



Letra Q:

Operadores y Centros Lácteos

Junio 2012

(v. 1.0)

Índice:

1. ¿Qué es Letra Q?	3
2. ¿Qué legislación la ampara?.	3
3. ¿Qué pasos hay que seguir para cumplir las exigencias de Letra Q?	
a. Comunicación de datos por parte de los operadores	4
b. Actuación de los órganos competentes	5
c. Actuación de los centros de transformación	5
4. ¿Qué son los “ <i>inhibidores</i> ”?	5
5. ¿Qué controles mínimos hay que hacer?	
diarios y obligatorios	
a- antes de la carga de leche en la cisterna (en explotación)	5
b- antes de cada descarga de leche en centro	6
aleatorios en explotación	6
6. ¿A qué laboratorios se envían las muestras?	6
7. ¿Quiénes son los responsables de la toma de muestra?	6
8. ¿Qué hacer en caso que aparezca un positivo a residuos de inhibidores?	
a. Cisterna o tanques positivos “in situ” en explotación	7
b. Cisterna o tanques positivos tras análisis en centro lácteo	7
c. Resultado positivo en explotación (por laboratorio)	8
d. Resultado positivo en cisterna (por laboratorio)	8
9. Eliminación de la leche que resulta positiva a inhibidores.	8
10. Anexo: comunicación de positivos a inhibidores	9

1. ¿Qué es Letra Q?

Es un sistema de información en entorno web integrado por dos módulos informáticos: el Módulo de Trazabilidad y el Módulo de Calidad. Ambos módulos se apoyan en un intenso soporte de registro de todos los implicados en el sector lácteo español: administración, operadores, productores y laboratorios. LETRA Q (LEche cruda de vaca, TRAzabilidad y *Qualidad*) se enmarca dentro de los trabajos impulsados desde el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAAMA/MAGRAMA) para la mejora de nuestro sector lácteo desde la explotación productora hasta la industria transformadora.

2. ¿Qué legislación la ampara?

El Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, establece la necesidad para las empresas alimentarias de poner en práctica a partir del 1 de enero de 2005, sistemas que permitan, en todas las etapas de producción, transformación y distribución, asegurar la trazabilidad de los alimentos.

El Real Decreto 217/2004, 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 cruda de vaca. Se implanta así el sistema de trazabilidad de la leche cruda de vaca, a través de la identificación y registro, por parte de las Autoridades Competentes de las Comunidades Autónomas, de todos los agentes, establecimientos y contenedores implicados en la producción, recogida, transporte, almacenamiento y tratamiento de leche cruda de vaca. Se crea para ello la herramienta imprescindible que permita establecer la trazabilidad de la leche cruda de vaca, el Módulo de Trazabilidad de la "base de datos LETRA Q", una aplicación informática integrada en el sistema de información LETRA Q, donde están registrados todos los agentes y contenedores del sector lácteo. En ella, los responsables de los centros lácteos registran todos los movimientos que se producen entre contenedores, desde que la leche cruda de vaca sale de la explotación productora hasta que llega a un centro de transformación.

El Real Decreto 1728/2007 de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica 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 (para garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos en los Reglamentos comunitarios relativos a la higiene de los alimentos)

En particular, en el marco del eje 4 del plan, para reforzar las acciones de trazabilidad de la producción lechera y ofrecer al mercado y al consumidor una mejor información, se ha publicado el Real Decreto 405/2010, de 31 de marzo, por el que se regula el uso del uso voluntario del logotipo "letra Q", en el etiquetado de la leche y productos lácteos. Este logotipo es sinónimo de trazabilidad, transparencia e información y resulta de gran interés tanto para los productores como para los operadores del sector y para los consumidores, porque además de otorgar una diferenciación y un valor añadido a las producciones lácteas, es una herramienta de transparencia e información sobre los productos que se consumen.

Con posterioridad se amplía estos controles de leche a cabras y ovejas, con la publicación del 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 leche cruda de oveja y cabra.

Real Decreto 1600/2011, de 4 de noviembre, por el que se modifica 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, y el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

3. ¿Qué pasos hay que seguir para cumplir las exigencias de Letra Q?

a- Comunicación de datos por parte de los operadores.

Según las disposiciones de *Real Decreto 752/2011*, en su artículo 15), inscripción en el registro general de agentes del sector lácteo, se debe comunicar al Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura, los siguientes datos:

- Operador lácteo: nombre, CIF/NIF, domicilio, municipio, código postal, teléfonos, fax, e-mail
- Centro de transformación (queserías): nombre, dirección, registro sanitario, teléfonos, fax
- Nombre y NIF del responsable principal del centro, lo mismo si existe un responsable secundario
- Nombre, NIF y titulación de la persona responsable de calidad (técnico de calidad), teléfono y e-mail.
- Listado de todos aquellos productores a quién se compre leche cruda: este listado contendrá los siguientes datos: nombre y apellidos del productor, número de registro ganadero, especie animal, número de tanques o lecheras de esta explotación así como la capacidad de cada uno de estos recipientes. En este listado, también debe contener los datos de la explotación de la que es titular esta quesería o centro lácteo (*Real Decreto 1600/2011*).
- Vehículos o cisternas que se dediquen al transporte de leche cruda. Los datos mínimos deben ser: matrícula del camión, nº de depósitos de la cisterna y capacidad total de ésta. En caso de otro tipo de vehículo, tipo de vehículo, matrícula (en caso de poseerla), si es isotermo, nº de cántaras y capacidad de éstas.
- Listado de transportistas y conductores de dichos vehículos: nombre y NIF.
- Laboratorios a los que se envían las muestras de leche para su posterior analítica.
- Instalaciones autorizadas de lavado de cisternas (alta en Letra Q)

b- Actuación de los órganos competentes

- Alta en la aplicación informática del nuevo centro lácteo.
- Dicha aplicación originará unos códigos (de centro lácteo, de cisternas de tanques de centros de lavado). Estos códigos serán comunicados desde el órgano competente a los operadores lácteos.
- Solicitud de claves de acceso a Letra Q de los responsables de los centros de transformación.

c- Actuación de los centros de transformación

- a. Comunicación de los datos y códigos entregados por el Servicio de Sanidad Animal y Laboratorio de la Consejería de Agricultura al Laboratorio acreditado de muestras (además de otros datos que le sean solicitados desde el Laboratorio) para la emisión de etiquetas identificativas de muestras.
- b. Comunicación de los datos y códigos entregados al Servicio de Sanidad Animal y Laboratorio de la Consejería de Agricultura para la impresión de etiquetas de identificación “in situ” de tanques.
- c. Una vez recibida la clave de acceso a Letra Q del responsable, se debe poner en contacto con el Servicio de Sanidad Animal y Laboratorio de la Consejería de Agricultura, para proceder a una breve explicación de la aplicación informática Letra Q.
- d. Envío de muestras al Laboratorio acreditado correctamente identificadas.

4. ¿Qué son los “Inhibidores”?

Son antibióticos u otras sustancias añadidas a la leche que son capaces de impedir el crecimiento de las bacterias, con lo que se falsean los datos de los análisis y además pueden producir daños a las personas que puedan consumir dicha leche, motivo por el cual hay que eliminarla.

5. ¿Qué controles mínimos son los que hay que hacer?

Diario y obligatorio:

- a. Antes de la carga de la leche en cisterna (en explotación):
 - Inspección visual del contenido del tanque: color, olor, apariencia de la leche y ausencia de contaminación macroscópica
 - Control de la temperatura del tanque de frío mientras está en agitación.

- Control de limpieza del tanque y de la sala que lo aloja.
 - Determinación de la acidez de la leche (si existe sospecha de deterioro).
 - Prueba de detección de residuos de inhibidores “in situ”, según condiciones del anexo IV del Real Decreto 1728/2007
- b. Antes de cada descarga de la cisterna (en centro):
- toma de muestra y envío al laboratorio de una muestra de cada depósito, o una muestra proporcional a todos.
 - Se toma otra muestra y se realiza test para la detección de inhibidores, de los que se debe tener constancia.

Aleatorio en explotación:

Mínimo dos muestras al mes de cada tanque de cada explotación (o una muestra proporcional a todos los tanques). Sin embargo, se pueden tomar más muestras si el departamento de calidad del centro lo estima oportuno.

También se realiza de manera aleatoria el test de campo (o “*in situ*”) para la detección de inhibidores, siguiendo un plan de análisis de riesgo de explotaciones establecido por el centro (a mayor riesgo más test de campo).

6. ¿A qué laboratorios se envían estas muestras?

Las muestras de leche cruda sólo podrán ser analizadas en laboratorios de análisis registrados en la “base de datos Letra Q” por la autoridad competente.

Cualquier laboratorio de análisis podrá ser registrado, siempre y cuando esté acreditado por la Norma ISO/IEC/ 17025, para las determinaciones definidas en los artículos 7 y 11 del Real Decreto 1728/2007.

Además, esos laboratorios estarán obligados a realizar los análisis definidos en los artículos 7 y 11 según los métodos especificados en la normativa comunitaria o nacional y, en concreto los señalados en el anexo IV del *Real Decreto 1728/2007*. También han de comunicar a Letra Q los resultados analíticos.

7. ¿Quiénes son los responsables de la toma de muestra?

En la actual legislación, la definición de tomador de muestras, -en concreto en el *Real Decreto 752/2011*- la siguiente: “*persona física vinculada o no a un centro lácteo responsable de la realización de los controles obligatorios establecidos en el artículo 4 y de la toma de muestras de leche cruda en la explotación establecida en el artículo 5*”.

Siguiendo las directrices del Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo y el Real Decreto-Ley 3/2012, de 10 febrero, de medidas urgentes de reforma laboral (capítulo I, artículo 2), es la empresa responsable de la formación de los trabajadores.

El curso lo puede realizar e impartir el mismo personal técnico de la empresa, en caso contrario hay distintas empresas que lo realizan, previa solicitud por escrito de validación por la Dirección General de Ganadería

El temario de dicho curso está contenido en ese mismo Real Decreto (Anexo I).

8. ¿Qué hacer en el caso de que aparezca un positivo a residuos de inhibidores en una muestra?

En ocasiones, al hacer las pruebas de detección de residuos de inhibidores, éstas resultan positivas a alguna de esas sustancias. En esos momentos hay que proceder de la siguiente manera:

a- En caso de cisterna o tanques positivos “in situ” en explotación

- El recogedor debe comunicar el rechazo por escrito al ganadero y al centro lácteo.
- Además debe aconsejar la eliminación de la leche en la explotación.
- El responsable del centro lácteo debe comunicar este rechazo a la aplicación informática Letra Q (en caso de leche de vaca) o guardar el registro documental de este rechazo en caso de leche de cabra/oveja....
- Si el ganadero ha eliminado esta leche, el centro debe asegurarse de que la nueva leche esté en condiciones antes de la siguiente carga. El centro lácteo comunicará además al Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura de este hecho (rechazo y destrucción de esa leche positiva)
- Si el ganadero no ha eliminado la leche, el centro comunicará de manera urgente al Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura de este hecho.
- El Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura tomará las medidas que estime oportunas.
- En el caso de cisternas positivas se procederá de igual forma, salvo que la eliminación se realizara desde el centro.

b- En caso de cisterna o tanques positivos tras análisis en centro lácteo con un método lento

- En esta ocasión la leche es negativa a inhibidores con un método de detección rápido en la explotación ganadera, pero al realizarse un método lento en laboratorio del centro lácteo resulta positiva a inhibidores.
- Si el positivo es de una explotación (una muestra de tanque analizada en la quesería), pero con esa leche cargada en cisterna (y ya mezclada), se debe proceder a la inmovilización inmediata esa cisterna, comunicando este hecho al Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura.

- En el caso de que se opte por la eliminación de esa cisterna, se debe comunicar esta actuación a la autoridad competente. También hay que comunicar este rechazo en la aplicación informática *Letra Q*.

- c- En caso de que una explotación sea positiva** (resultado en Laboratorio y discrepancia con centro lácteo)
 - Siempre se comunica al Servicio de Sanidad Animal de Consejería de Agricultura, además hay que agregar esta explotación a su análisis de riesgo (como riesgo alto).

 - Si es una segunda vez o más en el plazo de un mes, se comunica al Servicio de Sanidad Animal y Laboratorio de la Consejería de Agricultura indicando este hecho, que tomará las medidas oportunas.

- d- En caso de cisterna positiva a inhibidores** (resultado en Laboratorio y discrepancia con centro lácteo)
 - Comunicar la ruta de esa cisterna al Servicio de Sanidad Animal y Laboratorio de la Consejería de Agricultura. Por ello, es imprescindible tener la hoja de ruta debidamente cumplimentada.

 - Además, la empresa debe hacer un seguimiento de esas explotaciones. Los centros deben hacer estudio de análisis de riesgos de manera mensual con un listado de aquellas explotaciones de mayor riesgo y las medidas que se toman.

 - Este plan mensual de análisis de riesgo debe presentarse a la autoridad competente siempre que ésta lo exija.

 - La autoridad competente: Es la Dirección General de Ganadería que a través del Servicio de Sanidad Animal y Laboratorio de la Consejería de Agricultura realizará un seguimiento de forma aleatorio de aquellas explotaciones con mayor riesgo

9. Eliminación de la leche que resulta positiva a inhibidores

La leche de cisterna positiva a inhibidores es considerada SANDACH categoría 2, por lo que en caso de confirmar esa positividad deberá ser destruida en un centro de destrucción o planta de transformación tipo 2.

En cambio, si esa leche es detectada en la explotación, si bien es catalogada con la misma categoría, la eliminación puede realizarse de forma conjunta con el estiércol o en la fosa de purines (dependiendo de la especie) y cuyo destino final puede ser una planta de transformación/destrucción de categoría 2 o esparcimiento en tierra (se permite siempre que en tierra apta para cultivos, pero nunca en tierra para pastos).

Por eso es importante que la detección de leche positiva a residuos sea en el escalón más bajo de la cadena productiva, porque:

- a- Las cantidades a destruir son menores, por lo que las pérdidas económicas son más bajas.
- b- La eliminación es mucho más sencilla en explotación que en cisterna o en fábrica.

Y se debe valorar la responsabilidad de los distintos escalafones del sector de la leche cruda:

- Implicar al ganadero de la importancia de un ordeño responsable, identificando y ordeñando por separado a aquellos animales tratados (siempre es preferible tirar unos litros de leche de un animal que todo el contenido de un tanque).
- La obligación que deben adquirir los transportistas de leche cruda, pues es mejor que se pierdan (y destruyan) los litros de un tanque a los de una cisterna.
- El cuidado de los centros lácteos por velar por la calidad de su materia prima: es mejor perder una cisterna que no la producción de todo un silo.

Anexo I

COMUNICACIÓN DE POSITIVOS A INHIBIDORES EN LECHE CRUDA

D/D^a..... con NIF:....., en representación del centro lácteo siguiendo los **R.D. 1728/2007**, por el que se regulan los controles mínimos de los centros operadores de leche cruda de vaca, y **R.D.752/2011**, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra , y tras la realización de un test de detección de inhibidores en tanque o cisterna, con un resultado positivo

COMUNICA

• **Que dicho resultado procede de :**

- Comunicación desde un Laboratorio Acreditado o en vías de acreditación
- Realización del test de detección de inhibidores en el mismo centro operador
- Tipo de prueba: método de campo (rápido)
 método de laboratorio (lento)

Eliminación de la leche positiva del tanque/cisterna: si no

• **Que la leche analizada es de :**

- vaca cabra oveja mezcla cabra/oveja

• **Que dicha leche procede de:**

- Tanque Titular.....
Código explotación:
Fecha de recogida: Código de la muestra.....
Dirección:
Teléfono

**es el Primer positivo en el plazo de un mes

**es el Segundo o más positivo en el plazo de un mes

- Cisterna (se adjunta ruta)

Conductor:
Matrícula..... Teléfono:
Código Cisterna: Depósito:

Y que así conste para efectos oportunos

En, ade..... de 201...

SERVICIO DE SANIDAD ANIMAL DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA

“LETRA Q”