

## **NORMATIVA BÁSICA DE CONTROL DE LOS AGENTES Y OPERADORES QUE INTERVIENEN EN EL SECTOR LÁCTEO**

### **OBJETIVOS PRINCIPALES DE LA NORMATIVA BÁSICA (Artículo 1º):**

Entre otros, este Real Decreto tiene por objeto fijar:

- Los controles mínimos que deben realizar de manera obligatoria los operadores del sector vacuno lechero.
- Las condiciones en las que deben tomar, transportar y analizar las muestras de leche cruda de vaca procedentes de los tanques de las explotaciones y de las cisternas de transporte de leche.
- Los nuevos registros e información que deben incluirse en la «base de datos Letra Q» creada en el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

### **CONTROLES OBLIGATORIOS DE CALIDAD DE LA LECHE (Capítulos II y III):**

A lo largo del proceso de producción de la leche, se realizarán dos tipos de controles de calidad por personal especializado, uno en la propia explotación previo a la carga de la leche en la cisterna de transporte, y otro en el centro lácteo previo a la descarga de la leche de la cisterna de transporte.

#### a) Controles en la explotación.

Antes de cargar la leche cruda en la cisterna de transporte, será obligatorio realizar una verificación de parámetros, dirigida a comprobar que la leche cruda reúne las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. La verificación será realizada por el tomador de muestras antes de su carga en la cisterna de transporte

#### b) Controles en el centro lácteo.

Serán realizadas por el técnico de calidad del centro lácteo, principal o secundario, en el que vaya a descargarse la cisterna, o en su defecto, por aquel operario en quien se delegue esta tarea. Se realizarán previo a la descarga de la leche.

Antes de la realización de las verificaciones establecidas en el Artículo 9, sólo podrá descargarse de la cisterna de transporte en el centro lácteo la leche que presente las siguientes características:

- Con olor, color, apariencia normales y sin presencia de contaminación macroscópica.

- Con una temperatura superior a 0° C e igual o inferior a la establecida en el apartado 1 b).

- Haya sido transportada en una cisterna con buenas condiciones de limpieza, mediante la comprobación de la hoja de registro de lavados que debe acompañar a la cisterna descrita en el Anexo III del Real Decreto.

- Cuando tras la realización de las pruebas de acidez o estabilidad resulte con una acidez inferior a 18° Dornic (D) o estable al alcohol.

Se tomarán dos muestras de todas las cisternas de transporte a su llegada al centro lácteo antes de proceder a su descarga, incluyendo las cisternas que provengan de otro centro lácteo o de otro país.

### **INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO GENERAL DE AGENTES DEL SECTOR LÁCTEO (BASE DE DATOS LETRA Q) (Capítulo V):**

Las autoridades competentes deberán registrar con los datos mínimos que figuran en el Anexo VI de la normativa básica en el «Registro General de agentes del sector lácteo», entre otros:

- Los técnicos de calidad, principal y secundarios, de los centros lácteos, así como cualquier operario en quien se delegue alguna de las tareas del Capítulo III. En todos los casos, deberán registrarse la realización de cursos sobre la materia.

- Los tomadores de muestras. En este caso, deberá registrarse la realización del curso sobre la materia establecido en el apartado 2 del Artículo 3 (en el Anexo I se regula el contenido mínimo del curso).

En los casos en los que el tomador de muestras sea el conductor del camión, y éste ya esté registrado en la «base de datos Letra Q», deberá registrarse también la realización de dicho curso.

En el Anexo II se regula la toma de muestras. A la hora de almacenar y transportar las muestras de leche hasta el laboratorio de análisis, el tomador deberá tener en cuenta dos aspectos:

1. La temperatura (T<sup>a</sup>) de conservación de las muestras hasta su llegada a destino no podrá ser inferior a 0° C ni superior a:

⇒ 4° C en caso de no adicionar conservante. Si el tiempo transcurrido entre la toma de muestras y el análisis es inferior a 24 horas, la T<sup>a</sup> de conservación de las muestras podrá elevarse hasta 6° C.

⇒ 8° C en caso de adicionarse conservante.

2. El transportista del centro lácteo, así como aquel responsable de su transporte hasta el laboratorio de análisis deberán contar con el dispositivo necesario que asegure el mantenimiento de las muestras en perfectas

condiciones de manera que se evite la exposición a olores contaminantes y a la luz directa del sol durante el transporte y el almacenamiento. Si los recipientes de las muestras son transparentes, se almacenarán en lugar oscuro.

#### **REGIMEN SANCIONADOR DEL REAL DECRETO (Artículo 19º):**

En caso de incumplimiento de lo dispuesto en la normativa básica, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones aplicable, de acuerdo con lo establecido en la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

En este aspecto, recordar que habrá que tener en cuenta además las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir en cada caso.

#### **LAVADO DE LAS CISTERNAS DE TRANSPORTE (Anexo III):**

La cisterna de transporte deberá lavarse en una instalación de lavado de cisternas, registrada en el «Registro General de agentes del sector lácteo», en las siguientes circunstancias:

1. Tras procederse al vaciado completo de la cisterna de transporte, salvo que la cisterna se utilice nuevamente antes de las dos horas siguientes a su vaciado.

2. Cuando hayan transcurrido más de 48 horas desde la última limpieza y la cisterna vaya a utilizarse de nuevo.

Todas las operaciones de limpieza serán anotadas en la hoja de registro de lavados, que deberá acompañar a la cisterna de transporte de leche.

Estos registros deberán conservarse durante tres años.

En esta hoja se incluirán al menos los siguientes datos:

- ⇒ Fecha y hora de limpieza.
- ⇒ Nombre y apellidos del operario.
- ⇒ Producto utilizado.
- ⇒ Número de registro de la cisterna en el «Registro General de agentes del sector lácteo».
- ⇒ Número de registro de la instalación de lavado en el «Registro General de agentes del sector lácteo».