

Condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía

05-06-2013

Normativas

Objeto:

El objeto de la presente norma técnica de elaboración de queso es:

- a) Describir las condiciones de los procesos de elaboración, para que un queso pueda ser comercializado bajo la mención «Queso Artesano» o «Queso Artesano de Granja.
- b) Describir las prácticas permitidas y prohibidas.
- c) Describir los ingredientes esenciales y facultativos que pueden emplearse.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.1 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía (BOJA núm. 237, de 2 de diciembre de 2011), podrán denominarse los quesos elaborados bajo esta Norma Técnica como «Producto Artesano».

En todo caso, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos en lo referente a las denominaciones del mismo atendiendo al origen de la leche, a su maduración y a su contenido en materia grasa.

Asimismo, por su idoneidad, podrán aplicarse las «guías de buenas prácticas de higiene» o «guías de prácticas correctas de higiene, elaboradas por el sector y validadas al efecto por la autoridad competente, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo III del Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, las cuales se encontrarán disponibles en la página Web oficial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. (www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca).

Se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía, que figuran como Anexo I a la Presente Orden.

Base legal:

Orden de 29 de mayo de 2013, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía.

<http://www.besana.es/sites/default/files/ord2013-29-05-35-43.pdf> [1]

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/sites/default/files/ord2013-29-05-35-43.pdf>