

Memòria de les observacions i les al·legacions presentades en els tràmits de consulta interdepartamental, audiència, informació pública i informes, si escau, i raons que han dut a desestimar-les, si és el cas

- El **Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya (ALLIC)** ha aportat en data 14 d'octubre de 2016 la proposta de requeriment analítics de la llet crua per a l'elaboració de l'annex II del decret:

En aquest document es posen com a controls:

- Reglament 1662/2006, que modifica 853/2004: requisits sanitaris de l'explotació i criteris relatius a llet crua (on són més estrictes del que diu el reglament).
- Proposta de programa de control de mamitis, control lleter i control aigua.
- Proposta de control de màquines expenedores: ho hem tret del que teníem descrit a la GPCH de màquines expenedores, on hi hem afegit les enterobactèries i l'*E.coli*; control de la neteja a partir de l'anàlisi de l'aigua d'esbandit; control de l'aigua de neteja.

S'ha de controlar l'explotació i la llet crua. D'acord amb el document de l'IRTA, es pot interpretar que no hi ha risc d'ECVT, i, segons el document de la Comissió Internacional d'Especificacions Microbiològiques en Aliments (ICMSF) al que fa referència, tampoc hi ha risc de *Campylobacter*.

També és necessari remarcar les precaucions i instruccions per al consum (en la línia de la normativa italiana).

- Control de l'explotació
- Control de la llet crua. Cal tenir en compte diferents possibilitats:
 - Qui compra la llet crua directament del tanc a doll
 - Qui compra la llet crua envasada
 - Qui compra la llet crua de la màquina expenedora

Altres documents que es poden tenir en compte:

- Decret francès
- Decret italià (Intesa Itàlia)
- Opinió sobre ECTV en llet crua (IRTA)
- En el document de l'IRTA, parla sobre un llibre de la Comissió Internacional d'Especificacions Microbiològiques en Aliments (ICMSF). És un llibre que no tenim, però per internet hem trobat una part que parla de la llet crua, i on diu que "No es recomana l'anàlisi de salmonel·la i altres agents patògens en la llet crua que es sotmetrà a un pas posterior on seran eliminats"
- Consells *Campylobacter* (ACSA)

Proposta: Reglament 1662/2006, que modifica el reglament 853/2004

La llet crua haurà de procedir d'animals:

- a) Que no presentin símptomes de malalties contagioses transmissibles a l'home per la llet i el calostre.
- b) Que estiguin en bon estat de salut general, no presentin signes d'infermetat que

pugui contaminar la llet i, en particular, que no pateixin infeccions de l'aparell genital amb flux, enteritis amb diarrea acompanyada de febre ni inflamacions perceptibles del braguer.

- c) Que no presentin cap ferida al braguer que pugui alterar la llet.
- d) Que no se'ls hagi administrat substàncies o productes no autoritzats.
- e) Als que se'ls hagi administrat productes o substàncies autoritzades, i s'hagi respectat el termini prescrit.

En relació a la brucel·losi: Declarats indemnes o oficialment indemnes de brucel·losi

En relació a la tuberculosi: Declarats oficialment indemnes de tuberculosi

II. CRITERIS RELATIUS A LA LLET CRUA

Número d'aerobis a 30°C (per ml)	≤ 50.000 (*)
Número de cèl·lules somàtiques (per ml)	≤ 300.000 (*)
(*) mitjana geomètrica observada durant un període de dos mesos, amb un mínim de dues mostres al mes	
(**) mitjana geomètrica observada durant un període de tres mesos, amb un mínim d'una mostra al mes, a no ser que l'autoritat competent especifiqui cap altre metodologia per a tenir en compte les variacions estacionals dels nivells de producció	

Els operadors de l'empresa alimentària haurà d'iniciar procediments per garantir que no es posi al mercat llet crua si:

- Conté residus d'antibiòtics en una quantitat que superi els nivells autoritzats
- El total combinat de residus de substàncies antibiòtiques supera un valor màxim admissible

Explotació en programa de mamitis, control lleter i control aigua

Control	Paràmetres	Freqüència
Programa de prevenció i control de les mamitis: Mamitis tanc	<i>Streptococcus agalactiae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> Altres <i>Streptococcus</i> <i>Staphylococcus</i> coagulasa negatiu Flora colibacilar (coliformes) Altres Gram negatius lactosa negatius Prototheca	Mensual
Control lleter	FQ (greix, proteïna, lactosa i ESM) Cèl·lules somàtiques	Mensual
Control de l'aigua de neteja	Segons Pla de Vigilància i Control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya	Anual

Proposta de control de màquines expendedores (GUIA)

a. Llet crua de vaca sortida de la màquina de venda directa de llet

PARÀMETRE ANALÍTIC	Mètode Oficial	FREQÜÈNCIA
Paràmetres Químics (greix, proteïna, ESM)	<u>Mètodes de referència:</u> Greix: ISO 1211 - Proteïna: ISO 8968 - Extracte sec: ISO 6731/IDF 21 <u>Mètodes autoritzats:</u> Mètode Instrumental per espectroscopia infraroja	Trimestral
Punt crioscòpic (aigua afegida)	<u>Mètode de referència :</u> ISO 5764 <u>Mètode autoritzats:</u> Mètodes crioscòpics	Trimestral
Residus de substàncies antimicrobianes (Inhibidors de creixement)	<u>Mètode de referència :</u> ISO 26844:2006 – (Positiu/negatiu) <u>Mètode autoritzats:</u> Test de detecció de residus inhibidors de creixement bacterià	Trimestral
Aerobis mesòfils totals a 30°C	<u>Mètode de referència :</u> ISO 4833 <u>Mètode autoritzats:</u> Mètode Instrumental per Fluorescència i Citometria de Flux	Trimestral
Cèl·lules somàtiques	<u>Mètode de referència :</u> ISO 13366-1 <u>Mètode autoritzats:</u> Mètode Instrumental per Fluorescència i Citometria de Flux	Trimestral
<i>Listeria monocytogenes</i>	EN/ISO 11290-1 (Absència/Presència) Reglament (CE) n°2073/2005	Trimestral
Enterobactèries	ISO 21528	Trimestral
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649	Trimestral

b. Higiene del procés

i. Control de la Neteja

PUNT DE CONTROL	PARÀMETRE ANALÍTIC	Valors Acceptats	FREQÜÈNCIA
INTERIOR DEL TANC (DIPÒSIT) (hisop estèril o aigua esbandit)	· Recompte aerobis totals a 30°C	<100 ufc/ml	Trimestral

ii. Control de la potabilitat de l'aigua de neteja:

CONTROL	PARÀMETRE ANALÍTIC	FREQÜÈNCIA
Eficàcia de la cloració o de qualsevol altre sistema de potabilització	<ul style="list-style-type: none"> Clor lliure i clor combinat 	Cada cop que es canviï el dipòsit
Microbiològic	Segons Pla de Vigilància i Control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya	Segons Pla de Vigilància i Control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya
Químic	Segons Pla de Vigilància i Control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya	Segons Pla de Vigilància i Control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya

Comentaris del Servei d'Ordenació Ramadera a la proposta: S'accepta la proposta amb alguns matisos:

1. Els requisits sanitaris ja estan contemplats pel Reglament (CE) núm. 853/2004 i per tant formen part del text del decret.
2. El control de la potabilització de l'aigua en les explotacions ramaderes és un requisit general de les explotacions lleteres que no afecta només a la venda directa de llet crua, sinó a la producció de llet en general. El decret 40/2014, de 25 de març, d'ordenació de les explotacions ramaderes estableix que les explotacions lleteres hauran de disposar d'aigua potable per a la neteja dels estris i contenidors que entrin en contacte amb la llet, per tant, no és objecte d'aquest decret definir aquest apartat.

- La **Unitat de Seguretat Alimentària de l'IRTA** ha aportat la regulació regional de la Toscana a Itàlia com exemple de criteris d'higiene de procés i la freqüència "flexible" en funció dels resultats d'autocontrol, que considera com a bon model a seguir.

Allegato B

Misure igienico-sanitarie per la vendita di latte crudo destinato al consumo umano diretto Il regolamento (CE) n. 853/2004, all'art. 10, comma 8, lettera a), consente agli Stati membri della UE, fatta salva la possibilità di stabilire divieti o limiti specifici, di commercializzare latte crudo per il consumo umano diretto immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4°C. La commercializzazione del latte crudo, come previsto nell'allegato A, può avvenire:

a) direttamente nell'azienda agricola di produzione al consumatore finale, configurandosi in tale caso la fattispecie di "cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali", esclusa dal campo di applicazione dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004;

b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa. Al fine di garantire il mantenimento dei livelli di sicurezza previsti dalla legislazione alimentare, le aziende che intendono avvalersi delle suddette modalità di commercializzazione devono essere conformi a specifici requisiti ed adottare misure idonee a prevenire e limitare possibili rischi per la salute. I servizi veterinari delle

aziende USL, nell'ambito della loro attività di controllo ufficiale, assicurano un elevato livello di attenzione rispetto a tali pratiche, in considerazione dei rischi igienico sanitari che possono derivare dalla vendita di latte crudo per uso alimentare diretto.

1. Requisiti per la vendita in azienda

Le aziende che intendono intraprendere la commercializzazione di latte crudo, devono essere conformi a quanto previsto dall'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento (CE) n. 853/2004 e rispettare le disposizioni previste dall'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 relativo alla produzione primaria, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come indicato al punto III dello stesso allegato.

Nel piano di autocontrollo dell'azienda deve essere data particolare importanza a:

- a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla normativa vigente (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);
- b) procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
- c) procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti e delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato;
- d) procedure relative a tempi e temperature di conservazione e trasporto del latte;
- e) procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto del latte crudo;
- f) procedure di pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto;
- g) procedure di pulizia e sanificazione dell'erogatore;
- h) qualsiasi altra procedura relativa a controlli che, di volta in volta, per ragioni igienico sanitarie, si rendano opportune (es. ricerca di aflatossine M1 e/o contaminanti ambientali).

Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'allegato III, sezione IX, capitolo I, punto III del regolamento (CE) n. 853/2004; il rispetto di tali criteri deve essere valutato, in autocontrollo, sulla base della media mobile con almeno due prelievi al mese.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche del latte crudo, la vendita dello stesso - con qualsiasi modalità - deve cessare fino alla rimozione della non conformità.

In tale caso, durante il periodo di sospensione, il latte da vendere non può essere sostituito con il latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.

Ai fini della prevenzione delle infezioni da *Escherichia Coli* verocitotossici, l'azienda di produzione che intende commercializzare latte crudo deve effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci e sul latte, volti ad escludere la positività da *Escherichia Coli* verocitotossici. I controlli analitici devono essere effettuati secondo una programmazione predisposta dall'azienda di produzione, dandone informazione al servizio veterinario dell'azienda USL competente, tale da consentire l'individuazione di soggetti portatori al fine di escluderli dalla produzione per la vendita del latte crudo.

Il servizio veterinario competente effettua l'opportuna vigilanza con le modalità ed i criteri previsti dal regolamento (CE) n. 882/2004 e con frequenza appropriata sulla base dell'analisi del rischio; a tale riguardo deve avere la possibilità dell'accesso in qualsiasi momento a tutta la documentazione di autocontrollo predisposta dall'azienda.

1. Requisiti per la vendita mediante macchine erogatrici

Il latte destinato alla vendita mediante macchine erogatrici deve provenire da un'unica azienda di produzione: infatti, la fattispecie della vendita diretta dal produttore al consumatore non comprende la possibilità di vendita di latte di raccolta, da intendersi quale latte raccolto da una cooperativa o qualsiasi altra società proveniente da più conferenti, anche se associati o membri della cooperativa medesima.

Nell'azienda di produzione devono essere valutati in autocontrollo, e successivamente verificati dal servizio veterinario in sede di controllo ufficiale, i criteri igienici di processo riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura, tra cui in particolare:

- *Staphylococcus aureus* coagulasi positiva (per ml) $n=5$ $m=500$ $M=2000$ $c=2$
- *Listeria monocytogenes* assenza in 25 ml, $n=5$ e $c=0$
- *Salmonella* spp assenza in 25 ml, $n=5$ e $c=0$
- *Escherichia coli* 0157 assenza in 25 ml, $n=5$ e $c=0$
- *Campylobacter* termotolleranti assenza in 25 ml, $n=5$ e $c=0$ (raccomandazione (CE) 2005/175)

- Aflatossina M1 <= 50 ppt.

I controlli per i germi patogeni devono essere effettuati con cadenza mensile; in caso di tre esiti favorevoli consecutivi, salvo diverso parere del servizio veterinario competente, i controlli relativi a *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes* possono essere effettuati con cadenza trimestrale, mentre quelli relativi a *Salmonella*, *Escherichia coli* verocitotossici e *Campylobacter* possono essere svolti con cadenza semestrale.

I controlli sulla contaminazione da aflatossina M1 devono essere effettuati con cadenza mensile; in caso di tre controlli favorevoli consecutivi, salvo diverso parere del servizio veterinario competente, i controlli possono essere svolti con una cadenza diversa in base alla valutazione del rischio relativa al tipo di alimentazione degli animali.

Il superamento dei limiti previsti per germi patogeni ed aflatossine deve essere immediatamente comunicato al servizio veterinario competente; in tal caso il latte deve essere escluso dalla commercializzazione e ritirato dal mercato qualora sia stato posto in vendita.

Il superamento dei valori di germi indicatori di carenze igieniche, comporta una revisione dei punti critici di controllo previsti dall'operatore nel proprio piano di autocontrollo aziendale.

Per quanto concerne i controlli analitici sul prodotto al momento dell'erogazione devono essere rispettati i parametri microbiologici sopra indicati.

Gli erogatori devono essere posizionati in locali chiusi o comunque in aree delimitate (es. mercati, fiere), dotati di corrente elettrica e, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda; devono essere collocati lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

Deve essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione del latte crudo anche nel tratto di tubazioni compreso tra il serbatoio ed il rubinetto di erogazione.

Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere documentate, assicurando una completa tracciabilità.

Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:

1. essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
2. le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo i criteri fissati dalla normativa vigente;
3. garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;
4. avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e contaminazioni; inoltre, deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;
5. avere un termometro-registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica attestata da un ente riconosciuto; le registrazioni della temperatura devono essere conservate nell'azienda di produzione per almeno un anno;
6. avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

Le macchine erogatrici devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

- a) denominazione di vendita (latte crudo di specie...);
- b) ragione sociale dell'azienda di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;
- c) data di mungitura;
- d) data di fornitura all'erogatore;
- e) data di scadenza;
- f) istruzioni per la conservazione domestica: "in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C".

Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento, i contenitori dovranno riportare in etichetta le seguenti diciture:

- a) denominazione di vendita (latte crudo di specie...);
- b) quantità netta in litri;
- c) data di confezionamento (giorno/mese/anno);
- d) data di scadenza (da consumarsi entro giorno/mese/anno);
- e) ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione;
- f) istruzioni per la conservazione domestica: "in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C".

E' obbligatorio, in ogni caso, che sia riportata l'indicazione "Latte crudo non pastorizzato".

Le aziende agricole che commercializzano latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermi restando gli obblighi e le responsabilità del produttore previsti dalla normativa sulla sicurezza alimentare, sono sottoposte a vigilanza ed a controlli da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare. I controlli sono effettuati con le modalità e secondo i criteri previsti dal regolamento (CE) n. 882/2004; la frequenza dei controlli deve essere stabilita sulla base dell'analisi del rischio e non può essere comunque inferiore a tre controlli l'anno.

I servizi veterinari inviano entro il 31 gennaio di ogni anno i risultati dei controlli e le eventuali relative osservazioni alla competente struttura della Giunta regionale, che provvede a trasmetterli entro il 31 marzo al Ministero della salute.

Sulla base dei risultati pervenuti, come previsto dalle intese stipulate in materia, il Ministero della salute, in accordo con le Regioni e Province autonome, può stabilire ulteriori criteri di controllo per garantire gli obiettivi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Comentaris del Servei d'Ordenació Ramadera a la proposta: S'adopten els paràmetres i les freqüències de mostreig en base a les propostes de l'IRTA i a l'experiència de molts anys de la normativa italiana.

- El Director Científic del Servei **Planta de Tecnologia dels Aliments de la UAB** Indica que en general és un bon text i que no tenim un històric per establir la freqüència de mostreig. A més manifesta que caldria afegir el recompte de psicòtrofs.

Comentaris del Servei d'Ordenació Ramadera a la proposta: Respecte a les freqüències encara que no tenim històric a Catalunya podem adoptar l'experiència d'anys de la normativa italiana. I respecte al recompte de psicòtrofs, no hauria de ser un punt crític ja que els psicòtrofs s'inactiven a 35-45°C i per tant no hi ha problema ja que cal bullir la llet i s'inactivarien.

- Per indicació de la **Subdirecció General Protecció de la Salut**, del Departament de Salut, es modifica l'annex de la següent manera:

Els paràmetres del punt 3 passen a denominar-se 3. Paràmetres microbiològics i toxines i s'indiquen en forma de taula,

Es redacten els articles 4.4 i 7 de manera que quedi clar que és el productor el responsable de realitzar els autocontrols.

S'afegeix el paràmetre de control del Plom com a contaminant químic.

- El Servei de Normativa i Procediment de l'Agència Catalana del Consum proposa una observació única: Per completar l'apartat en què consta que les màquines expenedores hauran de portar inscrites i en un lloc clarament visible les següents llegendes: En general ha de complir la normativa en matèria de consum. La proposta és indicar: "En general ha de complir la normativa vigent en matèria de consum o especialment pel que fa a les relacions de consum mitjançant màquines automàtiques.

La petició ha estat traslladada a l'article 8.3. que queda redactat de la següent manera: "Les màquines expenedores han de complir la normativa vigent en matèria de consum i especialment pel que fa a les relacions de consum mitjançant màquines expenedores de llet i, han de portar inscrites i en un lloc clarament visible les següents llegendes:..."

- La **Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries** ha fet les

següents observacions:

Primera- En relació amb el text del projecte de decret pel qual es regula la venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final tramés en data 21 de setembre a la nostra Subdirecció General per a formular observacions, considerem que el terme “venda de llet crua” que apareix repetides vegades al llarg del text hauria de ser substituït pel terme “comercialització de llet crua” atès que el mot “comercialització” és molt més ampli que la paraula “venda” i abasta tota la casuística que es pot trobar en el mercat.

El terme “comercialització” ja apareix com a definició en l'article 3 apartat f) de la Llei 14/2003, de qualitat agroalimentària en la qual s'entén per comercialització a “la possessió, la tinença, l'emmagatzematge o el dipòsit de productes agroalimentaris i de matèries i elements per a la producció i la distribució amb l'objectiu de vendre'ls, d'oferir-los a la venda o de sotmetre'ls a qualsevol altra forma de transferència o cessió, gratuïta o no gratuïta”.

Aquesta definició és literalment coincident amb la que apareix en la resolució de 13 de juliol de 2012 de la República Francesa (article 2, primer paràgraf) on es regulen les condicions de producció i comercialització de la llet crua de bovins, petis remugants i solípedes domèstics amb destinació al consumidor final.

En resum, seria recomanable canviar la paraula “venda de llet crua” per “comercialització de llet crua” en tot el text del projecte.

Segona - Cal revisar el concepte venda directa, tot i que en les definicions es correcte (art. 5), cal veure si en la resta del text va en el mateix sentit. Venda Directa és la venda feta pel propi ramader, o en una màquina que gestiona el ramader. Qualsevol altre concepte només podria ser inclòs sota el concepte de “circuit curt”, per exemple, la venda en una lleteria (minorista) per una tercera persona. La paraula venda (tal com esta configurat ara en l'apartat 5.c)) seria correcte. Cal modificar/revisar per exemple els arts. 2.1.b), 3.4, 9 , 10.1, 10.2, DT1a, DT2a, Annex IV (Finalitat i usos previstos), en el sentit de treure la paraula “directa”.

Resposta:

La paraula “venda” considerem que és més entenedora per l'activitat que està regulant aquest decret, ara bé, és cert que seria més correcte utilitzar la paraula “comercialització”. Per tant, s'accepta, parcialment, l'observació i es modifica el redactat de la definició de “Venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final” de l'article 2.2.b), substituint la paraula “subministrar” per la paraula “comercialitzar”. A mes, al final de l'article 2.2 s'afegeix: “- l'article 3 de la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària”.

Respecte a la utilització de la menció “venda directa”, s'accepta l'observació respecte a l'article 2.2.b), i es modifica la redacció quedant redactat de la forma següent: “Venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final: Comercialització de llet crua de l'explotació al consumidor final, no destinada a la transformació, mitjançant la venda a l'explotació, mitjançant una màquina expenedora o a través d'un establiment minorista.”

Respecte a la resta d'articles no s'accepta l'observació, ja que d'acord amb la nova definició de “Venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final” i que l'article 5 diferencia entre:

a) venda directa al consumidor final, a l'explotació

- b) venda directa al consumidor final, a través de màquines expenedores
- c) venda a establiments minoristes,

Per tant no hi ha contradicció entre la definició de venda directa i venda en circuit curt que estableix el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

Tercera: 2. Fer menció en el preàmbul a la nostra normativa: Aquest Decret s'emmarca dins del que disposa el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris (DOGC 6290 de 10.01.2013).

Resposta: s'accepta l'observació i, en l'exposició de motius, s'afegeix el següent text: "La venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final, també s'emmarca en el concepte de la venda de proximitat de productes agroalimentaris que regula el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris"

- Unió de Pagesos ha presentat les següents observacions:

Primer:- A l'article 4 sobre condicions de la producció de la llet crua el punt 4.5 diu que en el cas que la llet crua no compleixi qualsevol dels paràmetres i/o criteris esmentats en els punts anteriors del present article, el titular de l'explotació interromprà immediatament la seva comercialització, i informarà a l'oficina comarcal corresponent del departament competent en matèria de ramaderia.

Entenem doncs que l'aturada de la comercialització tindrà lloc quan es deixin de complir els requisits de l'annex II "Requisits tècnic-sanitaris de la llet crua de vaca recollida a l'explotació"

Resposta.-

L'article 4.5 no fa referència exclusivament a l'annex II, si no, que es refereix "als punts anteriors del present article" (article 4), és a dir, que s'han de complir els requisits establerts als punts 1, 2, 3 i 4 de l'article 4, per tant, l'aturada de la comercialització tindrà lloc quan no es compleixi qualsevol dels requisits dels punts esmentats.

Segon.- A l'annex II el punt 4 determina els paràmetres que cal controlar. Sorprèn que s'hi inclogui el plom, ja que aquest no s'analitza en els controls habituals. A més, no desapareix amb tractament tèrmic. Per tant, no té sentit que es demani per la venda directa de llet crua i no per la resta. A més, resulta poc probable que aquest element es trobi a la llet.

Demaneu doncs que s'elimini el plom com a paràmetre a controlar.

Resposta.- El Reglament (CE) 1831/2003 de la Comissió de 19 de desembre de 2003 pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris estableix un contingut màxim de plom de 0.020 (mg/kg). Segons l'article 1 d'aquest reglament, els productes alimentaris enumerats en l'annex no es comercialitzaran quan continguin un dels contaminants enumerats en una quantitat que superi el contingut màxim establert a l'annex. Pel que fa al plom, el contingut màxim està establert tant per llet crua, llet tractada tèrmicament i llet per a la fabricació de productes lactis.

No obstant això, no s'ha inclòs en el Decret quina és la freqüència del control d'aquest paràmetre i aquesta s'haurà de determinar posteriorment en funció del risc.

En conseqüència no s'accepta l'al·legació.

Tercer.- No s'ha desenvolupat el punt 5.2.a) de l'article 5, sobre les condicions de venda directa al consumidor final a l'explotació. Entenem que a part de l'opció b), que és la venda a través de màquina i l'opció c) que és la venda a establiments minoristes, hi ha una opció a) que permet al ramader vendre la llet crua directament a un consumidor, amb un envàs que aporti el consumidor o bé amb un envàs que aporti el ramader, però sense utilitzar cap màquina per a l'envasat. Aquest sistema permès a França. És correcta aquesta interpretació?

D'altra banda, entenem també que aquells ramaders que disposen de màquina envasadora (no pas expenedora), podran seguir utilitzant la màquina per envasar la llet crua. És així?

Resposta.- Efectivament hi ha tres sistemes de venda: La primera és directament a l'explotació, amb o sense envàs (especificat a l'article 6.2 "En el cas que sigui el consumidor qui proporcioni l'envàs, el responsable de la venda li haurà de subministrar les informacions especificades a l'apartat 1 d'aquest article"), la segona és mitjançant màquines expenedores, amb o sense envàs, i la tercera a través de comerç minorista, en aquest cas envasada.

De tota manera, s'accepta l'observació i es modifica l'article 5.2.a que queda redactat de la forma següent: "a) Venda directa al consumidor final, a l'explotació. La llet es pot vendre envasada o bé a doll en envàs facilitat per venedor o pel consumidor".

Quart.- Finalment, un aspecte molt important és el punt 5.2.c) de l'article 5, que regula la venda a establiments minoristes: veiem que s'ha inclòs en aquest punt dos nous apartats segons els quals

- els establiments minoristes sols poden vendre la llet crua al consumidor final.
- únicament es podrà comercialitzar la llet prèviament envasada pel titular de l'explotació.

El primer punt sembla excloure la restauració (bars, restaurants i menjadors comunitaris), fet que desvirtua els objectius d'aquest tipus de venda, que ha de permetre a la població tenir producte fresc de proximitat, i al ramader, poder vendre al propi territori la seva producció.

Seria molt important que es permetés a aquest tipus d'establiment fer ús de la llet crua de proximitat per servir els seus productes als consumidors.

El segon punt interpretem que no permet a l'establiment comercialitzador tenir llet crua a granel i envasar-la, sinó que només pot vendre la llet crua que ha estat prèviament envasada pel ramader. És així?

Volem que quedi clar que el sentit d'aquest punt no és que en l'establiment que ven llet crua no es pugui vendre cap altre tipus de llet (UHT...). És a dir, demanem que ens confirmin que l'establiment que ven la llet crua envasada, pot ser un establiment que ven també altres tipus de llet diferent a la llet crua.

Li demanem doncs que tingui molt en compte les nostres observacions, ja que poden tenir repercussions importants i positives en els efectes d'aquest Decret sobre el sector lleter. Tingui en compte que és un sector amb dificultats econòmiques, i que la venda directa pot suposar un bon complement, depenent de l'abast que se li doni.

Resposta: Primer punt: El que es deriva d'aquesta limitació és que un minorista no pot

vendre a un altre minorista. Un restaurant és un comerç minorista i, com a tal, no es pot proveir d'un altre minorista però això no limita que si que es pot proveir directament d'una explotació en les condicions que estableix aquest Decret.

Segon punt: Efectivament, per qüestions sanitàries, als establiments minoristes només se'ls permet la venda de llet crua envasada pel ramader.

Respecte de que l'establiment minorista pugui vendre altres tipus de llet, el present decret no ho impedeix.

- La **Federació de Municipis de Catalunya** ha presentat les següents observacions:

Consideracions generals

I. Conflictivitat del projecte normatiu amb el Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 726, de 27 de maig de 2006).

Segons Nota tècnica 13001AL de l'Agència de Salut Pública de Catalunya relativa al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris: „(...) Cal tenir en compte que el subministrament directe de petites quantitats de productes primaris per part del productor al consumidor final queda exclòs de l'àmbit d'aplicació dels Reglaments d'higiene comunitàries. En aquest cas, és cada Estat membre qui ha de regular, mitjançant normes nacionals, els requisits aplicables a la producció primària i el seu subministrament directe.

Així, ens haurem de remetre als preceptes del RD 640/2006, que, en el seu article 3, recull: “3.1. *la autoridad competente podrá autorizar el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran al consumidor final, excepto:*

o) *Leche cruda*

b) *Moluscos bivalvos vivos:*

c) *Productos para los que así lo determine su normativa específica.”*

D'acord amb el Reial Decret 640/2006, es podria interpretar que les previsions del projecte decret que ens ocupa entren en conflictivitat amb el marc normatiu de l'Estat que, de forma explícita, prohibeix l'autorització de venda de llet crua al consumidor final.

Resposta.- La nota tècnica 13001AL sobre la venda de proximitat es va retirar del web perquè els seus continguts ja no estaven actualitzats. Properament es disposarà d'una nova versió.

Tal com es diu a l'exposició de motius: “el Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126, de 27.05.2006), no va regular les condicions pel subministrament directe per part del productor de llet crua al consumidor final o a establiments locals de venda al detall que subministrin al consumidor final a l'empara de l'article 1.4 del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, excloent expressament en el seu article 3 aquesta activitat del règim excepcional d'autorització per les comunitats autònomes. Per aquest motiu, el subministrament directe per part del

productor de llet crua al consumidor final o a establiments locals de venda al detall que subministrin al consumidor final ha de complir les condicions establertes pel Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004".

En conseqüència no s'accepta l'observació.

II. Sobre l'Administració competent en el control de l'activitat de venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final

El projecte normatiu estableix al seu article 9, apartat 1, que *les persones titulars d'explotacions productores de llet que vulguin realitzar la venda de llet crua, per subministrar directament a consumidor final o a establiments minoristes, prèviament a l'inici de l'activitat, han de comunicar-ho al departament competent en matèria de ramaderia.*

Aquesta comunicació prèvia dirigida al servei territorial del departament competent en matèria de ramaderia ha de contenir la "declaració responsable" segons la qual es compleixen tots els requisits establerts en aquest Decret i en la normativa sectorial aplicable (art. 13.1).

De les previsions anteriors es deriva que l'òrgan competent per al control de l'activitat, en totes les modalitats recollides a l'article 5.2 -venda directa al consumidor final a l'explotació, venda mitjançant màquines expenedores i venda a establiments minoristes-, seria el departament competent en matèria de ramaderia.

Ara bé, l'article 16, relatiu als controls oficials, preveu que *"les autoritats competents en matèria de ramaderia i sanitat animal, de control sanitari dels establiments alimentaris i dels aliments i de la informació al consumidor final, d'acord amb els seus àmbits competencials"*. Aquesta referència genèrica a les "autoritats competents" introdueix un element d'incertesa interpretativa, atès que la Llei 18/2009, de salut pública, en el seu article 52, atribueix competències als ajuntaments en la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista.

Arribats a aquest punt, convindria que el projecte normatiu delimiti amb claredat les responsabilitats de cada nivell administratiu, concretant si el control de la venda de llet crua en màquines expenedores i en establiments minoristes correspon o no als ajuntaments.

Resposta.- El departament competent en matèria de ramaderia és competent per gestionar el Directori d'explotacions de venda de llet crua de vaca destinada a consumidor final, però això no vol dir que el control estigui exclusivament en mans d'aquest òrgan, ja que en aquesta activitat hi ha implicades tres àrees, la ramadera, la sanitària i la de defensa del consumidor, per això a l'article 16 s'aclareix que els control oficials els realitzaran les autoritats competents en matèria de ramaderia i sanitat animal, del control sanitari dels establiments sanitaris i dels aliments i de la informació al consumidor final. La competència dels ajuntaments en aquesta activitat serà la que està realitzant per altres aliments.

El redactat actual de l'article 16 del decret és general i remet a les fonts legislatives competencials aplicables en cada cas.

En el cas concret dels ajuntaments, efectivament, la font competencial de referència és la llei 18/2009. No obstant això, en les reunions de treball realitzades durant el procés de

redacció d'aquest decret, es va acordar que:

- La venda dins de l'explotació es considera que és una activitat connexa a l'activitat primària (directa o a través de màquines expenedores), és competència del DARP (sempre valorant si en alguns casos hi ha ordenances municipals específiques)
- Les màquines expenedores situades fora de l'explotació i el control dels establiments minoristes on es vengui la llet crua és competència municipal.

En conseqüència no s'accepta l'observació.

III. Sobre les restriccions a la venda de la llet crua de vaca

El projecte normatiu regula només la llet crua de vaca, però es podria considerar l'extensió a altres llets, com ara la d'ovella o cabra. En aquests supòsits, en els que el nínxol de mercat és molt petit, la venda directa al consumidor es podria limitar únicament a les explotacions.

Resposta.- Els programes sanitaris de control oficial en petits rumiants definits per la UE, no donen cobertura al control de totes aquelles malalties que permetrien la venda de llet crua.

En conseqüència no s'accepta l'observació.

Consideracions a l'articulat:

Article 5

Condicions de manipulació envasat, transport i venda de llet crua

5.2 Modalitats de venda

L'apartat 5.2, especifica a la lletra c), que regula la venda a establiments minoristes, que *"únicament es podrà comercialitzar la llet prèviament envasada pel titular de l'explotació"*.

Ara bé, aquest apartat 5.2, que també inclou altres modalitats de venda de llet crua, no incorpora indicacions sobre si aquesta es pot comercialitzar envasada i/o a doll. Tanmateix, l'article 6.2 fa una referència a la possibilitat *"que sigui el consumidor qui proporcioni l'envàs"*.

Conseqüentment, convindria clarificar a l'apartat 5.2.a), que la venda de llet a la pròpia explotació pot ser envasada o a doll en envasos aportats pel consumidor. I, quant a l'apartat 5.2.b), que regula la venda directa al consumidor final mitjançant màquines expenedores, concretar que el comprador pot adquirir els envasos que es faciliten annexos a la màquina o bé els seus propis envasos.

Resposta.- Efectivament, hi ha tres sistemes de venda: La primera és directament a l'explotació, amb o sense envàs (especificat a l'article 6.2 "En el cas que sigui el consumidor qui proporcioni l'envàs, el responsable de la venda li haurà de subministrar les informacions especificades a l'apartat 1 d'aquest article"), la segona és mitjançant màquines expenedores, amb o sense envàs, i la tercera a través de comerç minorista, en aquest cas envasada.

De tota manera, s'accepta l'observació i es modifica l'article 5.2.a que queda redactat de

la forma següent: “a) Venda directa al consumidor final, a l'explotació. La llet es pot vendre envasada o bé a doll en envàs facilitat per venedor o pel consumidor”.

5.4 Transport de la llet crua

Esmenar la referència erròniament al Reglament (CE) núm. 852/2004, i substituir-la pel Reglament (CE) 853/2004.

Resposta.- S'accepta l'observació.

Conclusions:

Les observacions formulades per la Federació de Municipis de Catalunya en relació al Projecte de decret pel qual es regula la venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final se centren fonamentalment en:

- Garantir que el futur decret no entri en conflictivitat amb el marc normatiu estatal i, més concretament, amb el Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Concreció de l'Administració competent en el control oficial de les diferents modalitats de venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final.

- **L' Associació Catalana de Municipis** ha demanat els següents aclariments:

Es comunicarà a l'ajuntament des del Departament d'Agricultura la inscripció del ramader que estigui al Directori? Seria convenient perquè també s'entén que el control sanitari de la venda a l'explotació és competència municipal i per tant ho haurien de fer saber a l'ajuntament. Sobretot perquè tot i que diu a l'article 9.8 que el ramader ho ha de comunicar a l'ajuntament, les dues administracions han d'anar a una.

El Directori serà públic?

Resposta: Aquest tema es circumscriu dintre de la coordinació entre administracions i per això no s'ha fet constar expressament al decret. Atès que els ajuntaments han de fer el control sobre aquesta activitat, és indubtable que el Departament d'Agricultura es coordinarà amb els Ajuntaments afectats de la forma més àgil i efectiva possible.

El Directori serà sotmès a la publicitat activa mitjançant la pàgina web del departament competent en matèria de ramaderia d'acord amb la Llei 19/2014, del 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.

- **Mitjançant correu electrònic de data 28/12/2016 l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) ha fet arribar noves observacions de la Federació de Municipis de Catalunya i de l'Associació Catalana de Municipis realitzades en el marc d'una reunió interdepartamental realitzada a l'ACSA:**

I. El DARP hauria de demanar els permisos corresponents de l'Ajuntament (tant el de l'explotació ramadera com el de l'activitat minorista); ja fos demanant una còpia del permís o bé com a mínim la comunicació a l'Ajuntament de l'inici de l'activitat.

Resposta: Al decret que ens ocupa no es crea un registre sinó que es fa un Directori, per tant es tracta d'una simple comunicació i no es demana a la persona que comuniqui si té

els permisos de l'Ajuntament, si bé, per què l'Ajuntament pugui fer les comprovacions oportunes, se'ls informarà de les comunicacions rebudes.

Per tant, s'accepta parcialment l'observació i s'afegirà un punt 14.3 amb la redacció següent: "Els serveis territorials del departament competent en matèria de ramadera comunicaran a l'Ajuntament o ajuntaments corresponents, les altes, baixes i modificacions anotades al Directori.

II. Que l'article 19 reculli de manera explícita que el control de la venda directa a consumidor final en explotació ramadera (directa o a través de màquines expenedores) serà **competència del DARP** perquè es considera una activitat connexa a l'activitat primària. I que les màquines expenedores situades fora de l'explotació i el control dels establiments minoristes on es vengui la llet crua és **competència municipal**.

Resposta: Ja es va donar resposta en l'apartat corresponent a les observacions de la Federació de Municipis de Catalunya, observació II. A més, no té sentit especificar la situació concreta dels controls de les màquines expenedores a l'explotació perquè ja està acordat qui fa els controls en cada fase de producció, per tots els aliments.

Per tant no s'accepta l'al·legació.

Joan Guix i Oliver
Secretari de Salut Pública

Teresa Masjuan i Mateu
Directora General d'Agricultura i Ramaderia

Barcelona, 30 de març de 2017