

4.2 NORMA TECNICA ARTESANA DE LA CUAJADA DE LECHE DE OVEJA (Versión 2)

Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrá llamarse producto artesano a la cuajada de leche de oveja elaborada cumpliendo con las características que se definen en la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos en la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con todos los de la legislación vigente que le sean de aplicación.

Artículo 2.- Definiciones

Se entiende por cuajada de leche de oveja el producto semisólido obtenido de la leche de oveja entera, sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas que determina la norma de calidad (O. De Presidencia de 14 de Junio de 1.983) , coagulada por acción del cuajo, sin adición de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado.

La cuajada será extragrasa, más del 5,5% de materia grasa sobre masa final y presentará un extracto seco superior al 15% expresado sobre la masa del producto terminado.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

En la elaboración de la cuajada podrán utilizarse las siguientes materias:

- ◆ Leche de oveja entera procedente de ganaderías saneadas, pasteurizada o esterilizada por el procedimiento U.H.T.
- ◆ Cuajo animal, natural o comercial y cuajo microbiano.
- ◆ Cloruro cálcico
- ◆ Ácido sórbico y sus sales de calcio y potasio
- ◆ Agar-agar como espesante

Artículo 4.- Proceso de elaboración

Las operaciones básicas del proceso de elaboración son:

- ◆ Calentamiento de la leche mínimo 32°C
- ◆ Coagulado de la leche por acción del cuajo y formación de la cuajada sin desuerado
- ◆ Enfriamiento a 4°C y envasado con un contenido de humedad inferior al 85% expresada en masa del producto en ese momento.

Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas

Se permiten las siguientes prácticas:

- ◆ Adición de cloruro cálcico en dosis de hasta 200 mg/Kg. De leche.
- ◆ Adición de ácido sórbico y sus sales de calcio (E-203) y potasio (E-202) en dosis máximas de 1000 mg/Kg de producto calculadas como ácido sórbico (sa =1000mg/Kg).

- ◆ Adición de agar-agar (E-406) como espesante en dosis máxima de 2 grs. Por kilogramo de cuajada.

Queda prohibido el empleo de cualquier otro tipo de aditivos.
Se prohíbe así mismo la utilización de quimiosina recombinante.

Artículo 6.- Envasado

El producto para su comercialización estará envasado en tarros de barro cocido vidriado o vidrio.

El contenido mínimo del producto en cada envase será:

- ◆ 140 gramos en caso de envases de barro
- ◆ 125 gramos en caso de envases de vidrio

Artículo 7.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de cuajada de leche de oveja, deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de las mismas en el que anotarán como mínimo la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto 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.

Artículo 8.- Control

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Materias primas autorizadas	Inspección "in situ" (fichas técnicas, etiquetas, albaranes, facturas...etc. suministradas por el proveedor y registros de autocontrol)
Modo de elaboración	Comprobación "in situ" mediante registros de autocontrol
Prácticas prohibidas	Autocontrol / Inspección "in situ" / Análisis facultativo para comprobar el respeto de las dosis o la ausencia de aditivos no autorizados Análisis facultativo
Registros relativos a la trazabilidad	Autocontrol / Inspección "in situ"

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	20-03-2003	
1	10-05-2007	Acta nº 24
2	03-03-2009	Trazabilidad y Registros Acta nº 28