Nuevos requisitos para la venta directa de leche cruda

Recientemente se ha publicado el Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan la aplicación de determinadas disposiciones de la UE en materia de higiene alimentaria, que afecta a la producción y comercialización de productos alimentarios, y entre ellos, la leche cruda. Este RD da respuesta a una demanda histórica del sector.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 establece las normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal, y permite la comercialización de leche cruda para consumo humano directo. No obstante, determina que los Estados miembros pueden regular, prohibir o limitar la comercialización de leche cruda destinada al consumo humano directo mediante normas específicas.

La publicación de este Real Decreto, que supone una revisión del RD 640/2006, consigue la aplicación del paquete de higiene de forma armonizada a nivel estatal y permite que establecimientos alimentarios pequeños, con poca producción o que elaboran productos tradicionales, puedan alcanzar los objetivos de los reglamentos de higiene de una manera más sencilla.

Venta de leche cruda: condiciones

Este Real Decreto permite la venta directa de leche cruda a personas consumidoras o a establecimientos de venta al por menor, **cumpliendo siempre las máximas garantías higiénico-sanitarias**. Esta venta podrá realizarse en la propia explotación o en mercados ocasionales o periódicos, con la única restricción de que **nunca sea a más de 100 km de distancia del origen**.

Los establecimientos de comercio al por menor solo podrán utilizar la leche cruda para elaborar productos **si la hierven previamente**. No obstante, los establecimientos de restauración que sirvan alimentos a colectivos vulnerables (hospitales, residencias de ancianos, colegios...) **no podrán utilizar leche cruda**.

Requisitos higiénico-sanitarios y de etiquetado

Los requisitos higiénico-sanitarios que se establecen en este RD para la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor se pueden resumir en los siguientes:

1. **Registro** en el RGSEEA, las explotaciones han de estar inscritas en el registro general.
2. **Envasado**: la leche cruda ha de venderse **siempre envasada**, siendo un punto crítico el cierre de los envases justo después de su llenado, que ha de contemplar un sistema que **evite la contaminación**.
3. **Etiquetado**, deberá aparecer claramente:
 - Fecha de caducidad: nunca superior a **3 días** desde el ordeño.
 - Las siguientes indicaciones: «Leche cruda sin tratamiento térmico: Consumir únicamente tras hervir durante al menos un minuto» y «Conservar en refrigeración entre 1 y 4º C».
4. **Verificaciones analíticas**, tal como se establece en el **anexo V** del RD, se han de realizar verificaciones analíticas mínimas tanto para los criterios de seguridad como para los de higiene. Se establece una **frecuencia mensual** para:

- Campylobacter spp., E. coli STEC O157. , Listeria monocytogenes. y Salmonella.
- Número de gérmenes a 30 °C (por ml) y de células somáticas (por ml).

No obstante, en cuanto a la evaluación del riesgo, los informes científicos publicados por la [EFSA](#) en 2015 y la [AESAN](#) en 2020 ponen de manifiesto que el **consumo de leche cruda supone un riesgo para la salud de los consumidores, y que es necesario establecer una serie de condiciones adicionales para que se pueda destinar leche cruda a la venta directa a la persona consumidora.**

Claves para producir leche cruda de oveja y cabra de calidad

La leche de los animales enfermos puede provocar intoxicaciones alimentarias, por lo que una buena calidad de la leche cruda es fundamental para evitar problemas en las personas que van a consumir los productos lácteos elaborados con ella.

También es imprescindible retirar del ordeño los animales enfermos, y si la leche ha sido enviada a transformar, es fundamental avisar para que se vigilen los elaborados.

- Animales sanos y bien alimentados
- Instalaciones en buen estado
- Limpieza y mantenimiento de equipos de ordeño
- Buenas Prácticas Higiénicas y de manejo
- Analíticas periódicas de leche y actuaciones ante recuentos altos

Para evitar problemas, es recomendable adherirse a los programas de calidad de leche, generalmente subvencionados por las administraciones públicas.

- Visitas veterinarias sobre el terreno
- Vigilancia de la sanidad del rebaño
- Planes de prevención de enfermedades
- Revisión de los equipos de ordeño
- Asesoramiento en rutinas de manejo
- Planes de Higiene de la explotación
- Seguimiento y verificación de analíticas
- Pautas de actuación ante problemas