



NOTÍCIAS - NOTÍCIES

Normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de la leche cruda de oveja y cabra

El pasado 9 de junio se publicó, en el BOE, el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de la leche cruda de oveja y cabra. Este RD supone la aplicación (a nivel nacional), en los sectores de ovino y caprino, del llamado 'Paquete de Higiene' (conjunto de normativas europeas), reafirmando la responsabilidad de cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria en la producción de alimentos seguros.

Con este RD se amplía, a la leche cruda de oveja y cabra, la obligación de transmitir a la base de datos 'Letra Q' (hasta ahora solo para vacuno de leche) los resultados de la ejecución de diversos controles realizados en la explotación productora, previo a la carga de la leche y en los centros lácteos, previo a la descarga desde la cisterna, así como los resultados de los análisis de las muestras de leche tomadas.

CONTROLES OBLIGATORIOS EN LA EXPLOTACIÓN

1.- Previo a la carga de la leche cruda en la cisterna de transporte

Los controles consistirán en:

- Inspección visual sobre el contenido del tanque.
- Control de la temperatura del tanque de frío.
- Control de las condiciones de limpieza del tanque y de la sala, y la estanqueidad.
- En caso de sospecha de deterioro microbiológico, se podrá realizar una prueba para determinar la acidez de la leche cruda o para determinar la estabilidad al alcohol. Si no realiza alguna de estas pruebas previo a la carga de la leche, ésta deberá ser transportada en un compartimento independiente en la cisterna, llevándose a cabo las pruebas descritas antes de la descarga en el centro lácteo.
- En caso de sospecha o certeza de presencia de residuos de antibióticos, se realizará una prueba de detección de los mismos en la explotación, que detecte, al menos, residuos de beta-lactámicos (entre ellos, amoxicilina y ampicilina).

Estos controles serán realizados por el 'tomador de muestras' (normalmente, será el conductor del camión cisterna de recogida), el cual deberá acreditar haber recibido la formación adecuada validada por la administración y estará inscrito como tal en la base de datos 'Letra Q'.

Tras llevar a cabo estos controles, solo podrá cargarse la leche en la cisterna de transporte si presenta las siguientes características:

- Olor, color y apariencia normales y sin contaminación macroscópica.
- Temperatura superior a 0 °C e igual o inferior a 8 °C (recogida diaria) o 6° C (intervalo superior de recogida).
- Almacenamiento en un tanque con buenas condiciones de limpieza.
- En caso de haberse realizado pruebas de acidez o estabilidad, resulte con una acidez inferior a 25 °C Dornic o estable al alcohol (etílico, con graduación superior a 45°).
- En caso de haberse realizado prueba de detección de antibióticos, que ésta haya resultado negativa.



NOTÍCIAS - NOTÍCIES

Además, el tomador de muestras tendrá la obligación de comunicar la presencia de posos en el fondo del tanque, si no se pudiera recoger la leche y el motivo, además de cualquier dato u observación que pueda tener influencia en la seguridad de la leche cruda.

Los productores que transformen su producción en la explotación, además de todo lo anterior, deberán cumplir las exigencias establecidas en los Reglamentos (CE) nº 852 y 853/2004, relativas a la higiene de la leche cruda y su almacenamiento y transformación.

2.- Toma de muestras en la explotación

Será obligatorio que el tomador de muestras coja las necesarias para asegurar un mínimo de dos muestras válidas al mes para cada uno de los siguientes parámetros: punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas (en este caso, será suficiente con una muestra válida al mes), colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos antibióticos.

Las muestras serán tomadas del tanque de enfriamiento de la leche cruda, y serán almacenadas y transportadas hasta el laboratorio de análisis en condiciones adecuadas de conservación. Si hay varios tanques con leche, el tomador de muestras deberá, o bien coger una única muestra formada por submuestras de cada tanque, o bien una muestra individual de cada tanque.

Las muestras se marcarán con una etiqueta individual, en la que se incluirán todos los datos necesarios para que el laboratorio pueda identificar perfectamente la procedencia de la muestra, así como la fecha de toma, información que se registrará en un plazo máximo de dos días hábiles.

3.- Análisis de las muestras

Los laboratorios de análisis donde se envíen las muestras descritas en el punto anterior, deberán calcular y comunicar a la base de datos 'Letra Q', antes del día 10, las medias del mes anterior:

- Medias aritméticas mensuales de grasa, proteína y extracto seco magro.
- Media geométrica móvil de colonias de gérmenes a 30 °C (observada durante un periodo de dos meses) y de células somáticas (observada durante un periodo de tres meses).

Superados los umbrales establecidos en la legislación para las colonias de gérmenes, el órgano competente enviará una notificación al productor de leche cruda de oveja y cabra, dándole un plazo de tres meses para corregir la situación.

En todos los casos de positivos a la prueba de detección de antibióticos, se inmovilizará de manera urgente toda la leche producida en la explotación, y se mantendrá esa suspensión hasta que el productor demuestre su inocuidad. El laboratorio de análisis informará de tal circunstancia al centro lácteo y al órgano competente correspondiente.

Para el pago por calidad, el operador utilizará como referencia los resultados obtenidos del análisis de las muestras que se han detallado anteriormente. De lo contrario, la administración tomará las medidas oportunas.

4.- Plan anual de muestreo en la explotación

Los operadores de leche cruda que compren directamente a los productores, establecerán un plan anual de muestreo de cada explotación en las que recogen leche. Aquellos productores que transformen toda su producción dentro de la explotación, estarán también obligados a realizar un plan anual. Se registrará en la base de datos 'Letra Q', antes del 31 de diciembre, el plan anual del año siguiente.



NOTÍCIAS - NOTÍCIÉS

Se elaborará teniendo en cuenta los requisitos de muestras mínimas y parámetros a analizar, y deberá contener al menos los siguientes datos:

- Nº de muestras a tomar y analizar mensualmente por explotación.
- Especificación de los parámetros a analizar en cada una de las tomas.
- Si se produce una variación en el número de muestras tomadas y/o en los parámetros a analizar previstos, causas que justifiquen dicha variación.
- Fecha de cierre ó fecha tope para la inclusión de muestras analizadas para el cálculo de las medias mensuales.

CONTROLES OBLIGATORIOS EN LOS CENTROS LÁCTEOS

Si en los controles en la explotación aparecía la figura del 'tomador de muestras', en este caso se habla de 'técnico de calidad del centro lácteo', principal y secundario.

El técnico principal de calidad del centro lácteo, es aquella persona vinculada a un centro lácteo, designada por el operador como responsable de la recepción de las muestras de leche cruda procedentes de la explotación, de la realización de los controles obligatorios que describiremos a continuación y de la toma de muestras de leche de las cisternas de transporte. El técnico secundario, es aquel que hace estas mismas funciones, bajo la supervisión del técnico principal.

1.- Previo a la descarga de la leche cruda

- Inspección visual sobre el contenido de la cisterna.
- Control de la Tª de la leche contenida en la cisterna.
- Condiciones de limpieza. Se comprobará que la cisterna ha pasado por un centro de lavado, registrado en la base de datos Letra Q, tras vaciarse por completo (salvo cuando vaya a utilizarse de nuevo antes de las dos horas siguientes a su vaciado) ó cuando hayan transcurrido más de 48 horas desde la última limpieza. Para ello, se controlará la hoja de registro de lavados (fecha y hora de la limpieza, identificación del operario, producto utilizado, nº de registro de la cisterna y de la instalación de lavado).
- Control de las condiciones de transporte de las muestras de leche tomadas en cada explotación.
- Determinación de la acidez de la leche cruda o de su estabilidad al alcohol.

Una vez realizados estos controles, sólo podrá descargarse de la cisterna de transporte la leche cruda que cumpla las siguientes características:

- Olor, color, apariencia normales y sin presencia de contaminación macroscópica.
- Temperatura superior a 0 °C e igual o inferior a 10 °C.
- Cisterna de transporte en buenas condiciones de limpieza (comprobación de la hoja de registro de lavados).
- Acidez inferior a 25 °C Dornic o estable al alcohol (etílico, con graduación superior a 45°).

Si la leche no cumple alguna de las características anteriores, no se podrá descargar, pasará a considerarse como subproducto y se deberá comunicar el rechazo y motivo del mismo a la base de datos 'Letra Q' en un plazo máximo de 48 horas.

Para finalizar, el responsable del centro lácteo revisará la calificación sanitaria de las explotaciones proveedoras de leche cruda.



NOTÍCIAS - NOTÍCIES

2.- Toma de muestras en el centro lácteo

Además de las muestras recogidas en el tanque de refrigeración de cada explotación, el técnico de calidad tomará dos muestras de cada cisterna de transporte de leche cruda que llegue al centro lácteo, antes de su descarga.

Las muestras serán marcadas con etiquetas identificativas individuales, del mismo modo que las procedentes de cada explotación. Además de esta información, los centros lácteos deberán comunicar al laboratorio de análisis donde envían sus muestras la siguiente información: Códigos REGA de las explotaciones y código Letra Q de los tanques de refrigeración de los que recogen leche, CIF/NIF del productor, código Letra Q del centro y de las cisternas de transporte, secuencial de ruta de la cisterna u hora de toma de la muestra, fecha de toma, CIF/NIF del operador al que pertenece el centro lácteo, destino de la leche cruda (con o sin tratamiento térmico), especie de la que procede la muestra.

3.- Análisis de las muestras

Una de las muestras anteriormente citadas, se hará llegar al laboratorio de análisis, donde se procederá a la determinación de los siguientes parámetros: punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de gérmenes a 30 °C y presencia de residuos antibióticos.

La otra muestra servirá para la realización de una prueba de detección de residuos antibióticos previa a la descarga de la leche cruda. Si resultara positiva (detección de residuos antibióticos), la cisterna o el compartimento deberá ser retirado provisionalmente del consumo humano, pudiéndose descargar en un silo vacío. En este caso, el operador decidirá entre:

- No realizar ninguna prueba adicional, pasando la leche a ser subproducto de categoría 2 (Reglamento (CE) nº 1069/2009), no pudiéndose emplear para consumo humano.
- Realizar inmediatamente una segunda prueba, con un método con perfil de detección equivalente y base analítica distinta. En este caso, si el resultado vuelve a ser disconforme, la leche no podrá utilizarse en alimentación (subproducto cat. 2). Si el resultado fuera conforme (no se detectan residuos) la leche podrá ser descargada.
- Se deberá comunicar a la base de datos Letra Q esta circunstancia, así como el resultado de la segunda prueba de detección, si es que se decide realizarla, en un plazo máximo de 24 horas.

CONCLUSIONES

Con la aplicación de este Real Decreto se pretende conseguir la producción de leche de oveja y cabra bajo los criterios más estrictos de trazabilidad y seguridad alimentaria, involucrando a todos los eslabones que intervienen en la cadena (ganaderos, transportistas, centros lácteos de recogida y de transformación, laboratorios de análisis). Gracias a la base de datos 'Letra Q', se va a poder conocer desde la composición físico-química e higiénico-sanitaria de la leche cruda recogida de un tanque de refrigeración sito en cualquier explotación, hasta la cisterna que transportó esa leche, el destino de la misma (con o sin tratamiento térmico), y el centro donde ha sido transformada.

Los principales inconvenientes que los queseros de nuestra región veían con la publicación de esta normativa eran dos, por un lado, la previsible obligatoriedad de realizar una prueba de detección de residuos antibióticos 'in situ' antes de cargar la leche del tanque de refrigeración de la explotación a la cisterna de transporte. El otro, era la también previsible imposibilidad de



NOTÍCIAS - NOTÍCIES

transportar leche cruda de oveja y cabra en la misma cisterna, siempre y cuando el destino final fuera la elaboración de quesos de mezcla, sin D.O.

Respecto a la prueba de detección de residuos antibióticos, solo si existe sospecha o certeza de presencia de residuos se debería realizar esta prueba 'in situ' previa a la carga de la leche. Por ejemplo, en los casos en que la prueba hubiera resultado positiva en laboratorio, en la siguiente recogida, el tomador de muestras, a instancias del centro lácteo (y este a su vez, alertado por el laboratorio de análisis y/o por el órgano competente), realizará esta prueba antes de cargar la leche (para demostrar o no su inocuidad).

Aunque no se hace referencia expresa a que no se puede mezclar la leche de oveja con la de cabra (en tanque de refrigeración y/o en la cisterna de transporte), varios puntos en el Real Decreto incitan a concluir que efectivamente no es posible.

Estos son:

- En los controles obligatorios a efectuar en la explotación, se menciona lo siguiente "no podrá someterse la leche en la explotación a ningún tipo de tratamiento ni mezcla que pueda alterar sus características físico-químicas o de composición,...., salvo enfriamiento".

- El registro obligatorio, por parte del productor, de los tanques de frío de la explotación, se realizará con un código en el que se distinga si es un tanque que contiene leche de oveja o de cabra, con etiquetas identificativas diferentes para cada caso. El órgano competente asignará un código a cada tanque compuesto por una letra, 'O' para oveja o 'C' para cabra, seguido del código de la explotación, más un secuencial de dos dígitos, que identificará de forma individual los diversos tanques de una explotación.

- En la cisterna de transporte. En el caso de las muestras obligatorias, uno de los datos que el centro lácteo debe comunicar al laboratorio de análisis, y este a su vez registrarlo en la base de datos Letra Q, es la especie de la que proviene la muestra (por lo que se entiende que toda la cisterna o el compartimento de la misma debe contener leche de una u otra especie, y no de las dos mezcladas).

En cualquier caso, la entrada en vigor de este Real Decreto se establece en el mes siguiente desde su publicación, esto es, para el 9 de julio. Además, fija los siguientes plazos: para que el órgano competente recabe todos los datos para el 'Registro general de agentes del sector lácteo' en la base de datos Letra Q, ocho meses a partir de la entrada en vigor del RD. También poseen este plazo, los centros lácteos y los laboratorios de análisis, para registrar la información que se les solicita. En el caso de los productores, disponen de dos meses desde la entrada en vigor (9 de septiembre como máximo) para registrar los tanques de enfriamiento de su explotación, así como otros datos identificativos.

Habrá que esperar pues a una posible trasposición de esta normativa nacional a la autonómica, que desgrane la aplicación del RD en nuestra región, pues son muchos los puntos en los que se hace referencia al 'órgano competente', dejando en su mano varios aspectos, como recopilación de información de todas las partes implicadas para su registro en la base de datos Letra Q, metodología para la realización de los controles oficiales, sanciones en caso de incumplimientos, etc.