

## LA POLÉMICA DE LA LECHE CRUDA

José Manuel Etxaniz  
Doctor en Veterinaria

Como viene siendo habitual en este tipo de asuntos, un árbol oportunamente colocado, nos impide ver el bosque. La Generalitat pretende aprobar un decreto que permita la venta de la leche cruda -fresca- directamente al consumidor, recomendándole, eso sí, hervirla en casa, adelantándose unas semanas a una iniciativa similar del Ministerio de Sanidad, como si de un concurso de majaderías se tratara. De momento, el certamen queda congelado y afirman desde Madrid, le van a dar otra pensada después del ferragosto. Bien todavía estamos a tiempo.

Algunos analistas traen a colación la parafernalia *very cool* del movimiento antivacunas, la moda foodie, los hípsters y esas zarandajas. Quizás sea más sensato pensar en la economía circular, el kilómetro cero, los productos de proximidad y un modesto apoyo al sector productor. Menos del 1,5% de la venta total de leche.

La brucelosis y la tuberculosis han sido el azote del ganado vacuno hasta mediados del siglo XX en Europa y hasta hace veinte años en Euskadi y continúan siéndolo en grandes zonas españolas, a pesar de la fortuna gastada en su erradicación. Por cierto, venados y jabalíes son reservorios del agente causal y aquí tenemos a los dichosos corzos. Otra feliz ideaj.

La tuberculosis que causó estragos en las personas hasta la década de los sesenta del pasado siglo, tenía su origen primario, en la leche cruda o mal cocida que, al ser ingerida, servía de vehículo al agente causante, *Mycobacterium tuberculosis*, que se acantonaba en el organismo de la persona, a la espera del momento propicio para manifestarse. Entonces, el enfermo transmitiría por el aire a otras personas de su entorno y a veces, manifestaba los síntomas de la enfermedad. La brucelosis de las vacas, -no confundir con la de las cabras "fiebres de Malta"- afecta a ganaderos, carniceros y veterinarios principalmente, porque se transmite por contacto.

Desde 2012, Euskadi está exenta de ambas enfermedades, según certifica la Unión Europea, lo que se consiguió gracias al enorme esfuerzo de nuestras instituciones, los ganaderos y los veterinarios vascos. La noticia pasó casi desapercibida en una sociedad cada vez más urbanita y alejada del sector primario. Los sistemas de control veterinario funcionaron -y funcionan- perfectamente.

En teoría, sólo en teoría, esa leche sana puede beberse directamente y podría comercializarse. Pero es absolutamente real que, aunque se extremen las prácticas higiénicas, reduciendo al máximo el riesgo, que nunca eliminándolo, la leche puede vehicular otros muchos microorganismos patógenos, y alguno de esos, me refiero a la listeria por ejemplo, pueden ser causantes de algo mucho más grave que una diarrea o un trastorno estomacal. Además, en higiene alimentaria como en tantas otras facetas de la vida, el riesgo cero no existe.

En ese laboratorio que, con dinero público, vamos a regalar a una universidad privada en Tabacalera, por darle contenido más que nada, quizás puedan demostrarlo. También pueden hacerlo en otros laboratorios públicos que trabajan a medio gas, con personal con contratos precarios. Será por laboratorios, o por dinero. O por contratos precarios.

La comercialización de la leche cruda, directamente de la ubre de la vaca, estaba prohibida desde hace más de 28 años en toda España. Aunque de tapadillo, la práctica ha seguido de forma semiclandestina hasta fechas recientes. En 1960, la Policía Armada -los grises- cargaba en la Avenida de la Libertad esquina Hernani contra una manifestación de caseros que arrojaron leche en la vía pública y gritaban: "*Gurelesa, agua de mesa*", cuando por Decreto se prohibió su comercialización directa en capitales de provincia y grandes ciudades, porque se obligaba al consumo de leche pasteurizada.

La leche cruda debe hervirse siempre, aunque proceda de granjas saneadas, minimizando de esta manera los riesgos, pero esta cocción casera nunca puede igualarse a un proceso de pasteurización industrial, que se puede hacer en el propio caserío productor, una técnica que consiste en someter la leche a un tratamiento térmico de 79 grados durante 17

segundos y que inactiva los microorganismos potencialmente peligrosos, preservando prácticamente intactas sus propiedades nutricionales y organolépticas, porque el argumento de que la leche pierde todos sus nutrientes al pasteurizarla, no tiene base científica alguna.

Otra cosa es que, en el presente siglo, existan personas dispuestas a asumir el trabajo doméstico extra de hervir la leche para luego enfriarla inmediatamente, pudiendo adquirirla pasteurizada, incluso con la comodidad que ofrecen las máquinas expendedoras en régimen de autoservicio.

Publicado en *NOTICIAS DE GIPUZKOA* el viernes 10 de agosto de 2018, pág. 10