

# Guías de prácticas correctas de higiene Ovino de leche

2.ª edición • 2007



SECRETARÍA GENERAL  
DE AGRICULTURA  
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL  
DE GANADERÍA



### Catalogación de la Biblioteca del MAPA.

Guías de prácticas correctas de higiene: ovino de leche / Coordinación: Dirección General de Ganadería. Realización: Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAЕ). Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006 - 59 p. : il.: 24 cm.

1. OVEJA. 2. BIENESTAR ANIMAL. 3. ALOJAMIENTO DE ANIMALES. 4. DESECHOS AGRÍCOLAS. 5. HIGIENE VETERINARIA. 6. LEGISLACIÓN VETERINARIA. I. España. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. II. España. Dirección General de Ganadería. III. Confederación de Cooperativas Agrarias de España. IV. Título. 636.3.08



## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

**Secretario General Técnico:** Juan José Granado Martín. **Vicesecretario General Técnico:** José Abellán Gómez. **Director del Centro de Publicaciones:** Juan Carlos Palacios López. **Jefe del Servicio de Edición y Producción:** Juan José Martínez Fernández. **Coordinación:** Dirección General de Ganadería.

---

2.ª Edición: 2007

### Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Secretaría General Técnica  
Centro de Publicaciones

### Maquetación de contenidos e impresión:

V.A. Impresores, S.A.

### Encuadernación:

Encuadernación Cayetano  
NIPO: 251-07-090-4  
Depósito Legal: M-13679-2007  
Catálogo General de Publicaciones Oficiales:  
<http://publicaciones.administracion.es>

### Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1  
Teléfono: 91 347 55 51 - 91 347 55 41  
Fax: 91 347 57 22  
[centropublicaciones@mapa.es](mailto:centropublicaciones@mapa.es)  
Tienda virtual: [www.mapa.es](http://www.mapa.es)

---

**Datos técnicos:** Formato: 16,5 x 24 cm. Caja de texto: 12,5 x 19 cm. Composición: dos columnas. Tipografía: Eurostile, Century Gothic y Garamond del cuerpo 10. Encuadernación: Rústica. Papel: Interior en chorus matt satin de 125 g. Cubierta en cartulina de 350 gr. Tintas: 4/4 más reserva barniz.

# Presentación

## Presidente de CCAE

*El sector ovino de leche va a tener la oportunidad de disponer de la **Guía de Prácticas Correctas de Higiene para Ovino de Leche**, para dar orientaciones sobre el cumplimiento del paquete de medidas reguladas desde la Unión Europea en materia de higiene alimentaria. El fin último de este conjunto de medidas es la producción de alimentos sanos y seguros, mediante la habilitación de mecanismos de autocontrol para la minimización del riesgo, adaptados al propio sector.*

*Este sector ha sufrido una importante evolución en los últimos años en lo que se refiere a la producción, comercialización y, con especial importancia, en el acercamiento del productor al consumidor y la atención a las demandas del mercado.*

*La Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha promovido la elaboración de esta Guía de Prácticas Correctas de Higiene. Se trata de una guía cuya aplicación, según lo que se establece hoy en la legislación, es de carácter voluntario pero que, sin duda, será un paso más en la profesionalización en materias como la alimentación animal, las medidas sanitarias y de bienestar animal, en definitiva, en el manejo de la explotación, para conseguir una producción de leche con calidad y seguridad.*

*La Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAЕ) ha recibido el encargo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de elaborar y presentar esta guía, justificado, entre otras cosas, por la gran implicación cooperativa existente en este sector. El desarrollo técnico de la misma ha consistido en adecuar las prácticas correctas de higiene a la realidad productiva del sector.*

*En este contexto, felicitamos esta iniciativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y ofrecemos esta Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el sector ovino de leche, esperando que los operadores del sector encuentren en ella el empuje, la referencia y, en definitiva, una herramienta útil para la adaptación de la normativa europea de higiene alimentaria a la realidad de sus explotaciones.*

**Ricardo Martín**  
Presidente de CCAE



# Presentación

## Director General de Ganadería

*Las crisis alimentarias acontecidas en los últimos años en la Unión Europea (UE), junto con el aumento de las exportaciones e importaciones de animales y productos de origen animal, han puesto de manifiesto la necesidad de extender los requisitos en materia de higiene y seguridad alimentaria a toda la cadena alimentaria (“de la granja a la mesa”), además de señalar a la producción primaria como primer eslabón de la cadena agroalimentaria.*

*Desde la UE, considerando que la normativa en vigor en materia de higiene alimentaria debía adecuarse a todos los nuevos requerimientos que tanto el sector agrario como los consumidores estaban demandando, requisitos que a su vez son necesarios para garantizar el elevado nivel requerido de protección y salud de los consumidores, se elaboró el ya conocido como “Paquete de Higiene”, reflejo de la voluntad de reorientar los esfuerzos en materia de higiene alimentaria hacia agricultores y ganaderos.*

*Entre las normas que conforman el citado “Paquete de Higiene” cabe destacar el Reglamento (CE) 852/2004 y el Reglamento (CE) 853/2004. Ambos reglamentos, junto con el Reglamento (CE) 178/2002, serán las herramientas que permitirán un adecuado control de los alimentos desde la producción primaria hasta el siguiente eslabón de la cadena alimentaria. Se pretende que los productores primarios, como es el caso de los ganaderos de ovino de leche, sean conscientes de que, siguiendo el principio de responsabilidad, son los máximos garantes de la puesta en circulación de alimentos o animales dirigidos a la obtención de alimentos sanos, seguros, inocuos y de calidad suficiente.*

*El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) acogido por la citada legislación, se vislumbra como una herramienta de autocontrol de gran eficacia para controlar los peligros alimentarios derivados de la producción de alimentos o animales. Sin embargo, desde la UE se reconoce la dificultad de la plena aplicación del sistema APPCC en la producción primaria. Por este motivo, y como alternativa al APPCC, se alienta a los Estados Miembros a fomentar la elaboración de Guías de Prácticas Correctas de Higiene, así como su difusión y uso, como medida de autocontrol que mejore la higiene dentro de las explotaciones ganaderas.*

*En este sentido CCAE (Confederación de Cooperativas Agrarias de España), en calidad de organización que representa y defiende los intereses económicos*

*y sociales del movimiento cooperativo agrario español, ha trabajado intensamente, en coordinación con la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la elaboración de esta Guía, con el fin de que sea una herramienta útil y beneficiosa para todos los productores de ovino de leche que, debido a su carácter voluntario, deseen aplicarla.*

*Con esta Guía, se pretende informar al ganadero sobre qué es y qué no es una práctica correcta de higiene, indicando aquellos aspectos que le permitan mejorar la producción dentro de su explotación, garantizar una excelente calidad de sus productos, tal y como vienen demandando los consumidores finales, así como adecuarse a los estándares de calidad higiosanitarios demandados por terceros países, favoreciendo así la exportación de las producciones de ovino de leche.*

*Gracias al esfuerzo tanto de CCAE, en la elaboración de la Guía, como del MAPA, cuyo apoyo económico ha servido de ayuda inestimable para promover su elaboración y difusión, se va a conseguir hacer llegar, a todos los ganaderos implicados, un valioso instrumento para sus actividades diarias. Por todo ello, desde el MAPA no podemos más que felicitar a todo el sector por el trabajo realizado.*

**Carlos Escribano Mora**

Director General de Ganadería  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

# Índice

	<u>Pág.</u>
<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	9
1.1. ANTECEDENTES .....	10
1.2. SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR OVINO DE LECHE .....	12
<b>2. OBJETIVOS DE LA GUÍA Y CONTENIDOS</b> .....	13
2.1. OBJETIVO .....	14
2.2. CONTENIDOS .....	14
<b>3. DEFINICIONES</b> .....	17
<b>4. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN</b> .....	19
4.1. ALIMENTACIÓN ANIMAL .....	20
4.1.1. Animales .....	20
4.1.1.1. Alimentación en extensivo .....	21
4.1.2. Alimentos .....	21
4.1.3. Almacenamiento de alimentos .....	22
4.1.4. Agua .....	22
4.2. MEDIDAS SANITARIAS Y DE BIENESTAR ANIMAL .....	23
4.2.1. Calificación sanitaria, estado, programa de prevención de enfermedades .....	23
4.2.2. Tratamientos veterinarios .....	24
4.2.2.1. Almacenamiento de medicamentos veterinarios .....	25
4.2.3. Control de vectores y animales de otras especies .....	26
4.2.4. Bienestar animal .....	26
4.3. MANEJO GENERAL EN LA EXPLOTACIÓN .....	27
4.3.1. Identificación de animales .....	28
4.3.2. Instalaciones .....	29
4.3.3. Manejo en la explotación durante el ordeño y almacenamiento de la leche .....	30
4.3.3.1. Animales .....	30
4.3.3.2. Instalaciones, equipos y vehículos .....	31
4.4. MEDIDAS DE CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN .....	33
4.4.1. Repercusión en medio ambiente: aire, suelo y agua .....	34

	<u>Pág.</u>
4.4.2. Medicamentos veterinarios .....	34
4.4.3. Productos fitosanitarios y biocidas .....	35
4.4.4. Almacenamiento, manipulación, tratamiento y eliminación de residuos ...	35
4.5. PERSONAL .....	36
4.6. CALIDAD DE LA LECHE .....	37
<b>5. REGISTROS</b> .....	<b>39</b>
<b>6. ANEXOS</b> .....	<b>55</b>
6.1. LEGISLACIÓN APLICABLE DOCUMENTACIÓN .....	56
6.1.1. Normativa comunitaria (UE) .....	56
6.1.2. Normativa nacional .....	57
6.2. OTRA DOCUMENTACIÓN .....	57
6.3. LISTADO DE ENFERMEDADES MÁS COMUNES EN OVINO .....	58
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>59</b>





---

# 1. Introducción

## 1.1. ANTECEDENTES

El contexto en el que se desenvuelve esta guía está marcado por el denominado “paquete de higiene”, conjunto de Reglamentos y Directivas Europeas del que, de manera esquemática, destacamos como reglamentos más importantes:

- El Reglamento (CE) 852/2004 que establece las condiciones horizontales relativas a la higiene de los productos alimenticios. El anexo I recoge los condicionantes que ha de cumplir la Producción primaria. Hay apartados específicos para productos primarios de origen animal, y para productos vegetales.
- El Reglamento (CE) 853/2004 establece las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Contiene capítulos específicos para el sector lácteo (leche cruda y productos lácteos), huevos y productos transformados cárnicos.
- Por último, el Reglamento (CE) 854/2004 establece normas específicas para la organización de contro-

les oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Respecto a este conjunto de Reglamentos podemos extraer las siguientes conclusiones:

- Está dirigido a todos los productos alimentarios y a todos los operadores de la cadena alimentaria, con el objeto de establecer una política única y transparente, que garantice la seguridad alimentaria y evite potenciales futuras crisis.
- El ganadero y/o agricultor ha pasado a ser considerado, además, primer operador de la cadena agroalimentaria por lo que será el punto de partida de aplicación. En definitiva, el productor primario es un productor de alimentos.
- Los distintos operadores de la cadena agroalimentaria han aumentado su grado de responsabilidad a través de los sistemas de autocontrol; sistemas que podrán ser valorados en la necesaria supervisión por parte de la Administración.





El fin último de este conjunto de medidas es la producción de alimentos sanos y seguros, mediante la habilitación de mecanismos de autocontrol para la minimización del riesgo adaptados al propio sector.

Las Administraciones Competentes Europeas, habrán por tanto de promover, en cumplimiento de los citados Reglamentos, la creación de GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS que orienten en el cumplimiento de estas normativas. Este es precisamente el contexto de esta guía vertical, que siendo tuteladas por la Administración (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) están siendo elaboradas por los propios sectores afectados.

Desde la óptica de la producción primaria, todo este proceso no es más que asumir, y esto no es poco, el nuevo enfoque desde el que se dirige en la actualidad todo lo relativo a la Política Agraria Común, en realidad toda la Política Agroalimentaria, en la que, sin duda, el garantizar la tan demandada Seguridad Alimentaria es una prioridad principal. Este enfoque se traduce en cambios fundamentales que afectan tanto a la definición del propio modelo productivo como a la forma en que las Administraciones Competentes han de controlarlo. Es un proceso de rigurosa asunción de responsabilidades por parte de todos los operadores de la cadena agroalimentaria.

En este sentido, nos corresponde a la producción primaria el definir de manera exhaustiva nuestros modelos de producción, y ya de una manera generalizada, aplicar sobre éstos, sistemas de autocontrol y GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS que sirvan para establecer puntos de control que permitan detectar cualquier posible incidencia relacionada con la Seguridad

Alimentaria tanto a los propios operadores como para ofrecer garantías a terceros (Administración, proveedores, clientes, consumidores ...).

Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen actividades relacionadas con los productos primarios de origen animal deberán hacer especial hincapié en las medidas relacionadas con la limpieza de las instalaciones, equipos y animales para sacrificio, medidas relacionadas con la contaminación provocada por el agua, personal manipulador, plagas, residuos y sustancias peligrosas. De la misma forma, tendrán en cuenta las analíticas de muestras de animales y harán un correcto empleo de aditivos para piensos y medicamentos para animales, según lo establecido en la legislación vigente.

Los peligros alimentarios presentes en la producción primaria deberán detectarse y controlarse adecuadamente para garantizar el logro de los objetivos propuestos en este reglamento. Con carácter horizontal se orienta a que es preciso que los operadores de empresa alimentaria apliquen procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) establecidos en el Codex Alimentarius, aunque de igual manera recoge que estos principios no son aplicables a día de hoy en la producción primaria.

Respecto a los sectores que se ven afectados por la presente guía, cabe destacar el capítulo I de la Sección IX del Reglamento 853/2004 que versa acerca de la producción primaria de leche cruda. Incluye requisitos sanitarios para la producción de leche cruda, requisitos de higiene de las explotaciones productoras de leche en cuanto a locales y equipos, higiene durante las

labores de ordeño, recogida y transporte, así como del personal que lo realice. Finalmente establece criterios relativos a la leche cruda, en cuanto a gérmenes y células somáticas.

## 1.2. SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR OVINO DE LECHE

El sector ovino de leche es uno de los sectores de la producción primaria que más han evolucionado en los últimos años, tanto en el ámbito de la producción como de la comercialización y de acercamiento del producto al consumidor.

De los 24 millones de ovejas de España aproximadamente 3,5 millones son ovejas de aptitud láctea. El censo más importante de ovejas lecheras está en Grecia (6,1 millones) y en Italia (5,8 millones).

En España hay aproximadamente unas 17 mil explotaciones de ovejas de

aptitud lechera, existiendo aún gran número de explotaciones de menos de 20 ovejas, casi un 15% del total de explotaciones aunque solo tienen el 0,65% del número de cabezas. El tipo de explotación más frecuente es el comprendido entre las 200 y las 499, que suman el 35% de las explotaciones y el 40% del censo de ovejas.

La producción de leche de oveja está inmersa en un importante cambio en las formas de producción, siendo cada vez más habitual la producción intensiva frente a fórmulas más tradicionales.

El ganadero tiene que afrontar el reto de poder adaptarse a las nuevas exigencias en materia de calidad y seguridad alimentaria, sin que los costes que esto conlleva sean un lastre que ponga en peligro la viabilidad de las explotaciones, que en la mayoría de los casos son muy tradicionales.

En este cambio, el asociacionismo está jugando un papel muy importante siendo en muchas zonas las catalizadoras del cambio.





---

## 2. Objetivos de la Guía y contenidos

## 2.1. OBJETIVO

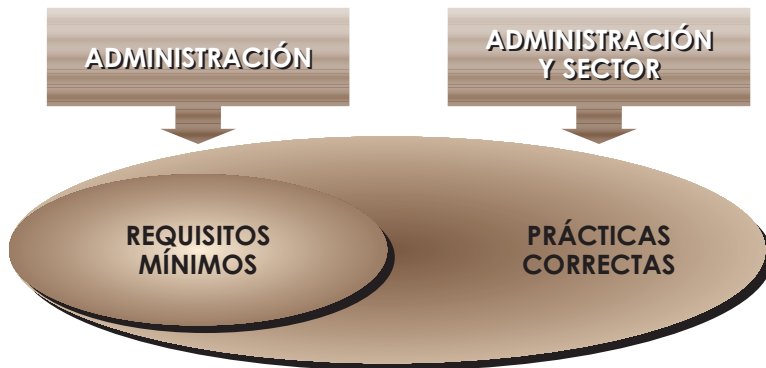
Se pretende poner a disposición del sector una herramienta que de manera objetiva y clara aporte recomendaciones para conseguir una gestión higiénico sanitaria óptima de la explotación. No persigue sólo que salvaguarde el cumplimiento de la normativa vigente sino que provea al ganadero de prácticas que garanticen la idoneidad y sostenibilidad de su modelo de producción.

Esta guía ha de erigirse en documento de consulta habitual del ganadero, de manera que de manera ágil pueda incorporar en sus prácticas habituales las aquí recogidas.

Por todo lo anterior, esta guía está dirigida a ganaderos y profesionales del

sector que estén directamente implicados en el manejo y gestión de la explotación. De igual manera interesa su lectura al resto de agentes relacionados con el asesoramiento técnico e incluso la supervisión de la administración.

El objetivo final no es más que cumplir con las responsabilidades y funciones que en la actualidad tienen asignadas las administraciones competentes y el sector primario. El legislador ha de establecer los requisitos mínimos que han de cumplir los operadores de los distintos sectores, de tal manera que el operador que no los cumpla estará fuera de la legalidad, y de otra parte el sector en trabajo conjunto con la administración ha de establecer las prácticas correctas para conseguir cumplir estos requisitos. La interrelación se recoge en el siguiente gráfico:



## 2.2. CONTENIDOS

Se recogen apartados relativos a la Alimentación Animal, Medidas sanitarias y de Bienestar Animal, Manejo General de la Explotación, así como,

cuestiones específicas relacionadas con el Ordeño y la Calidad de la Leche.

Con objeto de optimizar el proceso de lectura de la guía se describe a continuación la estructura de la misma:



En cada capítulo principal se marcan los objetivos perseguidos, se enuncian los requisitos que han de ser cumpli-

dos en cada apartado y por último se sugieren las prácticas correctas para conseguirlos de manera eficiente.









---

## 3. Definiciones

- **Animal:** En adelante se referirá a animales de la especie ovina, a no ser que, de forma expresa, se indique lo contrario.
- **Autoridad Competente:** Las Administraciones Estatal, Autonómica y Local, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.
- **Desinfección:** Proceso consistente en la eliminación de los microorganismos infecciosos de un medio dado, mediante el uso de agentes químicos o físicos, que reciben el nombre de desinfectantes.
- **Enfermedad:** Alteración o desviación del estado fisiológico normal, que se manifiesta por signos característicos y cuya evolución es más o menos predecible.
- **Explotación:** Cualquier establecimiento o construcción o, en el caso de las explotaciones al aire libre, cualquier lugar en el territorio español en el que se tengan, críen o cuiden animales de los previstos en esta guía, de forma permanente o temporal, excepto las consultas o las clínicas veterinarias. A estos efectos, se entenderán incluidos los núcleos zoológicos, los mataderos, las instalaciones de los operadores comerciales y los centros de concentración.
- **Explotación productora de leche:** El establecimiento que dispone de uno o más animales de abasto para la producción de leche con vistas a ponerla en el mercado como alimento.
- **Leche cruda:** La leche producida por la secreción de la glándula mamaria de vacas, ovejas, cabras o búfalas, que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
- **Limpieza:** Eliminación física de materia orgánica, polvo y cualquier material extraño de los objetos. Debe realizarse con agua y detergente, más acción mecánica.
- **Movimiento:** Las entradas o salidas de animales de la explotación procedentes de o con destino a cualquier punto del territorio español.
- **Ración:** Cantidad diaria de alimentos ofrecidos al animal para optimizar el proceso de producción.
- **Trazabilidad:** Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.



---

## 4. Buenas prácticas de higiene en la producción (recomendaciones)

## 4.1. ALIMENTACIÓN ANIMAL

### Objetivos

La alimentación constituye también una etapa fundamental en el proceso de producción. Se debe gestionar de forma óptima suministrando a los animales alimentos y agua en calidad y cantidad adecuadas. Esta práctica tiene consecuencias positivas en los resultados técnicos y económicos de la explotación. Un programa racional y bien planteado de nutrición es uno de los aspectos más importantes en la gestión de una explotación.

Es importante una correcta conservación y almacenamiento de los alimentos para evitar el deterioro de los mismos (plagas, enmohecimiento, etc).

En definitiva, el objetivo primordial de una adecuada alimentación animal es el aporte de raciones equilibradas que eviten problemas nutricionales o de toxicidad de los animales y que proporcionen seguridad al producto de cara al consumidor final.

### 4.1.1. ANIMALES

#### Requisitos

- Las raciones están adaptadas a las necesidades fisiológicas y productivas de los animales (animales en crecimiento, producción, parto, mantenimiento, etc).
- Todos los animales deben tener acceso fácil y directo a los alimentos.

#### Prácticas correctas

- Se asegura que la cantidad y la calidad de los alimentos y forrajes suministrados a los animales sean adecuadas con respecto a sus necesidades fisiológicas y productivas.
- Se asegura la trazabilidad de los alimentos suministrados al rebaño (véase punto 5). Para ello:
  - En un registro se anotan la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados.





- En el caso de alimentos comprados, se anota también la fecha de compra y/o se archiva el albarán correspondiente. Se archivan las etiquetas con la composición de los alimentos comprados durante 3 años.
- Se dispondrá de documentación relativa a las raciones empleadas.

#### 4.1.1.1. Alimentación en extensivo

##### Prácticas correctas

- Se asegura la disponibilidad de agua limpia en cantidad suficiente en el pastoreo y si fuera preciso, se aportará mediante cisternas o cubas.
- Se realizan analíticas de agua periódicas, si esta procede de pozos, arroyos o ríos de los que abreen los animales, para comprobar que los valores de concentración de coliformes en particular de *Escherichia Coli* están por debajo de los límites establecidos.
- Se debe asegurar el consumo de pastos sanos y sin residuos químicos propios de las técnicas agrícolas. Para ello:
  - Se lleva un registro de las parcelas que se estén pastando, así como un cuaderno de campo con los tratamientos realizados en las mismas, los períodos de espera hasta poder entrar y las fechas de entrada y salida del pastoreo de esas parcelas.

#### 4.1.2. ALIMENTOS

El seguimiento de las recomendaciones de esta guía en el ámbito de la alimentación animal no exime del total cumplimiento de las normas estableci-

das en la legislación comunitaria y nacional relacionada y, en particular, en el Reglamento CE nº 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos, y el Real Decreto 1144/2006, de 6 de octubre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos y que habrán de considerarse como referente.

##### Requisitos

- Ni los alimentos producidos en la explotación, ni los comprados deben presentar riesgo microbiológico, químico o físico para los animales o para la leche.

##### Prácticas correctas

- Se utilizan compuestos alimenticios de acuerdo con la legislación. En particular:
  - Sólo se utilizan alimentos para ruminantes.
  - No se administran sustancias o productos no autorizados a los animales (harina de carne, promotores del crecimiento ...).
- Si se utilizan aditivos para piensos, se respetan las indicaciones de la etiqueta.
- No se suministran a los animales alimentos en mal estado de conservación y que presentan un riesgo para la salud de los animales o la calidad de la leche.
- Se desechan los alimentos enmohecidos.

- Se toman las medidas necesarias para asegurar que los alimentos producidos en la explotación sean de calidad adecuada y no contengan agentes externos contaminantes.
- Si es necesario, se realizan análisis de los alimentos producidos en la explotación y se archivan los resultados durante un tiempo superior al que se utilice el alimento.
- Se respetan los periodos de supresión de los productos fitosanitarios u otros productos químicos y lodos de depuradora antes de cosechar o de pastoreo directo por el ganado.
- Se compran piensos sólo a fabricantes autorizados o registrados.
- Si es necesario, se realizan análisis de los piensos o alimentos comprados. Se archivan los resultados de estos análisis durante el tiempo que se utilice el alimento.
- No se almacenan productos tóxicos (fitosanitarios, fertilizantes...) en el sitio de almacenamiento de los alimentos y si se da el caso, están separados físicamente mediante tabiques o cualquier otro medio que evite la contaminación de los mismos.
- Se protegen los locales de almacenamiento de los alimentos de plagas y del anidamiento de los animales y del acceso de los animales de la explotación. Si es necesario, se aplica el plan de lucha apropiado.
- Se almacenan por separado los alimentos según las especies con el fin de evitar las contaminaciones cruzadas entre alimentos.

#### 4.1.3. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

##### Requisitos

- El almacenamiento de alimentos se hace en un sitio concreto que permite protegerlos de todo riesgo biológico, físico o químico.

##### Prácticas correctas

- Se manejan los alimentos de forma correcta con maquinaria y utensilios adecuados.
- El lugar de almacenamiento permite proteger a los alimentos de todo riesgo microbiológico, físico o químico.

#### 4.1.4. AGUA

##### Requisitos

- La explotación dispone de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abreviar los animales. Los valores de concentración de coliformes en particular de *Escherichia Coli* deben estar por debajo de los límites establecidos.
- Los equipos para el suministro de agua están concebidos, construidos y ubicados de manera que se reduzca al máximo el riesgo de contaminación del agua.
- En particular, el sistema de abastecimiento de agua es completamente seguro para impedir la contaminación del agua.
- Todos los animales pueden tener acceso fácil y directo al agua para abreviar.



### Prácticas correctas

- Se dispone de abrevaderos accesibles permanentemente y con agua limpia en cantidad suficiente.
- Si el agua de las instalaciones no proviene de la red pública, se realizan análisis para controlar sus valores microbiológicos con la frecuencia adecuada. En particular, se comprueba que los valores de concentración de coliformes en particular de *Escherichia Coli* están por debajo de los límites establecidos.
- Se conservan los resultados de los análisis del agua de los dos últimos años.

## 4.2. MEDIDAS SANITARIAS Y DE BIENESTAR ANIMAL

### Objetivos

Un buen estado sanitario del rebaño contribuye a la prevención sanitaria en general, y en particular, ayuda a preservar la salud de los animales y del ser humano, se evitará así la transmisión de enfermedades contagiosas que deriven en problemas de carácter económico y/o zootécnico.

Los animales enfermos reciben el tratamiento adecuado respetando las recetas prescritas por un veterinario. Se hace un uso óptimo de los medicamentos y se contempla la trazabilidad de los mismos.

El alojamiento y el manejo del rebaño deben respetar las necesidades fisiológicas y etológicas de los animales.

Un manejo adecuado del rebaño reduce los riesgos de accidente con el



personal y optimiza el rendimiento de los animales.

### 4.2.1. CALIFICACIÓN SANITARIA, ESTADO, PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES

#### Requisitos

- La explotación tiene una calificación sanitaria de indemne u oficialmente indemne a brucelosis.
- El rebaño es declarado “indemne u oficialmente indemne” a brucelosis.
- La explotación cumple el programa nacional de erradicación de enfermedades (véase punto 6).
- Para cada movimiento de animal, se dispone de su garantía sanitaria o certificado sanitario actualizado.
- Los animales que lleguen a la explotación no provienen de una explotación o de una zona que esté, por motivos sanitarios, sujeta a una prohibición o a una restricción en el movimiento de animales.



- La explotación dispone de una zona apropiada de aislamiento para los animales enfermos o heridos.
- Es importante un adecuado control de mamitis porque supone una disminución en la producción de leche.
- La explotación dispone de medidas de bioseguridad adecuadas en relación con las visitas a la misma (vados, calzas, pediluvios, etc).

#### Prácticas correctas

- Para cada animal que llega a la explotación, se verifica su documentación sanitaria, en particular la correspondencia del número de identificación, y se archiva la misma hasta la salida del animal de la explotación.
- Se siguen los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos establecidos.
- Se vigila regularmente el estado de salud de los animales y el aspecto general del ganado. En particular se vigila que los animales estén en buen

estado de salud general, no presenten trastornos que puedan contaminar la leche y, en particular, no padezcan enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea ni heridas o inflamaciones perceptibles de la ubre.

- Se dispone de un plan de diagnóstico y control de mamitis.
- En caso de sospechar una enfermedad incluida en el programa nacional de erradicación, se siguen las disposiciones establecidas. Se notifica la sospecha a la autoridad competente y se compromete a seguir la normativa vigente.
- Se procede al aislamiento de los animales enfermos o sospechosos en una zona apropiada, el tiempo necesario para comprobar su estado sanitario.
- Si es necesario, tras la aparición de una enfermedad, se realiza una desinfección adecuada del establo y de los equipos.
- Para desinfectar, se utilizan sólo productos autorizados y se siguen las instrucciones de la etiqueta.
- Se almacenan los productos de desinfección en un lugar seguro.

#### 4.2.2. TRATAMIENTOS VETERINARIOS

##### Requisitos

- Se dispone de un programa sanitario documentado.
- Se establece un sistema de identificación de los animales tratados y se registrará.





- Se respetan los tiempos de espera establecidos por prescripción veterinaria.

### Prácticas correctas

- Se dispone de un programa sanitario (fechas de vacunación, etc).
- Se conservan los resultados de los controles efectuados a los animales.
- Se atienden los animales enfermos y se les da el tratamiento adecuado, se utilizan medicamentos únicamente cuando sea necesario y siempre bajo supervisión veterinaria.
- Se utilizan sólo medicamentos autorizados y prescritos por un veterinario. Los medicamentos deben estar acompañados de receta.
- Se siguen estrictamente las instrucciones de la receta o de la etiqueta del medicamento.
- Se identifican los animales en tratamiento con un método apropiado y seguro.
- Se respeta escrupulosamente el periodo de supresión de los medicamentos.

- Cada vez que sea necesario, se separa la leche de los animales en tratamiento por un sistema de ordeño adaptado.
- En caso de que la leche animales enfermos o en tratamiento (contaminación por antibióticos) se mezcle con la leche del tanque, se actúa en consecuencia para que la leche no entre en la cadena alimentaria.
- Se anotan en un registro los medicamentos o tratamientos administrados así como las fechas de administración y los tiempos de espera (véase punto 5).
- Se mantiene este registro y las recetas archivados durante tres años.

### 4.2.2.1. Almacenamiento de medicamentos veterinarios

#### Prácticas correctas

- Los medicamentos están guardados en un sitio seguro, si es posible en un botiquín cerrado con llave.
- Se almacenan los medicamentos siguiendo las indicaciones definidas en la etiqueta y en su envase de origen.
- El acceso al depósito está limitado a los trabajadores con formación, cualificación y/o experiencia adecuada.
- Sólo los trabajadores con la formación, cualificación y/o experiencia adecuada pueden administrar medicamentos y tratamientos a los animales.

### 4.2.3. CONTROL DE VECTORES Y ANIMALES DE OTRAS ESPECIES

#### Requisitos

- Se evita en todo momento la entrada de vectores transmisores de enfermedades a las instalaciones.

#### Prácticas correctas

- Se establece y ejecuta un programa DDD (desinfección, desratización y desinsectación) adecuado a la explotación.
- Se establece el control sanitario adecuado a las especies presentes en la explotación (desparasitación adecuada y periódica, etc).
- Se evita la entrada de animales ajenos a la explotación.



### 4.2.4. BIENESTAR ANIMAL

#### Requisitos

- En todo momento, se vela por el cumplimiento de los 5 principios de bienestar animal.
  1. Libres de hambre y sed.
  2. Libres de factores medioambientales perjudiciales.
  3. Libres de dolor y enfermedad.
  4. Libres para expresar su comportamiento natural.
  5. Libres de miedo y estrés.
- El manejo y transporte de los animales de la explotación se realiza

de manera adecuada, según lo establecido en la legislación vigente.

- Los animales son mantenidos en condiciones higiénico sanitarias y de alojamiento adecuadas.
- El ganado mantenido al aire libre dispone de protección contra las inclemencias del tiempo.
- Se aplican técnicas y procedimientos correctos para evitar peligros durante el manejo de los animales.
- Se verifica en particular que los animales no padezcan dolores, sufrimientos, ni daños inútiles.
- No se aplican prácticas traumatizantes a los animales.



### Prácticas correctas

- Los materiales utilizados para la construcción y el mantenimiento de los locales de alojamiento no son perjudiciales para los animales.
- La explotación dispone de un espacio apropiado para permitir a cada animal moverse acorde con sus necesidades fisiológicas.
- Se mantienen una ventilación y una iluminación suficientes y adaptadas en el local de alojamiento de los animales.
- No se exponen los animales ni a una oscuridad permanente ni a la luz artificial sin interrupción.
- Los suelos de los locales de alojamiento de los animales están adaptados para evitar que los animales caigan o resbalen.
- Los locales de alojamiento de los animales no presentan bordes afilados o salientes.
- Los sistemas de sujeción no ocasionan heridas y descartan todo riesgo de estrangulación.
- Se toman las medidas necesarias para proteger los animales de cojeras.
- En los locales de alojamiento de los animales, están previstas una zona de partos para las ovejas, y una zona para aislar los animales enfermos, heridos o sospechosos.
- Se inspecciona el estado general de los animales una vez al día como mínimo.
- Se vigila el trato adecuado de los animales en las labores de carga y descarga.

- En caso de realizar el descuerne, se emplean métodos lo menos traumatizantes posible.
- No se crían otras especies animales en los locales de alojamiento de los animales.

### 4.3. MANEJO GENERAL EN LA EXPLOTACIÓN

#### Objetivos

El punto de partida en el manejo de los animales es la identificación de los mismos, por ir ésta ligada, de manera directa o indirecta, al resto de los puntos incluidos en el manejo, desde la sanidad animal, hasta la alimentación.

La identificación de los animales permite asegurar la trazabilidad individual pudiendo conocerse la trayectoria seguida por el mismo desde su nacimiento hasta el consumidor, así como su entrada y salida en explotación, etc. Contribuirá además a la mejora aspectos relacionados con la gestión de la explotación, como puedan ser los relacionados con la sanidad animal.

Un sistema de trazabilidad efectivo para la leche constituye una herramienta imprescindible en el caso de que surja una alerta sanitaria.

Un manejo adecuado de la explotación pasa por condiciones óptimas de alimentación, sanitarias y de bienestar animal como ya se ha tratado en los puntos anteriores. El ordeño es la etapa clave en el proceso de producción en una explotación lechera, por ser este su producto más valorizable.



Las condiciones higiénico-sanitarias y pautas de ordeño deben garantizar la producción de una leche de calidad y una imagen de explotación adecuada.

Se deben tomar las medidas apropiadas para ordeñar respetando la salud de las ovejas y su bienestar, así como garantizar buenas condiciones de trabajo para el ordeñador. La adecuada higiene del personal de ordeño, contribuye a la seguridad alimentaria.

Un buen funcionamiento del sistema de ordeño garantiza la eficacia ordeñadora, por lo tanto favorece una buena productividad y sanidad de la mama del animal.

Será preciso asegurar un correcto mantenimiento de todos los materiales y objetos en contacto con la leche, incluidos aquellos que son necesarios para que su extracción se realice con las máximas garantías sanitarias.

La lechería (local de almacenamiento de la leche) es el enlace de la explotación con el exterior. El almacenamiento de la leche se debe realizar en las mejores condiciones higiénico sanitarias.

Se deben tomar las medidas adecuadas para que la leche no se pueda deteriorar durante su almacenamiento.

#### 4.3.1. IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES

##### Requisitos

- Cada animal presente en la explotación está identificado individualmente mediante una marca auricular y un bolo ruminal, salvo excepciones marcadas en la legislación vigente:
  - Animales destinados a sacrificio antes de los 12 meses de edad podrán ir con un crotal en la oreja



- izquierda con el código de explotación.
- Animales destinados a exportación o intercambio intracomunitario podrán ir previa autorización de la autoridad competente con un doble crotal de identificación individual.
  - Las razas de animales de la especie ovina que por su peso adulto o desarrollo fisiológico no se pueda o no sea recomendable utilizar el bolo electrónico podrán identificarse individualmente con un doble crotal, previa autorización del Comité de identificación electrónica de los animales para la raza en cuestión.
- En las entregas de leche se vela por el cumplimiento de la trazabilidad.
  - Se comunican todos los movimientos de animales a la autoridad competente dentro del plazo establecido por la legislación:
    - Plazo máximo de 7 días desde que se produzca la entrada o salida de animales para dar la información relativa al traslado de animales desde y hacia su explotación.
  - Se identifican los animales en un plazo inferior a 6 meses tras el nacimiento de un animal, y en cualquier caso antes de que el animal abandone la explotación en la que ha nacido. El plazo se amplía a 9 meses en el caso de animales criados en sistemas de ganadería extensiva.
  - Se comunica, a la autoridad competente, antes del 1 de marzo de cada año, la relación de animales presentes en la explotación a 1 de enero.
  - Los productores de leche de oveja que comercialicen deben anotar en un registro todas las entregas de leche realizadas (véase punto 5).

### Prácticas correctas

- Se anotan todos los movimientos de animales en el libro de registro de la explotación (véase punto 5).



### 4.3.2. INSTALACIONES

#### Requisitos

- Es preciso asegurar el buen estado de las instalaciones en cuanto a mantenimiento e higiene, en particular, limpieza y desinfección, para contribuir al bienestar animal y evitar contaminaciones en la leche.

#### Prácticas correctas

- Es recomendable, el establecimiento de un plan de limpieza para todas las instalaciones, de manera que se

asegure las condiciones higiénico sanitarias de los animales y se evite la contaminación de la leche.

- La explotación dispone de medios adecuados de limpieza y desinfección.
- Se mantiene el establo en buen estado de limpieza y desinfección.
- Es recomendable el establecimiento de un plan de mantenimiento de las instalaciones, de manera que se efectúen revisiones periódicas, que aseguren un adecuado bienestar animal.
- No se almacenan en el establo productos químicos o de otro tipo que puedan representar un peligro para los animales.
- Se limpia el establo con la frecuencia adecuada utilizando productos autorizados.
- Se limpian los comederos, abrevaderos y utillaje para la alimentación con la frecuencia adecuada para que permanezcan en buenas condiciones de higiene.
- Se limpian las camas de los animales con la frecuencia adecuada para que permanezcan secas y en buenas condiciones de higiene.
- Se mantiene limpio y en buen estado el equipamiento sanitario.
- Se limpian los almacenes de los alimentos con la frecuencia adecuada para evitar contaminaciones de los mismos.
- Se eliminan las basuras y desperdicios de manera adecuada. Nunca se depositan ni en el establo ni en el local de ordeño ni en el local de almacenamiento de la leche.



### 4.3.3. MANEJO EN LA EXPLOTACIÓN DURANTE EL ORDEÑO Y ALMACENAMIENTO DE LA LECHE

#### 4.3.3.1. Animales

##### Requisitos

- El ordeño se realiza según procedimientos establecidos y respetando las necesidades fisiológicas de los animales.
- El ordeño se realiza en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.
- En caso de excesiva suciedad de los animales, se toman medidas para remediarlo.

##### Prácticas correctas

- Se realiza cada paso de la rutina de ordeño de forma adecuada.
- Se utiliza un sistema adecuado y seguro para separar la leche no apta



para el consumo humano (leche de animales enfermos o en tratamiento).

- Antes de empezar el ordeño:
  - Se ordeña según un plan establecido vigilando proteger la leche contra cualquier foco de contaminación y de acuerdo al estado sanitario y productivo de los animales.
  - Se verifica que los animales no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre, que no puedan transmitir a la leche características organolépticas anormales, que estén en buen estado de salud general, que no presenten ninguna herida en la ubre.
  - Se verifica la limpieza de los animales, en particular de las ubres.
  - Se observa y se palpa la ubre para detectar posibles signos de mastitis.
  - Si los pezones están poco sucios se limpian con toallas individuales para cada animal.
  - Si los pezones presentan bastante suciedad, se limpian con toallas individuales para cada animal impregnadas en una solución desinfectante. Para eso, sólo se utilizan productos de desinfección autorizados.
- Se retiran las pezoneras de forma correcta, siempre tras haber cortado el vacío, evitando los “sobreordeños”.
- Inmediatamente después del ordeño, se procede al sellado de los pezones con un desinfectante autorizado, seguro y efectivo.

- Se intenta evitar que los animales se tumben inmediatamente después del ordeño.
- En caso de ordeño manual se efectúa el control de la contaminación grosera de la leche.

#### 4.3.3.2. Instalaciones, equipos y vehículos

##### Requisitos

- Las instalaciones y equipos de la explotación se mantienen en buen estado de mantenimiento y limpieza de manera que garantice un ordeño y almacenamiento de la leche en condiciones higiénico sanitarias adecuadas y permita proteger la leche de cualquier foco de contaminación.
- Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar, de materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- El local de ordeño y la lechería son diseñados y equipados para garantizar condiciones higiénico - sanitarias adecuadas y proteger la leche contra cualquier foco de contaminación.
- Los suelos y las paredes son fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos facilitan la evacuación de los líquidos, existe un sistema de drenaje de los líquidos. Los sistemas de iluminación y ventilación son satisfactorios.
- La lechería está separada del exterior por medio de una puerta o cortina de láminas. Tiene un techo aislado y cerrado.

- Los locales de ordeño y de almacenamiento de la leche están separados de toda fuente de contaminación.
- La lechería está claramente separada de los locales en los que están estabulados los animales y del local en el que se ordeña.
- En los locales de ordeño y de almacenamiento de la leche se dispone de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano (agua potable) suficiente.
- Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua de consumo humano.
- Si el agua no proviene de la red pública, para los locales de ordeño y de almacenamiento de la leche se dispone de un sistema de potabilización adecuado y suficiente.
- Los equipos para el suministro de agua están concebidos, contruidos y ubicados de tal manera que se reduzca al máximo el riesgo de contaminación del agua.
- En particular, el sistema de abastecimiento de agua es completamente seguro para impedir la contaminación del agua por productos tóxicos.
- Se garantiza un abastecimiento de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes.
- La regulación de la máquina de ordeño (presión, pulsación...) está adaptada a los animales.
- El tanque dispone de un dispositivo de medida de la temperatura.

- La leche almacenada en el tanque tiene una temperatura máxima de entre 4-6 °C.
- Se hará especial hincapié en control de vectores en sala de ordeño y lechería (DDD).

### Prácticas correctas

- Se mantienen en buenas condiciones de uso e higiénico sanitarias los equipos de ordeño y de refrigeración de la leche respetando las normas del fabricante.
- Se limpian el equipo de ordeño y el equipo de refrigeración de la leche según procedimientos establecidos: enjuague con agua fría o templada, lavado con agua caliente y detergente desinfectante alcalino adecuado, aclarado final suficiente, escurrido o drenaje de todas las partes del equipo. Con la frecuencia adecuada, se eliminan los depósitos de cal con un producto ácido apropiado.
- Se vigilan la cantidad y temperatura de agua, la concentración de los pro-







ductos de limpieza y desinfección, y la duración de las fases de lavado.

- Se limpia el equipo de ordeño después de cada ordeño.
- Se realiza la limpieza del tanque después de cada recogida de leche.
- Se limpian y desinfectan los recipientes y materiales que se encuentran en contacto con la leche, después de cada ordeño.
- Se asegura diariamente el buen funcionamiento del equipo de ordeño.
- Se asegura diariamente el buen funcionamiento del tanque, en particular la temperatura de refrigeración.
- Se enfría la leche en tiempo especificado.
- Se toman las medidas apropiadas para evitar la introducción y la presencia de animales dañinos y plagas en estos locales (programa DDD).
- No se almacenan productos químicos o residuos peligrosos en el local de ordeño o en la lechería.
- Si el agua de las instalaciones no proviene de la red pública, se realizan análisis para controlar los criterios microbiológicos del agua con la frecuencia adecuada.
- En este caso, se conservan los resultados de los análisis del agua realizados en los dos últimos años.
- Se limpian el local de ordeño y la lechería con la frecuencia adecuada.
- Al menos una vez al año un técnico autorizado realiza una revisión completa de los equipos de ordeño y de



refrigeración de la leche, de acuerdo a lo establecido por el fabricante. Se conservan las fichas de revisión de los equipos firmadas por el técnico hasta su actualización.

- Se utilizan productos de limpieza y desinfección reconocidos y autorizados. Estos productos están correctamente etiquetados.
- Se siguen las instrucciones de uso para los productos químicos y se respeta una rutina de limpieza establecida de tal modo que no haya riesgo de que el producto de limpieza o desinfectante utilizado se mezcle con la leche o pueda contaminarla.
- Se archivan todas las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.

#### 4.4. MEDIDAS DE CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN

##### Objetivos

Vivir en un entorno libre de contaminación es una expectativa de nuestra

sociedad. Los ciudadanos están muy sensibilizados con los problemas de contaminación.

Se persigue evitar la contaminación de la leche durante todos los eslabones de producción y de almacenamiento.

El almacenamiento y la utilización de productos químicos y de residuos constituyen la principal fuente de contaminación potencial en una explotación ganadera. Conviene tomar todas las medidas para evitar posibles problemas de contaminación.

Utilizar los purines, estiércol, productos fitosanitarios y fertilizantes respetando buenas prácticas permite al ganadero optimizar los costes de producción de su explotación. Así pueden mejorar sus resultados técnicos.

El entorno de la explotación debe estar bien mantenido porque es un elemento esencial para la imagen del ganadero tanto para sus clientes, sus proveedores como para el resto de la sociedad.

#### **4.4.1. REPERCUSIÓN EN MEDIO AMBIENTE: AIRE, SUELO Y AGUA**

##### **Requisitos**

- La explotación ganadera no deberá ser fuente de contaminación del medioambiente y el medioambiente no deberá contaminar a animales ni a explotación.
- La explotación ganadera deberá ser gestionada en equilibrio con el medioambiente que la rodea.

##### **Prácticas correctas**

- Se debe prestar especial atención a la situación de la explotación con el fin de evitar o prevenir cualquier tipo de contaminación externa de los animales y de la leche.
- El manejo de efluentes y desperdicios generados en la explotación, debe ser correcto. La emisión de vertidos incontrolada ocasiona efectos negativos sobre el medio ambiente.
- En el caso de una explotación ganadera con base agrícola, se debe llevar unas buenas prácticas de riego, abonado, fertilización y utilización de pesticidas, de manera que no supongan un riesgo de contaminación con el entorno (amoníaco, nitratos, metano, pesticidas, eutrofización de aguas superficiales, etc) y por tanto de las granjas lecheras.
- Se adecúan las cargas ganaderas de las superficies forrajeras o pastales con el fin de evitar un efecto demasiado erosivo sobre los suelos.

#### **4.4.2. MEDICAMENTOS VETERINARIOS**

##### **Requisitos**

- El almacenamiento y eliminación de medicamentos se efectúa de forma respetuosa con el medioambiente.

##### **Prácticas correctas**

- Se eliminan medicinas caducadas y los envases de las mismas originados en la granja y se gestionan como residuo, de manera adecuada. En particular:



- Después de la correcta utilización del medicamento, los envases se deben recoger y almacenar hasta su retirada por una empresa gestora.
- En las explotaciones ganaderas, se debe disponer de dos contenedores: uno para los envases vacíos de los medicamentos y otro para las jeringas y agujas, catéteres, portas y cubres, placas de microbiología, vacunas atenuadas vivas, gasas, algodones, vendas e impregnados usados. Estos contenedores, tienen que ser recogidos periódicamente por la empresa gestora.

#### 4.4.3. PRODUCTOS FITOSANITARIOS, ZOOSANITARIOS Y BIOCIDAS

##### Requisitos

- Los productos fitosanitarios, zoosanitarios y biocidas están almacenados en un lugar específico.
- Los pesticidas, fertilizantes y otros productos fitosanitarios se utilizan según los principios de una agricultura respetuosa con el medio ambiente.
- El personal que manipula estos productos tiene formación, cualificación y/o experiencia adecuadas.

##### Prácticas correctas

- Se almacenan los productos fitosanitarios, zoosanitarios y biocidas en un lugar seguro, bien ventilado e iluminado y si es posible cerrado con llave.

- Para el almacenamiento de los productos químicos se tiene en cuenta la contaminación potencial de los cursos de agua y del suelo.
- Se utilizan productos químicos autorizados, registrados, correctamente etiquetados y almacenados en su envase original.
- Se conservan, mientras continúe su utilización, las etiquetas y albaranes de los productos químicos utilizados.
- No se aportan nutrientes en cantidad superior a las necesidades de la planta. Siempre que sea posible, se aplica el fertilizante cuando el cultivo más lo necesita.
- Se dispone de la información suficiente sobre el tipo de producto más adecuado así como sobre las cantidades recomendadas.
- Para la aplicación de fertilizantes se tiene en cuenta la proximidad a cursos de agua, pozos de agua y charcas donde abrevan animales.

#### 4.4.4. ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

##### Requisitos

- La capacidad y los sistemas de almacenamiento de los purines y estiércol son adecuados.
- Los envases vacíos y productos caducados se eliminan adecuadamente.
- La recogida de cadáveres se efectúa según lo establecido en la legislación vigente (recogida oficial, etc).

### Prácticas correctas

- Siempre que sea posible los purines y estiércol procedentes del ganado se utilizan como abonos naturales. En este caso, se toman las mismas precauciones que con el abono químico.
- Para el esparcimiento de purines y estiércol, se respeta el código de buenas prácticas agrarias. Si está en una zona vulnerable cumplirá el programa de actuación correspondiente.
- Se almacenan los purines y estiércol evitando que sean lavados por la lluvia y se produzcan lixiviados.
- Se canalizan y se manejan adecuadamente los residuos líquidos (vertidos, etc) para evitar una contaminación cruzada del agua.
- En el caso particular de que se utilizan lodos de depuradora, se controla y se registra su uso. Se dispone de la documentación adecuada (proceso de tratamiento, composición de los lodos) para los lodos esparcidos sobre sus terrenos.
- En los casos necesarios, se tiene un registro actualizado de seguimiento de abonos, de esparcimientos y tratamientos fitosanitarios.
- Se almacenan los residuos peligrosos (envases vacíos de productos químicos, productos químicos deteriorados o caducados, etc) según lo establecido en la legislación vigente, identificados como tal y contemplando medidas que eviten efectos adversos hacia el medioambiente.
- En todos los casos, se utilizan sistemas oficiales de recogida y eliminación de residuos (envases vacíos, productos químicos caducados, etc).

- Nunca se abandonan los sacos o bolsas de plástico en el entorno.
- No se vuelve a utilizar envases vacíos de productos químicos.
- Siempre que sea posible, se adquieren fertilizantes a granel para reducir el número de envases a gestionar como residuo.
- En caso de muerte de un animal, se aísla el cadáver del resto del rebaño. Se comunica a la administración competente para la recogida.

## 4.5. PERSONAL

### Objetivos

Las diferentes personas que trabajan o intervienen en la explotación deben tener la competencia adecuada.

Así se limitan los riesgos de error o de manejo inadecuado en las diferentes actividades de la explotación y se garantiza un rendimiento técnico - económico óptimo.

### Requisitos

- Los edificios y locales de los lugares de trabajo garantizan seguridad y condiciones higiénico sanitarias satisfactorias para los empleados.
- Las personas en contacto con los animales y con la leche están en buen estado de salud y respetan las normas.
- El personal es suficiente con respecto a las necesidades de la explotación.



- El personal deberá tener la formación y competencia adecuada.
- Los ordeñadores cumplen las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.
- Los ordeñadores tienen una formación adecuada en higiene alimentaria.
- Los ordeñadores disponen de instalaciones para trabajar en condiciones de higiene apropiadas.



### Prácticas correctas

- El personal dispone de un sistema de abastecimiento de agua potable suficiente y de un botiquín completo de primeros auxilios.
- Siempre que sea necesario, el personal utiliza equipos de protección y de trabajo apropiados (botas, guantes...).
- Las personas en contacto con los animales y con la leche no pueden transmitir enfermedades contagiosas.
- Se controla el acceso de las personas ajenas a la explotación.
- En el caso de acceso de personas ajenas a la explotación, estas personas llevan el equipo y ropa apropiados.
- El personal tiene formación, cualificación y/o experiencia en relación con la actividad que desarrolla en la explotación (manipulación de productos químicos, medicamentos, manejo de los animales, riesgos sanitarios, bienestar animal, nutrición, residuos, higiene alimentaria, etc.).
- Las personas que padezcan enfermedades contagiosas ni ordeñan ni

están en lechería o en contacto con la leche.

- El ordeñador se lava las manos y brazos con agua potable antes de cada ordeño y cada vez que sea necesario durante el proceso de ordeño (se recomienda el uso de guantes).
- El ordeñador tiene ropa limpia para ordeñar.
- No se puede proceder al ordeño con heridas abiertas.
- No se puede fumar, beber, comer... durante el ordeño.
- Un responsable recibe cursos periódicamente y transmite la información a los demás.
- Se lleva un registro actualizado de los ordeñadores.

## 4.6. CALIDAD DE LA LECHE

### Objetivos

La ausencia en la leche de residuos medicamentosos y de toda otra sustan-

cia peligrosa para el consumidor debe ser garantizada.

### Requisitos

- La leche cumple con requisitos legislativos para los gérmenes, el punto crioscópico y ausencia de residuos medicamentosos y de cualquier otro tipo.
- Requisitos relativos a la leche cruda procedente de ovino:

Unidades formadoras de colonias de gérmenes a 30 °C (por ml)
--

$\leq 1.500.000$ (*)
----------------------

(\*) Media Geométrica móvil observada durante un período de 2 meses, son 2 muestras, por lo menos, al mes.

- Si la leche cruda se destina a la fabricación de productos realizados con leche cruda mediante procesos que ni impliquen ningún tratamiento térmico:

Unidades formadoras de colonias de gérmenes a 30 °C (por ml)
--

$\leq 500.000$ (*)
--------------------

(\*) Media Geométrica móvil observada durante un período de 2 meses, son 2 muestras, por lo menos, al mes.

### Prácticas correctas

- Un número determinado de muestras de leche es recogido cada mes para analizar.



- Se tienen en cuenta los resultados de los análisis:
  - Se utilizan los resultados de análisis de gérmenes para adaptar la gestión técnica de la explotación y comprobar el estado higiénico de las instalaciones y de los equipos de ordeño y almacenamiento de la leche.
  - Se utilizan los resultados de análisis de células somáticas para tener una idea global de la situación de mastitis del rebaño.
  - En caso de realizar control lechero, se toman en consideración también los resultados individuales de cada animal para las células somáticas.
  - Se vigila la ausencia de residuos medicamentosos y de otros tipos en la leche entregada.
- Se mantiene un registro actualizado con los resultados de análisis de muestras de leche realizados (véase punto 5).



## 5. Registros

A continuación se muestran los registros marcados por la legislación para garantizar el cumplimiento de la misma, tanto en materia de identificación como de sanidad animal y alimentación, entre otros.

Dentro de los marcados para la **explotación**, cabe destacar:

- **REGA (Registro General de Explotaciones Ganaderas)**

La necesidad de registrar las explotaciones ganaderas, como instrumento de la política en materia de sanidad animal y de ordenación sectorial ganadera, está recogida en la legislación nacional y comunitaria tanto de carácter horizontal como sectorial.

El Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas (REGA) indica que deben poseer un registro de explotaciones al sector ovino.

Este Real Decreto responde, en lo que se refiere a las especies de interés ganadero, al apartado 1 del artículo 38

de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, que establece que todas las explotaciones de animales deben estar registradas en la comunidad autónoma en que radiquen y sus datos básicos serán incluidos en un registro nacional. En el artículo 3 del Real Decreto 479/2004 se establecen la estructura y contenidos básicos del REGA.

Cualquier explotación activa donde se críen las especies mencionadas debe de estar dada de alta en REGA. Para ello el titular debe facilitar a la autoridad competente de la comunidad autónoma donde radica la explotación los datos básicos establecidos por el Real Decreto 479/2004 o por los correspondientes decretos sectoriales. La autoridad competente inscribirá entonces en su registro a la explotación y le asignará un código de identificación de acuerdo con la estructura establecida en el artículo 5 del Real Decreto. Posteriormente comunicará dicho código junto con el resto de datos de la explotación a la Dirección General de Ganadería a los efectos de su inclusión en REGA. Será necesario notificar los cambios en un plazo siempre inferior a un mes desde que se produzcan.







### • Libro de registro de la explotación

Los poseedores de animales deberán llevar en su explotación, de manera actualizada, un libro de registro de explotación. El libro de registro tendrá un formato aprobado por la autoridad competente, se llevará de forma manual o informatizada y contendrá los datos mínimos que se indican en el anexo IV del Real Decreto 947/2005.

El libro de registro estará disponible en la explotación y será accesible para la autoridad competente, a petición de ésta, durante el período que la misma determine y que, en cualquier caso, no podrá ser inferior a tres años.

En cuanto a la identificación de **animales**:

1. Todos los animales nacidos en España después del 9 de julio de 2005, salvo las excepciones previstas, serán identificados mediante una marca auricular y un identificador electrónico, autorizados por la autoridad competente.
2. La marca auricular consistirá en un crotal de plástico que se colocará, salvo imposibilidad material de hacerlo, en la oreja derecha del animal, con las características recogidas en la Orden APA/398/2006, de 10 de febrero, por la que se modifica el anexo I del Real Decreto 947/2005, de 29 de julio, por el que se establece el sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.
3. El identificador electrónico será un bolo ruminal, que deberá cumplir las características recogidas en la Orden APA/398/2006, de 10 de febrero, por la que se modifica el anexo I del Real Decreto 947/2005, de 29 de julio, por el que se establece el sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.
4. La marca auricular y el identificador electrónico llevarán un mismo código de identificación que estará compuesto por los siguientes caracteres: la identificación de España según el código de país de acuerdo con la norma UNE-ISO 3166, mediante las letras ES en el crotal o el código 724 en el identificador electrónico, seguidas de 12 caracteres numéricos que responderán a las siguientes estructuras:
  - a) Dos dígitos que identifican a la comunidad autónoma, de acuerdo con la tabla que figura como anexo II del Real Decreto 947/2005.
  - b) 10 dígitos de identificación individual de animal.
5. La estructura del código del transpondedor y del código de identificación animal deberán cumplir las características del anexo III del REAL DECRETO 947/2005.
6. Los medios de identificación se colocarán en los animales en un plazo máximo de seis meses a partir de su nacimiento y, en cualquier caso, antes de que el animal abandone la explotación en la que ha nacido. No obstante, con carácter excepcional, las autoridades competentes podrán ampliar dicho plazo hasta nueve meses para los animales criados en sistemas de ganadería extensiva, de acuerdo con las disposiciones de aplicación que, en su caso, puedan establecerse por la Comisión Europea. Las autoridades competentes notificarán a la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricul-

tura, Pesca y Alimentación las excepciones concedidas a las explotaciones afectadas a fin de trasladar dicha información a la Comisión.

Existen una serie de excepciones que vienen marcadas en el Real Decreto 947/2005.

En lo referente a **Sanidad Animal**:

- Existen diferentes disposiciones que regulan el mantenimiento de registros en lo que a la sanidad animal se refiere.
- En definitiva, tanto el Real Decreto 348/2000 como el Real Decreto 852/2004 nos indican la obligatoriedad de registrar los tratamientos veterinarios realizados a los animales, incluyendo, al menos, los datos señalados en el cuadro que aparece posteriormente.
- En la actualidad, no existe un modelo único de libro de registro de tratamientos veterinarios, cada Comunidad Autónoma define el suyo propio. El modelo adjuntado es simplemente una orientación.
- Según el Real Decreto 1749/98 será preciso adjuntar al libro de trata-

mientos veterinarios la receta de los medicamentos administrados a los animales.

En cuanto a **Alimentación animal**:

- Según el Real Decreto 852/2004 será preciso conservar registros referentes a la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales, tanto como para los comprados como para los producidos en la propia explotación.
- Anotar naturaleza y origen de alimentos suministrados; para alimentos comprados se anota, aparte de lo anterior, la fecha de compra y/o se archiva el albarán correspondiente.
- Según el Reglamento 183/2005, será preciso conservar los registros de las medidas adoptadas para controlar los peligros. Además los operadores que elaboren piensos deberán anotar el origen y naturaleza de los alimentos, presencia de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos primarios, los resultados de los análisis de los productos primarios y el origen y cantidad de la entrada y el destino y cantidad de la salida de los piensos producidos.





## LISTADO DE REGISTROS SUGERIDOS EN LA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE OVINO DE LECHE

LIBRO DE REGISTRO DE EXPLOTACIÓN				
Nombre	Preceptivo / voluntario	Responsable	Objeto	Tiempo archivo
<b>DATOS GENERALES</b>	RD 947/2005	Titular de la explotación	<p>Se anotarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Código de explotación.</li> <li>b) Nombre, coordenadas geográficas y/o dirección de la explotación.</li> <li>c) Identificación del titular, NIF/CIF, teléfono y dirección completa.</li> </ul>	3 años
<b>ACTUALIZACIÓN CENSO REPRODUCTORAS</b>	RD 947/2005	Titular de la explotación	<p>Se anotarán las altas y bajas de hembras reproductoras por las siguientes causas: compra, venta, sacrificios, corderas de reposición de la propia explotación (al alcanzar un año de edad o fecha del primer parto).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrada de animales, por especie; fecha, cantidad de animales y categoría a la que pertenecen desglosado por cada una de las clasificaciones establecidas en el apartado 4 del artículo 11 del Real Decreto; código de la explotación de procedencia y número de guía, certificado sanitario o documento de traslado.</li> <li>- Salida de animales por especie; fecha, cantidad de animales y categoría a la que pertenecen desglosado por cada una de las clasificaciones establecidas en el apartado 4 del artículo 11 del Real Decreto; nombre del transportista, número de matrícula de la parte del medio de transporte que contenga a los animales, código de la explotación, incluyendo mataderos, o lugar de destino y número de guía, certificado sanitario o documento de traslado.</li> </ul>	3 años
<b>MOVIMIENTOS</b>	RD 947/2005	Titular de la explotación	<p>Los titulares de las explotaciones ovinas y caprinas, deberán suministrar a la autoridad competente, antes del 1 de marzo de cada año, el censo total de animales, por especie, mantenidos en su explotación a día 1 de enero, de acuerdo a las siguientes categorías de animales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) No reproductores de menos de cuatro meses.</li> <li>b) No reproductores de cuatro a 12 meses.</li> <li>c) Reproductores machos.</li> <li>d) Reproductores hembras.</li> </ul>	3 años
<b>BALANCE GANADO OVINO</b>	RD 947/2005	Titular de la explotación		3 años

LIBRO DE REGISTRO DE EXPLOTACIÓN (Continuación)				
Nombre	Preceptivo / voluntario	Responsable	Objeto	Tiempo archivo
<b>CAMBIOS/ INCIDENCIAS</b>	RD 947/2005	Titular de la explotación	Se anotarán las sustituciones de medios de identificación por pérdidas o deterioros o para la anotación de las marcas que se coloquen en animales que procedan de países terceros, indicando la fecha de la acción.	3 años
<b>INSPECCIONES Y CONTROLES</b>	RD 947/2005	Veterinario	Fecha de realización, motivo, número de acta, en su caso, e identificación del veterinario actuante.	3 años
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	RD 947/2005	Titular de la explotación	A partir del 1 de enero de 2008 se registrará, adicionalmente, para cada animal, nacido después de esa fecha, identificado individualmente: a) Código de identificación del animal. b) Año de nacimiento y fecha de identificación. c) Raza y, si se conoce, el genotipo. d) Mes y año si el animal murió en la explotación.	3 años



OTROS REGISTROS					
Nombre	Preceptivo / voluntario	Responsable	Objeto	Tiempo archivo	
<b>REGISTRO DE EXPLOTACIÓN ANIMAL</b>	Real Decreto 479/2004 Reglamento 852/2004	Titular de la explotación Titular de la explotación	Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA). Anotar naturaleza y origen de alimentos suministrados; para alimentos comprados se anota, aparte de lo anterior, la fecha de compra y/o se archiva el albarán correspondiente.	3 años	
<b>TRATAMIENTOS DE MEDICAMENTOS</b>	Real Decreto 1749/1998 Real Decreto 348/2000 Reglamento 852/2004	Titular de la explotación / Veterinario	Se anotará la fecha de administración, medicamentos veterinarios, naturaleza de los tratamientos administrados a los animales, dosis y duración de los mismos, identificación de los animales tratados así como los plazos de espera correspondientes. Según el RD 348/2000 será necesario anotar, además, el número de animales muertos descubiertos en cada inspección.	3 años	
<b>ENTREGAS DE LECHE</b>	RD 947/2005		Siguiendo el modelo establecido por la autoridad competente incluirá al menos, la fecha de la entrega, la cantidad de producto (leche de oveja) en kg, la matrícula del vehículo que realiza la recogida, el destino de la leche (comprador), y, en su caso, el documento comercial asociado.		
<b>CALIDAD DE LA LECHE</b>	Directiva 92/46/CEE Directiva 94/71/CEE RD 1679/1994 RD 402/1996		Registro actualizado de los resultados de análisis de muestras de leche provenientes de laboratorios Autorizados.	3 años	
<b>VARIOS</b>	Reglamento 852/2004	Titular de la explotación	Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal, deberán llevar registros sobre: – La aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal. – Los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana. – Todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.		

# LIBRO DE REGISTRO DE EXPLOTACIÓN

## DATOS DEL TITULAR

NOMBRE:	NIF:
DOMICILIO:	
LOCALIDAD:	TELÉFONO:
PROVINCIA:	CÓDIGO POSTAL:

## DATOS DE LA EXPLOTACIÓN

CÓDIGO EXPLOTACIÓN:	
LOCALIZACIÓN:	
MUNICIPIO:	PROVINCIA:
ESPECIES:	VACUNO:
	PORCINO:
	OVINO-CAPRINO:









## HOJA DE BALANCE GANADO OVINO Y CAPRINO

(Número de animales presentes en la explotación el día 1 de enero)

Código de la explotación:

Fecha de apertura:

Nº de hoja:

### GANADO OVINO

AÑO	NO REPRODUCTORES		REPRODUCTORES (1)		TOTAL	DILIGENCIA
	< 4 MESES	DE 4 A 12 MESES	MACHOS	HEMBRAS		

### GANADO CAPRINO

AÑO	NO REPRODUCTORES		REPRODUCTORES (1)		TOTAL	DILIGENCIA
	< 4 MESES	DE 4 A 12 MESES	MACHOS	HEMBRAS		

(1) en el caso de machos, los mayores de 12 meses y en el caso de hembras, las mayores de 12 meses y las que hayan parido antes de alcanzar dicha edad.

Firma del titular:

## REGISTRO DE TRATAMIENTOS DE MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO

### DATOS DEL TITULAR

NOMBRE Y APELLIDOS/RAZÓN SOCIAL	N.I.F./C.I.F.
DOMICILIO	
LOCALIDAD	TELÉFONO
PROVINCIA	CODIGO POSTAL

### DATOS DE LA EXPLOTACIÓN

CÓDIGO EXPLOTACIÓN		
LOCALIZACIÓN		
MUNICIPIO	PROVINCIA	
VACUNO	CARNE	LECHE
PORCINO	INTENSIVO	EXTENSIVO
OVINO/CAPRINO	CARNE	LECHE
OTRAS ESPECIES		

### VETERINARIO DE LA EXPLOTACIÓN

NOMBRE	Nº COLEGIADO	N.I.F.
DOMICILIO		
LOCALIDAD	TELÉFONO	
PROVINCIA	CODIGO POSTAL	

<b>OTROS VETERINARIOS ACTUANTES</b>	
NOMBRE	Nº colegiado
DIRECCIÓN	TELÉFONO
NOMBRE	Nº colegiado
DIRECCIÓN	TELÉFONO
NOMBRE	Nº colegiado
DIRECCIÓN	TELÉFONO
NOMBRE	Nº colegiado
DIRECCIÓN	TELÉFONO

Para hacer constar que con fecha ..... se abre el REGISTRO DE TRATAMIENTOS DE MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO que consta de 10 páginas, numeradas de la 1 a la 10 debidamente diligenciadas por los Servicios Veterinarios Oficiales de la Unidad Veterinaria de ....., para que bajo su responsabilidad lo cumplimente D. .... D.N.I. .... con cargo de ..... en la explotación .....

Y para que conste, firmo la presente en ..... a ..... de ..... (FIRMA Y SELLO)







## HOJA DE SEGUIMIENTO DE LA GESTIÓN DE RESIDUOS SANITARIOS

<b>PRODUCTOR:</b> Nombre y Dirección: ..... ..... ..... NIF:..... Nº de productor:..... Responsable de la entrega: ..... ..... .....	Nº de la hoja:.....  <b>RESIDUOS RECOLECTADOS</b>																	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Envasado</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Peso (Kg)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tipo</td> <td style="text-align: center;">Volumen (1)</td> <td style="text-align: center;">Nº de unidades</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Clase III</td> <td style="text-align: center;">Rígido</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Semirígido</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Contenedor</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Envasado			Peso (Kg)	Tipo	Volumen (1)	Nº de unidades	Clase III	Rígido			Semirígido			Contenedor		
Envasado			Peso (Kg)															
Tipo	Volumen (1)	Nº de unidades																
Clase III	Rígido																	
	Semirígido																	
	Contenedor																	
Firma:	<b>TOTAL</b>																	
<b>TRANSPORTISTA:</b> Nombre y dirección:..... ..... ..... ..... NIF: ..... Nº de autorización: ..... Recepción: Fecha ..... Horas..... Responsable/recepción..... ..... .....	<b>GESTOR FINAL:</b> Nombre y Dirección: ..... ..... ..... ..... NIF: ..... Nº de autorización: ..... Recepción: Fecha ..... Horas..... Responsable/recepción..... ..... .....																	
Firma:	Firma:																	





---

## 6. Anexos

## 6.1. LEGISLACIÓN APLICABLE DOCUMENTACIÓN

### 6.1.1. NORMATIVA COMUNITARIA (UE)

- Decisión de la Comisión 91/180/CEE por la que se adoptan determinados métodos de análisis y de prueba de la leche cruda y de la leche tratada térmicamente.
- Directiva 92/46/CEE del Consejo de 16 de junio, por la que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.
- Directiva 96/22/CE del Consejo por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas en la cría del ganado, y por la que se derogan las Directivas 81/602/CEE, 88/146/CEE y 88/299/CEE.
- Directiva 2003/74/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, que modifica la Directiva 96/22/CE del Consejo por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias [beta]-agonistas en la cría de ganado.
- Directiva 96/23/CE del Consejo relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/197/CEE y 91/664/CEE.
- Directiva 98/58/CE del Consejo de 20 de julio de 1998, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Reglamento (CE) 466/2001, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables de los subproductos animales no destinados al consumo humano.
- Reglamento (CE) 21/2004 por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie ovina y caprina.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Corrección de errores del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Corrección de errores del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento





- Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
  - Corrección de errores del Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
  - Reglamento (CE) 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
  - Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal. Modificada por la ley 62/2003, de 30 de diciembre.
  - Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios que debe cumplir el agua de consumo humano.
  - Real Decreto 2178/2004, de 12 de noviembre, por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado.
  - Real Decreto 947/2005, de 29 de julio, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.
  - Real Decreto 1144/2006, de 6 de octubre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos.

### 6.1.2. NORMATIVA NACIONAL

- Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.
- Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 348/2000, de 10 de marzo, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58/CE relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.

## 6.2. OTRA DOCUMENTACIÓN

### NORMAS UNE

- Norma UNE-EN 13732:2003, relativa a los requisitos de construcción, funcionamiento, utilización, seguridad e higiene de los tanques refrigerantes de leche a granel para granjas.
- Norma UNE 68-050-98 referente a la construcción y funcionamiento de las instalaciones de ordeño.
- Norma UNE 68-068-85 referente a la construcción y funcionamiento de los reguladores de vacío.

- Norma ISO 17025 Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- Parte 2 de la norma UNE-EN 60335-2-70 relativa a los requisitos de seguridad particulares que deben cumplir las ordeñadoras.
- Norma UNE 68078:2004 Instalaciones de ordeño para ovejas y cabras. Construcción y funcionamiento.

### 6.3. LISTADO DE ENFERMEDADES MÁS COMUNES EN OVINO

#### ENFERMEDADES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ERRADICACIÓN DE ENFERMEDADES

- Lengua azul.
- Brucelosis ovina y caprina.
- Encelopatías Espongiformes Transmisibles.
- Tembladera Ovina.

#### OTRAS ENFERMEDADES

Enfermedades	Procesos/causas desencadenantes	Etapas de riesgo
Enterotoxemias	Procesos digestivos	Neonatales
Cocibacilosis	Procesos digestivos	Neonatales
Rota/coronavirus	Procesos digestivos	Neonatales
Boquera	Procesos digestivos	Neonatales
Coocidiosis	Procesos digestivos	Neonatales
Pasteurellosis	Procesos respiratorios	Neonatales
Enterotoxemia tipo D	Bacterianas	Adultos
Basquilla	Bacterianas	Adultos
Pedero	Bacterianas	Adultos
Paratuberculosis	Bacterianas	Adultos
Maedi-visna	Víricas	Adultos
Tiñas	Fúngicas	Adultos
Trastornos metabólicos	Varios	Adultos
Abortos	Varios	Adultos
Parasitosis	Varios	Adultos

Enfermedad	Tipo	Prevención
Agalaxia Contagiosa	Enfermedad Infecciosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Detección y tratamiento precoz.</li> <li>– Programa vacunal.</li> <li>– Identificación de portadores.</li> </ul>



## BIBLIOGRAFÍA

- **Guía de Prácticas Correctas para ganaderías de Vacuno de Leche.** INLAC. 2005.
- **Manual de prevención y control de mamitis en ganado ovino y caprino.** Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. 2005.
- **Buenas Prácticas Ganaderas, control de riesgos y sistemas integrales de calidad y seguridad alimentaria en las explotaciones lecheras de ganado ovino y caprino.** Consorcio de Promoción del Ovino. 2004.
- **Guía Práctica de Ganado Ovino de Leche.** Luis Oscar Arranz Pariente. 2003.
- **Claves para mejorar la bacteriología y el recuento de células somáticas de la leche del ganado ovino y caprino.** Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería.

### Fotografías gentileza de:

**CCAE** (Confederación de Cooperativas Agrarias de España).

**INLAC** (Interprofesional Láctea).

**EDITORIAL EUMEDIA, S.A.**

a