

**REGLAMENTO TÉCNICO
PARA LA RECOGIDA Y
TRANSFORMACIÓN DE
PRODUCTOS GANADEROS
PROCEDENTES DE
PRODUCCIÓN INTEGRADA EN
VACUNO DE LECHE**

RESOLUCIÓN 344/2007, DE 20 DE ABRIL (BON nº 65, 25/05/2007)

Versión 3, (25/05/2007)

(Modificación de la Comisión de Producción Integrada del día 04/07/2013)

La producción ganadera integrada se presenta como una alternativa entre la ganadería convencional y la ecológica, con la vocación de posibilitar la realización de una ganadería viva y duradera, respetuosa con el entorno, rentable para el que la practica y capaz de atender las demandas sociales.

En este sistema, los métodos biológicos, químicos y cualesquiera otras técnicas de producción, transformación y elaboración de productos son cuidadosamente elegidos y equilibrados, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, el bienestar de los animales, la rentabilidad de las explotaciones y las exigencias de los consumidores en lo relativo a calidad y seguridad alimentaria.

La producción ganadera integrada no rechaza las técnicas ganaderas clásicas, sino que las utiliza de forma combinada con otras prácticas innovadoras. Esta integración de recursos conduce a un sistema de producción más racional, más respetuosa con el entorno natural y, en definitiva, más sostenible.

Para asegurar el cumplimiento de los principios de la producción ganadera integrada, los responsables de las explotaciones y establecimientos que figuren en el Registro de la Producción Ganadera Integrada de Navarra deberán tener unos conocimientos mínimos sobre este sistema de producción o asumir el compromiso de incorporarse a los procesos de formación que se establezcan.

Todo el proceso de Recogida, Transporte, Descarga y Tratamiento es controlado por la entidad de control y certificación, el Instituto para la Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN), según un Programa de Control establecido.

Por otra parte, es obligatorio cumplimentar un Cuaderno de Explotación. En este cuaderno, se anotarán la explotación implicada, los datos de las naves, las operaciones llevadas a cabo (tratamientos y profilaxis), así como cualquier otra acción significativa sobre la producción que sea interesante reseñar, todo ello de acuerdo con las Normas Técnicas que se contemplan en el presente documento y las instrucciones provenientes de técnicos competentes (Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación o ITG Ganadero).

El Cuaderno de Explotación deberá estar actualizado, debiendo efectuarse los apuntes antes de que transcurra una semana desde la actividad realizada.

El Cuaderno deberá estar disponible frente a posibles revisiones que puedan efectuarse por los técnicos de la Entidad de Control y Certificación o del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

En el caso de los Operadores responsables de las fases de Recogida, Transporte, Descarga y Tratamiento podrán sustituir el cuaderno por registros informáticos que contengan la misma información.

La responsabilidad del cumplimiento del presente Reglamento Técnico recae sobre el Operador inscrito en el Registro de Producción Integrada

PRODUCCIÓN INTEGRADA EN VACUNO DE LECHE

1) RECOGIDA DE LA LECHE

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Control de T ^a previo a la carga: <ul style="list-style-type: none">• 6°C o menos si la leche es recogida cada dos días• 8°C o menos si la recogida es diaria	Temperatura igual o inferior a 4°C.	

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Inspección visual de la leche previa a la carga. En caso de sospecha prueba de determinación de acidez de la leche o prueba para determinar la estabilidad al alcohol		Cargar la leche en la cisterna cuando: Olor, color, apariencia anormales o con presencia de contaminación macroscópica. En caso de realizarse las pruebas de acidez o estabilidad resulta con una acidez superior a 18 ° D o inestable al alcohol, con una gradación nunca inferior a 68°.

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Una vez al mes a cada ganadero realizar una prueba de detección de inhibidores "in situ" previa a la carga de la leche		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Una toma de muestra y análisis a la semana de las muestras tomadas para el pago por calidad.		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
<p>Presentar en el Servicio de Ganadería para su aprobación, un plan anual de muestreo por parte del operador en el que especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Número de muestras a tomar mensualmente. • Indicar si se añade o no acidiol como conservante a la muestra y en caso de añadirlo especificar su composición y dosificación. • Parámetros a analizar en cada muestra. • Causas que justifiquen la variación del número de muestras tomadas • Fecha de cierre de inclusión de muestras analizadas para el cálculo de las medias mensuales. • Conservación de las muestras 		

2) TRANSPORTE.

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
La empresa de transporte, el conductor y la cisterna de recogida de la leche deberán estar identificadas en Letra Q.		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
El conductor o el personal designado para la toma de muestras deberá estar registrado en Letra Q y haber pasado el curso correspondiente		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Menos de 12 horas desde la recogida hasta la descarga de la cisterna en el centro de transformación.		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
En el caso de no poder destinar una cisterna completa a la recogida de leche de producción integrada se asegurará en todo momento la separación de la leche en la cisterna.	Destinar una cisterna completa para la recogida de leche de producción integrada.	Destinar a leche de producción integrada leche mezclada con leche no obtenida mediante producción ganadera integrada

3) DESCARGA.

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Se realizará una inspección visual sobre el contenido de la cisterna para la comprobación del color, olor, apariencia de la leche y contaminación macroscópica		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Control de la Tª de la cisterna. La leche contenida en la cisterna no tendrá una Tª superior 10 °C	Tª inferior a los 8 °C	

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Se efectuará un control de las condiciones de limpieza de la cisterna. Se comprobará que la cisterna se ha lavado en la instalación de lavado del centro lácteo o en otra instalación en las 48 horas anteriores. Para ello deberá acompañar a la cisterna una hoja de registro de lavados.		Recoger leche de Producción Integrada sin antes haber lavado la cisterna

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Inspección visual de la leche en la cisterna y en caso de sospecha de deterioro microbiológico deberá realizarse una prueba para determinar la acidez de la leche o una prueba para determinar la estabilidad al alcohol.		Descargar una cisterna con un resultado de la prueba de acidez superior a 18°D o inestable al alcohol

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Contar con un sistema que garantice la conservación de las muestras a la Tª adecuada		Utilizar conservantes diferentes del azidol

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
El transportista deberá contar con el dispositivo necesario que asegure el mantenimiento de las muestras en perfectas condiciones de manera que se evite la exposición a olores contaminantes y a la luz directa del sol durante el transporte y el almacenamiento. Si los recipientes de las muestras son transparentes, se almacenarán en lugar oscuro		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
<p>Se tomarán dos muestras las cisternas a su llegada al centro lácteo antes de proceder a su descarga.</p> <ul style="list-style-type: none"> Una de las muestras se enviará al laboratorio de análisis acreditado de acuerdo con la versión en vigor de la Norma ISO 17025. Se determinarán los siguientes parámetros : grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de gérmenes a 30°C y presencia de inhibidores La otra muestra servirá para la realización "in situ" de una prueba de detección de inhibidores, utilizando un método enzimático rápido. La prueba se realizará de cada compartimento de la cisterna siempre que sean de ganaderos diferentes 		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
<p>En el caso de que la prueba de inhibidores realizada "in situ" resultara negativa podrá procederse a la descarga de la cisterna.</p> <p>Si la prueba resultara positiva, no se podría destinar la leche a Producción Integrada.</p>		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
<p>Si se detectara una cisterna positiva a inhibidores se tomará una muestra al día siguiente a todos los ganaderos de los que se haya cargado leche ese día.</p> <p>Si la cisterna se encuentra compartimentada se procederá a coger muestra sólo a los ganaderos a los que se les haya recogido la leche en el compartimento que haya resultado positivo.</p>		

4) TRATAMIENTO.

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Menos de 24 horas desde la descarga al silo hasta el comienzo del tratamiento		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
	Pasterización y U.H.T	Tratamiento de esterilización después del envasado

5) ENVASADO.

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
El cierre de los envases será inmediato al llenado tras el tratamiento térmico. El sistema de cierre deberá concebirse de tal forma que, una vez abierto, esté claro y sea fácil comprobar que ha sido abierto		

6) TRAZABILIDAD.

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
El Operador/transformador llevará un sistema de identificación de lotes que permita en todo momento la identificación y trazabilidad de la leche de producción integrada desde su origen hasta su destino, asegurando en todo momento que durante el proceso recogida, transporte, descarga, tratamiento y envasado no hay mezcla de leche de producción integrada con leche de otro origen		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
En el caso de que el mismo operador trabaje con otro tipo de leche, los lotes procedentes de producción integrada se marcarán específicamente con una clave que indique que son de producción integrada		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Deberá llevar un registro donde se anoten todos los lotes de Producción Integrada, indicando la fecha, código de lote, y cantidad		

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
Llevar control de los envases con el logotipo de producción integrada encargados y los utilizados		

7) PRODUCTO FIANL

OBLIGATORIO	ACONSEJADO	PROHIBIDO
<p>Los productos lácteos elaborados se considerarán de Producción Integrada cuando el 100% de la leche utilizada sea de Producción Integrada.</p> <p>Se autoriza el uso de ingredientes imprescindibles para la elaboración del producto aunque no sean de producción integrada cuando no existan de este tipo de producción.</p> <p>Estos productos podrán llevar el símbolo de la Producción Integrada</p>		<p>Usar leche de otro origen diferente a la producción integrada.</p>