

## CHAPITRE II

### DE LA PRODUCTION DE LAIT

#### Article 5

La zone de production de lait apte à l'élaboration de "Queixo Tetilla" englobe tout le territoire de la Communauté Autonome de Galice.

#### Article 6

- 1- Le lait utilisé pour élaborer le "Queixo Tetilla" devra être du lait de vache provenant des races suivantes : Frisonnes, brunes des Alpes et Rousses galiciennes.
- 2- L'alimentation du bétail devra répondre aux pratiques traditionnelles, le rôle du Conseil Régulateur étant d'encourager et de favoriser l'utilisation directe des pâturages, en dictant des normes complémentaires de sorte que le lait destiné à l'élaboration du "Queixo Tetilla" ait des caractéristiques particulières.
- 3- Le Conseil Régulateur encouragera l'adoption de techniques permettant d'améliorer la productivité des animaux et la qualité du lait.
- 4- Les installations destinées à l'exploitation du bétail bovin dont la production de lait servira à élaborer du "Queixo Tetilla" remplira les conditions établies par la Législation en vigueur et les normes établies par ce règlement.

#### Article 7

1- Le lait destiné à l'élaboration du "Queixo Tetilla" sera le produit naturel intégral, provenant de la traite de vaches saines et réunissant les conditions suivantes:

- a) Il ne contiendra pas de colostrum ni de conservateurs ou de produits médicinaux qui pourrait jouer négativement au cours de l'élaboration, de l'affinage et de la conservation du fromage.

b) Il sera d'une composition en accord avec les caractéristiques de la race à laquelle appartiennent les animaux et à la saison de l'année, avec les données minimums suivantes :

Protéines..... 3,1 %  
Graisse : ..... 3,5%  
Extrait sec : ..... 8,4%

c) Il remplira les conditions sanitaires d'hygiène établies par la législation en vigueur.

d) Au début du processus d'élaboration, le lait employé dans l'élaboration des fromages protégés ne doit pas dépasser 18° Dornic, le chlorure calcique étant le seul élément que l'on puisse y ajouter.

2- La traite sera effectuée dans des conditions garantissant l'hygiène du lait.

3- Après la traite, le lait sera conservé de la façon la plus convenable pour éviter le développement de microorganismes et la pollution environnementale.

4- Le ramassage et le transport du lait seront effectués de sorte que l'on ne mélangera pas ou qu'on ne gardera que le lait correspondant à deux traites. Le transport se réalisera dans les meilleures conditions d'hygiène, en citernes isothermes ou frigorifiques ou bien par un autre système qui garantisse que la qualité du lait ne se détériore pas.

5- Le Conseil Régulateur surveillera et contrôlera les opérations de ramassages et de transport du lait, et il pourra dicter des normes afin que ces opérations s'effectuent sans perte de qualité et dans les meilleures conditions sanitaires d'hygiène.