

JUEVES, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2013 - BOC NÚM. 175

1.DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y JUSTICIA

CVE-2013-13296 *Orden PRE/29/2013, de 4 de septiembre, por la que se regulan las condiciones para la comercialización de los productos lácteos elaborados a base de leche cruda de vaca, en establecimientos anejos a las explotaciones de producción en la Comunidad Autónoma de Cantabria.*

Uno de los objetivos fundamentales de la legislación alimentaria europea consiste en lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas y, además, permitir la libre circulación de los alimentos en la Unión Europea, reduciendo los obstáculos comerciales para los productos y contribuyendo a la creación de un mercado único. Para conseguir estos objetivos se han publicado varios Reglamentos comunitarios conocidos como "paquete de higiene".

Así, la normativa comunitaria a través del Reglamento (CE) número 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. El Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) número 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, buscan garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta la puesta en el mercado de los productos alimenticios.

En particular, el Reglamento (CE) número 852/2004 de 29 de abril de 2004, establece las normas generales de higiene destinadas a los operadores de empresa alimentaria y, entre otras cuestiones, prevé que las empresas alimentarias deben desarrollar y poner en marcha procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a los operadores de las empresas alimentarias a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria, y su objetivo es identificar cualquier aspecto de la actividad alimentaria que sea determinante para garantizar la seguridad de los productos. Los requisitos relativos al APPCC deben ser lo suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones incluidas las pequeñas empresas, por lo que resulta conveniente fomentar el uso de guías que faciliten su aplicación. Para ello, la normativa contempla la posibilidad de que en algunos casos, las prácticas correctas de higiene, puedan reemplazar el seguimiento de los puntos críticos.

Es responsabilidad de los operadores de las empresas alimentarias garantizar las características de calidad y la seguridad de los alimentos que comercializan, sin perjuicio de las actividades de control oficial que la Administración efectúa en el marco de sus actuaciones.

La calidad higiénica de la leche cruda producida en la mayoría de las explotaciones de ganado vacuno de Cantabria, cumple satisfactoriamente los requisitos establecidos por la legislación vigente, por lo que su utilización como tal, permite obtener productos lácteos de mayor calidad organoléptica, repercutiendo de manera directa en la rentabilidad de las explotaciones y en el desarrollo sostenible del medio rural.

Es necesario apoyar iniciativas de innovación y en especial el desarrollo de nuevos productos a través de actividades que constituyan un valor añadido a la producción de leche en las explotaciones ganaderas.

CVE-2013-13296

JUEVES, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2013 - BOC NÚM. 175

Nuestros ganaderos deben poder competir en las mismas condiciones que ya lo hacen en otros países donde esta regulación lleva años funcionando.

Es necesario el incremento de las rentas de las personas que ejerzan la actividad agraria y ganadera así como el desarrollo de una gama de productos "diferenciados" en cuanto a calidad y aceptación de los mismos, que atienda un mercado valorado y creciente en la sociedad.

Esta actividad puede permitir asegurar la continuidad de las explotaciones del sector primario como instrumento básico del desarrollo económico en el medio rural, manteniendo sistemas más ligados a los recursos locales y la pervivencia del máximo número de personas en la agricultura familiar, que suponga generación de empleo, la incorporación de nuevos jóvenes agricultores y la estabilidad del mismo.

Conviene fomentar las cadenas cortas y directas de comercialización de productos alimenticios, en aras a reducir los gastos derivados de transporte e intermediarios en la comercialización de dichos productos.

Por lo anteriormente expuesto, teniendo en cuenta la existencia de un gran número de productores de leche cruda de vaca en la Comunidad Autónoma de Cantabria, el alto nivel sanitario alcanzado por los mismos y la necesidad de proteger los intereses de los elaboradores de productos lácteos, asegurando que las condiciones higiénico - sanitarias de los mismos se ajusten a la normativa vigente, en virtud de las atribuciones que tengo conferidas,

DISPONGO

Artículo 1.- Objeto.

La presente Orden tiene por objeto regular las condiciones para la elaboración y comercialización de productos lácteos a base de leche cruda de vaca en la propia explotación y con destino al consumidor final, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación.

El ámbito de aplicación de la presente Orden es la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Artículo 3.- Definiciones.

1. A efectos de la presente Orden se entenderá por:

a) Leche cruda: La producida por la secreción de la glándula mamaria de una o varias vacas, que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40°C, ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

b) Producto lácteo: El producto elaborado como resultado de la transformación de la leche cruda.

c) Explotación: Cualquier instalación, construcción o, en el caso de la cría al aire libre, cualquier lugar en los que se tengan, críen o manejen vacas que se ordeñen para la producción de leche.

d) Establecimiento de elaboración de productos lácteos en la propia explotación: El establecimiento anejo a la explotación ganadera en el que sólo se elaboran productos lácteos a partir de leche cruda de vaca procedente exclusivamente de los animales de esa explotación.

e) Producto lácteo producido en la explotación: El elaborado por un titular de explotación que transforma exclusivamente la leche cruda de su propia explotación en el establecimiento de elaboración anejo a la misma.

f) Venta directa: La realizada directamente por el productor al consumidor final sin intermediario alguno, en su propia explotación de producción y/o en mercados y/o ferias, que se celebren dentro de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

g) Comercio al por menor: La manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final.

h) Consumidor final: El consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

JUEVES, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2013 - BOC NÚM. 175

i) Autoridad Competente: Los órganos competentes de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural y de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Gobierno de Cantabria.

2. Serán además aplicables las definiciones establecidas en el Real Decreto 1728/2007, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de leche; en el Reglamento (CE) número 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002; en el Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y en el Reglamento (CE) número 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

Artículo 4.- Requisitos.

Para poder elaborar y comercializar productos lácteos a partir de leche cruda de vaca producida en la propia explotación, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

4.1 Requisitos de las explotaciones:

Disponer de cuota láctea y estar inscritas en el Registro de Letra Q

La explotación debe estar en posesión de la calificación sanitaria oficialmente indemnes de brucelosis y tuberculosis (T3 B4).

Deberán cumplir la normativa en vigor de identificación, seguridad alimentaria y trazabilidad.

4.2 Requisitos de la leche cruda de vaca:

4.2.1 La leche procederá de animales que:

No presenten síntomas de enfermedades transmisibles al hombre a través de la leche.

Se encuentren en buen estado de salud general, no presentando trastornos que puedan contaminar leche y, en particular, no padezcan enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis acompañada de fiebre; heridas ni inflamaciones perceptibles en las ubres.

No se les haya administrado sustancias o productos no autorizados ni haya sido objeto de un tratamiento ilegal.

En el caso de haberles administrado algún tratamiento autorizado, se respetará el plazo de espera prescrito para el mismo.

4.2.2 Calidad higiénica sanitaria de la leche:

a) Contenido en gérmenes a 30° C ? 100.000 por ml, media geométrica móvil observada en un periodo de dos meses con dos muestras mínimo al mes.

b) Contenido en células somáticas ? 400.000 por ml, media geométrica móvil observada en un periodo de tres meses con un mínimo de una muestra al mes.

c) Sin residuos de antibióticos en una cantidad que, con respecto a cualquiera de las sustancias a que se refieren los anexos I y III del Reglamento (CEE) 2377/90, supere los niveles autorizados con arreglo a dicho Reglamento, o que el total combinado de residuos de sustancias antibióticas supere un valor máximo admisible.

d) Cumplir con los demás requisitos previstos en el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre.

4.3 Requisitos de los establecimientos de elaboración:

Estar inscritos en el registro de establecimientos alimentarios de comercio al por menor de Cantabria.

En el caso de actividad comercial en la que existan intermediarios entre el productor / transformador y el consumidor final, será obligatoria la previa autorización e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Desarrollar y aplicar un sistema permanente de autocontrol basado en los principios del APPCC, en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa, o bien en su lugar, aplicar una guía de prácticas correctas de higiene como medio para garantizar que aplican adecuadamente el sistema APPCC.

JUEVES, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2013 - BOC NÚM. 175

Cumplir la normativa vigente en materia de higiene, seguridad alimentaria y trazabilidad, en particular lo previsto en el Reglamento (CE) número 178/2002, de 28 de enero, el Reglamento (CE) número 852/2004, de 29 de abril, y el Reglamento (CE) número 853/2004, de 29 de abril, y cualquier otra que resulte de aplicación.

4.4 Requisitos de los productos lácteos:

4.4.1 Criterios microbiológicos

Deberán cumplir lo criterios microbiológicos previstos en el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

4.4.2 Etiquetado

La información alimentaria facilitada al consumidor deberá cumplir la legislación vigente aplicable en materia de etiquetado de los productos alimenticios e incluirá las leyendas: "Elaborado con leche cruda" y "Venta directa al consumidor final", de forma que sean fácilmente visibles al consumidor.

4.4.3- Cumplir la normativa vigente en materia de aditivos, contaminantes, materiales en contacto con alimentos, y cualquier otra normativa que resulte de aplicación.

Artículo 5.- Régimen Sancionador.

Sin perjuicio de otras responsabilidades civiles y penales que en su caso pudieran corresponder, el incumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos en la presente Orden determinará la aplicación del régimen sancionador establecido en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en el Real Decreto 754/2005, de 24 de junio, por el que se regula el régimen de la tasa láctea, el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de leche, el Real Decreto 405/2010, de 31 de marzo, por el que se regula el uso del logotipo "Letra Q" en el etiquetado de la leche y los productos lácteos, el Real decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y en las restantes disposiciones que resulten de aplicación.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Se autoriza a la directora general de Pesca y Alimentación, al director general de Ganadería y al director general de Salud Pública para dictar en el ámbito de sus competencias, cuantas resoluciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de Cantabria.

Santander, 4 de septiembre de 2013.

La consejera de Presidencia y Justicia

(P. S., Decreto 2/2013, de 25 de junio), El consejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Urbanismo,

Francisco Javier Fernández González.

2013/13296

CVE-2013-13296