

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

## 7.5.VARIOS

### CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL, GANADERÍA, PESCA Y BIODIVERSIDAD

**CVE-2011-836** *Orden DES/2/2011, de 11 de enero, por la que se aprueba la norma técnica para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" en la leche pasteurizada.*

El Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, por el que se regula la marca de garantía "CC Calidad Controlada" reglamenta el uso de este distintivo de calidad en los productos alimentarios.

Este Decreto establece en su artículo 2 que los productos susceptibles de ser identificados con la marca tienen que disponer de una norma técnica que especifique distintos aspectos relacionados con la producción, elaboración y características de los mismos.

Elaborado el texto de la norma técnica para la utilización de la marca "CC Calidad Controlada" para la leche pasteurizada e informado positivamente por la Comisión de la Marca establecida en el artículo 4 del mencionado Decreto, en uso de las competencias que me confiere el artículo 33 f) de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.3 del repetido Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

DISPONGO

Artículo único.- Aprobar la norma técnica para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" correspondiente a la leche pasteurizada que figura anexo a esta Orden.

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el BOC.

Santander, 11 de enero de 2011.

El consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad,  
Jesús Miguel Oria Díaz.

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

## ANEXO

Norma técnica para la leche pasteurizada.

Artículo 1. Objeto y ámbito.

La presente norma técnica establece las condiciones a las que debe ajustarse, sin perjuicio de las establecidas en la normativa vigente, la producción, almacenamiento, transporte y comercialización de la leche de vaca pasteurizada de venta directa para la concesión y uso de la marca "Calidad Controlada" regulada en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

Solamente podrá identificarse con el distintivo "CC Calidad Controlada" aquella leche pasteurizada que además de cumplir la legislación vigente cumpla con las características definidas en la presente norma técnica.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos de esta norma técnica se entenderá por:

- a) Leche: El producto procedente del ordeño de una o más vacas.
- b) Leche cruda: Leche que no ha sido calentada a más de 40°C ni sometida a tratamiento de efecto equivalente.
- c) Venta directa: Cualquier venta o cesión de leche por parte de un productor directamente al consumidor.
- d) Leche pasteurizada: Aquella leche sometida a un tratamiento térmico adecuado para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos y que reduzca significativamente el contenido microbiano total, sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica y características nutritivas y sensoriales.
- e) Leche pasteurizada de venta directa: La obtenida a partir de leche cruda de la propia explotación sin adición o sustracción de ninguna sustancia ni modificación alguna en su composición natural comercializada por el productor directamente al consumidor.

Artículo 3. Usuarios.

Podrán solicitar el uso de la marca las personas físicas o jurídicas cuya actividad principal o secundaria sea la producción de leche y tengan asignada una cuota para la venta directa al consumo y que garanticen el cumplimiento de esta norma técnica.

La autorización se llevará a cabo previa solicitud del interesado y evaluación de conformidad de esta norma técnica por parte del órgano de control.

Artículo 4. Explotaciones de producción

Las explotaciones de producción de leche deberán:

- 4.1.- Reunir todos los requisitos exigidos por la legislación vigente y las disposiciones de la presente norma.
- 4.2.- Tener implantada la guía de prácticas correctas de higiene que figura como anexo II a la orden DES/1/2011, de 11 de enero, por el que se aprueba un referencial relativo a la guía de prácticas correctas de higiene a implantar en las explotaciones lecheras con vistas a su certificación y certificada su conformidad de acuerdo con la misma.
- 4.3.- Estar en posesión de la calificación oficialmente indemne de tuberculosis y brucelosis (T3, B4), indemne en leucosis y libre en perineumonía.
- 4.4.- Llevar un registro de salidas, así como registros de análisis de muestras mensuales referidos como mínimo a los siguientes parámetros: Punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de gérmenes a 30° y presencia de residuos de antibióticos. De estos tres últimos parámetros se deberán muestrear todas las descargas destinadas a la pasteurización y analizar dichas muestras por laboratorios acreditados en la norma ISO/IEC 17.025.

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

4.5.- Disponer de:

a) Patio de ejercicio para el ganado.

b) Zona de aislamiento de animales enfermos o heridos.

c) Zona de ordeño mecánico y lechería, con los siguientes requisitos mínimos:

1.- Suelos y paredes fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos facilitarán la evacuación de los líquidos, existirá un sistema de drenaje de los líquidos.

2.- Los sistemas de iluminación y ventilación serán satisfactorios.

3.- La lechería estará separada del exterior por medio de una puerta que permita su cierre. Tendrá techo aislado y cerrado.

4.- Estarán separados de toda fuente de contaminación como servicios y estercoleros.

5.- La lechería estará claramente separada de los locales en los que estén estabulados los animales y de la zona de ordeño.

6.- Un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano, se realizará al menos un análisis anual conservando los resultados realizados los dos últimos años. Si no proviene de la red pública, se dispondrá de un sistema de potabilización y se realizarán al menos dos análisis anuales para garantizar su potabilidad, conservando los resultados realizados en los dos últimos años.

7.- Se limpiará el recinto de ordeño al menos dos veces al día y la lechería al menos una vez al día. Se llevará un registro de limpieza.

8.- Tanque isoterma que dispondrá de un dispositivo de medida de la temperatura.

9.- La leche almacenada en el tanque debe tener una temperatura máxima de 8°C en el caso de recogida diaria y de 6° C en otros casos. El tanque debe ser capaz de alcanzar esa temperatura en un tiempo máximo de dos horas desde el final del ordeño. La temperatura mínima es de 0°C.

10.- Existirán procedimientos por escrito para todas las operaciones de limpieza de equipos y materiales en contacto con la leche.

11.- Al menos una vez al año un técnico autorizado realizará una revisión completa de los equipos de ordeño y de refrigeración de la leche. Se conservarán las fichas de revisión de los equipos firmadas por el técnico hasta su actualización, así como los justificantes de las posibles reparaciones realizadas.

Artículo 5. Características de la leche cruda.

Los parámetros referidos a las características de la leche en cada explotación, deberán cumplir, además de los niveles marcados por la legislación vigente, los siguientes:

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

PARÁMETRO	VALOR	OBSERVACIONES
Proteína	Mín. 3.00 % en peso	
Contenido en gérmenes a 30°C (por ml)	Máx. 50.000	Media geométrica móvil durante un periodo de dos meses de todas las descargas destinadas a la pasteurización.
Contenido en células somáticas (por ml)	Máx. 250.000	Media geométrica móvil durante un periodo de tres meses de todas las descargas destinadas a la pasteurización.
Extracto seco magro	Mín. 8,5 % m/m	
Lactosa (% en peso)	Mín. 4.4	
Acidez (expresado en ácido láctico)	Max.16º Dornic	
Punto de congelación	Mín. - 0,515°C Máx. - 0.525°C	
Impurezas macroscópicas	Ausencia	
Residuos de antisépticos y antibióticos	Ausencia	Muestreo y análisis de todas las elaboraciones.

Artículo 6. Proceso de elaboración, almacenamiento, y comercialización.

6.1.- El proceso de elaboración comprende las siguientes fases:

6.1.1.- Limpieza de la leche por filtración.

6.1.2.- 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).

6.1.3.- Pasteurización, deberá efectuarse dentro de las cuarenta y ocho horas posteriores al primer ordeño que exista en el tanque. La leche cruda se someterá a un tratamiento que incluya una temperatura elevada durante un breve período de tiempo (al menos 72°C durante 15 segundos), o a una temperatura baja durante un largo período de tiempo (al menos 63°C durante 30 minutos), o también 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 y positiva a la de la peroxidasa.

6.1.4.- Refrigeración inmediata a no más de 6°C.

6.1.5.- Envasado automático o mecánico, realizado a continuación, en recipientes o envases limpios e higienizados, cerrados y precintados de forma que protejan contra contaminaciones y adulteraciones.

6.2.- Almacenamiento y conservación: se deberá contar con equipamiento de frío y sistema de manipulado del producto que permita el mantenimiento de la cadena de frío a una temperatura máxima de 6°C hasta que el producto llegue al consumidor.

6.3.- Transporte, en su caso, en vehículos con equipo de frío autónomo con potencia suficiente para mantener la leche a temperatura inferior a 6°C.

6.4.- Información al consumidor: sin perjuicio de lo establecido en la normativa vigente figuraran las siguientes indicaciones obligatorias:

6.4.1.- Denominación del producto: "leche pasteurizada" que irá acompañada de la mención "entera" cuando el contenido en materia grasa sea como mínimo del 3,5% m/m, en caso contrario se indicará el % con un decimal, seguido de la leyenda "...% de grasa".

CVE-2011-836

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

- 6.4.2.- Cantidad neta, para productos envasados.
- 6.4.3.- Fecha de caducidad, indicando día y mes.
- 6.4.4.- Condiciones de conservación.
- 6.4.5.- Identificación de la empresa: nombre o razón social, domicilio y registro sanitario.
- 6.4.6.- Lote.
- 6.4.7.- Logotipo identificador de la marca.
- 6.5.- Presentación: la información prevista deberá figurar rotulada en carteles o etiquetas colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximo a él o, en caso de productos envasados, sobre el envase o una etiqueta unida al mismo.

#### Artículo 7. Características del producto.

7.1.- La leche pasteurizada con el distintivo "CC Calidad Controlada" procederá exclusivamente de leche cruda de vaca.

##### 7.2.- Características:

— Color blanco con un ligero color amarillento fruto de su contenido en grasa. No deberá tener un color tostado.

— Sabor y olor característicos. No debe presentar olor a hervido, envejecido u otros olores extraños.

— Listeria monocitógenas: Ausencia en 25g.

— Enterobacterias: Plan de muestreo  $n=5$ ,  $c=2$ . Límites  $m \ll 1$  ufc/ml,  $M=5$  ufc/ml. Siendo  $n$  el número de unidades que componen la muestra y  $c$  el número de muestras que dan valores entre  $m$  y  $M$ .

— Prueba de peroxidasa: Positivo

— Prueba de fosfatasa: Negativo.

— Furosin: menor 10 mg/100g de proteína.

La leche pasteurizada deberá mantener las mismas características físico-químicas que la leche cruda de la que procede.

7.3.- Periodo de comercialización de la leche pasteurizada: La leche sólo podrá comercializarse hasta 6 días después de la pasteurización.

7.4.- Los elaboradores deberán llevar registros mensuales de análisis del 25% de las elaboraciones de leche pasteurizada en relación con las siguientes determinaciones analíticas: listeria monocitógenas, enterobacterias, prueba de peroxidasa, prueba de fosfatasa, grasa, proteína, contenido en gérmenes, contenido en células somáticas, extracto seco magro, lactosa (% en peso), punto de congelación, impurezas macroscópicas y residuos de antisépticos y antibióticos.

#### Artículo 8. Prácticas prohibidas.

8.1.- Someter a la leche a algún tipo de tratamiento que pueda alterar sus características físico-químicas, salvo los citados en artículo 6.

8.2.- La centrifugación, filtración microscópica y la estandarización.

8.3.- Adición de agua y aditivos.

#### Artículo 9. Documentación.

Los operadores deberán:

9.1.- Registrar y conservar la documentación que acredite la realización de controles y análisis de las características físico-químicas y microbiológicas de la leche pasteurizada, así como de tratamiento térmico con periodicidad mínima trimestral, que estarán a disposición de los organismos de control.

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

9.2.- Tener implantado un sistema de APPCC.

9.3.- Llevar un registro de salidas diarias de leche pasteurizada en el que figure como mínimo: fecha de tratamiento, lote, fecha de caducidad y destino.

9.4.- Contar con los registros preceptivos.

Artículo 10. Obligaciones de los usuarios.

Sin perjuicio de las obligaciones y responsabilidades que se establecen en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

Los usuarios estarán obligados a:

a) Permitir y colaborar en los controles que, de acuerdo con lo previsto en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, se realicen sobre las explotaciones, instalaciones de almacenamiento, distribución o envasado o la actividad que desarrollen.

b) Cumplir la norma técnica y llevar un sistema de registros y contabilidad que garantice al órgano de control la identificación, calidad y trazabilidad de las materias primas y productos que vayan a ser comercializados con la marca.

c) Almacenar, manipular, tratar y comercializar por separado, en el espacio o en el tiempo, según el caso, las producciones obtenidas bajo la norma técnica de otras.

d) Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los productos obtenidos bajo esta norma técnica por otros.

e) Identificar el producto de acuerdo con la norma técnica en todas las fases de producción y comercialización.

f) Hacer buen uso de la identificación de garantía "CC Calidad Controlada".

g) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control.

h) Comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la solicitud de inscripción en los registros, en el plazo máximo de un mes desde que se hayan producido.

i) Retirar cuando se requiera por el órgano de control cualquier referencia a la marca de garantía "CC Calidad Controlada".

j) Notificar al órgano o entidad de control durante el mes de enero, los volúmenes producidos y comercializados durante el año anterior.

k) Satisfacer las tasas que les correspondan.

Artículo 11. Régimen de control.

El órgano de control establecerá los sistemas de control que se estimen necesarios en la cadena de proceso del producto en producción, conservación, almacenamiento, manipulación, envasado y comercialización a fin de asegurar que el producto que llegue al mercado identificado con el distintivo "CC Calidad Controlada" cumpla los requisitos establecidos en la presente norma y demás normativa aplicable.

Los controles se efectuarán:

a) De forma habitual, periódica y programada.

b) En aquellos supuestos que haya indicio de irregularidad.

El control consistirá en una o varias de las operaciones siguientes:

a) Toma de muestras y análisis.

b) Examen de material escrito y documental.

c) Comprobación en bases de datos oficiales.

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

#### Artículo 12. No conformidades.

Tendrán la consideración de no conformidades el incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, en el resto de normativa aplicable al producto y en el reglamento de uso de la marca.

a) Tendrán la consideración de no conformidades leves aquellos incumplimientos que sean susceptibles de regularización mediante la correspondiente acción correctiva en el plazo comunicado por la autoridad o entidad de control, o que no tengan incidencia en la calidad o características del producto y aquellas que no sean calificadas como graves.

Estas no conformidades son, en general, las inexactitudes u omisiones en las declaraciones, asientos, registros, fichas de control y demás documentos, y especialmente, las siguientes:

1) Inexactitudes u omisiones de datos y comprobantes precisos para la cumplimentación de los registros necesarios en esta norma.

2) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros desde que haya acabado el plazo establecido en el artículo 10 punto h.

3) La no presentación de registros, fichas de control, declaración o cuantos documentos sean obligatorios conforme a la presente norma técnica o la falta de actualización cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió realizarse.

4) Cuando en los valores de proteína, grasa, extracto seco magro, lactosa, gérmenes, células somáticas haya diferencias que no superen el 5% de los valores establecidos o declarados.

5) Los restantes incumplimientos a la presente norma técnica en la materia a la que se refiere el presente apartado.

En el caso de que se hayan detectado uno o más incumplimientos considerados como no conformidades leves, se apercibirá al usuario concediéndole un plazo para la corrección de dicha no conformidad.

Si la no conformidad no se ha corregido implicará que se considere como grave.

b) Tendrán la consideración de no conformidades graves aquellos incumplimientos que no sean susceptibles de regularización mediante acciones correctivas o la no corrección de no conformidades leves.

Son no conformidades graves los incumplimientos sobre producción, tratamiento, procesado, almacenaje, envasado, características de la leche y por el uso indebido de la Marca de Garantía o por actos que le puedan causar perjuicio o desprestigio:

1) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de producción, elaboración, almacenaje, comercialización o etiquetado.

2) Empleo de materias primas no autorizadas.

3) Utilizar leche cruda que no cumpla los parámetros de calidad establecidos.

4) La falta de registros, documentación de control, así como los errores, inexactitudes u omisiones en ellos, que puedan afectar a las características del producto o a su calificación o clasificación, así como la falta de actualización cuando haya transcurrido más de un mes desde que debió practicarse.

5) Falsar u omitir datos en las declaraciones.

6) La utilización de prácticas no autorizadas o expresamente prohibidas por la norma técnica.

7) El empleo de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Marca de Garantía en la comercialización de otros productos no autorizados o de otros productos de similar especie.

8) El empleo de la Marca de Garantía en leche que no fuese producida, elaborada, envasada, almacenada o comercializada conforme a las normas establecidas por la legislación vigente o por esta norma, o que no reúna las características o composición descritas.

JUEVES, 27 DE ENERO DE 2011 - BOC NÚM. 18

9) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, etiquetas, contra-etiquetas, sellos y otros elementos de control, propios de la Marca de Garantía, así como su falsificación.

10) Efectuar la producción, elaboración, almacenaje, envasado, etiquetado o contra-etiquetado del producto en instalaciones que no sean las inscritas o autorizadas.

11) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y/o comprobantes que en cada caso sean necesarios, siempre que sean determinantes para la inscripción.

12) La obstrucción a las labores del organismo de control.

13) El impago de las tasas correspondientes.

14) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en la presente norma y que desprestigie o perjudique a la marca de garantía o suponga un uso indebido de ella.

15) La reincidencia en tres no conformidades leves en el periodo de un año.

16) Las restantes faltas que se produzcan contra lo dispuesto en la norma técnica en la materia a que se refiere este apartado.

Las no conformidades graves supondrán la suspensión de la autorización del uso de la marca por un periodo de entre tres y seis meses, dependiendo del número y grado de la no conformidad.

Si la suspensión se acuerda por incumplimiento de parámetros de calidad, dicha suspensión podrá ser levantada cuando el productor demuestre que la leche es conforme mediante la aportación de los análisis que avalen dicha conformidad, que en el caso de gérmenes y células somáticas se verificará mediante sus respectivas medias geométricas, sin perjuicio de las comprobaciones que pueda hacer el órgano de control.

La reincidencia en no conformidades graves, así como el empleo de la marca CC de productos o publicidad en caso de suspensión, supondrá la retirada de la autorización de uso de la marca conforme a lo dispuesto en el título VI del Decreto 166/2003 por el que se regula el uso de la marca "CC Calidad Controlada".

#### Artículo 13. Registros.

La ODECA procederá a la inscripción del producto en el Registro de productos alimentarios con marca de garantía "CC Calidad Controlada" y llevará el registro de usuarios autorizados para el uso de la marca según lo establecido en el artículo 3 del Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

[2011/836](#)