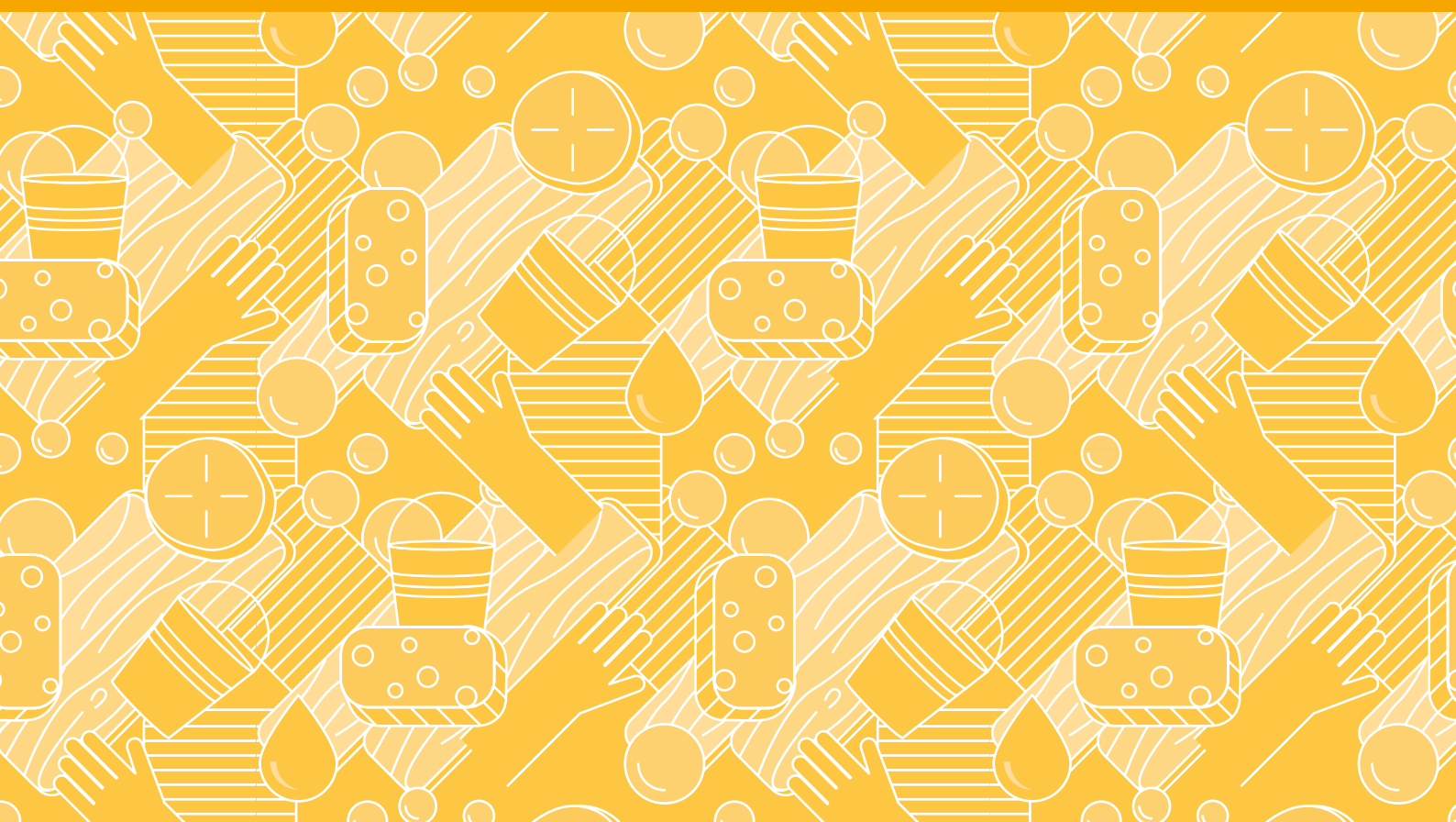


INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN PEQUEÑAS QUESERÍAS Y PROPUESTAS DE MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD

*DIRIGIDO A QUESERÍAS, ASESORÍAS Y
AUTORIDADES COMPETENTES*



Erasmus+



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA

Dirección y redacción

María Remedios Carrasco Sánchez [remedios.carrasco@redqueserias.org]

Redacción

Ángel Nepomuceno [aneposa@hotmail.com]

Productores expertos colaboradores

María Jesús Jiménez Horwitz [cuevadelamagaha@gmail.com], Ángel Valeriano [angel@queserialoscorrales.com], María Orzáez [maria@lacteos-mare-nostrum.com]

Colaboradores internacionales

Mabel Redaelli [m.redaelli@slowfood.it], Francesca Baldereschi [f.baldereschi@slowfood.it], Luca Nicolandi [nicolandiluc@gmail.com], Elena Karovska [elena.k@slowfood.mk], Nikolce Nikolovski [nikolce.n@slowfood.mk] Vargin Boy, Sebahat Şeker [sebahatseker@ardahan.edu.tr]

Organizaciones



Financiación



Erasmus+

[Programa Erasmus + de la Comisión Europea](#)

Fotografías

Ver propiedad en anexo del documento

Diseño y Maquetación

El Abrelatas

Red Española de Queserías de Campo y Artesanas

www.redqueserias.org / redqueserias@redqueserias.org

Editado en la Unión Europea bajo licencia Creative Commons.



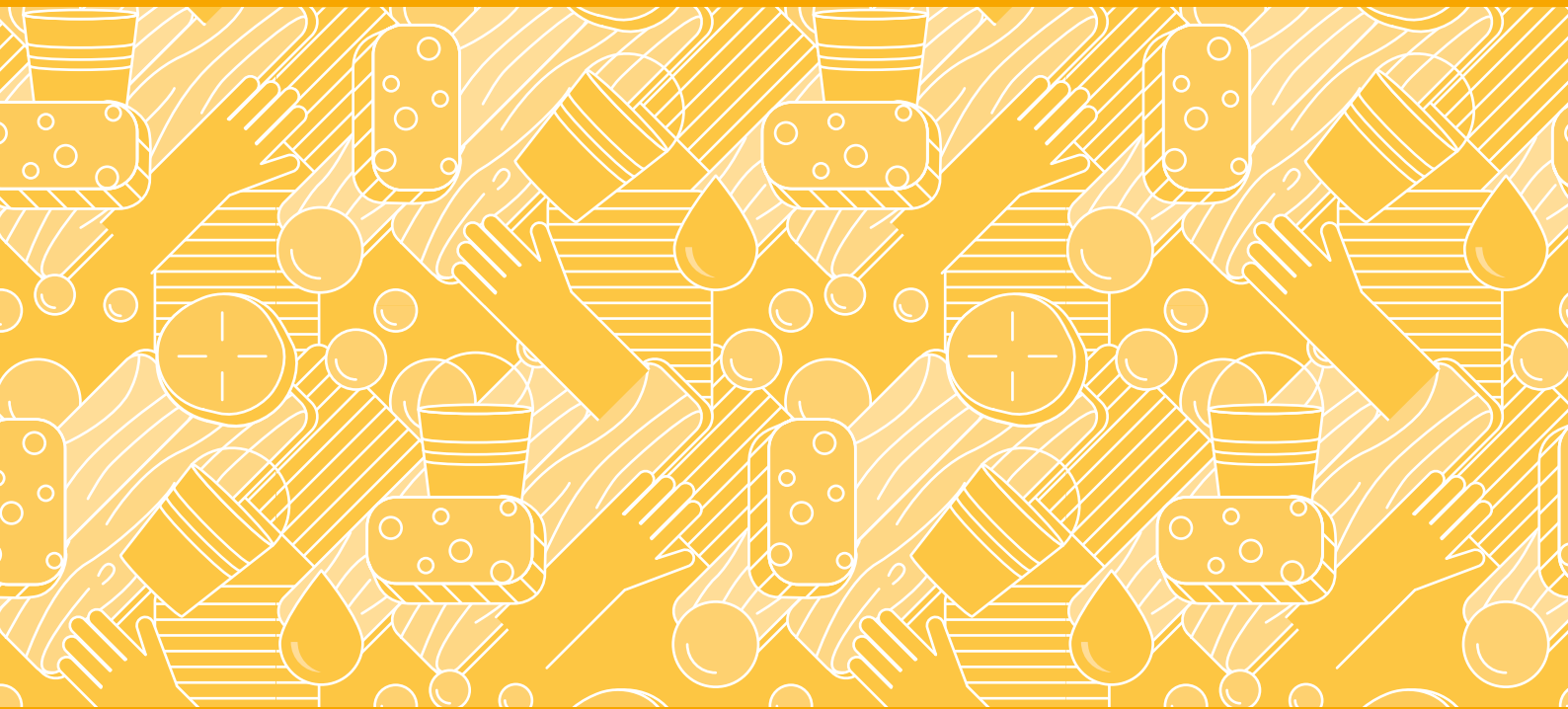
Las opiniones expresadas y el contenido de este documento son responsabilidad exclusiva de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.

A lo largo de todo este documento se ha utilizado el género gramatical masculino para referirse a colectivos mixtos, como aplicación de la ley lingüística de la economía expresiva.

INTRODUCCIÓN.....	5
1 MARCO NORMATIVO.....	11
1.1. Marco normativo europeo	12
1.2. Flexibilidad.....	16
1.3. Marco normativo en España.....	20
1.4. Marco normativo en Francia.....	27
1.5. Marco normativo en Italia.....	30
1.6. Conclusiones sobre el marco normativo	33
2 PROPUESTAS PARA EL DESARROLLO DE CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD	35
2.1. Propuesta de medidas de “flexibilidad” que pueden aplicarse sin necesidad de cambios normativos.....	36
Bloque I: aclaraciones e interpretaciones	36
Bloque II: flexibilidad en los procedimientos basados en el APPCC	54
2.2. Propuesta de medidas sujetas a desarrollo normativo por las autoridades competentes.....	56
Bloque III: excepciones para alimentos con características tradicionales.....	56
Bloque IV: adaptaciones	65
Bloque V: derogación de normas restrictivas españolas para operadores de leche cruda	67
Bloque VI: otras medidas.....	69
3 CASOS PRÁCTICOS.....	74
Quesería artesana de campo para transformación exclusivamente estival de ganaderías trashumantes	77
Miniquesería artesana de campo de 46 m ² ubicada en el casco urbano de un pequeño municipio	99
Quesería artesana de campo, de 25 m ² instalada en dos “casetas de obra”	115
ANEXOS.....	133

*Dedicado a las personas que trabajan
por la salud de los consumidores
y el cuidado de las tradiciones*

INTRODUCCIÓN



¿EN QUÉ CONTEXTO SE ELABORA ESTE DOCUMENTO?

Este trabajo se ha realizado en el marco de un proyecto de cooperación (Preserving & Marketing Farmhouse Artisan Cheese) llevado a cabo por varias organizaciones europeas de España, Italia, Macedonia y Turquía (*QueRed*, *Slow Food Italia*, *Slow Food Bitola*, *Ardahan University* y *Bogatepe Cevre ve Yasam Dernegi*), gracias a la financiación del Programa Erasmus+ de la Comisión Europea. La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (*QueRed*) ha coordinado el trabajo.

¿QUÉ ES LA RED ESPAÑOLA DE QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS?

QueRed es una asociación sin ánimo de lucro y de ámbito estatal que agrupa a queseros, futuros queseros, técnicos, organizaciones y toda persona afín al mundo quesero artesano, para la promoción y la defensa de la artesanía quesera. Nació con una prioridad: mejorar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias.

QueRed forma parte también de la “*Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network*” (*FACE-Network*), una asociación con propósitos similares pero de ámbito europeo. El trabajo que presentamos es también reflejo de la colaboración que QueRed lleva realizando con los 13 países europeos que la conforman. La relación con FACEnetwork ha sido decisiva para el planteamiento de la propuesta, al habernos permitido conocer otras formas de aplicar la normativa en queserías de campo y artesanas, bajo el mismo paraguas normativo.

¿POR QUÉ SE ELABORA ESTE DOCUMENTO?

Por varios y múltiples motivos de peso:

- Porque las pequeñas producciones de queso forman parte fundamental del patrimonio cultural, gastronómico y etnológico de cada uno de los pueblos de Europa.
- Porque, además, las pequeñas producciones de queso conservan la biodiversidad al utilizar razas autóctonas y ayudan a la conservación del medio ambiente al mantener los usos ganaderos tradicionales.
- Porque las pequeñas producciones de queso crean empleo y fijan población en el medio rural, pero para su viabilidad necesitan un marco normativo adaptado a su realidad.
- Porque las pequeñas producciones de queso tienen recorrido comercial y son ampliamente demandadas por los consumidores.
- Porque los métodos tradicionales de producción, utilizados en las pequeñas producciones de queso, lejos de constituir un problema

sanitario son a menudo la solución para garantizar la salubridad de estos productos. Cientos de años de oficio han servido para desarrollar los métodos más seguros para la elaboración de unos productos de los que se dependía para la supervivencia.

- Porque después de diez años de aplicación del “Paquete de Higiene” (veremos más adelante de qué se trata) y de la posibilidad de desarrollar en los estados miembros excepciones y adaptaciones para pequeños establecimientos y/o de tipo tradicional o en zonas geográficas difíciles, en España se ha avanzado poco en este desarrollo.
- Porque en muchos casos se sigue aplicando la normativa higiénico-sanitaria siguiendo el modelo industrial, cuando los métodos tradicionales de producción garantizan de forma más eficaz la trazabilidad y el control de los procesos.
- Porque la aplicación de la normativa sin considerar la realidad de las pequeñas producciones de queso es un problema común en otros estados de la UE, que también necesitan mejorar la aplicación de los reglamentos y desarrollar criterios de flexibilidad.
- Porque es necesario ayudar a futuros países de la UE a cuidar de sus producciones artesanales y a evitar cometer los errores que cometimos algunos estados después de la adhesión, así como a los países que usan como referencia la normativa europea.

¿A QUÉ TIPO DE ESTABLECIMIENTOS SE DIRIGE?

La propuesta va dirigida a las queserías de campo y artesanas. En España se definen como microempresas (*Recomendación 2003/361/CE de la Comisión, de 6 de mayo de 2003, sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas [Diario Oficial L 124 de 20.5.2003]*), que siguen métodos tradicionales de elaboración basados en los siguientes criterios:

- Tienen un fuerte arraigo territorial, transformando exclusivamente la leche producida en la propia explotación (*queserías artesanas de campo*) o comprando leche exclusivamente a ganaderos locales a título individual (*queserías artesanas*).
- Trabajan preferentemente con leche cruda, como forma de conservar intactas sus propiedades nutricionales y mantener la biodiversidad de la flora autóctona, única e irreplicable.
- Utilizan en la elaboración sólo y exclusivamente productos naturales rechazando la utilización de fungicidas y pinturas para cortezas, caseinatos, sales antibutíricas, permeatos y otros aditivos químicos. Así mismo no utilizan cuajadas congeladas, leche en polvo y técnicas como la microfiltración y otras de carácter industrial.

Estas queserías además pueden transformar un volumen máximo de 2 millones de litros al año de leche de vacuno o 1 millón si es de ovino o caprino. En elaboraciones de mezcla nunca excederán los 2 millones anuales.

Los volúmenes pueden parecer altos para queserías artesanas, pero difícilmente se alcanzan si se cumplen los criterios definidos previamente, que son realmente los más importantes y los que verdaderamente caracterizan al método artesanal.

¿CÓMO SE ESTRUCTURA?

El documento consta de varias partes:

- Introducción y contexto, con información sobre quién, cómo, cuándo y por qué se ha elaborado este documento.
- Marco normativo en Europa, con referencia a los reglamentos higiénico-sanitarios europeos que regulan la producción y venta de alimentos
- Marco normativo en España referente a la aplicación de flexibilidad, con menciones a la situación en Francia e Italia. Se hace especial hincapié en la regulación de la venta directa y local de pocas cantidades.
- Flexibilidad, qué es y cómo se accede a ella.
- Propuestas de medidas separadas por bloques:
 - El bloque I y II recoge las medidas interpretativas o aclaratorias que no necesitan un desarrollo normativo o cambio legislativo.
 - Posibilidades de interpretación de los requisitos del *Reglamento (CE) n.º 852/2004* y del *Reglamento (CE) n.º 853/2004* cuando van acompañados de expresiones como “*cuando sea necesario*”, “*en su caso*”, “*adecuado*” y “*suficiente*”.
 - Aclaraciones sobre ciertos aspectos de las normas (elaboraciones a base de leche cruda, premaduraciones, locales en diferentes dependencias, tuberculosis en caprino, etiquetado).
 - Aclaraciones sobre algunos procedimientos basados en el *APPCC*.
 - El bloque III, IV y V comprende aquellas que sí necesitan regulación normativa o notificación a la Comisión Europea.
 - El Bloque VI contiene medidas relacionadas con el ámbito higiénico-sanitario pero las administraciones responsables pueden ser distintas a las autoridades competentes sanitarias.

- Propuestas complementarias y próximos pasos para la consecución de los objetivos.
- Casos prácticos, de tres pequeñas queserías reales, dedicados a describir textualmente y a través de imágenes, cómo consiguen cumplir los requisitos higiénico-sanitarios de los dos principales reglamentos del Paquete de Higiene.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Va dirigido a productores, futuros productores, técnicos asesores, al control oficial y a autoridades competentes.

Buena parte, excepto la relativa a medidas restrictivas españolas, puede ser válida para cualquier estado miembro de la Unión Europea, países en vías de adhesión como Macedonia y Turquía, o para otros estados con normativa equivalente a la de la UE. La parte dedicada a “interpretación y aclaraciones” puede ser mundialmente válida y de hecho animamos a otros países a hacer uso de ella.

¿QUÉ SE NECESITA PARA SU APLICACIÓN?

La primera parte dedicada a las “aclaraciones e interpretación” no necesita desarrollo normativo y por tanto, las sugerencias y consejos pueden ser utilizados ya, siempre de manera coherente y teniendo en cuenta los principios de higiene. Si implementando algunas de las medidas recogidas en este documento se pone en riesgo la salud de los consumidores, dichas medidas no podrán ser implementadas.

El bloque III, IV y V se podrá aplicar cuando las autoridades competentes realicen las tramitaciones correspondientes.

¿SE HA PRESENTADO EL DOCUMENTO A LA AUTORIDAD COMPETENTE?

Sí. En España el contenido completo del documento se presentó oficialmente en Madrid el 6 de noviembre de 2015 ante las autoridades competentes estatales y autonómicas en la Oficina de Representación de la Comisión Europea en España. Participaron además de los socios del proyecto, la Responsable Nacional de Lácteos, DG-Alimentación del Ministerio francés de Agricultura, Agroalimentación y Bosques y el Jefe Adjunto de la Unidad G4 (*Food, Alert System and Training*), de la DG-Santé de la Comisión Europea.

Fig. 01 ►
Presentación de las
propuestas en la
conferencia inter-
nacional celebrada
en Madrid el 6 de
noviembre de 2016.



No obstante, antes de esa fecha, ya se habían enviado solicitudes formales para alguno de los bloques. Para más información consultar el apartado “Próximos pasos”.

¿ENTONCES LA PARTE DE “INTERPRETACIÓN” NO NECESITA DESARROLLO NORMATIVO? ¿PUEDO HACER USO YA?

Sí, efectivamente puedes hacer uso ya siempre y cuando sea factible en tu quejería. Si no se pueden respetar los principios de higiene y existe riesgo de poner en peligro la salud del consumidor de tus quesos, significa que esa medida en concreto no es válida para ti. Siempre va a seguir existiendo un margen para la interpretación. De ahí que sea fundamental que tanto productores como inspectores tengan la formación suficiente para poder llegar a interpretaciones correctas en estos modelos artesanos de producción.

¿QUÉ SUCEDE SI NO HAY ACUERDO ENTRE PRODUCTOR E INSPECTOR EN CUESTIÓN DE INTERPRETACIÓN?

Suele darse el caso. La pregunta no tiene fácil respuesta. El productor tiene que justificar que obrando como él considera, se controlan los peligros y no hay riesgo sanitario. Y si la inspección no está de acuerdo, debe justificar también el porqué y proponer alternativas factibles. Siempre hay que intentar que los asuntos importantes vayan por escrito y que los requisitos solicitados o las justificaciones hagan referencia al texto legal que los ampara.

MARCO NORMATIVO



1.1. MARCO NORMATIVO EUROPEO

REGLAMENTOS

Las condiciones higiénicas de producción de los alimentos están recogidas en los tres reglamentos europeos que conforman lo que se conoce como “Paquete de Higiene”. Para cada uno de los reglamentos, reseñamos a continuación los pasajes que hacen referencia a la flexibilidad y a producciones especiales (pequeñas, de carácter tradicional o implantadas en lugares con limitaciones geográficas). Aconsejamos la lectura, especialmente la de anexos I y II del Reglamento 852/2004 y anexo III, sección IX del Reglamento 853/2004.

- Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Referencias a “flexibilidad” en el considerando (10), (15) y (16) y artículo 13.

- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento y Europeo y de Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Referencias a:

- Leche cruda: considerandos (23) y (24); Anexo III, Sección IX;
- Venta directa y local de pequeñas cantidades: considerandos (11) y (13), artículo 1;
- Flexibilidad: considerandos (12), (18) y (19); Artículos 10 y 11.
- Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el se que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Referencias a flexibilidad en considerando (7) y artículo 17.

Previo al Paquete de Higiene se establecieron los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria en Europa a través del Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero. Y posteriormente entraron en vigor los siguientes textos legales que también conciernen la flexibilidad:

- Reglamento (CE) nº 2074/2005 por el que, entre otros cometidos, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004.

Referencias a alimentos con características tradicionales en el considerando (8) y artículo 7.

- Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Referencias a flexibilidad: artículos 4 y 5.

- Reglamento (CE) nº 882/2004, que reorganiza los controles oficiales de los alimentos y los piensos, integrándolos en todas las etapas de la producción y en todos los sectores.

Referencias a flexibilidad: considerando (9) y artículo 27.

GUÍAS EUROPEAS PARA LA INTERPRETACIÓN Y LA CORRECTA APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS

La Comisión Europea desde la entrada en vigor del Paquete de Higiene, ha ido publicando una serie de guías de instrucciones que permiten aclarar mediante ejemplos, aspectos de la normativa higiénico-sanitaria. Aconsejamos su lectura.

- Directrices de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias.
- Documento de trabajo de los servicios de la Comisión relativo a la comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene. Preguntas más frecuentes. Directrices para explotadores de empresas alimentarias.
- Documento de trabajo de los Servicios de la Comisión relativo a la comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene. Directrices para las autoridades competentes.

- Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.

NOVEDADES DEL MARCO NORMATIVO EUROPEO ACTUAL QUE ATANEN DIRECTAMENTE A LAS PEQUEÑAS PRODUCCIONES

- **Introduce el objetivo de garantizar la libre circulación de mercancías y evitar las barreras competitivas entre países miembros.** Por esta razón, se pasa de “*directivas*”, que necesitan transposición en los estados miembros, a reglamentos de aplicación directa sin necesidad de desarrollo normativo estatal. El fin es conseguir la igualdad de oportunidades entre establecimientos de la Unión Europea. Un pequeño productor español debería responder a los mismos requisitos que un productor francés o polaco, en igualdad de condiciones. No obstante, los estados miembros siguen teniendo la potestad de regular ciertos aspectos como, por ejemplo, la venta de leche cruda para consumo o ciertas excepciones y adaptaciones para producciones particulares. Lo veremos más adelante en los *Bloques III y IV*.
- **La responsabilidad legal de la salubridad de los alimentos recae en el productor.** Según el considerando 30 del *Reglamento (CE) 178/2002* es el operador de empresa alimentaria quien está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros. La autoridad competente tiene la misión de controlar que la normativa se cumpla, pero es el productor el responsable legal de los alimentos que comercializa.
- **Obligación de resultados pero libertad en la elección de medios para alcanzar los objetivos del Paquete de Higiene.** Los elaboradores tienen la obligación de poner en marcha un sistema de control sanitario adaptado a su modelo y basado en el “*Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*” que será el garante de la salubridad de sus fabricaciones.
- **Generalidad en los requisitos:** introduce condiciones de producción muy laxas, dejando un amplio margen para que tanto pequeñas como grandes empresas puedan estar amparadas por el mismo marco legal. Esta nueva característica puede ser en algunos casos contraproducente, especialmente cuando no se tienen conocimientos suficientes para hacer una correcta interpretación. De ahí que hayamos elaborado una propuesta de medidas de interpretación que vienen recogidas en los *Bloques I y II* del documento.

- **Flexibilidad:** los reglamentos hacen hincapié en la necesidad de proteger las producciones tradicionales y las pequeñas empresas alimentarias. Para ello se establecen una serie de mecanismos para exceptuar y adaptar determinados requisitos. Hablaremos más detenidamente en los *Bloques III, IV y V*.

1.2. FLEXIBILIDAD

La flexibilidad es la capacidad que otorgan los reglamentos para que:

- Las empresas alimentarias tengan la facultad de poder demostrar que elaboran alimentos seguros usando procedimientos de control, elementos estructurales y métodos de producción, libremente elegidos y adaptados a sus circunstancias individuales.
- Las autoridades competentes, por su parte, tengan el deber de comprender y evaluar estos procedimientos, elementos y métodos, así como la responsabilidad de aceptarlos, y de autorizarlos cuando el reglamento así lo requiera.

¿CÓMO SE PUEDEN DESARROLLAR LOS CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD EN LOS ESTADOS MIEMBROS?

De modo general, existen 2 posibilidades de aplicar flexibilidad sin necesidad de autorizaciones específicas, tratándose sólo de la correcta interpretación de las normas europeas:

1. **Flexibilidad en la interpretación general de los requisitos generales y específicos de las queserías de campo y artesanas.**

Una de las novedades del actual marco normativo respecto al anterior es la generalidad y laxitud de los requerimientos, que en sí tiene por objetivo dar cabida a todo tipo de establecimiento independientemente de su volumen de producción. Las expresiones de los reglamentos como “cuando sea necesario”, “número suficiente”, “adecuados”, “en su caso”, han sido introducidas para dar un amplio margen a la interpretación. Sin embargo en la práctica nos encontramos con una marcada carencia de conocimiento por parte de asesores y técnicos del control oficial hacia modelos de producción artesanos. El modelo imperante es el industrial y las pequeñas empresas se ven obligadas a responder a exigencias que no aportan un valor añadido y que además son imposibles de aplicar.

El bloque I recoge la propuesta realizada desde QueRed.

2. **Flexibilidad en los sistemas de autocontrol.**

El Reglamento (CE) nº 852/2004, en su artículo 5 establece que todas las empresas alimentarias deben crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Esta obligación no se hace extensiva a la producción primaria.

Es obligación y competencia de la empresa el establecer estos procedimientos de control y adaptarlos a la realidad de la misma en todo momento. Por ello, es la propia empresa la que puede definir y aplicar criterios de flexibilidad en estos procedimientos de control, siempre que quede garantizada la inocuidad de los alimentos que produce, y sin necesidad de que la autoridad competente conceda o no esta flexibilidad.

Pese a ello, son continuas las indicaciones y actuaciones coercitivas del personal del control oficial para que las empresas diseñen estos planes APPCC según unas ideas y contenidos preconcebidos, sin que se aporten razones que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos. De este modo, se corta de raíz la posibilidad de que cada empresa diseñe su propio plan APPCC, tal y como contempla el Reglamento.

El bloque II recoge la propuesta realizada desde QueRed.

Y existen 3 posibilidades de aplicar flexibilidad con necesidad de regulación legal estatal o autonómica:

3. Excepciones o exenciones.

Es la posibilidad de autorizar a las empresas a no aplicar determinados requisitos generales o específicos del paquete de higiene. A veces se introducen con expresiones como “Si la autoridad competente así lo permite...”, “A menos que la autoridad competente autorice otra cosa”, “Con autorización de la autoridad competente”.

En la práctica la excepción supone una derogación de esa parte del contenido del paquete de higiene.

En España ha tenido escaso desarrollo esta posibilidad de aplicar flexibilidad que compete al gobierno central.

Al hablar de excepciones, un caso particular y específico es la posibilidad de conceder unas excepciones específicas para los alimentos con características tradicionales. La definición de alimentos con características tradicionales se incluye en el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005 y abarca a aquellos alimentos que en el Estado miembro de producción y solo a efectos del citado Reglamento, son:

- a. Reconocidos históricamente como productos tradicionales, o
- b. Producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicional, o bien
- c. Protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local.

El bloque III recoge la propuesta realizada desde QueRed.

4. Adaptaciones.

Compite al gobierno central la concesión de este tipo de medidas de flexibilidad que también han tenido poco desarrollo en España.

La normativa de higiene permite conceder ciertas adaptaciones de los requisitos establecidos en los anexos del Paquete de Higiene, en concreto del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 y del Anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, cuando se den alguna/s de las siguientes circunstancias:

- a. Permitir que se sigan utilizando métodos tradicionales de producción de cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución.
- b. Responder a las necesidades de empresas situadas en regiones con limitaciones geográficas especiales.
- c. En cualquier otro caso no recogido en los apartados anteriores, para adaptar los requisitos de construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos.

El bloque IV recoge la propuesta realizada desde QueRed.

5. Exclusión del ámbito de aplicación de los reglamentos: registros locales.

Concretamente en el caso de las “exclusiones”, la normativa de higiene excluye una serie de actividades de su ámbito de aplicación. Cada estado miembro podrá autorizar o no estas actividades y regularlas con normativa nacional y/o autonómica. En nuestro sector, podrían excluirse **las queserías anexas a la explotación de producción de leche, que sólo transforman la leche de dicha explotación y venden toda la producción en dicha quesería o en el mercado local.** En este caso, tendrían que cumplir los requisitos del Reglamento (CE) nº 852/2004, y los requisitos relativos a la leche cruda del Reglamento (CE) nº 853/2004. Ello supondría que estas pequeñas queserías deberían responder prácticamente a los mismos criterios de aquellas con autorización para comercio comunitario, pero tendrían el comercio restringido a la explotación o el mercado local. Consideramos que ello supone una **clara discriminación del ámbito comercial y contraviene a uno de los objetivos del Reglamento 178/2002, el de velar por la libre circulación de alimentos.** Desde la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas en la misma línea de lo que viene defendiendo *FACEnetwork*, apostamos por una armonización de la flexibilidad a nivel europeo que trate a todos los queseros de campo y artesanos por igual, rechazando la dispersión e inequidad que provocan las normas de regulación locales. **Estamos firmemente convencidos que estas pequeñas queserías podrían solventar los problemas actuales de encaje en la normativa comunitaria con una justa**

interpretación de los requisitos y una aplicación de criterios de flexibilidad por parte de las autoridades competentes, como ya se hace en otros estados europeos. Esto es lo que pretendemos con la serie de medidas que presentamos a continuación.

Pueden encontrar más información sobre “las exclusiones” en el apartado “Acerca de la venta directa de pequeñas cantidades en España, Francia e Italia”.

1.3. MARCO NORMATIVO EN ESPAÑA

La organización territorial y administrativa del Estado Español, con sus 17 comunidades y 2 ciudades autónomas no facilita las tareas de coordinación entre administraciones y organizaciones de representación del sector a nivel nacional. Además de la peculiaridad territorial, hay que sumar el modo de organización del control oficial sanitario, que está dividido en dos, la producción primaria de leche y las fases posteriores:

- La producción primaria de leche comprende todas las fases de producción, ordeño y almacenamiento de leche cruda en la explotación de ordeño. Una vez que la leche abandona dicha explotación, finaliza la producción primaria. Las competencias para el control oficial de la producción primaria de leche cruda corresponden al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (*MAGRAMA*), de la Administración General del Estado, y a las Consejerías de Agricultura y Ganadería de las correspondientes Administraciones Autonómicas.
- Las fases posteriores a la producción primaria de leche cruda, hasta la venta a consumidor final de los productos y derivados lácteos. Corresponde al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (*MSSSI*), de la Administración General del Estado, y a las correspondientes Consejerías de Sanidad y Consumo de las Administraciones Autonómicas. También las Administraciones Locales tienen ciertas competencias en el control oficial de los comercios minoristas que suministran a consumidor final.

Es preciso trabajar para encontrar las formas que posibiliten una mejora en la comunicación y coordinación entre administraciones y sector productivo a nivel estatal. En la práctica constatamos que las realidades y problemáticas son similares y a la vez diversas dentro y fuera de las comunidades autónomas.

Citamos a continuación los textos normativos que hacen referencia a la flexibilidad, indicando las principales características de cada uno de ellos.

EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARÁCTER TRADICIONAL	
TÍTULO	<i><u>Productos con características tradicionales que se acogen a la excepción del artículo 7 del Reglamento (CE) nº 2074/2005.</u></i>

EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARÁCTER TRADICIONAL	
OBSERVACIONES	<p>6 de 17 comunidades autónomas tienen notificadas excepciones para quesos. La mayoría de las excepciones se han concedido a quesos con denominaciones de origen. Mientras algunas comunidades autónomas han solicitado excepciones para quesos que oficialmente no han sido declarados como tradicionales, otras son contrarias a seguir el mismo camino.</p> <p>QueRed ha solicitado a la autoridad competente española (AECOSAN) una propuesta oficial con una lista de materiales, equipos y salas de carácter tradicional utilizados en queserías de campo y artesanas, siguiendo la posibilidad que brinda el punto 1.b. del artículo 7. Este punto permite excepciones también a métodos y no sólo a productos tradicionales, como se ha venido aplicando en España. También la solicitud de QueRed se basa en el hecho que el artículo 7 dice claramente que la definición de “carácter tradicional” se debe exclusivamente a efectos del reglamento en cuestión.</p>

VENTA DIRECTA DE PRODUCTOS PRIMARIOS (Leche cruda para consumo humano)	
TÍTULO	<i><u>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.</u></i>
OBSERVACIONES	<p>Permitida: la venta de leche cruda para consumo humano si la realiza un establecimiento registrado (ej.: quesería).</p> <p>No permitido: la venta directa a consumidores o a través de tiendas locales de pequeñas cantidades de leche cruda.</p>

USO DE LECHE CRUDA QUE NO CUMPLA CON LOS CRITERIOS DE GÉRMENES A 30°C Y CÉLULAS SOMÁTICAS	
TÍTULO	<i><u>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.</u></i>
OBSERVACIONES	Se permite el uso de leche cruda que incumpla los criterios para la elaboración de quesos con maduración superior a los 60 días o para la elaboración de lácteos que sigan un tratamiento térmico con reacción negativa al test de la fosfatasa alcalina.

USO DE LECHE CRUDA QUE NO CUMPLA CON LOS CRITERIOS DE BRUCELOSIS Y TUBERCULOSIS	
TÍTULO	<i><u>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.</u></i>
OBSERVACIONES	Se permite el uso si la leche se somete a tratamiento térmico con reacción negativa al test de la fosfatasa alcalina (en el caso del vacuno); tratamiento térmico o elaboración de quesos con más de 60 días en el caso de la Brucelosis en ovejas y cabras o si se usa otro tratamiento para asegurar su inocuidad en el caso de la tuberculosis en caprino (ej.: acidificación).

CONTROLES OBLIGATORIOS PARA OPERADORES DE LECHE CRUDA DE VACA	
TÍTULO	<u>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.</u>
OBSERVACIONES	Controles más estrictos que los estipulados por los reglamentos europeos. QueRed entregó a las autoridades competentes españolas en 2014, una propuesta con modificaciones importantes. Un borrador de Real Decreto de diciembre de 2015 ha incluido parte de las propuestas. QueRed está a la espera de respuesta sobre las alegaciones posteriores enviadas. Esperamos que el real decreto se publique en breve.

CONTROLES OBLIGATORIOS PARA OPERADORES DE LECHE CRUDA DE CABRA Y OVEJA	
TÍTULO	<u>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.</u>
OBSERVACIONES	Controles más estrictos que los estipulados por los reglamentos europeos. QueRed entregó a las autoridades competentes españolas en 2014, una propuesta con modificaciones importantes. Un borrador de Real Decreto de diciembre de 2015 ha incluido parte de las propuestas. QueRed está a la espera de respuesta sobre las alegaciones posteriores enviadas. Esperamos que el real decreto se publique en breve.

› LA VENTA DIRECTA LOCAL DE PEQUEÑAS CANTIDADES EN ESPAÑA

En España son las comunidades autónomas las autoridades con competencias para regular este tipo de exclusiones. Varias han asumido esta responsabilidad, pero desafortunadamente para las pequeñas queserías, no ha supuesto un real consuelo normativo, limitándoles al mismo tiempo, sus posibilidades de venta. Son varias las razones que nos llevan a rechazar la regulación local de la venta directa:

- Las queserías “excluidas” de los reglamentos, solamente quedan excluidas del cumplimiento del Anexo III, sección IX del Reglamento 853/2004:
 - Capítulo II:
 - › Requisitos de temperatura.
 - › Requisitos para el tratamiento térmico.
 - Para los productos que hayan sufrido tratamiento térmico, el capítulo III sobre envasado y embalado.
 - Capítulo IV sobre etiquetado.
 - Capítulo V sobre marcado e identificación.

Y tienen que cumplir el Reglamento 852/2004 y los requisitos relativos a la producción de leche cruda del Reglamento 853/2004.

- Si se excluye a cierto tipo de establecimientos, del cumplimiento del paquete de higiene, **su ámbito de comercialización se restringe a lo local**, siendo la comunidad autónoma la autoridad competente para definir “local”, pudiéndose referir a la circunscripción regional, provincial o comarcal. En este caso, los establecimientos “excluidos” no pueden comercializar más allá de la esfera local, aunque se trate de venta directa a través de un mercado local, feria, grupo de consumo, etc., en otra comunidad autónoma.
- Rasgo común de los territorios rurales españoles y europeos es la baja densidad de población, y por tanto, la **escasez de consumidores en estas áreas rurales**. Esto obliga a la mayoría de productores de dichos territorios a tener que buscar mercado también fuera del ámbito local.
- Cuando hay demasiada oferta del mismo producto en una zona sin consumidores, el mercado se satura y la situación se torna en una **lucha de precios a la baja**. Lo que en principio podía ser una ayuda para mejorar la rentabilidad de las pequeñas producciones, se convierte en todo lo contrario.
- **Hay una demanda creciente en las grandes ciudades de alimentos artesanos y provenientes directamente de productores, que no siempre se encuentran en la misma comunidad autónoma.** ¿Por qué negar la posibilidad a dichos consumidores de disfrutar de dichos

productos?; ¿Por qué negar la misma posibilidad a productores de un mercado local saturado?; ¿Cómo atender la demanda si no damos la posibilidad a las microempresas a salir de lo “local”?

- A menudo hablamos de circuitos cortos de alimentación como si sólo se tratara de un modo de venta limitado a la esfera local. **Sin embargo la proximidad social entre consumidor y productor es en muchas ocasiones más importante que la puramente geográfica.** Pongamos el ejemplo de productores de otra comunidad autónoma, que venden directamente a consumidores de grandes ciudades como Madrid. En este caso el mercado no es local pero sí existe una proximidad social que es la que caracteriza en esta situación el modo de venta como circuito corto de comercialización.
- En las comunidades autónomas que han regulado “las exclusiones”, **el control oficial es propicio a “incentivar” a las pequeñas queserías a ser reguladas localmente.** En estas condiciones, el sector quesero artesano se ve perjudicado al subir el control oficial el nivel de requisitos a aquellas que optan por el registro sanitario comunitario.
- **Los alimentos comercializados en el ámbito local, tienen que ser tan sanos como los vendidos en lugares más lejanos y viceversa.** ¿Por qué establecer diferencias en las reglas según el modelo de venta? Los niveles de exigencia de requisitos deben basarse en el modo de producción, entre otras cosas porque el objetivo sanitario es el mismo para todos los consumidores, haya proximidad física o no.
- **Los reglamentos europeos disponen de los mecanismos necesarios para que el nivel de exigencias se base en la producción,** dicho de otro modo, para que los establecimientos con posibilidad de venta en cualquier estado miembro y otros homologados puedan producir con un nivel de exigencias acorde a sus necesidades. Dichos mecanismos existen y son alcanzables.
- El sector de las pequeñas explotaciones y producciones necesita **mejorar su autoestima** y medidas como la “exclusión” y la limitación del ámbito de venta, **refuerzan aún más las desventajas respecto al resto de operadores alimentarios.** Estas producciones necesitan el puesto que se merecen y esta vez la normativa europea las ampara. Es necesario que nos responsabilicemos para evitar que los pequeños productores tengan que continuar con el estraperlo y la desconsideración, por todo lo que ello conlleva para la seguridad alimentaria y el desarrollo económico y social de los pueblos.

Desde varias organizaciones y estados de la Unión Europea, estamos planteando la retirada de las “exclusiones” por suponer un perjuicio más que una ayuda para los consumidores y pequeños productores. *Desde FACEnetwork hemos solicitado a la Comisión Europea la necesidad de desligar los requisitos higiénico-sanitarios del modo de comercialización* por todas las repercusio-

nes mencionadas y algunas más. Veremos cómo se incluye en una presumible próxima revisión del Paquete de Higiene.

No obstante, los reglamentos europeos disponen de los mecanismos necesarios para que el nivel de exigencias se base en la producción, dicho de otro modo, para que los establecimientos con posibilidad de venta en cualquier estado miembro y otros homologados puedan producir con un nivel de exigencias acorde a sus necesidades. Dichos mecanismos existen y son alcanzables. Este documento sobre propuestas de interpretación y desarrollo de flexibilidad, explica cuáles son y cómo pueden ser puestos en práctica. Pero antes, veamos la situación normativa en otros países de la UE como son Francia e Italia.

1.4. MARCO NORMATIVO EN FRANCIA

LA VENTA DIRECTA LOCAL DE PEQUEÑAS CANTIDADES EN FRANCIA

VENTA DIRECTA O PRINCIPALMENTE DIRECTA (Registro sanitario de ámbito local)	
TÍTULO	<u>Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.</u>
OBSERVACIONES	<p>Los siguientes establecimientos pueden estar excluidos de ciertos requerimientos del Reglamento 853/2004 (los explicados en página 23):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquellos que vendan 100% en venta directa o que venden a intermediarios que estén a menos de 80 km o 200 km para regiones con limitaciones geográficas: <ul style="list-style-type: none"> - Menos de 250 litros de leche con tratamiento térmico/semana y 100 kg de productos lácteos/semana, o - Menos del 30% del total de la producción es vendida a intermediarios (menos de 800 litros de leche con tratamiento térmico/semana y 250 kg de productos lácteos/semana.

Después de más de una década de experiencia de cohabitación de los dos tipos de registros, organizaciones de cierto peso y representatividad del sector de las pequeñas producciones, como la FNEC (Federación Nacional de Ganaderos Caprinos) o la Confédération Paysanne, reclaman también normas higiénico-sanitarias basadas en el modo de producción y desligadas del modo de venta.

LAS EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES Y APLICACIÓN DE “FLEXIBILIDAD” EN FRANCIA

EXCEPCIONES A LÁCTEOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES	
TÍTULO	<u><i>Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.</i></u>
OBSERVACIONES	<p>En Francia son varios los tipos de quesos que pueden acogerse a excepciones de este tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quesos con denominaciones geográficas protegidas (<i>DOP, IGP, STG, etc.</i>). - Quesos reconocidos oficialmente como tradicionales. - Quesos elaborados siguiendo métodos reconocidos en otros territorios como tradicionales. - Aquellos producidos en “fromageries fermières” (queserías de campo o de granja). <p>Las queserías que producen estos tipos de quesos pueden tener:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Paredes, techos y suelos que no sean lisos, que sean absorbentes, permeables o no resistentes a las corrosión, así como paredes geológicas naturales. ii. Instrumentos, equipos y material de carácter tradicional para preparación, envasado y embalado presentes en la lista del anexo II, como: cubas de cuajado o premaduración de madera o cobre; mantequeras y cubas de amasado de madera; utensilios de madera, junco, cobre o latón; moldes, cajas o botes de madera; paja, juncos, rafia, hojas vegetales, hojas de estaño. <p>En definitiva, para exceptuar a estas producciones, en Francia se han acogido a los tres tipos de definiciones de alimentos de carácter tradicional recogidas en el artículo 7 del Reglamento.</p>

APLICACIÓN DE FLEXIBILIDAD EN EL SECTOR LÁCTEO	
TÍTULO	<u>Mésures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers.</u>
COMENTARIOS	<p>Se trata de una circular interna (<i>note de service</i>) que recoge una serie de medidas de interpretación de los requisitos de los Reglamentos 852/2004 y 853/2004 en establecimientos lácteos que producen menos de 2 millones de litros al año.</p> <p>Es un documento que ha servido de inspiración a QueRed para parte de la lista de propuestas de “interpretación”.</p>

1.5. MARCO NORMATIVO EN ITALIA

LAS EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES Y APLICACIÓN DE “FLEXIBILIDAD” EN ITALIA

En Italia ha habido también mayor desarrollo de los criterios de flexibilidad. Se han regulado las “exclusiones” con definición del ámbito local y de la talla de las explotaciones, y se han exceptuado del cumplimiento de ciertos requisitos a alimentos de carácter tradicional.

En Italia se ha optado por desarrollar exclusivamente dos de las definiciones de “alimentos de carácter tradicional” del artículo 7 del Reglamento 2074/2005. Para cada tipo de producto se han establecidos reglas y excepciones. Este procedimiento ha conseguido responder a las necesidades de los elaboradores de productos tradicionales, pero ha creado un mayor volumen de burocracia respecto al procedimiento establecido en Francia y ha dejado atrás a aquellos que aún siguiendo un método tradicional de elaboración no están reconocidos oficialmente como tales.

APLICACIÓN DE FLEXIBILIDAD DEL REG. 852/2004 Y REG. 2074/2005	
TÍTULO	<u>Linea guida applicativa del regolamento (CE) n° 852/2004/CE del parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.</u>
COMENTARIOS	Documento que especifica a quién y cómo hay que excluir de la aplicación del Reglamento 852/2004. Se define “local” para venta directa. Referencia al artículo 7 del Reglamento 2074/2005 que especifica también la posibilidad de excepciones para productos de carácter tradicional. Referencia a la venta de leche cruda e indicaciones para los casos de incumplimiento de criterios en leche cruda.

GUÍA DE INSTRUCCIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS	
TÍTULO	<u>Approvazione linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole.</u>

GUÍA DE INSTRUCCIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y VENTA
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS

COMENTARIOS	Indicación del número de análisis de leche, referencia a las queserías de pastos de montaña y las posibilidades que tiene el control oficial local para validar estos establecimientos con un mínimo de requerimientos que garantice los estándares de higiene. Posibilidad de producir y vender leche cruda en los “agroturismos” y queso madurado en ciertas cavas con posibilidad de solicitar excepciones.
--------------------	--

FLEXIBILIDAD EN LAS QUESERÍAS ESTIVALES DE MONTAÑA

TÍTULO	<u>Adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna.</u>
COMENTARIOS	Posibilidad de usar leche de cabra u oveja que no cumpla con los criterios de gérmenes a 30°C en quesos madurados de más de 60 días. Normas relacionadas con la producción de queso en montaña y las análisis en leche.

ALIMENTOS DE CARÁCTER TRADICIONAL

TÍTULO	<u>Decreto Ministeriale 8 settembre 1999.</u>
COMENTARIOS	Identificación de una larga lista de productos tradicionales.

FLEXIBILIDAD EN PRODUCTOS DE CARÁCTER TRADICIONAL	
TÍTULO	<i><u>Circolare minisan del 15/01/01 relativa ai requisiti necessari per concessione di deroghe sui prodotti tradizionali.</u></i>
COMENTARIOS	Circular de las autoridades sanitarias sobre el procedimiento para otorgar excepciones a alimentos con características tradicionales.

FLEXIBILIDAD EN PRODUCTOS DE CARÁCTER TRADICIONAL	
TÍTULO	<i><u>Decreto Minisan 25/07/00 sulla definizione delle deroghe relative ai prodotti tradizionali.</u></i>
COMENTARIOS	Definición de excepciones para productos tradicionales en relación al párrafo 2, sección 8 del Decreto 30.4.98 n°173.

CRITERIOS DE ELEGIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES	
TÍTULO	<i><u>Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali – d.M. 8 Settembre 1999, n.350.</u></i>
COMENTARIOS	Criterios para la identificación de cada producto tradicional. Referencia a la necesidad de un modelo que explique las razones de la excepción.

CRITERIOS DE ELEGIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES	
TÍTULO	<i><u>D.Lgs. N. 173/98, Art. 8 E d.M. N. 350 Del 8 settembre 1999 - individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del piemonte. Revoca d.G.R. N. 46-5823 Del 15.4.2002.</u></i>

1.6. CONCLUSIONES SOBRE EL MARCO NORMATIVO

Una vez revisado el marco normativo europeo y la aplicación de “flexibilidad” en España, Francia e Italia, llegamos a las siguientes conclusiones:

1. El paquete normativo higiénico-sanitario contempla numerosas posibilidades de aplicar flexibilidad en su contenido, para que todo tipo de empresas agroalimentarias tengan cabida y no se vean obligadas a cesar en su actividad o se imposibilite la creación de nuevas microempresas.
2. Aplicar flexibilidad no supone renunciar al objetivo de inocuidad alimentaria, pero sí supone reconocer que dicho objetivo se puede conseguir de modos diversos y alternativos.
3. A menudo identificamos la flexibilidad exclusivamente con establecimientos en venta directa y local, confundiendo el modo de producción (baja capacidad, tradicionales, con limitaciones) con el modo de venta. El marco normativo ofrece amplias posibilidades a los establecimientos para el comercio comunitario y por tanto no es tan necesario la regulación del comercio exclusivamente local.
4. La limitación comercial que suponen los registros locales, fuera del ámbito de autorización establecido en los reglamentos de higiene, los hacen inviables y contrarios a la filosofía de facilitar el desarrollo comercial y económico de las pequeñas empresas agrarias y agroalimentarias. Un desarrollo apropiado de la normativa comunitaria de higiene, y acorde con las necesidades de estas empresas, bastaría para cumplir el objetivo de inocuidad alimentaria y no perjudicaría las expectativas comerciales y económicas de las mismas.
5. El desarrollo de flexibilidad implica a dos actores: la autoridad competente que tiene la responsabilidad de reconocer, valorar y autorizar estos medios alternativos de garantizar la inocuidad alimentaria, y la empresa agroalimentaria, única responsable de dicha inocuidad en los alimentos que produce y que debe poder elegir estos medios alternativos.
6. En España se han desarrollado muy escasamente las posibilidades de flexibilidad y en los casos en los que los reglamentos ofrecían la oportunidad a los estados miembros de regular, se ha hecho de manera más restrictiva (ej.: prohibición de venta directa de leche cruda por parte del productor en pequeñas cantidades aún cumpliendo los requisitos; los reales decretos nº 1728/2007 y nº 752/2011 que establecen unos controles obligatorios, mucho más estrictos, inflexibles e innecesarios, que los definidos en los reglamentos comunitarios; etc). Ello conlleva a numerosos incumplimientos legales pero también innecesarios por no afectar en sí la inocuidad alimentarias.

7. La prolongación de la situación actual podría conllevar el cierre de numerosas microempresas agroalimentarias. Ello podría afectar irreversiblemente al desarrollo rural y social, a la vez que suponer una pérdida irremediable para el patrimonio cultural alimentario.
8. Para solventar esta situación, es necesario el compromiso firme y decisivo de todos los estamentos, particularmente de los representantes políticos mediante la regulación a nivel autonómico de aquellos aspectos competenciales que en la actualidad impiden y dificultan la flexibilidad para las pequeñas empresas agroalimentarias.
9. Igualmente es imprescindible el firme compromiso político para promover a nivel nacional los cambios legislativos necesarios de aquellos aspectos que obstaculizan la aplicación de flexibilidad en materias de competencia estatal.
10. Con el presente documento, proponemos una serie de medidas factibles para responder a los objetivos de los reglamentos y la protección de las empresas más pequeñas y tradicionales. Pero para la implementación es imprescindible una mayor colaboración entre sector productivo, control oficial y autoridades competentes.

2

PROPUESTAS PARA
EL DESARROLLO
DE CRITERIOS DE
FLEXIBILIDAD



2.1.

PROPUESTA DE MEDIDAS DE “FLEXIBILIDAD” QUE PUEDEN APLICARSE SIN NECESIDAD DE CAMBIOS NORMATIVOS

BLOQUE I: ACLARACIONES E INTERPRETACIONES

Nota aclaratoria 1:

En este apartado, sólo pretendemos dejar constancia de formas de trabajar que pueden darse en queserías de campo y artesanas (no en todas) y que a pesar de estar amparadas por los reglamentos, no siempre son comprendidas. Entendemos que son los reglamentos los que estipulan las reglas, principalmente las definidas en el anexo I y II del Reglamento (CE) nº 852/2004 y anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 y en los criterios microbiológicos del Reglamento (CE) nº 2073/2005. No solicitamos una nueva norma para queserías de campo y artesanas, ni pretendemos definir las reglas de producción para este tipo de establecimientos porque nos parece un trabajo imposible dada la gran diversidad. Por ejemplo, no podemos decir que en todas las queserías de campo y artesanas se use el aseo de la casa, o que se utilice un cubo de agua para la higiene durante el ordeño, o que en todas haya agua en el suelo de la cámara para mantener una cierta humedad... La interpretación va a seguir siendo necesaria en el terreno, porque es prácticamente imposible definir una norma específica válida para todas las queserías. De ahí que la formación tanto de productores como de inspectores sobre modos de elaboración artesanos resulte imprescindible para conocer mejor otras formas de prevenir y de controlar peligros, distintas a las de la industria, y saber hacer una correcta interpretación.

Nota aclaratoria 2:

Las fotografías que ilustran las medidas han sido realizadas en establecimientos autorizados por la Unión Europea, mostrando realidades amparadas actualmente por los reglamentos comunitarios.

ACLARACIONES RESPECTO A CIERTOS ASPECTOS DE LAS NORMATIVAS DE HIGIENE EUROPEA Y NACIONAL, PARA UNA APLICACIÓN ADAPTADA DE LAS MISMAS.

1. Elaboraciones de productos lácteos a base de leche cruda.

Frecuentemente en las queserías artesanas y de campo, se elaboran quesos a base de leche cruda sin tratamiento térmico y se procede a su venta inmediata sin someter estos productos a un periodo de maduración de, al menos, 60 días.

Esta práctica es posible, en el contexto de la normativa de higiene comunitaria y nacional, siempre que la leche cruda cumpla los requisitos del Reglamento (CE) N° 853/2004, anexo III, Sección IX, y más concretamente, los requisitos relativos a la brucelosis y tuberculosis del Capítulo I.I.2, así como los criterios relativos a la leche cruda sobre gérmenes a 30°C y células somáticas (éstas últimas aplicables solamente a leche cruda de vaca).

El elaborador de estos quesos es el responsable de la inocuidad de los mismos y en el contexto de sus procedimientos de autocontrol basados en los principios del APPCC, demostrará que cumplen los criterios microbiológicos del Reglamento (CE) N° 2073/2005.

2. Ordeño a mano.

Es una práctica permitida siempre y cuando se respeten las reglas de higiene, al igual que para el ordeño.

Fig. 02 ►
Contrariamente a lo que se piensa, el ordeño manual está tan permitido como el ordeño mecánico.



3. Premaduración.

La premaduración de la leche es una etapa tecnológica frecuente en queserías de campo y artesanas. Consiste en la acidificación de la

leche propiciada por las bacterias ácido-lácticas propias de la leche o bien añadidas, a una temperatura determinada y siempre superior a los 8°C, durante un tiempo determinado. Con la premaduración se inicia el proceso de elaboración, y la leche en premaduración ya no es leche cruda, por lo que este producto no requiere el cumplimiento de los criterios de temperatura establecidos para la leche cruda en la normativa comunitaria y española. La quesería que realice esta transformación en sus procesos de elaboración, la incluirá en los procedimientos de autocontrol.

4. Locales en diferentes dependencias.

En las queserías de campo y artesanas, es frecuente disponer de varias dependencias para operaciones distintas. A modo de ejemplo, es posible disponer de un pequeño local para afinado, maduración o conservación de productos lácteos que no tiene continuidad con el local de elaboración y está situado en las proximidades o a varios kilómetros.

También se constata que algunos materiales auxiliares de envase, embalaje, etiquetas, moldes o rejillas de repuesto, etc., se guardan hasta su uso en la propia vivienda cercana del quesero, etc. Esta práctica hace posible el disponer de más espacio en el local de elaboración.

Fig. 03 ►
Visión de conjunto de las dependencias dispersas de una misma quesería.



En cuanto a la premaduraciones en el tanque de la explotación ganadera, se considera el inicio del proceso de elaboración. Estaríamos hablando de compartir equipos en dos establecimientos diferentes, una ganadería (leche cruda) y una quesería (premaduración), lo cual puede ser aceptable en el caso de queserías que utilizasen la leche de la explotación ligada a la quesería siempre que se identifique perfectamente en qué momento se realiza el cambio de estatus del tanque.

Esta situación estará identificada y tratada en los procedimientos de autocontrol basado en los principios del APPCC, al cual tendrán acceso los servicios oficiales de control.

Para el resto de situaciones es inaceptable en el marco legal actual; la leche prematurada ya no es leche cruda, no es un producto primario y por lo tanto no puede producirse en una explotación ganadera sino en una industria o establecimiento artesano lácteo.

5. Test de tuberculosis en caprino.

En la actualidad se realiza inspección de tuberculosis en caprino sólo como reservorio de la enfermedad para el vacuno. No existe un “Programa Nacional de Erradicación de la Tuberculosis” específico para caprino y así sucede en la mayoría de estados miembros. Los quesos de cabra de leche cruda de la Unión Europea que también se venden en España, se elaboran con leche de cabras que han sido inspeccionadas de tuberculosis sólo en caso de convivencia con vacuno. Por tanto, si se utiliza leche cruda de cabra para la producción de quesos, “deberá proceder de rebaños inspeccionados y controlados de TBC solamente si se mantienen juntos ganado caprino y vacuno” según define el Reglamento (CE) nº 853/2004, Anexo III, Sección IX, Cap.1.1.2.c).

6. Etiquetado.

Se incluyen las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran al alimento (Reglamento (UR) Nº 1169/2011, art. 2.2.j). Es posible y frecuente, la presentación para la venta, de quesos enteros sin envasar y sin etiqueta adherida, sin que ello suponga incumplimiento normativo, mientras la información alimentaria obligatoria que ha emitido el quesero esté presente (factura, albarán, pen drive, internet, pizarra, etc). Tan sólo deberá ser visible por escrito la denominación de venta y el precio. En caso de tener que informar de la presencia de alérgenos, se podrá hacer verbalmente.

Fig. 04 ►
Vitrina con quesos sin etiquetas adheridas expuestos en el Festival del Queso que organiza Slow Food en la ciudad italiana de Bra.



Antes de que los quesos abandonen el establecimiento de elaboración, deberá fijarse la marca de identificación. Esta marca podrá fijarse directamente sobre el queso, sobre el envase o sobre el embalaje (en el caso de quesos envasados y/o embalados). También podrá estamparse en una etiqueta fijada al queso, al envase, o al embalaje (si los quesos se comercializan con etiqueta, o envasados, o embalados). Esta marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.

INTERPRETACIÓN DE REQUISITOS QUE VAN ACOMPAÑADOS DE LAS SIGUIENTES EXPRESIONES: “CUANDO SEA NECESARIO”, “EN SU CASO”, “ADECUADO” Y “SUFICIENTE”.

► **MEDIDAS RELATIVAS A LA PRODUCCIÓN DE LECHE**
(Reglamento (CE) 853/2004, Anexo III, Sección IX).

1. Refrigeración de la leche (Anexo III. Sec. IX. Cap. I.II.A.2).

Cuando sea preceptivo refrigerar la leche, se podrá hacer en el tanque de frío que frecuentemente existe. Sin embargo, este mismo proceso y objetivo es posible conseguirlo mediante otros equipos y herramientas, siempre y cuando se garantice la temperatura de almacenamiento y las condiciones higiénicas (ej.: recipiente hermético y limpio lleno de un congelante o agua helada, cántaras depositadas en corriente de agua fría, etc.). La decisión de registrar estas temperaturas, en unos u otros casos, corresponde al quesero en el contexto de sus procedimientos de autocontrol, y se podrá optar por anotar solamente las incidencias o desviaciones y las medidas eventualmente tomadas.

Consideramos que para dar cabida a esta propuesta de medios alternativos de refrigeración, en España es necesaria la modificación de los Real Decreto 752/2011 y Real Decreto 1728/2007 (normas españolas más restrictivas que las recogidas por el reglamento comunitario).

Fig. 05 ►
Cántaras en corriente de agua fría.



El lugar donde se almacene la leche cruda tras el ordeño estará separado de lugar habitual de estabulación de los animales. Se considera adecuada cualquier tipo de barrera que impida al ganado acceder a este local. Cuando no exista estabulación y el ordeño se realice a cam-

po abierto, se pondrán todas las precauciones para evitar fuentes de contaminación, entre otras cerrando el recipiente donde se vaya depositando la leche.

2. Transporte de la leche.

En caso de que sea necesario transportar la leche cruda desde la explotación a la quesería, se podrán usar receptáculos aptos para uso alimentario que eviten posibles fuentes de contaminación. El más conocido es el depósito isoterma pero podrán utilizarse otros como cántaras, depósitos de polietileno y cualquier otro tipo de contenedor siempre que sea apto para uso alimentario. El transporte del contenedor podrá realizarse en coche, a pie, en bicicleta, animal de tiro, etc.

En todo caso, se cumplirá el objetivo de transportar la leche de modo higiénico y dentro de los límites de temperatura del Reglamento (CE) N° 853/2004.

Fig. 06 ▶
Transporte de cántaras en coche particular.



Fig. 07 ▶
Transporte de cántaras en bicicleta.



La leche que salga a 6°C-8°C de la explotación (en campo) para ser transformada en la quesería artesana situada en otro lugar cercano, no necesitará mantener la cadena de frío durante el transporte en las siguientes circunstancias:

- i. Si es transformada inmediatamente o antes de las 4 horas de la llegada, no es necesario mantener la cadena de frío porque a su llegada a la quesería deberá calentarse para el inicio de la elaboración;
- ii. Si es de nuevo almacenada y refrigerada para elaborarse en un intervalo mayor a 4 horas y la distancia y/o temperatura exterior impiden que llegue a quesería a menos de 10°C.

3. Desinfección de equipos en contacto con la leche (Anexo III. Sec. IX. Cap. I.II.A.3.).

En ocasiones, durante la elaboración de productos lácteos, se busca mantener una flora deseable, no patógena, para procesos de maduración de la leche cruda. En estas circunstancias, no es conveniente una desinfección de ciertas superficies que contactan con la leche, especialmente utensilios, recipientes, cisternas y otros, destinados al ordeño, recogida y transporte.

Cada productor determinará en sus procedimientos de autocontrol, estas superficies, equipos, utensilios o recipientes en los cuales es necesario mantener esta flora deseable.

Indumentaria en la explotación ganadera (Anexo III. Sec. IX. Cap. I. II.C.1.).

Durante las operaciones de elaboración y manipulación de los productos, no se usará la misma indumentaria que para el ordeño. La indumentaria usada estará limpia.

4. Higiene personal durante el ordeño (Anexo III. Sec. IX. Cap. I. II.C.2.).

En el ordeño necesitamos al menos un punto de agua. Sin embargo, en determinados casos (ordeño a campo abierto, en trashumancia y otros) no es posible. En estas circunstancias podemos disponer de otros medios como la utilización de un cubo de agua para el lavado de manos y brazos, así como de medios para el secado higiénico.

MEDIDAS EN QUESERÍAS

(Reglamento (CE) nº 852/2004)

5. Espacio de trabajo “suficiente” (Anexo II. Cap. I.2.a).

En el procesado de la leche para la elaboración de queso, el nivel de exigencias higiénicas es el mismo desde la recepción de materia prima hasta la obtención del producto final. Se considera adecuado y suficiente que en el mismo local se realicen varias actividades de fabricación, manipulación, envasado, etiquetado, embalaje, etc., siempre que estas actividades se realicen separadas, bien en el tiempo, o bien en el espacio. También se aplicarán medidas de control que garanticen la no contaminación de los productos alimenticios, y por tanto, la higiene de todas las actividades que se realizan en el mismo espacio.

En las pequeñas queserías, si no se dispone de almacén específico, los útiles y los productos de limpieza (incluidos cubos y fregonas) podrán almacenarse en una zona aislada dentro de las zonas de manipulación de alimentos o en un armario para este fin.

Es posible el almacenamiento de quesos envasados o no, cuajos y fermentos en el mismo equipo de frío, siempre que se respete la temperatura necesaria para cada uno de ellos.

Los ingredientes, envases y embalajes se pueden almacenar en un armario u otro medio ubicado en la sala de elaboración u otra estancia separada (vivienda o almacén del quesero, etc.), siempre y cuando se cumplan las condiciones de almacenamiento (lugar seco, separado de productos químicos, resguardados de fuentes de contaminación, etc.). En caso de que se almacenen en otra dependencia, evitaremos su contaminación durante el trasiego respetando las reglas de higiene (cambio o protección de indumentaria y lavado de manos).

Así mismo las cántaras u otros útiles podrán lavarse y secarse en el exterior respetando las reglas de higiene.

6. Demostración del control de temperaturas (Anexo II. Cap. I.2.d).

En el caso de elaboración de quesos que requieran el control de la temperatura por razones de seguridad alimentaria, se adoptarán medidas para control de la cadena de frío. Para ello, podría ser útil la aplicación de las medidas contempladas en guías sectoriales aprobadas por la autoridad competente, conforme a los artículos 7, 8 y 9 del Reglamento (CE) Nº 852/2004. En este sentido, el operador podría realizar el control de la temperatura, registrando únicamente las desviaciones y las medidas correctoras.

Hay que tener en cuenta que no siempre son necesarias cámaras de refrigeración (cuevas naturales, queserías estacionales que elaboran exclusivamente en períodos de frío, etc).

Fig. 08 ▶
Sala de maduración sin equipo de producción de frío.



Fig. 09 ▶
Sala de maduración sin equipo de frío.



Fig. 10 ▶
Sala de maduración y venta, sin equipo de frío.



En determinados casos, los productos lácteos que no requieren temperaturas controladas para garantizar su seguridad, se almacenan a temperatura regulada por razones tecnológicas decididas por el productor.

7. Transporte (Anexo II. Cap. IV.3), (Anexo II. Cap. IV.7).

El vehículo utilizado para el transporte de quesos”, debe disponer de medios higiénicos para evitar la contaminación (habitáculo en buenas condiciones higiénicas, quesos en neveras o cajas con separación de otros alimentos, etc.).

En el caso de que los productos requieran mantenerse y/o transportarse con temperatura regulada, la cámara, el vehículo o contenedor usado deberá mantenerse a dicha temperatura. Pueden usarse dispositivos como contenedores isotermos portátiles o similares, en función del volumen de quesos a transportar.

Fig. 11 ►
Nevera portátil para el transporte de quesos en vehículo particular.



8. Aseos e inodoros con cisterna (Anexo II. Cap. I. 3).

Fig. 12 ►
Quesería artesana de campo que podría utilizar el aseo de la casa contigua.



Por razones de proximidad, podrán considerarse suficiente los aseos de la vivienda del propietario/ganadero/quesero, siempre que se encuentren anexos o en la misma parcela, y se garantice que el personal que trabaje en la quesería tenga acceso a los mismos.

9. Ventilación (Anexo II. Cap. I. 5).

Es importante evitar la condensación mediante ventilación suficiente por cualquier medio, siempre que se evite la entrada de aire de zonas contaminadas (ej.: establos, exteriores con viento a favor, lugar de almacenamiento de ensilados, etc.).

10. Ventilación de aseos (Anexo II. Cap. I. 6).

Podrá ser suficiente la ventilación natural de los aseos, pero en ningún caso el aire de este local pasará a la sala de elaboración.

11. Fregadero multiuso (Anexo II. Cap. I. 4), (Anexo II. Cap. II.2).

Fig. 13 ▶
Único fregadero/lavamanos "multiuso" en pequeña sala de elaboración.



En pequeñas queserías es suficiente la dotación de un único punto de lavado de manos, útiles y alimentos (fregadero, lavabo, etc.). Se podrán lavar quesos cuando no se esté realizando ninguna otra operación en el fregadero. No es obligatorio, aunque sí recomendable, el accionamiento no manual de los grifos. Para el secado de manos se puede utilizar papel de un solo uso, toalla limpia u otros medios higiénicos.

12. Iluminación (Anexo II. Cap. I. 7).

Se entiende por luz suficiente, aquella que permite al queso realizar su actividad garantizando el cumplimiento de los requisitos generales de higiene. No es obligatorio que las luces estén protegidas con plataformas o protectores siempre que, en caso de rotura, se garantice que no se contamina el producto o que el mismo se retira de la cadena de alimentos para consumo humano.

Fig. 14 ▶
Sala de elaboración con luz natural y artificial.



Fig. 15 ▶
Sala de elaboración con luz natural y artificial.



13. Vestuarios (Anexo II. Cap. I. 9).

Para el cambio de vestuario, se puede usar el espacio de entrada previo al local de manipulación/transformación que aísla del ambiente exterior, del cuál suelen disponer la mayoría de establecimientos. También se puede realizar en el aseo de la quesería, en dependencias de una vivienda o local contiguos. Asimismo en la sala de elaboración se podrá realizar el cambio de vestuario que consista en ponerse indumentaria adicional a la de calle (bata, mandil, mono, gorro, etc.).

Además de taquillas, es posible el uso de perchas o sistemas similares.

En cualquiera de los casos, siempre se deberán respetar las reglas de higiene y deberá estar indicado en la documentación relativa al procedimiento de autocontrol.

Fig. 16 ▶
Taquillas en la entrada a una quesería.



Fig. 17
Perchas en la sala de elaboración suficientemente retiradas para evitar contaminación cruzada.



14. Indumentaria en quesería (Anexo II. Cap. VIII.1).

Fig. 18 ▶
Indumentaria de calle específica para quesería.



No es imprescindible llevar indumentaria especializada, aunque sí deberá ser específica para la quesería y estar limpia. Es importante que sea diferente a la utilizada con el ganado.

15. Superficies de suelos (Anexo II. Cap. II. 1.a).

Las paredes y suelos son lisos, impermeables y fáciles de limpiar. Las paredes suelen ser paneladas o alicatadas, pero también son válidas las pintadas con pinturas no tóxicas. Las superficies se mantendrán en buen estado sin grietas, desconchados, agujeros etc.

La sala de elaboración, si es posible, tendrá inclinación para que las aguas viertan hacia un sumidero. En caso contrario, se tomarán las medidas necesarias para evitar que se formen charcos. Hay salas de maduración en las que se vierte agua por razones tecnológicas, con el fin de obtener un alto nivel de humedad.

Fig. 19 ▶
Sala de elaboración multifuncional sin desagüe en el suelo.



Para evitar condensaciones es preferible evitar el revestimiento de techos con superficies metálicas.

Fig. 20 ▶
Encharcamiento forzado del suelo de una cava natural para mantener la humedad necesaria en el proceso de maduración.



16. Superficies de paredes (Anexo II.Cap.II.1.b).

Los materiales de las paredes, podrán no ser impermeables, no absorbentes, ni lisas (ej. alicatado, pintura plástica, etc.) hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, siempre que se mantengan en las debidas condiciones higiénicas y no supongan una fuente de contaminación.

Las paredes, especialmente aquellas de locales de maduración de quesos, podrán ser de difícil desinfección, de hecho, puede ser deseable la proliferación de moho y flora propia para la maduración.

En este caso cada productor determinará y justificará en sus procedimientos de autocontrol estas superficies, equipos, utensilios o recipientes en los cuales es necesario mantener esta flora deseable.

17. Techos (Anexo II.Cap.II.1.c).

Especialmente en los locales para maduración, puede ser deseable la proliferación de moho y flora propia para la elaboración y maduración, sin que ello comprometa la seguridad alimentaria.

Fig. 21 ▶
Techo de madera en sala de elaboración.



18. Ventanas (Anexo II. Cap. II.1.d).

Las ventanas pueden permanecer abiertas siempre y cuando estén protegidas, para evitar la entrada de insectos.

19. Puertas (Anexo II. Cap. II. 1.e).

Las superficies de las puertas deberán ser lisas y no absorbentes (ej.: madera u otro material tratado), pudiendo ser de distintas características, siempre que se mantengan en las debidas condiciones higiénicas y no supongan una fuente de contaminación.

Fig. 22 ▶
Puerta de entrada directa a la quesería y sala de elaboración.



20. Superficies que estén en contacto con los alimentos (Anexo II. Cap. V.1.a) y (Anexo II. Cap. II. 1.f).

Para conseguir determinadas características propias de algunos quesos, se requiere cierta microflora deseable, no patógena, en las distintas superficies. Siendo así, la desinfección de las mismas puede ser no deseable, siendo sólo necesario una limpieza regular y efectiva. En estos casos el propio productor en su sistema de autocontrol definirá en qué equipos, superficies, etc., es necesario mantener una flora útil.

21. Dispositivos de control de los equipos (Anexo II. Cap. V. 2).

Fig. 23 ▶
Medidor de la humedad relativa en sala de maduración.



Para realizar controles relacionados con la inocuidad de los productos, pueden usarse termómetros manuales, portátiles que no estén instalados en el equipo. A menudo se realizan controles y comprobaciones por cuestiones tecnológicas que no afectan a la seguridad alimentaria. En estos casos no se considera necesario que los equipos estén provistos de dispositivos de control. Ejemplos: cuba de cuajar o de pasteurizar en pasteurizaciones "voluntarias" sin termómetro o termógrafo; equipos de frío sin elemento de medición de temperatura (ej.: vitrinas,

neveras portátiles, cámaras etc.) para conservación por razones tecnológicas y no sanitarias.

22. Contenedores para desperdicios (Anexo II. Cap. VI. 3).

Se utilizarán recipientes, de fácil limpieza y en buen estado de mantenimiento. Contarán con tapa salvo que se impida el acceso a los mismos de animales.

23. Plagas (Anexo II. Cap. IX.4).

Se podrá considerar adecuado cualquier procedimiento de lucha contra plagas con el que se demuestre que no hay insectos, roedores, etc., en las instalaciones (Anexo II. Cap. IX.4). El control de plagas incluirá medidas de lucha pasiva de protección y sistemas de vigilancia que no impliquen el uso de plaguicidas. Si se constata la presencia de plagas en el establecimiento, se deberán poner en marcha medidas de lucha activa.

Fig. 24 ▶
Cinta adhesiva para captación de insectos.



No será obligatorio hacer uso de un servicio externo para la prevención y control de plagas, si lo puede realizar convenientemente el productor.

BLOQUE II: FLEXIBILIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL APPCC.

El Reglamento (CE) nº 852/2004, en su artículo 5 establece que todas las empresas alimentarias deben crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Esta obligación no se hace extensiva a la producción primaria.

Es obligación y competencia de la empresa el establecer estos procedimientos de control y adaptarlos a la realidad de la misma en todo momento. Por ello, **es la propia empresa la que puede definir y aplicar criterios de flexibilidad en estos procedimientos de control, siempre que quede garantizada la inocuidad de los alimentos que produce, y sin necesidad de que la autoridad competente conceda o no esta flexibilidad.**

Pese a ello, son continuas las indicaciones y actuaciones del personal de control oficial para que las empresas diseñen estos planes según unas ideas y contenidos preconcebidos, sin que se aporten razones que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos. De este modo, se corta de raíz la posibilidad de que cada empresa diseñe su propio plan de autocontrol, tal y como contempla el Reglamento.

Desde la “*Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network*” (FACEnetwork), con la participación activa de QueRed, se está elaborando una Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene específica para queserías de campo y artesanas europeas, con el objetivo de ayudar a los productores artesanos y de campo a controlar los peligros sanitarios de manera sencilla y eficiente. La guía se está elaborando por encargo de la Comisión Europea y si todo va bien tendrá validez oficial a finales del año 2016. No obstante, adelantamos a continuación algunas de las medidas específicas que recoge la guía y que pueden ser ya implementadas al estar amparadas por los Reglamentos:

1. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Los planes de autocontrol en queserías de campo y artesanas se basan en buenas prácticas de higiene para la prevención de peligros y la minimización del riesgo microbiológico, químico y físico. El control lo realiza el propio productor prácticamente a lo largo de toda la cadena, en la mayoría de los casos desde la salud animal hasta la venta del producto al consumidor final. En estos casos, los peligros están controlados mediante buenas prácticas de higiene y de manipulación y planes generales de higiene. No ha sido por tanto necesario un análisis formal de peligros con identificación de puntos críticos de control.

Se deben conocer y respetar las decisiones de las queserías de campo y artesanas para establecer sus propios mecanismos de control de peligros, evitando las tutelas restrictivas. El control oficial tiene la responsabilidad de identificar las no conformidades, pero siempre argumentándolos técnicamente para que puedan ser valoradas y/o subsanadas.

2. Sistemas de vigilancia.

En las queserías de campo y artesanas generalmente suelen trabajar los propios productores y a lo sumo un número muy reducido de operarios (siempre menor de diez). En estos casos, tanto la documentación y supervisión sobre procedimientos de vigilancia, y la cumplimentación de registros no aporta mejora alguna en el control de la higiene y la inocuidad. Pueden ser útiles en queserías con un número mayor de trabajadores, pero no en las queserías de nuestro sector. Por ello la no cumplimentación de registros, no contraviene normativa alguna, y sobre todo, no implica poner en riesgo la inocuidad de los productos lácteos, por tanto no puede señalarse como una no conformidad. Sin embargo, consideramos necesario cumplimentar registros que documenten las incidencias y el modo de actuación. También se conservarán registros relativos a la trazabilidad, en aplicación de la normativa legal, y del eventual uso de antibióticos en el caso de queserías artesanas de campo.

3. Muestras de superficie.

En el marco de la flexibilidad no es necesario realizar controles de superficie sistemáticos, sino evaluar y validar el método de limpieza y/o desinfección implementado y la higiene global del establecimiento (locales, materiales, personal), utilizando los datos históricos de análisis de leche y producto final. Se recurrirá a muestreos de superficie de *Listeria Monocytogenes* cuando exista un riesgo sanitario específico e identificado (ej.: presencia de *Listeria Monocytogenes* en los productos finales). Además en queserías es recomendable mantener una cierta flora útil para garantizar una idónea elaboración y afinado de los quesos. La desinfección no es conveniente en estos casos y por tanto los análisis de superficie pueden dar como resultado la presencia de un gran número de micro-organismos. Si las queserías optan por realizar análisis de superficie, la frecuencia la establecerá el productor.

4. Frecuencia de muestreo de productos elaborados.

Para cumplir con los criterios microbiológicos del Reglamento (CE) N° 2073/2005, la frecuencia la establece el productor. No existe un número estipulado por norma. Al comienzo de la actividad y en caso de incidencia la frecuencia será mayor. Cuando la quesería cuente con un historial de resultados y sean satisfactorios, la frecuencia podrá reducirse. En caso de incidencia será necesario revisar tanto el sistema de autocontroles en general como la frecuencia de toma de muestras.

2.2.

PROPUESTA DE MEDIDAS SUJETAS A DESARROLLO NORMATIVO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES

BLOQUE III: EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

Al hablar de excepciones, un caso particular y específico es la posibilidad de conceder excepciones específicas para los alimentos con características tradicionales. La definición de alimentos con características tradicionales se incluye en el artículo 7 del Reglamento (CE) N° 2074/2005 y abarca a aquellos alimentos que en el estado miembro en el que son producidos tradicionalmente, a efectos del *Reglamento* en cuestión, son:

- a. Reconocidos históricamente como productos tradicionales, o
- b. Producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicional, o bien
- c. Protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local.

Las excepciones para alimentos con características tradicionales las concede el estado miembro, pero en el caso español, hasta ahora han sido las comunidades autónomas con competencias en materia de alimentos tradicionales, las que han ido proponiendo al gobierno central la concesión de estas excepciones, que disponen de un procedimiento distinto de notificación y abreviado respecto a las excepciones generales.

Por ahora, 6 de 17 comunidades autónomas tienen notificadas excepciones para quesos. La mayoría han sido concedidas a quesos con denominaciones de origen. Algunas comunidades autónomas han solicitado también excepciones para quesos que oficialmente no han sido declarados como tradicionales.

Teniendo en cuenta la experiencia en el desarrollo de este tipo de excepciones de otros estados miembros como Francia e Italia, se ha solicitado a la AECOSAN que las queserías de campo y artesanas al seguir en sus procesos métodos tradicionales (definición de quesería artesana y de campo), puedan acceder a una serie de excepciones apoyándonos en la definición del punto b) del artículo 7 del Reglamento 2074/2005. Ello no implica necesariamente que los productos lácteos producidos en las queserías de campo y artesanas españolas, estén acogidos a denominaciones concretas o figuras jurídicas de protección y promoción de calidad, que en todo caso podrían ser competencia de las comunidades autónomas.

Por ello, el hecho diferencial de ser elaborados siguiendo métodos de producción tradicional, debe concluir en el **reconocimiento por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y sólo a efectos del Reglamento 2074/2005, a las queserías de campo y artesanas como alimentos con características tradicionales en todo el Estado** al igual que en su momento se hizo con el sector de las bebidas alcohólicas, actualmente recogido en el punto 6 del documento oficial de la AECOSAN que concede excepciones a productos con características tradicionales. De esa manera, las queserías de campo y artesanas se acogen como “*Productos con características tradicionales*”, a la excepciones que otorga el artículo 7 del Reglamento 2074/2005. Son objeto de las excepciones al anexo II, capítulo II, punto 1 del Reglamento (CE) Nº 852/2004 y las excepciones al anexo II, capítulo II, punto 1, letra f) y capítulo V, punto 1 del mismo Reglamento.

Las excepciones solicitadas para las queserías de campo y artesanas son las siguientes:

1. **Las superficies de paredes, suelos, techos, ventanas y puertas,** pueden ser de materiales no lisos, no resistentes a la corrosión y permeables (ej.: cuevas de afinado naturales, como las ya exceptuadas para la elaboración de quesos de Canarias, Cabrales y Gamoneu; suelos de piedra, paredes de piedra, techos de madera, etc.).

Fig. 25 ▶
Cueva de maduración.



Fig. 26 ▶
Descenso de quesos a cueva.



Fig. 27
Techo de madera y pared de piedra en la sala de elaboración de una quesería.



Fig. 28 ▶
Uso de caña y
madera en una
cueva natural de
maduración.



Fig. 29 ▶
Sala de madura-
ción en piedra.



Fig. 30
Sala de venta de
quesos forrada
de madera.



Fig. 31 ▶
Suelo de piedra
en la sala de
elaboración.



2. **Los equipos y materiales, para la producción y/o el envasado** pueden ser de materiales que no sean lisos, fáciles de limpiar y resistentes a la corrosión como por ejemplo equipos de madera (estanterías, herramientas, etc.), material vegetal (pleitas de esparto, estanterías con cañizo, paja, etc.; hojas de recubrimiento, etc.), piedras para el prensado, equipos de cobre (cubas, etc.), paños (para el desuerado, oreo, afinado, etc.), hojas de estaño.

MADERA

Fig. 32 ►
Cajas de mader
a para afinado
de queso.



Fig. 33 ►
Mantequera tradi
cional de mader
a.



Fig. 34 ►
Quesera de
madera.



Fig. 35 ▶
Mesa de amasado de madera.



Fig. 36 ▶
Queso afinándose en estanterías de madera.



Fig. 37 ▶
Instrumentos de elaboración de madera.



Fig. 38 ▶
Quesería con techos y estanterías de madera.



Fig. 39 ▶
Cuba de madera de teka.



Fig. 40
Moldes de madera.



Fig. 41 ▶
Molde de madera.



OTROS MATERIALES

Fig. 42 ▶
Cuba de cobre.



Fig. 43 ▶
Pleita de esparto.



Fig. 44 ▶
Cañizo para
la maduración
de quesos.



Fig. 45 ▶
Paño para el
desuerado.



Fig. 46
Paja o heno para
la maduración.



Fig. 47 ▶
Piedras para
prensado.



Fig. 48 ▶
Hojas de vegetales
de recubrimiento
y caja de madera
para finalizara
afinado y presen-
tación de venta.



Fig. 49 ▶
Vegetales como
recubrimiento.



Fig. 50 ▶
Cajas de madera.



BLOQUE IV: ADAPTACIONES

Las adaptaciones solicitadas son las siguientes:

1. Venta de leche y nata cruda en pequeñas cantidades en ganaderías.

Una posibilidad de adaptación, con arreglo al artículo 10.8 del Reglamento (CE) nº 853/2004, permite a los Estados miembros mantener o establecer normas nacionales que prohíban o limiten la puesta en el mercado en su territorio de leche cruda o nata cruda destinada al consumo humano directo. Sin embargo el Real Decreto 640/2006, 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, en el artículo 3 otorga a la autoridad competente la posibilidad de autorizar el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final, excepto “leche cruda”. Desde QueRed solicitamos la modificación del Real Decreto 640/2006, para que se pueda regular la venta de leche cruda en pequeñas cantidades por parte del ganadero directamente al consumidor, tal y como ya se viene haciendo en países comunitarios como Irlanda, Francia e Italia, entre otros.

Fig. 51 ▶
Leche cruda a la venta en un mercado de productores en Irlanda.



Fig. 52
Letrero de venta de leche cruda en una ganadería francesa



Fig. 53 ▶
Máquina expendedora de leche cruda en Italia.



Fig. 54
Punto móvil de venta y repartidor de leche cruda a domicilio.



2. Refrigeración de la leche

Independientemente al cumplimiento de los criterios relativos a medias geométricas de células somáticas y recuento de gérmenes a 30°C.

No será necesario equipo de enfriamiento y/o mantenimiento en refrigeración para la leche cruda cuando vaya a ser transformada antes de las 2 horas de finalizar el ordeño, (Anexo III. Sec. IX. Cap. I.II.A.2).

3. Frecuencia de las analíticas de leche.

En situaciones de normalidad con resultados de análisis de producto elaborado satisfactorios, se solicita el carácter exclusivamente voluntario de análisis de gérmenes a 30°C y en cualquiera de los casos la reducción de la frecuencia, pudiendo llegar a un análisis trimestral. Si se inicia la actividad de transformación (no existen históricos de análisis precedentes) realizaremos los análisis con la periodicidad que dictan los Reglamentos (un análisis a cada quince días). Si al cabo de los primeros tres meses los resultados son satisfactorios (media geométrica del total de muestras dentro de los límites permitidos) podremos disminuir la periodicidad hasta un mínimo de un análisis por trimestre. En caso contrario, revisaremos la periodicidad de los análisis. Las razones son varias y se exponen a continuación:

- Los productores de este tipo de queserías buscan leches con una carga de bacterias deseables que ayuden a iniciar el proceso de fermentación y maduración. En buena medida dichas bacterias serán las responsables de la especificidad quesera. Disponer del recuento de gérmenes a 30°C no informa exclusivamente de la carga bacteriana no deseada.
- Además los productores que no compran leche, pueden validar la efectividad de sus procesos, desde la ganadería hasta la comercialización, a través de los análisis microbiológicos de producto final.
- Del mismo modo, el coste de la logística y transporte de muestras al laboratorio de referencia, es una carga económica a la que no todas las queserías pueden hacer frente.

BLOQUE V: DEROGACIÓN DE NORMAS RESTRICTIVAS ESPAÑOLAS PARA OPERADORES DE LECHE CRUDA

Fig. 55 ►
Tanque de frío en la sala de elaboración de una quesería.



Los reales decretos nº 1728/2007 y nº 752/2011, establecen la normativa y controles básicos que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de vaca, y de oveja y cabra, respectivamente. En los preámbulos de sendas normas, se declara que las mismas, vienen a desarrollar los reglamentos comunitarios nº 852/2004 nº 853/2004. Lamentablemente, en el articulado de dichas normas nacionales, **se establecen unos controles obligatorios, mucho más estrictos, inflexibles e innecesarios, que los definidos en los reglamentos comunitarios.** Estos controles no hacen sino **imposibilitar el desarrollo normal de la actividad en las queserías artesanas y de campo, sin redundar en la mejora de la calidad higiénico-sanitaria de la misma.** La realidad es que a fecha de hoy, muchos de los controles obligatorios establecidos, no se están aplicando, al menos en las pequeñas empresas de producción y transformación de leche cruda, por su imposibilidad.

Es de destacar que algunos de estos controles obligatorios establecidos en la normativa española, han sido juzgados negativamente en informes de inspectores comunitarios. Así en el informe DG (SANCO) 2010-6150, y como medidas de flexibilidad que se podrían haber adoptados, se cita:

- Evitar el doble test para determinación de antibióticos en leche cruda (lo cual sucede en España).
- Suprimir el test de antibióticos en establecimientos que sólo usan o transforman la leche cruda de su propia explotación (lo cual sucede también en España).

En este informe que se cita, y referido a todo tipo de establecimientos alimentarios, en una de las conclusiones se considera que “*En establecimien-*

tos pequeños, donde las medidas de flexibilidad podrían aportar soluciones, las autoridades no habían asumido la responsabilidad de aplicar criterios de flexibilidad. Como consecuencia, en estos establecimientos abundaban las “no conformidades”.

QueRed ha solicitado formalmente la aplicación directa de los reglamentos europeos para que las queserías de campo y artesanas españolas puedan estar en igualdad de condiciones respecto al resto de queserías europeas, al ser los requisitos que marcan los decretos españoles considerablemente más restrictivos. Hemos mantenido una reunión por separado con la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del MAGRAMA y con la Subdirección General de Riesgos Alimentarios de la AECOSAN y otra conjunta con técnicos de ambas entidades. En abril de 2014 entregamos la solicitud definitiva y en diciembre de 2015 nos envió el MAGRAMA una propuesta de Real Decreto que contemplaba parte de la solicitud. Estamos a la espera de respuesta a las alegaciones enviadas de la publicación definitiva del Real Decreto con las medidas solicitadas:

1. Eximir de los análisis de residuos de antibióticos a las queserías artesanas de campo, bajar la frecuencia en aquellas artesanas que compran leche y sólo realizar analítica en las ganaderías que abastecen en caso de duda.
2. En queserías que compran leche, cuando deban realizar análisis de residuos de antibióticos, si el test rápido en la quesería da negativo, pero el test lento que se envía al laboratorio interprofesional es positivo, este último resultado no tendrá repercusiones en el queso ya que el test que hizo el quesero era negativo, sin embargo deberá tomar acciones con el ganadero en cuestión.
3. Eximir de los análisis de células somáticas a las leches de cabra y oveja (recomendación de la EFSA).
4. Suprimir la obligatoriedad de limpiar en centros autorizados.
5. Suprimir la obligatoriedad de rellenar registros rutinarios y tan sólo registrar las posibles incidencias ocasionadas en la limpieza.
6. En queserías de campo eximir de la formación de toma de muestras y fomentar una formación más integral impartida por organizaciones de productores.
7. Suprimir la obligatoriedad de realizar análisis del punto crioscópico, grasa, proteína y extracto magro.
8. Suprimir la obligatoriedad de transmitir el plan de muestreo por vía telemática.

Solicitud completa enviada al MAGRAMA.

BLOQUE VI: OTRAS MEDIDAS

1. Tipo de muestreo (Reglamento (CE) nº 2073/2004).

El método de muestreo para análisis de producto puede ser simplificado en caso de contar con un historial de resultados satisfactorios. La propuesta de QueRed:

- Al comienzo de la actividad de producción, n=5 o n=1 en establecimientos muy pequeños.
- Después de 1 año, n=1.
- Con incidencias, n=5.

2. Agua.

En queserías de campo y artesanas españolas, el agua suele utilizarse para lavado de material, equipos, superficies y manos de operarios. En raras ocasiones forma parte del proceso de elaboración y cuando se da el caso, se usa a altas temperaturas para lavado de cuajadas o para el salado de quesos en las salmueras. A pesar del ínfimo riesgo, esta agua debe responder a los mismos criterios de las aguas para consumo humano. Desde QueRed consideramos que:

- Si el agua procede de la red pública, con o sin elementos de almacenamiento o tratamiento o bien transportada desde red pública mediante cisternas o contenedores propios o externos, no habrá que realizar muestreos y análisis. Se garantizará que los medios de transporte y almacenamiento están limpios y que están fabricados con elementos que no transmitan al agua sustancias o componentes prohibidos o en cantidad superior a la permitida.
- En caso de suministro propio con o sin elementos de almacenamiento o transporte se rebajará el número de parámetros a determinar en el análisis inicial (aún por determinar) y se realizarán “análisis de control” anuales. En caso de resultados satisfactorios, no serán necesarios tratamientos de desinfección.

3. Gestión de subproductos.

En queserías ubicadas fuera de la explotación ganadera, la misma será concebida como una prolongación de la explotación y por tanto la leche cruda, el calostro y sus productos derivados que se obtengan, se conserven, se eliminen o se utilicen en la granja de origen estarán exentos del cumplimiento del Reglamento (CE) nº 1069/2009.

Fig. 56 ►
Animales de la explotación de origen tomando el suero de la quesería.



4. Transporte de lácteos a temperatura regulada.

Según el Acuerdo para el Transporte de Mercancías Perecederas (ATP), la leche cruda y pasteurizada y los lácteos frescos (yogures, kefir, nata y queso fresco) deben transportarse en receptáculos homologados, ya sean vehículos, neveras, cisternas u otros. Desde QueRed solicitamos excepcionar a las queserías de campo y artesanas del transporte en receptáculo homologado para:

- La leche, dadas las cortas distancias existentes entre las ganaderías y las queserías artesanas.
- Los lácteos frescos, al no haber un criterio legal estipulado por razones sanitarias.

5. Etiquetado e información nutricional.

En relación a la información nutricional (obligatoria a partir de diciembre de 2016):

- En el caso de quesos no envasados (artesanales o no), están exentos del requisito de información nutricional obligatoria según se establece en el Real Decreto 126/2015. Por otro lado, en el Real Decreto 818/2015 que modifica los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, por el que se aprueba la norma de calidad para quesos y quesos fundidos, señala en el apartado 7 del Anexo I que *“el etiquetado de los quesos que se comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza y sin recubrir por un envase, cumplirá los mismos requisitos que los exigidos a los quesos envasados, a excepción de la mención de la información nutricional obligatoria, sin perjuicio de las obligaciones derivadas del Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de diciembre de 2006”*, supuesto que podría excepcionar del etiquetado nutricional a algunos de estos quesos artesanos.

- En el caso de quesos envasados (artesanales o no) que cumplan con las condiciones establecidas en el punto 19 del Anexo V del Reglamento (UE) N° 1169/2011, esto es, que se suministren por el fabricante directamente a los consumidores finales o a los comercios minoristas locales y que sea en pequeñas cantidades, podrán estar exentos del requisito de información nutricional obligatoria. Es decir, no es la producción artesanal la que por el hecho de serlo podría acogerse a la excepción, sino que previamente para que esto ocurra han de cumplirse las dos condiciones.

Desde FACEnetwork se ha solicitado a la DG-Santé exceptuar a todas las producciones artesanas, independientemente de su forma de venta, ya que las razones de la excepción son intrínsecas al modo de producción, siendo las siguientes:

- Los productos artesanos no son homogéneos y están sujetos a cambios, incluso en un mismo lote de producción. El período de lactación, la climatología, la alimentación, la escasa mecanización, la ausencia de sustancias homogeneizadoras, son los factores principales que hacen a cada pieza genuina. Con este nivel de variabilidad “nutricional”, para que la información fuera realmente veraz y por tanto válida para el consumidor, tendrían que hacerse analíticas prácticamente a diario, con un coste repercutido insostenible para este tipo de queserías.
- Los clientes de quesos artesanos y de campo no eligen el producto por el tipo de información nutricional que exige el reglamento. Las razones van mucho más allá de cantidades de proteínas, grasas, kilocalorías, etc., y tienen que ver con la naturalidad del alimento, la cercanía y confianza se sus elaboradores y las propiedades organolépticas. El considerando 39 del Reglamento 1169/2011, justifica la necesidad de exceptuar a este tipo de alimentos en los que la información nutricional no sea un factor determinante para la decisión de compra del consumidor. Sin embargo el punto 19 del anexo V, no recoge adecuadamente la excepción, al añadir a las producciones de tipo artesanal, el modo de venta directa. La venta directa suele ser el modo de comercialización de las queserías artesanas y de campo, pero no exclusivamente.

La respuesta de la DG-Santé por el momento ha sido negativa. En España estamos a la espera de saber cómo se implementará la excepción a la norma que entra en vigor en diciembre de 2016.

2.3.

PROPUESTAS COMPLEMENTARIAS DE ACTUACIÓN

Creación de un espacio de comunicación eficiente entre productores y administraciones para la mejora del marco normativo.

Compuesto equitativamente por:

- Representantes de las autoridades competentes en materia de producción primaria agrícola y ganadera, salud pública y seguridad alimentaria.
- Representantes de organizaciones de productores demandantes de flexibilidad y con experiencia en este ámbito.
- Representantes de consumidores demandantes de este tipo de producciones (asociaciones, grupos de consumo, etc.).

Entre sus funciones se incluirían:

- Identificar los obstáculos administrativos, técnicos y normativos que a nivel estatal están poniendo en serio peligro el desarrollo de queserías de campo y artesanas.
- Proponer medidas concretas para eliminar los obstáculos identificados.
- Ser órgano de consulta.
- Identificar obstáculos legales en la normativa nacional que puedan resolverse asumiendo los principios de flexibilidad.
- Promover la formación en materia de seguridad alimentaria de las queserías de campo y artesanas y del personal del control oficial y velar por la calidad de la formación.

Mejoras en el control oficial.

Mejorar significativamente las actuaciones del control oficial en pequeños establecimientos. Para ello:

- Especialización y formación por sectores.
- Creación de un cuerpo específico de inspectores de control oficial para la aplicación de criterios de flexibilidad en pequeñas empresas agrarias y agroalimentarias, con formación específica sobre la realidad de estas empresas y de las posibilidades de flexibilidad, que tendrían a su cargo el control oficial habitual de dichas empresas.

2.4.

PRÓXIMOS PASOS EN ESPAÑA

Estamos a la espera de la publicación, que esperamos que se realice en breve, de las siguientes propuestas:

- Bloque I: medidas de “aclaraciones” e “interpretación” de los Reglamentos 852/2004 y 853/2004, presentada a la AECOSAN. No obstante, todas las medidas cumplen con la normativa vigente y pueden ser ya aplicadas.
- Bloque II: validación oficial por la Comisión Europea, de la Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene para queserías de campo y artesanas.
- Bloque III: propuesta de excepciones para queserías artesanas y de campo por tratarse de establecimientos que siguen el método tradicional, presentada a la AECOSAN.
- Bloque V: Exención a normas restrictivas españolas presentadas al MAGRAMA y a la AECOSAN.

Seguiremos trabajando para que se tengan en cuenta las propuestas relativas al bloque IV sobre “adaptaciones” y al bloque VI relativo a “otras medidas” con el MAGRAMA y la AECOSAN y otras autoridades competentes.

Y continuaremos incidiendo en la necesidad de mejorar la comunicación eficiente entre autoridades competentes y sector queso artesano. Asimismo es importante realizar ciertas reformas en el control oficial, principalmente en la mejora de la formación y en la especialización en el sector de la artesanía alimentaria.

En este documento hemos afrontado exclusivamente las limitaciones normativas relativas a la higiene y sanidad de las producciones. Desafortunadamente no son las únicas normas coercitivas e inadaptadas a la realidad de estas producciones en España. Desde la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas continuaremos trabajando con otras administraciones para proteger el presente y futuro de un sector tan importante para consumidores, medio rural, economía y sociedad en general.

3

CASOS PRÁCTICOS



Para la elaboración del documento presentado nos hemos ayudado del estudio de tres queserías reales en cada uno de los países socios del proyecto.

La experiencia nos dice que, hablando de “flexibilidad” es importante ilustrar las ideas y opiniones a través de casos reales. A menudo hablamos de pequeñas queserías y de criterios de flexibilidad en un plano teórico que hace difícil el entendimiento a la hora de llegar a conclusiones. A través de los casos prácticos hemos descrito:

- El cumplimiento o falta de cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios.
- Las excepciones/adaptaciones concedidas o necesarias.

Los criterios que se han seguido para la elección de las queserías han sido los siguientes:

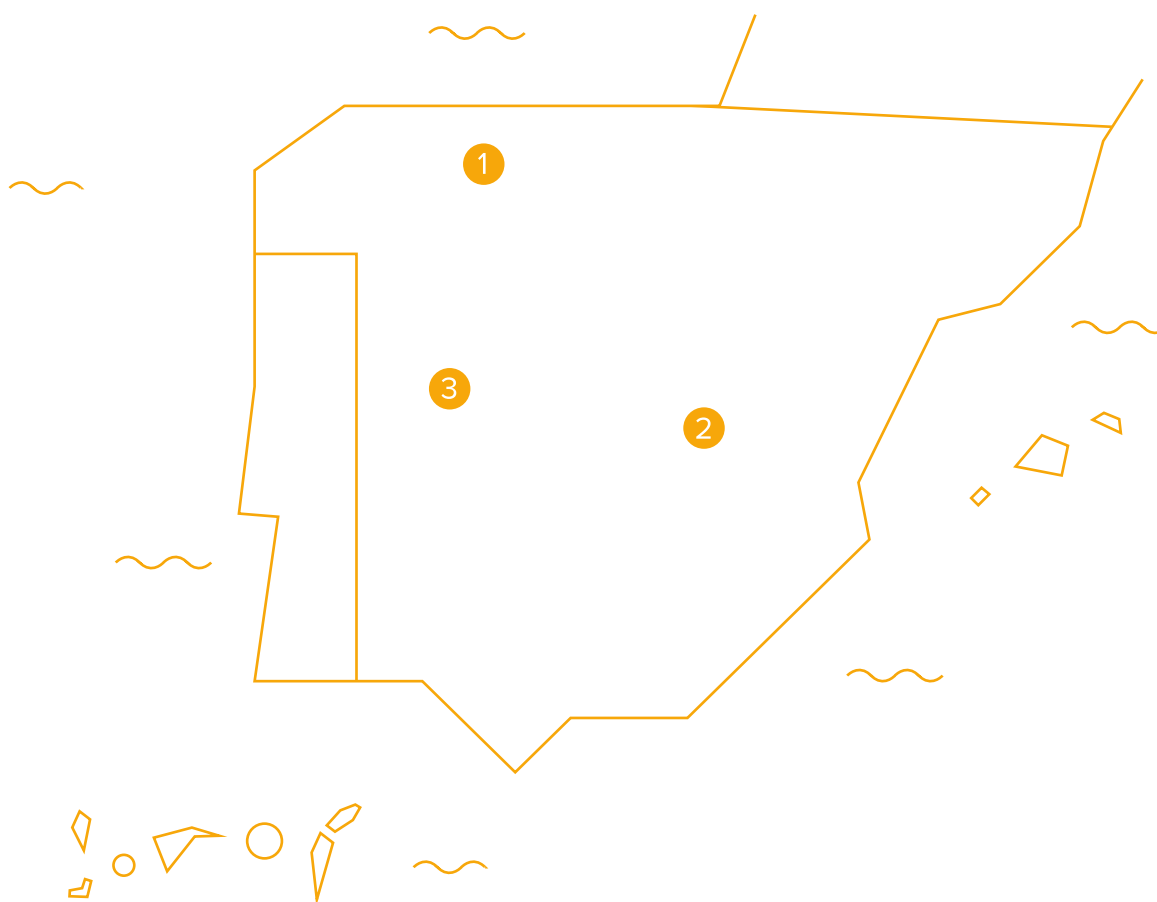
- Quesería que sale de la normalidad por su tamaño y forma de trabajar pero que cumple con los requisitos y dispone de registro sanitario.
- Sólo en el caso de Macedonia y Turquía: quesería que a priori tiene serios problemas para disponer de registro sanitario, pero que a la vez es un modelo representativo de la realidad.

Sólo hemos incluido los casos prácticos estudiados en España. Los casos prácticos italianos, macedonios y turcos se pueden consultar en la web del proyecto: www.pmproje.com. No obstante, muchas de las fotografías que ilustran las medidas propuestas en el documento de flexibilidad han sido extraídas de los casos prácticos de los países colaboradores.

El cuestionario utilizado para la compilación de la información se puede consultar en [anexos del documento](#).

Aprovechamos para agradecer a los productores de las queserías su ofrecimiento y colaboración para la realización de los casos prácticos. Ellos también fueron y son sufridores de un marco legal que, a pesar de los avances, aún no consigue del todo respetarles. También felicitamos a los técnicos y autoridades que están trabajando activamente para proteger la salud de los consumidores y las producciones artesanales.

LAS TRES QUESERÍAS ESPAÑOLAS



1. MAJADA DE BELBÍN

Picos de Europa, Asturias. Quesería utilizada exclusivamente durante los meses de verano por ganaderías trashumantes, con excepciones otorgadas por elaborar queso con características tradicionales (Queso Gamoneu).

2. LACTONATUR

Villares del Saz, Cuenca. Quesería de 46 m² construida en el casco urbano de un pequeño municipio, para la transformación exclusiva de la leche de cabra de la propia explotación ganadera.

3. LA CABRA CABRESA

Los Santos, Salamanca. Quesería desmontable de 25 m² construida en dos casetas de obra. Solución ideal para productores que no disponen de terreno propio.

QUESERÍA ARTESANA DE CAMPO PARA TRANSFORMACIÓN EXCLUSIVAMENTE ESTIVAL DE GANADERÍAS TRASHUMANTES

QUESERÍA MAJADA DE BELBÍN



UBICACIÓN

Lagos de Covadonga (Onís-Asturias)
Zona de tradición ganadera y quesera



SUPERFICIE

25 m²



VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

900-1000 kg anuales (6 meses)



VENTAS

Principalmente a través de intermediarios, en las ferias de Cangas de Onís en el mes de octubre y algo en Belbín a turistas



NÚMERO OPERARIOS

El propio quesero y ayuda de un alumno de la Escuela de Pastores



ANTIGÜEDAD

En Belbín desde 2005. Antes trabajando en otros sectores



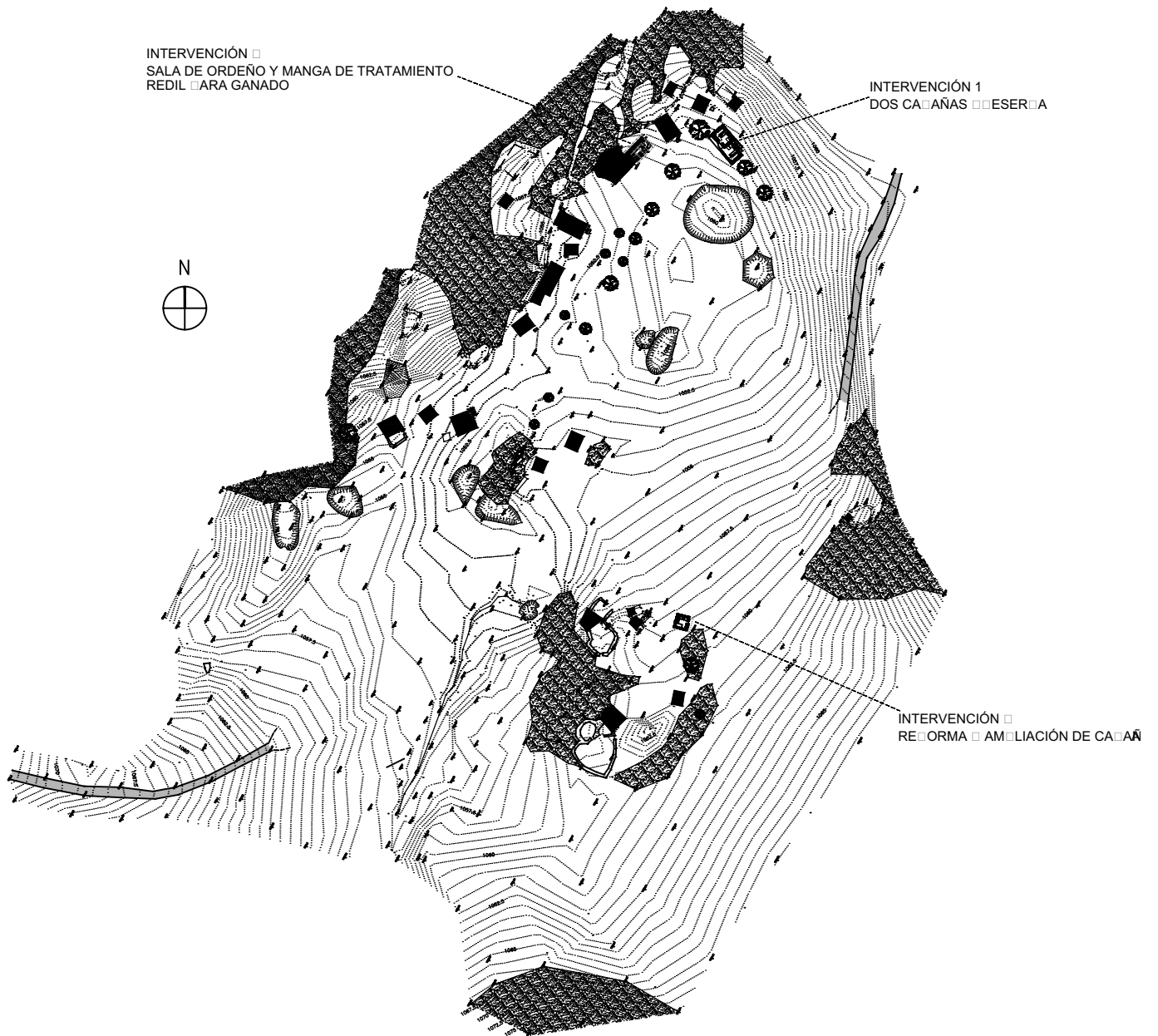
TRANSFORMACIÓN Y ELABORACIÓN

Transforma exclusivamente la leche de su rebaño

Quesos Gamoneu del Puertu y Gamoneu del Valle con DOP

La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas participa en un proyecto de cooperación con organizaciones de Italia, Macedonia y Turquía para la promoción y salvaguarda de los quesos artesanos y de campo. Una de las actividades es la elaboración de varios casos prácticos de queserías que aún conservando su especificidad artesana consiguen cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios. A continuación presentamos el caso de una quesería utilizada exclusivamente durante los meses de verano por ganaderías trashumantes, en la que se ha realizado una interpretación adecuada de los requerimientos y se han otorgado excepciones por ser una quesería que elabora queso con características tradicionales (DOP Queso Gamoneu).

PLANO DE SITUACIÓN VEGA DE BELBÍN



CONSTRUCCIONES EXISTENTES

ROQUEDO

REDIL PARA GANADO

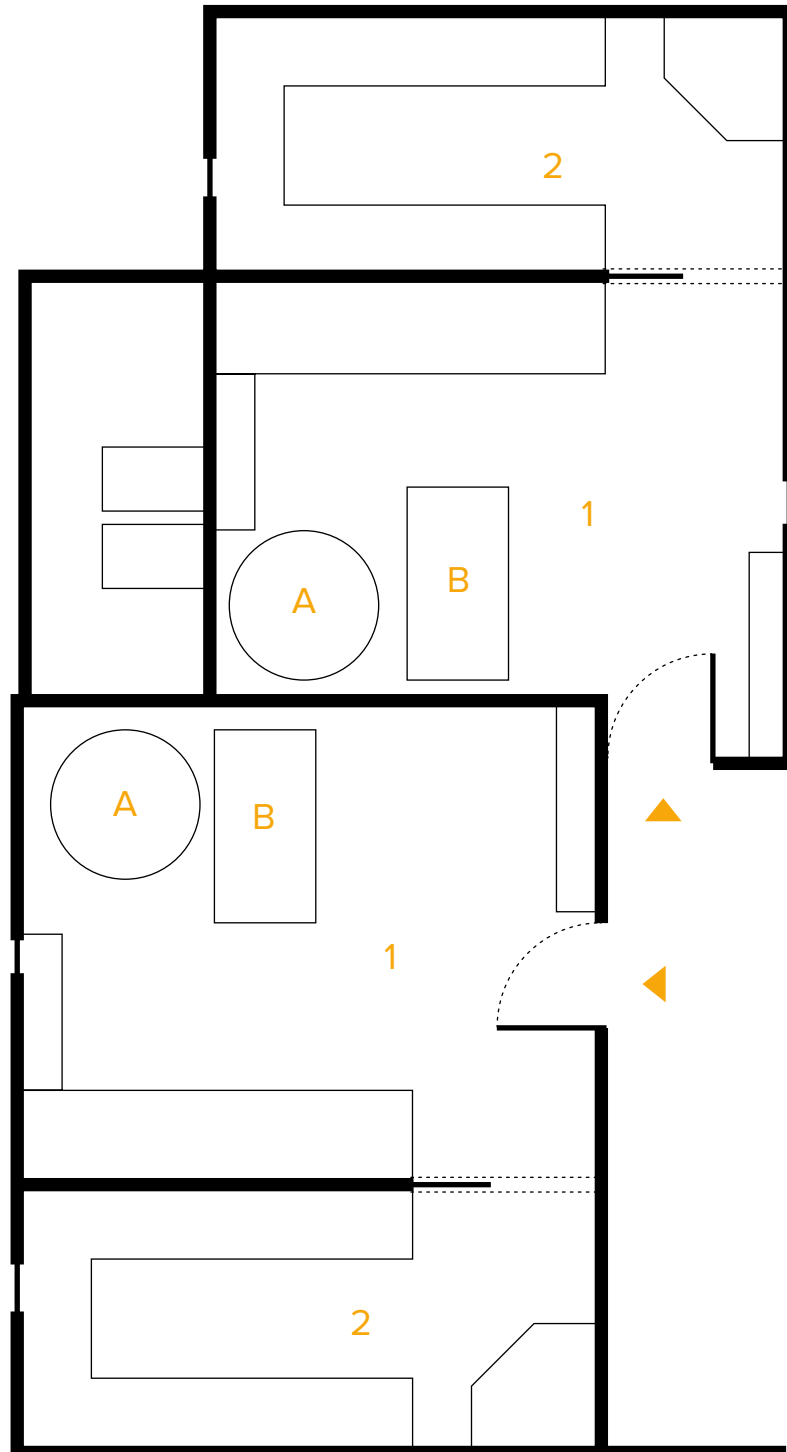
RUINAS EXISTENTES

NUEVAS INTERVENCIONES

PLANO DE LA QUESERÍA

- 1 Sala de elaboración
- 2 Sala de ahumado

- A Tanque de frío
- B Cuba de cuajado



PARTICULARIDADES DE LA QUESERÍA

- Dos queserías contiguas, propiedad del Ayuntamiento de Onís.
- Renovadas en 2005.
- Excepciones concedidas: uso de cuevas naturales y de madera para el afinado del queso.
- Estructura en varias dependencias dispersas en la majada y cueva de afinado en otra zona (1,5 horas de distancia en coche y a pie).

DATOS SOBRE LA GANADERÍA

- 25 cabras de raza pirenaica.
- Vacas de raza parda alpina:
 - En montaña: 7 vacas (compra todos los años 5 vacas para subir en montaña).
 - En valle: 2 vacas (por falta de prados).
- A mediados de octubre se secan las cabras y empiezan a parir a finales de diciembre/principios de enero.

ENLACES A REPORTAJES DE LAS QUESERÍAS DE LA MAJADA DE BELBÍN:

<https://www.youtube.com/watch?v=qI0i0nd0Viw>

<https://www.youtube.com/watch?v=nSVAPQDD8C4>

http://candidoaspronquesodegamoneu.com/fotos_candido_aspron_queso_gamoneu.html

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

Para describir la situación de la quesería respecto a las normas higiénico-sanitarias, explicamos a continuación cómo se consigue responder a cada uno de los requisitos estipulados en los dos principales reglamentos. La respuesta va acompañada de fotografías.

Se recomienda consultar los dos reglamentos para ir contrastando la información. Pueden descargarse en los siguientes enlaces:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

REQUISITOS GENERALES DE LA QUESERÍA

Los locales destinados a los productos alimenticios se conservan limpios y en buen estado de mantenimiento (Reg 852, Anexo II, Cap. I.1)

A través de esta fotografía y de las que se muestran a continuación se puede apreciar el buen nivel de limpieza y de mantenimiento de los locales.

Fig. 3.1.01 ▶
Sala de elaboración.



La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios (Reg 852, Anexo II, Cap. I.2)

Fig. 3.1.02 ▶
En primer plano, las cabañas de las dos queserías. La de la derecha es la de nuestro estudio.



La originalidad de esta quesería es debida a la dispersión de las distintas dependencias. Permanecen contiguas la sala de elaboración y el ahumadero, y separados los aseos, y la cueva de maduración (en el plano se resaltan quesería, sala de ordeño y cabaña con aseos). No hay necesidad de otorgar excepciones sanitarias para este modo de producción con dependencias dispersas, siempre y cuando se tengan

correctas prácticas higiénicas que eviten la contaminación de los productos en el trasiego y se evite la entrada de suciedad del exterior.

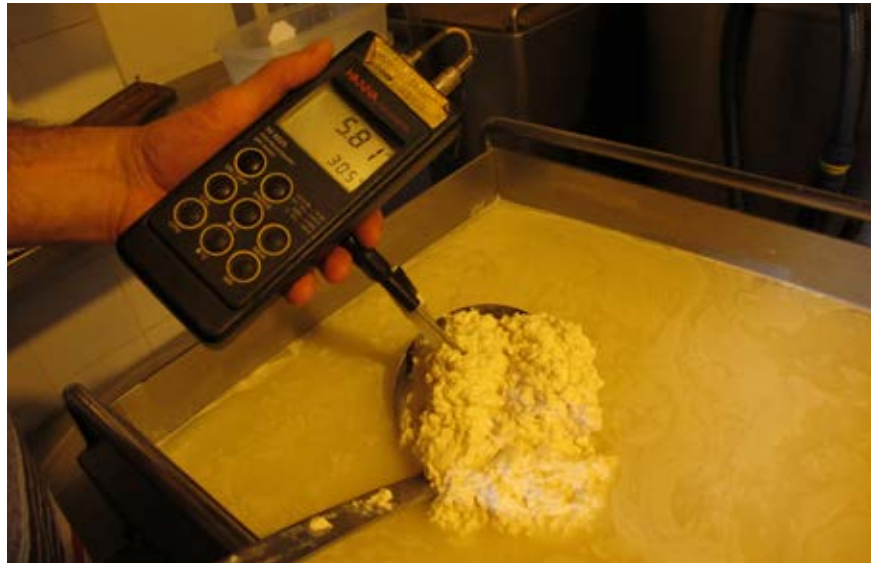
La quesería cuenta con una única entrada para leche, personal y salida de queso, que no obstaculiza la consecución de los objetivos higiénico-sanitarios dada la naturaleza y talla de la quesería. Para ésta característica, tampoco es preciso solicitar excepciones higiénico-sanitarias, ya que no hay obligatoriedad de conservar un flujo estructural, sino evitar las contaminaciones cruzadas.

Las instalaciones permiten:

- Un adecuado mantenimiento, limpieza y/o desinfección, principalmente en la sala de elaboración. La limpieza de la zona de ahumadero sigue unas pautas particulares por razones intrínsecas al tipo de operación.
- Evitar contaminación ambiental: la puerta que separa ahumadero y sala de elaboración es blindada. Las ventanas suelen permanecer cerradas en caso de viento y si están abiertas cuentan con mosquitera. Las correctas prácticas de higiene evitan la contaminación ambiental durante el trasiego de leña, leche y la entrada/salida del quesero.
- Disponer de espacio suficiente para que las operaciones se realicen de forma higiénica y adecuada. En total son 33 metros cuadrados para la transformación y el oreo/ahumado. Teniendo en cuenta el volumen de producción en montaña (10.000 litros) y el número de operarios (una persona con ayuda puntual de un estudiante de la Escuela de Pastores), la disposición, el diseño y el espacio son adecuados.
- Evitar la acumulación de suciedad, la formación de condensación y de mohos no deseados en las superficies: las paredes están alicatadas, se mantienen en buenas condiciones y están limpias. Los materiales y la naturaleza (no se pasteriza y no se lava a presión con agua caliente) de la quesería no propician especialmente la condensación; una peculiaridad de la quesería respecto al modelo imperante y que llama la atención, es el hecho de tener el techo de madera (ver más adelante, capítulo específico sobre techos).
- Disponer de condiciones adecuadas para mantener los productos a temperatura adecuada cuando sea necesario, pudiendo comprobarla y si es preciso registrarla: la leche del ordeño de la tarde inicia la transformación premadurándose (alrededor de 12°C) en la cuba y se mezcla al día siguiente con la leche de la mañana. Por ello es preciso el enfriamiento a menos de 6°C sólo los raros días en los que no se elabora o cuando hay temperaturas anormalmente más altas. Hay que tener en cuenta que

la quesería se encuentra a 1125 metros de altitud y el tipo de construcción (en piedra y madera) hacen que las condiciones de temperatura sean las adecuadas y se mantengan. El queso pasa al ahumadero el mismo día de elaboración donde permanece de tres a cuatro semanas para luego madurarse en las cuevas naturales a una temperatura regular de entre 8-10°C. En la sala de elaboración se dispone de termómetro/phmetro y de termómetro para medir la temperatura ambiente. Para la conservación del cuajo se dispone de un frigorífico de gas en la cabaña. La temperatura se podrá comprobar en todos los dispositivos y se controlará regularmente pero sólo se anotaran las incidencias.

Fig. 3.1.03 ►
Medición del pH
de la cuajada.



Número suficiente de inodoros con cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no comunican directamente con salas en las que se manipulan los alimentos (Reg 852, Anexo II, Cap. I.3).

Las dos queserías de la Majada de Belbín comparten un aseo situado en una de las cabañas exteriores (ver plano). Por tanto no comunican directamente con las salas de manipulación de los alimentos. Para evitar introducir contaminación en la quesería, para hacer uso del aseo, el queso se quita la bata y calza los zapatos protectores exteriores al salir de la quesería y se lava las manos después de hacer uso del inodoro.

El inodoro está conectado a una red de evacuación que vierte a una fosa séptica.

Número suficiente de lavabos destinados al lavado de manos y situados convenientemente, con agua fría y caliente y provisto con material de limpieza y secado higiénico de manos. Sólo cuando sea necesario, estarán separados lavamanos y fregadero (Reg 852, Anexo II, Cap. I.4).

La sala de elaboración dispone de un fregadero con doble utilidad para lavado de material y de manos con grifo de apertura a pedal (no es

obligatorio). El quesero pone las precauciones lógicas para evitar contaminación cruzada entre manos, material y/o queso, en el caso fortuito que fuera necesario el lavado de un queso.

Encima del fregadero se dispone de jabón y papel para el secado de las manos.

Fig. 3.1.04 ►
Fregadero/
lavamanos.



Medios adecuados y suficientes de ventilación natural o mecánica, en sala de elaboración, sala de envasado y etiquetado y en aseo (Reg 852, Anexo II, Cap. I.5).

La sala de elaboración dispone de ventilación natural a través de dos ventanas en paredes opuestas, protegidas con mosquiteras. La sala de ahumado también dispone de ventilación natural.

Redes de evacuación de aguas residuales suficientes construidas para evitar riesgos de contaminación (Reg 852, Anexo II, Cap. I.8). Los suelos permiten un desagüe suficiente, si necesario (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.a).

El suelo de la sala de elaboración cuenta con un pequeño sumidero. La evacuación de aguas residuales va provista de sifón para evitar malos olores y contaminación. El vertido al suelo es mínimo (el suero se reco-

ge para alimentación animal) y cuando se produce, se recoge con fregona, para evitar salpicaduras.

Fig. 3.1.05 ▶
Sumidero.



Dispone de vestuarios adecuados (Reg 852, Anexo II, Cap. I.9).

Para trabajar en la quesería se usa una bata limpia que está colgada en la pared de la entrada a la derecha. Al salir de la quesería se calzan unos zapatos protectores.

Fig. 3.1.06 ▶
Calzado en el exterior de la quesería.



Fig. 3.1.07
Calzado.



Fig. 3.1.08
Ropa de trabajo dentro de la quesería.



En salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios, las superficies de suelos están en buenas condiciones y son fáciles de limpiar y/o desinfectar, impermeables, no absorbentes y no tóxicos (Reg 852, Anexo II, Cap. II).

El suelo de la sala de elaboración es de epoxy y se mantiene en buenas condiciones. El ángulo con la pared tiene un acabado redondeado (no es obligatorio).

El suelo del ahumadero y de la cueva es de piedra. Este último está oficialmente exceptuado.

Fig. 3.1.09 ▶
Suelo epoxi con ángulo redondeado (realizado voluntariamente).



Las paredes se mantienen en buenas condiciones y son fáciles de limpiar/desinfectar, son impermeables, no absorbentes y no tóxicas (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.b).

Fig. 3.1.10 ▶
Sala de Elaboración.



Fig. 3.1.11
Volteado ahumado.



Fig. 3.1.12
Ahumadero.



La pared de la sala de elaboración está alicatada. La de la sala de ahumado está pintada, aunque normalmente está cubierta de un manto negro debido al uso del humo. Se pinta una vez al año al finalizar el período de elaboración y se limpia antes del inicio de la temporada del próximo año.

Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.c).

El techo de la sala de elaboración es de madera tratada. Antes del inicio de la actividad se realiza una limpieza en profundidad para limpiar la suciedad y evitar que puedan desprenderse posteriormente partículas. El techo se pinta a cada dos años al finalizar el período en montaña. Es un material que no propicia la condensación. A pesar de ser un material mal visto en quesería, no siempre contraviene a las prácticas de higiene, ni pone en riesgo la inocuidad de los productos que en la sala se elaboran.

Fig. 3.1.13 ▶
Techo de madera.



Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.d).

Las ventanas de sala de elaboración y del ahumadero son de madera tratada y están hechas de manera que impidan la acumulación de suciedad y provistas de mosquiteras.

Las puertas son fáciles de limpiar/desinfectar, lisas y con superficies no absorbentes (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.e).

La puerta de entrada a la quesería es de madera tratada (no absorbente). El quesero asegura que aún tratándose de un material poco utilizado en quesería, no va a ser fuente de contaminación para los quesos.

La puerta que separa sala de elaboración de ahumadero es de hierro y lisa.

Fig. 3.114 ▶
Puerta de hierro de separación entre sala de elaboración y el ahumadero.



Fig. 3.115
Puerta de madera de entrada a la quesería directamente a la sala de elaboración.



Las superficies (incluidas la de equipos) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán ser fáciles de limpiar y en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.f).

Los equipos que van a estar en contacto con la leche y el queso (cántaras, moldes, mesa) son de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, excepto las baldas de madera del ahumadero (excepción concedida al uso de la madera en maduración).

Fig. 3.116 ▶
Moldes.



Fig. 3.117
Útiles sobre fregadero.



Fig. 3.118
Queso recién desmoldeado sobre madera, en el ahumadero.



Fig. 3.119
Cántaras de leche limpias y secas.



Dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría (Reg 852, Anexo II, Cap. II.2 y Cap. II.3).

Fig. 3.1.20 ►
Cuba de cuajar en
acero inoxidable.



Fig. 3.1.21
Fregadero/
Lavamanos.



La limpieza de los moldes y del material de quesería se realiza en el fregadero multiuso de la sala de elaboración. Se toman todas las precauciones para que no haya salpicaduras y contaminación cruzada. Las cántaras se lavan y secan en el exterior al sol.

Hay suministro de agua fría y caliente.

Los productos de limpieza se almacenan en un pequeño armario cerrado en la sala de elaboración. El cubo y la fregona se cuelgan fuera para una mejor secado al aire libre.

Las personas que trabajan en las salas de manipulación de alimentos mantendrán un alto nivel de higiene personal y vestirán adecuadamente y si necesario vestuario protector (Reg 852, Anexo II, Cap. XIII.1 y Cap. XII).

Fig. 3.1.22 ►
Vestimenta de uso
exclusivo y limpia.



Las ventanas están provistas de mosquiteras. En la sala de elaboración y de ahumado cuelgan cintas adhesivas para la captura de insectos,

cuidando de que no caigan directamente en zonas con productos alimenticios (cuba, mesa, quesos...).

En la puerta de entrada hay una cortina para reducir la entrada de insectos.

En caso de incidencias con otro tipo de plagas se contratará un servicio especializado.

Fig. 3.1.23 ►
Lenguas atrapa insectos.



Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separados de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado (Reg 852, Anexo II, Cap. IX.5).

La sal para toda la temporada y las etiquetas se almacenan en la cabaña. La sal para el uso cotidiano se almacena en un recipiente en la sala de ahumado. El cuajo en una nevera de gas en la cabaña. La leche recién ordeñada de la tarde se deposita en la cuba de cuajado y se pre-madura hasta la mañana siguiente que es mezclada con la del ordeño de la mañana. Si la temperatura exterior es anormalmente alta o si no se va a elaborar al día siguiente, se almacena en el tanque de frío a menos de 6°C.

REQUISITOS DE LA LECHE CRUDA

Puede consultarse el Reglamento (CE) nº 853/2004.

La leche cruda es de rebaños (vacas, ovejas, cabras) libres u oficialmente libres de Brucelosis (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.a).

La leche es exclusivamente del rebaño de cabras y vacas de la propia explotación, con calificación sanitaria máxima (Oficialmente indemnes de Brucelosis).

La leche cruda es de rebaños de vacas oficialmente libres de tuberculosis (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.b).

La leche es de vacas Oficialmente Indemnes de Tuberculosis.

En el caso de la tuberculosis, la leche de cabra es de rebaños inspeccionados periódicamente según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.b).

Las cabras están en un plan de saneamiento de tuberculosis y nunca han dado positivo a las pruebas.

La leche cruda cumple con los criterios de gérmenes totales a 30°C y células somáticas (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.III.3.b)

Dos veces al mes se bajan muestras de leche para hacer las analíticas preceptivas. Hay cumplimiento de medias geométricas para la elaboración de lácteos a base de leche cruda.

Fig. 3.1.26 ►
Calendario mensual del muestreo de leche y producto, en la estantería de la sala de elaboración.



HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE Y ALMACENAMIENTO

Los locales destinados al almacenamiento de leche y calostro deberán estar protegidos contra las alimañas, adecuadamente separados de los locales en los que están estabulados los animales y dispondrá de un equipo de refrigeración adecuado (si fuera necesario) (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.A1 y A2 y B.2.3.4).

La sala de ordeño está a unos 30 metros de la quesería (ver plano). El tanque de frío se localiza en el espacio separado de la zona de ordeño y está protegido de alimañas (el tanque permanece cerrado).

Fig. 3.1.27 ▶
Plano de localización.

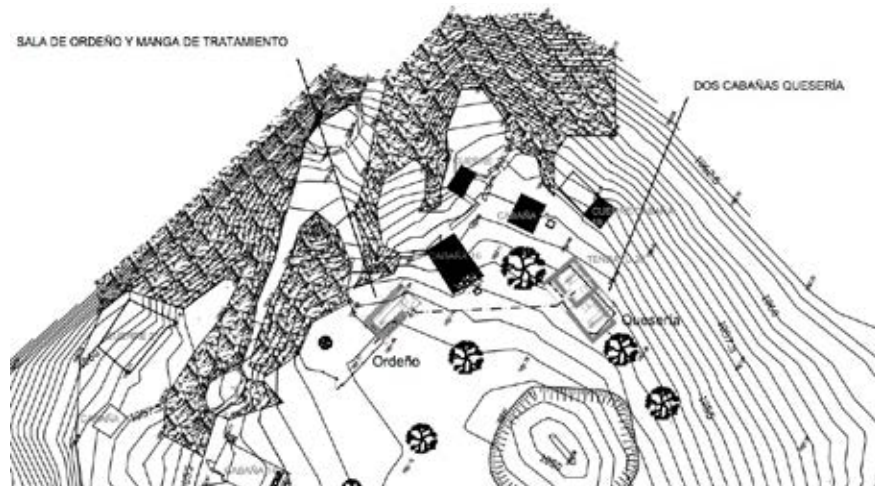


Fig. 3.1.28 ▶
Sala de ordeño.



La leche del ordeño de la tarde se lleva en cántaras a la cuba y se mezcla con la leche del ordeño de la mañana. Tan sólo cuándo hay temperaturas anormalmente altas o no se va a transformar al día siguiente permanece refrigerada en el tanque de frío.

Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro (utensilios, recipientes, cisternas, etc..., destinado al ordeño, al a recogida o al transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantener en buen estado, para lo que

será necesario utilizar materiales, lisos, lavables y no tóxicos (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.A.3).

El tanque de frío es de acero inoxidable y cumple con todos los requisitos. Las cántaras son de aluminio y también cumplen las condiciones.

Fig. 3.1.29 ►
Cántaras en el exterior.



Identificación de los animales a los que se les ha suministrado medicamentos como antibióticos (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.B.1.b).

El ganadero-quesero identifica convenientemente a los animales tratados con medicamentos que necesitan período de supresión para el uso alimentario de la leche.

Leche obtenida de esos animales durante el periodo de supresión no es usada para consumo humano (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.B.1.c y d).

Se respetan escrupulosamente los tiempos de supresión, desechándose la leche de los animales tratados.

La quesería realiza algún tipo de control de residuos de antibióticos.

Dos veces al mes se realizan los análisis de leche preceptivos, en los que se incluye la detección de residuos de antibióticos. No obstante, la leche es exclusivamente de la propia explotación y el libro de registro de tratamientos veterinarios servirá de comprobante del correcto uso de antibióticos en la explotación. También en ganaderías que transforman su propia leche, hay un interés especial por evitar inhibidores del crecimiento bacteriano dada la necesidad de las bacterias ácido-lácticas para la acidificación y cuajado de la leche.

La leche es refrigerada inmediatamente después del ordeño a no más de 8°C si se recoge diariamente o a no más de 6°C si no es diario (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.2 y 4).

La leche del ordeño de la tarde se deposita en la cuba de la quesería y pasa la noche en premaduración hasta mezclarse con la leche del ordeño de la mañana. Por tanto se usa el tanque de refrigeración para enfriar a menos de 6°C sólo en días de temperaturas anormalmente superiores o en los raros casos en los que no se transforme al día siguiente.

Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche y el calostro no deberá superar los 10°C (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.3).

La quesería está a 30 metros de la sala de ordeño.

Al recibir la leche se enfría rápidamente a no más de 6°C (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.2).

La leche cuando llega a la cuba de la quesería se procesa inmediatamente, bien para premaduración (durante la noche), bien para iniciar el proceso de coagulación en el caso de la leche del ordeño de la mañana.

OTROS REQUISITOS

La quesería ha puesto en marcha un sistema de gestión sanitaria basado en el APPCC (Reg 852, artículo 5).

La quesería tiene su propio sistema de autocontroles y está documentado y a disposición de la autoridad competente.

La quesería sigue alguna Guía de Buenas Prácticas de manera oficial (Reg 852, artículo 7).

Sí, la Guía Asturiana para el Autocontrol en Pequeñas Industrias Lácteas

Gestión del suero.

El suero se utiliza en la propia explotación para alimentación de cerdos.

Fig. 3.1.30 ►
Desuerado.



Fig. 3.1.31 ►
Suero para alimentación animal en la propia explotación ganadera.



EXCEPCIONES (ART. 7- R. 2074/2005)

El queso Gamoneu tiene excepciones otorgadas para la maduración en cuevas y el uso de soportes, baldas o estantes de madera.

Fig. 3.1.32 ▶
El Gamoneu madurando en cuevas.



Fig. 3.1.33 ▶
Descenso de quesos a cueva



Fig. 3.1.34
Descenso de Cándido a la cueva.



Fig. 3.1.35 ▶
Cuidados del queso durante el afinado en cueva.



Para más información sobre requisitos normativos, visitar el apartado “documentación” de la web: www.redqueserias.org



Erasmus+



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA



Slow Food®
Bitola

Slow Food®
Italy



MINIQUESERÍA ARTESANA DE CAMPO DE 46 M² UBICADA EN EL CASCO URBANO DE UN PEQUEÑO MUNICIPIO

GRANJA LACTONATUR



UBICACIÓN

Villar del Saz (Cuenca)
Zona de tradición de queso Manchego
(no de queso de cabra)



SUPERFICIE

46 m²



VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

10.000 litros máximo/año durante nueve meses elaborando unos 150 litros máximo al día



VENTA PREVISTA

Venta directa al 100% a través de grupos de consumo, mercados, pequeñas tiendas y restaurantes



NÚMERO OPERARIOS

María (35 años) lleva la quesería y Xesco (36 años), su pareja, se ocupa de las cabras



CONOCIMIENTOS NORMATIVOS

Con bastante formación



ANTIGÜEDAD

2 años.



TRANSFORMACIÓN Y ELABORACIÓN

Transforman exclusivamente la leche de sus cabras

Quesos de cuajadas enzimáticas, frescos, tiernos, semicurados y todos a base de leche cruda y sin uso de fermentos comerciales

La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas participa en un proyecto de cooperación con organizaciones de Italia, Macedonia y Turquía para la promoción y salvaguarda de los quesos artesanos y de campo. Una de las actividades es la elaboración de varios casos prácticos de queserías que aún conservando su especificidad artesana consiguen cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios. A continuación presentamos el caso de una quesería de 46 metros cuadrados construida en el casco urbano de un pequeño municipio, para la transformación exclusiva de leche de cabra de su propia explotación ganadera.

PLANO DE LA QUESERÍA

A Calentador de agua a gas.

B Tanque de leche de 600 l.

C Lavabo.

D Cuba de elaboración de quesos.

E Mesa de elaboración (1,1x2,1 m²).

F Cámara frigorífica de maduración.

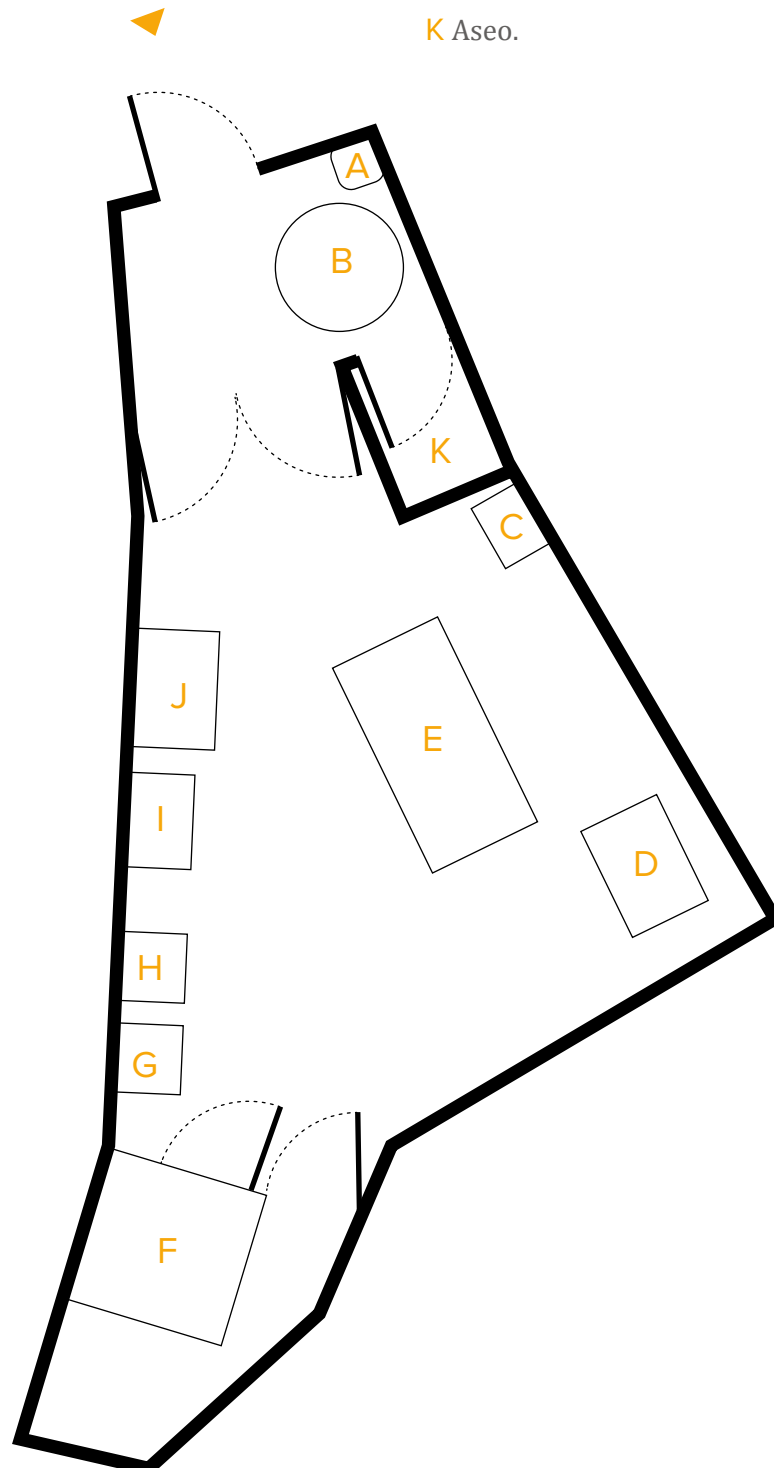
G Cámara de maduración.

H Frigorífico.

I Mueble de envases.

J Mesa de etiquetado (0,8x1,5m²).

K Aseo.



REQUISITOS GENERALES DE LA QUESERÍA

Para describir la situación de la quesería respecto a las normas higiénico-sanitarias, explicamos a continuación cómo se consigue responder a cada uno de los requisitos estipulados en los dos principales reglamentos. La respuesta va acompañada de fotografías.

Se recomienda consultar los dos reglamentos para ir contrastando la información. Pueden descargarse en los siguientes enlaces:

Reglamento (CE) n^o 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) n^o 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Fig. 3.2.01 ►
María con un grupo de futuros queseros a las puertas de su quesería.



Fig. 3.2.02 ►
Xesco pastoreando las rastrojeras con las cabras.



Los locales destinados a los productos alimenticios se conservan limpios y en buen estado de mantenimiento (Reg 852, Anexo II, Cap. I.1).

Sí. A través de las imágenes se puede percibir el nivel de limpieza y mantenimiento de los equipos.

Fig. 3.2.03 ▶
Vista de la quesería desde la puerta de entrada, en la primera salita vemos el tanque de frío, la puerta del aseo y a la derecha la taquilla para cambio de vestuario. A continuación la sala de elaboración y la sala de maduración al fondo.



La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios (Reg 852, Anexo II, Cap. I.2).

Superficie total útil: 46 m². ([ver plano en página 100](#)).

Teniendo en cuenta el volumen de producción (10.000 litros máximos anuales), el número de operarios (una persona trabajará en la quesería y a lo sumo un ayudante para la venta) y la superficie útil (46 m²), su disposición y equipamiento son convenientes y suficientes para:

- Permitir un adecuado mantenimiento, limpieza y/o desinfección.
- Evitar contaminación ambiental: no hay ventanas al exterior; solamente respiraderos que abren al tejado de la construcción. No hay problemas de flujo de aire de zonas sucias hacia zonas limpias, en parte porque en queserías no se da este supuesto; la materia prima que es la leche es per se un producto limpio;
- Disponer de espacio suficiente para que las operaciones se realicen de forma higiénica y adecuada.
- Evitar la acumulación de suciedad, la formación de condensación y de mohos no deseados en las superficies: no se han encontrado ni mohos ni condensación en paredes, techos y suelo.
- Disponer de condiciones adecuadas para mantener los productos a temperatura adecuada cuando sea necesario, pudiendo comprobarla y si es preciso registrarla: cuentan con una cámara y con un frigorífico de afinado, ambas con control de temperatu-

ra. Tienen capacidad suficiente para el volumen de producción. Sólo a veces en períodos en los que hay más leche a veces se echa en falta un poco más de espacio. El oreo se realizará en la sala de elaboración ayudándose del ventilador del split en caso de que necesite mayor ventilación.

Número suficiente de inodoros con cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no comunican directamente con salas en las que se manipulan los alimentos (Reg 852, Anexo II, Cap. I.3).

Fig. 3.2.04 ▶
Acceso a aseo.



La quesería cuenta con un inodoro ubicado en el aseo y conectado a la red de saneamiento de la localidad. El aseo no comunica directamente con la sala de elaboración pero sí con la sala de entrada donde se sitúa el tanque de recepción de la leche. Cuando se realiza el llenado y vaciado del tanque, la puerta del aseo permanece cerrada. El aseo cuenta con inodoro, lavabo y plato de ducha.

Número suficiente de lavabos destinados al lavado de manos y situados convenientemente, con abría fría y caliente y provisto con material de limpieza y secado higiénico de manos. Sólo cuando sea necesario, estarán separados lavamanos y fregadero (Reg 852, Anexo II, Cap. I.4).

Fig. 3.2.05 ▶
Lavamanos en sala de elaboración.



Cuenta con dos lavabos, uno en el aseo y otro en la sala polivalente de elaboración, oreo, envasado y etiquetado. El lavabo de la sala de elaboración es de accionamiento a pedal (no es obligatorio), provisto de jabón, agua fría y caliente.

Se usa el mismo dispositivo para lavado de quesos de manera puntual. Generalmente en el proceso de elaboración de la quesería no se realiza lavado de cortezas.

Medios adecuados y suficientes de ventilación natural o mecánica, en sala de elaboración, sala de envasado y etiquetado y en aseo (Reg 852, Anexo II, Cap. I.5).

El aseo dispone de ventilación artificial y en la sala de elaboración hay un respiradero eléctrico que se activa cuando la luz está encendida.

Aún siendo las paredes de un material que favorece la condensación (acero inoxidable), no había rastros de condensación ni manchas en el techo. Por tanto la ventilación parece ser la adecuada.

Fig. 3.2.06 ►
Ventilación.



Redes de evacuación de aguas residuales suficientes construidas para evitar riesgos de contaminación (Reg 852, Anexo II, Cap. I.8).

Fig. 3.2.07 ►
Sumidero en suelo.



El suelo de la sala de elaboración cuenta con un pequeño sumidero. La evacuación de aguas residuales va provista de sifón para evitar malos olores y contaminación. No obstante hay rastros en el suelo de encharcamiento. Al no ser la pendiente adecuada, el agua se recoge con el cepillo que aparece en la foto.

Dispone de vestuarios adecuados (Reg 852, Anexo II, Cap. I.9).

Para el cambio de vestuario y calzado la quesera utiliza una taquilla doble ubicada en la sala de entrada, antesala de la de elaboración. Usa gorro protector.

Fig. 3.2.08 ►
Taquilla vestuario en la antesala de entrada a la sala de elaboración, junto a tanque de frío y puerta a aseos.



En salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios, las superficies de suelos están en buenas condiciones y son fáciles de limpiar y/o desinfectar, impermeables, no absorbentes y de materiales no tóxicos (Reg 852, Anexo II, Cap. II).

El suelo de la quesería es de epoxi. Tiene algunas imperfecciones de poca importancia para la salubridad de los alimentos producidos.

Los suelos permiten un desagüe suficiente, si necesario (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.a).

Hay poca pendiente en la sala de elaboración hacia el sumidero. Por el volumen y la forma de trabajar, el vertido de agua y suero será mínimo y en caso de que se produzca, se lleva hacia el sumidero con la ayuda de un cepillo.

Las paredes se mantienen en buenas condiciones y son fáciles de limpiar/desinfectar, son impermeables, no absorbentes y no tóxicas (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.b).

Las paredes son de acero inoxidable. Razón de la elección de acero inoxidable: un familiar trabaja este material.

Fig. 3.2.09 ▶
Paneles metálicas de la pared.



Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.c).

El techo está construido con paneles de plástico. Nada que resaltar.

Fig. 3.2.10 ▶
Techo de paneles.



Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.d).

No tiene ventanas al exterior. Solamente tiene una puerta de entrada y salida, que normalmente está cerrada. No va provista de mosquitera, pero en la antesala (ubicación del tanque de leche y de las taquillas) tiene colgadas un par de cintas adhesivas para moscas.

Fig. 3.2.11 ▶
Cintas adhesivas para la captación de moscas.



Las puertas son fáciles de limpiar/desinfectar, lisas y con superficies no absorbentes (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.e).

Las puertas son de aluminio y de metacrilato.

Las superficies (incluidas la de equipos) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán ser fáciles de limpiar y en caso necesario, de desinfectar; lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.f).

Los materiales y equipos son de acero inoxidable o de plástico. No usan materiales con características tradicionales.

Fig. 3.2.12 ▶
Moldes.

Fig. 3.2.13
Cuba de cuajado,



Dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría (Reg 852, Anexo II, Cap. II.2).

Usa un baño de plástico para la limpieza y desinfección de moldes y un armario cerrado como almacén. Ambos se ubican en la sala multifunción de elaboración. Para la limpieza de otro material, se usa el lavabo de las manos situado también en la misma sala.

Fig. 3.2.14
Tanque de plástico ▶
para el lavado
de moldes.



Fig. 3.2.15
Armario frigorífico,



Suministro suficiente de agua caliente y fría en consonancia con la legislación (Reg 852, Anexo II, Cap. II.3).

El agua es de la red pública y se usa para limpieza y en caso excepcional para lavado de quesos.

Las personas que trabajan en las salas de manipulación de alimentos mantendrán un alto nivel de higiene personal y vestirán adecuadamente y si necesario vestuario protector (Reg 852, Anexo II, Cap. XIII.1 y Cap. XII).

La quesera ha hecho varios cursos sobre reglamentación y sistemas de autocontrol. Nada más entrar en la quesería, se cambia de vestuario y zapatos y se pone un cubre-cabellos. Antes de empezar a trabajar se lava las manos.

Adecuados sistemas para el control de plagas (Reg 852, Anexo II, Cap. IX.4).

La puerta de la calle está protegida con una cortina. En la antesala hay colgada una cinta adhesiva con algunas moscas.

Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separados de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado (Reg 852, Anexo II, Cap. IX.5).

La materia prima llega directamente al tanque de frío en cántaras desde la explotación ganadera, situada a 3 kilómetros. Los quesos elabo-

rados se almacenan en la cámara o en el frigorífico. Solamente en algunas ocasiones en los períodos de mayor producción de leche hay cierta falta de espacio. La disposición y equipamiento son suficientes para el volumen de transformación anual (10.000 litros/año máximo) y diaria (150 litros máximo/día).

Fig. 3.2.16 ▶
Cámara de maduración.



Varias operaciones tienen lugar en la misma sala.

Todas las operaciones las realiza una sola persona (la quesera), razón por la cual no hay simultaneidad propiamente dicha. Sin embargo varias operaciones pueden tener lugar en la sala multifuncional de elaboración:

- Cuajado
- Desmoldeado y salado.
- El oreo tendrá lugar en la misma sala en las baldas adaptadas a la mesa de elaboración; los quesos reposarán en esterillas para uso alimentario.
- Lavado de material, incluido los moldes (baños de plástico). No se lava a presión con agua caliente para evitar creación de vapor y en casos puntuales de limpieza general, no habrá alimentos en la sala.
- Envasado y etiquetado.

Para evitar contaminación cruzada no se lava a presión con agua caliente y en las limpiezas generales de la sala se cubren los quesos o se llevan a la cámara. Se limpian las mesas y se lavan las manos cada vez que se cambia de tarea. Si hay que lavar material, se tiene cuidado para que no salpique.

Fig. 3.2.17 ▶
Sala multiuso.



REQUISITOS DE LA LECHE CRUDA

Puede consultarse el *Reglamento (CE) n.º 853/2004*.

La leche cruda es de rebaños (vacas, ovejas, cabras) libres u oficialmente libres de Brucelosis (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.a).

La leche es exclusivamente del rebaño de cabras de la propia explotación, con calificación sanitaria máxima (Oficialmente indemnes de Brucelosis).

La leche cruda es de rebaños de vacas oficialmente libres de tuberculosis (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.b).

La leche es de cabra y en la explotación no hay vacuno.

En el caso de la tuberculosis, la leche de cabra es de rebaños inspeccionados periódicamente según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.b).

No hay control de tuberculosis en las cabras. En la comunidad autónoma de Castilla La Mancha no es obligatorio a menos que conviva con vacuno y haya algún animal positivo.

La leche cruda cumple con los criterios de gérmenes totales a 30°C y células somáticas (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.III.3.b).

La media geométrica de la leche de la explotación es de 39.000/ml.

HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE Y ALMACENAMIENTO

Los locales destinados al almacenamiento de leche y calostro deberán estar protegidos contra los parásitos, adecuadamente separados de los locales en los que están estabulados los animales y dispondrá de un equipo de refrigeración adecuado (si fuera necesario). (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.A1 y A2 y B.2.3.4).

La leche se transporta en tres cántaras después del ordeño en un transcurso de menos de dos horas desde después del ordeño y se deposita en el tanque de frío de la quesería o se transforma directamente. No es necesario por tanto disponer de tanque de frío en la explotación.

Fig. 3.2.18 ►
Cántara de ordeño.



Fig. 3.2.19
Cántara de leche,



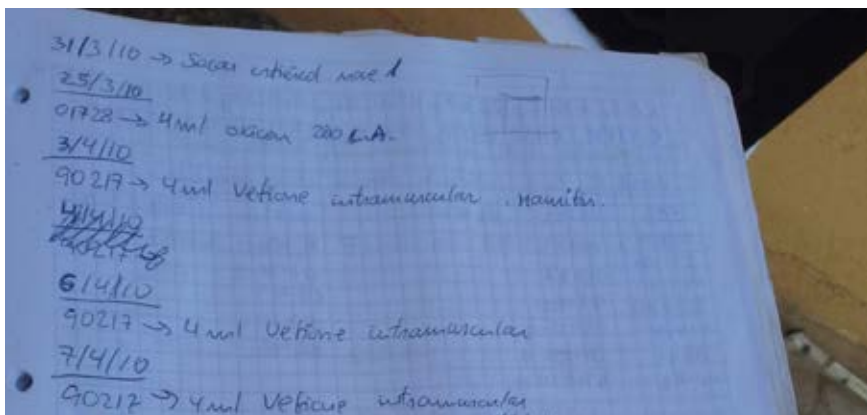
Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro (utensilio, recipientes, cisternas, etc..., destinado al ordeño, al a recogida o al transporte) deberán ser fáciles de limpiar y en caso necesario, desinfectar, y mantener en buen estado, para lo que será necesario utilizar materiales, lisos, lavables y no tóxicos. (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.A.3).

El tanque de frío es de acero inoxidable y cumple con todos los requisitos. Las cántaras son de aluminio.

Identificación de los animales a los que se les ha suministrado medicamentos como antibióticos (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.B.1.b).

El ganadero-quesero identifica convenientemente a los animales tratados con antibióticos y con cualquier otra sustancia medicamentosa en caso de que sea necesaria su aplicación.

Fig. 3.2.20 ►
Dietario de suministro de medicamentos.



Leche obtenida de esos animales durante el periodo de supresión no es usada para consumo humano (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.B.1.c y d).

Se respetan escrupulosamente los tiempos de supresión en caso de tratamiento con antibióticos. Siempre se ordeñan en último lugar y la leche va destinada para alimentación de los perros.

La quesería realiza algún tipo de control de residuos de antibióticos.

La leche es exclusivamente de la propia explotación (a 3 km). El libro de registro de tratamientos veterinarios servirá de comprobante del correcto uso de antibióticos en la explotación. Hará prueba de detección de residuos de antibióticos a nivel de la explotación, en el caso de presencia o sospecha de riesgo.

La leche es refrigerada inmediatamente después del ordeño a no más de 8°C si se recoge diariamente o a no más de 6°C si no es diario (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.2 y 4).

En caso de que no se transforme en el día, la leche se conserva a menos de 6°C. La leche del ordeño de los días que no se elabora (depositada en tanque de frío de la quesería), se mezcla con la leche del ordeño del día siguiente, directamente en cuba.

Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche y el calorastro no deberá superar los 10°C (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.3).

Durante el transporte (3 km) no es necesario mantener la cadena del frío porque se realiza justamente después del ordeño y en menos de dos horas. Al llegar a la quesería se deposita en el tanque de frío o se vierte directamente a la cuba de cuajado.

Fig. 3.2.21 ►
Temperatura del tanque.



Al recibir la leche se enfría rápidamente a no más de 6°C (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.2).

Suele refrigerarse a 3-4°C.

OTROS REQUISITOS

La quesería ha puesto en marcha un sistema de gestión sanitaria basado en el APPCC (Reg 852, artículo 5).

La quesería tiene un sistema propio de autocontroles basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. No recibe ayuda externa para su implementación y verificación. Registra las operaciones de mantenimiento, de limpieza y desinfección, de temperaturas del tanque de frío, de las cámaras de frío y de la cuajada. Registra a su vez los litros de leche recepcionados y el número de piezas procesadas. La toma de los registros mencionados es una decisión propia de la quesería. No hay un método oficial establecido que obligue a la toma de dichos registros.

La quesería sigue alguna Guía de Buenas Prácticas de manera oficial (Reg 852, artículo 7).

Está pendiente de la aprobación de la *Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene específica para queserías de campo y artesanas que está elaborando la "Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network" para la Comisión Europea*. Se prevé su ratificación para finales de 2016.

Gestión del suero.

El suero se utiliza para alimentación de animales de la propia explotación.

Para más información sobre requisitos normativos, visitar el apartado "documentación" de la web: www.redqueserias.org



Erasmus+



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA



 Slow Food®
Bitola

 Slow Food®
Italy



QUESERÍA ARTESANA DE CAMPO, DE 25 M² INSTALADA EN DOS “CASETAS DE OBRA”

LA CABRA CABRESA

UBICACIÓN

Los Santos (Salamanca)
Zona de tradición quesera extinguida,
preferentemente caprina

SUPERFICIE

25 m²

VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

10.000 litros máximo/año durante nueve meses elaborando unos 50 litros máximo al día

VENTA PREVISTA

Directa al 100% a través de internet, mercados, en quesería, tiendas y restaurantes de cualquier punto de España

NÚMERO OPERARIOS

El propio cabrero-quesero y ayuda puntual de su pareja, en ventas

CONOCIMIENTOS NORMATIVOS

Diversos cursos formativos relativos a higiene y a tecnología quesera

ANTIGÜEDAD

En proceso de finalización y legalización

TRANSFORMACIÓN Y ELABORACIÓN

Transforma exclusivamente la leche de sus cabras

Elaboraciones lácticas afinadas de leche cruda y frescos enzimáticos

La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas participa en un proyecto de cooperación con organizaciones de Italia, Macedonia y Turquía para la promoción y salvaguarda de los quesos artesanos y de campo. Una de las actividades es la elaboración de varios casos prácticos de queserías que aún conservando su especificidad artesana consiguen cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios. A continuación presentamos el caso de una quesería de 25 metros cuadrados construida en dos casetas de obra, en la que la inversión ha sido mínima.

PLANO DE LA QUESERÍA

A Entrada.

B Aseo/vestuario.

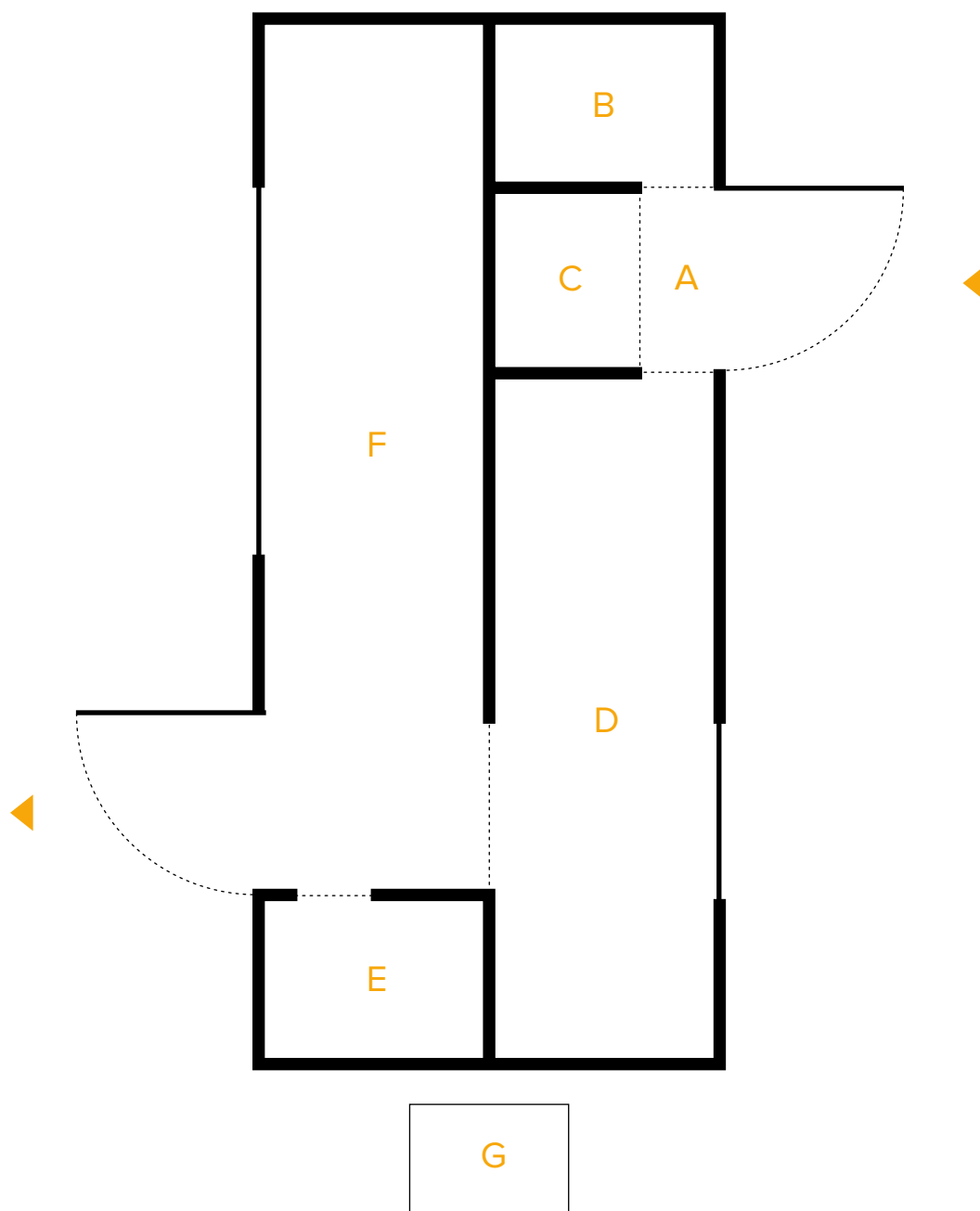
C Almacén/laboratorio.

D Sala de elaboración.

E Cava de maduración o afinado.

F Sala de expedición y venta.

G Equipo de climatización.



REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS

Para describir la situación de la quesería respecto a las normas higiénico-sanitarias, explicamos a continuación cómo se consigue responder a cada uno de los requisitos estipulados en los dos principales reglamentos. La respuesta va acompañada de fotografías.

Se recomienda consultar los dos reglamentos para ir contrastando la información. Pueden descargarse en los siguientes enlaces:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

REQUISITOS GENERALES DE LA QUESERÍA

Fig. 3.3.01 ►
Fachada de la
quesería (en
construcción).



Los locales destinados a los productos alimenticios se conservan limpios y en buen estado de mantenimiento (Reg 852, Anexo II, Cap. I.1).

La quesería no está aún finalizada y en funcionamiento. Es una premisa que hay que tener bien en cuenta ya que hay fotografías de instalaciones por finalizar y de equipos sin montar.

La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios (Reg 852, Anexo II, Cap. I.2).

En el plano quedan recogidas las distintas dependencias, su superficie y función. En total son 25 m² útiles (*ver plano en página 116*).

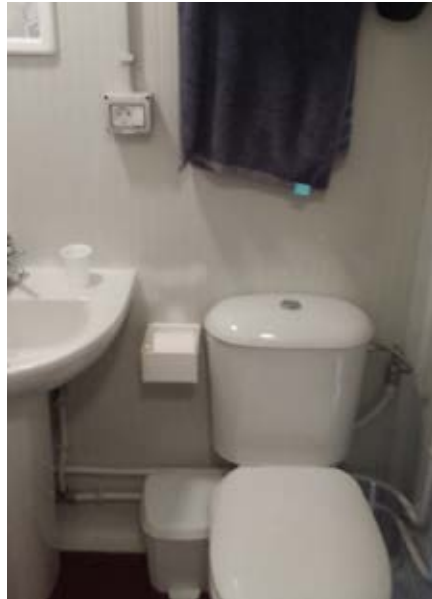
Teniendo en cuenta el volumen de producción (10.000 litros máximos anuales) y el número de operarios (una persona trabajará en la quesería y a lo sumo ayuda para la venta), los 25 m², su disposición y equipación son convenientes y suficientes para:

- Permitir un adecuado mantenimiento, limpieza y/o desinfección.
- Evitar contaminación ambiental: el viento predominante sopla del sur (zona de la quesería en la que no hay respiraderos ni ventanas; no hay problemas de flujo de aire de zonas sucias hacia zonas limpias, sencillamente porque en queserías no se da este supuesto; la materia prima que es la leche es per se un producto limpio; la única zona “sucia” sería la del aseo y hay suficiente separación entre dicha estancia y la salas de elaboración (dos puertas los separan).
- Disponer de espacio suficiente para que las operaciones se realicen de forma higiénica y adecuada.
- Evitar la acumulación de suciedad, la formación de condensación y de mohos no deseados en las superficies: las superficies son de paneles que no propician la condensación; se dispone de además ventilación natural; por la forma de trabajar, la condensación será mínima (no se pasteriza, no se lava a presión con agua caliente). No obstante, una vez puesta en marcha la quesería, si hubiera deficiencias en la ventilación (condensación en el techo y/o creación de mohos en paredes y zonas en contacto con las elaboraciones), se pondría un extractor con ventilación forzada en la sala de elaboración.
- Disponer de condiciones adecuadas para mantener los productos a temperatura adecuada cuando sea necesario, pudiendo comprobarla y si es preciso registrarla: dispone de un split en la sala de elaboración y otro en la de envasado y venta; también cuenta con temperatura regulada en la cámara de maduración y en el frigorífico para lácticas frescas. En el “laboratorio” también dispondrá de un pequeño frigorífico para conservación de cuajos y fermentos. La temperatura se podrá comprobar en todos los dispositivos y se controlará regularmente. No será necesario el registro de temperaturas; será un sólo trabajador el encargado del control de todos los procesos. El oreo se realizará en la sala de elaboración ayudándose del ventilador del split en caso de que necesite mayor ventilación.

Número suficiente de inodoros con cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no comunican directamente con salas en las que se manipulan los alimentos (Reg 852, Anexo II, Cap. I.3).

Fig. 3.3.02 ▶
Aseo/vestuario.

Fig. 3.3.03
Perchas en el
aseo/vestuario.



La quesería cuenta con un inodoro ubicado en el aseo que por tanto no comunica directamente con las salas en las que se manipulan los alimentos. El aseo tampoco comunica directamente, estando separado por un pequeño hall y dos puertas. El aseo cuenta con inodoro, lavabo y plato de ducha. El cambio de vestuario se realiza también en el aseo disponiendo de una percha y rincón para el cambio de calzado.

El inodoro está conectado a una red de evacuación que vierte a la red de saneamiento de la localidad.

Número suficiente de lavabos destinados al lavado de manos y situados convenientemente, con abrío fría y caliente y provisto con material de limpieza y secado higiénico de manos. Sólo cuando sea necesario, estarán separados lavamanos y fregadero (Reg 852, Anexo II, Cap. I.4).

Fig. 3.3.04 ▶
Sala de envasado y
ventas (sin finalizar
los trabajos).



Fig. 3.3.05 ►
Fregadero multiuso en la sala de elaboración. Doble grifo para gran y pequeño material y lavado de manos (voluntario).



La sala de elaboración dispone de un fregadero con doble utilidad para lavado de material y de manos. Para el lavado de manos cuenta con un grifo de accionamiento a codo. El quesero pondrá las precauciones lógicas para evitar contaminación cruzada entre manos y material. En caso de que fuera necesario el lavado accidental de un queso, se evitaría el contacto con el material para lavado.

La sala de envasado y ventas también cuenta con un lavabo de accionamiento a pedal. Ambos son fácilmente accesibles y están razonablemente alejados de los alimentos para evitar contaminación por salpicadura.

Ambos dispositivos cuentan con jabón y toallas. La toalla del aseo es de tela y se lavará mínimo una vez a la semana. No olvidar que solamente trabaja una persona.

Medios adecuados y suficientes de ventilación natural o mecánica, en sala de elaboración, sala de envasado y etiquetado y en aseo (Reg 852, Anexo II, Cap. I.5).

Fig. 3.3.06 ►
Ventilación en aseo.



El aseo dispone de dos aperturas para ventilación natural debidamente protegidas para evitar entrada de insectos. La sala de elaboración y la sala de envasado y ventas disponen de una ventana provista de mosquitera.

Redes de evacuación de aguas residuales suficientes construidas para evitar riesgos de contaminación (Reg 852, Anexo II, Cap. I.8).

El suelo de la sala de elaboración cuenta con un pequeño sumidero. La evacuación de aguas residuales va provista de sifón para evitar malos olores y contaminación.

Dispone de vestuarios adecuados (Reg 852, Anexo II, Cap. I.9).

El cambio de vestuario se realizará en el aseo. Cuenta con perchas y zona en el suelo para el cambio de calzado.

En salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios, las superficies de suelos están en buenas condiciones y son fáciles de limpiar y/o desinfectar, impermeables, no absorbentes y no tóxicos (Reg 852, Anexo II, Cap. II).

El suelo de la sala de elaboración y de la sala de envasado y ventas es de vinílico (Sintasol) y el de la sala de maduración de aluminio (chapa de palillo).

Fig. 3.3.08 ►
Suelo de la sala de elaboración y sala de envasado y ventas.



Los suelos permiten un desagüe suficiente, si necesario (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.a)

Fig. 3.3.09 ►
Suelo y pequeño sumidero en sala de elaboración.



Hay poca pendiente en la sala de elaboración hacia el sumidero. Por el volumen y la forma de trabajar, el vertido de agua y suero será mínimo y en caso de que se produzca, se recogerá tan pronto como sea posible con fregona para evitar salpicaduras a los quesos que puedan estar oreándose.

Las paredes se mantienen en buenas condiciones y son fáciles de limpiar/desinfectar, son impermeables, no absorbentes y no tóxicas (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.b).

Las paredes son paneladas y fáciles de limpiar. Finalizan con perfil sanitario tanto en suelo como en techo. Las juntas se han sellado con silicona.

Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.c).

El techo es del mismo material que las paredes, fácil de limpiar, sin huecos y grietas y de un material que no propicia la condensación.

Fig. 3.3.10 ►
Techo con bordes redondeados.



Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.d).

Tanto ventanas como respiraderos naturales están provistos de pantallas contra insectos.

Las puertas son fáciles de limpiar/desinfectar, lisas y con superficies no absorbentes (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.e).

Fig. 3.3.11 ►
Puerta de salida desde la sala de envasado y venta.



Fig. 3.3.12
Puertas interiores de formato "fuelle".



Las puertas que separan la sala de elaboración con la de envasado y la puerta de la cámara son lisas y no absorbentes. Las puertas del aseo, del laboratorio y de acceso a la sala de elaboración son de fuelle en PVC.

Las superficies (incluidas la de equipos) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán ser fáciles de limpiar y en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (Reg 852, Anexo II, Cap. II.1.f).

Los equipos que van a estar en contacto con la leche y el queso (cántaras, cubos de cuajado, moldes, paños, esterilla, rejillas, mesa, tablas de corte...) serán de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

Fig. 3.3.13 ►
Materiales en la mesa de la sala de elaboración.



Dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría (Reg 852, Anexo II, Cap. II.2).

Fig. 3.3.14 ►
Fregadero multiuso.

Fig. 3.3.15
Manilla fregadero.



La sala de elaboración dispone de un fregadero de tipo industrial que cumple con todas los requisitos. En el mismo se realizará la limpieza y desinfección de todo el material excepto de las cántaras que se limpiarán y desinfectarán en la explotación. Los utensilios de trabajo se almacenan en la estantería ubicada encima del fregadero a una distancia suficiente y otros equipos que no se utilicen en las estanterías del laboratorio.

La desinfección de moldes se realiza en dos barreños cerrados herméticamente situados debajo del fregadero industrial, uno con solución ácida y otra con solución alcalina.

Fig. 3.3.16 ▶
Almacenaje.



Suministro suficiente de agua caliente y fría en consonancia con la legislación (Reg 852, Anexo II, Cap. II.3).

Fig. 3.3.17 ▶
Termo eléctrico.



El agua es de la red pública y la quesería dispone de un calentador para agua caliente.

Las personas que trabajan en las salas de manipulación de alimentos mantendrán un alto nivel de higiene personal y vestirán adecuadamente y si necesario vestuario protector (Reg 852, Anexo II, Cap. XIII.1 y Cap. XII).

Fig. 3.3.18 ►
Calzado para uso exclusivo en quesería.



El quesero ha hecho varios cursos sobre reglamentación y sistemas de autocontrol. Nada más entrar en la quesería, pasará por el aseo para el cambio de vestuario y calzado, que será el que utilice en quesería.

Adecuados sistemas para el control de plagas (Reg 852, Anexo II, Cap. IX.4).

Las dos ventanas están provistas de mosquiteras. Los extractores de ventilación tienen protección. Dos insectocutores van en la sala de elaboración y sala de envasado. Para la prevención de otro tipo de plagas, el quesero colocará trampas de uso doméstico fuera de la quesería. En caso de incidencias que no puedan ser controladas personalmente se contratará un servicio especializado.

Fig. 3.3.19 ►
Juansi sosteniendo el insectocutor que irá colgado a la entrada de la sala de elaboración.

Fig. 3.3.20
Mosquitera en puerta.



Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separados de los productos transformados y de una capacidad

suficiente de almacenamiento refrigerado separado (Reg 852, Anexo II, Cap. IX.5).

Fig. 3.3.21 ▶
Sala de envasado y venta (terminando los trabajos). Al fondo se encuentra la cámara de afinado y a la izquierda la sala de elaboración.



Los 24 m² de quesería y su disposición y equipación son suficientes para el volumen de transformación anual (15.000 litros/año máximo). La leche llega directamente del taque de frío de la explotación a través de cántaras. Los cuajos y fermentos se almacenan en un pequeño frigorífico en el laboratorio. Los quesos se maduran en la cámara y se conservan en una pequeña cámara frigorífica situada en la sala de envasado y expedición. Todo está pensado y calculado para que las instalaciones permitan trabajar de forma higiénica y segura.

Operaciones tienen lugar simultáneamente en la misma sala.

Todas las operaciones las llevará a cabo una sola persona (el queso), por lo que no habrá simultaneidad propiamente dicha. Sin embargo varias operaciones tendrán lugar en la misma sala:

Sala de elaboración: al mismo tiempo que la leche se cuaja en los baños, se podrá hacer el desmoldado y salado. El oreo tendrá lugar en la misma sala; para ello serán muy prácticas las baldas que recibirán las rejillas y esterillas para uso alimentario sobre la que reposarán los quesos; se irán añadiendo a la mesa de elaboración las baldas en función de las necesidades. En la misma sala se lavarán los utensilios en el fregadero, separado suficientemente de la mesa de elaboración y zona de oreo. No se realizará lavado a presión con agua caliente y en caso de que fuera necesario por causa de fuerza mayor se cubrirían los baños de cuajado y se desplazarían los quesos a la sala de envasado. Se pondrán todos los medios para evitar salpicaduras.

REQUISITOS DE LA LECHE CRUDA

Puede consultarse el *Reglamento (CE) n.º 853/2004*.

La leche cruda es de rebaños (vacas, ovejas, cabras) libres u oficialmente libres de Brucelosis (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.a).

La leche es exclusivamente del rebaño de cabras de la propia explotación, con calificación sanitaria máxima (Oficialmente indemnes de Brucelosis).

La leche cruda es de rebaños de vacas oficialmente libres de tuberculosis (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.b).

La leche es de cabra. No obstante, el quesero tiene vacuno también con la máxima calificación sanitaria de tuberculosis desde hace varios años.

En el caso de la tuberculosis, la leche de cabra es de rebaños inspeccionados periódicamente según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.I.2.b).

El rebaño está acogido a un plan de saneamiento de tuberculosis desde hace 11 años. Al inicio lo solicitó de forma voluntaria y actualmente entra dentro del plan obligatorio de Castilla León (saneamiento obligatorio en municipios con vacuno). En los 11 años de saneamiento solamente han tenido un animal (una chiva) positivo a la tuberculina (hace 4 años). Nunca le llegaron a informar si se trató de un falso positivo. El quesero incluirá en la memoria de la quesería el historial sanitario de la explotación, que mantendrá siempre a disposición de la autoridad competente con información actualizada de los últimos saneamientos.

La leche cruda cumple con los criterios de gérmenes totales a 30°C y células somáticas (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.III.3.b).

Tendrán que hacerse los análisis pertinentes cuando inicie la elaboración.

HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE Y ALMACENAMIENTO

Los locales destinados al almacenamiento de leche y calostro deberán estar protegidos contra los parásitos, adecuadamente separados de los locales en los que están estabulados los animales y dispondrá de un equipo de refrigeración adecuado (si fuera necesario) (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.A1 y A2 y B.2.3.4).

La leche se almacena en el tanque de frío ubicado en una sala adyacente a la sala de ordeño, en la explotación ganadera (a 3 km). Las ventanas disponen de mosquiteras y se usan cintas adhesivas captadores de insectos. La explotación ganadera tiene un plan de prevención de plagas.

Fig. 3.3.19 ►
Tanque de frío en la sala adyacente a la de ordeño.



Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro (utensilio, recipientes, cisternas, etc..., destinado al ordeño, al a recogida o al transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantener en buen estado, para lo que será necesario utilizar materiales, lisos, lavables y no tóxicos (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.A.3).

El tanque de frío es de acero inoxidable y cumple con todos los requisitos, al igual que las cántaras para el transporte de la leche a la quesería.

Identificación de los animales a los que se les ha suministrado medicamentos como antibióticos (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.B.1.b).

El ganadero-quesero identifica convenientemente a los animales tratados con antibióticos. Todo tratamiento queda reflejado en el libro para tal fin.

Leche obtenida de esos animales durante el periodo de supresión no es usada para consumo humano (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II.B.1.c y d).

Se respetan escrupulosamente los tiempos de supresión, desechándose la leche de los animales tratados. En los casos en los que el ganadero transforma su propia leche en queso, el control de antibióticos suele ser aún mayor, por los problemas que una leche con inhibidores supone para la transformación quesera por la inactividad que induce en las bacterias ácido-lácticas necesarias para la acidificación y correcta coagulación de la leche.

La quesería realiza algún tipo de control de residuos de antibióticos.

La leche es exclusivamente de la propia explotación (a 3 km). El libro de registro de tratamientos veterinarios servirá de comprobante del correcto uso de antibióticos en la explotación. Hará prueba de detección de residuos de antibióticos a nivel de la explotación, en el caso de presencia o sospecha de riesgo.

La leche es refrigerada inmediatamente después del ordeño a no más de 8°C si se recoge diariamente o a no más de 6°C si no es diario (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.2 y 4).

La leche se transportará justo después del ordeño y se iniciará seguidamente la elaboración (transcurso de menos de 2 horas desde final de ordeño a inicio de elaboración). La leche del ordeño de los días que no se elabore, se mezclará con la leche del ordeño del día siguiente y seguidamente será transportada a la quesería para iniciar la elaboración.

Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche y el calor no deberá superar los 10°C (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.3).

Durante el transporte (3 km) no es necesario mantener la cadena del frío, bien porque se inicia la transformación en un plazo de dos horas, bien porque la leche procedente del tanque de frío se transformará inmediatamente cuando llegue a la quesería, requiriéndose una temperatura mínima de 22°C para iniciar la elaboración.

Al recibir la leche se enfría rápidamente a no más de 6°C (Reg 853, Anexo III, Sec. IX, Cap. I.II. B.2).

La leche se procesa inmediatamente una vez recepcionada en la quesería.

OTROS REQUISITOS

La quesería ha puesto en marcha un sistema de gestión sanitaria basado en el APPCC (Reg 852, artículo 5).

La quesería está diseñando actualmente su propio sistema de autocontroles basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

La quesería sigue alguna Guía de Buenas Prácticas de manera oficial (Reg 852, artículo 7).

Está pendiente de la aprobación de la *Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene específica para queserías de campo y artesanas que está elaborando la “Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network” para la Comisión Europea*. Se prevé su ratificación para finales de 2016.

Gestión del suero.

El suero se utiliza en la propia explotación para alimentación de terneros.

Para más información sobre requisitos normativos, visitar el apartado “documentación” de la web: www.redqueserias.org



Erasmus+



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA




Slow Food®
Bitola


Slow Food®
Italy



ANEXOS



PRESERVING & MARKETING FARMHOUSE ARTISAN CHEESE
ACTIVITY: 03-A3 - STATE OF THE NATION: IMPLEMENTATION

PARTE I: CONTEXTO

PRESENTACIÓN GENERAL

1. Nombre del pueblo, región y país
2. Ubicación de la quesería
 - a. En el campo
 - b. En el pueblo
 - c. En un polígono industrial u otros
3. Trabajadores:
 - a. Mínimo
 - b. Máximo (y especificar el periodo y la razón)
4. ¿Los trabajadores son familiares? (qué grado)
5. Si la leche es de la explotación
 - a. Especie animal
 - b. Raza de los animales
 - c. Número de cabras y machos adultos
 - d. ¿Extensivo? ¿semi? ¿estabuladas?
 - e. ¿Qué porcentaje de la alimentación animal viene de la explotación incluyendo el pasto?

INFORMACIÓN SOBRE LAS ELABORACIONES

6. Leche (indicar si se elabora leche de más de una especie)
 - a. Vaca
 - b. Cabra
 - c. Oveja
 - d. Búfala

7. Tratamiento de la leche
 - a. Cruda
 - b. Pasteurizada
 - c. Ambas
8. Número de litros anuales
9. Número máximo de litros por día
10. Número de meses elaborando
11. Meses de mayor producción:
12. ¿La quesería está ubicada en zona tradicional de producción? ¿Qué tipo de queso se transformaba tradicionalmente? Indicar si tradicionalmente se organizaban ferias, mercados, recetas gastronómicas etc. (se puede prescindir de esta pregunta)
13. Tipo de quesos elaborados. Especificar qué tipos se hacen siguiendo la siguiente clasificación: frescos, tiernos, curados, pasta blanda/dura, cuajo vegetal/animal, ahumados, lácticas/enzimáticas
14. Cuajo usado (especificar si se usa cuajo elaborado en la propia explotación o si no es comercial)
15. ¿Usa fermentos? Especificar si son comerciales o propios.
16. ¿Dónde se maduran los quesos?
17. ¿Se añaden otros ingredientes?
18. Si se ahúman quesos, especificar el tipo de biomasa y el método y lugar de ahumado.
19. ¿Certificación ecológica?

VENTAS

20. Porcentaje de producto vendido:
 - Venta directa
 - Intermediarios
 - Consumo privado

PARTE II – REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

REQUISITOS GENERALES

El cuestionario incluye:

- Un plano de la quesería que incluye:
 - Alrededores (establo, casa, granero, patio de cabras, etc)
 - La posición respecto a los vientos predominantes
 - Puertas y ventanas
 - Superficie total y de habitaciones
 - Otras habitaciones externas a la quesería (almacén de envases, de ingredientes, lavaderos etc)
- Un vídeo casero
- Las fotografías que se piden en el cuestionario.

1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento. (Incluir fotografías hacienda hincapié en los equipos y zonas que no estén en buenas condiciones.)	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
2. La disposición, el diseño , la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios: (Una fotografía de cada sala.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a. Permiten un adecuado mantenimiento, limpieza y/o desinfección (Especificar porqué no sería “adecuado”).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Evitan contaminación ambiental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Y dispone de espacio suficiente para que las operaciones se realicen de forma higiénica y adecuada (Especificar porqué no sería “adecuado”).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Evitarán la acumulación de suciedad, la formación de condensación y de mohos no deseados en las superficies. (Especificar si hay condensación, suciedad, mohos...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>e. Dispone de condiciones adecuadas para mantener los productos a temperatura adecuada cuando sea necesario, pudiendo comprarla y si es preciso registrarla (Fotografía de cámara o cueva de maduración) (Especificar si es necesario por razones sanitarias mantener una temperatura y decir cuánto tiempo tarda el queso en alcanzar la temperatura adecuada y por qué medios).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>3. Número suficiente de inodoros con cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. (Fotografía del aseo) (Especificar qué es "adecuado", si necesito baño o no y por qué)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>4. Los inodoros no comunican directamente con salas en las que se manipulan los alimentos. (En caso positivo, incluir foto de la puerta del aseo dentro de la sala donde se manipulan alimentos)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>5. Número suficiente de lavabos destinados al lavado de manos y situados convenientemente. (Incluir fotografía) (Decir si necesito un lavabo exclusivamente para manos, separado del fregadero)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>6. Lavabos con agua fría y caliente.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>7. Lavabo provisto con material de limpieza y secado higiénico de manos. (Incluir fotografía) (Especificar qué tipo de jabón uso (si es hecho en casa por ejemplo), cómo me seco las manos)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>8. Cuando sea necesario, estarán separados lavamanos y fregadero (Incluir fotografía)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>9. Medios adecuados y suficientes de ventilación natural o mecánica. (Incluir fotografía)(Especificar cómo se ventila)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>10. El baño dispone de ventilación natural o mecánica. (Incluir fotografía)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>17. Adecuados sistemas para el control de plagas. (Fotografía de los alrededores y de los sistemas de control) (Especificar las medidas preventivas (mata moscas, Cintas, trampas). ¿Realiza empresa externa el control?)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

<p>18. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado. (Incluir plano de la quesería con todas las dependencias que se usan (también almacén, lugar de lavado, etc.))</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------

<p>19. Operaciones tienen lugar simultáneamente en la misma sala. (Explicar qué operaciones se desarrollan al mismo tiempo en la misma sala)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

OTROS COMENTARIOS:

LECHE CRUDA:

<p>20. La leche cruda es de rebaños (vacas, ovejas, cabras) libres u oficialmente libres de Brucelosis.</p> <p>a. Si no es el caso, especificar la acción preventiva: Pasteurización, maduración de más de 2 meses.</p>	<p>sí</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>no</p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p>21. La leche cruda es de rebaños de vacas oficialmente libres de tuberculosis.</p> <p>a. Si no es el caso, especificar la acción preventiva: pasteurización u otro (indicar cuál)</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>22. La leche cruda cumple con los criterios de gérmenes totales a 30°C y células somáticas.</p> <p>a. Especificar las medias</p> <p>b. Si no es el caso, especificar la acción preventiva: pasteurización u otro (indicar cuál)</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>OTROS COMENTARIOS:</p>		

HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE Y ALMACENAMIENTO

(solo si se procesa la propia leche):

23. Los locales destinados al almacenamiento de leche y calostro deberán estar protegidos contra los parásitos, adecuadamente separados de los locales en los que están estabulados los animales. (Fotografías)	<i>sí</i> <input type="checkbox"/>	<i>no</i> <input type="checkbox"/>
24. Dispone de un equipo de refrigeración adecuado (si fuera necesario). (Fotografía) (Si no lo necesita, especificar por qué)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25. Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro (utensilios, recipientes, cisternas, etc., destinados al ordeño, a la recogida o al transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado, para lo que será necesario utilizar materiales lisos, lavables y no tóxicos. (Fotografía y comentarios)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26. Identificación de los animales a los que se les ha suministrado medicamentos como antibióticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27. Leche obtenida de esos animales durante el periodo de supresión no es usada para consume humano. (Fotografía del libro de medicamentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28. La leche es refrigerada inmediatamente después del ordeño a no más de 8°C si se recoge diariamente o a no más de 6°C si no es diaria. a. Si no, decir por qué: alguna derogación, o leche procesada en el espacio de dos horas, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MÁS COMENTARIOS		

OTROS REQUISITOS:

<p>29. Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche y el calostro no deberá superar los 10°C.</p> <p>a. Si no, decir por qué: alguna derogación, o leche procesada en el espacio de dos horas, etc.</p>	<p>sí</p> <input type="checkbox"/>	<p>no</p> <input type="checkbox"/>
<p>30. Al recibir la leche se enfría rápidamente a no más de 6°C.</p> <p>a. Si no, decir por qué: alguna derogación, o leche procesada en el espacio de dos horas, etc.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>31. La quesería ha puesto en marcha un sistema de gestión sanitaria basado en el APPCC.</p> <p>¿Es útil? ¿recibe ayuda externa para su implementación? ¿paga por estos servicios externos? ¿anota en registros? En caso positivo para qué tipo de operaciones. ¿Otros comentarios?</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>32. ¿La quesería sigue alguna Guía de Buenas Prácticas de manera oficial?</p> <p>¿Es útil? ¿es nacional o regional? ¿Se ha formado para su implementación?</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>33. ¿La quesería realiza algún tipo de control para el residuos de antibióticos?</p> <p>En caso positivo, ¿cómo?</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>MÁS COMENTARIOS</p>		

DEROGACIONES EN QUESERÍAS DE CARÁCTER TRADICIONAL
(see article 7 of Regulation (EC) nº 2074/2005)

1. EXCEPCIONES SALAS DE CARÁCTER TRADICIONAL (Incluir fotografías)

	Cueva de maduración
Descripción	<ul style="list-style-type: none"> - Material y naturaleza de la cueva: - ¿Desde cuando se usa? - Cualquier comentario interesante
Tipo de derogación	Paredes, techos y puertas no son lisos, impermeables, no absorbentes o resistentes a la corrosión.
Razones tecnológicas por las que se usa	¿Temperatura? ¿humedad? ¿confiere propiedades al queso? ¿cuáles?
Derogación oficial	<u><i>Lista de excepciones notificadas a la Comisión Europea por la autoridad competente española.</i></u>
Representatividad	<p>¿Qué porcentaje de queserías usa este tipo de cuevas? ¿sólo en esta zona o también en otras de la isla?</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Uso en otras islas?: - ¿DOP va ligada a maduración en cueva?

2. EQUIPOS Y MATERIALES DE CARÁCTER TRADICIONAL (Incluir fotografías)

Listar todos los equipos y materiales de carácter tradicional y para cada uno de ellos rellenar la tabla:

- Quesera de madera
- Baldas de maduración de madera
- Baldas de maduración de cañizo

	Quesera de madera
Descripción	
Tipo de derogación	
Razones tecnológicas por las que se usa	
Derogación oficial	
Representatividad	

FOTOGRAFÍAS: AUTORES

INTRODUCCIÓN

Fig.: 01 de Joaquín Manchado.

2 PROPUESTAS PARA EL DESARROLLO DE CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD

Fig.: 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 29, 30, 36, 37, 38, 39, 41, 43, 46, 47, 50, 51, 55, 56 de María Remedios Carrasco Sánchez.

Fig.: 6 de Angel Nepomuceno Sánchez.

Fig.: 7 de Rubén Valbuena.

Fig.: 8, 28, 34, 40, 44, 45, 49 de Isidoro Jiménez Pérez

Fig.: 16 de Francisco Zapata.

Fig.: 18, 19, 31, 32, 33, 42 de Mabel Redaelli

Fig.: 25 de Luis Alberto Allés.

Fig.: 26 de Angel Ardines.

Fig.: 35 de Nikolce Nikolovski.

Fig.: 48 de Tangopasso.

Fig.: 52 de Gaec du Beaumont.

Fig.: 53 de Azienda Agricola Cogo Giorgio.

Fig.: 54 de www.ruralpini.it.

3 CASOS PRÁCTICOS

Caso práctico 1: Quesería artesana de campo para transformación exclusivamente estival de ganaderías trashumantes.

Todas las fotografías son de María Remedios Carrasco Sánchez excepto:

Fig.: 3.1.32, 3.1.33, 3.1.34, 3.1.35 de Angel Ardines.

Caso práctico 2: Miniquesería artesana de campo de 46 m² ubicada en el casco urbano de un pequeño municipio.

Todas las fotografías son de Angel Nepomuceno Sánchez excepto:

Fig.: 3.2.01 y 3.2.02 de María Remedios Carrasco Sánchez.

Caso práctico 3: Quesería artesana de campo, de 25 m² instalada en dos “casetas de obra”.

Todas las fotografías son de María Remedios Carrasco Sánchez excepto:

Fig.: 3.3.01, 3.3.02, 3.3.08 Y 3.3.09 de Magdalena Minguillán Nieto.

INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN
PEQUEÑAS QUESERÍAS Y PROPUESTAS DE MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD

DIRIGIDO A QUESERÍAS, ASESORÍAS Y AUTORIDADES COMPETENTES



Erasmus+



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA

www.redqueserias.org