

Leite Bohal, o último leite tradicional certificado

Dende o ano 1966 a granxa Romero en Prospes, San Sadurniño, envasa o leite que obtén das súas vacas. Máis de corenta anos ofrecendo leite fresco do día da mellor

calidade, coa garantía de ser a única leite de Galicia que conta coa certificación de especialidade tradicional garantida.

Ana F. Palén

Francisco Romero Rey foi o fundador da explotación que máis adiante pasou a ser a granxa Romero en Prospes, San Sadurniño. "Era unha pequena granxa familiar que co esforzo de todos foi medrando pouco a pouco", destaca Mercedes Romero, actual xerenta da mesma.

María, Amando, Manuel e Mercedes, os catro fillos de Francisco, obtiveron no ano 1.966 o primeiro permiso para envasar eles mesmos o leite que producían as súas vacas.

"Foi un dos meus irmáns o que loitou para conseguir pechar o círculo: producir, transformar e vender. E dende aquela séguese facendo, con todo o que iso conleva. Hoxe o mercado está moi complicado, hai moita competencia, os prezos do leite en continuo descenso..."

Naqueles anos conseguir a denominación de leite certificado non era tan doado como agora, "tiñamos que ter como hoxe unha gandería diplomada e de sanidade comprobada. A diferenza é que hoxe o gando está saneado pero daquela ninguén o tiña. Nós fomos pioneiros niso, tiñamos os animais tratados e controlados, hoxe todo o mundo os ten, pero daquela non, e estábamos moito máis expostos aos contactos doutras ganderías non saneadas".

Única en Galicia

Na actualidade o Leite Bohal é o único da Comunidade Galega que conta coa certificación, outorgada pola Unión Europea de especialidade tradicional garantida, "cada ano unha auditoría comproba todo o proceso e todos os protocolos, ademais cada catro anos renóvase o etiquetado". Conta coa certificación ETG dende o ano 2.001.

A granxa de Prospes ten preto de douscentos animais que producen unha media de 70.000 litros mensuais. A cota de leite da explotación está en preto dun millón de litros anuais.

"Somos catorce persoas traballando na granxa, pero isto segue a ser unha explotación familiar. Producimos con todas as garantías sanitarias e seguimos alimentando o gando de forma tradicional coa herba e o millo que nós mesmos

sementamos na explotación, e tamén cos nosos propios abonos. Tan só completamos a alimentación cunha pequena porcentaxe de fariñas, cando o veterinario, unha vez analizada a nosa colleita, o estima convinte para que a dieta sexa óptima".

Mecanización

Todo o proceso de produción está completamente mecanizado, o leite non é manipulado en ningún momento do proceso ata o seu envasado, e sometido a continuos análises tanto de laboratorios internos como externos, "cando un animal está a tratamento ou doente, ese leite desbótase automaticamente".

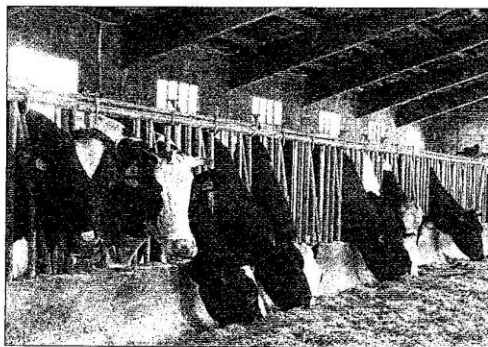
Unha vez que é extraído das vacas na sala de ordeño pasa directamente aos depósitos de recepción, de aí vai ao pasteurizador, para continuar o proceso ata as máquinas envasadoras.

Unha vez envasado o leite vai ás cámaras de frío nas que agarda ata que diariamente, sobre as seis da mañá, o persoal encargado da distribución faga o reparto do mesmo.

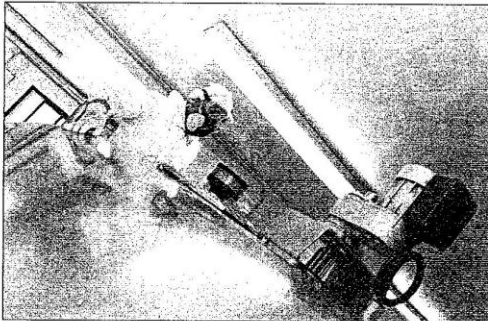
"Facemos un produto natural que é leite leite, con todas as garantías sanitarias, só se somete á pasteurización para eliminar os restos de xermes que poida ter e nada máis. Non perde ningún valor nutritivo, leva toda a súa graxa e todas as proteínas".

"Detrás do noso leite hai moito esforzo que non se valora, é de verdade o leite de antes, con todas as garantías. Non lle sacamos nin lle poñemos nada".

O leite Bohal ten un período de caducidade de 7 días, "por iso é esencial non romper a cadea de frío,



A alimentación do gando é producida na propia explotación.



O leite pasa directamente da sala de ordeño aos tanques de frío.

insistimos en facer nós mesmos a distribución porque é esencial que eso caeda de frío non se rompa. É un produto vivo, se fora UHT, duraría tres meses. Un leite que dura tres meses non pode ser leite, non entendo como as nais poden dar iso aos seus fillos".

Prezo

Mercedes Romero destaca o compromiso cos seus clientes, "ao longo de moitos anos fixemos reparto a domicilio do noso produto e aínda o mantemos a clientela de sempre, malia que o tivemos que ir deixando porque era un custo inasumible. A meirande parte da nosa clientela son establecementos de hostalería e pequenos supermercados de todo o territorio".

Destaca como características principais de Bohal: a calidade, "sen dúbida a mellor é a documentación que nos avala"; o compromiso co cliente "eu non teño vacacións nin Semana Santa nin nada, aquí trabállase todos os días do ano, son seres vivos e hai-nos que atender, e se temos que ir servir un domingo ou un festivo a un cliente, vaíse", e a estabilidade nos prezos, "mantemos os prezos do ano 2.007, un litro noso está nos 0,90 con IVE incluído, nos últimos anos os pensos, abonos, gasóleo... todo subiu moito, cada vez é máis complicado manter os prezos".

Continuidade

En canto á continuidade da explotación Mercedes engade que non sabe se a seguinte xeración dos Romero continuará, "confórmome con sobrevivir polo compromiso que teño coas familias que dependen disto. A xente de campo estamos acostumados ás crises porque sempre dependemos do tempo, das enfermidades dos animais, de factores externos, somos uns superviventes. De todas formas penso seguir producindo e vendendo o que produzo, non estaría disposta a ter que depender do prezo que me queiran pagar as empresas transformadoras e a que poñan elas as condicións. Este é un traballo moi suxeito pero é o que me gusta, traballar no campo. O peor de todo é a competencia desleal que fan as grandes distribuidoras e o leite que ven de fóra a prezos de risa, ¡con todo o esforzo que custa producir un litro de leite!".

En próximas datas comezará a comercializarse o leite Bohal a través da Agroalimentaria do Eume, "para dar a coñecer o produto e darlle a oportunidade a quen o queira valorar".

Especialidade Tradicional Galega

Esta certificación non fai referencia expresa á orixe, senón que destaca a composición tradicional do produto ou un modo de elaboración tradicional.

A Regulamentación Comunitaria (Reglamento 509/2006) concede a estes produtos a mención Especialidade Tradicional Garantida (ETG). Os produtos con esta denominación son: xamón serrano (con reserva de Nome, torta de aceite, leite certificada de granxa e os panelletes.

Gandería de sanidade comprobada

O leite certificado de granxa obtense en explotacións de gando vacún pertencentes a razas puras e inscritas no libro xenealóxico correspondente e con título de "Gandería Diplomada" ou

de sanidade comprobada.

A elaboración limitase como máximo a un proceso de pasteurización e envasado, facendo pasar o leite por un circuito pechado na propia explotación e só con leite producida na mesma.

O control levarase a cabo pola Asociación Nacional de produtores de leite certificada a través de inspectores habilitados polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación. As análises de mostras serán realizados en laboratorios oficiais ou privados reconecidos oficialmente.

Determinarase a cantidade de leite producida por cada animal así como todos os parámetros recollidos nas características específicas do produto. A periodicidade do control será mensual, cun intervalo entre controis de entre 26 e 30 días.

