

NORMATIVA BÁSICA DE CONTROL QUE DEBEN CUMPLIR LOS AGENTES DEL SECTOR DE LA LECHE CRUDA DE OVEJA Y CABRA

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 (etilico, 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.

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.