

Disposición transitoria segunda. *Procedemento aplicable aos expedientes xa iniciados ao abeiro da anterior normativa sobre seguranza de presas.*

1. Os expedientes relativos a actuacións de seguranza da presa ou o seu encoro iniciados con anterioridade á entrada en vigor deste real decreto, resolveranse de acordo coas exixencias da normativa vixente no momento da solicitude, sen prexuízo da necesidade de adaptar posteriormente as devanditas actuacións de seguranza ás novas exixencias establecidas neste real decreto e nas normas técnicas de seguranza no prazo fixado no punto terceiro da disposición transitoria primeira.

2. Os titulares de presas que, no momento da entrada en vigor deste real decreto, contén con proxectos aprobados, en fase de construción ou en fase de posta en carga, finalizarán a construción ou posta en carga da presa de acordo coas exixencias establecidas na normativa anterior, sen prexuízo de adaptar posteriormente as devanditas actuacións de seguranza ás novas exixencias establecidas neste real decreto e nas normas técnicas de seguranza no prazo fixado no punto terceiro da disposición transitoria primeira.

Disposición transitoria terceira. *Procedemento e prazos para a clasificación obrigatoria das presas.*

No prazo dun ano a partir da entrada en vigor deste real decreto, os titulares de presas deberán presentar á Administración pública competente unha proposta razoada de clasificación da presa, de acordo co artigo 367.1. A proposta deberase resolver no prazo máximo dun ano. Unha vez clasificada a presa, comezará a contar o prazo establecido nos números 2 e 3 da disposición transitoria primeira.

Disposición transitoria cuarta. *Convenios subscritos con entidades colaboradoras.*

Os convenios que subscribíse con anterioridade á entrada en vigor deste real decreto o Ministerio de Medio Ambiente ou os seus organismos autónomos coas entidades colaboradoras a que se refire o artigo 365, deberán ser adaptados ás exixencias deste real decreto no prazo dun ano desde a súa entrada en vigor.

Disposición transitoria quinta. *Presas situadas en demarcacións hidrográficas intracomunitarias non traspasadas.*

Nas demarcacións hidrográficas intracomunitarias cuxa xestión non fose aínda obxecto de traspaso á correspondente comunidade autónoma, a Administración xeral do Estado exercerá as competencias en materia de seguranza de presas e encoros mentres non teña lugar o devandito traspaso.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

1. Este real decreto dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1.22.^a e 23.^a da Constitución, que lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de lexislación, ordenación e concesión de recursos e aproveitamentos hidráulicos cando as augas discorran por máis dunha comunidade autónoma, e de lexislación básica sobre protección do ambiente, respectivamente.

2. Adicionalmente, os puntos seis, sete e oito do artigo único e as disposicións transitorias dítanse ao abeiro do artigo 149.1.29.^a, que lle atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de seguranza pública.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 11 de xaneiro de 2008.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta primeira do Goberno
e ministra da Presidencia,

MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

823

REAL DECRETO 1728/2007, do 21 de decembro, polo que se establece a normativa básica de control que deben cumprir os operadores do sector lácteo e se modifica o Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, polo que se regulan a identificación e o rexistro dos axentes, establecementos e contedores que interveñen no sector lácteo, e o rexistro dos movementos do leite. («BOE» 15, do 17-1-2008.)

O Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, polo que se regulan a identificación e o rexistro dos axentes, establecementos e contedores que interveñen no sector lácteo, e o rexistro dos movementos do leite, estableceu as bases do sistema de rastrexabilidade para o leite no noso país e creou un rexistro informatizado chamado «base de datos Letra Q». No preámbulo do citado real decreto prevese a futura inclusión na devandita base de datos de toda a información relativa á calidade do leite a fin de mellorar a información de que dispoñen os operadores do sector.

A nova regulamentación comunitaria en materia de hixiene alimentaria, de aplicación desde o 1 de xaneiro de 2006, consagra a responsabilidade dos distintos axentes da cadea alimentaria na produción de alimentos seguros, establece os controis oficiais que deben realizarse en cada etapa de produción e transformación, e a supervisión de tales controis polas autoridades competentes. No ámbito da produción leiteira, os regulamentos (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios, e (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal, establecen, respectivamente, as normas xerais e específicas relativas á hixiene da produción do leite.

Este real decreto desenvolve os citados regulamentos para establecer os controis mínimos obrigatorios que deben realizar os operadores económicos vinculados á produción do leite cru de vaca en todas as súas etapas, así como para que todos os operadores e laboratorios do sector lácteo actúen de maneira homoxénea. Estes controis mínimos obrigatorios poderán estar integrados no sistema de autocontrol deseñado polos operadores económicos.

Así, séntanse as normas comúns para a toma de mostras e análises, e defínense as condicións exixibles aos laboratorios de análises, co fin de lograr unha maior transparencia nas relacións entre os axentes que forman parte da cadea de produción e comercialización, dando unha maior seguranza e confianza para o consumidor.

Ao longo do proceso de produción do leite, realízanse dous tipos de controis de calidade por persoal especializado, un na propia explotación, previo á carga do leite na cisterna de transporte, e outro no centro lácteo, previo á descarga do leite da cisterna de transporte. Estes controis inclúen a toma de mostras de leite cru de vaca.

Todos os datos das mostras tomadas se transmitirán á «base de datos Letra Q», tanto se superan os controis de calidade coma se non, ben que, neste caso, se impedirá a comercialización do leite.

Por outra parte, este real decreto completa o Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, regulando a transmisión polos laboratorios á «base de datos Letra Q» dos resultados das análises mínimas de calidade do leite efectuadas. Desta maneira, a «base de datos Letra Q» converterase nunha ferramenta de grande axuda para garantir o control da calidade do leite.

No ámbito da produción leiteira, os regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas para a organización dos controis oficiais dos produtos de orixe animal destinados ao consumo humano, e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, sobre os controis oficiais efectuados para garantir a verificación do cumprimento da lexislación en materia de pensos e alimentos e a normativa sobre saúde animal e benestar dos animais, establecen, respectivamente, a supervisión destes controis pola autoridade competente, e as normas xerais para a realización dos controis oficiais. Este real decreto establece as bases para o desenvolvemento dos controis oficiais que deberán realizar as autoridades competentes no ámbito das súas competencias.

Por último, resulta conveniente incluír neste real decreto algunhas modificacións do Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, no que se prevé a obrigatoriedade por parte dos responsables dos centros de comunicar á «base de datos Letra Q» todos os movementos de leite que se produzan desde ou cara aos contedores do centro, para os efectos de establecer a rastrexabilidade do leite.

Non obstante, existen operadores que contan con cisternas propias ou alugadas para recoller o leite e que despois o descargan nun centro lácteo vinculado a outro operador. Neste caso, a gravación dos movementos previos de leite polo operador responsable do centro pode afectar o segredo comercial e interferir nos circuitos comerciais do leite.

Créase, consecuentemente, unha nova figura no sistema, «os centros de operación», co obxecto de que sexan os responsables destes centros os que graven os movementos de leite, cando o operador que recolle o leite é diferente ao do centro a que aquel vai destinado.

Ademais, para facilitar a comunicación de movementos á «base de datos Letra Q» e dado que a identificación electrónica outorgada aos responsables do centro é persoal e intransferible, considérase conveniente crear as figuras do responsable principal e secundario de centro. Desta maneira, a comunicación de movementos á «base de datos Letra Q» pode ser realizada por máis dunha persoa física dentro de cada centro.

Na elaboración deste real decreto foron consultadas as comunidades autónomas e as organizacións representativas dos sectores afectados, e emitiu o informe preceptivo a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta dos ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación, e de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 21 de decembro de 2007,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposicións xerais

Artigo 1. *Obxecto da norma.*

Este real decreto ten por obxecto establecer:

a) Os controis mínimos que deben realizar de maneira obrigatoria os operadores do sector vacún leiteiro e as actuacións no caso de se detectar nos controis realizados algún incumprimento destes requisitos.

b) As condicións en que deben tomar, transportar e analizar as mostras de leite cru de vaca procedentes dos tanques das explotacións e das cisternas de transporte de leite.

c) As condicións que deben cumprir os laboratorios de análise de mostras de leite cru de vaca para dar cumprimento ao sistema de controis establecido neste real decreto.

d) As bases para a realización dos controis oficiais no ámbito das exixencias en materia da calidade do leite cru de vaca.

e) Os novos rexistros e información que deben incluírse na «base de datos Letra Q» creada no Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, polo que se regulan a identificación e o rexistro dos axentes, establecementos e contedores que interveñen no sector lácteo, e o rexistro dos movementos do leite.

Artigo 2. *Definicións.*

1. Para os efectos deste real decreto, entenderase por:

a) Laboratorio de análises: aquel rexistrado pola autoridade competente para a análise das mostras mínimas obrigatorias de leite cru de vaca establecidas neste real decreto e que cumpra cos requisitos establecidos no artigo 13.

b) Laboratorio oficial: aquel designado pola autoridade competente para a análise das mostras tomadas nos controis oficiais e que cumpra cos requisitos establecidos no artigo 12 do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do 29 de abril, e no artigo 18 do Regulamento (CE) n.º 2076/2005, do 5 de decembro de 2005, polo que se establecen disposicións transitorias para a aplicación dos regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeo e do Consello e se modifican os regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004.

c) Responsable principal de laboratorio: persoa física vinculada ao laboratorio de análises, designada por este como responsable para a comunicación da información prevista neste real decreto á autoridade competente e á «base de datos Letra Q».

d) Responsable secundario de laboratorio: persoa física vinculada ao laboratorio de análises, designada por este para que, baixo supervisión do responsable principal, comunique a información prevista neste real decreto á autoridade competente e á «base de datos Letra Q». Haberá un máximo de dous responsables secundarios por laboratorio.

e) Tomador de mostras na explotación: persoa física vinculada a un centro lácteo, responsable da realización das verificacións obrigatorias establecidas no artigo 4 e da toma de mostras de leite cru na explotación establecidas no artigo 5.

f) Centro lácteo: engloba os centros de recollida e de transformación establecidos no Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro.

g) Técnico principal de calidade do centro lácteo: persoa física vinculada a cada centro lácteo, designada polo

operador como responsable da recepción no centro das mostras de leite cru procedentes da explotación, da realización das verificacións obrigatorias establecidas no artigo 9 e da toma das mostras de leite cru procedentes das cisternas de transporte segundo o artigo 10.

h) Técnicos secundarios de calidade do centro lácteo: persoa física vinculada a cada centro lácteo designada polo operador que, baixo supervisión do responsable principal, realice a recepción no centro das mostras de leite cru procedentes da explotación, as verificacións obrigatorias establecidas no artigo 9 e a toma das mostras de leite cru procedentes das cisternas de transporte segundo o artigo 10, non podendo figurar en ningún caso como responsables principais do mesmo ou doutro centro.

i) Instalación de lavado de cisternas: establecemento, ligado ou non a un centro lácteo, en que se realiza o lavado e a desinfección das cisternas de transporte de leite.

j) Autoridade competente: os órganos competentes das comunidades autónomas no ámbito das súas competencias.

2. Serán, ademais, aplicables as definicións establecidas na seguinte lexislación:

a) Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, polo que se regulan a identificación e o rexistro dos axentes, establecementos e contedores que interveñen no sector lácteo, e o rexistro dos movementos do leite.

b) Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguraza Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguraza alimentaria.

c) Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 3 de outubro de 2002, polo que se establecen as normas sanitarias aplicables aos subprodutos animais non destinados ao consumo humano.

d) Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios.

e) Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal.

f) Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas para a organización dos controis oficiais dos produtos de orixe animal destinados ao consumo humano.

g) Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, sobre os controis oficiais efectuados para garantir a verificación do cumprimento da lexislación en materia de pensos e alimentos e a normativa sobre saúde animal e benestar dos animais.

CAPÍTULO II

Controis obrigatorios na explotación

Artigo 3. *Responsable dos controis na explotación.*

1. O responsable da realización dos controis establecidos e da toma de mostras será o tomador de mostras na explotación.

2. Deberá ter recibido unha formación adecuada, que se acreditará tras superar un curso sobre a materia validado pola autoridade competente, que inclúa, cando menos, os aspectos recollidos no anexo I, salvo que o superase nos dous anos previos. O curso deberá incluír unha parte práctica sobre o terreo ou en forma de simulación.

3. A formación será válida en todo o territorio nacional e deberase actualizar cada catro anos mediante a superación dun curso sobre a materia validado pola autoridade competente.

4. O tomador de mostras deberá ser rexistrado na «base de datos Letra Q» pola autoridade competente, por petición da entidade de que depende, que estará rexistrada na dita base de datos.

5. Durante a realización dos controis e a toma de mostras non se requirirá a presenza do titular da explotación, salvo que este decida estar presente durante estas operacións, e así o comunique por escrito ao centro lácteo.

6. En caso de desconformidade entre o titular da explotación e o centro lácteo nalgún aspecto da toma de mostras, o laboratorio de análises mediará como conciliador no proceso e, de ser o caso, decidirá en última instancia.

Artigo 4. *Controis obrigatorios na explotación.*

1. Antes de cargar o leite cru na cisterna de transporte, será obrigatorio realizar unha verificación de parámetros, dirixida a comprobar que o leite cru reúne as condicións hixiénico-sanitarias adecuadas.

2. Non se poderá someter o leite cru na explotación a ningún tipo de tratamento que poida alterar as súas características físico-químicas ou de composición, salvo arrefriamento, no rango de temperaturas establecido no número 3 b) deste artigo.

3. A verificación será realizada polo tomador de mostras antes da súa carga na cisterna de transporte e consistirá en:

a) Inspección visual sobre o contido do tanque de frío para a comprobación da cor, olor, aparencia do leite e ausencia de contaminación macroscópica.

b) Control da temperatura do tanque de frío mentres o leite está en axitación. Comprobarase que este dispoña dun dispositivo de medida da temperatura en correcto funcionamento. Transcorridas dúas horas desde a finalización da quenda de muxidura, o leite almacenado no tanque terá unha temperatura máxima de 6 °C se a recollida do leite é cada dous días, e de 8 °C se a recollida é diaria. Deseñaranse as rutas de recollida para evitar cargar leite a unha temperatura superior.

c) Control das condicións de limpeza do tanque e da sala que o aloxa.

d) Caso de que exista sospeita da deterioración microbiolóxica do leite, o tomador de mostras poderá realizar unha proba para determinar a acidez do leite ou unha proba para determinar a estabilidade ao alcohol, antes de cargar este na cisterna. Se decide non realizar a proba neste momento, o leite deberá ser cargado nun compartimento independente na cisterna e estas probas deberanse realizar antes da descarga do leite nos centros lácteos, tras avisar da sospeita ao responsable do centro lácteo por escrito ou mediante outra forma pola cal quede constancia da súa recepción.

e) Proba de detección en residuos de antibióticos «in situ» segundo as condicións establecidas no anexo IV.

4. Tras a realización das anteriores verificacións só se poderá cargar na cisterna de transporte o leite que presente as seguintes características:

a) Con olor, cor, aparencia normais e sen contaminación macroscópica.

b) Cunha temperatura superior a 0 °C e igual ou inferior á establecida no número 3 b).

c) Almacenada nun tanque con boas condicións de limpeza.

d) Cando, en caso de se realizaren as probas de acidez ou estabilidade, resulte cunha acidez inferior a 18 °

Dornic (D) ou estable ao alcohol, cunha graduación nunca inferior a 68°.

e) Cando a proba establecida no número 3 e) resulte negativa.

5. Se, unha vez cargado o leite na cisterna, o tomador de mostras observa pousos no fondo do tanque, deberá informar sobre esta circunstancia ao produtor e ao responsable do centro lácteo por escrito ou mediante outra forma pola cal quede constancia da súa recepción.

6. Cando o leite non se poida recoller, o persoal responsable da recollida do leite deberalle comunicar ao responsable do centro lácteo en que foi descargada a cisterna que o leite procedente da devandita explotación non foi recollido e o motivo polo cal non se recolleu. O responsable do centro lácteo comunicará á «base de datos Letra Q» esta circunstancia.

7. Ademais da información transmitida segundo os números 3, alíneas d) e e), e 5 deste artigo o tomador de mostras comunicará por escrito ou mediante outra forma pola cal quede constancia da súa recepción ao centro lácteo, calquera detalle, dato ou observación recibida ou detectada no ámbito do produtor que poida ter influencia na seguranza do leite cru destinado ao consumo humano.

Artigo 5. *Toma de mostras na explotación.*

1. A toma de mostras na explotación será realizada polo tomador de mostras.

2. Tomaranse en cada explotación, cando menos, as mostras necesarias para garantir un mínimo de dúas mostras válidas ao mes para cada parámetro establecido no artigo 7, salvo para o estudo de células somáticas, para o cal se garantirá, polo menos, unha mostra válida ao mes. Será o laboratorio de análises o que determine de maneira xustificada qué mostras son válidas para cada proba.

3. As mostras serán tomadas do tanque de almacenamento do leite e serán almacenadas e transportadas ata o laboratorio de análises nas condicións establecidas no anexo II.

4. En caso de explotacións con máis dun tanque o tomador de mostras poderá tomar:

- a) Unha única mostra formada por submostras proporcionais ao volume contido en cada tanque, ou
- b) Unha mostra individual de cada tanque.

En ambos os casos, sempre se tomará mostra de todos os tanques que conteñan leite na explotación no momento da recollida.

5. As mostras serán marcadas cunha etiqueta identificativa individual, na cal figurarán os datos establecidos polo laboratorio de análises de acordo co operador. En calquera caso, incluírán todos os datos necesarios para lle permitir ao laboratorio de análises identificar correctamente a mostra e enviar os resultados á «base de datos Letra Q». Sempre se deberá indicar a data da toma de mostra, con independencia do sistema utilizado para o seu rexistro.

6. As mostras identificadas individualmente serán analizadas nun laboratorio de análises que cumpra as condicións establecidas no artigo 13 para os parámetros establecidos no artigo 7.

Artigo 6. *Plan anual de mostraxe na explotación.*

1. Os operadores que compren leite directamente aos produtores establecerán un plan anual de mostraxe relativo ás mostras que se deberán tomar nas explotacións en que recollen leite.

2. Para a elaboración deste plan terase en conta o establecido nos números 2, 3 e 4 do artigo 5.

3. O plan conterá, cando menos, os seguintes datos: número de mostras que se tomarán e analizarán mensualmente por explotación, especificación dos parámetros que se analizarán en cada unha destas, causas que xustifiquen a variación no número de mostras tomadas ou nos parámetros, data de peche ou data tope de inclusión de mostras analizadas para o cálculo das medias mensuais.

4. O operador deberá rexistrar na «base de datos Letra Q» o plan anual de mostraxe correspondente ao ano seguinte, antes do día 31 de decembro de cada ano. Así mesmo, deberá rexistrar todas as variacións que realice nel.

5. Co fin de optimizar os controis oficiais «in situ» do capítulo VI, a autoridade competente poderalle requirir ao operador o calendario para a toma de mostras correspondentes a ese mes por produtor. Este deberá envialo no prazo que estableza a autoridade competente, e en todo caso antes dos sete primeiros días do mes.

Artigo 7. *Análise das mostras.*

1. No caso das mostras obrigatorias establecidas no artigo 5 realizaranse as seguintes análises: punto crioscópico, graxa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de xermes a 30 °C e presenza de residuos de antibióticos.

2. Todos os resultados analíticos das mostras que sexan analizadas en cumprimento do artigo 5 deberán ser comunicados á «base de datos Letra Q» polo laboratorio de análises.

3. Para a validez dos resultados analíticos da determinación do punto crioscópico admitirase un valor ou valores medios por área xeográfica obtidos a partir dun histórico contrastable do laboratorio de análises e do laboratorio oficial da comunidade autónoma.

4. Os laboratorios de análises deberán calcular e comunicar á «base de datos Letra Q» as medias mensuais para os seguintes parámetros:

a) Graxa, proteína e extracto seco magro, as medias aritméticas.

b) Células somáticas, a media xeométrica móbil, observada durante un período de tres meses con, polo menos, unha mostra válida ao mes.

c) Colonias de xermes a 30 °C, a media xeométrica móbil, observada durante un período de dous meses con, polo menos, dúas mostras válidas ao mes.

5. Os valores máximos limiar das medias establecidas nos números 4 b) e c) para os parámetros correspondentes son:

- a) Para as células somáticas: 400.000 por mililitro.
- b) Para as colonias de xermes a 30 °C: 100.000 por mililitro.

6. Mensualmente, a autoridade competente enviará unha notificación a todos os produtores que superen calquera dos parámetros establecidos no número anterior, comunicándolles que dispoñen dun prazo de tres meses para corrixiren a situación.

Pasados os tres meses, aqueles produtores que sigan superando os ditos parámetros deberán suspender a entrega de leite cru ou, de acordo cunha autorización específica da autoridade competente, someter tal entrega aos requisitos de tratamento e utilización necesarios para a protección da saúde pública.

Manteranse a citada suspensión ou os citados requisitos ata que o produtor demostre que o leite cru volve ser conforme cos devanditos criterios.

7. Para o pagamento por calidade do comprador ao produtor utilizaranse como referencia os resultados analíticos das mostras previstas neste capítulo.

CAPÍTULO III

Controis obrigatorios nos centros lácteos**Artigo 8. Responsable dos controis no centro lácteo.**

1. O responsable da realización dos controis establecidos e da toma de mostras será o técnico de calidade do centro lácteo, principal ou secundario.

2. O técnico principal de calidade do centro lácteo, os secundarios e calquera operario en quen se delegue algunha das tarefas deste artigo, deberán ter recibido unha formación adecuada na materia, e esta deberá ser contrastable.

3. A formación deberase actualizar cada catro anos.

4. Todas as figuras implicadas na realización dos controis establecidos e da toma de mostras deste artigo, independentemente de que actúen por delegación de tarefas, deberán ser rexistrados na «base de datos Letra Q» pola autoridade competente onde radique o domicilio social do centro lácteo a que estean vinculados, e por instancia deste.

Artigo 9. Controis obrigatorios no centro lácteo.

1. Serán realizados polo técnico de calidade do centro lácteo, principal ou secundario, no que se vaia descargar a cisterna ou, na súa falta, por aquel operario en quen se delegue esta tarefa. Serán realizados antes da descarga do leite e consistirán en:

a) Inspección visual sobre o contido da cisterna para a comprobación da cor, olor, aparencia do leite e contaminación macroscópica.

b) Control da temperatura da cisterna. O leite contido na cisterna non terá unha temperatura superior a 10 °C.

c) Control das condicións de limpeza da cisterna. Comprobarase que a cisterna se lavou na instalación de lavado do centro lácteo ou noutra instalación, como se establece no anexo III. Para iso, deberase revisar a folla de rexistro de lavados que debe acompañar a cisterna descrita no anexo III.

d) Control das condicións de transporte ata o centro lácteo das mostras de leite tomadas na explotación. Deberase comprobar que as mostras de leite procedentes da explotación están conservadas nas condicións establecidas na epígrafe B do anexo II. Caso de que as mostras se encontren en mal estado, o técnico de calidade do centro lácteo, principal ou secundario, deberá comunicar esta incidencia ao responsable do centro lácteo e este ao laboratorio de análises.

e) Determinación da acidez do leite ou da súa estabilidade ao alcohol, cunha graduación nunca inferior a 68°.

2. Tras a realización das anteriores verificacións só se poderá descargar da cisterna de transporte no centro lácteo o leite que presente as seguintes características:

a) Con olor, cor, aparencia normais e sen presenza de contaminación macroscópica.

b) Cunha temperatura superior a 0 °C e igual ou inferior á establecida no número 1 b).

c) Que fose transportado nunha cisterna con boas condicións de limpeza, mediante a comprobación da folla de rexistro de lavados que debe acompañar a cisterna descrita no anexo III.

d) Cando, tras a realización das probas de acidez ou estabilidade, resulte cunha acidez inferior a 18° Dornic (D) ou estable ao alcohol.

3. Cando por algún dos motivos anteriores o leite non poida descargarse, actuarase como segue:

a) O técnico de calidade do centro lácteo deberá comunicar esta incidencia ao responsable principal ou

secundario do centro lácteo, quen deberá, pola súa vez, comunicar o rexeitamento e o motivo deste á «base de datos Letra Q».

b) Este leite será un subproduto regulado polo Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 3 de outubro de 2002, polo que se establecen as normas sanitarias aplicables aos subprodutos animais non destinados ao consumo humano.

4. Se o centro lácteo realiza o envío das mostras ao laboratorio de análises, o técnico de calidade será responsable do almacenamento e, de ser o caso, do transporte das mostras ata a súa chegada ao laboratorio de análises, nas condicións establecidas na epígrafe B do anexo II.

Artigo 10. Toma de mostras no centro lácteo.

1. A toma de mostras será realizada polo técnico de calidade do centro lácteo, principal ou secundario.

2. Tomaranse dúas mostras de todas as cisternas de transporte á súa chegada ao centro lácteo antes de proceder á súa descarga, incluíndo as cisternas que proveñan doutro centro lácteo ou doutro país.

3. As mostras serán tomadas e almacenadas nas condicións establecidas no anexo II.

4. Caso de que a cisterna dispoña de compartimentos illados e independentes, poderase proceder á toma de mostras individualmente de cada un ou a tomar unha única mostra formada por submostras proporcionais ao volume contido en cada compartimento.

5. As mostras serán marcadas cunha etiqueta identificativa individual, na que figurarán os datos establecidos polo laboratorio de análises de acordo co operador. En calquera caso, incluírán todos os datos necesarios para lle permitir ao laboratorio de análises identificar correctamente a mostra e enviar os resultados á «base de datos Letra Q». Sempre se deben indicar a data da toma de mostra e o secuencial de ruta, con independencia do sistema utilizado para o seu rexistro.

Artigo 11. Análise das mostras.

1. Unha das dúas mostras tomadas da cisterna farase chegar ao laboratorio de análises, onde se procederá á determinación dos seguintes parámetros: punto crioscópico, graxa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de xermes a 30 °C e presenza de residuos de antibióticos.

2. A outra mostra servirá para a realización «in situ» dunha proba de detección de residuos de antibióticos.

3. As condicións para a realización da proba de detección de residuos de antibióticos están establecidas no anexo IV.

Artigo 12. Actuación tras realizar a proba «in situ» de detección de residuos de antibióticos.

1. No caso de que a proba establecida no número 2 do artigo anterior resultar conforme, poderase proceder á descarga da cisterna ou do compartimento con destino ao consumo humano.

2. Se a proba establecida no número 2 do artigo anterior resultar non conforme, a cisterna ou o compartimento deberán ser retirados provisionalmente do consumo, e poderanse descargar nun silo baleiro. Nestas condicións, poderase actuar dalgunha das seguintes maneiras, segundo a decisión do operador e de acordo co establecido no seu sistema de autocontrol:

a) Non realizar ningunha proba adicional de detección de residuos de antibióticos. Nestas condicións, o leite será un subproduto de categoría 2 regulado polo Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do 3 de outubro.

b) Realizar inmediatamente unha segunda proba «in situ», utilizando un método cun perfil de detección equivalente e unha base analítica distinta. Neste caso:

1.º Se o resultado for novamente non conforme actuarase segundo o establecido na alínea a).

2.º Se o resultado for conforme, o leite poderase descargar con destino ao consumo humano.

3. Cando a primeira proba realizada resulte non conforme, o técnico de calidade comunicarlle ao responsable do centro lácteo e este á «base de datos Letra Q» este resultado, así como o resultado da segunda proba, cando decida realizala.

4. En calquera caso, se o centro lácteo realiza unha proba de identificación e cuantificación de residuos de antibióticos, o resultado desta proba considerase definitivo sempre e cando se refira ao mesmo espectro de antibióticos que a proba «in situ».

CAPÍTULO IV

Laboratorio de análises

Artigo 13. *Laboratorio de análises.*

1. As mostras de leite establecidas nos artigos 5 e 10 só poderán ser analizadas en laboratorios de análises rexistrados na «base de datos Letra Q» pola autoridade competente.

2. Os laboratorios de análises deberán estar acreditados, de acordo coa versión en vigor da Norma ISO/IEC 17025, para as determinacións definidas nos artigos 7 e 11. Neste caso non se exixirán máis requisitos para o seu rexistro.

Se por algunha causa o laboratorio perder a acreditación para un ou varios ensaios rexistrados, o responsable principal ou secundario do laboratorio deberá comunicalo á autoridade competente, nun prazo máximo de 3 días hábiles desde que reciba a comunicación do organismo de acreditación. Neste caso, se así o solicitar á autoridade competente, o laboratorio disporá dun prazo máximo dun ano para recuperar a acreditación, salvo que sexa por causas alleas a el, dispoñendo mentres tanto dunha autorización provisoria.

3. Os laboratorios de análises estarán obrigados a realizar as análises definidas nos artigos 7 e 11 segundo os métodos especificados na normativa comunitaria ou nacional e, en concreto, os sinalados no anexo IV deste real decreto. Na falta de normativa, aplicaranse métodos adecuados ao obxectivo perseguido desenvolvidos de acordo con protocolos científicos.

4. Se o persoal do laboratorio realiza a recollida das mostras no centro lácteo, este será responsable do seu transporte ata as súas instalacións nas condicións establecidas na epígrafe B do anexo II.

5. Os laboratorios de análises deberán adaptar o seu funcionamento de forma que poidan cumprir coas actuacións e prazos establecidos neste real decreto.

Artigo 14. *Laboratorio nacional de referencia.*

1. Désígnanse como laboratorios nacionais de referencia para o leite cru de vaca os sinalados no anexo V.

2. Estes laboratorios encargaranse, no ámbito das súas competencias, sen prexuízo das accións definidas no número 2 do artigo 33 do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do 29 de abril, de:

a) Coordinar, harmonizar e realizar ensaios comparativos cos laboratorios de análises.

b) Realizar un seguimento das actividades dos laboratorios de análises de leite cru de vaca.

c) No caso de laboratorios en vías de acreditación, informar, tras a realización dun estudo, sobre a conformidade ou non dos laboratorios de análises propostos polas comunidades autónomas no cumprimento das exixencias establecidas.

d) Realizar e participar en actividades relacionadas coa calidade do leite cru de vaca, con laboratorios nacionais e internacionais.

CAPÍTULO V

«Base de datos Letra Q»

Artigo 15. *Inscripción no «Rexistro xeral de axentes do sector lácteo».*

As autoridades competentes deberán rexistrar, cos datos mínimos que figuran no anexo VI, no «Rexistro xeral de axentes do sector lácteo»:

a) Os laboratorios de análises establecidos no artigo 13 situados no seu ámbito territorial.

b) Os laboratorios oficiais definidos no artigo 2 aos cales envían as súas mostras oficiais.

c) Os responsables principal e secundario dos laboratorios de análises.

d) Os técnicos de calidade, principal e secundarios, dos centros lácteos, así como calquera operario en quen se delegue algunha das tarefas do capítulo III. En todos os casos se deberá rexistrar a realización de cursos sobre a materia.

e) Os tomadores de mostras. Neste caso deberase rexistrar a realización do curso sobre a materia establecido no número 2 do artigo 3. Nos casos en que o tomador de mostras sexa o condutor do camión, e este xa estea rexistrado na «base de datos Letra Q», deberase rexistrar tamén a realización do dito curso.

f) Todas as instalacións de lavado de cisternas localizadas na súa comunidade autónoma. A estes centros exixiráselles, para seren rexistrados, unhas instalacións mínimas e un protocolo de lavado segundo o establecido polas comunidades autónomas. Asignaráselles un código formado por un secuencial de cinco díxitos, seguido de dous díxitos de control.

Artigo 16. *Información desde os laboratorios de análises.*

Os laboratorios de análises deberán calcular e comunicar á «base de datos Letra Q», no prazo establecido en cada caso, a seguinte información:

1. Para cada mostra de leite recibida no laboratorio de análises, deberase comunicar, nun prazo máximo de 2 días hábiles desde o momento de recepción da mostra no laboratorio, os datos mínimos que figuran na epígrafe A do anexo VII, a excepción do especificado no número 2 seguinte, e salvo que o método de análise requira un tempo de realización superior ou por causas debidamente xustificadas.

2. Antes do día 10 de cada mes deberán comunicar os datos mínimos que figuran na epígrafe B do anexo VII relativos ás mostras tomadas na explotación o mes anterior:

a) Medias aritméticas dos parámetros: graxa, proteína, extracto seco magro.

b) Medias xeométricas móbiles dos parámetros: células somáticas e colonias de xermes a 30 °C.

Artigo 17. Información desde os centros lácteos e centros de operación.

1. Os centros lácteos e de operacións deberán realizar as seguintes comunicacións á «base de datos Letra Q», no prazo establecido en cada caso:

a) Cando non poida cargarse o leite na cisterna de transporte en cumprimento do número 4 do artigo 4, indicando o motivo, nun prazo non superior a 48 horas.

b) O ou os laboratorios a que envían as mostras, de ser o caso, en cada rexistro de entregas e movementos establecidos no artigo 7 do Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro.

c) O plan anual de mostraxe establecido no artigo 6.

2. Ademais, os centros lácteos deberán realizar as seguintes comunicacións á «base de datos Letra Q», no prazo establecido en cada caso:

a) Cando non se poida descargar o leite da cisterna de transporte, en cumprimento do número 2 do artigo 9, indicando o motivo, nun prazo non superior a 48 horas

b) Todos os resultados non conformes coas probas de detección de residuos de antibióticos nas cisternas de transporte, con independencia de se é un resultado preliminar ou definitivo. O técnico de calidade do centro lácteo deberá informar ao responsable, principal ou secundario, do centro lácteo, quen nun prazo máximo do 24 horas transmitirá esta información.

3. Sen prexuízo da información que deben enviar os centros lácteos e de operacións á «base de datos Letra Q», tamén deben enviar aos laboratorios de análises a información establecida no anexo VIII.

CAPÍTULO VI

Controis oficiais

Artigo 18. Plan de controis oficiais.

1. As autoridades competentes establecerán os controis oficiais necesarios para velar polo cumprimento do estipulado neste real decreto. Tales actividades poderanse efectuar con ocasión de controis oficiais efectuados con outros fins.

2. O Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación e o Ministerio de Sanidade e Consumo coordinarán, no ámbito das súas competencias, as actuacións en materia de control oficial de leite cru de vaca.

3. Establécese un plan de controis oficiais para o leite cru de vaca, que abrangue todos os aspectos relativos á calidade do leite cru de vaca, e que queda incluído no Programa nacional de control plurianual integrado establecido no título V do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do 29 de abril.

4. Co obxectivo de harmonizar a execución do plan de controis oficiais do número anterior, estableceranse:

a) O número de controis administrativos e sobre o terreo que se realizarán.

b) As pautas para a realización dos controis. En particular, detallaranse os criterios da supervisión das mostraxes estatísticas a que se refire a alínea a) do número 1 do anexo IV.

c) Modelos mínimos de: cuestionario de inspección sobre as condicións hixiénico-sanitarias, acta para a toma de mostras, modelo de comunicación anual de resultados.

d) Calquera aspecto necesario para a realización coordinada destes controis.

e) As adaptacións necesarias no método de recuento de xermes totais nos controis oficiais en leite cru establecido no anexo IX.

5. Caso de que a autoridade competente observe un incumprimento, tomará medidas para garantir que o operador poña remedio á situación. Ao decidir qué medidas se deberán emprender, a autoridade competente terá en conta a natureza do incumprimento e o historial do incumprimento do operador.

6. No caso particular dos residuos de antibióticos, a autoridade competente velará por que se realice de maneira urxente a inmovilización cautelar do leite ata que se demostre a súa inocuidade.

Artigo 19. Réxime de sancións.

En caso de incumprimento do disposto neste real decreto, será de aplicación o réxime de infraccións e sancións aplicable de acordo co establecido na Lei 8/2003, do 24 de abril, de sanidade animal, na Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, e no Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, sen prexuízo das responsabilidades civís, penais ou doutra orde que poidan concorrer.

Disposición transitoria primeira. Prazo para a inscrición.

Establécese un prazo máximo de dous meses, a partir da entrada en vigor deste real decreto, para que as autoridades competentes inscriban no «Rexistro xeral de axentes do sector lácteo» os axentes e establecementos establecidos no artigo 15.

Disposición transitoria segunda. Prazo para a comunicación da información desde os centros lácteos.

No prazo máximo dun mes a partir da entrada en vigor deste real decreto, os centros lácteos deberán empezar a comunicar á «base de datos Letra Q» a información establecida no artigo 17.

Disposición transitoria terceira. Plan anual de mostraxe correspondente ao ano 2007.

Os operadores que compren leite directamente aos produtores quedan exentos de comunicar á autoridade competente o plan anual de mostraxe correspondente ao ano 2007.

Disposición transitoria cuarta. Laboratorios de análises en vías de acreditación.

Os laboratorios de análises terán un prazo de dous anos para obteren a súa acreditación, contando a partir da entrada en vigor deste real decreto. Transcorrido ese prazo, e cando o laboratorio non conseguise a acreditación, este perderá automaticamente a autorización, salvo que sexa por causas alleas a el.

Os laboratorios de análises en vías de acreditación deberán ser autorizados pola autoridade competente. Para solicitar a autorización, previa ao seu rexistro na «base de datos Letra Q», deberán presentar á autoridade competente a seguinte documentación:

a) Solicitude de acreditación de acordo coa versión en vigor da norma ISO/IEC 17025.

b) Informe favorable dos laboratorios nacionais de referencia designados para o control de calidade do leite cru de vaca, no ámbito das súas competencias.

Disposición transitoria quinta. Prazos para a inscrición dos centros de operación.

As autoridades competentes das comunidades autónomas terán un prazo máximo de dous meses, a partir da

entrada en vigor deste real decreto, para a inscrición e asignación do código aos centros de operación.

Disposición transitoria sexta. *Prazos para a comunicación de movementos e datos relativos á calidade do leite.*

Os responsables dos centros de operación terán un prazo máximo de dous meses, a partir da entrada en vigor deste real decreto, para a comunicación de movementos e da información establecida no artigo 17.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

Queda derogado na súa totalidade o Real decreto 1679/1994, do 22 de xullo, polo que se establecen as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos.

Disposición derradeira primeira. *Modificación do Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, polo que se regulan a identificación e o rexistro dos axentes, establecementos e contedores que interveñen no sector lácteo, e o rexistro dos movementos do leite.*

O Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro, polo que se regulan a identificación e o rexistro dos axentes, establecementos e contedores que interveñen no sector lácteo, e o rexistro dos movementos do leite, queda modificado como segue:

Un. O artigo 2 modifícase como segue:

a) As alíneas l) e m) quedan redactadas da seguinte maneira:

«l) Responsable principal de centro: persoa física vinculada a cada centro de recollida, de transformación, de destrución, ou de operación designada polo operador como responsable para a comunicación da información prevista neste real decreto á autoridade competente, e á "base de datos Letra Q" establecida no artigo 9. Cada responsable principal poderá selo unicamente dun centro e non poderá figurar como responsable secundario do mesmo nin de ningún outro centro.

m) Responsable secundario: persoa física vinculada a cada centro de recollida, de transformación, de destrución, ou de operación, designada polo operador para que baixo a supervisión do responsable principal comunique a información prevista neste real decreto á autoridade competente, e á "base de datos Letra Q" establecida no artigo 9. Haberá un máximo de dous responsables secundarios por centro; cada un poderao ser unicamente dun centro e non poderán figurar, en ningún caso, como responsables principais do mesmo ou doutro centro.»

b) Engádense dúas novas alíneas, co seguinte contido:

«n) Centro de operación: domicilio ou sede social do operador que realiza compras de leite en explotacións gandadeiras que posteriormente transporta a un centro de recollida e/ou transformación propiedade doutro operador. En cada centro de operación débese proceder ao mantemento dun rexistro dos movementos asociados a cada cisterna que transporta leite para o operador titular del. No caso das comunidades de bens ou demais entes sen personalidade xurídica entenderase por centro de operación o domicilio ou sede social comunicado a calquera Administración para efectos fiscais ou doutro tipo.

o) Autoridade competente: os órganos competentes das comunidades autónomas.»

Dos. O número 3 do artigo 3 queda redactado como segue:

«3. As autoridades competentes das comunidades autónomas rexistrarán os establecementos e os contedores situados no seu ámbito territorial e os axentes a que pertencen, cos datos mínimos que figuran no anexo I, e asignarán a cada elemento do sistema un código de identificación, de acordo co establecido no artigo 5.

No caso das cisternas, serán rexistradas pola autoridade competente da comunidade autónoma onde radique o domicilio ou domicilio social do operador ou transportista propietario das cisternas.

No caso dos centros de operación, serán rexistrados pola autoridade competente onde radique o domicilio social do operador propietario de cada centro. Os operadores que teñan rexistrado algún centro de recollida e/ou de transformación non deben rexistrar ningún centro de operación.»

Tres. O número 4 do artigo 5 queda redactado como segue:

«4. Os centros de transformación, recollida, destrución, e de operación estarán identificados por un código formado por un secuencial de cinco díxitos, seguido de dous díxitos de control.»

Catro. O número 4 do artigo 7 queda redactado como segue:

«4. Para os efectos de facilitar a comunicación dos movementos de leite, prevista no artigo 8, á "base de datos Letra Q", o responsable de cada centro en que se produza unha entrada de leite recibirá a información rexistrada segundo o disposto no número 3, correspondente ás cantidades que entren no dito centro.

No caso dos movementos de recollida de leite nas explotacións, de exportacións e de transvasamento entre cisternas, se o operador propietario do leite neles é diferente do operador do centro de recollida ou de transformación a que vai destinado o dito leite, a información prevista no número 3 facilitaráselle ao responsable do centro de operación propietario do leite.»

Cinco. O número 1 do artigo 8 queda redactado como segue:

«1. Os responsables dos centros estarán identificados segundo establece o artigo 10, e deberán comunicar á "base de datos Letra Q", creada mediante o artigo 9 deste real decreto, todos os movementos de leite que se produzan desde ou cara aos contedores do centro, nun prazo non superior ás 48 horas desde que teña lugar o movemento.

No caso dos movementos de recollida de leite nas explotacións, de transvasamento entre cisternas e de exportacións, se o operador propietario do leite neles é diferente do operador do centro de recollida ou de transformación a que vai destinado o dito leite, a comunicación á "base de datos Letra Q", nun prazo non superior a 48 horas desde que teña lugar o movemento, deberá ser realizada polo responsable do centro de operación propietario do leite.»

Seis. O número 2 do artigo 9 queda redactado como segue:

«2. A "base de datos Letra Q" será accesible desde calquera punto remoto a través da internet e terán acceso a ela, mediante o sistema que se establece no artigo 10, tanto as autoridades competentes, os axentes, os establecementos e os laboratorios de análises rexistrados, para a información que

lles compete, sen prexuízo dos límites que legalmente correspondan para a protección dos datos de carácter persoal.»

Sete. O número 1 do artigo 10 queda redactado como segue:

«1. O acceso á “base de datos Letra Q” requirirá identificación segura das persoas físicas designadas polas autoridades competentes, así como das persoas físicas que accedan en representación de axentes, establecementos e laboratorios de análises rexistrados.»

Oito. O número 2 do anexo I queda redactado como segue:

«2. Establecementos (explotacións, centros de transformación, centros de recollida e centros de destrución), e centros de operación.

Tipo de centro.
CIF/NIF do titular da explotación, operador, ou empresa a que pertence.
Código de identificación e nome do centro.
Domicilio, localidade (comunidade autónoma-provincia-municipio).
Teléfono, fax, correo electrónico.
CIF/NIF e nome do responsable principal e responsables secundarios do centro, e do produtor (explotacións).
Transforma leite (Si/Non) (centros).
Número de rexistro de industria (centros, excepto os centros de operación).
Calificación sanitaria (explotacións).
Coordenadas xeográficas.»

Disposición derradeira segunda. *Título competencial.*

Este real decreto ten carácter básico e dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica, e de bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente.

Disposición derradeira terceira. *Facultade de desenvolvemento e modificación.*

Facúltase os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo para modificar o contido dos anexos e os prazos de comunicación.

Disposición derradeira cuarta. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor ao mes da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado.»

Dado en Madrid o 21 de decembro de 2007.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta primeira do Goberno
e ministra da Presidencia,

MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

ANEXO I

Contido mínimo do curso para tomadores de mostrás

1. Composición e características do leite.
2. Conceptos de calidade do leite.
 - a) Físico-química.
 - b) Hixiénico-sanitaria.

3. Verificacións obrigatorias que se realizarán na explotación.

- a) Inspección organoléptica.
- b) Control de temperatura, tanque de frío.
- c) Probas: determinación da acidez e da estabilidade ao alcohol e probas in situ de detección de residuos de antibióticos.
- d) Fraudes: repercusións sanitarias e económicas.

4. Material de mostraxe.

- a) Envases: tipos de materiais; composición.
- b) Conservantes.
- c) Conservación dos materiais.
- d) Material para a toma de mostra.

5. Procedemento de toma de mostra.

a) A figura do transportista e do tomador de mostrás.

- 1.º Responsabilidade do transportista.
- 2.º Actitude do transportista.
- 3.º Presenza do gandeiro.

b) Técnicas de mostraxe.

- 1.º Mestura da mostra.
- 2.º Mostraxe manual nos distintos tipos de recipiente.
- 3.º Mostraxe automática e semiautomática.
- 4.º Identificación da mostra.

6. Transporte das mostrás ata o centro lácteo.

- a) O transportista como manipulador de alimentos.
- b) Formas de contaminación do leite.
- c) Conservación e almacenamento das mostrás.

7. Cisternas e equipos de recollida.

- a) Limpeza, mantemento e conservación.
- b) Revisións e controis.

8. «Base de datos Letra Q», módulos de calidade e rastrexabilidade.

ANEXO II

Toma de mostrás

A. Requisitos e condicións que debe cumprir a toma de mostrás de leite.

1. Procedemento para a toma de mostrás.

- a) A toma de mostrás na explotación realizarase no tanque de refrixeración.
- b) A toma de mostrás nos centros lácteos realizarase na cisterna de transporte.
- c) O operario procederá ao lavado das súas mans e brazos antes de tomar a mostra.
- d) O leite mesturarase, mediante axitación, o tempo suficiente para garantir a correcta homoxeneización.
- e) A mostra tomarase mentres o leite estea en movemento.
- f) A mostraxe poderase realizar manual ou automaticamente. Caso de se realizar por procedementos automáticos, utilizaranse aparellos homologados para tal finalidade.
- g) Completada a toma de mostrás pecharase o tanque de refrixeración.
- h) A mostra tomada será de 40 centímetros cúbicos (cc) e evitarase encher excesivamente os botes.
- i) Deixarase un espazo de cabeza suficiente para a correcta homoxeneización da mostra.
- j) A mostra deberá ser representativa de toda a partida. Se o leite está repartido en varios contedores, deberase tomar unha cantidade proporcional ao volume de cada un.

k) Poderase engadir á mostra azidiol para a súa conservación, seguindo as pautas establecidas no número 2.

2. Pautas para a utilización do azidiol como conservante.

a) Composición: (para 1 litro de azidiol).

Etanol: 10 mililitros (ml).

Trisodio citrato 5,5 hidrato: 45 g.

Azida sódica: 18 g.

Cloranfenicol: 0,75 g.

Azul de bromofenol: 0,35 g.

Auga desionizada ata completar 1.000 ml.

b) Dosificación: 133 µL en 40 ml de leite ou proporción equivalente.

c) Rutina de utilización: a adición do azidiol á mostra deberá ser realizada cunha micropipeta:

1.º Por persoal do laboratorio no bote baleiro.

2.º Polo responsable da toma da mostra, evitando calquera posible contaminación do tanque co azidiol.

3. Material de mostraxe.

a) O material de mostraxe será de aceiro inoxidable ou de calquera material apropiado, suficientemente sólido e adecuado ao uso a que se destina.

b) Estará sempre en boas condicións de limpeza e desinfección.

c) Os mesturadores e axitadores para a mestura nos recipientes deberán ter unha superficie suficiente para permitir a mestura de todo o contido.

d) Os caciños para a toma de mostras estarán provistos dun mango resistente da lonxitude suficiente para poder obter mostras en calquera punto do recipiente.

4. Recipientes para as mostras.

a) Os recipientes e os dispositivos de peche serán de vidro ou plásticos adecuados. Deberán ser estériles ou, cando menos, garantirán a non contaminación microbiana da mostra.

b) Deberán ser con peche hermético e dun só uso, ou reutilizables tras unha limpeza e desinfección adecuadas.

c) Terán unha capacidade aproximada de 50 cc, suficiente para que a mostra os encha case completamente, pero permita unha boa mestura do contido antes da análise, evitando a batadura durante o transporte.

d) É conveniente que dispoñan dunha marca que indique o volume de mostra que se vai recoller.

5. Procedemento de mostraxe manual.

a) No tanque da explotación: axitarase mecánica ou manualmente o leite ata obter unha homoxeneidade suficiente. Se o volume de leite é tal que o axitador mecánico non o pode mesturar, a axitación realizarase de maneira manual cunha variña de aceiro inoxidable.

b) Na cisterna de transporte: mesturarase adecuadamente o leite antes da mostraxe cun dos seguintes métodos:

1.º Manualmente, cunha variña de aceiro inoxidable.

2.º Mediante un axitador mecánico con motor eléctrico incorporado á cisterna.

3.º Mediante un propulsor ou axitador con motor eléctrico situado na boca, co axitador dentro do líquido.

4.º Facendo circular o leite a través da manga de transvasamento conectada ás bombas de descarga da cisterna e que se introducirá pola boca desta.

5.º Mediante aire comprimido limpo que estará filtrado. Utilizarase unha presión e un volume de aire mínimos para evitar que apareza olor a rancio.

6. Procedemento de mostraxe automática.

a) Os dispositivos automáticos ou semiautomáticos para a mostraxe utilizaranse de conformidade coas instrucións dadas polo laboratorio e polo fabricante.

b) Os equipos, antes de seren utilizados por primeira vez, e posteriormente a intervalos regulares, serán sometidos ás probas de calibración e verificación dos equipos que sinala a autoridade competente.

B. *Requisitos e condicións que debe cumprir o almacenamento e transporte das mostras de leite ata a súa chegada ao laboratorio de análises*

1. A temperatura (T.^a) de conservación das mostras ata a súa chegada a destino non poderá ser inferior a 0 °C nin superior a:

a) 4 °C en caso de non engadir conservante. Se o tempo transcorrido entre a toma de mostras e as análises é inferior a 24 horas, a T.^a de conservación das mostras poderá elevarse ata 6 °C.

b) 8 °C en caso de engadirse conservante.

2. O transportista do centro lácteo así como aquel responsable do seu transporte ata o laboratorio de análises deberán contar co dispositivo necesario que asegure o mantemento das mostras en perfectas condicións de maneira que se evite a exposición a olores contaminantes e á luz directa do sol durante o transporte e o almacenamento. Se os recipientes das mostras son transparentes, almacenaranse en lugar escuro.

ANEXO III

Lavado das cisternas de transporte

A cisterna de transporte deberase lavar nunha instalación de lavado de cisternas, rexistrada no «Rexistro xeral de axentes do sector lácteo», nas seguintes circunstancias:

1. Tras procederse ao baleirado completo da cisterna de transporte, salvo que a cisterna se utilice novamente antes das dúas horas seguintes ao seu baleirado.

2. Cando transcorresen máis de 48 horas desde a última limpeza e a cisterna se vaia utilizar de novo.

Todas as operacións de limpeza serán anotadas na folla de rexistro de lavados que deberá acompañar a cisterna de transporte de leite.

Nesta folla incluíranse, cando menos, os seguintes datos: data e hora de limpeza, nome e apelidos do operario, produto utilizado, número de rexistro da cisterna no «Rexistro xeral de axentes do sector lácteo» e número de rexistro da instalación de lavado no «Rexistro xeral de axentes do sector lácteo» establecidos no Real decreto 217/2004, do 6 de febreiro.

Estes rexistros deberanse conservar durante tres anos.

ANEXO IV

Condicións que debe cumprir a proba de detección de antibióticos

1. Proba de detección de antibióticos «in situ»:

a) Sen prexuízo das probas que se realicen ante a presenza ou sospeita de risco para o consumidor, realízanse probas que, cando menos, detecten antibióticos dos grupos beta-lactámicos e tetraciclina, na explotación, antes de cargar o leite na cisterna, de acordo cun plan de mostraxe aleatoria suficientemente representativa e frecuente, supervisada pola autoridade competente.

b) Previamente á súa descarga no centro lácteo, realízase unha proba para a detección de residuos de anti-

bióticos do grupo dos beta-lactámicos en todas as cisternas de transporte de leite e unha proba de detección de residuos de tetraciclinas, nunha de cada cinco cisternas de transporte de leite. Esta segunda proba realizarase de forma que todas as rutas sexan analizadas, cando menos, unha vez ao mes.

c) Os métodos utilizados para as probas indicadas nas alíneas a) e b) deberán ser capaces de detectar:

Polo menos, amoxicilina e ampicilina, entre os beta-lactámicos, e polo menos oxitetraciclina, entre as tetraciclinas. Estes poderán ser específicos de cada grupo e, opcionalmente, poderanse utilizar probas capaces de detectar simultaneamente ambos os grupos, sempre e cando se cumpra a frecuencia do grupo dos beta-lactámicos; así como

Os límites máximos de residuos dos antibióticos establecidos no Regulamento (CE) n.º 2377/1990 do Consello, do 26 de xuño de 1990, polo que se establece un procedemento comunitario de fixación dos límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios nos alimentos de orixe animal.

2. Proba de detección de antibióticos no laboratorio de análises. En todas as mostras recibidas se utilizarán métodos que, cando menos, detecten residuos de lactámicos e de tetraciclinas, co mesmo espectro de detección e sensibilidade que o indicado no número 1. Cando se utilice un método sensible a ambos os grupos de substancias e o resultado for non conforme, o laboratorio procederá á identificación do grupo.

3. Os métodos utilizados para a realización desta proba deberán estar, polo menos, validados polo fabricante. A validación realizarase conforme normas ou protocolos recoñecidos internacionalmente e nela comprobarase a especificidade do método e que os límites de detección sexan suficientes para detectar os límites máximos de residuos (LMR) establecidos no Regulamento (CE) n.º 2377/1990, do 26 de xuño de 1990.

ANEXO V

Laboratorios nacionais de referencia

1. Para as determinacións: punto crioscópico, graxa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de xermes a 30 °C e presenza de residuos de antibióticos:

Laboratorio Agroalimentario de Santander.
Dirección Xeral de Industria Agroalimentaria e Alimentación.
Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.
R/ Concejo, s/n.
39011 Santander.

2. Para a determinación: presenza de residuos de antibióticos:

Centro Nacional de Alimentación.
Axencia Española de Seguranza Alimentaria e Nutrición.
Ministerio de Sanidade e Consumo.
Estrada de Pozuelo a Majadahonda, km 5,1.
28220 Madrid.

ANEXO VI

Datos que se incorporarán ao «Registro xeral de axentes do sector lácteo»

1. Responsables principal e secundario de laboratorio, técnico de calidade principal, secundarios, e outras persoas en que se deleguen tarefas de recepción de cisternas do centro lácteo, e tomador de mostras na explotación:

- a) NIF.
- b) Nome, apelidos e nacionalidade.
- c) Domicilio, localidade (comunidade autónoma-provincia-municipio), teléfono, fax e correo electrónico.
- d) Laboratorio ou centro lácteo, de ser o caso, a que pertencen.

2. Laboratorios:

- a) CIF/NIF.
- b) Razón social.
- c) Nome do laboratorio.
- d) Domicilio, localidade (comunidade autónoma-provincia-municipio).
- e) Teléfono, fax, correo electrónico.
- f) CIF/NIF dos responsables principal e secundario do laboratorio.
- g) Ensaio de leite cru para os que ten acreditación.
- h) Método conforme o cal se realizan os ensaios acreditados.
- i) Data de entrada en vigor da acreditación.
- j) No caso dos laboratorios de análises autorizados, a data de alta da autorización e a data de solicitude da acreditación. En todos os casos, deberán rexistrar a perda de autorización ou de acreditación.

3. Instalacións de lavado de cisternas:

- a) CIF/NIF.
- b) Razón social.
- c) Domicilio, localidade (comunidade autónoma-provincia-municipio).
- d) Teléfono, fax, correo electrónico.
- e) CIF/NIF do responsable da instalación.
- f) Centro lácteo a que está asociada, de ser o caso.

ANEXO VII

Datos mínimos que deberán comunicar os laboratorios

A. Para cada mostra analizada deberán comunicar, polo menos, os seguintes datos:

1. No caso das mostras procedentes da explotación:

- a) Código do laboratorio.
- b) Código do tanque de frío.
- c) CIF/NIF do produtor.
- d) CIF/NIF do operador a que pertence o centro lácteo de destino.
- e) Código do centro lácteo de destino.
- f) Data de toma de mostra. De maneira opcional, poderase comunicar a hora en que se tomou a mostra.
- g) Data de análise da mostra.
- h) Estado da mostra: analizada, recibida non analizada.
- i) Resultado da mostra: válida, rexeitada, válida incompleta, en reserva.
- j) Proba utilizada para a detección de residuos de antibióticos.
- k) Resultado da análise da mostra.

Nos casos de mostra recibida non analizada, rexeitada e válida incompleta haberá que indicar, ademais, o motivo do estado ou resultado, segundo a codificación que se establecerá para tal fin.

2. No caso das mostras procedentes da cisterna de transporte:

- a) Código do laboratorio.
- b) CIF/NIF do operador a que pertence o centro lácteo de destino.
- c) Código do centro lácteo de destino.
- d) Código do país de orixe da cisterna.
- e) Código da cisterna. No caso de cisternas non españolas, matrícula da cisterna.
- f) Secuencial de ruta da cisterna.

g) Data de toma de mostra. De maneira opcional, poderase comunicar a hora en que se tomou a mostra.

h) Data de análise da mostra.

i) Estado da mostra: analizada, recibida non analizada.

j) Resultado da mostra: válida, rexeitada, válida incompleta, en reserva.

k) Proba utilizada para a detección de residuos de antibióticos.

l) Resultado da análise da mostra.

A identificación do depósito da cisterna do que se tomou a mostra será obrigatoria no caso de que se transporte leite con distintos destinos na mesma cisterna aínda que en depósitos separados.

Nos casos de mostra recibida non analizada, rexeitada e válida incompleta haberá que indicar, ademais, o motivo do estado ou resultado, segundo a codificación que se establecerá para tal fin.

B. Para as medias establecidas no artigo 16.2

1. Código do laboratorio.
 2. Código do Rexistro Xeral de Explotacións Gandeiras (REGA) da explotación.
 3. CIF/NIF do produtor.
3. Medias calculadas dos parámetros.

ANEXO VIII

Datos mínimos que deberán comunicar os centros lácteos

Os centros lácteos deberán comunicar aos laboratorios en que analicen de maneira habitual as súas mostras a seguinte información:

- a) Códigos de identificación (REGA) das explotacións en que recollen leite.
- b) CIF/NIF do produtor titular da cota.
- c) CIF/NIF do operador ao cal pertence o centro lácteo.
- d) Código asignado na «base de datos Letra Q» ao centro lácteo.
- e) Códigos asignados na «base de datos Letra Q» ás cisternas de transporte asociadas ao centro lácteo.

Igualmente, deberán comunicar, coa maior brevidade posible, calquera variación que se produza nestes datos.

ANEXO IX

Reconto de xermes totais en leite cru

Os controis oficiais de reconto de xermes totais en leite cru poderanse levar a cabo de dúas formas alternativas:

- a) Mediante a técnica de reconto en placa segundo o procedemento descrito na norma ISO 4833, coas seguintes condicións:

O resultado das análises dos laboratorios expresarase en UFC/ml.

As mostras de leite non se lles engadirá azidiol.

- b) Mediante a técnica de citometría de fluxo con equipos Bactoscan FC, coas seguintes condicións:

O resultado dos laboratorios expresarase en impulsos Bactoscan/ml.

As mostras deberán engadir azidiol na toma de mostras

Para verificar o cumprimento do límite legal (100.000 UFC/ml) as autoridades competentes usarán como relación de conversión a seguinte ecuación:

$$y = 0,776 x + 0,823$$

Sendo, $y = \log \text{ UFC/ml}$ e $x = \log \text{ impulsos Bactoscan/ml}$.

XEFATURA DO ESTADO

977

REAL DECRETO LEI 1/2008, do 18 de xaneiro, polo que se determina o indicador público de renda de efectos múltiples (IPREM) para 2008 e se concede un crédito extraordinario no orzamento do Ministerio de Traballo e Asuntos Sociais, por importe de 200.000.000 euros con destino á acollida e integración de inmigrantes, así como ao seu reforzo educativo. («BOE» 17, do 19-1-2008.)

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I

O indicador público de renda de efectos múltiples (IPREM) foi creado mediante o Real decreto lei 3/2004, do 25 de xuño, para a racionalización da regulación do salario mínimo interprofesional e para o incremento da súa contía, no marco da estratexia do Goberno, iniciada ao principio da lexislatura e consensuada cos interlocutores sociais, para dignificar a contía do salario mínimo interprofesional e situalo en 600 euros mensuais en 2008.

O IPREM utilízase como indicador ou referencia do nivel de renda para determinar a contía de determinadas prestacións ou para acceder a determinadas prestacións, beneficios ou servizos públicos. A creación do IPREM permitiu a desvinculación do SMI como indicador de rendas respecto daquelas prestacións, axudas e subvencións públicas que ata entón o utilizaban, para os indicados efectos, o que constituía un obstáculo para a elevación do SMI ata un nivel máis digno.

Segundo dispón o artigo 2.2 do indicado Real decreto lei 3/2004 «anualmente, na Lei de orzamentos xerais do Estado, determinarase a contía do citado indicador tendo en conta, polo menos, a previsión ou obxectivo de inflación utilizados nela. Con anterioridade á aprobación do proxecto de lei anual de orzamentos xerais do Estado, o Goberno consultará as organizacións empresariais e sindicais máis representativas sobre a contía do IPREM».

Dando cumprimento a este mandato legal, a Lei 51/2007, do 26 de decembro, de orzamentos xerais do Estado para 2008 estableceu a contía do IPREM para 2008, incrementando a súa contía respecto da fixada para 2007 segundo o obxectivo de inflación, isto é, o 2%.

II

Este real decreto lei ten por obxecto modificar a contía do IPREM para 2008, mediante a reforma do establecido pola Lei 51/2007, do 26 de decembro, de orzamentos xerais do Estado para 2008, nuns termos diferentes ao obxectivo de inflación utilizado para a súa elaboración.

O Goberno quere con iso ser coherente co que foron as súas políticas sociais nesta lexislatura, de maneira que non se produzan, tampouco durante 2008, deterioracións, por leves que sexan, nas contías das prestacións sociais, en particular as prestacións do sistema de protección por desemprego, vinculadas ao IPREM desde a aprobación do Real decreto lei 3/2004.

Aínda que o IPREM non é certamente unha renda que gañe ou perda poder adquisitivo, débese facer notar que na medida en que se utiliza para determinar a contía de