

CAPITULO II

DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE

Artículo 5.-

La zona de producción de leche apta para la elaboración de “ Queso Tetilla”, comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma Gallega.

Artículo 6.-

1.-La leche que se utilice para la elaboración del “ Queso Tetilla” será leche de vaca procedente de las razas Frisona, Pardo Alpina y Rubia Gallega.

2.- La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, siendo el objetivo del Consejo Regulador favorecer e impulsar el aprovechamiento directo de los pastos, pudiendo dictar normas complementarias con el fin de que la leche destinada a la elaboración del “ Queso Tetilla”, responda a sus características peculiares.

3.- El Consejo Regulador fomentará la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los animales y la calidad de la leche.

4.- Las instalaciones para la explotación del ganado vacuno dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de “ Queso Tetilla”, cumplirán las condiciones establecidas por la legislación vigente y las establecidas en este Reglamento

Artículo 7.-

1.- La leche que se destine a la elaboración de “ Queso Tetilla” será el producto natural íntegro, procedente del ordeño de vacas sanas y que reúna las condiciones que siguen:

- a) *No contendrá calostros, ni conservadores ó productos medicamentosos, etc., que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.*
- b) *Tendrá una composición de acuerdo con las características de la raza a la que pertenezcan los animales de que proceda y con la estación del año, con los mínimos siguientes:*

<i>Proteína.....</i>	<i>3,1%</i>
<i>Grasa.....</i>	<i>3,5%</i>
<i>Extracto Seco.</i>	<i>8,3</i>
- c) *Cumplirá las condiciones higiénico-sanitarias que establece la legislación vigente.*
- d) *La leche que se emplee en la elaboración de los quesos a proteger no debe superar, al comenzar el proceso de elaboración los 18° Dornic, pudiendo añadirse únicamente cloruro cálcico.*

- 2.- El ordeño se realizará en las condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche.
- 3.- Una vez ordeñada, la leche se conservará en la forma más conveniente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental.
- 4.- La recogida y transporte de la leche se organizará de forma que no se mezcle y almacene más leche que la procedente de dos ordeños. El transporte deberá hacerse en las mejores condiciones higiénicas, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas ó bien por cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.
- 5.- El Consejo Regulador vigilará y controlará las operaciones de recogida y transporte de la leche, pudiendo dictar normas para estas operaciones se efectúen sin merma de la calidad y en las mejores condiciones higiénico- sanitarias.