



2007 / 2008

# EL CONTROL DE LA LLET A CATALUNYA



**Document elaborat per la Comissió de seguiment de la seguretat de la llet de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi estan representats:**

- Associació Agrària de Joves Agricultors (ASAJA)
- Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Fortmatges Artesans (ACREFA)
- Associació de Ramaders de cabrum de Catalunya
- Associació Lletera Interprofessional de Catalunya (ALLIC)
- Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)
- Federació Espanyola d'Empresaris Productors de Llet (PROLEC)
- Gremi d'Indústries Làcties (GIL)
- Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC)
- Unió de Pagesos (UP)
- Agència de Protecció de la Salut (APS)
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR)

© Generalitat de Catalunya. Departament de Salut

*Edita:* Agència Catalana de Seguretat Alimentària

*Primera edició:* desembre de 2009

*Tiratge:* 1.000 exemplars

*Dipòsit legal:* B-46575-2009

*Coordinació editorial:* Agència Catalana de Seguretat Alimentària

*Assessorament lingüístic:* Secció de Planificació Lingüística del Departament de Salut

*Disseny gràfic i maquetació:* Marta Oró / La Page

*Fotos:* Cedides per ALLIC, PROLEC, i DAR excepte fotos pàgs. 11, 19, 20, 40, 41, 42 i portada: © Fotolia

*Impressió:* Casajoana Giralt

# EL CONTROL DE LA LLET A CATALUNYA

2007 / 2008



# PRESENTACIÓ

L'autocontrol que s'apliquen les empreses alimentàries i la supervisió que en fan les autoritats sanitàries, ens ha permès assolir un alt nivell de seguretat alimentària. En aquest context, hi ha un sector que destaca especialment, perquè ha integrat de manera efectiva els diferents esglaons de la cadena alimentària, de la granja fins a la taula, i perquè ha implicat els sectors públic i privat: ens referim al sector lacti.

El sector lacti s'ha dotat d'un sistema d'autocontrol especialment eficaç, que comparteixen les explotacions ramaderes i les indústries làcties. Alhora, també ha esdevingut essencial la feina feta des de l'Administració, sigui des del vessant de la sanitat animal, de l'establiment de sistemes homologats de traçabilitat o la supervisió del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític en les indústries làcties.

L'objectiu d'aquest document és exposar de manera completa i entenedora com es fa el control de la llet a Catalunya. Justament perquè hi intervenen multitud d'actors, ha estat una tasca complexa reflectir la diversitat d'accions que es duen a terme i que determinen com a resultat final que la llet sigui un aliment segur. El que hem pretès és exposar aquestes accions de manera ordenada i clara per poder mostrar què fem. La transparència és quelcom més que donar informació i és el que una societat responsable ens demana en matèria de seguretat alimentària tant a les empreses com a l'Administració.

**Eduard Mata i Albert**

*Director de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària*



# SUMARI

<b>01</b>	<b>INTRODUCCIÓ</b>	7
<b>02</b>	<b>EL SECTOR LACTI</b>	9
<b>03</b>	<b>AUTOCONTROLS DE LA LLET</b>	11
03.1	AUTOCONTROLS A L'EXPLOTACIÓ RAMADERA	13
03.2	AUTOCONTROLS A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA	19
03.3	ANALÍTQUES DE LA LLET CRUA	23
<b>04</b>	<b>CONTROLS OFICIALS</b>	29
04.1	CONTROLS OFICIALS DE LA LLET CRUA DE VACA A L'EXPLOTACIÓ RAMADERA I A LES CISTERNES DE TRANSPORT	32
04.2	CONTROL OFICIAL DE LES EXPLOTACIONS RAMADERES	37
04.3	CONTROLS OFICIALS A LA INDÚSTRIA LÀCTIA	40
04.4	ALTRES CONTROLS OFICIALS DELS PRODUCTES LÀCTICS	48
<b>05</b>	<b>FORMACIÓ</b>	53
05.1	ALLIC	53
05.2	APS	54
05.3	DAR	55
05.4	ALTRES ORGANITZACIONS	56
<b>06</b>	<b>MECANISMES DE COORDINACIÓ DE LA CADENA ALIMENTÀRIA</b>	57
06.1	COMISSIÓ DE SEGUIMENT DE LA SEURETAT DE LA LLET	57
06.2	TAULA SECTORIAL DE LA LLET	59
06.3	OBSERVATORI DE LA LLET	60



ANNEX I	NORMATIVA	65
ANNEX II	LES AUTORITATS COMPETENTS	69
ANNEX III	ORGANITZACIÓ DEL SECTOR	73
ANNEX IV	BASE DE DADES LETRA Q I BASE DE DADES D'IDENTIFICACIÓ DEL SECTOR LLETER. REGISTRE GENERAL D'AGENTS	79
ANNEX V	VENDA DIRECTA DE LLET CRUA	81
ANNEX VI	UTILITZACIÓ DE LA LLET SENSE TRANSFORMAR EN L'ALIMENTACIÓ ANIMAL	83
ANNEX VII	ÍNDEX DE LA GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE A LES EXPLOTACIONS LLETERES DE BESTIAR BOVÍ	85
ANNEX VIII	QUALIFICACIÓ SANITÀRIA DE LES EXPLOTACIONS RAMADERES DE BOVÍ	87
ANNEX IX	LLET I PRODUCTES LACTIS COM A SUBPRODUCTES NO DESTINATS AL CONSUM HUMÀ (SANDACH)	89
ANNEX X	ALTRES ACTUACIONS DEL DAR A LES EXPLOTACIONS RAMADERES RELACIONADES AMB LA SEURETAT DE LA LLET	91
ANNEX XI	ESTUDIS D'AVALUACIÓ DEL RISC	97







# 01

## INTRODUCCIÓ

### La llet com a aliment bàsic en la dieta humana

La llet és la secreció de les glàndules mamàries de les femelles dels mamífers, que serveix per alimentar les seves cries des del naixement fins que poden valer-se per si mateixes.

Des del punt de vista de l'alimentació, la llet es pot considerar l'aliment natural més complet de tots els que tenim a l'abast, perquè conté més nutrients essencials i en proporcions més equilibrades (respecte a les nostres necessitats) que qualsevol altre que considerem. El seu major interès com a aliment resideix en l'alta qualitat de les seves proteïnes, en el calci i en les vitamines.

Cal destacar la influència de les proteïnes de la llet sobre el valor d'altres proteïnes de la dieta, com ara les proteïnes dels cereals o d'altres productes d'origen vegetal, a les quals complemen-ten per aportar aminoàcids essencials que els vegetals no contenen en quantitat suficient.

Els humans bevem llet d'altres mamífers des que vam començar a domesticar animals: a Europa primer vam domesticar les cabres i els xais, pels volts del 9500 aC, i vam trigar 1.000 anys més a domesticar les vaques, més difícils de manejar.

La presència i rellevància de la llet com a aliment en la història de la humanitat, així com l'opinió de la comunitat científica, avalen el seu gran valor com a aliment de primera necessitat.

L'alt nivell tecnològic assolit pels elaboradors, ja siguin artesans o de la indústria agroalimen-tària, permet oferir als ciutadans una àmplia gamma de productes derivats de la llet que res-ponen a les diferents necessitats dels consumidors: l'eliminació de determinats components de la llet en permet el consum a persones que pateixen determinades al·lèrgies; s'ofereixen diferents nivells de greix; i l'exigència de determinats paladars troba en els formatges un gran ventall de productes, que conformen un apartat especial dins la cultura gastronòmica.

Per moltes d'aquestes raons, les autoritats que vetllen per la salut de la població recomanen que la llet sigui un aliment central en la dieta de tots els ciutadans.

## La llet a Catalunya, un producte de qualitat i seguretat

La producció, transformació i distribució de la llet són les fases o etapes que integren i defineixen la cadena alimentària. Aquestes activitats estan sotmeses a un conjunt d'accions de vigilància i control dirigides a garantir els atributs i la seguretat de la llet i els seus derivats. Aquestes accions s'han d'estendre al llarg de tota la cadena alimentària, ja que un incident en qualsevol de les fases pot afectar la llet.

Cal dir que les normatives que regulen la qualitat i la seguretat alimentària dels aliments a la Comunitat Europea tenen un nivell d'exigència molt superior al de la resta del món (OMC i FAO).

Per tant, la producció agrària europea, i dins d'aquesta, la de la llet i els productes lactis, té el major estàndard de qualitat i seguretat alimentàries del món.

Garantir els atributs i la seguretat de la llet, en primer terme, és responsabilitat dels operadors econòmics. Els controls que realitzen els operadors econòmics (autocontrols) constitueixen el gruix principal del global dels controls realitzats. En bona part es realitzen a través de la implantació de bones pràctiques, però també hi ha un suport analític important. Totes aquestes mesures d'autocontrol s'han establert a partir d'una estricta normativa comunitària, esmentada més amunt.

Alhora, l'Administració realitza el control oficial, que comprèn una sèrie d'activitats que van des de la supervisió i l'impuls dels autocontrols dels operadors econòmics fins a la inspecció dels establiments i el control analític dels atributs de la llet.

Aquest document pretén exposar, de forma ordenada i entenedora, les diferents activitats d'autocontrol que realitzen els operadors econòmics en el sector de la llet i els seus derivats, en cada una de les fases de la cadena alimentària. Així mateix, s'hi descriuen les activitats anomenades de control oficial que realitza l'Administració. El conjunt de totes aquestes activitats ens dóna la imatge de com es garanteixen els atributs i la seguretat de la llet a Catalunya per tal d'oferir al consumidor una llet de la màxima qualitat.



# 02

## EL SECTOR LACTI

A Catalunya hi ha actualment 822 explotacions productores de llet de vaca, que sumen un cens aproximat de 82.000 caps (8% de la cabana lletera espanyola) i una producció total de 584.530 tones (aproximadament el 10% de la producció làctia espanyola).

La forta reestructuració que ha patit el sector productor durant anys ha portat a l'actual configuració, basada en unes explotacions altament tecnificades, en mans de productors molt professionalitzats.

Una petita part d'aquesta llet és venuda directament pel productor, bàsicament en forma de productes artesanals (formatge i iogurts).

Un volum important de la producció es concentra en cooperatives de ramaders, des de les quals és venuda a la indústria làctia per a la seva transformació, o bé és transformada per la mateixa cooperativa (és el cas de Cadí, Copirineu...).

El volum restant és venut a la indústria làctia, on rep els tractaments adequats per a la seva transformació en llet líquida (tractada tèrmicament) o en tota una gamma de derivats lactis com ara els iogurts, formatges, mantega, postres lactis, etc.

La rellevància de la indústria làctia sobre el total de la indústria agroalimentària catalana és del 5,9%.

Finalment, els productes arriben al consumidor a través de la xarxa comercial, on han de competir amb una àmplia oferta de productes procedents d'altres orígens.

Cal dir que la producció de llet catalana i espanyola són deficitàries respecte al consum en tots dos casos en un 30%: és a dir, hem d'importar aproximadament un 30% del que es consumeix.

Malgrat això, una petita part dels productes de qualitat elaborats a Catalunya són valorats i exportats fora del país, i fins i tot a la resta del món.

La llet produïda a les explotacions ramaderes de Catalunya es sotmet a controls constants, fet que garanteix els més alts nivells de seguretat i qualitat dels productes finals.

### Censos ramaders a Catalunya. Efectius el desembre de 2008

TIPUS D'ANIMAL	MILERS DE CAPS	% CATALUNYA/ESPANYA
Vaques de llet	79	8%

Dades corresponents a l'any 2008. Font: Gabinet Tècnic del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR)

### Producció de llet. 2002-2008

	PRODUCCIÓ DE LLET A CATALUNYA. 2002-2008 (TONES)
2002	673.417
2003	653.053
2004	603.325
2005	631.965
2006	584.530
2007	575.231
2008	579.201

Font de dades: Gabinet Tècnic del DAR



# 03

## AUTOCONTROLS DE LA LLET

Els operadors econòmics són els responsables de la seguretat dels aliments que produeixen, elaboren o distribueixen, així com de les mesures i actuacions que exerceixen per garantir aquesta seguretat.

L'autocontrol és el conjunt de mesures o pràctiques que serveixen per eliminar o reduir els perills relacionats amb els aliments a nivells acceptables per tal de garantir la seguretat alimentària.

Els operadors de les empreses alimentàries i de pinsos han de garantir, mitjançant la implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)<sup>1</sup>, que els productes que elaboren, transformen o distribueixen són segurs.

L'APPCC és un sistema preventiu de gestió de perills que, gràcies a la seva sistemàtica i al seu rigor científic, ha esdevingut una eina indiscutible per al control dels perills que poden aparèixer al llarg de la cadena alimentària.

---

<sup>1</sup> Per a més informació sobre l'APPCC, vegeu el document L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.

Segons les característiques de l'establiment agroalimentari, la instauració dels autocontrols pot basar-se en la implantació d'un sistema APPCC i d'uns requisits<sup>2</sup>, elaborats específicament per a cada establiment, o bé pot basar-se en l'aplicació d'una Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) basada en els principis de l'APPCC.

Les GPCH són elaborades pels diferents sectors alimentaris de manera voluntària, a través de les associacions que els representen, i validades per l'autoritat competent. En qualsevol cas, l'aplicació d'una GPCH reconeguda té caràcter voluntari.

En relació amb la llet crua de vaca, el Reial decret 1728/2007<sup>3</sup> estableix els controls mínims obligatoris que han de realitzar els operadors econòmics vinculats a la producció de la llet crua de vaca en totes les seves etapes, perquè d'aquesta manera tots els operadors i laboratoris del sector lacti actuïn homogeniament.

Al llarg del procés de producció de la llet, es fan autocontrols de les condicions d'higiene de les explotacions lleteres i dos tipus d'autocontrols de qualitat per part de personal especialitzat:

- En primer lloc, a l'explotació mateixa, abans de carregar la llet a la cisterna de transport.
- En segon lloc, al centre lacti, abans de descarregar la llet de la cisterna de transport.

Aquests controls inclouen la presa de mostres de llet crua de vaca. Totes les dades dels controls realitzats es transmeten a la base de dades LETRA Q, tant si superen els controls de qualitat com si no ho fan.

La base de dades LETRA Q és un sistema d'informació en entorn web integrat per dos mòduls informàtics: el Mòdul de Traçabilitat i el Mòdul de Qualitat. Ambdós mòduls es basen en un intens suport de registre de tots els implicats en el sector lacti espanyol: Administració, operadors, productors i laboratoris. LETRA Q (LEche cruda de vaca, TRAzabilidad y Calidad) s'emmarca dins dels treballs impulsats des del Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí per a la millora del sector lacti des de l'explotació productora fins a la indústria transformadora (vegeu l'annex IV).

---

<sup>2</sup> Prerequisits: condicions i pràctiques correctes que eviten la introducció d'agents perillosos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics o físics en els aliments, de forma directa o indirecta, per a la producció d'aliments segurs.

Per a més informació: <http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2155/doc26671.html>

Fulletes de prerequisits de l'APS:

01. Pla de control de l'aigua
02. Pla de neteja i desinfecció
03. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
04. Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
05. Pla de control de proveïdors
06. Pla de traçabilitat
07. Pla de control de temperatures
08. Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments
09. Pla de control dels al·lèrgens
10. Pla de control de subproductes

<sup>3</sup> Reial decret 1728/2007, de 21 de desembre, pel qual s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector lacti i es modifica el Reial decret 217/2004, de 6 de febrer, pel qual es regulen la identificació i el registre dels agents, establiments i contenidors que intervenen en el sector lacti, i el registre dels moviments de la llet.



Dins de l'explotació, el responsable de la qualitat de la llet és el ramader, que ha d'adoptar totes les mesures necessàries abans, durant i després de la munyida, encaminades a garantir els atributs de la llet i la seva seguretat per als consumidors.

A Catalunya hi ha 822 explotacions de boví de llet. Aquestes explotacions de llet estan inscrites al registre d'explotacions ramaderes, gestionat pel Servei de Producció Ramadera del DAR, i se'ls fa entrega del llibre d'explotació ramadera. En el llibre d'explotació ramadera hi figuren les dades del propietari i les dades de l'explotació, com ara les espècies allotjades, les capacitats per espècie i tipus d'animal, el cens i, en el cas de les explotacions amb espècies de registre obligatori, les dades del registre. Hi ha altres registres lligats a l'explotació, com ara la identificació individual de tots els animals presents a l'explotació (els animals estan identificats per cròtals o marques auriculars que es col·loquen en cada orel·la, i cada animal disposa d'un document d'identificació bovina (DIB) individual), moviments (entrades i sortides d'animals en l'explotació), altes i baixes d'animals, registre dels lliuraments de llet, etc.

El registre de totes aquestes dades té un doble objectiu: d'una banda, dur el control sanitari dels animals, i de l'altra, permetre efectuar la traçabilitat dels animals i de la llet.

La llet de qualitat és el producte obtingut d'animals sans, mantinguts en les degudes condicions d'higiene i benestar i alimentats correctament. En tot moment ha de ser tractada amb la màxima cura per garantir que aquesta qualitat original es mantingui fins arribar al consumidor.

En l'àmbit de les explotacions ramaderes, la llet crua que es ven a compradors de llet autoritzats no es sotmet, a l'explotació, a cap tipus de tractament que pugui alterar les característiques fisicoquímiques o de composició, excepte el refredament.

La llet crua de vaca que s'obté a la granja es pot vendre directament al consumidor final quan es compleixin unes condicions sanitàries específiques (vegeu l'annex V), i també pot anar destinada a l'alimentació animal (vegeu l'annex VI).

Per tal de garantir la qualitat higiènica i sanitària de la llet que produeixen, les explotacions bovines de llet realitzen un conjunt d'actuacions, anomenades autocontrols, que queden reflectides en diferents registres.

#### Els registres que es realitzen i guarden a l'explotació, com obliga la legislació vigent, són:

- a) Registre de la naturalesa i origen dels aliments subministrats als animals.
- b) Registre dels medicaments veterinaris i altres tractaments administrats als animals, dates d'administració i temps d'espera.
- c) Registre de l'aparició de malalties animals.
- d) Registre dels lliuraments de llet a compradors amb indicació de si hi ha recollida de mostres i, si és el cas, resultats de les anàlisis efectuades.
- e) Registre dels informes pertinents sobre controls efectuats a l'explotació a animals o sobre la llet.

#### Altres documents d'autocontrol:

- Pla de neteja i desinfecció amb registre d'actuacions.
- Pla de control de plagues amb registre d'actuacions.
- Pla de control de l'aigua amb registre d'actuacions.
- Pla de dejeccions amb registre de les dejeccions que s'apliquen al camp.



Els ramaders es poden acollir a una GPCH per donar compliment als autocontrols que han de realitzar a l'explotació (Reglament 852/2004<sup>4</sup>). En qualsevol cas, les administracions competents realitzen auditories per verificar el correcte compliment d'aquests autocontrols.

L'any 2007, el sector lacteri (organitzacions ramaderes de vaquí de llet, empreses làcties, sindicats agraris i equips de veterinaris), coordinat per l'ALLIC, va emprendre l'elaboració d'una nova GPCH amb el suport de l'Administració

catalana: Guia de pràctiques correctes d'higiene a les explotacions lleteres de bestiar boví. Aquesta guia ha estat reconeguda oficialment l'any 2008 (procés coordinat per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària [ACSA]) i s'ha repartit a tots els ramaders de vaquí lleter de Catalunya, als veterinaris que treballen en aquest camp i als responsables del control oficial. Aquest document identifica els perills en l'àmbit de la seguretat alimentària presents en una explotació de vaquí de llet i estableix mesures de control. A l'annex VII se n'exposa l'índex.

<sup>4</sup> Correcció d'errors del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DO L 139 de 30.4.2004; versió corregida DO L 226 de 25.6.2004).





L'Administració catalana encarregarà a l'ALLIC i a altres associacions del sector fer el seguiment de la implantació de la guia en les explotacions que decideixin acollir-s'hi. L'avaluació es farà l'any 2010 sobre una mostra representativa de les explotacions acollides, i s'elaborarà un informe amb dades estadístiques que permeti conèixer l'estat de les explotacions en relació amb els requisits establerts a la guia, així com quines modificacions cal introduir a la GPCH. Per fer aquesta feina, s'ha redactat un document d'avaluació de la granja que serà públic i que tots els veterinaris assessors d'explotacions de vaquí lleter podran consultar i utilitzar per comparar els resultats obtinguts amb els del seguiment.

En el transcurs de l'any 2008 s'han dut a terme diverses jornades de difusió en tot el territori català. Així mateix, durant l'any 2009, a través de l'ALLIC i la Federació Espanyola d'Empresaris Productors de Llet (PROLEC) s'oferirà assessorament per a la implantació a les explotacions de menors dimensions, atès que es preveu que són les que tenen menys disponibilitat de recursos en l'assessorament tècnic. Cal valorar que la figura dels equips veterinaris que treballen sistemàticament en les explotacions ramaderes esdevé essencial en tot el procés d'implantació.

Anteriorment a aquesta guia, diferents indústries i associacions làcties van elaborar i implementar altres guies de pràctiques correctes d'higiene. A més a més, la majoria de les explotacions de boví de llet disposen d'un assessorament tècnic veterinari sistemàtic, el qual incideix sobretot en temes de sanitat, nutrició animal i atributs de la llet.

Els autocontrols per garantir la qualitat higiènica i sanitària de la llet es poden agrupar en tres epígrafs d'acord amb els objectius que persegueixen:

- 1. Condicions de sanitat animal**
- 2. Condicions higièniques**
- 3. Condicions de la qualitat de la llet crua de vaca a l'explotació ramadera**

## 1. Condicions de sanitat animal

L'explotació ha d'estar qualificada sanitàriament com a indemne o oficialment indemne de brucel·losi i oficialment indemne de tuberculosi. S'ha de garantir que els animals estan sans, que no tenen ferides al braguer i que no han patit tractaments que deixin residus a la llet.

La llet crua de vaca destinada a consum humà prové d'animals de granges declarades indemnes o oficialment indemnes de brucel·losi i oficialment indemnes de tuberculosi. A Catalunya, la brucel·losi i la tuberculosi bovina estan pràcticament eradicades, i les explotacions ramaderes, en funció del seu estat en relació amb aquestes malalties, reben una qualificació sanitària d'acord amb el Reial decret 2611/1996<sup>5</sup>. (Veure l'annex VIII).

Es permet que la llet d'animals sans que no mostrin senyals d'aquestes malalties ubicats en explotacions en què altres animals han mostrat reaccions positives a les proves de detecció<sup>6</sup> es destini a consum humà, sempre que la llet es sotmeti a un tractament tèrmic que en garanteixi la innocuïtat. En aquests casos, la llet va acompanyada d'un document on expressament es menciona que ha de ser tractada tèrmicament, i l'explotació ha de comunicar al DAR l'empresa làctia a la qual va destinada la llet.

## 2. Condicions higièniques

### a) De l'explotació:

- ▶ Les condicions d'allotjament dels animals (cal atendre a l'espai que pertoca a cada animal, el llit, etc.).
- ▶ Disponibilitat d'aigua potable.
- ▶ Condicions d'higiene i desinfecció del local de munyida i lleteria, els materials i equips de munyida i refrigeració de la llet.
- ▶ Control de l'accés d'insectes i rosegadors.
- ▶ Manteniment dels medicaments i productes zoonosanitaris emmagatzemats en llocs separats.

### b) De la munyida:

- ▶ Pautes de munyida que garanteixen la salubritat de la llet: sense interrupcions, al més ràpidament possible i de manera completa. A la majoria d'explotacions, la munyida es fa de manera mecànica i automàtica.

---

<sup>5</sup> Reial decret 2611/1996, de 20 de desembre, pel qual es regulen els programes nacionals d'eradicació de malalties dels animals.

<sup>6</sup> Hi ha molt poques explotacions i animals positius a aquestes malalties (dades del DAR de 2007):  
Explotacions positives a brucel·losi: 0,2% explotacions; animals positius a brucel·losi: 0,17%  
Explotacions positives a tuberculosi: 1,08%; animals positius a tuberculosi: 0,24%

### c) Del personal:

- ▶ Els responsables de la muniyida han de complir les normes d'higiene: seguir les pautes de muniyida; rentar-se mans i braços abans d'iniciar la muniyida i quan sigui necessari; utilitzar roba neta; utilitzar guants nets; no fumar, ni beure ni menjar durant la muniyida, i sotmetre's a controls mèdics periòdics.

### d) De la llet:

- ▶ Assegurar que la llet que s'obté es sotmet a refrigeració quasi immediatament i es manté en els tancs d'emmagatzematge a una temperatura no superior als 8 °C quan la recollida és diària i no superior als 6 °C quan la recollida no es realitza diàriament. El tanc i els sistemes de refrigeració de la llet han de tenir un número d'identificació i han d'estar registrats a la base de dades LETRA Q.
- ▶ El granger disposa, a la granja o bé als serveis tècnics del comprador autoritzat a què pertany, de tests d'inhibidors que utilitza en casos en què sospiti que la llet d'una vaca tractada ha anat al tanc de refrigeració de la llet destinada a consum humà. La finalitat és comprovar la presència o absència d'inhibidors.

En qualsevol cas, l'anàlítica per comprovar la presència d'inhibidors és obligatòria un cop la llet arriba a la indústria alimentària per tal que no arribi al consumidor llet amb inhibidors.

## 3. Condicions de la qualitat de la llet crua de vaca a l'explotació ramadera

A l'explotació ramadera, un cop s'obté la llet crua de vaca, s'han de realitzar els controls de qualitat d'aquesta llet, que inclouen la presa de mostres, d'acord amb el RD 1728/2007.

Els operadors que compren llet directament als productors han d'establir el pla anual de mostreig relatiu a les mostres que s'han de prendre a les explotacions on recullen llet. El pla ha de contenir, almenys, les dades següents: nombre de mostres que s'han de prendre i analitzar mensualment per explotació; especificació dels paràmetres que s'han d'analitzar en cada explotació; causes que justifiquin la variació del nombre de mostres preses o en els paràmetres, i data de tancament o data límit d'inclusió de mostres analitzades per al càlcul de les mitjanes mensuals. El pla l'ha d'aprovar el DAR.

La indústria alimentària designa o contracta un prenedor de mostres com a responsable de realitzar el control de qualitat de la llet crua a l'explotació, que normalment és el transportista que recull la llet. El prenedor de mostres ha rebut la formació adequada, que s'ha d'acreditar després de superar un curs sobre la matèria validat per la Direcció General d'Agricultura i Ramaderia del DAR, amb vigència de quatre anys, i està registrat a la base de dades LETRA Q.

El prenedor de mostres realitza la presa de mostres a l'explotació sense necessitat de la presència del titular de l'explotació. La presa de mostres la fa del tanc de refrigeració, de forma protocol·litzada, amb l'addició d'un conservant bacteriostàtic aprovat en el flascó de preses de mostra, d'acord amb l'annex II del RD 1728/2007.

Abans de carregar la llet crua a la cisterna de transport, és obligatori realitzar una verificació de paràmetres per part del prenedor de mostres, dirigida a comprovar que la llet crua reuneix les condicions higienicosanitàries adequades:

- ▶ Inspecció visual per realitzar un examen organolèptic.
- ▶ Control de la temperatura del tanc de fred i del correcte funcionament del dispositiu de mesura de la temperatura (passades dues hores de la muntada, la llet ha de tenir una temperatura màxima de 6 °C quan es recull cada dos dies i una temperatura màxima de 8 °C quan la recollida és diària).
- ▶ Control de les condicions de neteja del tanc i de la sala que l'allotja.
- ▶ En cas de sospita, es fa una prova per determinar l'acidesa de la llet o una prova per determinar l'estabilitat a l'alcohol, tot i que hi ha empreses que ho fan sistemàticament. Aquestes proves són indicadores de la qualitat de la llet crua:
  - ▶ L'acidesa de la llet acabada d'obtenir d'una mamella sana és de 0,11-0,13%, i a mesura que s'allunya d'aquests valors, indica una major activitat bacteriana.
  - ▶ Valors d'acidesa superiors a 0,19% indiquen la presència d'un elevat nombre de bacteris (aquestes llets són positives a la prova de l'alcohol).
  - ▶ L'acidesa que està per sota de 0,11% és indicadora de mamitis.
- ▶ Prova de detecció en residus d'antibiòtics in situ segons el pla de mostreig aleatori establert pel comprador de llet.

Depenent dels resultats es recull la llet o es procedeix a la seva destrucció. Quan la llet no es pot recollir, el personal responsable de la recollida de la llet ho comunica al responsable del centre lacti on s'hauria de descarregar la cisterna i indica el motiu pel qual no s'ha recollit. El responsable del centre lacti comunica aquesta circumstància a la base de dades LETRA Q.

S'han de prendre en cada explotació, almenys, les mostres necessàries per garantir un mínim de dues mostres vàlides al mes per a les anàlisis següents: punt crioscòpic, greix, proteïna, extracte sec magre, colònies de gèrmens a 30 °C i presència de residus d'antibiòtics, i com a mínim una mostra vàlida al mes per a l'estudi de cèl·lules somàtiques. A les explotacions de l'àmbit territorial de Catalunya, en general, es pren una mostra per cada recollida de llet. Les mostres necessàries per al càlcul dels paràmetres establerts a la normativa són enviades obligatòriament a un laboratori acreditat per l'ENAC, autoritzat per l'autoritat competent i registrat a la base de dades LETRA Q, per realitzar les analítiques corresponents per determinar els paràmetres de qualitat.

A l'etapa que va des de la sortida del producte del tanc de fred fins a l'entrada dins el tanc pulmó de la indústria làctia, el responsable o responsables són els encarregats de la recollida o el transport, els quals poden pertànyer o no a la indústria làctia que rep finalment la llet. En el cas que qui faci el transport sigui extern a la indústria làctia, caldrà especificar clarament en el contracte les responsabilitats que té vers el producte que transporta.



La indústria alimentària és responsable que la llet crua de vaca que utilitza a la seva indústria compleixi els criteris de qualitat establerts a la normativa vigent, i per això ha d'assegurar que es realitzi el control de qualitat de la llet crua de vaca per part de personal especialitzat.

La llet arriba a la indústria làctia a una temperatura no superior als 10 °C. Aquesta llet pot provenir d'una o més explotacions lleteres.

**Es realitza un control de qualitat de la llet crua al centre lacti abans de descarregar la llet de la cisterna de transport,** obligatori d'acord amb el RD 1728/2007, amb recollida de mostres.

La persona de la indústria làctia responsable de la realització d'aquest control i de la presa de mostres ha rebut formació adequada, que actualitza cada quatre anys, i està registrada a la base de dades LETRA Q.

El control de qualitat de la llet crua consisteix en el següent:

- ▶ Inspecció visual del contingut de la cisterna per comprovar el color, l'olor i l'aspecte de la llet i la contaminació macroscòpica.
- ▶ Control de la temperatura de la cisterna, que no ha de superar els 10 °C.
- ▶ Control de les condicions de neteja de la cisterna i comprovació del full de registre de neteja. La cisterna de transport s'ha de rentar en una instal·lació de rentat de cisternes registrada al registre general d'agents del sector lacti en les següents circumstàncies:
  - ▶ Després de fer el buidatge complet de la cisterna de transport, llevat que la cisterna s'utilitzi novament abans de les dues hores següents al seu buidatge.
  - ▶ Quan hagin transcorregut més de 48 hores des de l'última neteja i la cisterna es vulgui utilitzar de nou.



Totes les operacions de neteja s'anoten al full de registre de rentats, que acompanya la cisterna de transport de llet. En aquest full s'inclouen almenys les següents dades: data i hora de neteja; nom i cognoms de l'operari; producte utilitzat; número de registre de la cisterna al registre general d'agents del sector lacti i número de registre de la instal·lació de rentat al registre general d'agents del sector lacti establerts al Reial decret 217/2004, de 6 de febrer. Aquests registres s'han de conservar durant tres anys.

- ▶ Control de les condicions de transport fins al centre lacti de les mostres de llet recollides a l'explotació.
- ▶ Determinació de l'acidesa de la llet o de la seva estabilitat a l'alcohol, amb una gradació mai inferior a 68 °C.
- ▶ En arribar al centre lacti, es prenen dues mostres de totes les cisternes de transport. Si la cisterna està compartimentada, es pot decidir entre prendre una mostra de cada compartiment o prendre una única mostra formada per submostres proporcionals al volum contingut en cada compartiment.

Una mostra s'envia al laboratori acreditat per l'ENAC, autoritzat per l'autoritat competent i registrat a la base de dades LETRA Q, i l'altra s'utilitza per a la realització in situ d'una prova de detecció de residus d'antibiòtics mitjançant la utilització del test de diagnòstic ràpid (prova de detecció de  $\beta$ -lactàmics a totes les cisternes i per a la detecció de tetraciclins en un 20%).

El sistema d'autocontrol obligatori de les indústries garanteix que aquestes no es proveeixin de llet crua que no compleixi el que s'estableix a l'annex III, secció IX, capítol I.III, criteris relatius a la llet crua, punt 4 i al capítol II.III, criteris relatius a la llet crua de vaca, del Reglament 853/2004.

La indústria làctia porta a terme les accions que es determinen a continuació quan no es pot descarregar la llet a les seves instal·lacions atès que no compleix els criteris establerts a la normativa vigent:

I. En el cas que la prova d'inhibidors sigui positiva:

- a) Es registra aquest resultat a la base de dades LETRA Q, que genera una alarma (informació a tots els usuaris del sistema).
- b) Es retira immediatament de la cadena de producció la llet, que passa a ser classificada com a subproducte d'origen animal no destinat al consum humà (SANDACH?) de categoria 2 (regulat pel Reglament 1774/2002). Es procedeix de la mateixa manera amb els productes intermedis i els elaborats amb l'esmentada matèria primera. (Veure l'annex IX).

La llet amb presència d'inhibidors es considera material de categoria 2. La categoria 2 es classifica com de risc mitjà, i inclou els SANDACH que presenten algun risc relacionat amb altres malalties animals diferents de les l'encefalopaties espongiformes transmissibles (EET) o amb la presència de residus de medicaments veterinaris. Se'n permeten usos tècnics, excepte en cosmètics, fàrmacs i productes sanitaris, i no se'n permet l'ús en l'alimentació animal, tot i que hi ha algunes excepcions en el cas d'animals que no es destinaran al consum humà.

- c) S'informa sense demora els serveis de control oficial corresponents.
- d) Si existeix detecció d'inhibidors i no es pot determinar l'origen del problema, s'envien al laboratori les mostres de control de totes les explotacions que han subministrat llet a aquella ruta el dia en qüestió. Si no es disposa d'aquestes mostres, es prenen i s'envien el dia següent obligatòriament.
- e) Es registren documentalment totes les accions efectuades.

II. En el cas que altres paràmetres (temperatura, neteja...) indiquin que la llet no compleix els requisits establerts a la legislació:

- a) Es registra aquest resultat a la base de dades LETRA Q.
- b) Es retira immediatament de la cadena de producció la llet, que passa a ser classificada com a SANDACH de categoria 3 (regulat pel Reglament 1774/2002).
- c) S'informa els serveis de control oficial corresponents.
- d) Es registren documentalment totes les accions efectuades.

A més, els operadors de l'empresa alimentària que fabriquen productes lactis garanteixen que, immediatament abans de la transformació:

- a) La llet crua de vaca utilitzada per preparar productes lactis té una concentració de gèrmens a 30 °C inferior a 300.000 colònies per ml.
- b) La llet de vaca tractada tèrmicament utilitzada per preparar productes lactis té una concentració de gèrmens a 30 °C inferior a 100.000 colònies per ml.

Un cop a la indústria alimentària, la llet crua es tracta per obtenir llet destinada al consum humà o derivats lactis. El tipus de tractament que se li aplica depèn del producte que s'elaborarà.

---

7 Per a més informació sobre SANDACH, vegeu el document *La vigilància i el control dels SANDACH a Catalunya*.

Les empreses alimentàries implementen un sistema d'autocontrol per garantir la seguretat dels productes que són objecte de la seva activitat (Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris; Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària; Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut). L'autocontrol consisteix bàsicament a identificar els perills relacionats amb l'activitat que realitzen i, alhora, establir les mesures necessàries per evitar que aquests perills s'incorporin a la llet i als productes lactis. La primera línia d'acció és la implantació d'unes condicions generals d'higiene, que anomenem requisits previs o prerequisits. A banda d'això, també forma part d'aquesta primera línia, malgrat no ser requisits d'higiene, la implantació del pla de traçabilitat<sup>8</sup>, el qual incorporarà un procediment de retirada de productes no segurs.

Quant als perills que no es poden eliminar del producte amb els prerequisits ni amb mesures preventives, s'evita que estiguin presents al producte final a través de l'anomenat sistema APPCC, atès que es controlaran mitjançant la identificació i el control de punts de control crític<sup>9</sup>.

A més a més de controlar tots els punts de control crític dels processos (pasteurització, UHT, etc.), l'emmagatzematge i el transport frigorífic quan sigui necessari, el bon funcionament del sistema APPCC es valida mitjançant l'anàlisi de la llet i dels productes lactis abans de posar-los al mercat, per exemple realitzant proves microbiològiques postincubació de 10 i 30 dies.

Cada empresa, segons la tecnologia que utilitza i els tipus de productes que elabora, duu a terme uns autocontrols o uns altres, però sempre han d'estar validats per l'autoritat com a eficaços per controlar els perills en cada establiment en concret i en cada producte elaborat.

En aquest context, l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA) està elaborant una guia de pràctiques correctes d'higiene, amb el suport de l'ACSA. Es pretén crear un document que pugui ser reconegut oficialment per les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària a Catalunya (previsió esborrany octubre 2009) i que aquells que l'implantin compleixin els requisits d'higiene i d'autocontrol previstos a la normativa.

---

<sup>8</sup> Per a més informació sobre traçabilitat, vegeu el document *La traçabilitat a Catalunya: claus per a la seva implantació i control*.

<sup>9</sup> Per a més informació sobre l'APPCC, vegeu el document *L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític*.





Les mostres de la llet crua que es recullen a l'explotació ramadera i a les cisternes de transport en arribar a la indústria alimentària, obligatòries d'acord amb l'article 5 i l'article 10 del RD 1728/2007, es transporten a un laboratori acreditat registrat a la base de dades LETRA Q. Segons el Decret 221/2001<sup>10</sup>, l'ALLIC és el laboratori de referència a Catalunya per a la realització d'aquestes anàlisis. La resta de mostres que s'analitzen es poden enviar a altres laboratoris, els quals en qualsevol cas hauran d'estar autoritzats per poder-les realitzar.

El laboratori de l'ALLIC realitza actualment les analítiques de 653 explotacions lleteres de les 822 que hi ha ara per ara a Catalunya. Altres indústries làcties envien les seves mostres obligatòries a altres laboratoris equivalents a l'ALLIC reconeguts per l'autoritat competent.

En qualsevol cas, els laboratoris que fan les determinacions de la llet crua, derivats de l'autocontrol, informen diàriament el Servei de Producció Ramadera del DAR del resultat d'aquestes anàlisis.

### En l'analítica de qualitat de la llet es determina:

- ▶ Qualitat química: greix, proteïna, lactosa i extracte sec magre.
  - ▶ **Greix:** representa el 3-4% en pes de la llet; la composició mínima és 3,70%; es troba emulsionat en petits glòbuls recoberts per una membrana que els protegeix; és menys dens que la resta de components, i quan hi ha un repòs massa llarg puja a la superfície i forma una capa compacta, que és la nata.
  - ▶ **Proteïna:** representa el 3% en pes de la llet, i la composició mínima és 3,10%. Les proteïnes es troben diluïdes en forma de partícules petites, repartides molt uniformement.

<sup>10</sup> Decret 221/2001, d'1 d'agost, pel qual s'estableixen les normes per al control i la millora de la qualitat de la llet crua de vaca produïda, tractada o transformada a Catalunya

- ▶ **Lactosa:** és el sucre majoritari de la llet, i es troba dissolt de forma molt uniforme. És de gran interès des del punt de vista de la secreció de la llet dins la glàndula mamària. Quan una vaca pateix una infecció, disminueix la capacitat de síntesi de lactosa i, per tant, produeix menys llet.
- ▶ **Extracte sec magre:** és el resultat de restar a la matèria seca el greix de la llet, és a dir, és la suma de la lactosa, els minerals i la proteïna que té la llet.
- ▶ **Qualitat higiènica: colònies de gèrmens a 30 °C i cèl·lules somàtiques.**
  - ▶ **Recompte de bacteries:** per reduir al màxim el nombre de bacteries en llet, cal mantenir una correcta higiene durant tot el procés de munyida, emmagatzematge, transport, etc. i mantenir la llet a temperatura de refrigeració. Les bacteries poden provenir de l'interior/exterior de la mama dels animals, de l'ambient...
  - ▶ **Cèl·lules somàtiques (glòbuls blancs):** apareixen quan l'animal té una resposta immunitària a una infecció.
- ▶ **Aigualiment (punt crioscòpic):** representa la presència d'aigua afegida a la llet. La causa fonamental d'aquest fet és un excés d'arrossegament d'aigua cap al tanc en finalitzar la munyida o un drenatge insuficient de l'aigua que resta en el circuit de la llet.
- ▶ **Presència de residus d'antibiòtics:** són causats per haver afegit llet d'animals tractats amb algun medicament veterinari al tanc amb la resta de la llet dels altres animals. Aquest fet provoca la prohibició immediata de comercialització de la llet per part del ramader en qüestió fins que no es garanteixi que la llet no conté cap residu.

## Paràmetres que ha de complir la llet crua de vaca

	PARÀMETRE ANALITZAT	TÈCNICA D'ASSAIG	LÍMITS NORMATIUS ESTABLERTS	NORMATIVA APLICABLE
<b>QUALTAT QUÍMICA</b>	Greix Proteïna Lactosa Extracte sec magre	Espectroscòpia infraroja (Milkoscan)		
<b>QUALITAT HIGIÈNICA</b>	Recompte de bacteries a 30 °C Cèl·lules somàtiques	Citometria de flux (Bactoscan) Citometria de flux (Fossomatic)	<100.000 UFC/ml <400.000 cèl./ml	Reglament (CE) núm. 853/2004 Reglament (CE) núm. 853/2004
<b>AIGUALIMENT</b>	Punt crioscòpic	Mètode crioscòpic	-0,514 °C*	Reial decret 1728/2007
<b>INHIBIDORS DE CREIXEMENT</b>	Inhibidors de creixement	Eclipse 100 test de creixement microbiològic	≤ Límit màxim de residus (LMR)	Reglament (CE) núm. 2377/1990

\*S'admet un valor o valors mitjans per àrea geogràfica obtinguts a partir d'un històric contrastable del laboratori d'anàlisi. Per tant, segons dades històriques de l'ALLIC, el rang de valors és de -0,515 a -0,530 °C, de manera que es determina presència d'aigualiment en llet a partir de -0,514 °C.

Aquesta anàlítica és a partir de la llet crua extreta de tancs individuals de cada ramader i de cisternes de recollida de llet que arriben a les indústries làcties. El resultat de l'anàlítica de qualitat de la llet serveix per establir el preu final que cobra el ramader per la llet produïda a l'explotació.

Els laboratoris d'anàlisi hauran de calcular i comunicar a la base de dades LETRA Q, en el termini establert en cada cas, les següents mitjanes mensuals:<sup>11</sup>

- a) Les mitjanes aritmètiques de greix, proteïna i extracte sec magre.
- b) La mitjana geomètrica mòbil de cèl·lules somàtiques, observada durant un període de tres mesos amb almenys una mostra vàlida al mes.
- c) La mitjana geomètrica mòbil de colònies de gèrmens a 30 °C, observada durant un període de dos mesos amb almenys dues mostres vàlides al mes.

## ASSOCIACIÓ LLETERA INTERPROFESSIONAL DE CATALUNYA (ALLIC)

L'ALLIC es va constituir el 26 de gener de 1988 mitjançant un acord interprofessional integrat de forma paritària per ramaders i per industrials (DOGC 14-3-1988) amb l'objectiu, entre d'altres, de crear un laboratori interprofessional lleter.

Al juny de 1993 es va inaugurar el laboratori a les dependències de l'edifici del Laboratori Agroalimentari de Cabrils del DAR. Actualment, és el laboratori oficial de referència de llet crua i productes lactis i compta amb el reconeixement de tot el sector:

- Autoritzat i acreditat pel Departament de Salut (R6-118-98) de la Generalitat de Catalunya
- Reconegut i acreditat (núm. 299) per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la Generalitat de Catalunya.
- Acreditat per l'ENAC segons la normativa europea ISO 17025 (acreditació núm. 222/LE472).

A hores d'ara l'ALLIC compta també amb una entitat de certificació de productes (ECPA), inscrita al Registre d'Entitats de Certificació de la Generalitat de Catalunya (EC/08-07CAT). També està inscrita al Registre d'Entitats de Formació de Manipuladors d'Aliments (REFMA), amb número de registre 323/CAT.

Els objectius fonamentals de l'ALLIC són bàsicament emprendre totes les accions necessàries per al benefici comú del sector.

Els recursos econòmics amb què compta l'ALLIC són aportats de forma paritària per ramaders i empreses.

L'ALLIC fa la presa de mostres i l'anàlisi de totes les mostres de llet crua recollides a les explotacions i a les indústries alimentàries associades. Realitza les següents anàlisis de la llet crua de vaca:

- ▶ Anàlisi de la qualitat de la llet crua
- ▶ Anàlisi de la llet vaca per vaca (control lleter)

---

<sup>11</sup> Els valors màxims llindar de les mitjanes establertes són:

- a) Per a les cèl·lules somàtiques: 400.000 per mil·lilitre
- b) Per a les colònies de gèrmens a 30 °C: 100.000 per mil·lilitre

També porta a terme altres determinacions per a l'autocontrol de les explotacions:

- ▶ Anàlisi microbiològica específica de la llet crua de l'explotació
- ▶ Anàlisi físicoquímica de l'aigua de l'explotació
- ▶ Anàlisi de farratges
- ▶ Anàlisi d'urea en llet

## 1. Anàlisi de qualitat de llet crua

L'ALLIC és el laboratori de referència a Catalunya per a la realització d'aquests tipus d'anàlisis, i el pagament de la llet es realitza, majoritàriament, en funció del resultat d'aquestes anàlisis.

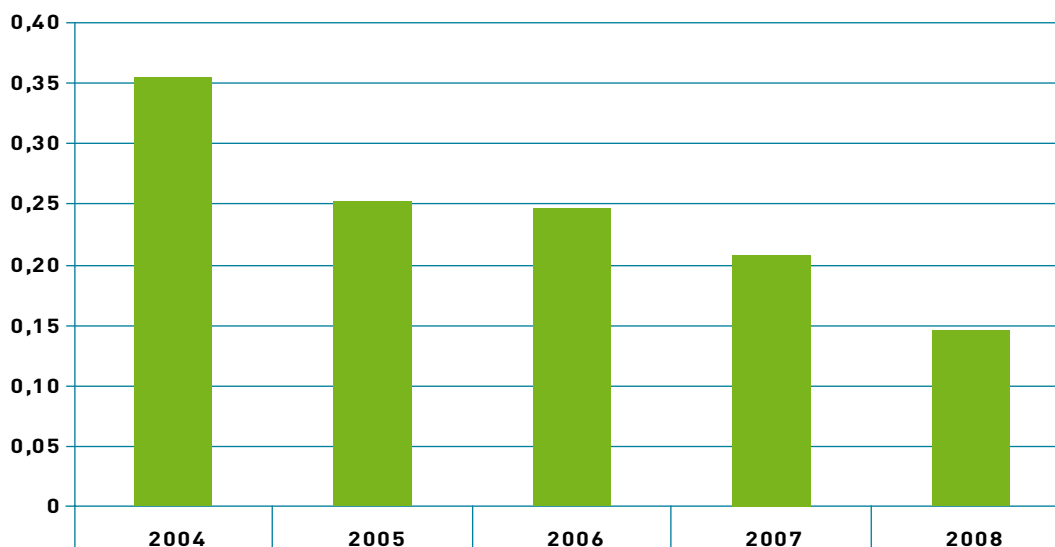
### Resultats de les anàlisis de qualitat de la llet crua. ALLIC

	ANY 2007		ANY 2008	
	NOMBRE D'ANÀLISIS DE QUALITAT DE LA LLET	DETERMINACIONS NO CONFORMES	NOMBRE D'ANÀLISIS DE QUALITAT DE LA LLET	DETERMINACIONS NO CONFORMES
<b>TANCS DE RAMADERS</b>	123.667 mostres	30.801 en cèl·lules somàtiques (24,91%)  12.026 en bacteries (9,72%)  780 en aigua (0,63%)  259 en inhibidors (0,21%)	124.903 mostres	27.976 en cèl·lules somàtiques (22,40%)  8691 en bacteries (6,96%)  296 en aigua (0,24%)  184 en inhibidors (0,15%)
<b>CISTERNES</b>	41.083 mostres per a la detecció de residus d'inhibidors	29 mostres no conformes a inhibidors (0,07%)	39.356 mostres per a la detecció de residus d'inhibidors	5 mostres no conformes a inhibidors (0,01%)*

\*La llet de les cisternes de recollida on s'ha determinat la presència de residus inhibidors s'ha classificat com a SANDACH de tipus 2 i s'ha destruït tal com indica el Reglament (CE) núm. 1774/2002, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats a consum humà, i les seves modificacions i actualitzacions posteriors.



## Percentatge d'inhibidors respecte del total de mostres analitzades



## 2. Altres determinacions per a l'autocontrol de les explotacions que efectua l'ALLIC

- ▶ **Anàlisi microbiològica de la llet crua de l'explotació:** serveix per detectar l'origen de patologies que poden patir les vaques i originar recomptes de bacteries o de cèl·lules somàtiques elevats en llet. Alguns dels paràmetres que s'analitzen manualment en llet crua són: *Streptococcus* spp., *Streptococcus agalactiae*, *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus coagulasa negatiu*, flora colibacilar gram negatiu lactosa negatiu, *Prototheca*, *Mycoplasma*, aerobis totals, detecció de termoresistents a la neteja...
- ▶ **Anàlisi microbiològica de l'aigua de l'explotació:** serveix per controlar la microbiologia de l'aigua que beuen els animals i, amb especial cura, la que s'utilitza per a la neteja de les instal·lacions i de tot allò que entri en contacte amb la llet.
- ▶ **Anàlisi fisicoquímica de l'aigua de l'explotació:** serveix per comprovar la qualitat de l'aigua.
- ▶ **Anàlisi de farratges:** serveix per controlar que els aliments produïts a l'explotació no representin cap risc microbiològic, químic o físic i per ajudar en la formulació de les racions que es donen als animals.
- ▶ **Anàlisi d'urea en llet:** serveix per controlar de manera fàcil i directa l'alimentació dels animals.

## Resultats d'altres determinacions que realitza l'ALLIC per a l'autocontrol de les explotacions. Any 2007

	NOMBRE DE DETERMINACIONS. ANY 2007
ANÀLISI D'AIGUA	1.117 determinacions
ANÀLISI DE FARRATGES	87 determinacions
ANÀLISI D'UREA EN LLET	1.619 determinacions

Diàriament l'ALLIC envia els resultats a les empreses a través d'un programa d'enviament automàtic de correus electrònics o via fax.

Els resultats es transfereixen a la pàgina web cada dia, i així el ramader pot consultar-los via Internet.

A final de mes s'emet un butlletí oficial de resultats on es recullen tots els resultats de les anàlitzes realitzades per ramader i el càlcul de mitjanes. Aquest butlletí s'envia en format paper.

Els paràmetres que es tenen en compte per al pagament segons la qualitat són les cèl·lules somàtiques i el recompte de bacteries, de manera que es penalitza la superació dels límits establerts per llei. Pel que fa a la quantitat de greix i de proteïnes, es prima la seva presència en llet.

La presència d'inhibidors de creixement i d'aigua en llet també es penalitza, i comporta la destrucció de la llet.

Les incidències que comunica amb caràcter urgent l'ALLIC són la presència de residus d'inhibidors de creixement, en concret residus antibiòtics, i la presència d'aigua a la llet. Aquestes incidències es comuniquen via telefònica al ramader el mateix dia de la detecció.

En el cas dels residus inhibidors de creixement, a més a més de comunicar-ho al ramader, es comunica a l'empresa que li recull la llet via telefònica i al Servei de Producció Ramadera del DAR via telefònica i a través de fax.



# 04

## CONTROLS OFICIALS

La Generalitat de Catalunya té les competències per realitzar els controls oficials en el sector lacteri des de la fase de producció fins a la de distribució, i els ajuntaments, durant la fase minorista de la cadena alimentària. A la ciutat de Barcelona, la competència recau en el consorci format per l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat de Catalunya: l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

Els controls oficials del sector lacteri tenen lloc en diferents nivells: a les granges, durant el transport, a la indústria i als punts de venda. En cada fase actuarà l'autoritat competent que pertorqui. Aquests controls oficials consisteixen a supervisar i impulsar els autocontrols dels operadors econòmics i a inspeccionar els establiments i controlar els atributs de la llet mitjançant analítiques.

El DAR realitza controls oficials a les explotacions de boví de llet, amb vigilància i control de la producció i el transport de la llet crua de vaca (Subdirecció General de Ramaderia) i de la producció i la comercialització de la llet i productes lactis en matèria de lluita contra els fraus (Subdirecció General de Qualitat Agroalimentària):

La **Subdirecció General de Ramaderia del DAR** té encomanat fomentar la millora i el control oficial de la producció ramadera i la sanitat animal, inclòs tot allò relacionat amb la producció, comercialització i utilització de medicaments veterinaris. En aquest context, elabora i executa plans de control a les explotacions ramaderes, els quals podem agrupar sota els següents títols: (vegeu l'annex X).

- Pla de control de qualitat de la llet
- Taxa làctia. Control de la comercialització de la llet crua de vaca
- Qualificació sanitària de les explotacions
- Programa sanitari del bestiar vaquí



- Control de la producció, comercialització i aplicació de medicaments d'ús veterinari en animals productors d'aliments.
- Gestió d'alertes en medicaments d'ús veterinari.
- Pla d'investigació de residus en explotacions ramaderes.
- Control de l'alimentació animal:
  - ▶ Autorització i registre d'establiments productors i intermediaris de pinsos.
  - ▶ Pla de control de l'alimentació animal. Vigilància i control de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos.
  - ▶ Gestió d'alertes en alimentació animal. Pla operatiu d'intervenció (POI).
- Control i gestió del registre d'explotacions ramaderes.
- Gestió i control del sistema d'identificació i registre d'animals.
- Registre de transportistes i comerciants de bestiar.
- Pla de control de benestar animal.

A més, el DAR i l'Agència de Residus de Catalunya duen a terme actuacions adreçades a establir un model de gestió sostenible de les dejeccions ramaderes i els controls en matèria de subproductes animals no destinats al consum humà.

La **Subdirecció General de Qualitat Agroalimentària** duu a terme la vigilància i el control de la qualitat agroalimentària i lluita contra el frau a través del programa d'inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari.

L'**Agència de Protecció de la Salut (APS)** en l'àmbit de Catalunya i l'**Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)** a la ciutat de Barcelona són responsables del control sanitari de la llet un cop arriba a la indústria alimentària. Duen a terme regularment programes de vigilància i control oficial en relació amb les indústries làcties, pel que fa tant a l'elaboració com a l'emmagatzematge i el transport dels productes lactis.



Aquests programes intervenen en els àmbits següents:

- Avaluació oficial dels autocontrols dels establiments alimentaris.
- Vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris.
- Classificació d'establiments alimentaris segons el risc.
- Vigilància de residus en aliments d'origen animal.
- Vigilància analítica del producte final.

A més d'aquestes activitats de vigilància i control, hi ha establerta una **xarxa d'alerta alimentària**.

El control sanitari de les condicions de la venda minorista és una competència de l'**Administració Local**.

L'**ACSA** té entre les seves funcions l'avaluació i la comunicació de riscos per a la salut relacionats amb els aliments, en aquest cas concret, de la llet i els productes lactis. Ha impulsat l'elaboració de tres estudis d'avaluació del risc: (vegeu l'annex XI).

1. Estudi per a la investigació de la ingesta dietètica de contaminants químics en la població de Catalunya. Amb les conclusions d'aquest estudi es va realitzar la publicació Contaminants químics, estudi de dieta total a Catalunya<sup>12</sup>.
2. Nivells d'aflatoxina M<sub>1</sub> en llet a Catalunya. Universitat de Lleida.
3. Estudi de micotoxines a la llet crua de vaca (aflatoxina M<sub>1</sub>) i als farratges i subproductes (aflatoxina B<sub>1</sub>) destinats a l'alimentació animal. DAR i ALLIC.

L'**Agència Catalana del Consum**, adscrita al Departament d'Economia i Finances, realitza el control de l'etiquetatge, presentació, publicitat o composició dels productes alimentaris.

---

<sup>12</sup> Per a més informació, es pot accedir a la publicació Contaminants químics, estudi de dieta total a Catalunya a través de la pàgina web de l'ACSA: [www.gencat.cat/salut/acsa](http://www.gencat.cat/salut/acsa).



Els serveis oficials del DAR han de supervisar el procediment de la munyida i el tractament posterior i han de controlar la qualitat del producte emmagatzemat dins el tanc de fred. A més, han de verificar que els esmentats controls de la qualitat del producte durant la recollida i el transport, així com la qualitat del producte en arribar a la indústria, compleixen els objectius del Reglament 853/2004<sup>13</sup>. Així mateix, els controls oficials sobre la producció de llet crua han de comprovar el compliment dels criteris i objectius establerts en el Reglament 854/2004<sup>14</sup>(considerant número 11).

La unitat competent del DAR en matèria de control de qualitat de la llet és el Servei de Producció Ramadera de la Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Innovació. Altres unitats bàsiques en l'execució dels controls són el Servei de Sanitat Animal, els serveis territorials i les oficines comarcals del DAR.

Durant els darrers anys s'han reforçat les mesures de control en la producció, el transport i la transformació de la llet. En aquest sentit, el DAR, com a autoritat competent pel que fa a la qualitat de la llet crua de vaca produïda a les explotacions ubicades a Catalunya i de la llet crua de vaca produïda a altres comunitats autònomes (CA) que es tracti o transformi als establiments ubicats a Catalunya, elabora i executa anualment el **Pla de control de qualitat de la llet**.

En aquest Pla s'estableixen les actuacions que s'han de realitzar per verificar que la llet crua de vaca compleix les condicions de qualitat fixades per la normativa estatal i comunitària, i té com a objectius:

---

<sup>13</sup> Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

<sup>14</sup> Reglament (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.

- ▶ Detectar els incompliments en matèria de producció de la llet, fent les verificacions en cada fase, des de l'explotació fins al moll de descàrrega del comprador autoritzat o de l'industrial, i actuant en conseqüència de manera coordinada entre els diferents agents del control.
- ▶ Comprovar que els productors i els operadors del sector realitzen els controls obligatoris i presenten un sistema eficaç i una resposta ràpida davant els problemes que es detectin.

Amb una planificació prèvia, els serveis oficials del DAR efectuen **controls oficials aleatoris** i **controls dirigits** a les explotacions ramaderes i a les cisternes que transporten la llet des de l'explotació ramadera fins a la indústria làctia. En aquests controls es supervisa que els autocontrols de qualitat de la llet durant la recollida, el transport i l'arribada a la indústria compleixen els objectius establerts al Reglament 853/2004.

## 1. Controls aleatoris

### a. Controls aleatoris a l'explotació ramadera

El Servei de Producció Ramadera realitza anualment accions de control oficial al 2% de les explotacions seleccionades mitjançant mètodes aleatoris basats en els criteris de risc: quota làctia de l'explotació; persistència de l'incompliment; gravetat de l'incompliment; incompliment conjunt del dos criteris de qualitat.

Els controls inclouen inspecció documental, física (llibre de registre del medicament, estat sanitari dels animals, higiene dels locals i equips, higiene durant la munyida, higiene del personal) i presa de mostres oficial de llet.

Les mostres s'envien al laboratori oficial de Catalunya, l'ALLIC. Quan aquestes mostres incompleixen algun dels paràmetres que s'analitza, l'explotació passa a ser sospitosa i es sotmet a un mostreig dirigit per descartar o constatar la irregularitat detectada.

### b. Controls aleatoris a cisternes

Es fan sobre les cisternes seleccionades segons una anàlisi de risc que inclou el 100% dels centres lactis. Els paràmetres que intervenen en aquesta anàlisi de risc són:

- ▶ Volum mensual o diari de llet descarregada.
- ▶ Perfil d'incompliments de productors que li entreguen llet.
- ▶ Canvis habituals en els productors que li entreguen llet.
- ▶ Discrepàncies entre els resultats del centre i els del laboratori.

Es fa una analítica amb un test ràpid comercial per tal de no tenir immobilitzades les cisternes de transport de llet més temps del que sigui indispensable. En cas de resultat positiu, es procedeix a la immobilització de la llet a la cisterna acompanyada d'una presa de mostres oficial que s'envia a analitzar a l'ALLIC. Si el laboratori dictamina la presència d'inhibidors a la llet, es destrueix (llet classificada com a SANDACH de tipus 2), i en cas de donar resultat negatiu, s'allibera al consum.

Els controls a cisternes, tal com s'ha descrit a l'inici, es seleccionen d'acord amb criteris de risc sobre els centres on es descarrega la llet transportada. Això assegura que tota la llet que es transforma a Catalunya o que tingui origen a Catalunya, a la resta d'Espanya o a d'altres països de la Unió Europea estigui inclosa al pla de controls de qualitat de la llet.

## 2. Controls dirigits

Paral·lelament als controls aleatoris planificats, des del DAR es realitzen controls dirigits (no aleatoris), tant a l'explotació com a les cisternes, quan els laboratoris que realitzen l'analítica de la qualitat de la llet crua els informa de l'obtenció de resultats no conformes en qualsevol dels paràmetres analitzats.

### a. Controls dirigits per la presència d'inhibidors

Sempre que s'obtenen resultats no conformes pel que fa a la presència d'inhibidors, tant a les mostres de llet de l'explotació ramadera com a les de la cisterna de transport, el DAR actua. La detecció d'inhibidors a les cisternes obliga a rastrejar les possibles explotacions responsables de la presència de residus.

Aquesta situació implica fer controls oficials a l'explotació ramadera, a la indústria alimentària i al laboratori en cas de discrepàncies de resultats:

#### **A l'explotació ramadera:**

- ▶ El DAR inspecciona amb caràcter urgent l'explotació ramadera on s'ha detectat la presència d'inhibidors. Es prohibeix la comercialització de llet fins obtenir la constatació oficial, després d'una presa de mostres i de l'analítica corresponent, de l'absència de residus a l'explotació implicada.

En el cas que l'explotació no retorni a l'absència de residus, el DAR ha de decidir si afegeix a la restricció cautelar una suspensió o un tancament temporal o total de l'empresa.

En les visites d'inspecció dirigides per a la detecció de residus a la llet també es comprova l'existència d'un registre de medicaments veterinaris administrats i el seu correcte emplenament, així com les receptes veterinàries.

## A la indústria:

- ▶ En cas de discrepàncies entre els resultats obtinguts en els tests ràpids realitzats a les cisterna abans de la descàrrega de la llet i els resultats obtinguts al laboratori, el laboratori avisa el DAR i s'efectua una inspecció oficial a la indústria per comprovar la metodologia i l'operativa en el control de l'entrada de llet amb presència de residus antibiòtics.
- ▶ Quan tant els controls realitzats abans de descarregar la llet de la cisterna com els realitzats al laboratori són negatius però es detecta alguna explotació positiva de les contingudes a l'interior de la cisterna (factor dilució<sup>15</sup>), l'ALLIC o el sistema LETRA Q avisa el DAR. Es fa una inspecció oficial a la indústria per comprovar la metodologia i l'operativa en el control de l'entrada de llet amb presència de residus d'antibiòtics, sense perjudici de les actuacions que es fan a l'explotació positiva.

La llet que dona resultat positiu a la presència d'inhibidors no es pot lliurar, en cap cas, al consum humà, i des d'aquest moment es converteix en un SANDACH de categoria 2.

## b. Controls dirigits per recomptes elevats de cèl·lules somàtiques i microorganismes a 30 °C

A totes les explotacions que al llarg de l'any incompleixin paràmetres de qualitat en superar els límits establerts per a cèl·lules somàtiques o bacteries, el DAR els comunica la detecció de l'incompliment. S'inicia així un procediment administratiu.

Passats tres mesos de l'avís, el DAR comprova els resultats de les anàlisis de les mostres de llet dels autocontrols i detecta quines explotacions no han corregit la situació per tal de restringir la comercialització de la seva llet.

El procediment finalitza amb la constatació després d'una presa de mostres oficial del retorn dels resultats als límits legals. En el cas que l'explotació no corregeixi la situació, el DAR decideix si afegeix a la restricció cautelar una suspensió o un tancament temporal o total de l'empresa.

La prohibició temporal de comercialització s'aixecarà, després que el titular de l'explotació afectada hagi sol·licitat que es faci una presa de mostres oficial, quan s'obtinguin uns resultats analítics que compleixin de nou els límits establerts a la legislació (segons el cas).

Com a resultat dels controls oficials dirigits i aleatoris, el Servei Oficial del DAR comunica a la base de dades LETRA Q les explotacions i els centres lactis amb immobilitzacions o restriccions a la comercialització per motius sanitaris. Els operadors tenen accés a aquesta informació, en concret:

---

<sup>15</sup> Es pot donar el cas que la llet que es recull d'una granja presenti residus d'antibiòtics, però que en barrejar-la, a la cisterna de transport, amb la llet procedent d'altres granges, en aquesta llet barrejada ja no es detecti la presència d'antibiòtic a causa de l'anomenat factor dilució (presència de residus dins dels límits legals).

- ▶ Restricció a la comercialització de la llet per presència d'inhibidors i incompliment en cèl·lules somàtiques o bacteries.
- ▶ Explotacions que no tenen la qualificació sanitària requerida B3-T3, B4-T3<sup>16</sup>.

## Resultats dels controls de qualitat realitzats l'any 2008

TRANSPORTS		
23 cisternes	83 compartiments analitzats	Cap inhibidor detectat

EXPLOTACIONS			
ALEATORIS	17 explotacions		1 incompliment detectat bacteries
			5 incompliments cèl·lules somàtiques
			Cap inhibidor detectat
DIRIGITS	Inhibidors	154 explotacions visitades	5 positius constatats
	Bacteries o cèl·lules	13 explotacions visitades	3 explotacions s'han donat de baixa en la producció de llet
			1 explotació actualment no produeix llet
			1 incompliment bacteriologia
			5 incompliments cèl·lules somàtiques

<sup>16</sup> Explotacions bovines de tipus B3: les explotacions indemnes de brucel·losi segons el que estableix el Reial decret 1717/2000.

Explotacions bovines de tipus B4: les explotacions oficialment indemnes de brucel·losi segons el que estableix el Reial decret 1717/2000.

Explotacions bovines de tipus T3: les explotacions oficialment indemnes de tuberculosi segons el que estableix el Reial decret 1717/2000.



## 1. Control oficial de la qualificació sanitària de les explotacions ramaderes

El DAR ha establert un procediment d'actuació per garantir la destinació correcta de la llet dels ramats no lliures de brucel·losi o tuberculosi de mutu acord amb l'APS i en compliment del Reglament (CE) núm. 853/2004.

El procediment s'aplica a qualsevol explotació lletera que no sigui oficialment indemne de tuberculosi o que no sigui indemne o oficialment indemne de brucel·losi, en els següents casos:

- a) En cas de pèrdua de la qualificació: s'informa de la nova qualificació sanitària de l'explotació al sistema informàtic SIR (sistema d'informació ramadera), (veure el punt 4 de l'annex X) i es comunica urgentment als compradors de llet les seves obligacions, i si escau, a la indústria de transformació de la llet.
- b) En cas de recuperació de la qualificació, els serveis veterinaris de l'oficina comarcal procedeixen immediatament a informar de la nova qualificació sanitària de l'explotació al sistema informàtic SIR.

En tots dos casos, el DAR informa immediatament l'APS.

## 2. Taxa làctia. Control de la comercialització de la llet crua de vaca

Els productors que comercialitzen llet tenen assignada una quantitat individual de referència o quota lletera, que és el límit de producció anual de cada explotació. Qualsevol quantitat comercialitzada que superi aquesta quantitat resta sotmesa a l'abonament d'una taxa làctia suplementària si anualment es supera la quota global assignada a l'estat membre des de la Unió Europea.

Els compradors de llet han de declarar les quantitats de llet adquirida a productors de manera mensual, trimestral o anual, depenent de la seva activitat, i tant els productors com els compradors i els transportistes estan inclosos en un pla de controls per garantir que les transaccions de la llet i les quotes lleteres es respecten.

A Catalunya aquestes actuacions de control són competència del Servei de Producció Ramadera del DAR, i sovint es fan en combinació amb els controls de qualitat de la llet, la qual cosa assegura una traçabilitat des de la producció de la matèria prima fins a la seva transformació, que abasta la quantitat i la qualitat de la llet.

## 3. Programa sanitari del bestiar vaquí

Té com a finalitat aconseguir l'eradicació de la brucel·losi i de la tuberculosi bovina dels ramats en un termini màxim de quatre anys i mantenir Catalunya lliure de peripneumònia i leucosi bovina.

Els objectius són els següents:

- Aconseguir l'eradicació de la brucel·losi l'any 2008.
- Aconseguir l'eradicació de la tuberculosi bovina l'any 2008.
- Efectuar els controls necessaris per mantenir l'estatus sanitari de lliure de peripneumònia bovina i lliure de leucosi bovina per a Catalunya.

Les actuacions tècniques del programa tenen com a objectiu la detecció precoç i l'eliminació ràpida dels animals o ramats infectats. Amb aquesta finalitat s'estableixen uns controls periòdics als ramats en funció del seu nivell de risc. Així mateix, s'estableixen uns procediments d'actuació detallats i intensius en els ramats sospitosos o infectats, alhora que es procedeix a una regulació dels moviments d'animals en funció del risc de cada tipus de ramat. A més, es realitzen actuacions en altres espècies domèstiques susceptibles i en la fauna salvatge.

Els ramats de producció lletera es qualifiquen com a T3B4 i se'ls sotmet als següents controls anuals:

### Sanejament:

- ▶ Un control anual (serològic a brucel·losi i prova intradèrmica) de cada animal amb un interval màxim entre controls de dotze mesos.
- ▶ Tres controls anuals (brucel·losi bovina) com a mínim dels animals d'un ramat per mitjà de l'anàlisi del tanc o tancs de llet de l'explotació. Els intervals entre aquests controls han de ser com a mínim de tres mesos.



## 4. Pla d'investigació de residus en explotacions ramaderes

El Pla d'investigació de residus en les explotacions ramaderes és un programa de vigilància i control oficial basat en la presa i anàlisi de mostres d'aigua, pinso, orina, o palla i pèl que es recullen a les explotacions ramaderes per verificar el correcte ús de medicaments veterinaris i investigar la possible utilització de substàncies il·legals.

## 5. Control i gestió del registre d'explotacions ramaderes

En la normativa de regulació i ordenació de les explotacions ramaderes es recullen una sèrie de condicions mínimes que han de complir totes les explotacions amb l'objectiu de millorar la producció ramadera i els processos productius, mitjançant l'aplicació de normes zootècniques, d'higiene i de benestar dels animals, així com la protecció i millora del medi ambient.

En aquesta regulació s'estableix un Registre General d'Explotacions Ramaderes (REGA). Aquest registre general empara totes les espècies productives i també els centres de recollida de material genètic i les explotacions cinegètiques. Algunes d'aquestes espècies (apícoles, avícoles, porcines, canícoles i bovines) disposen, a més, de normativa de registre específica, la qual estableix uns requisits més concrets per al seu registre. Les explotacions es divideixen en diferents subexplotacions per cada espècie present, i aquestes es classifiquen zootècnica-ment en funció de la finalitat productiva.

Les activitats més destacades en aquest àmbit són:

- ▶ Autorització i registre de les explotacions ramaderes.
- ▶ Verificació de la correcció de les dades i el compliment de les condicions d'autorització de les explotacions.
- ▶ Manteniment de l'actualització de la base de dades del registre (SIR).

Així mateix, el DAR ha posat en funcionament el SIR, que és un sistema de gestió de les dades de les explotacions ramaderes i dels animals que conté informació sobre localització geogràfica (coordenades), qualificació sanitària, etc. Aquestes dades són incorporades a la base de dades del REGA creada pel MAPA.



## 1. Registres d'indústries lacties

Tota indústria làctia està obligada a obtenir una autorització prèvia a l'inici de l'activitat, la qual comporta la inscripció en el Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya (RIACC) i en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i en el Registre General Sanitari (RGS).

### 1. 1. Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya (RIACC)

El 27 de maig de 2004 es va publicar el Decret 302/2004, de 25 de maig, pel qual es crea i s'aprova el funcionament del RIAAC.

S'inscriuen al RIAAC les indústries alimentàries, agrícoles, pecuàries, forestals i de la pesca, que tradicionalment s'han inscrit al Registre d'Indústries Agràries (RIA).

El RIAAC és un registre específic dins el Registre d'Establiments Industrials de Catalunya (REIC), que té com a finalitat poder disposar, de manera permanent i actualitzada, de tota la informació necessària per tal de dur a terme una política de gestió i de foment de les indústries agràries i alimentàries.

S'ha de fer la declaració de dades en els casos següents: establiment nou o variació essencial d'una inscripció ja enregistrada, canvi de titularitat, canvi de domicili social, trasllat de l'establiment i cessament de l'activitat i actualització del registre, que s'ha de fer cada cinc anys si no s'han fet modificacions substancials.

Del conjunt de les 356 inscripcions realitzades l'any 2008 per indústries agroalimentàries de Catalunya, el sector làctic hi ha participat en 17.

En aplicació del Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures per a l'eliminació de tràmits i la simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica, la inscripció al RIAAC es formalitza mitjançant una declaració responsable en la qual el titular de l'activitat empresarial

o professional que sol·licita la inscripció en el registre, o el seu representant, declara, sota la seva responsabilitat, que disposa de la documentació que acredita el compliment dels requisits establerts en la normativa vigent i que es compromet a mantenir-ne el compliment durant la vigència de la inscripció.

## **1. 2. Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i Registre General Sanitari (RGS)**

El Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, sobre el Registre General Sanitari d'Aliments (BOE núm. 290 del 4.12.1991) estableix l'obligació de totes les empreses alimentàries d'inscriure's en aquest registre.

A més d'inscriure's en aquest registre, a Catalunya, les indústries alimentàries també s'han d'inscriure al RSIPAC d'acord amb el que estableix la Llei 15/1983, de 14 de juliol, sobre higiene i control alimentari.

El procediment d'inscripció al RSIPAC comença amb una sol·licitud del titular de l'activitat a la qual ha d'acompanyar un esquema de les instal·lacions (representació gràfica de les dimensions de les instal·lacions, la disposició d'equips i la distribució de les àrees de treball) i una memòria descriptiva de l'activitat (l'exposició del tipus d'activitat que s'hi desenvolupa; aliments que s'hi produeixen i matèries primeres que s'hi utilitzen; característiques dels processos i dels tractaments que s'hi apliquen). També se sol·licita l'acreditació de la persona física o jurídica (fotocòpia del NIF del titular de l'activitat alimentària).

El procés d'autorització inclou la revisió de la dita documentació i la inspecció de les instal·lacions que dona lloc a l'autorització de l'activitat en cas de resultat favorable. Paral·lelament a l'autorització es procedeix a inscriure l'activitat al RSIPAC i al RGS.





La revalidació de les autoritzacions concedides s'ha d'efectuar cada cinc anys, o abans si es produeixen modificacions de les instal·lacions o processos fonamentals. L'actualització del RSIPAC es fa, a més, mitjançant l'anotació de les modificacions, que també requereixen un procediment similar a l'autorització, o de les baixes registrals. D'aquesta manera, els procediments d'autorització i registre descrits són en si mateixos sistemes de control oficial.

D'altra banda, el registre sanitari constitueix una base de dades d'indústries autoritzades i inscrites que conté informació sobre les dades d'identificació, ubicació i activitats dels establiments.

L'APS en l'àmbit de Catalunya i l'ASPB a la ciutat de Barcelona són els organismes responsables de la vigilància i el control dels establiments de producció i de comercialització de la llet i dels productes lactis en les fases de transformació i distribució. Autoritzen el funcionament i la inscripció al RSIPAC de les indústries làcties i efectuen la vigilància i el control oficial de manera regular mitjançant els inspectors oficials d'aquestes indústries. Les activitats que es duen a terme són:

- ▶ Control de les instal·lacions, els equips, els materials i els objectes en contacte amb els aliments.
- ▶ Control de les matèries primeres, els ingredients, els additius i coadjuvants tecnològics, els productes semielaborats i els aliments acabats.
- ▶ Control dels productes i els processos de neteja i manteniment, així com dels plaguicides.
- ▶ Comprovació de les condicions d'higiene en les indústries.
- ▶ Avaluació dels procediments de bones pràctiques de fabricació i d'higiene, i les APPCC. Examen dels sistemes d'autocontrol, la documentació escrita i els resultats.

La informació continguda al RSIPAC és fonamental per a la programació i execució de molts altres programes de control oficial que es duen a terme regularment. En l'execució d'aquests programes es fan diferents intervencions.

## 2. Intervencions de control a les indústries làcties

### 2.1. Avaluació oficial dels autocontrols dels establiments alimentaris

El programa d'avaluació oficial dels autocontrols a la indústria làctia comprova que els operadors dels establiments alimentaris controlen els perills significatius associats al sistema productiu del seu establiment i que la indústria alimentària té la capacitat per produir o distribuir aliments segurs d'una forma consistent. Es comprova que els set principis de l'APPCC i els requisits han estat dissenyats d'una forma eficaç i efectiva, i si estan correctament implementats i actualitzats per assegurar l'objectiu de produir aliments segurs.

La tècnica emprada és la de l'auditoria, definida com l'examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els seus resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests s'apliquen eficaçment i són adequats per assolir els objectius.

En el si de l'APS s'ha creat el Grup de Referència en Autocontrols a Catalunya (GRACAT), format per representants de l'APS, l'ASPB, la Diputació de Barcelona, la Federació de Municipis de Catalunya i l'Associació Catalana de Municipis i Comarques. Aquest grup ha elaborat el disseny d'una estratègia d'avaluació oficial dels procediments basats en el sistema APPCC que estableix cinc línies d'acció:

- ▶ La cooperació administrativa.
- ▶ La formació de grups de referència en autocontrols.
- ▶ La comunicació i el foment de l'APPCC.
- ▶ La formació i capacitació dels tècnics.
- ▶ Avaluacions dels sistemes basats en l'APPCC.

### 2.2. Vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris

Les al·lèrgies alimentàries són un tipus de reaccions adverses als aliments, atribuïbles a la ingestió, el contacte o la inhalació d'un aliment o dels seus derivats o d'un additiu contingut en aquest aliment. La incidència de les al·lèrgies alimentàries està augmentant en els països desenvolupats en els darrers anys i s'ha convertit en un problema de salut emergent en la nostra societat. Per a les persones afectades, l'única manera d'evitar les al·lèrgies alimentàries és no consumir els aliments que les causen. Així, s'han adoptat disposicions que garanteixen als consumidors afectats per al·lèrgies una informació més completa sobre la composició dels productes que volen consumir, amb el fi d'ajudar-los a protegir la seva salut (directives 2003/89/CE<sup>17</sup>, 2006/142/CE<sup>18</sup> i 2007/68/CE<sup>19</sup>).

<sup>17</sup> Directiva 2003/89/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 10 de novembre de 2003, per la qual es modifica la Directiva 2000/13/CE respecte a la indicació dels ingredients presents als productes alimentaris.

<sup>18</sup> Directiva 2006/142/CE de la Comissió, de 22 de desembre de 2006, per la qual es modifica l'annex III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, en el qual figura la llista d'ingredients que, en qualsevol circumstància, s'ha d'indicar en l'etiquetatge dels productes alimentaris.

<sup>19</sup> Directiva 2007/68/CE de la Comissió, de 27 de novembre de 2007, que modifica l'annex III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, pel que fa a determinats ingredients alimentaris.



La llet i els seus derivats (inclosa la lactosa) són uns ingredients al·lèrgens de declaració obligatòria en l'etiqueta. Els productes lactis poden portar altres ingredients al·lèrgens, com per exemple l'ou, que s'han d'indicar a l'etiquetatge.

L'objectiu general d'aquest programa és comprovar el compliment dels requisits d'etiquetatge en relació amb els al·lèrgens alimentaris en les indústries ubicades a Catalunya i verificar la gestió correcta del risc associat als al·lèrgens alimentaris dins dels autocontrols de les empreses. Aquest control està orientat a assegurar que tots els ingredients presents en el producte final i que pertanyen al grup d'aliments identificats com a al·lèrgens majors figuren a l'etiqueta de l'aliment, de manera que els consumidors que pateixen al·lèrgia o intolerància puguin identificar l'ingredient al qual són sensibles i evitar-ne el contacte.

### **Resultats del programa d'al·lèrgens, l'any 2007**

Durant l'any 2007 es van visitar 1.871 indústries a Catalunya i es van investigar 3.156 productes elaborats a Catalunya.

En la totalitat de productes investigats de tots els sectors alimentaris, el 56% presentaven un etiquetatge correcte pel que fa a la indicació dels al·lèrgens de declaració obligatòria. En el sector dels productes lactis, aquest compliment es situa en el 65%.

### **2. 3. Classificació d'establiments alimentaris segons el risc**

La classificació d'establiments alimentaris en funció del risc té per objecte la categorització del risc dels establiments de producció i comercialització d'aliments.

Hi ha dos programes:

## a. Procediment de classificació d'establiments segons el risc (PROCER)

El duu a terme l'APS, i pretén dibuixar un mapa del risc sanitari associat als establiments de Catalunya d'una manera homogènia i sistematitzada a tot el territori, per tal de permetre augmentar l'eficiència de la gestió dels mitjans disponibles, optimitzar els recursos, establir prioritats i dissenyar polítiques d'actuació amb el fi de minimitzar el risc sanitari potencial de cada establiment.

### Resultats PROCER. Trienni 2006, 2007 i 2008

En aquests tres anys d'aplicació del programa s'han valorat 10.332 establiments inscrits al RSIPAC (del total de 14.624 censats a data 27 de març de 2009 i corresponents a l'àmbit territorial de l'APS). Amb les dades obtingudes, s'ha pogut fer una primera anàlisi general per establir, fonamentalment:

- ▶ cobertura del programa
- ▶ classificació general dels establiments segons el nivell de risc
- ▶ classificació general del risc per sector alimentari
- ▶ detecció dels establiments amb una inadequada gestió del risc de la seguretat alimentària

Del sector làctic, d'un cens de 299 establiments corresponents a l'àmbit de l'APS, s'han avaluat 242 (81%).

SECTOR LÀCTIC			
CENS	299 establiments		
ESTABLIMENTS AVALUATS	242		
RESULTATS DE RISC	Risc molt alt	3	96 (39,7%)
	Risc alt	93	96 (39,7%)
	Risc baix	1	20 (8,3%)
	Risc molt baix	19	20 (8,3%)
DESVIACIÓ EN ELS RESULTATS DE RISC ESPERAT	Establiments amb penalització*	1 (0,4%)	

\*Detecció dels establiments amb una inadequada gestió del risc de la seguretat alimentària

## b. Programa de Classificació d'Establiments Alimentaris en funció del Risc (SISCERR)

L'ASPB ha dissenyat aquest programa per classificar, en funció del risc, tots els establiments alimentaris amb registre sanitari de la ciutat de Barcelona, amb l'objectiu de valorar-los i classificar-los i establir així unes freqüències d'inspecció en funció del seu risc sanitari. El SISCERR assigna una puntuació entre 0 (risc extrem) i 100 (risc mínim).

## Classificació d'establiments del sector lacti

Dels 21 establiments del sector lacti ubicats a Barcelona, n'hi ha classificats actualment 20, amb una classificació mitjana de 74,30. Aquesta classificació mitjana situaria el conjunt del sector lacti a Barcelona en el grup de risc molt baix segons el programa SISCERR.

Les diferents classificacions dels diversos establiments es troben dins del rang de puntuacions de 55,62, corresponent a l'establiment amb menor puntuació (risc mig), i 90,77, corresponent a l'establiment amb millor puntuació (risc mínim).

### 2. 4. Investigació de residus en aliments d'origen animal

El Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal és un programa de mostreig aleatori que té com a principal objectiu conèixer el percentatge d'animals i aliments d'origen animal en els quals es troben residus de substàncies que poden suposar un risc per a la salut del consumidor. Tot i que és un programa de mostreig aleatori, en la presa de mostres s'ha de valorar una sèrie de criteris que són, entre altres, informació sobre el productor i el sistema de producció, indicis d'utilització de substàncies farmacològiques, sexe i edat.

Aquest pla d'investigació ha anat evolucionant, tot i que en un principi va estar adreçat únicament a les carns, i actualment s'ha ampliat a altres aliments d'origen animal, com ara la llet, els ous, etc.

Paral·lelament a la recollida d'informació en l'àmbit de la vigilància, atesa la importància del control de residus, aquest programa de vigilància s'utilitza com a eina de lluita contra l'ús fraudulent o negligent de les substàncies objecte d'investigació (fàrmacs d'ús veterinari, potenciadors il·legals del creixement, etc.). Amb aquesta vocació, es van adaptar, des del seu començament a l'any 1989, els procediments necessaris des del punt de vista jurídic i administratiu per tal que, en els casos en què es detectessin infraccions de la normativa, es pogués procedir a la incoació del corresponent expedient administratiu o penal.

L'APS, a Catalunya, i l'ASPB, a la ciutat de Barcelona, són les responsables en matèria d'investigació de residus als escorxadors i altres establiments alimentaris. El DAR ho és a l'explotació ramadera.

El RD 1749/1998<sup>20</sup> estableix les mesures de control i el pla d'investigació de les substàncies o els seus metabòlits que es poden administrar als animals, amb el fi de detectar-ne la presència en qualsevol fase, tant de l'elaboració d'aquestes substàncies com de l'obtenció o transformació dels productes d'origen animal. Així mateix, estableix que la vigilància dels residus i substàncies inclosos en aquest Reial decret es podrà realitzar en tota la cadena de producció dels animals i dels productes d'origen animal, en els animals vius, els seus excrements i líquids biològics, qualsevol òrgan o teixit animal, productes d'origen animal, pinsos i aigua.

---

<sup>20</sup> Reial decret 1749/1998, de 31 de juliol, pel qual s'estableixen les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes.



Hi ha, doncs, una part del Pla d'investigació de residus que s'executa en la fase primària de la cadena alimentària (per part del DAR) i una altra que s'executa en la fase de transformació i distribució (per part de l'APS i l'ASPB).

Al Pla per a la investigació de residus en animals i carns fresques a Catalunya (PIRACC), a la llet s'investiga la presència d'inhibidors.

RESULTATS PIRACC. ANY 2008	
Nombre de mostres de llet realitzades	30
Mostres amb resultats no conformes a inhibidors	0
Taxa de conformitat	100%



La llet i els productes lactis elaborats a la indústria alimentària són controlats per l'Administració per tal de verificar que compleixen els requisits de seguretat alimentària i protegir els interessos dels consumidors.

### 1. Vigilància analítica del producte final

Es realitza vigilància analítica dels productes làctics comercialitzats en establiments minoristes per conèixer la presència o concentració de determinats additius, contaminants químics o microbiològics, per tal de valorar-ne la situació actual i l'evolució en el temps i posar en marxa les actuacions oportunes en cas de disconformitats per minimitzar el risc per als consumidors.

Des de l'APS, amb el sistema de vigilància sanitària als aliments a Catalunya (SIVAC) i l'ASPB, a la ciutat de Barcelona, amb el programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (programa IQSA).

#### Resultats del SIVAC, l'any 2007

S'han pres 117 mostres de llet i productes lactis, amb la realització de 450 determinacions per a la detecció de microorganismes i toxines, i només una mostra de formatge ratllat ha donat un resultat no conforme a toxina estafilocòccica (taxa de conformitat: 99%).

#### Resultats del programa IQSA, l'any 2007

S'han pres 15 mostres de llet per a la detecció de metalls i micotoxines, i tots els resultats han estat conformes.

S'han pres 5 mostres de mantegues per a la detecció de PCB i plaguicides, i tots els resultats han estat conformes.

S'han pres 25 mostres de formatges per a la detecció de PCB, plaguicides, conservants i paràmetres microbiològics, i només en una mostra s'ha obtingut un resultat no conforme al recompte d'estafilococs coagulasa +.

Així doncs, d'un total de 45 mostres de llet i productes lactis, només una mostra ha donat un resultat no conforme en el paràmetre microbiològic de recompte d'estafilococs coagulasa + (taxa de conformitat: 97,7%).

## 2. Xarxa d'alerta alimentària

Amb l'objectiu principal de protegir el consumidor contra qualsevol perill, real o potencial, que es derivi del consum de productes alimentaris a partir de l'intercanvi ràpid d'informació entre els estats membres i la Comissió Europea.

El sistema europeu d'alerta ràpida específica per a productes alimentaris, que inclou també els pinsos, es coneix amb el nom de RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) i integra els estats membres de la Unió, així com els països de l'Espai Europeu de Lliure Comerç (EEA-EFTA). Els països tercers no formen part formal d'aquesta xarxa; tanmateix, la Comissió porta a terme accions de comunicació als països que puguin estar afectats com a origen o destinació dels productes, de manera que les autoritats puguin adoptar les mesures necessàries.

Dins de l'Estat espanyol, i integrats en el RASFF, existeixen dos sistemes d'alerta: el d'aliments de consum humà, que gestiona el Ministeri de Sanitat i Consum a través de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària, i el d'aliments de consum animal, que gestiona el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí i que ja s'ha tractat en l'apartat referent a la fase primària de la cadena alimentària.

L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària és el punt de contacte del sistema del RASFF, i coordina i centralitza la xarxa d'alerta alimentària interna estatal dels aliments destinats a consum humà, anomenat Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Es tracta d'un sistema de gestió d'informació i alertes basat en una xarxa de punts de contacte en la qual participen el Ministeri de Sanitat i Consum i les autoritats competents en seguretat dels productes alimentaris destinats a consum humà de les CA. El punt de contacte a Catalunya és l'APS del Departament de Salut. També formen part estable del sistema el Ministeri de Defensa i la Federació d'Indústries d'Alimentació i Begudes d'Espanya (FIAB).

Així mateix, són punts de contacte el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí, el DAR i les altres autoritats autonòmiques competents en matèria d'agricultura, pesca i alimentació, en cas que hi estigui implicada la fase primària de la cadena alimentària, així com el Centre Nacional d'Epidemiologia, en els casos en què l'alerta es trobi associada a casos de morbiditat o mortalitat de persones.

### Resultats d'alertes alimentàries, l'any 2007

Al llarg de l'any s'han comunicat 105 alertes d'aliments d'origen animal mitjançant el SCIRI, les quals s'han tramitat per realitzar actuacions urgents, i de les quals tres corresponen a productes lactis. El motiu d'aquestes alertes ha estat en dos casos per perills biològics i en l'altre per perills químics.

### 3. Lluita contra el frau agroalimentari

La Subdirecció General de Qualitat Agroalimentària del DAR, per dur a terme la vigilància i el control de la qualitat agroalimentària i lluita contra el frau, té establert un pla anual d'inspeccions de lluita contra el frau agroalimentari.

El Pla general d'inspeccions de lluita contra el frau dels productes agroalimentaris inclou en la programació el Subprograma de productes lactis, amb els objectius, finalitat i motius següents:

#### **Objectius**

Comprovar el compliment de la legislació vigent respecte a les característiques de qualitat pròpies de la llet, normes específiques d'utilització d'ingredients i additius en productes lactis i realització de pràctiques prohibides.

#### **Finalitat i motius**

En l'actualitat la llet té pocs paràmetres analítics regulats normativament, motiu pel qual s'ha d'aplicar un mètode eficaç per tal de controlar les característiques de qualitat que ens permetin identificar una llet com a genuïna i evitar així el frau i l'ús de substàncies no permeses.

El control combina sistemes relacionats amb la traçabilitat i el balanç de productes amb els analítics, per tal d'assegurar els requisits de la llet de consum exigits per la normativa vigent.

S'exclouen de l'àmbit de la lluita contra frauds els aspectes en els quals intervingui qualsevol component sanitària com també la certificació d'operadors o la qualificació de productes en l'àmbit dels signes oficials de qualitat (denominacions d'origen, labels, etc.).

## 4. Control de l'etiquetatge, la presentació, la publicitat o la composició dels productes alimentaris

L'Agència Catalana del Consum, adscrita al Departament d'Economia i Finances, realitza el control de l'etiquetatge, la presentació, la publicitat o la composició dels productes alimentaris.

Aquesta activitat té com a objecte comprovar, investigar i controlar l'adequació dels productes alimentaris que es troben en el mercat a l'abast dels consumidors amb les disposicions vigents en matèria de disciplina del mercat i de defensa dels consumidors.

En aquest sentit, cal que els productes alimentaris:

- ▶ S'adeqüin als reglaments i normes de qualitat que els regulen.
- ▶ Informin adequadament sobre la naturalesa, identitat, qualitats, composició, quantitat, duració, origen o procedència i manera de fabricació o d'obtenció.
- ▶ No atribueixin efectes o propietats que no posseeixen o atribueixin característiques particulars que tots els productes similars també posseeixen.
- ▶ Informin positivament sobre les seves característiques de manera suficient i veraç.

Sota la coordinació del Servei d'Inspecció i Control de Mercat, la realització del control i la presa de mostres correspon a:

- ▶ Els coordinadors comarcals de Consum.
- ▶ La Secció d'Inspecció de Productes del Servei d'Inspecció i Control de Mercat a Barcelona.
- ▶ Les seccions de consum a Girona, Lleida, Tarragona i les Terres de l'Ebre.

Es programa la presa de mostres de productes alimentaris envasats. Els criteris de selecció són, preferentment, productes en què s'observi algun tipus d'incompliment pel que fa a l'etiquetatge, així com productes denunciats, en oferta o marques noves.

Quan es detecten incompliments que puguin suposar un risc per a la salut o la seguretat dels consumidors, cal notificar-ho de forma immediata a la Secció de Programació i Coordinació per tal de coordinar les mesures de limitació necessàries.

Les actuacions programades es duen a terme al llarg de tot l'any i de manera esglaonada.





# 05

## FORMACIÓ

### 05 / 1 ALLIC

Arran del Reial decret 1728/2007, de 21 de desembre, pel qual s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector lacti i es modifica el Reial decret 217/2007, l'ALLIC va sol·licitar, amb data de registre 29/01/2008, la validació dels cursos de formació per a responsables de presa de mostres a les explotacions i per a tècnics de qualitat dels centres lactis, la qual va rebre el vistiplau de l'autoritat competent el 18/02/2008. Per aquest motiu, durant el 2008 l'ALLIC ha impartit els mencionats cursos de formació als tècnics que realitzen els controls de qualitat, un a l'explotació mateixa abans de la càrrega de la llet a la cisterna, i un altre al centre lacti abans de la descàrrega de la cisterna.

S'ha format 113 responsables de la presa de mostres a les explotacions a través de cursos de formació impartits arreu del territori català (Vidreres, Balaguer, La Seu d'Urgell, Vic, Mollerussa, Cabriils...) i s'ha format 127 tècnics de qualitat de centres lactis a les dependències de les indústries i a les de l'ALLIC.

El Departament de Salut considera que el seu personal ha de rebre formació específica adaptada a les tasques que duu a terme, sempre d'acord amb les necessitats que es detecten.

#### **ACTIVITATS FORMATIVES DIRIGIDES ALS INSPECTORS DE LES INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES:**

1. Actuacions en cas d'alertes alimentàries.
2. Auditoria oficial dels procediments basats en el sistema APPCC.
3. Comerç internacional dels aliments.
4. Control de plagues a la indústria alimentària.
5. Control oficial dels aliments. Inicial.
6. Curs d'actualització en additius alimentaris: llistes positives d'additius.
7. Els al·lèrgens alimentaris en els establiments productors d'aliments.
8. Gestió dels subproductes d'origen animal relacionats amb la indústria alimentària.
9. Interpretació de les normes legals sobre criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
10. L'aigua de consum humà en les indústries alimentàries: aplicació del RD 140/2003.
11. L'etiquetatge com a font d'informació per a l'inspector.
12. La representativitat a la recollida de mostres d'aliments.
13. La traçabilitat dels aliments: una eina en l'actuació inspectora.
14. Prerequisits i APPCC. Inicial.
15. Prerequisits i APPCC. Avançat.
16. Revisió de plans de control de plagues.
17. Supervisió oficial de tractaments aplicats en la indústria alimentària.



Anualment el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR), mitjançant el Centre de Formació i Estudis Agrorurals, elabora un Pla de formació adreçat al seu personal. Aquest Pla de formació té l'objectiu d'assegurar la formació permanent i el reciclatge del personal del DAR, en el doble vessant de la qualificació per al lloc de treball i el reforçament de la carrera administrativa.

Les activitats formatives, a més d'anar directament adreçades als funcionaris del DAR, també poden admetre altres professionals del sector, per als quals s'ha reservat un nombre limitat de places.

El Programa de formació agrària adreçat a professionals del sector, no personal propi de l'administració, es desenvolupa mitjançant les escoles i centres de capacitació agrària i està gestionat pel servei de formació agrària. Aquest programa té com a objectius principals capacitar professionalment als joves per a la incorporació al sector agroalimentari i contribuir a l'actualització dels coneixements i a la formació permanent dels professionals del sector agroalimentari. Aquesta formació s'imparteix de forma presencial i també amb cursos a distància. L'any 2008 es van formar un total de 7.696 alumnes en 406 cursos.

El Servei de Transferència Tecnològica del DAR elabora el **Pla anual de transferència tecnològica**. L'any 2008, aquest Pla 2008 inclou un total de 795 actuacions de transferència de coneixements als usuaris finals i també actuacions de recerca i experimentació aplicada orientades a tots els àmbits del sector agroalimentari i rural de Catalunya. L'any 2008 van participar en aquestes activitats 18.500 persones.

Aquest programa es fruit de la integració i participació de la gran majoria de les fonts de coneixements i de les organitzacions i estructures sectorials.

El Programa de formació i el Pla anual de transferència tecnològica del DAR es poden trobar als webs [www.gencat.cat/DAR](http://www.gencat.cat/DAR) i [www.ruralcat.net](http://www.ruralcat.net)

**UNIÓ DE PAGESOS**

L'Àrea de Formació de la Unió de Pagesos (UP), des dels seus inicis, organitza cursos de formació i jornades per tot el territori: del seu programa de formació destaquen les qüestions relacionades amb la qualitat, higiene, seguretat i traçabilitat dels productes alimentaris i, en concret, de la llet i els productes lactis.

Des de la Sectorial Nacional de la Llet de l'UP s'organitzen jornades en l'àmbit del Pla anual de transferència tecnològica del DAR.



# 06

## MECANISMES DE COORDINACIÓ DE LA CADENA ALIMENTÀRIA

### 06 1

#### COMISSIÓ DE SEGUIMENT DE LA SEGURETAT DE LA LLET

Grup de treball coordinat per l'ACSA, amb periodicitat trimestral.

##### **Objectius:**

- ▶ Debatre l'estat de situació del sector lleter a Catalunya i proposar actuacions de millora.
- ▶ Promoure les bones pràctiques de producció de la llet i els seus productes derivats.
- ▶ Analitzar i fer el seguiment del compliment de la legislació en matèria d'higiene i les actuacions de control oficial que s'estan realitzant.
- ▶ Plantejar i fer el seguiment de línies de treball i de col·laboració entre els diferents departaments per tal de millorar els programes de control oficial referents a aquest tema.
- ▶ Plantejar i fer el seguiment de línies de treball i de col·laboració amb el sector per tal de millorar la informació, la formació i els autocontrols en matèria de seguretat de la llet.

## Organismes convocats:

- Associació Lletera Interprofessional de Catalunya (ALLIC)
- Federació Espanyola d'Empresaris Productors de Llet (PROLEC)
- Unió de Pagesos (UP)
- Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC)
- Associació Agrària de Joves Agricultors - Associació d'Empresaris Agraris de Lleida (ASAJAAEALL)
- Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)
- Gremi d'Indústries Làcties (GIL)
- Associació de Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA)
- Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR)
- Agència de Protecció de la Salut (APS)
- Agència Catalana del Consum (ACC)
- Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

## 06 2 TAULA SECTORIAL DE LA LLET

Les taules sectorials agràries són els òrgans interlocutors interprofessionals de cada sector amb el DAR i es regeixen pel Decret 375/2000, de 21 de novembre, pel qual es creen i es regulen les taules sectorials agràries.

Les taules sectorials agràries tenen les funcions següents:

- a) Actuar com a òrgan estable de consulta i debat entre el sector i l'Administració.
- b) Informar el DAR i col·laborar-hi en totes les qüestions que facin referència al respectiu sector.
- c) Organitzar, promoure i donar suport a les iniciatives del sector destinades a reforçar les seves actuacions per aconseguir la pròpia vertebració econòmica i social i fomentar-ne l'activitat econòmica.
- d) Estimular l'establiment d'acords interprofessionals que potenciïn la coordinació i la col·laboració entre les diferents branques de la cadena agroalimentària que hi ha a cada taula.
- e) Promoure i facilitar la transferència d'informació de dades referents a l'emmagatzematge, la qualitat i el tractament dels productes en les diferents fases del seu cicle productiu, els mecanismes de comercialització, l'evolució dels preus, l'origen i la destinació dels productes i altres qüestions d'interès general per al sector corresponent.
- f) Col·laborar amb l'Administració en l'elaboració i l'execució de les mesures de millora, la reestructuració i la transferència tecnològica per al sector respectiu, aplegant esforços per a l'obtenció de productes de qualitat superior i més competitius.
- g) Fomentar el consum amb la proposta de les accions de promoció que es creguin oportunes.
- h) Considerar, analitzar i proposar solucions als problemes estructurals i de conjuntura del sector.
- i) Qualsevol altra funció que el DAR els encomani en benefici del sector respectiu i en el marc de la legislació vigent.

Segons l'article 3.1 de l'esmentat Decret, les taules sectorials agràries estaran formades per:

- Cinc representants de les organitzacions professionals agràries més representatives, en representació dels agricultors i ramaders, d'acord amb el que estableix la Llei 17/1993, de 28 de desembre, de cambres agràries.

- Dos representants de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, en representació del món cooperatiu, en funció del que estableix el Decret legislatiu 1/1992, de 10 de febrer, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de cooperatives de Catalunya.

- Un/a representant de cadascuna de les associacions, les agrupacions, les entitats i els col·lectius corresponents a cada sector en l'àmbit de la transformació i la comercialització.

Excepcionalment també hi podran ser presents, amb un/a representant de cadascuna de les altres entitats associatives vinculades a l'àmbit de la producció, quan la seva significació ho justifiqui, amb la sol·licitud prèvia i per acord de la taula de concertació agrària, així com els organismes desconcentrats de l'Administració, quan la seva independència d'actuació i grau de representativitat ho aconsellin.

## 06 3 OBSERVATORI DE LA LLET

Amb el Decret 267/2006 es crea l'Observatori de la llet de Catalunya.

### **Funcions:**

- a) Recollir dades tècniques i econòmiques de les explotacions de vaques de llet.
- b) Analitzar la situació del sector i les diferents problemàtiques que l'afecten.
- c) Orientar l'assessorament públic i privat vers el sector.
- d) Elaborar un sistema d'informació directe de les explotacions.
- e) Subministrar a la Mesa sectorial de la llet informació sobre la situació estructural i conjuntural del sector, fonamentada, entre d'altres, en els preus pagats i percebuts pels productors, en la gestió tècnica i econòmica dels costos de la producció de llet i en la situació d'oferta i demanda dels productes lactis en el mercat.
- f) Col·laborar amb la Taula sectorial de la llet i amb els diversos serveis del DAR en l'exercici de les funcions que tenen atribuïdes en l'àmbit de la producció agrària.
- g) Elaborar un informe anual sobre l'evolució del sector.
- h) Elaborar publicacions i estudis de la matèria.
- i) Qualsevol altra funció que li encarregui el conseller o la consellera, el secretari o la secretària general i el director o la directora general de Planificació i Relacions Agràries del DAR.

## Composició:

En representació del DAR:

- a) El president o la presidenta, que és el director o la directora general de Planificació i Relacions Agràries del DAR.
- b) El cap o la cap del Gabinet d'Anàlisi i Prospectiva.
- c) El subdirector o la subdirectora general de Ramaderia.
- d) Fins a cinc representants del DAR.

En representació de la producció:

- a) Un/a representant de cadascuna de les organitzacions professionals agràries més representatives.
- b) Un/a representant de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya.

En representació de la indústria de la transformació:

- a) Tres representants del Gremi d'Indústries Làcties de Catalunya. Dels quals:
  - Un/a representant del sector de la distribució dels productes lactis.
  - Un/a representant dels consumidors i usuaris.
  - Un/a representant de l'ALLIC.





# ANNEXOS



# ANNEX I

## NORMATIVA

### 1 NORMATIVA COMUNITÀRIA

**1. Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.**

A l'article 18 d'aquest reglament s'estableix la necessitat per a les empreses alimentàries de posar en pràctica, a partir de l'1 de gener de 2005, sistemes que permetin, en totes les etapes de producció, transformació i distribució, assegurar el seguiment o la traçabilitat dels aliments.

**2. Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.**

Aquest reglament estableix les normes generals d'higiene aplicables a la producció primària i a les operacions connexes i les recomanacions per a les guies de pràctiques correctes d'higiene (annex I).

**3. Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.**

Aquest reglament estableix les normes específiques relatives a la higiene de la producció de llet (secció IX, annex III).

**4. Reglament (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.**

5. **Reglament (CE) núm. 1663/2006 de la Comissió, de 6 de novembre de 2006, que modifica l'annex IV del Reglament (CE) núm. 854/2004, on s'estableixen el control de les explotacions de producció de llet i calostre i el control de la llet crua i el calostre en el moment de la recollida.**

6. **Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.**

7. **Reglament (CEE) núm. 2377/90 del Consell, de 26 de juny de 1990, pel qual s'estableix un procediment comunitari de fixació dels límits màxims de residus de medicaments veterinaris en els aliments d'origen animal. Modificat pels diversos reglaments.**

La reglamentació dels residus de medicaments veterinaris que s'administren als animals destinats a la producció té com a finalitat protegir la salut pública. Amb aquest plantejament, aquest Reglament classifica les substàncies farmacològicament actives utilitzades en els medicaments veterinaris en funció de la seva incidència en La salut pública. És a dir, fixa els límits màxims de residus (LMR) de medicaments veterinaris en els aliments d'origen animal.

Hi ha la **Posició comuna (CE) núm. 2/2009, aprovada pel Consell el 18 de desembre de 2008**, amb vista a l'adopció del Reglament (CE) núm. .../2009 del Parlament Europeu i del Consell, de ..., pel qual s'estableixen procediments comunitaris per a la fixació dels límits de residus de les substàncies farmacològicament actives en els aliments d'origen animal, i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm. 2377/90 i es modifiquen la Directiva 2001/82/CE del Parlament Europeu i del Consell i el Reglament (CE) núm. 726/2004 del Parlament Europeu i del Consell.

Amb aquest nou reglament es pretén millorar i simplificar l'actual marc jurídic relatiu als LMR. En concret, el que es pretén és millorar la llegibilitat de les disposicions en matèria de LMR per a l'usuari final (autoritats de control dels estats membres i països tercers, etc.), oferir un instrument de referència clar per al control dels residus de substàncies farmacològicament actives en els aliments, amb la finalitat de protegir millor la salut dels consumidors, i, en darrer lloc, ser congruent amb les normes internacionals i aclarir els procediments comunitaris de fixació de LMR.

També es vol augmentar la disponibilitat de medicaments veterinaris i evitar la utilització il·legal de substàncies, així com limitar el nivell d'exposició dels consumidors a substàncies farmacològicament actives utilitzades en els medicaments veterinaris.

8. **Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM).**

Aquest reglament estableix les normes de comercialització aplicables a la llet i els productes lactis.

9. **Reglament (CE) núm. 1774/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 3 d'octubre de 2002, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats al consum humà.**

Aquest reglament estableix la classificació dels SANDACH en tres categories, segons el risc (1, 2 i 3, de més a menys risc, respectivament), i per a cada una defineix els tractaments i les destinacions possibles.

Així, els de categoria 1 han de seguir uns tractaments específics que garanteixin la seva destrucció. Els de categoria 2 poden tenir les mateixes destinacions que els de la categoria 1 o poden ser valoritzats mitjançant compostatge, producció de biogàs, elaboració de fertilitzants i correctors del sòl orgànics o fabricació d'alguns tipus de productes tècnics. Els de categoria 3 poden tenir les mateixes destinacions que els de la categoria 1 i 2, però també poden ser utilitzats després del tractament corresponent (fabricació de pinsos o de productes tècnics).

### **1. Reial decret 217/2004, de 6 de febrer, pel qual es regulen la identificació i el registre dels agents, establiments i contenidors que intervenen en el sector lacti, i el registre dels moviments de la llet.**

Mitjançant aquest Reial decret, el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA) crea la base de dades LETRA Q, eina per assegurar la traçabilitat en el sector lleter, que constitueix el suport del registre general d'agents del sector mitjançant la identificació de tots els agents implicats en la producció, recollida, transport, emmagatzematge i tractament de llet crua de vaca i dels contenidors de la llet, i que conté tota la informació relativa als moviments de llet que es produeixen entre aquests.

### **2. Reial decret 1728/2007, de 21 de desembre, pel qual s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector lacti i es modifica el Reial decret 217/2004.**

Aquest Reial decret estableix els controls mínims obligatoris que han de realitzar els operadors econòmics vinculats a la producció de la llet crua de vaca en totes les seves etapes i els controls oficials que han de realitzar les autoritats competents.

Totes les dades de la presa de mostres, així com els resultats analítics, es transmetran a la base de dades LETRA Q, la qual cosa agilitza la resposta davant d'alertes sanitàries.

S'incorpora, doncs, a la LETRA Q un mòdul de qualitat que converteix l'aplicació en una eina imprescindible per al control de qualitat de la llet lligada a la traçabilitat.

A més, es crea la figura dels centres d'operacions, operadors que tenen cisternes pròpies o llogades per recollir llet i que després la descarreguen en un centre lacti vinculat a un altre operador, que també resten obligats a comunicar els moviments de la llet a través de LETRA Q.

En darrer lloc, cal remarcar que als centres de recollida, transformació i destrucció de la llet s'hi afegeix el registre de centres de neteja de les cisternes de transport, la qual cosa assegura un millor control de la higiene d'aquest aliment.

### **3. Llei 8/2003 de sanitat animal**

Aquesta llei té per objecte l'establiment de les normes bàsiques i de coordinació en matèria de sanitat animal junt amb la regulació de la sanitat exterior en relació amb la sanitat animal.

### 3

## NORMATIVA AUTONÒMICA

1. Decret 221/2001, d'1 d'agost, pel qual s'estableixen les normes per al control i la millora de la qualitat de la llet crua de vaca produïda, tractada o transformada a Catalunya.
2. Resolució ARP/976/2004, de 14 d'abril, per la qual s'estableixen les condicions per registrar els agents, els establiments i els contenidors que intervenen en el sector lleter a Catalunya.
3. Decret 335/2006, de 5 de setembre, pel qual es crea el Centre de control lleter de Catalunya i es designa el laboratori autonòmic del control lleter oficial.

# ANNEX II

## LES AUTORITATS COMPETENTS

Els organismes responsables de l'execució d'actuacions relacionades amb la seguretat alimentària pertanyen a distintes administracions públiques i intervenen en les diferents fases de la cadena alimentària dins de l'àmbit de les respectives competències. Les diferents administracions actuant pertanyen bàsicament a la Generalitat de Catalunya i a l'Administració local.

### Generalitat de Catalunya

#### a) Departament de Medi Ambient i Habitatge

- ▶ Direcció General de Qualitat Ambiental
- ▶ Direcció General de Medi Natural
- ▶ Agència de Residus de Catalunya

#### b) Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

- ▶ Direcció General d'Agricultura i Ramaderia
  - ▶ Subdirecció General de Ramaderia
    - Servei de Producció Ramadera
    - Servei de Sanitat Animal
    - Responsable de Medicaments Veterinaris
- ▶ Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries
  - ▶ Subdirecció General de Qualitat Agroalimentària
  - ▶ Subdirecció General d'Indústries Agroalimentàries
  - ▶ Subdirecció General d'Innovació Rural

- ▶ Subdirecció General d'Auditoria i Inspeccions internes
- ▶ Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària
- ▶ Centre de Formació d'Estudis Agrorurals
- ▶ Set serveis territorials del DAR (Barcelona, Girona, Lleida, Tarragona, les Terres de l'Ebre, Catalunya Central i Alt Pirineu i Aran)
- ▶ Laboratoris:
  - ▶ Laboratori Agroalimentari de Cabrils
  - ▶ Vuit laboratoris de sanitat ramadera (Barcelona, Lleida, la Pobla de Segur, Girona, Reus, la Seu d'Urgell, Vic i Tortosa)

c) Departament de Salut

- ▶ Agència de Protecció de la Salut
- ▶ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ▶ Laboratoris de l'APS

d) Departament d'Economia i Finances

- ▶ Agència Catalana del Consum

e) Departament d'Interior, Relacions Institucionals i Participació

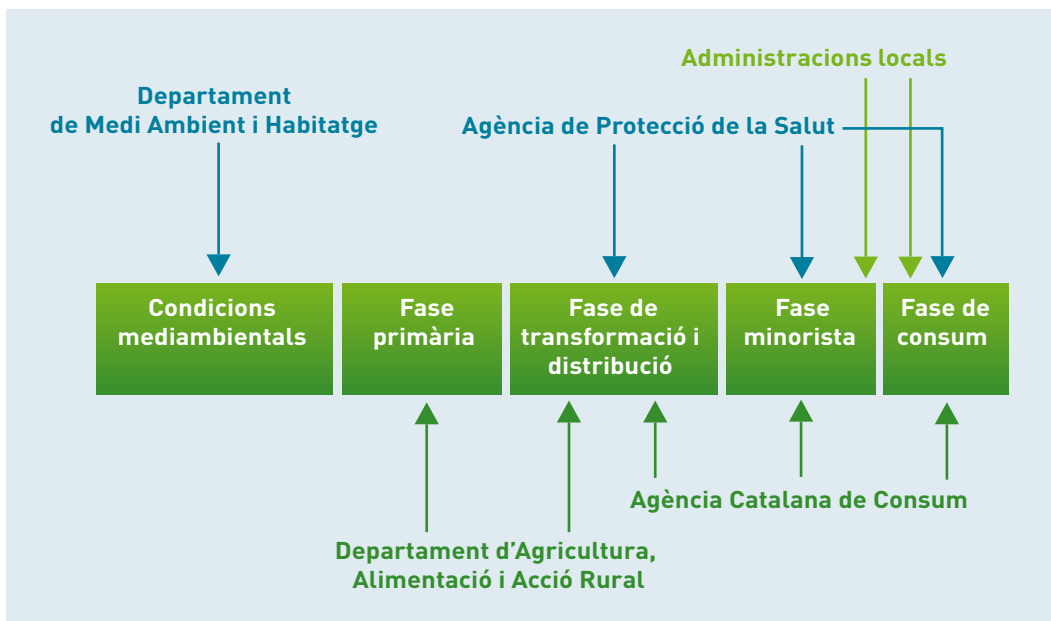
- ▶ Direcció General de la Policia
  - ▶ Unitat Central de Consum

## Administració local

- a) Hi ha diversos municipis que disposen de personal que realitza les tasques de control oficial. En alguns casos disposen de laboratoris de suport, tot i que a hores d'ara no n'hi ha cap d'acreditat.
- b) Diputacions: destaca la Diputació de Barcelona, si bé també disposa de personal la Diputació de Girona, a través de l'organisme autònom DipSalut.
- c) Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB): és un consorci entre la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona. A més d'actuar com a administració local, duu a terme les tasques de l'APS a la ciutat de Barcelona. Disposa d'un laboratori acreditat per realitzar anàlisis oficials de tipus fisicoquímic i microbiològic. Processa mostres de l'ASPB, de l'APS i de tercers.



## Principals organismes responsables d'actuar en cada una de les fases de la cadena alimentària



- Des del Departament d'Interior es porten a terme les actuacions necessàries en totes les etapes de la cadena alimentària pel que fa a les qüestions tipicades com a delictes
- L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària bàsicament fa funcions de coordinació i d'avaluació del risc



# ANNEX III

## ORGANITZACIÓ DEL SECTOR

El sector lleter a Catalunya s'organitza en diverses associacions:

1

### ASSOCIACIÓ AGRÀRIA DE JOVES AGRICULTORS (ASAJA)

L'ASAJA, creada el 14 de juliol de 1989, és fruit de l'acord de fusió del CNAG, CNJA i UFADE i constitueix la major organització professional agrària d'Espanya, amb més de 200.000 afiliats que treballen en les explotacions agràries de forma directa, tant propietaris i arrendataris com els membres de les famílies que col·laboren en les activitats d'explotació.

L'ASAJA es constitueix per a la representació, gestió, defensa i foment dels interessos professionals del sector agrari en general i de les seves organitzacions membre amb plena personalitat jurídica i subjecta principis estrictament democràtics.

El seu objectiu és la defensa de les explotacions familiars i empreses agràries sota qualsevol forma d'iniciativa privada i el seu desenvolupament com a activitat econòmica viable, buscant la millora de les condicions d'accés dels joves a l'exercici de l'activitat, la seva capacitat i formació professional i, en general, defensant tant en el pla nacional com en l'internacional la competitivitat del sector agropecuari espanyol. L'ASAJA compta amb una seu nacional, 15 centres regionals, 40 oficines provincials i 810 oficines locals, a més d'una oficina de representació permanent a Brussel·les.

## 2

### ASSOCIACIÓ CATALANA DE RAMADERS ELABORADORS DE FORMATGES ARTESANS (ACREFA)

L'ACREFA és una associació formada per la majoria de formatgers artesans catalans. Està integrada per tota la classe de formatgers que podem trobar a Catalunya: formatgers ramaders, formatgers artesans, formatgers que treballen des de 50 fins a 4.000 litres al dia, i no només formatgers, sinó molts elaboradors de lactis, que treballen des de la llet pasteuritzada fins a les postres làcties més diverses. Per tant, l'ACREFA és una associació plural amb un punt d'unió comú: els mètodes de treball busquen l'excel·lència del producte.

En xifres, l'ACREFA representa aproximadament el 70% dels formatgers artesans de Catalunya (a novembre de 2008 compta amb 72 socis), presents a les quatre províncies.

## 3

### ASSOCIACIÓ LLETERA INTERPROFESSIONAL DE CATALUNYA (ALLIC)

Es va constituir mitjançant un acord interprofessional representat de forma paritària per ramaders i per industrials. Consta d'un laboratori considerat l'únic laboratori oficial de referència de llet crua i productes lactis (vegeu la pàgina 21).

Els objectius fonamentals de l'ALLIC són bàsicament emprendre totes les accions necessàries per al benefici comú de tot el sector. Els recursos econòmics amb què compta l'ALLIC estan dividits de forma paritària entre ramaders i empreses.

L'ALLIC controla 653 explotacions lleteres de les 822 que hi ha actualment a Catalunya.

## 4

### FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA (FCAC)

La FCAC es va crear l'any 1983 a l'empara de l'article 102 de la Llei 4/1983, de 9 de març, de cooperatives de Catalunya.

Tal com recullen els seus estatuts socials (actualitzats d'acord amb la Llei 18/2002, de 5 de juliol, de cooperatives de Catalunya), i segons la missió definida en el pla estratègic de l'organització, la Federació té com a objectiu principal representar els interessos de les cooperatives agràries i els seus socis, a més de proporcionar-los l'assessorament i els serveis necessaris que possibiliten una gestió empresarial competitiva.

En l'exercici de la seva actuació, té el compromís d'afavorir les entitats que en són membres i els seus associats, així com la població agrària i el món rural en general, amb la intenció de reforçar el cooperativisme agrari català. En aquest sentit, aquesta federació té nombrosos representants en organitzacions d'àmbit autonòmic, estatal i comunitari a través dels quals garanteix la defensa dels interessos del sector.

La FCAC compta amb el 80% de les cooperatives agràries actives del territori. Un total de 75.000 pagesos i 200.000 habitants de comarques rurals reben els serveis d'aquestes empreses.

## 5

### FEDERACIÓ ESPANYOLA D'EMPRESARIS PRODUCTORS DE LLET (PROLEC)

És un organisme creat l'any 2002 per defensar els interessos dels productors de llet de Catalunya i de la resta de l'Estat. PROLEC treballa, entre d'altres, per afavorir la professionalitat de les explotacions i aposta per la competitivitat i la viabilitat, així com per la qualitat de la llet, tant en relació amb el compliment de les normes de quotes o higienicosanitàries com pel que fa la traçabilitat del producte. Actualment, es planteja el repte de “donar valor” al producte, mitjançant un ambiciós projecte adreçat als consumidors.

La Federació –que és democràtica, apolítica i autofinançada– disposa d'un equip humà que treballa en exclusiva pel sector productor de llet. PROLEC agrupa una sèrie d'associacions d'àmbit autonòmic que en conjunt representen aproximadament 449 productors, al voltant de 6,5% de la quota lletera espanyola. D'altra banda, la Federació està integrada a la European Milk Board (EMB), una organització que agrupa més de cent mil productors de tota la Unió Europea (UE). Així mateix, PROLEC participa en l'Observatori de Preus dels Aliments del Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí (MARM), així com en diferents grups de treball dependents del Ministeri per implantar el Codi de bones pràctiques comercials al llarg de la cadena alimentària o estudiar la cadena de valor i formació de preus de la llet líquida envasada. En l'àmbit autonòmic, la Federació participa a la Taula Regional de Cantàbria i col·labora amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i amb el Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya (ALLIC), entre altres organismes.

PROLEC analitza mensualment els preus de la llet en origen i els costos de producció, organitza actes de formació i informació adreçats als productors de llet i desenvolupa una activitat relacional important. Especialista en comunicació, l'equip de PROLEC posa a disposició dels seus associats, en particular, i del sector, en general, el seu saber fer per promoció del consum de llet del nostre país.

## 6

### GREMI D'INDÚSTRIES LÀCTIES (GIL)

L'origen històric del GIL de Catalunya es remunta a la fundació, el 3 de novembre de 1922, de l'Associació de Receptors i Venedors de Llet de Barcelona.

Al juny de 1930 es continua amb el Gremi de Lleteries sense Establa, i el 16 d'abril de 1940, després de la Guerra Civil Espanyola, es constitueix l'Agrupació d'Industrials i Comerciants Lleters de Barcelona, que el 28 de juliol de 1977 passa a anomenar-se Gremi Regional d'Indústries Làcties Catalanes. A partir de setembre de 1987 es reformen els estatuts i passa a denominar-se Gremi d'Indústries Làcties de Catalunya. Des de 1976 n'és president en Josep Antoni Sellés.

Els estatuts del gremi permeten accedir-hi a tots els industrials transformadors lactis ubicats a Catalunya que ho desitgin, i compta amb la participació de la majoria de les indústries làcties de Catalunya.

El GIL representa la indústria catalana davant l'ALLIC, està integrat en la Federació Nacional d'Indústries Làcties (FENIL) i forma part de la Taula sectorial de la llet i de l'Observatori de la llet, en els quals participa i col·labora activament.

El GIL representa els interessos del sector lacteri català en qualsevol assumpte que el pugui afectar.

## 7

### INSTITUT AGRÍCOLA CATALÀ DE SANT ISIDRE

L'Institut Agrícola, fundat l'any 1851, és l'associació agrària més antiga d'Espanya i una de les més antigues d'Europa. És una entitat civil amb criteri propi i independent, especialment representativa en l'espai agrari català i espanyol.

Aglutina la majoria de perfils empresarials agraris de Catalunya, des dels productors i transformadors fins als elaboradors i comercialitzadors, des de la micro i petita empresa fins a la mitjana, gran i multinacional empresa agrària i agroalimentària. L'Institut també el formen empreses de serveis agraris i empreses vinculades estretament a l'economia rural, com ara el turisme agrari i les activitats i culturals agràries.

L'Institut acull i defensa la propietat rústega i rural, ja que aquesta és un puntal essencial de l'economia agrària i un actiu irrenunciable per a les seves empreses.

## 8

### JOVES AGRICULTORS I RAMADERS DE CATALUNYA (JARC)

JARC va néixer el 23 de juny de 1997 fruit de la fusió de tres organitzacions professionals agràries, totes elles amb una important trajectòria i prestigi en aquest sector: Ramaders i Pagesos de Catalunya, Joves Agricultors de Girona i la Unió de Sindicats Agraris de Catalunya (USAC) de Lleida. Per aquest motiu, tot i tenir un nom relativament nou, JARC compta amb l'experiència i el treball de persones que pertanyen a aquestes organitzacions agràries des de la dècada dels 70.

S'ha federat amb el Consorci Forestal de Catalunya i s'ha associat a la Patronal de la Petita i Mitjana Empresa de Catalunya (PIMEC) per tal de poder oferir un major servei als seus socis. Alhora, JARC col·labora estretament amb altres organitzacions sectorials d'arreu de Catalunya.

## 9

### UNIÓ DE PAGESOS (UP)

La Unió de Pagesos de Catalunya es va fundar el 3 de novembre de 1974 i és l'organització professional agrària més representativa a Catalunya. Ha estat l'organització més votada en els quatre processos democràtics que han tingut lloc al camp català, després de l'aprovació pel Parlament de Catalunya, de la Llei 17/1993, de 28 de desembre, de cambres agràries. En les darreres eleccions va obtenir una representativitat del 64% en el conjunt del sector agrari català.

El seu caràcter general li permet treballar i trobar sortida a un seguit d'aspectes horitzontals que afecten també el sector lleter: seguretat i qualitat agroalimentària, fiscalitat, ajuts al sector agrari, qüestions mediambientals, etc.

L'UP compta també amb un sector lleter organitzat, amb afiliats de totes les comarques productores de llet del territori català. La seva organització democràtica i participativa permet debatre i elaborar propostes que afecten el sector i que contempen tota la diversitat del sector lleter català.

L'UP intervé com a interlocutora entre el sector lleter i l'Administració, a través de diverses comissions de treball; és membre de l'ALLIC, des d'on va impulsar la creació del Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya; i també forma part d'una organització professional agrària més representativa en l'àmbit estatal, a través de la COAG durant anys, i en el si de la Unió actualment.

L'estructura de l'UP permet difondre entre els seus afiliats tota la informació relativa a qüestions que afecten directament el sector, així com oferir formació respecte de temes en què s'hagi d'aprofundir i que el sector mateix demani (Àrea de Formació de l'UP).





## ANNEX IV

# BASE DE DADES LETRA Q I BASE DE DADES D'IDENTIFICACIÓ DEL SECTOR LLETER. REGISTRE GENERAL D'AGENTS

La base de dades LETRA Q, creada pel Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí, és l'eina d'àmbit nacional per a la gestió de la traçabilitat i la qualitat en el sector lacti. És un sistema d'informació en entorn web integrat per dos mòduls informàtics:

1. El Mòdul de Traçabilitat: es crea com a eina per assegurar la traçabilitat en el sector lacti (Reial decret 217/2004<sup>21</sup>). En aquest mòdul estan registrats tots els agents i contenidors del sector lacti, així com el moviment de llet. Els responsables dels centres lactis registren tots els moviments que es produeixen entre contenidors, des que la llet crua de vaca surt de l'explotació productora fins que arriba a un centre de transformació.

2. El Mòdul de Qualitat: és una aplicació informàtica on convergeixen Administració, operadors, productors, laboratoris registrats i oficials (Reial decret 1728/2007<sup>22</sup>). Permet la gestió homogènia de les mostres de llet crua de vaca dels controls obligatoris i la seva associació al moviment, així com la gestió de les mostres oficials. En aquest mòdul es registren els resultats analítics de les mostres habituals recollides a les explotacions per part dels compradors de llet i analitzades al laboratori autoritzat, així com els resultats de les mostres oficials.

Els dos mòduls es fonamenten en un intens suport de registre de tots els implicats en el sector lacti de l'Estat espanyol: Administració, operadors, productors i laboratoris. LETRA Q és un sistema segur i confidencial, en el qual cada usuari dins del territori de l'Estat espanyol, amb la seva clau personal, pot accedir via Internet als resultats de les mostres de llet i a les mesures mensuals.

---

21 Reial decret 217/2004, de 6 de febrer, pel qual es regulen la identificació i el registre dels agents, establiments i contenidors que intervenen en el sector lacti, i el registre dels moviments de la llet.

22 Reial decret 1728/2007, de 21 de desembre, pel qual s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector lacti i es modifica el Reial decret 217/2004.

Tots els laboratoris d'anàlisi comuniquen a la base de dades LETRA Q:

- ▶ Els resultats de les anàlisis de les mostres de control preses a les explotacions dels operadors lactis, per a la determinació dels paràmetres de cèl·lules somàtiques, bacteriologia i presència d'inhibidors.
- ▶ Els resultats de les mostres de cisternes de transport pel que fa a la presència d'inhibidors.

El termini màxim per a la comunicació és de 48 hores des de la recepció de les mostres, i mai no supera les 24 hores posteriors a l'obtenció de resultats, la qual cosa assegura l'accés immediat (< 24 hores) de les autoritats competents a l'esmentada informació. A més, LETRA Q genera alarmes per comunicar:

- ▶ Mensualment, els incompliments en cèl·lules somàtiques i bacteriologia associats a l'explotació ramadera responsable.
- ▶ Diàriament, els resultats positius a la prova d'inhibidors.

A Catalunya, tots els operadors i contenidors del sector lleter, d'acord amb la Resolució ARP/976/2004<sup>23</sup>, es registren a la base de dades **Identificació del Sector Lleter (ISL)**. Aquestes dades són traslladades a la base de dades LETRA Q.

El **Registre General d'Agents del Sector Lleter**, integrat a la base de dades LETRA Q, agrupa els agents (productors, compradors i indústries) i contenidors (tancs de refrigeració, cisternes i sitges) del sector lleter de totes les CA.

A Catalunya, el Servei de Producció Ramadera introdueix les dades a l'aplicació informàtica ISL, i es fa la càrrega massiva de les dades desades al programa LETRA Q del MAPA. Tots els contenidors (tancs, cisternes i sitges) s'identifiquen mitjançant etiquetes.

També s'han d'inscriure al Registre General d'Agents del Sector Lleter totes les instal·lacions de rentat de cisternes. Totes les operacions de neteja s'noten al full de registre de rentats, que ha d'acompanyar la cisterna de transport de llet.

---

<sup>23</sup> Resolució ARP/976/2004, de 14 d'abril, per la qual s'estableixen les condicions per registrar els agents, els establiments i els contenidors que intervenen en el sector lleter a Catalunya.

# ANNEX V

## VENDA DIRECTA DE LLET CRUA

Segons el Decret 297/1990, de 4 de desembre, pel qual es regula la venda de llet certificada crua i es prohibeix la venda de llet crua a granel, a Catalunya es permet la venda de llet crua a la granja sempre i quan es donin les característiques sanitàries següents:

- ▶ La llet crua no es pot vendre a granel si no va destinada a industrialització.
- ▶ Les granges han de ser oficialment indemnes de brucel·losi i tuberculosi, i han d'estar inscrites al Registre d'Indústries Agroalimentàries i al RSIPAC.
- ▶ Aquestes granges han de disposar d'equipament mecànic de munyir, un local higiènic per al filtratge, refrigeració i conservació de la llet, equipament mecànic per a l'envasament i tancament dels envasos, cambra per mantenir la producció diària a menys de 8 °C i vehicles isotèrmics per al transport de la llet.
- ▶ La llet s'ha d'envasar en circuit tancat i en envasos higienitzats de tancament hermètic.
- ▶ A l'etiqueta hi ha d'haver la inscripció "llet crua, cal bullir-la per al consum".
- ▶ La data de caducitat ha de ser dos dies després de la data de producció i la data de lliurament al consumidor s'ha de fer durant les 24 hores següents a l'envasament.

Només en el cas en què es donin els requisits anteriors es pot dur a terme la venda de llet crua, i queda expressament prohibida la venda de llet crua a granel.

Per poder iniciar l'activitat d'envasament de llet crua de vaca, la granja ha de sol·licitar la inscripció inicial al RSIPAC, que gestiona l'APS del Departament de Salut. L'APS autoritzarà aquesta activitat un cop comprovi que es compleixen les condicions esmentades anteriorment.

També s'han d'inscriure al registre d'indústries agroalimentàries del DAR.

## Explotacions ramaderes amb autorització per envasar llet crua de vaca

Hi ha deu granges inscrites al RSIPAC amb autorització per realitzar l'activitat d'envasar llet crua de vaca. D'aquestes deu, només set realitzen realment l'activitat esmentada, ja que dues estan pendents de donar-se de baixa i una altra l'activitat que realitza és l'elaboració de productes lactis.

La producció d'aquests establiments és molt baixa i la distribució generalment té lloc en l'àmbit local, excepte en algun cas. La destinació d'aquesta llet és el consumidor final i minoristes.

## ANNEX VI

# UTILITZACIÓ DE LA LLET SENSE TRANSFORMAR EN L'ALIMENTACIÓ ANIMAL

Es pot donar el cas de subministrament de llet crua de vaca als vedells d'una explotació diferent de la seva.

Aquesta activitat està regulada pel Reglament 79/2005, de 19 de gener, que estableix una sèrie de requisits i autoritzacions per a la utilització en alimentació animal de productes transformats de llet, lactosèrum i altres productes sense transformar. Es requereix una autorització expressa.

Les explotacions autoritzades poden destinar a l'alimentació animal llet crua i altres productes no transformats sempre i quan tant l'explotació de destinació com les d'origen estiguin autoritzades (inscripció al registre d'explotacions). S'ha de garantir la traçabilitat de la llet.

L'enviament de llet s'ha d'autoritzar i es limita a explotacions determinades autoritzades per rebre aquesta llet.

Es verifiquen els moviments de la llet amb la finalitat de garantir que la seva destinació és realment l'alimentació dels animals i que no es desvia cap a consum humà.

El DAR realitza una autorització expressa, en la qual figuren l'establiment d'origen i l'establiment de destinació (a petició amb acord de les dues parts), sempre i quan es compleixi el destí a alimentació animal i no es desviï a consum humà.

El trasllat va acompanyat dels documents comercials que acrediten la compra (origen, destí, quantitat i dia de transport), dels quals les dues explotacions (la d'origen i la de destí) guarden còpia per acreditar el destí de la llet (documents de retirada de la llet i registres d'aquestes retirades i de les entrades).



# ANNEX VII

## ÍNDEX DE LA GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE A LES EXPLOTACIONS LLETERES DE BESTIAR BOVÍ

1. PRESENTACIÓ
2. METODOLOGIA DE TREBALL
3. COM UTILITZAR LA GUIA
4. TRAÇABILITAT DELS ANIMALS I DE LA LLET
  - 4.1. Identificació dels animals
  - 4.2. Traçabilitat de la llet
5. ALIMENTACIÓ DELS ANIMALS
  - 5.1. Producció
  - 5.2. Compra
  - 5.3. Emmagatzematge
  - 5.4. Subministrament d'aliments
6. SUBMINISTRAMENT D'AIGUA ALS ANIMALS
7. ESTAT SANITARI DELS ANIMALS
8. MEDICAMENTS I TRACTAMENT DELS ANIMALS
  - 8.1. Emmagatzematge dels medicaments
  - 8.2. Tractament dels animals
9. MUNYIDA I EMMAGATZEMATGE
  - 9.1. Local de munyida i lleteria
  - 9.2. Materials i equips de munyida i refrigeració de la llet
  - 9.3. Munyidors
  - 9.4. Pautes de munyida
  - 9.5. Munyida amb robot

10. RECOLLIDA DE MOSTRES

11. QUALITAT DE LA LLET

12. MEDI AMBIENT

13. BIOSEGURETAT

14. BENESTAR ANIMAL

15. ANNEXOS



# ANNEX VIII

## QUALIFICACIÓ SANITÀRIA DE LES EXPLOTACIONS RAMADERES DE BOVÍ

### a) EN RELACIÓ AMB LA BRUCEL·LOSI BOVINA

- ▶ Explotacions bovines del tipus B1: les explotacions en les quals es desconeixen els antecedents clínics i la situació quant a la vacunació i als controls serològics en els dos últims anys.
- ▶ Explotacions bovines del tipus B2: les explotacions en les quals es coneixen els antecedents clínics, la situació quant a la vacunació i als controls serològics, i en les quals s'efectuen proves de control de rutina per fer passar les esmentades ramaderies als tipus B3 i B4.
- ▶ Explotacions bovines del tipus B3: les explotacions indemnes de brucel·losi, segons el que s'estableix al Reial decret 1716/2000<sup>24</sup>.
- ▶ Explotacions bovines del tipus B4: les explotacions oficialment indemnes de brucel·losi, segons el que s'estableix al Reial decret 1716/2000.
- ▶ Explotacions bovines del tipus BS: les explotacions de tipus B3 o B4 a les quals se'ls ha suspès la qualificació sanitària, de conformitat amb el que disposa el Reial decret 1716/2000.
- ▶ Explotacions bovines del tipus BR: les explotacions de tipus B3 o B4 a les quals se'ls ha retirat la qualificació sanitària, de conformitat amb el que disposa el Reial decret 1716/2000.

<sup>24</sup> Reial decret 1716/2000, de 13 d'octubre, sobre normes sanitàries per a l'intercanvi intercomunitari d'animals de les espècies bovina i porcina.

## b) EN RELACIÓ AMB LA TUBERCULOSI BOVINA

- ▶ Explotacions bovines del tipus T1: les explotacions en les quals es desconeixen els antecedents clínics i la situació quant a la reacció a la tuberculina en els dos últims anys.
- ▶ Explotacions bovines del tipus T2: les explotacions en les quals es coneixen els antecedents clínics i la situació quant a la reacció de la tuberculina i en les quals s'efectuen proves de control de rutina per fer passar les esmentades explotacions al tipus T3. Es considerarà explotació bovina del tipus T2 negativa aquella que, sense haver assolit encara la qualificació d'oficialment indemne de tuberculosi bovina, tot el cens de l'explotació, susceptible per la seva edat de ser examinat, hagi superat, amb resultat favorable, almenys una de les proves de diagnòstic previstes al Reial decret 1716/2000. Es considerarà explotació bovina del tipus T2 positiva aquella que, sense haver assolit encara la qualificació d'oficialment indemne de tuberculosi bovina, almenys un animal, susceptible per la seva edat de ser examinat, no hagi estat sotmès a la totalitat de les proves de diagnòstic previstes al Reial decret 1716/2000, o que no les hagi superat amb resultat favorable.
- ▶ Explotacions bovines del tipus T3: les explotacions oficialment indemnes de tuberculosi, segons el que s'estableix al Reial decret 1716/2000.
- ▶ Explotacions bovines del tipus TS: les explotacions de tipus T3 a les quals se'ls ha suspès la qualificació sanitària, de conformitat amb el que disposa el Reial decret 1716/2000.
- ▶ Explotacions bovines del tipus TR: les explotacions de tipus T3 a les quals se'ls ha retirat la qualificació sanitària, de conformitat amb el que disposa el Reial decret 1716/2000.

# ANNEX IX

## LLET I PRODUCTES LACTIS COM A SUBPRODUCTES ANIMALS NO DESTINATS AL CONSUM HUMÀ (SANDACH)

La llet i els seus derivats que per motius sanitaris o comercials no es destinen al consum humà es consideren SANDACH<sup>25</sup> i estan sotmesos a les obligacions del Reglament (CE) núm. 1774/2002<sup>26</sup>.

Quan per motius comercials es decideix que una llet o un producte lacti no es destina al consum humà, passa a ser considerat un SANDACH de manera irreversible.

Es poden generar subproductes de la llet a:

- ▶ Les explotacions ramaderes.
- ▶ Les cisternes de transport de llet crua.
- ▶ Els centres de recollida i les indústries làcties.
- ▶ Majoristes i minoristes: distribució.

La llet (inclòs el calostre) que no ha sortit de l'explotació ramadera i que no és apta per al consum humà per motius sanitaris o comercials no es pot comercialitzar i es considera material exempt de l'aplicació del Reglament 1774/2002. El ramader la pot utilitzar o eliminar a la seva explotació. En cas de no utilitzar-la ni eliminar-la a la seva explotació, es converteix en SANDACH regulat pel Reglament 1774/2002.

Un cop la llet ja ha sortit de l'explotació ramadera cap a la indústria, quan per motius comercials o sanitaris no es destina al consum humà es considera SANDACH i se li aplica el Reglament 1774/2002. Reben la mateixa consideració els productes lactis elaborats o semielaborats que per motius comercials no es destinen al consum humà.

---

<sup>25</sup> Per a més informació sobre els SANDACH, vegeu el document *La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya*.

<sup>26</sup> Reglament (CE) núm. 1774/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 3 d'octubre de 2002, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats al consum humà.

## CATEGORIZACIÓ DELS SANDACH PROCEDENTS DE LA LLET I PRODUCTES LACTIS

### CATEGORIA 1

Llet (inclòs el calostre) o productes lactis:

- ▶ Que procedeixen d'animals en els quals s'ha administrat substàncies prohibides d'acord amb el Reial decret 2178/2004<sup>27</sup>, modificat pel Reial decret 562/2009<sup>28</sup> (estilbens, derivats d'estilbens, les seves sals i èsters, substàncies d'efectes tireostàtics,  $\beta$ -agonistes).
- ▶ Que contenen residus contaminants mediambientals i altres substàncies enumerades al punt 3 del grup B de l'annex I del Reial decret 1749/1998<sup>29</sup> (compostos organoclorats, inclosos els PCB, compostos organofosforats, elements químics, micotoxines, colorants i altres).

### CATEGORIA 2

Llet (inclòs el calostre) o productes lactis que contenen residus de medicaments veterinaris i contaminants establerts als punts 1 i 2 del grup B de l'annex I de Reial decret 1749/1998 quan superen els límits permesos per la normativa comunitària:

- ▶ Substàncies antibacterianes, incloses les sulfamides i quinolones.
- ▶ Altres medicaments veterinaris: antihelmíntic, anticoccidians, inclosos els nitroimidazoles, carbamats i piretroides, tranquil·litzants, antiinflamatoris no esteroïdals.
- ▶ Altres substàncies amb acció farmacològica.

### CATEGORIA 3

- ▶ Llet crua d'animals que no presenten signes clínics de cap malaltia transmissible a través d'aquest producte als éssers humans o als animals.
- ▶ Subproductes lactis derivats de la producció de productes lactis destinats al consum humà, com ara:
  - Lactosèrum no destinat a l'alimentació humana.
  - Aigua de rentat que ha entrat en contacte amb llet (crua o pasteuritzada), especificada com a SANDACH al Reglament (CE) 79/2005.
- ▶ Antics aliments d'origen lacti o que contenen productes d'origen lacti, que no siguin residus de cuina, que ja no estan destinats al consum humà per motius comercials o per problemes de fabricació o defectes d'envasat, etc. i que no suposen cap risc per a les persones o els animals.

El Reglament 1774/2002 estableix el destí dels SANDACH procedents de la llet i dels productes lactis segons la seva categorització, així com les condicions en què se n'ha de realitzar el transport. També estableix els registres que ha de portar tota persona que enviï, transporti o rebi aquests SANDACH.

<sup>27</sup> Reial decret 2178/2004, de 12 de novembre, pel qual es prohibeix utilitzar determinades substàncies d'efecte hormonal i tireostàtic i substàncies  $\beta$ -agonistes d'ús en l'engreix del bestiar.

<sup>28</sup> Reial decret 562/2009, de 8 d'abril, pel qual es modifica el Reial decret 2178/2004, de 12 de novembre, pel qual es prohibeix utilitzar determinades substàncies d'efecte hormonal i tireostàtic i substàncies  $\beta$ -agonistes d'ús en la cria de bestiar.

<sup>29</sup> Reial decret 1749/1998, de 31 de juliol, pel qual s'estableixen les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes.

# ANNEX X

## ALTRES ACTUACIONS DEL DAR A LES EXPLOTACIONS RAMADERES RELACIONADES AMB LA SEGURETAT DE LA LLET

1

### CONTROL DE LA PRODUCCIÓ, COMERCIALIZACIÓ I APLICACIÓ DE MEDICAMENTS D'ÚS VETERINARI EN ANIMALS PRODUCTORS D'ALIMENTS

Aquest programa té com a propòsit vetllar perquè els medicaments d'ús veterinari posats en el mercat estiguin degudament autoritzats i registrats, compleixin els requeriments de qualitat i etiquetatge previstos per la legislació i siguin utilitzats seguint els requisits establerts a la normativa vigent.

Tota la cadena de producció, distribució i dispensació de medicaments veterinaris es troba sotmesa a registre i control:

- ▶ Els laboratoris que fabriquen medicaments veterinaris estan autoritzats per l'Agència Espanyola de Medicaments i Productes Sanitaris, que manté un registre unificat de laboratoris farmacèutics.
- ▶ Els establiments que distribueixen i dispensen medicaments d'ús veterinari exclusivament estan autoritzats pel DAR.
- ▶ Els establiments que distribueixen i dispensen medicaments d'ús humà i veterinari estan autoritzats pel Departament de Salut.

## 2

## GESTIÓ D'ALERTES EN MEDICAMENTS D'ÚS VETERINARI

L'objectiu principal d'una alerta és protegir la salut dels animals, de les persones i del medi ambient quan es detecta un possible risc per defecte o alteració de la qualitat o seguretat d'un medicament veterinari, o quan es detecta la posada en el mercat de medicaments veterinaris no autoritzats. Aquestes alertes poden ser de qualitat, de seguretat o de comercialització.

## 3

## CONTROL DE L'ALIMENTACIÓ ANIMAL

### 1. Autorització i registre d'establiments productors i intermediaris de pinsos

El Servei de Producció Ramadera revisa la composició dels additius, premescles i pinsos compostos que es pretengui posar en circulació, així com els pinsos per a consum propi quan continguin additius del grup dels antibiòtics, coccidiostàtics i factors de creixement, i atorga a aquests productes un número de referència que té una validesa de quatre anys.

### 2. Pla de control de l'alimentació animal. Vigilància i control de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos

Aquest pla té per objecte el control de l'activitat de les empreses fabricants i intermediàries de pinso, incloses les explotacions ramaderes que duen a terme l'activitat per satisfer les necessitats de consum de la seva pròpia ramaderia, per tal de comprovar la qualitat i la seguretat dels productes.

### 3. Gestió d'alertes en alimentació animal. Pla operatiu d'intervenció (POI)

L'objectiu principal de les xarxes d'alerta alimentària és evitar l'arribada al consum animal d'aliments que puguin suposar un risc greu i immediat per a la seva salut o per a la dels consumidors finals.

A l'Estat espanyol existeix el Pla operatiu d'intervenció en l'alimentació animal (POIAA), gestionat per la Subdirecció General de Medios de Producción Ganaderos del MAPA.

EL POIAA és un sistema de gestió d'informació i alertes basat en una xarxa de punts de contacte en la qual participen el MAPA i les autoritats competents en alimentació animal de les CA. A Catalunya, el punt de contacte és la Direcció General d'Agricultura i Ramaderia del DAR.

El SIR és el sistema creat a Catalunya per a la captació, emmagatzematge i transmissió de les dades que permeten seguir la traçabilitat del bestiar, de manera que se'n pugui disposar en el lloc i moment en què siguin necessàries.

El sistema d'identificació i registre de bovins és un sistema complex, les principals característiques del qual són les següents:

- ▶ L'abast: comprèn totes les explotacions de bovins i tots els animals bovins ubicats al territori estatal.
- ▶ L'objectiu: conèixer en tot moment la situació d'un animal, les seves característiques i els seus moviments anteriors.
- ▶ Les dades: les que figuren al DIB (dades bàsiques de l'animal, del seu titular i de l'explotació on resideix), més les dades sanitàries.
- ▶ Els mitjans:
  - ▶ Elements d'identificació: cròtals normalitzats a les dues orelles (més seguretat i fiabilitat) i DIB normalitzat (mes informació i millor lectura).
  - ▶ Impressió: alfabètica i en codi de barres (seguretat i facilitat de lectura).
  - ▶ Bases de dades: la Unió Europea estableix, com a mínim, una base d'explotacions i una base d'animals. A Espanya és única, però territorialitzada per CA (millor gestió i distribució de responsabilitats). A Catalunya està integrada i complementada amb altres bases de dades de l'àmbit ramader.
  - ▶ Sistema d'interconnexió: dependent del MAPA, amb un servidor central, un punt d'intercanvi de dades a cada comunitat autònoma i un sistema de missatgeria propi per a l'intercanvi de dades.

Des dels serveis comarcals del DAR es distribueixen cròtals amb un format normalitzat i posteriorment es genera el DIB. Existeix un sistema d'emissió de duplicats de cròtals i DIB en cas de pèrdua.

Els productors tenen l'obligació de:

- Identificar els animals nascuts a les seves explotacions i reidentificar els animals procedents de països tercers, mantenint en tot moment la traçabilitat amb els identificadors originals.
- Notificar a les OC del DAR la totalitat de les altes (naixements i entrades), baixes (morts i sortides) i qualsevol trasllat d'animals des de o cap a la seva explotació ramadera, en els terminis establerts per la normativa.
- Anotar al llibre de registre de bovins tots i cadascun dels moviments ocorreguts a la seva explotació, així com la resta de dades exigides per la normativa vigent, i mantenir aquest llibre degudament actualitzat.
- Pagar les taxes corresponents al subministrament del material d'identificació i a la gestió derivada de la comprovació i consulta de dades.

El DAR, en el marc del Pla de controls d'identificació i registre del bestiar boví i de les dades del sistema SIR, realitza dos tipus de controls: administratius i sobre el terreny.

## 5

### REGISTRE DE TRANSPORTISTES I COMERCIANTS DE BESTIAR

L'activitat de transport i comercialització de bestiar es considera un punt crític de control en la cadena de producció, ja que suposa un risc de difusió de malalties animals. Aquesta circumstància, junt amb les normes de benestar animal, planteja la necessitat que els operadors i transportistes implicats compleixin unes condicions específiques i procedeixin a una intensificació dels controls sobre les activitats de moviments de bestiar. Amb aquestes finalitats s'estableixen els registres següents:

- ▶ Registre oficial d'operadors comercials (dependent del Servei de Sanitat Animal)
- ▶ Registre oficial de transportistes i de mitjans de transport (dependent del Servei de Producció Ramadera)

## 6

### IMPULS DE LES AGRUPACIONS DE DEFENSA SANITÀRIA (ADS)

S'entén per Agrupació de Defensa Sanitària Ramadera (ADS Ramadera) l'associació constituïda per ramaders amb l'objectiu d'eleva el nivell sanitari i zootècnic de les seves explotacions mitjançant l'establiment i execució de programes de profilaxi, lluita contra les malalties animals i millora de les seves condicions higièniques. Cada ADS Ramadera es considera una unitat tant a efectes del desenvolupament del programa sanitari com de les subvencions que els corresponguin. Des de les administracions públiques competents es porten a terme actuacions de suport econòmic i tècnic per impulsar la creació i el manteniment d'aquestes associacions. Les principals actuacions en aquest àmbit són:

- ▶ Distribució de subvencions.
- ▶ Reestructuracions territorials per millorar l'eficàcia.
- ▶ Encàrrec d'actuacions de coresponsabilitat sanitària.

## 7

### CONTROL DE LES MESURES DE BIOSEGURETAT PER EVITAR L'ENTRADA D'AGENTS INFECCIOSOS A LES EXPLOTACIONS RAMADERES

El concepte de bioseguretat fa referència al conjunt de mesures sanitàries, de maneig, de disseny, de formació, etc. encaminades a evitar l'entrada d'agents infecciosos en les explotacions ramaderes o a minimitzar-ne la difusió.

Les darreres crisis sanitàries han posat de manifest la importància de la bioseguretat i la prevenció a l'hora d'evitar aquests tipus de problemes.

Actualment es coneixen força bé quins són els punts crítics de les explotacions ramaderes i com aquests afavoreixen l'entrada i disseminació de les malalties infeccioses.

En primer lloc, per avaluar el nivell de bioseguretat que cal aplicar, la localització de l'explotació és un dels factors més importants a tenir en compte. Es valora l'estatus sanitari de la zona, la seva densitat ramadera, la distància entre explotacions i el tipus d'explotacions més propes.



res, l'existència d'abocadors propers o plantes de tractament de residus que poden afavorir l'augment de rosegadors i ocells, la presència de carreteres o camins propers, la freqüència de pas de camions de bestiar, pinso, etc., que poden augmentar el risc de contagi, així com les característiques climàtiques, hidrològiques i topogràfiques de la zona on s'ubica l'explotació.

## **8 CONTROL DELS CENTRES DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE VEHICLES DE TRANSPORT DE BESTIAR**

Els centres de neteja i desinfecció de vehicles estan regulats per l'Ordre de 2 d'agost de 2001, per la qual s'estableixen normes per a la inscripció al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides dels centres de neteja i desinfecció de vehicles destinats al transport de bestiar, i se'n regula el funcionament. Aquesta ordre està modificada per l'Ordre ARP/259/2002, de 15 de juliol, i pel Reial decret 1559/2005, de 23 de desembre, sobre condicions bàsiques que han de complir els centres de neteja i desinfecció dels vehicles dedicats al transport per carretera en el sector ramader.

Per poder dur a terme l'activitat de neteja i desinfecció de vehicles destinats al transport de bestiar, tots els centres han d'estar inscrits al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides.

## **9 PLA DE CONTROL DE BENESTAR ANIMAL**

El DAR realitza inspeccions a explotacions ramaderes per verificar la correcta aplicació de les normes de benestar animal a les explotacions ramaderes i als mitjans de transport de bestiar.

## **10 CONTROLS EN MATÈRIA DE SUBPRODUCTES ANIMALS NO DESTINATS AL CONSUM HUMÀ (SANDACH)**

Els SANDACH es classifiquen en tres categories, segons el risc (1, 2 i 3, de més a menys risc, respectivament), i per a cada una es defineixen els tractaments i les destinacions possibles.

Els SANDACH han de ser transformats, manipulats i emmagatzemats en instal·lacions autoritzades i controlades per l'autoritat competent i han de ser utilitzats o eliminats de manera adequada després de ser sotmesos al tractament necessari en cada cas.

El transport de SANDACH compleix uns requisits concrets de bioseguretat, higiene i traçabilitat, per la qual cosa els transportistes de SANDACH han d'estar també autoritzats per l'autoritat competent. Així mateix, es manté la traçabilitat al llarg de la cadena dels SANDACH, des de la generació fins a la valorització o eliminació.

A Catalunya, les autoritats competents en matèria de subproductes animals són el DAR i el Departament de Medi Ambient i Habitatge (DMAH).

El DAR és responsable de la traçabilitat i dels establiments de gestió dels SANDACH categoria 3, així com dels establiments de categoria 2 l'activitat dels quals sigui l'alimentació d'animals que no es destinin al consum humà, i dels transportistes de categoria 3.

El DAR elabora i executa un pla de controls de SANDACH per als subproductes de categoria 3 i els seus productes transformats, amb algunes excepcions respecte a l'alimentació d'animals no destinats al consum humà.

Es realitzen els següents controls:

- Autorització d'establiments.
- Autorització de transportistes.
- Controls als establiments: aleatoris i per sospita.
- Controls de traçabilitat al llarg de la cadena dels SANDACH.
- Controls dels intercanvis intracomunitaris.

# ANNEX XI

## ESTUDIS D'AVALUACIÓ DEL RISC

L'ACSA porta a terme un estudi, al llarg del temps, per a la investigació de la ingesta dietètica de contaminants químics en la població de Catalunya dirigit per professors de la Universitat Rovira i Virgili i de la Universitat de Barcelona.

Específicament, en relació amb la llet crua de vaca, l'Àrea d'Avaluació del Risc de l'ACSA ha realitzat dos estudis, un amb la Universitat de Lleida on s'ha avaluat els nivells d'aflatoxina M<sub>1</sub> en llet a Catalunya, i un altre amb l'ALLIC i el DAR per conèixer el nivell de contaminació de la micotoxina B<sub>1</sub> als farratges i de la micotoxina M<sub>1</sub> a la llet.

1

### ESTUDI PER A LA INVESTIGACIÓ DE LA INGESTA DIETÈTICA DE CONTAMINANTS QUÍMICS EN LA POBLACIÓ DE CATALUNYA

L'ACSA realitza aquest estudi, cada cinc anys, amb la finalitat d'avaluar el possible risc per a la salut de la població derivat de la presència de contaminants químics en els aliments. Els seus objectius són els següents:

- Conèixer els nivells de contaminació dels aliments consumits a Catalunya.
- Estimar la ingesta dietètica dels contaminants estudiats per la població catalana i identificar possibles poblacions de risc.
- Detectar, per a cada contaminant, els aliments que tenen més significació en la dieta.
- Avaluar el risc de les ingestes diàries estimades quan sigui possible.
- Comparar els resultats obtinguts amb els d'altres estudis realitzats.
- Disposar d'informació que permeti fer un seguiment dels nivells de contaminació dels aliments i detectar possibles contaminacions accidentals que requereixen l'adopció de mesures de gestió de risc.

En aquest primer estudi, es van seleccionar els següents contaminants:

- Contaminants inorgànics: l'arsènic, el cadmi, el mercuri i el plom, per la seva reconeguda toxicitat.
- Contaminants orgànics: les dioxines, els furans, els bifenils policlorats, els naftalens policlorats, els èters difenílics polibromats, els èters difenílics policlorats, els hidrocarburs aromàtics policíclics i l'hexaclorobenzè. La majoria s'han seleccionat per la seva toxicitat demostrada, per la qual cosa figuren en la llista de contaminants orgànics persistents. D'altres, com els èters difenílics polibromats, s'han seleccionat perquè es disposa de poques dades sobre els seus nivells d'ingesta i toxicitat i són alliberats al medi de forma crònica i continuada.

En la selecció d'aliments es va tenir en compte principalment les dades de consum nacional d'aliments. Es va incloure a l'estudi la llet sencera, la llet semidesnatada, el iogurt i el formatge.

Els resultats obtinguts en la primera fase d'aquest estudi es poden trobar a la publicació *Contaminants químics, estudi de dieta total a Catalunya*<sup>30</sup>.

## 2

### NIVELLS D' AFLATOXINA M1 EN LLET A CATALUNYA. UNIVERSITAT DE LLEIDA

La Universitat de Lleida està avaluant els nivells d'aflatoxina M1 en llet a Catalunya dins de l'estudi sobre ingesta d'aflatoxines i patulina a Catalunya.

La finalitat d'aquest estudi és avaluar el possible risc per a la salut de la població derivat de la presència d'aflatoxines i patulina en aliments. Els objectius són els següents:

- ▶ Conèixer els nivells de contaminació per micotoxines dels aliments consumits a Catalunya.
- ▶ Estimar la ingesta dels contaminants estudiats per la població catalana i identificar possibles poblacions de risc.
- ▶ Identificar, per a cada micotoxina, els aliments que tenen més significació en la ingesta.
- ▶ Avaluar el risc de les ingestes diàries estimades, quan sigui possible.
- ▶ Comparar els resultats obtinguts amb els d'altres estudis realitzats.

Respecte als nivells d'aflatoxina M1 en llet a Catalunya, els resultats obtinguts fins al moment són els següents:

S'ha realitzat la recollida de mostres durant els mesos de juny i juliol de 2008 en dotze localitats de Catalunya. El conjunt es pot considerar representatiu d'aproximadament el 72% de la població catalana.

---

<sup>30</sup> [www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/html/ca/dir1538/doc10834.html](http://www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/html/ca/dir1538/doc10834.html)

Les localitats mostrejades són: Barcelona, l'Hospitalet de Llobregat, Vilanova i la Geltrú, Mataró, Sabadell, Terrassa, Girona, Tarragona, Reus, Tortosa, Lleida i Manresa.

En cada localitat s'ha mostreat en dues grans superfícies i en quatre superfícies mitjanes o petites, amb mostres obtingudes d'un total de 72 superfícies comercials diferents. En cada superfície comercial s'han agafat tres mostres de llet sencera UHT de marca comercial diferent (total de mostres: 216). Aquestes tres mostres s'han barrejat en volums iguals per formar un composite per a cada superfície comercial (total de composites: 72), i se n'ha determinat la concentració d'aflatoxina M<sub>1</sub> mitjançant test ELISA (Ridascreen® Aflatoxin M<sub>1</sub>).

A dia 2 de setembre de 2008 s'han analitzat 36 composites, i en tots s'han obtingut uns resultats inferiors al límit legal de 50 ppt (Reglament (CE) núm. 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre de 2006<sup>31</sup>), amb un valor màxim de 13,61 ppt i un valor mínim de 2,5 ppt, i  $8,9 \pm 3$  ppt com a valor mitjà. El valor mínim correspon a 0,5 LOD (límit òptic de detecció= 5 ppt).

### 3

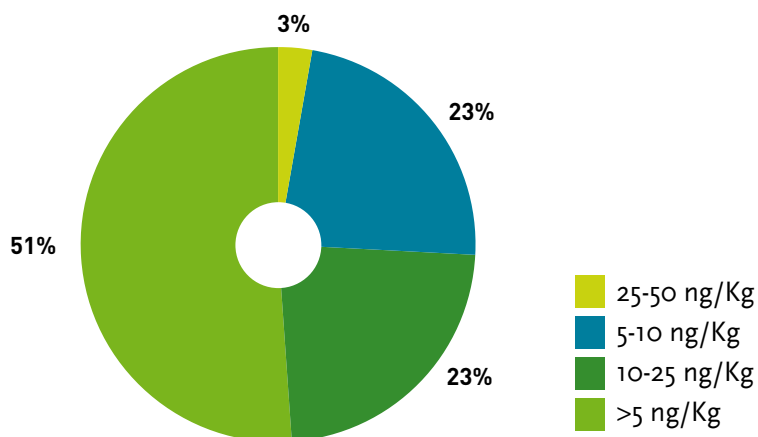
## ESTUDI DE MICOTOXINES A LA LLET CRUA DE VACA (AFLATOXINA M<sub>1</sub>) I ALS FARRATGES I SUBPRODUCTES (AFLATOXINA B<sub>1</sub>) DESTINATS A L'ALIMENTACIÓ ANIMAL. DAR I ALLIC

Aquest estudi té com a principal objecte conèixer el nivell de contaminació de la micotoxina B<sub>1</sub> als farratges i de la micotoxina M<sub>1</sub> a la llet. La base del projecte és anar a l'origen de les micotoxines i arribar a establir una correlació amb els dos tipus de contaminació.

Per aquest motiu, el Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya està posant a punt un mètode per a la determinació d'aquest compost en llet crua de vaca mitjançant la cromatografia líquida d'alta resolució acoblada a l'espectrometria de masses i un altre mètode amb detecció fluorimètrica. D'aquesta manera es podrà detectar l'aflatoxina M<sub>1</sub> en llet crua per sota el valor del límit màxim de residu, que és 50 ng/kg.

L'inici de l'estudi en llet es va basar en la determinació d'un mètode de cribratge que fos ràpid i senzill per tal de poder diferenciar les mostres negatives i les positives. Les positives es confirmarien posteriorment amb cromatografia de líquids d'alta resolució acoblada a l'espectrometria de masses en tàndem (HPLC-MS/MS) o cromatografia de líquids amb detecció fluorimètrica (HPLC-FL). A aquest efecte es va escollir la tècnica ELISA (assaig d'immunoabsorció lligat a enzims). Mitjançant aquesta tècnica es van analitzar 70 mostres de llet crua de vaca, i a cap d'aquestes es va trobar un valor superior al límit màxim de residu, però sí que s'hi van detectar concentracions inferiors.

<sup>31</sup> Reglament (CE) núm. 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre de 2006, pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris.



A continuació, es van optimitzar les condicions instrumentals i de tractament de mostra del mètode per HPLC/MS-MS. Una vegada es van obtenir les condicions òptimes d'anàlisi, es va procedir a la validació del mètode, avaluant-ne la precisió, l'exactitud, la recuperació, la repetibilitat, la reproductibilitat, el límit de detecció i el límit de quantificació.

Un cop validat el mètode per HPLC-MS/MS, s'està procedint a l'anàlisi de mostres de llet crua de vaca mitjançant aquesta tècnica. Fins aquests moments s'ha analitzat més de 30 mostres de llet i no s'ha trobat cap valor superior al límit màxim de residu, però sí que s'ha quantificat mostres amb valors inferiors a aquest.

Finalment, s'està procedint a validar el mètode mitjançant cromatografia de líquids amb detecció fluorimètrica segons la norma ISO 14501.



