

## VENTA DE LECHE AL CONSUMIDOR DIRECTAMENTE DESDE LAS GANADERÍAS

### Situación actual de la normativa en España y requisitos mínimos necesarios

---

#### Situación legal de la venta de leche cruda para consumo humano directo

La Unión Europea puso en manos de los Estados Miembros, la posibilidad de comercializar en su territorio leche cruda para consumo directo.

El Reglamento (CE) no 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, establece en su artículo 10.8 que un Estado miembro podrá mantener o establecer normas nacionales que prohíban o limiten la puesta en el mercado en su territorio de leche cruda destinada al consumo humano directo. España no autorizó la comercialización directamente desde las ganaderías a consumidor final (R.D. 640/2006 artículo 3.1.a<sup>i</sup>) pero permitió la venta a consumidor final desde otro tipo de establecimientos (establecimientos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) Nº 853/2004, es decir, con Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos).

En España no existe ninguna limitación a la comercialización de leche cruda desde estos establecimientos alimentarios, siempre y cuando se cumpla con los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y nº 853/2004. Dicho de otro modo, siempre y cuando se comercialice desde un establecimiento con Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA). Sin embargo, la venta de leche cruda desde la explotación lechera sólo puede hacerse a una industria o empresa alimentaria (para elaborar productos lácteos o bien para vender leche cruda para consumo humano), o bien podría, eventualmente, vender leche cruda para consumo humano directo, siempre y cuando se autorice como empresa alimentaria (RGSEAA). **Por tanto, una ganadería sin RGSEAA no puede vender leche cruda directamente al consumidor en España, y menos aún leche pasteurizada**, porque esta última requiere de un tratamiento térmico que sólo podría realizarse en una empresa alimentaria autorizada con RGSEAA.

En 2016, los Ministerios de Agricultura y de Sanidad iniciaron la redacción de un proyecto de Real Decreto<sup>ii</sup> que incluía la regulación de la venta de leche cruda también desde las ganaderías. La segunda versión de dicho proyecto salió en marzo de 2017 con ciertas restricciones para la venta directa desde las ganaderías al consumidor final y en febrero de 2018, la tercera versión prohibía totalmente la venta directa desde las ganaderías al consumidor final. Dicho de otro modo, en la última versión del proyecto de Real Decreto se regula la venta de leche cruda para consumo directo exclusivamente desde establecimientos con Registro General Sanitario (RGSEAA) y se continúa prohibiendo la comercialización directa desde las ganaderías al consumidor final.

La presión mediática surgida el pasado verano, con la publicación del Decreto catalán que regula la comercialización de leche cruda desde ganaderías, sólo de vacuno, ha ralentizado los avances del Proyecto de Real Decreto. A fecha de junio de 2019, no sabemos si la nueva versión tendrá en cuenta las alegaciones transmitidas desde la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, reclamando el derecho a la venta de leche cruda desde las explotaciones, la posibilidad de venta a granel y a través de máquinas expendedoras, y la simplificación de los controles analíticos.

**Por tanto, hoy por hoy, sólo las ganaderías que dispongan de un Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA), pueden vender leche cruda.** No hay ninguna razón científica que justifique un riesgo sanitario mayor en la venta de leche cruda desde las ganaderías. Incluso el riesgo sería menor en comercialización por las ganaderías, dado al menor tránsito necesario de la leche. Es una pregunta que se ha realizado en varias ocasiones a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria y que por el momento carece de respuesta oficial.

### **Venta de leche cruda en Cataluña y en países europeos**

En Cataluña<sup>iii</sup> se ha regulado la venta directa de leche cruda al consumidor desde las ganaderías, de leche de vaca, pero no se ha incluido la comercialización de leche de cabra y oveja. A su vez, los controles que establece el Decreto son demasiado limitantes, respecto a los estipulados en países vecinos como Francia<sup>iv</sup>.

En Europa, al menos 16 Estados miembros<sup>v</sup> han regulado este tipo de venta, siendo los controles en muchos de ellos más coherentes y menos exacerbados de los definidos en Cataluña.

## Requisitos sanitarios para la venta de leche cruda y leche pasteurizada actualmente en España

Tanto para la venta desde las ganaderías como para otro tipo de venta, ya sea de leche cruda o pasteurizada, es necesario haber obtenido la autorización para su venta por parte de la autoridad competente sanitaria, que suelen ser los servicios de Seguridad Alimentaria de las CC.AA. (reciben distintos nombres según la región). La solicitud se realiza generalmente en los centros de salud. En el enlace podrán encontrar los contactos en las diferentes CC.AA.<sup>vi</sup>.

### Requisitos específicos para la producción primaria de leche cruda

Vienen recogidos en los siguientes textos legales:

1. Anexo I del Reglamento (CE) Nº 852/2004<sup>vii</sup>, con disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria (en nuestro caso, referido a la producción de leche en la explotación), a operaciones conexas y al uso de guías de buenas prácticas higiénicas.
2. Anexo III, sección IX del Reglamento (CE) nº 853/2004<sup>viii</sup>, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.  
En este reglamento se recogen los requisitos sanitarios para la producción primaria de leche cruda.
3. Normativa nacional<sup>ix</sup> en relación con los controles que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

Los controles serán menores si la ganadería es reconocida como un “centro de transformación de baja capacidad”: *“Establecimiento vinculado a un operador en el que se elaboran productos lácteos a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o sus mezclas, procedente del ganado propio o de explotaciones situadas en un radio de 50 kilómetros. El total de leche utilizada para la elaboración de dichos productos no podrá superar los 500.000 kilos/año”*

En este caso los requisitos serán los siguientes:

- Estado sanitario del rebaño:
  - Leche procedente de animales sanos.
  - Brucelosis: la leche procederá de rebaños libres u oficialmente libres
  - Tuberculosis: la leche de vaca procederá de rebaños oficialmente indemnes. Si se mantienen juntos ganado caprino y vacuno, el caprino deberá ser sometido a una inspección y a un control antituberculoso.

- Inspección visual de la leche: color, olor, cont. macroscópica
- Temperatura a la llegada a la lechería  $\leq 10^{\circ}\text{C}$  o a la temperatura ambiente en caso de que se trate o envase o venda en un plazo no superior a dos horas desde el ordeño. Si se trata en un plazo de dos horas, no es obligatorio enfriar. Se recomienda embotellar la leche cruda o pasteurizar y embotellar y refrigerar, lo antes posible después del ordeño.
- Medida de la acidez o estabilidad al alcohol, para comprobar que la leche no ha acidificado. Es obligatorio realizarlo a pesar de no ser de mucha utilidad en una ganadería que embotella o trata la leche justo después del ordeño. Un acidímetro cuesta alrededor de 40€. La prueba de estabilidad al alcohol sólo requiere un tubo de ensayo, una pipeta o jeringa y alcohol.
- Test de antibióticos en laboratorio: al menos 2 muestras al mes
- Gérmenes a  $30^{\circ}\text{C}$ : al menos 2 muestras al mes
- Células somáticas: al menos 1 muestra al mes en vacuno. En caprino y ovino no son obligatorias.

### Requisitos para la venta de leche pasteurizada

Son de aplicación exclusiva para leche pasteurizada, algunas partes del anexo III, sección IX del Reglamento (CE) nº 853/2004<sup>x</sup>, como:

- El capítulo II, parte I sobre cuando es necesario pasteurizar la leche cruda. Si se decide pasteurizar la leche para su venta al consumidor, dicha leche tendrá que cumplir los mismos requisitos de la leche cruda, excepto los siguientes:
  - La leche podrá proceder de animales de una explotación sin calificación sanitaria para brucelosis y tuberculosis, y/o
  - superar el límite máximo de la media geométrica móvil de gérmenes a  $30^{\circ}\text{C}$  durante dos meses, y/o
  - en el caso de vacuno, superar la media geométrica móvil de células somáticas durante un período de tres meses.
- El capítulo II, parte II sobre los requisitos de tiempo y temperatura de la pasteurización, que incluye:
  - una temperatura elevada durante un breve período de tiempo (al menos  $72^{\circ}\text{C}$  durante 15 segundos),
  - una temperatura baja durante un largo período de tiempo (al menos  $63^{\circ}\text{C}$  durante 30 minutos), o bien

- cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.
- El Capítulo II, parte III sobre los criterios relativos a la leche cruda exclusivamente de vaca.

Se realizará la prueba de la fosfatasa alcalina con la periodicidad que determine el productor en sus procedimientos basados en el APPCC (recomendamos implementar la Guía europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de quesos y lácteos artesanos). El análisis se realizará en laboratorio siguiendo el método de referencia de la Norma ISO 11816-1.

### Requisitos comunes para la venta de leche cruda y leche pasteurizada para consumo humano

La actividad de venta de leche está regulada por distintos textos legales, pero los requisitos esenciales vienen recogidos en las siguientes normas:

1. Reglamento (CE) no 852/2004<sup>xi</sup>, relativo a la higiene de los productos alimenticios. El Anexo II (requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria, excepto si es de aplicación el anexo I) recoge concretamente los requisitos. Es importante recordar, que, las expresiones “cuando sea necesario”, “cuando se requiera”, “en número suficiente”, las interpreta el operador alimentario en función de sus necesidades siempre y cuando se garantice la higiene del proceso. Se recomienda consultar el “Documento para la mejora de la aplicación del Paquete de Higiene en queserías de campo y artesanas”, que ayuda a interpretar cada caso.<sup>xii</sup> Este Reglamento se aplica básicamente del mismo modo para la venta de leche cruda y pasteurizada.
2. El anexo III, sección IX del Reglamento (CE) nº 853/2004<sup>xiii</sup>, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, como el Capítulo III sobre envasado y embalado, el Capítulo IV sobre etiquetado y el Capítulo V acerca del marcado de identificación.
3. Especialmente importante para ambos tipos de productos, es la necesidad de poner en marcha un sistema basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos o equivalente. El sistema equivalente mejor adaptado a la realidad de las pequeñas queserías es la **Guía Europea de Buenas Prácticas de Higiene para la elaboración de quesos y lácteos artesanos**, oficialmente aprobada por la Comisión Europea y los 28 Estados miembros. Se puede consultar en la web de la Comisión Europea del enlace de

la nota<sup>xiv</sup>. Para implantar la Guía aconsejamos tomar contacto con QueRed escribiendo a [redqueserias@redqueserias.org](mailto:redqueserias@redqueserias.org).

En el marco del sistema de autocontrol, será preciso establecer un plan de muestreo de análisis que cumpla con el Reglamento (CE) nº 2073/2005<sup>xv</sup> relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

4. Reglamento (CE) nº 1169/2011 sobre información al consumidor.

## Ejemplos prácticos de cómo llevar a cabo la actividad

Ponemos como ejemplo una ganadería de cabras y vacas que comercializa semanalmente:

- Leche pasteurizada de vaca: 1000 litros
  - 3 veces por semana: lunes, miércoles y jueves
- Leche cruda de cabra: 100 litros:
  - 4 veces por semana: jueves, viernes, sábado y domingo

El resto de días, la ganadería sirve la leche a una industria.

### ORDEÑO

- Leche cruda de cabra: se ordeña a mano en condiciones higiénicas y se deposita en cántara de 30 litros. Al llegar a la lechería, se vierte la leche en el depósito de la llenadora. También es posible que la cántara disponga de grifo y que la leche se envase directamente desde dicha cántara en lechería. En ese caso se extremará la higiene para evitar pasar suciedad a la lechería o sala de envasado. En menos de 2 horas se habrán embotellado y pasarán a refrigeración.  
Otra posibilidad es que se venda a granel, en ese caso, la leche deberá permanecer en el tanque de frío sin superar los 8°C si es de uso diario, o 6°C si excede el día (recomendable de 1 a 4°C por razones organolépticas).



Cántara con grifo para llenado

Otra posibilidad factible sería venderla íntegramente en una máquina expendedora. En este caso la leche se transportaría directamente del ordeño a temperatura ambiente si se realiza en un plazo menor a 2 horas o bien a menos de 8°C debiendo llegar al lugar de venta sin superar los 10°C. Ver más adelante el apartado sobre máquinas expendedoras.

- Lecha pasteurizada de vaca: pasa directamente de la sala de ordeño por una manguera apta para uso alimentario a la cuba de pasteurización.



Manguera procedente de sala de ordeño

### PASTEURIZACIÓN

Se puede realizar en un intercambiador de placas (rentable si se pasteurizan más de 600 litros/día) o en una cuba de doble camisa, para paso de agua caliente y agua fría.



Cuba para pasteurización lenta, de doble camisa

La pasteurización se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye:

- i) una temperatura elevada durante un breve período de tiempo (al menos 72 °C durante 15 segundos),
- ii) una temperatura baja durante un largo período de tiempo (al menos 63 °C durante 30 minutos), o bien
- iii) cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente,

Se tomará muestra de la leche pasteurizada para la prueba de la fosfatasa alcalina, que deberá ser negativa. Para leche de vaca el análisis se realizará en laboratorio (Norma ISO 11816-1 como método de referencia), para leche de caprino/ovino con cualquier otro método. La periodicidad de analíticas la marca el productor en su sistema de autocontrol (recomendamos seguir la Guía europea).

### ENVASADO

El envasado se puede realizar de varios modos. Algunos ejemplos:

- A través de la cántara con grifo (ver foto previa)
- Desde un tanque de frío adaptado con grifo para embotellado
- En una embotelladora manual o automática





Embotelladora manual de 150 litros/hora (Coste aproximado de 1500€)

<https://www.youtube.com/watch?v=JmolynvEhgE>

## Envases

Generalmente se embotella en plástico (>0,21€) o en cristal (> 0,48€). También se puede usar el “pack in box” para mayores volúmenes. Por razones ambientales, se recomienda el uso de cristal.

En el caso de leche envasada, el cierre se realiza mediante un dispositivo que impida su contaminación y deberá ser de tal forma, que una vez abierto, quede claramente de manifiesto que se ha abierto y sea fácil comprobarlo.

## MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- Leche cruda. Hoy por hoy se puede vender leche cruda a través de máquinas expendedoras, siempre y cuando reúnan todos los requisitos para garantizar la inocuidad del producto. En este caso el ganadero que venda la totalidad de la leche a través de la máquina expendedora, no estará obligado a disponer de lechería, entendiéndose como tal ciertos locales específicos, pero sí tendrá que estar autorizado con RGSEAA. La leche del ordeño se transportará en un recipiente apto para uso alimentario y que permita cumplir con los objetivos de temperatura (si no se transporta en un plazo de 2 horas después del ordeño).

**No obstante, es importante tener en cuenta que en la última versión del Proyecto de Real Decreto que se está redactando en España, se excluye la posibilidad de venta de leche cruda a través de máquinas expendedoras y a granel.**

- Leche pasteurizada. La máquina deberá cumplir las mismas reglas que para la leche cruda y en este caso el ganadero tendrá que disponer también de lechería, con los equipos necesarios para realizar el tratamiento térmico. Se extremarán las precauciones en el transporte y manipulación para evitar las contaminaciones post-pasteurización.

### REFRIGERACIÓN

No hay límite legal, pero se recomienda entre 1-4°C.

Dependiendo del volumen, se podrá realizar en un frigorífico (que baje a menos de 4°C) o en cámara frigorífica.

### INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR<sup>xvi</sup> Y ETIQUETADO

Es obligatorio dar la siguiente información al consumidor:

- Denominación de venta: leche cruda de vaca o leche pasteurizada de cabra
- Cantidad neta del alimento
- Fecha duración mínima/fecha de caducidad
- Condiciones de conservación/Modo de empleo
- Nombre/razón social responsable de la comercialización. Dirección
- País de origen (obligatorio) + lugar más específico de procedencia (voluntario)
- Lote
- Precio (obligatorio en el lugar de venta)
- Marca de identificación: óvalo con inicial del país + número de registro + provincia
- Información nutricional: no necesaria si se vende localmente directamente al consumidor final o en establecimientos que abastecen al consumidor final. Pocas CC.AA. han definido qué es “local”, pero suele referirse al ámbito autonómico..
- Alérgeno: al ser la leche el único ingrediente, no es obligatorio comunicarlo.

Se entiende por etiqueta cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dichos productos. Por tanto, la información puede ir en una pizarra, excepto la marca de identificación que deberá ir sobre el envase.



Para etiquetar, hay equipos en blanco y negro, eficientes, a partir de 90€.

## TRANSPORTE

Deberá hacerse en condiciones higiénicas. Aunque no hay norma legal sanitaria acerca de la temperatura durante el transporte, sí está regulado en el Acuerdo de Transporte de Mercancías Perecederas (ATP):

- Leche cruda < 7°C.
- Leche pasteurizada < 7°C o a la temperatura indicada en la etiqueta o en los documentos de transporte.

Dependiendo del volumen y de las condiciones climáticas, será necesario un vehículo o nevera refrigerada o isotérmica. En cualquiera de los casos deberá ser un vehículo o receptáculo homologado según el Acuerdo de Transporte de Mercancías Perecederas (ATP)



Nevera homologada para el transporte de mercancías perecederas

## NECESIDADES ESTRUCTURALES

Si se garantiza la higiene del proceso, todas las operaciones podrían realizarse en la misma sala:

- Tanque de frío. No siempre será necesario disponer de tanque de frío. Tal y como hemos visto previamente  
 Venta de leche al consumidor directamente desde las ganaderías –  
 Red Española de Queserías de Campo y Artesanas - QueRed

- Cuba o pasteurizador, en caso de que se pasteurice
- Llenadora
- Etiquetado
- Frigorífico o cámara
- Armarios para envases y embalajes
- Área para lavado

Aseo: Se necesitará un número “suficiente” de aseos. Puede ser suficiente el aseo de la vivienda si es factible y se respetan las reglas de higiene (cambio de indumentaria, lavado de manos, etc).

Cambio de indumentaria: en aseo si está dentro, en pre-sala si se dispone o en lugar apartado de la manipulación a la entrada

Para todos estos aspectos, **consultar el documento de AECOSAN para la Mejora de la Aplicación del Paquete Higiene en queserías de campo y artesanas.**

## AGUA

Debe ser apta para consumo humano<sup>xvii</sup>. Si el agua no es de la red pública, los controles más relevantes serán:

- cloración del agua,
- medición periódica del cloro residual libre,
- realización de analíticas anuales costosas (700€ aprox/año)

## Conclusiones

- En España está permitida la venta de leche cruda desde establecimientos autorizados con Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA), aunque no está regulada.
- Sólo las ganaderías españolas que dispongan de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), pueden vender leche cruda o leche pasteurizada para consumo directo.
- En al menos 16 países de la Unión Europea, los ganaderos pueden comercializar directamente leche cruda, sin necesidad de autorización comunitaria y Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Sin embargo, España decidió prohibir el suministro directo de leche cruda por parte del productor de pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos locales

Venta de leche al consumidor directamente desde las ganaderías –  
Red Española de Queserías de Campo y Artesanas - QueRed

de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final, en el Real Decreto 640/2005.

- Se está redactando un Proyecto de Real Decreto que regulará la venta de leche cruda desde establecimientos con Registro General Sanitario, dejando fuera una vez más y sin razón sanitaria justificable y justificada, la venta directa desde las ganaderías al consumidor final o a comercios locales.
- En la última versión de dicho Proyecto, se excluye la posibilidad de venta a granel y de venta a través de máquinas expendedoras, de leche cruda y se obliga al productor a informar al consumidor de la necesidad de hervir la leche para su consumo.
- El exceso de regularización y la falta de adaptación de las normas a la realidad de los pequeños establecimientos en España, dificulta enormemente la creación de este tipo de negocios, y de acciones de valorización de la profesión, como es el caso de la venta de leche a consumidor final desde las ganaderías.
- No obstante, aunque sea difícil, no es imposible conseguir establecer una microempresa con inversiones más o menos ajustadas. Para conseguir defender un microproyecto de venta de leche, recomendamos:
  - Visitar establecimientos que ya lo estén haciendo,
  - Formarse, informarse y si fuera necesario, rodearse de profesionales especializados en pequeños establecimientos,
  - Adherir a asociaciones de pequeños productores lácteos con el fin de estar en contacto con otros productores y de disponer de interlocución con las administraciones, para exigir los cambios normativos necesarios.

\*\*\*

Realización: Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QueRed) – [www.redqueserias.org](http://www.redqueserias.org)

Gracias a la colaboración de los establecimientos socios de QueRed: Ganadería Quintián, Cooperativa Crica, Sabores de Tallante, Valdecabras, El Cañao, El Palacio, Quesería Jaramera.

Gracias a la financiación de WWF-España – [www.wwf.es](http://www.wwf.es)<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Este trabajo ha sido realizado para WWF España por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. El objetivo es aclarar la situación legal de la venta de leche cruda y leche pasteurizada desde las ganaderías al consumidor y presentar ejemplos de cómo puede realizarse cumpliendo con las normas sanitarias actuales. No supone, en ningún caso, posicionamiento alguno de WWF a favor de producciones ganaderas intensivas. WWF

Junio 2019

\*\*\*

---

<sup>i</sup> Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

<https://www.boe.es/buscar/pdf/2006/BOE-A-2006-9300-consolidado.pdf>

<sup>ii</sup> Proyecto de Real Decreto por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, así como las actividades de la producción y comercialización de los productos alimenticios excluidas de su ámbito de aplicación.

<sup>iii</sup> Decreto 163/2018, de 17 de julio, de venta directa de leche cruda de vaca.  
<https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687599.pdf>

<sup>iv</sup> “Arrêté” del 13 de julio de 2012 relativo a las condiciones de producción y puesta en el mercado de leche cruda de bovinos, pequeños rumiantes y solípedos domésticos para venta al consumidor final  
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000026208547>

<sup>v</sup> La venta de leche cruda desde las ganaderías. <https://www.redqueserias.org/venta-de-leche-cruda-desde-las-ganaderias/>

<sup>vi</sup> Autoridades competentes en materia de sanidad en las CC.AA.  
[http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/enlaces/aecosan\\_enlaces.htm#organismos\\_autonomicos](http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/enlaces/aecosan_enlaces.htm#organismos_autonomicos)

<sup>vii</sup> Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=ES>

<sup>viii</sup> Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20140601&from=ES>

<sup>ix</sup> Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche  
<https://www.boe.es/buscar/pdf/2008/BOE-A-2008-823-consolidado.pdf>

Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra

---

España apoya únicamente a la ganadería extensiva, gestionada de manera sostenible, como forma más respetuosa con la naturaleza y el bienestar animal, frente a producciones intensivas con impactos sobre la naturaleza y el clima.

---

---

<https://www.boe.es/buscar/pdf/2011/BOE-A-2011-9995-consolidado.pdf>

<sup>x</sup>Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20140601&from=ES>

<sup>xi</sup>Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=ES>

<sup>xii</sup>Documento para la mejora de la aplicación del Paquete de Higiene en queserías de campo y artesanas. Aprobado por Comisión Institucional el 12 de julio de 2017. [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2017/APLICACION\\_PAQUETE\\_QUERED.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2017/APLICACION_PAQUETE_QUERED.pdf)

<sup>xiii</sup>Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20140601&from=ES>

<sup>xiv</sup>Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y lácteos artesanos. [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_guidance\\_artisanal-cheese-and-dairy-products\\_es.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_es.pdf)

<sup>xv</sup>REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20180101&from=EN>

<sup>xvi</sup>Reglamento CE nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R1169:20111212:ES:PDF>

<sup>xvii</sup>Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

<https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-3596-consolidado.pdf>