



## HISTÓRICO DE LA LEGISLACIÓN EN ESPAÑA SOBRE LECHE CRUDA

- En el año 1952 el **Decreto de 18 de abril de 1952 sobre creación de centrales lecheras en municipios de más de 25.000 habitantes** clasifica la leche de vaca destinada al abasto público en cuatro tipos: natural, certificada, higienizada y conservada.

Tanto la natural como la certificada es leche cruda, con la diferencia de que la certificada proviene de “granjas diplomadas” y su proceso de producción está sometido a la intervención de la Dirección General de Sanidad, lo que “*garantiza la inocuidad*” del producto. Este tipo de leche debe distribuirse en recipientes esterilizados.

Esta norma establece que en los municipios de más de 25.000 habitantes se deberá higienizar la leche (entendiendo por tal, un tratamiento térmico como la pasteurización), con excepción de la leche certificada.

Por tanto, la leche certificada, que es leche cruda que proviene de unas ganaderías registradas como “granjas diplomadas” y cuya producción cumple unos requisitos establecidos, se podía vender envasada directamente al consumidor.

- En julio de ese mismo año se publica una **Orden conjunta de los Ministerios de Agricultura y Gobernación de 31 de julio de 1952 por la que se establece el Reglamento por el que han de regularse las condiciones de la leche destinada al abasto público y de las Centrales Lecheras**. En dicho reglamento se desarrollan, entre otras, las condiciones que deben cumplir las ganaderías diplomadas y la leche certificada.
- En el año 1964 el **Decreto 2275/1964, por el que se regula el abastecimiento de leche a Madrid en condiciones higiénicas**, dispone que no se permitirá en Madrid la venta al público de leche reconstituida y que la leche fresca producida fuera del casco urbano de Madrid y con destino al consumo directo de la capital, será entregada a los Centros de Higienización para su tratamiento térmico. Establece que a partir de una fecha determinada la leche destinada al consumo directo público en Madrid capital deberá estar pasteurizada y envasada y proceder de Centrales



Lecheras u otros centros de higienización autorizados. Sin embargo, establece que podrán venderse los demás tipos de leche regulados en el Reglamento de Centrales Lecheras: leche certificada y leche conservada, con la excepción de la leche fresca natural. Es decir, prohíbe únicamente la venta de leche fresca natural (cruda), pero no de leche certificada cruda.

- En el año 1966 se publica el **Decreto 2478/1966 y por el que se aprueba el Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas**, que deroga las normas anteriores. En este reglamento las leches se clasifican en: leche de consumo inmediato y leche conservada. A su vez la leche de consumo inmediato se clasifica en leche natural, leche certificada, leche higienizada y leche concentrada, distinguiendo además entre leche certificada cruda y leche certificada higienizada.

Define la leche certificada como la obtenida en explotaciones con el título de “ganadería diplomada” y/o de “sanidad comprobada”, registradas en el Ministerio de Agricultura, producida y envasada en la propia explotación que, sometida a un riguroso control sanitario oficial, garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto. Se conservará en todo momento a menos de 8°C, se envasará mecánicamente y se venderá en las 24 horas siguientes al envasado.

Establece condiciones referentes a la producción, preparación y venta de la leche certificada y en línea con las normas anteriores, dispone que las Centrales Lecheras deben actuar como filtro sanitario para la centralización y selección de toda la leche destinada al consumo directo local, excepto de la leche certificada cruda. Se permite incluso la venta de leche certificada cruda a hospitales y otras instituciones.

- En el año 1967 se publica el **Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español**. En su Capítulo XV sobre Leches y derivados define los distintos tipos de leche y sus características y establece condiciones para su preparación, envasado, consumo y venta, así como una serie de prohibiciones generales. No obstante, hasta la publicación del **Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, de entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español**, no comienza a aplicarse. En esta norma se prevé que puedan ser objeto de reglamentaciones especiales las materias reguladas en el Código, lo cual se hace a través de los reales decretos que se citan a continuación.



- En el año 1982 se publica el **Real Decreto 2561/1982 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos**. Se mantiene la posibilidad de comercializar leche cruda, siempre que sea leche certificada, con las mismas características que se establecía en el Decreto 2478/1966.
- Ya perteneciendo a la Unión Europea, con objeto de transponer a nuestro ordenamiento jurídico la **Directiva 92/46/CEE, por la que se establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos**, se publica el **Real Decreto 1679/1994, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos** y se deroga el Real Decreto 2561/1982.

El Real Decreto 1679/1994 establece las condiciones que debe cumplir la leche cruda destinada a la elaboración de productos lácteos, así como las que deben cumplirse para que se autorice la comercialización de leche cruda para consumo humanodirecto, que se refieren a: condiciones de los animales y ganaderías de procedencia, criterios microbiológicos, filtrado, enfriado y envasado, marcado de salubridad y etiquetado, conservación a temperatura inferior a 4°C y venta en 24 horas tras su envasado.

Como excepción, este real decreto no se aplica a la venta de leche cruda que realiza el ganadero en su explotación directamente al consumidor final, siempre que se cumplan ciertos requisitos. Estos requisitos son que la ganadería esté declarada oficialmente indemne de tuberculosis y oficialmente indemne o indemne de brucelosis y que la explotación en la que se realice esta venta cumpla las normas sanitarias mínimas establecidas reglamentariamente.

- Posteriormente, con la aprobación de los reglamentos de higiene, se hace necesario derogar el Real Decreto 1679/1994 a través del **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**.



- El **Reglamento (CE) Nº 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**, permite la comercialización de leche cruda para consumo humano directo, es decir, sin tratamiento previo. Los requisitos sanitarios que establece para la venta de leche cruda son iguales independientemente del destino de la misma (venta a industria láctea o al consumidor).

Este Reglamento, en su artículo 10.8, establece que los Estados miembros, mediante normas nacionales, pueden prohibir o limitar la comercialización en su territorio de leche cruda destinada al consumo humano directo,

En España se permitía por tanto la venta de leche cruda. Sin embargo, no se permitía la venta de pequeñas cantidades con requisitos más flexibles a los que establecía la normativa de la UE. Esto se plasmó en el Real Decreto 640/2006, en el que se recogió que se podía vender la leche cruda (independientemente del volumen), siempre que se cumplieran con todos los requisitos recogidos en el Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- En diciembre de 2020, se publicó el **Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación**. Este Real Decreto surge tras más de una década desde la publicación de reglamentos del paquete de higiene: la experiencia adquirida, los avances científicos y en los sistemas de producción y de comercialización de alimentos, las nuevas demandas de la sociedad y la unidad del mercado interior, pusieron de manifiesto la necesidad de revisar el Real Decreto 640/2006. Con esta norma, se pretende dar respuesta a tres situaciones diferenciadas, por un lado, se establecen excepciones o adaptaciones para flexibilizar los requisitos recogidos en los reglamentos del paquete de higiene para determinados tipos de establecimientos y productos; por otro, se regulan actividades excluidas del ámbito de aplicación de estos reglamentos; y, por último, se establecen medidas que contribuyen a la correcta aplicación en España de la normativa de la Unión Europea.



En relación a la leche cruda, el artículo 27 de este Real Decreto establece limitaciones a la puesta en el mercado de leche cruda para consumo humano directo o establecimientos de comercio al por menor. La comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor podrá realizarse por establecimientos autorizados e inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) que cumplan el Reglamento (CE) n.º 852/2004, el Reglamento (CE) n.º 853/2004, la normativa nacional en relación con los controles que deben cumplir los operadores del sector lácteo, y lo establecido en el anexo V del mencionado Real Decreto. La leche cruda para su venta al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor deberá presentarse siempre envasada. Además, en los envases que contengan leche cruda, deberá aparecer claramente en la etiqueta: la fecha de caducidad, que no deberá ser superior a tres días después del ordeño; y las siguientes indicaciones: **«Leche cruda sin tratamiento térmico: Consumir únicamente tras hervir durante al menos un minuto» y «Conservar en refrigeración entre 1 y 4 °C»**. Se aclara también que los establecimientos de comercio al por menor solo podrán utilizar leche cruda como materia prima o ingrediente para elaboración de productos alimenticios si la hierven o la someten a un tratamiento culinario equivalente. No obstante, los establecimientos de restauración que sirvan alimentos a colectividades vulnerables, como hospitales, escuelas infantiles, colegios o residencias de ancianos, no podrán utilizar leche cruda.

Podemos concluir, por tanto, que desde los años 50 se ha permitido en España la venta directa al consumidor de leche cruda cumpliendo unas determinadas condiciones sanitarias establecidas en diferente normativa y que afecta a los animales, las explotaciones de procedencia, los establecimientos lácteos y la propia leche.

## **CCAA**

En Cataluña, mediante el ***Decreto 297/1990, de 4 de diciembre, por el que se regula la venta de leche certificada cruda y se prohíbe la venta de leche cruda a granel***, se prohibió, dentro de su ámbito territorial, la venta de leche cruda a granel que no vaya destinada a la industrialización. Se permite la venta de leche certificada cruda envasada procedente de las granjas de producción lechera calificadas de ganaderías de sanidad comprobada y/o diplomada y que cumplan los requisitos establecidos en el decreto, entre los que se encuentran que estén inscritas en el Registro Sanitario de Industrias y de



productos alimenticios de Cataluña.

Este Decreto se ha derogado mediante el **Decreto 163/2018, de 17 de julio, de venta directa de leche cruda de vaca**, que tiene por objeto regular la actividad de venta directa de leche cruda de vaca por una explotación ganadera, dentro de su ámbito territorial, con destino al consumidor final mediante la venta en la explotación, máquina automática o establecimiento minorista.

***Nunca estuvo prohibida en España de forma genérica la comercialización de leche cruda al consumidor***

## **NORMATIVA CITADA.**

### **Nacional**

- *Decreto de 18 de abril de 1952 sobre creación de centrales lecheras en Municipios de más de 25.000 habitantes.*
- *Orden conjunta de ambos Departamentos, de 31 de julio de 1952, por la que se aprueba el Reglamento por el que han de regularse las condiciones de la leche destinada al abasto público y de la Centrales Lecheras.*
- *Decreto 2275/1964, de 4 de agosto, por el que se regula el abastecimiento de leche a Madrid en condiciones higiénicas.*
- *Decreto 2478/1966, de 6 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas.*
- *Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.*
- *Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, de entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español.*
- *Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.*
- *Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.*



- *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.*
- *Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.*

### **Autonómica**

- *Decreto 297/1990, de 4 de diciembre, por el que se regula la venta de leche certificada cruda y se prohíbe la venta de leche cruda a granel.*
- *Decreto 163/2018, de 17 de julio, de venta directa de leche cruda de vaca.*

*8 de agosto de 2022*