

## **4.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DEL QUESO DE OVEJA CURADO (Versión 2)**

### Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria podrán denominarse producto artesano los quesos de oveja curados que cumplan con las características que define la presente Norma Técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria Navarra y con los de la legislación vigente que les sean de aplicación.

### Artículo 2.- Definición

Se define como queso curado de oveja elaborado con leche cruda de oveja, sana y entera, no ácida ( $\text{pH} > 6$ ), de tipo pasta prensada, con grasa no inferior al 45% sobre extracto seco, madurado durante tres meses como mínimo y que al final de la maduración presenta las siguientes características:

- Forma: cilíndrica
- Altura: superior a 8 cm
- Peso: entre 1 y 3 Kgs
- Corteza: Dura, natural o lavada.
- Pasta: Consistente, sin poros o poros pequeños, sin grietas ni cabernas, de color color homogéneo desde marfil a amarillo pajizo al corte.

### Artículo 3.- Materias primas permitidas

En la elaboración del queso se podrán utilizar las siguientes materias:

- Leche de oveja cruda procedente de ganaderías saneadas conservada mediante refrigeración durante un tiempo máximo de 48 horas a partir del ordeño.
- Cuajo animal, natural o comercial.
- Fermentos lácticos.
- Sal.

### Artículo 4.- Proceso de elaboración

Se consideran básicas las siguientes operaciones:

- Coagulación de la leche con cuajo animal y cuajado entre 30 minutos y 1 hora a una temperatura entre 30° C y 32° C
- Cortado con lira y desuerado o escurrido.
- Prensado a mano, en el mismo molde o en prensa hasta alcanzar un pH del 5,2 a 5,6
- Salado en salmuera, o en seco a mano.
- Maduración en locales con ambiente natural idóneo o en salas con temperatura y humedad controladas durante un mínimo de noventa días.

#### Artículo 5.- Prácticas prohibidas y permitidas

Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

- Pasteurización de la leche.
- Adición de sustancias higienizantes a la leche.
- Adición de sales antibutíricas (nitrato potásico: E-252)

Puede permitirse el empleo de las prácticas:

- Adición de cloruro cálcico a la leche (E-509)
- Adición de enzima antibutírica "lisoizima" (E- 1105)
- El uso de fungicidas o de pintura plástica en el tratamiento de las cortezas.
- Ahumado para los quesos de la D.O.P. Idiazabal.

#### Artículo 6.- Otras precisiones

- En el caso de que los quesos de oveja curados de carácter artesano estén amparados por las Denominaciones de Origen Idiazabal o Roncal, deberán regir su elaboración por los reglamentos correspondientes, teniendo esta Norma Técnica carácter subsidiario respecto de aquellos.
- En el caso de que se emplee leche no amparada por las citadas Denominaciones de Origen, se deberá indicar en el etiquetado además de la especie, la raza de la que procede.

#### Artículo 7.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de queso de oveja curado, 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

<b>ESTABLECIDO POR LA NORMA</b>	<b>MODO DE CONTROL</b>
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"

<b>REV.</b>	<b>FECHA</b>	<b>CAUSA DEL CAMBIO</b>
<b>0</b>	<b>20-03-2003</b>	
<b>1</b>	<b>24-06-2008</b>	<b>Producto susceptible de estar en una zona geográfica delimitada por una DOP ó IGP. Acta nº 26</b>
<b>2</b>	<b>03-03-2009</b>	<b>Trazabilidad y Registro Acta nº 28</b>