

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al párrafo segundo del apartado 1 del artículo 8 del Reglamento (CEE) nº 2082/92, relativo a la certificación de las características específicas**

(97/C 21/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 8 y 9 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de cinco meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente las letras a), b) y c) del punto 5, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2082/92.

**SOLICITUD DE REGISTRO DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO**

**REGLAMENTO (CEE) Nº 2082/92 DEL CONSEJO**

**Número nacional de expediente: 1**

**1. Servicio competente del Estado miembro autor del mensaje**

Nombre: S.G. del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen  
Dirección General de Política Alimentaria  
Secretaría General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: C/Dulcinea, 4  
E-28020 Madrid  
Tel.: (34-1) 347 19 50  
Fax: (34-1) 534 76 98

**2. Agrupación solicitante**

Nombre: Asociación nacional de productores de leche certificada  
Dirección: Modesto Lafuente, 63, 5º B  
E-28003 Madrid

Composición: productor/transformador (x) otros ( )

**3. Nombre del producto**

«Leche certificada de granja»

**4. Tipo del producto**

Categoría 1.4. Otros productos de origen animal.

**5. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 6)**

a) *Nombre del producto*

Leche certificada de granja.

b) *Método de producción o elaboración específico*

La leche certificada de granja se obtiene en explotaciones de ganado vacuno perteneciente a razas puras e inscrito en el Libro genealógico correspondiente y con título de «Ganadería diplomada» o de sanidad comprobada. Su elaboración se limita como máximo a un proceso de pasteurización y a un envasado, haciendo pasar la leche en circuito

cerrado y de forma continua, realizándose en la propia explotación estas operaciones y elaborándose únicamente la leche producida en la misma. Dependiendo de los procesos a que sea sometida se obtendrá leche certificada pasteurizada o leche certificada de granja cruda.

c) *Carácter tradicional*

En el I Congreso Internacional para la Represión de los Fraudes en los Alimentos, que tuvo lugar en Ginebra en 1908, se adoptó la siguiente definición: La leche es el producto íntegro del ordeño completo e ininterrumpido de una hembra lechera sana, bien alimentada y no fatigada. Ha de ser recogida higiénicamente y no debe contener calostro.

Como consecuencia, en España aparece, en una Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y Comercio, el 31 de julio de 1952, la primera regulación de la leche certificada, la cual se mantiene vigente en la actualidad con ligeras variaciones, derivadas en su mayoría de las necesarias innovaciones técnicas.

d) *Descripción del producto*

*Características organolépticas:* Color uniforme blanco o ligeramente amarillento. Olor y sabor característico (que puede tener ligero recuerdo al animal del que procede).

*Características fisico-químicas:* Materia grasa: mínimo 3,5 % en peso. Punto de congelación: máximo  $-0,52$  °C. Proteínas: mínimo 3,2 % en peso. Lactosa: mínimo 4,2 % en peso. Cenizas: mínimo 0,65 % en peso. Acidez: máximo 0,19 gr. por 100 ml. de leche, expresada en ácido láctico. Impurezas macroscópicas: grado 0 de la escala de impurezas. Ausencia total de residuos de antisépticos y antibióticos.

*Características microbiológicas:* Leche certificada de granja cruda para su consumo directo o destinada a la obtención de leche certificada de granja pasteurizada: Prueba de la reducción microbiana con azul de metileno: más de cinco horas. Contenido de gérmenes a 30 °C ( $\pm 1$  °C): máximo 50 000 por ml. Contenido en células somáticas: máximo 200 000 por ml.

Leche certificada de granja pasteurizada: Contenido de gérmenes a 30 °C ( $\pm 1$  °C): máximo 30 000 por ml.

*Presentación:* Deberá presentarse en envases autorizados de plástico, cristal o cartón exentos de aluminio en su composición, con cierre soldado automáticamente en el que llevará impresa en forma clara e indeleble la fecha de caducidad o fecha límite de venta. En todo caso deberá ajustarse a lo dispuesto en las directivas comunitarias relativas a los materiales y objetos destinados a estar en contacto con los alimentos.

e) *Requisitos mínimos y procedimiento de control de las características específicas*

El control se llevará a cabo por la Asociación nacional de productores de leche certificada, la cual dispondrá de inspectores habilitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Los análisis de las muestras serán realizados por laboratorios oficiales o privados reconocidos oficialmente. Se determinarán la cantidad de leche producida por cada animal así como todos los parámetros recogidos en las características específicas del producto. La periodicidad del control será mensual, realizándose el primer control entre los días 5 y 37 posteriores al parto y con un intervalo entre controles entre 26 y 30 días.

**6. Solicitud de protección en virtud del apartado 2 del artículo 13:**

Sí

Nº CE: S/ES/00003/96.05.24

Fecha de recepción del expediente íntegro: 31. 10. 1996