

VACUNO DE LECHE

Calidad higiénico-sanitaria de la leche de vaca española

▼ M. MARQUEZ-PENAMEDRANO. REDACCIÓN.

La producción de leche de vaca está obligada a cumplir con una serie de requisitos, que no sólo afectan directamente a la leche producida, sino también a la propia cabaña ganadera, a las instalaciones y al manejo dentro de la explotación.

Los requisitos que se exigen desde primeros de este año son en cuanto a la cabaña ganadera, que oficial y obligatoriamente debe estar indemne de tuberculosis o indemne u oficialmente indemne de brucelosis, que son las dos enfermedades que, aunque con un porcentaje reducido respecto a pasadas campañas, aún perviven en este sector, frente a otras que se puedan dar generalmente como erradicadas por el momento (leucosis enzoótica o perineumonía bovina).

En cuanto a la explotación ganadera, se exigen una serie de condicionantes referidos al manejo y ordeño higiénico de los animales y otros relativos al diseño e instalaciones de la propia granja, sobre todo contar con una sala de ordeño separada de los establos, con instalación de agua corriente y estar en posesión de tanques o depósitos de frío para conservar la leche.

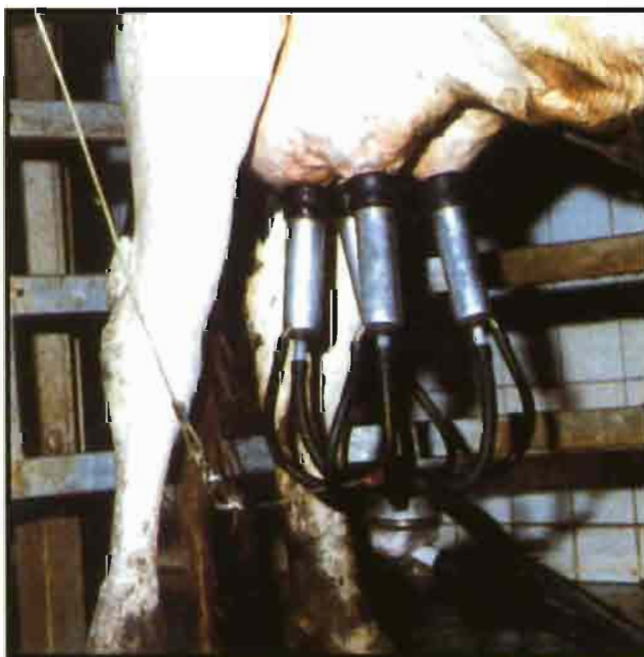
La leche, por su parte, deberá cumplir con unos parámetros, ya conocidos, de calidad, tales como mantenerse por debajo de los 100.000 gérmenes/ml, en bacteriología; por debajo de las 400.000 células somáticas/ml y estar exenta de inhibidores de residuos (antibióticos o sulfamidas), así como carecer de olores extraños y, como es lógico, estar exenta de agua añadida.

Comercialización de la leche

La producción de leche de vaca y productos lácteos que a partir de este 1 de enero de 1998 no se ajuste a los requisitos señalados, no podrá ser comercializada ni dentro, ni fuera de nuestro territorio. Esto es al menos, en teoría, pero la realidad

ante todo en una situación de déficit productivo, como se vive en nuestro país, y en un primer momento, podría ser otra. La responsabilidad, en todo caso, si se comercializara este tipo de leche por debajo de las exigencias mínimas, sería de los primeros compradores y de la industria transformadora o envasadora, quienes ya han señalado en repetidas ocasiones que sólo adquirirán materia prima que cumpla con tales requisitos.

Que la aplicación de la política de cali-



España cuenta con unas 90.000 explotaciones lácteas.

dad higiénico-sanitaria va a producir una reconversión en el sector productor de leche a corto o medio plazo es algo que se ve como bastante obvio, aunque no se sabe muy bien en qué porcentaje sobre el total de explotaciones ganaderas. A estas exigencias se unirán, sin duda, otras, como el nivel de competitividad necesario para que una explotación láctea pueda ser mínimamente rentable en el futuro.

Tanto a juicio del propio sector, como de los expertos, como del Ministerio de Agricultura, se habla de unas explotaciones tipo con una producción anual de entre 100.000 y 120.000 kg de leche, sujeta en su mayor parte a cuota, con una

referenciación de materia grasa entre el 3,7 y el 4%, y con una productividad media de 5.200 kg por vaca (la media española es ahora de 4.600 kg) y una dimensión en torno a las 20 vacas por explotación.

Los últimos datos de la pasada campaña hablan de un total de unas 90.000 explotaciones lácteas ganaderas en nuestro país (en 1993 existían 140.000 explotaciones), de las que unas 21.846 explotaciones, sobre todo ubicadas en la Cornisa Cantábrica, tienen una producción teórica sujeta a cuota de unas 128.697 toneladas, con una media de 6.000 kg de explotación, lo que ya de por sí es indicativo de su nivel de rentabilidad y, una de dos, su producción real de leche o productos lácteos es mucho más elevada que su cuota, o se trata de una actividad marginal, de la que no dependen por vía principal los ingresos de los titulares de la explotación.

La realidad es que a estas alturas, desde el MAPA no se tiene conocimiento exacto de lo que está sucediendo en cada comunidad autónoma, que tienen en materia de sanidad animal las competencias de actuación. Se sabe, sin embargo, que algunas de estas administraciones «tirarán por la calle de enmedio» y a esta fecha tendrán certificadas u homologadas «sanitariamente» sobre el papel a la mayoría de las explotaciones ganaderas ubicadas en su territorio, con el fin de evitar agravios comparativos u otra serie de problemas entre sus propios ganaderos, pero sin tener consciencia de que se los crearán frente a colectivos de otras C.C.A.A., que hayan realizado el esfuerzo de invertir para tener su cabaña saneada.

Situación por C.C.A.A.

En primer lugar y de acuerdo con las muestras analizadas por el Laboratorio Interprofesional Gallego (LIGAL), en 1996, el 46% de las explotaciones ganaderas daban resultados de un contenido bac-

teriológico inferior a 100.000 gérmenes/ml y el 51% con menos de 400.000 células somáticas por mililitro. De mantenerse tales datos en porcentajes similares, cosa que no se considera, hubiera significado que a partir de este 1 de enero de 1998, unas 25.000 explotaciones tendrían difícil poder colocar su producción en el mercado y sobre todo a unos precios aceptables.

En 1994, la situación observada era muy similar a la de 1996, pero se considera, al igual que en otras CC.AA., que se ha realizado un importante esfuerzo durante el pasado año para adaptar tales explotaciones ganaderas a los requisitos de calidad higiénico-sanitaria requeridos.

En cuanto a Asturias, en base a los datos del Laboratorio Interprofesional Lácteo, en torno a un 50-60% de las explotaciones cumplirían con el requisito de producir leche con menos de 400.000 células somáticas por mililitro, mientras que, por el contrario, la producción de leche con un contenido bacteriológico de acuerdo a los parámetros comunitarios depende del tamaño de la explotación.

Sólo un 17% de las explotaciones con menos de 20.000 kg/año producen leche con un contenido en bacterias inferior a 100.000 ml, frente al 81% que cumple, cuando se trata de explotaciones con más de 200.000 kg al año, siendo este porcentaje de un 60% para explotaciones con una producción anual superior a los 100.000 kg. No obstante, hay que tener en cuenta que en Asturias predominan los ganaderos con producciones por debajo de los 40.000 kg.

Mejora paulatina

De acuerdo a un análisis simplificado, se podría estimar que en 1996 sólo un 34% de las explotaciones de vacuno de leche asturianas estaban en condiciones de ajustarse a la Directiva comunitaria de calidad. Como en el caso de Galicia, se considera que la situación mejoró de forma considerable durante el pasado año, dado que de no ser así en la realidad, unas 8.000 explotaciones en Asturias tendrían serios problemas para continuar en el sector y seguir comercializando su leche.

En Cantabria, un 57% de las explotaciones producían en 1996 leche con menos de 100.000 bacterias y un 52% lo haría con menos de 400.000 células somáticas. En 1994, un 40% cumplía en esta Comunidad uniprovincial con las condiciones de



Las explotaciones lácteas españolas van mejorando muy lentamente.

bacteriología y células somáticas, con una mejora importante en 1995, que no continuó, debido quizás a que durante esa campaña se primó más el volumen de entrega que las exigencias de calidad, debido al déficit productivo, descuidándose la situación sanitaria de la leche.

De no haber mejorado la situación durante el pasado año, se estima que unas 3.000 explotaciones ganaderas en Cantabria se verían abocadas al cierre por no cumplir con los requisitos de calidad higiénico-sanitaria exigidos. Como sucede con los anteriores casos, se considera que durante 1997 la evolución sanitaria de las explotaciones ganaderas de Cantabria haya ido a mejor, al potenciarse los recursos destinados por la Administración autonómica al sector para que se cumpliera con los mismos.

En cuanto a los datos proporcionados por el Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla y León (Lileyl), durante 1996, tan sólo un 26% de las explotaciones ganaderas producían leche con menos de 100.000 bacterias/ml y el 45% con menos de 400.000 células somáticas. No obstante, en una Comunidad con nueve provincias, la situación es bastante más variopinta, con una situación más crítica en las provincias más productoras, como León o Burgos.

De haberse mantenido tales datos durante 1997 (es válido, lo señalado para el resto de las CC.AA.), de las casi 17.000 explotaciones que quedan en esta Comunidad Autónoma, unas 13.000 estarían condenadas a la desaparición, en caso de no haber mejorado la calidad higiénico-sanitaria de su producción láctea.

En esta Comunidad se ha observado una mejora creciente de la calidad entre 1994 y 1996, pero a un ritmo insuficiente a lo que hubiese sido conveniente para cumplir con las exigencias de calidad establecidas para toda la UE. En 1994, sólo un 18% de las explotaciones castellano-leonesas de ganado vacuno de leche cumplían con tales exigencias, mientras que dos años después sólo se había conseguido que un 8% más de las mismas se hubiesen adaptado a tales requisitos. En 1997, se espera que se haya realizado un esfuerzo importante en este sentido.

En conclusión, en el citado informe, los datos de los laboratorios correspondientes al año 1996 de las CC.AA. analizadas, las más productoras y con más explotaciones ganaderas, arrojan unas cifras que son consideradas preocupantes,

pero que en un año pueden haber cambiado a mejor, como así ha venido atestigüándose por parte de las diferentes consejerías de agricultura en los últimos meses.

Previsiones más optimistas

No obstante, habrá que tener en cuenta que la situación real podría ser incluso también más alarmante, puesto que las muestras de leche proporcionadas a los laboratorios interprofesionales, siendo las que son, corresponden únicamente a un porcentaje de explotaciones ganaderas, que han mostrado interés en que su leche fuera analizada en este tipo de instalaciones sin ánimo de lucro, «siendo razonable pensar que en éstas la calidad higiénica de la leche producida es mejor que en el resto».

En el informe se estima que si a lo largo del pasado año, la situación no ha cambiado radicalmente, sólo en estas cuatro Comunidades Autónomas, a las que se ha hecho referencia, tendrían que dejar el sector lácteo unas 50.000 explotaciones lecheras, cifra que corresponde a más de la mitad del total (en torno a 90.000) de explotaciones lácteas en España. De esta cifra, unas 25.000 estarían en la Comunidad gallega; otras 8.000 en Asturias; unas 3.000 en Cantabria y unas 13.000 explotaciones más en Castilla y León.

La realidad se prevé que no sea, sin embargo, así, aunque sí habrá un buen número de explotaciones que se encuentren con serias dificultades para poder continuar en el sector en un plano competitivo durante 1998, a no ser que pongan todos los medios para adaptarse «in



En Europa uno de cada tres lechones consume

LUCTAROM[®]

Aumenta el consumo de pienso de iniciación un 9%

Índice de Preferencia*: 1.6

*Consumo relativo de pienso con Luctarom en relación al control

Mayor flexibilidad en el uso de ingredientes

Sólo LUCTA le puede ofrecer LUCTAROM
Solicite su LUCTAROM hoy mismo

LUCTA, líder mundial en aromatizantes para piensos



LUCTA, S. A. - División de Zootecnia. Ctra. Masnou-Granollers km 12.4 - 08170 Montornés del Vallés
(Barcelona) - España. Tel: (343) 8456116 - Fax: (343) 8459812 - E-Mail: feedadd.sp@lucta.com



extremis» a las exigencias de calidad higiénico-sanitaria requerida.

Desde los últimos años se ha ido mejorando en estos aspectos en nuestro país, pero a un ritmo que se antoja demasiado lento para lo que se requería. Sin duda, un ritmo influido también por el déficit productivo que soporta este sector en relación con su consumo interno, y a pesar de que las industrias y otros primeros compradores llevan varios años pagando primas por litro de leche entregada, que cumpliera con los estándares comunitarios de calidad.

Incluso, hay que añadir, que durante 1997, tales primas se han transformado desde el inicio de la actual campaña en penalizaciones en el precio por no llegar a tales mínimos, pero que también se han visto compensadas por los suplementos por volumen. De no haber mediado una actuación rápida, eficaz y conjunta entre ganaderos, Administración central y administraciones autonómicas, el sector lácteo español podría encontrarse con graves problemas al inicio de este recién estrenado año. Se sabe, no obstante, que mientras que en algunas CC.AA. se han hecho importantes esfuerzos para intentar que la mayor parte de las ganaderías estén homologadas, en otras es conocido que no ha sido así.

Requisitos a cumplir

A partir del 1 de enero se van a exigir una serie de premisas básicas en varios niveles:

En cuanto a leche cruda: deberá proceder de animales y explotaciones controladas regularmente por las autoridades competentes. Las vacas deberán estar oficialmente indemnes de tuberculosis y brucelosis. No presentar síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano vía leche. Estar en condiciones para no transmitir a la leche características organolépticas anormales. No presentar ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche. Tampoco podrán presentar ningún trastorno visible general de salud, ni padecer enfermedad genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebres, ni inflamaciones perceptibles en la ubre.

Las vacas no podrán haber sido tratadas con sustancias que, transmitiéndose a la leche sean peligrosas o puedan llegar a serlo, para la salud humana (antibióticos u otros específicos). Sólo se admitirán estos tratamientos si se respetan los plazos oficiales de espera establecidos.

La leche cruda en sí deberá cumplir los siguientes requisitos cuando vaya destinada

a leche de consumo tratada térmicamente, leche fermentada, cuajada, congelada o aromatizada y/o cremas:

-Contenido de gérmenes a 30 °C (peso ml) 100.000 (media geométrica observada durante un periodo de dos meses con dos muestras, por lo menos, al mes).

-Contenido de células somáticas (por ml) 400.000 (media geométrica observada durante un periodo de tres meses con una muestra, por lo menos, al mes).

Con la leche cruda destinada a la elaboración de productos a base de leche cruda (cuando el proceso no incluye ningún tratamiento térmico), además de lo expuesto, se exigirá un control de *Staphylococcus aureus* por mililitro.

Para verificar que las condiciones expuestas se cumplen, las autoridades



Las industrias llevan varios años pagando primas por calidad.

deberán tomar muestras aleatorias, que se podrán obtener en la propia explotación en el momento de su recogida o en el establecimiento de tratamiento o de transformación en el momento de la recepción de la leche cruda.

Los principales requisitos que tendrán que cumplir las explotaciones lácteas para que puedan comercializar la leche que producen serán los siguientes:

-La leche cruda deberá proceder de explotaciones registradas y controladas (controles veterinarios periódicos, incluyendo cuando se considere necesario un examen completo de todos los animales).

-Los locales utilizados deberá ser diseñados, construidos, mantenidos y manejados de manera que puedan garantizar:

Buenas condiciones de alojamiento, higiene, limpieza y salubridad de los animales.

Condiciones higiénicas adecuadas para el ordeño, manipulación, enfriamiento y almacenamiento de leche.

-Las salas de ordeño y los locales de lechería (donde la leche se almacena, y enfría o manipula) deberán de ser fáciles de limpiar. Estos deberán disponer además de paredes y suelos fáciles de limpiar; sistemas de drenaje de líquidos y eliminación de desechos; sistemas de ventilación e iluminación satisfactorias; agua potable apropiada y suficiente; separación correcta de toda fuente de contaminación (estercolero, servicios, etc.), accesorios y equipos fáciles de lavar, limpiar y desinfectar.

-Habrán de poseer un equipo de enfriamiento adecuado.

-Deberán de estar protegidos los locales destinados al almacenamiento de la leche contra los animales dañinos.

-En el caso de estabulación libre, la sala de ordeño deberá estar suficientemente separada de los establos.

-La explotación deberá poseer una zona separada para enfermería y cuarentena.

-En el caso de ordeño en plaza, habrá de poderse garantizar la protección de la leche durante el ordeño y garantizar la no contaminación del grupo de ordeño.

Ordeño, recogida y transporte

Las normas más importantes a cumplir en el ordeño vienen recogidas en la Directiva 89/362/CEE.

-Inmediatamente después del ordeño la leche deberá ser ubicada en un lugar y de forma tal que no se pueda perjudicar su calidad.

-Si no se recoge antes de las dos horas siguientes al ordeño, la leche se enfriará a una temperatura inferior a 8°C si se recoge diariamente. Si la recogida no es diaria se enfriará a una temperatura inferior a 6°C.

-Durante todo el transporte a los establecimientos de tratamiento y/o transformación, la temperatura de la leche enfriada no deberá superar los 10°C.

-Todos los locales, material y utillaje, implicados en el ordeño, deberán poderse lavar, limpiar y desinfectar, ser resistentes a la corrosión, no ser contaminantes para la leche, ser lavados, limpiados y desinfectados después de cada utilización.

-El personal encargado de estos menesteres deberá llevar ropa limpia y apropiada, deberá observar una rigurosa higiene personal y estar exento de cualquier patología que pudiera contaminar la leche, los locales y el material y/o el utillaje. ■