración en los apartados 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 y 3.5, del artículo 3.º y además estarán dotadas de estanterías u otros dispositivos adecuados para el proceso de maduración de los quesos.

Artículo 6.º—El personal manipulador que intervenga, tanto en la elaboración como en la maduración, deberá estar en posesión del correspondiente carnet de manipulador de alimentos y observar en todo momento las debidas normas higiénicas, utilizando, a tal efecto, ropa exclusiva para ese trabajo.

Artículo 7.º—Condiciones de elaboración:

7.1. El queso artesano se elabora con leche cruda procedente del ordeño del mismo día; en otro caso, la leche habrá de conservarse debidamente refrigerada en instalaciones adecuadas que garanticen una temperatura del producto de 4º C.

7.2. Los fermentos utilizados deberán poseer el correspondiente registro sanitario.

7.3. Los aditivos empleados serán los autorizados por la legislación vigente y en todos los casos estarán incluidos en la lista positiva de aditivos.

Artículo 8.º—Antes de su comercialización, el queso artesano habrá debido sufrir un proceso de maduración, que en ningún caso será inferior a sesenta días, contados a partir de la fecha de elaboración.

Artículo 9.º—Para el control de este período de maduración de los quesos artesanos, se implantará en los mismos una etiqueta de material adecuado, que quedará íntimamente fijada al queso y en la que, con carácter indeleble, figurarán las referencias oportunas para la identificación de cada queso elaborado; y en caso de venta fraccionada será la porción última en venderse.

Artículo 10.º—En cada centro de elaboración o maduración existirá un libro de Registro debidamente diligenciado, en el que se asentarán, mediante las referencias que se establezcan, las entradas y salidas, tanto de los quesos elaborados como de los sometidos al proceso de maduración.

Este libro, así como las etiquetas, estarán custodiadas por el Interventor Sanitario que se le asigne a cada industria.

Artículo 11.º—11.1. Los centros de elaboración y maduración, deberán estar inscritos en los correspondientes Registros de Industrias Agrarias y en el General Sanitario de Alimentos.

11.2. Podrá concederse un único número de Registro Sanitario a un conjunto de productores unidos que dispongan de un sólo centro de maduración, siempre que éstos cumplan lo preceptuado en el artículo 4.º de este Decreto. La posesión del centro de maduración podrá ser de uno o de varios productores.

Tanto la tramitación del expediente como el número de Registro Sanitario será único para todos los productores.

La maduración se hará obligatoriamente en el centro de maduración del que dependan los productores.

Artículo 12.º—12.1. Los quesos artesanos para su comercialización, deberán cumplir lo dispuesto en la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados y su Reglamentación Técnico-Sanitaria específica.

12.2. Los quesos elaborados conforme a este Decreto deberán cumplir las normas de calidad vigentes para quesos destinados al mercado interior.

DISPOSICIONES FINALES

Primera: Se faculta a las Consejerías de Agricultura y Comercio y de Sanidad y Consumo para que, en el ámbito de sus competencias, dicten las disposiciones oportunas para el desarrollo del presente Decreto.

Segunda: El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 26 de mayo de 1987.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
JUAN CARLOS RODRIGUEZ IBARRA

El Consejero de la Presidencia y Trabajo,
JESUS MEDINA OCAÑA