



QueRed, la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas

Territorios Pastoreados, Madrid, 26 de noviembre de 2015

*QueRed · Red Española de Queserías de Campo y Artesanas
(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)*

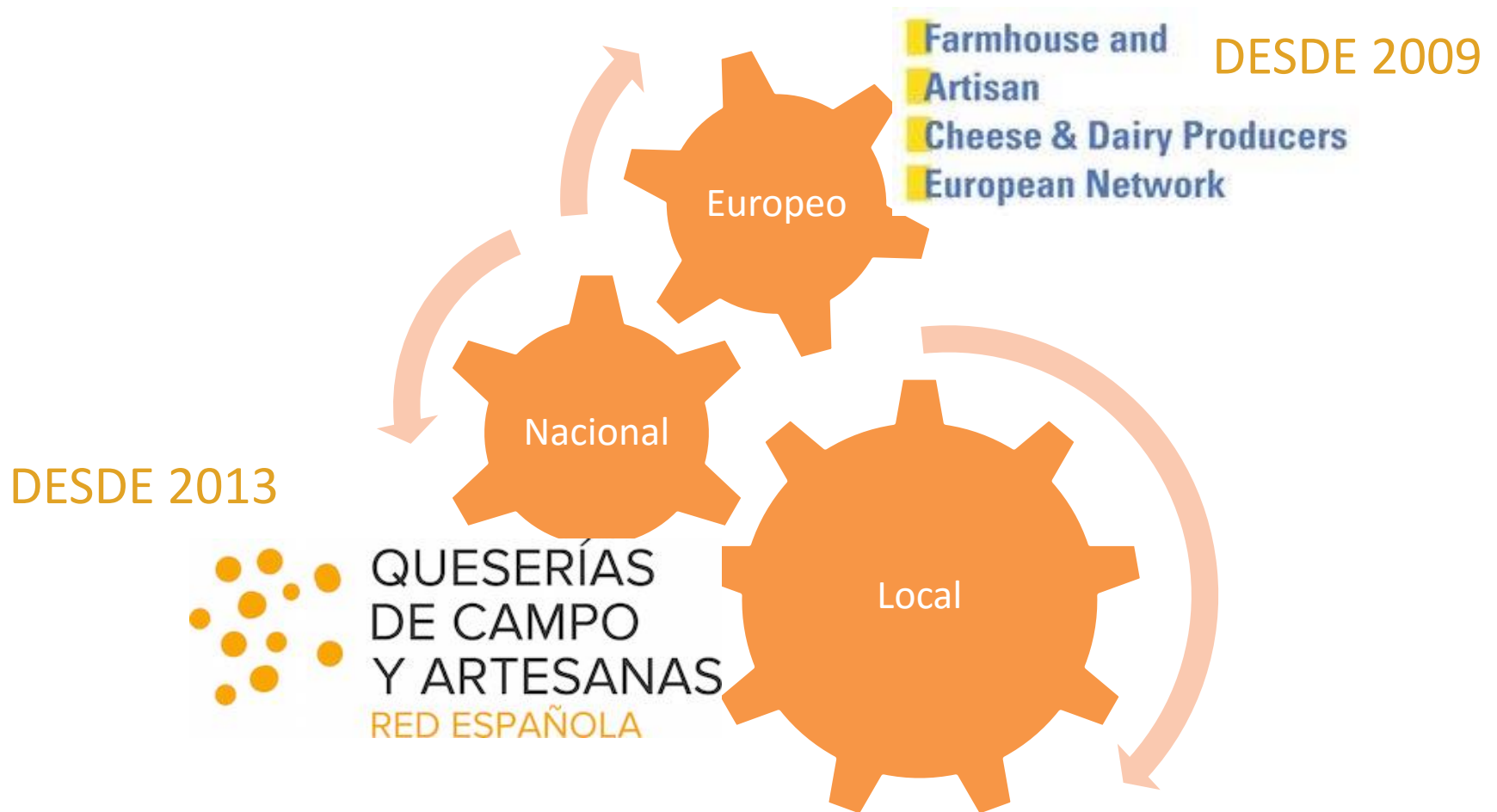


QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA

Asociación estatal y europea para la mejora y adaptación del marco legal a la realidad de las QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network

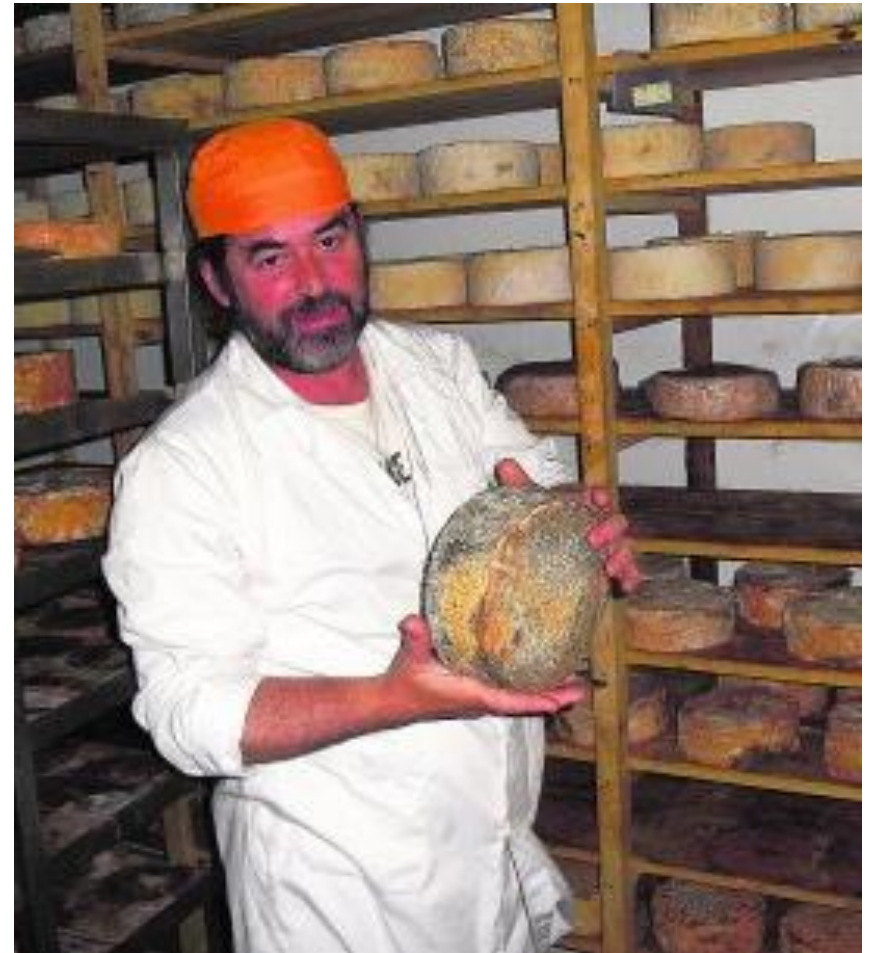
NUESTRA PRIORIDAD: LOBBY A TODOS LOS NIVELES ADMINISTRATIVOS





LOS PILARES DE QUERED

QUESEROS DE CAMPO Y ARTESANOS





GRUPO CADA VEZ MÁS IMPORTANTE







PRIMEROS LOGROS

EN ESPAÑA



SOLICITUD “LETRA Q”

- Solicitud de aplicación directa de los requisitos establecidos en los Reglamentos Europeos del Paquete de Higiene; exención del Real Decreto 752/2011, del Real Decreto 1728/2007 y del Real Decreto 217/2004 y sus modificaciones y aplicación de los criterios de flexibilidad en lo referente a análisis de “gérmenes a 30°C” a las pequeñas queserías para impedir situaciones de desigualdad con sus homólogas europeas



PROPOSICIÓN NO DE LEY APROBADA POR TODOS LOS GRUPOS PARLAMENTARIOS (ABSTENCIÓN DE UNO)

Congreso de los Diputados

12 de junio de 2013

**Comisión de Sanidad y Servicios
Sociales**

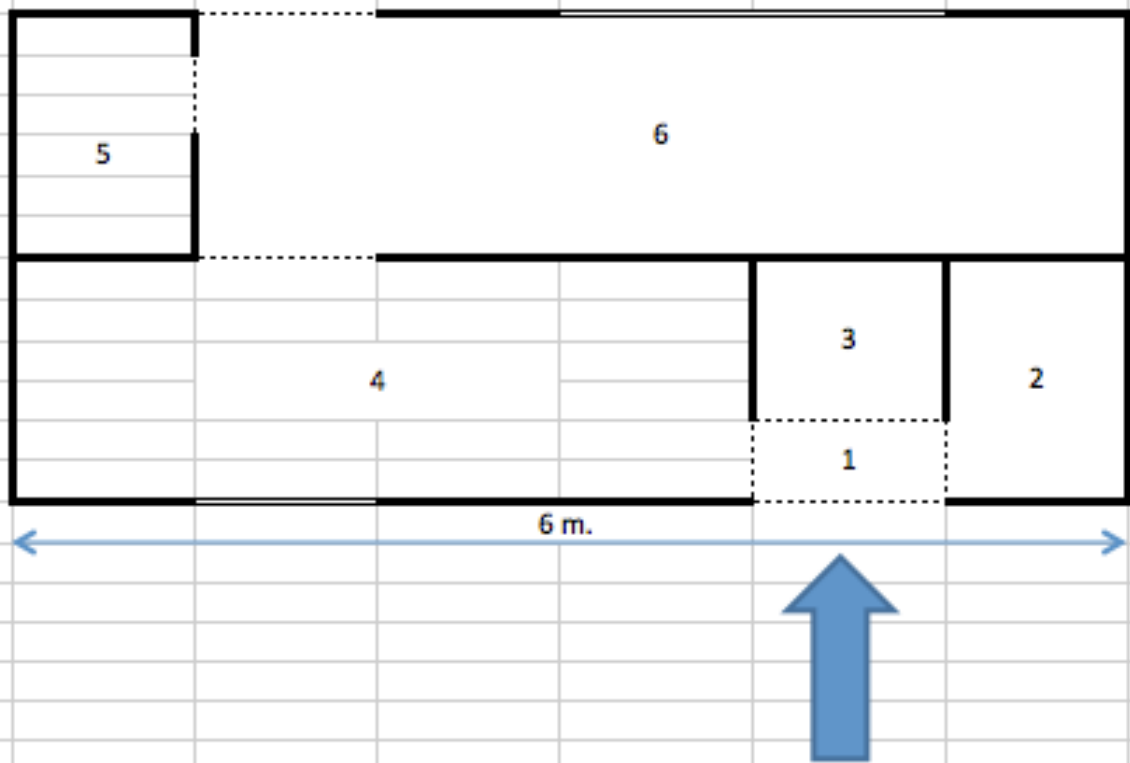
**DEBATE Y VOTACIÓN DE LAS
SIGUIENTES PROPOSICIONES NO DE
LEY:**

Asunto: Relativa al desarrollo de los
criterios de flexibilización en materia
de higiene para las queserías
artesanales. (Núm.Exp. 161/001489)

Orador: Alonso Ruiz, José María (GP)

Congreso de los Diputados · C/Floridablanca s/n -





Dependencia nº	m. cuadrados útiles
1 Entrada	0,9213
2 Aseo - Vestuario	2,16
3 Almacén	1,4097
4 Sala de elaboración	7,7112
5 C. de maduración o afinado	2,09
6 Sala expedición y venta	11,04
7 Equipo de climatización de la quesería	
Sup. Total Útil de las instalaciones: 25,33 m. cuadrados	
Altura desde el suelo al techo: 2,30 m.	

A2 – ESPACIO DE TRABAJO “SUFICIENTE”

25,33 m²

15.000 litros /anuales, 1 persona trabajando.

Salas multifuncionales, flujo funcional.



A.29.- LOCALES EN DIFERENTES DEPENDENCIAS. Elaboración, maduración, aseos.



A5 - NÚMERO “SUFICIENTE” DE ASEOS

Puede ser suficiente el aseo en casa privada contigua o al aire libre en circunstancias particulares. Esencial: lavado de manos y cambio de indumentaria



A.22.- Si es necesario refrigerar la leche, se pueden usar medios alternativos para ello y para el transporte, si se garantizan las temperaturas



A1 Y A26 – HIGIENE PERSONAL DURANTE EL ORDEÑO

Es posible el uso de un cubo con agua limpia o toallas desechables.



A4 – TRANSPORTE DE QUESOS

Uso de cajas y/o neveras en vehículo particular. Esencial: evitar contaminación cruzada. Si temperatura regulada por razones “tecnológicas”: uso de receptáculos sin homologación



PRIMEROS LOGROS

EN EUROPA

« EUROPEAN GUIDE ON GOOD HYGIENE PRACTICES FOR FARMHOUSE AND ARTISAN CHEESE DAIRIES»

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network

Our guide to good hygiene practices **aims to be:**

- **a reference document** that will prevent each producer requires to do alone a complex work,...
- **a reference document** related to good practices adapted to the sector

It will have to be assessed and endorsed by the European Commission and the Member States



Where the guide is applied, in case of control, what will be checked by the administration is:

The existence and the
good application of
the safety plan

The products'
conformity at retailing
stage

AND **NOT**
The
producers' practices



OTRAS PROPUESTAS Y MEDIDAS

- Formación sobre “flexibilidad” para autoridades competentes a través del Programa “Better Training for Safer Foods”: APROBADO
- Creación de un grupo de trabajo sobre “flexibilidad” entre autoridades competentes nacionales, organizaciones de productores y la DG-Sante de la Comisión: TRAMITÁNDOSE
- Información nutricional NO obligatoria en queserías artesanas independientemente del modo de venta: TRAMITÁNDOSE



www.redqueserias.org
¡MUCHAS GRACIAS!
Y... SIGAMOS EN CONTACTO

MERCADO SEMANAL DE
PRODUCTORES (Milltown, Irlanda)
Productora vendiendo la leche
cruda de sus vacas





CORTIJO CAIDERO



QUESERÍA TRASHUMANTE (ISLA DE GRAN CANARIA)

*QueRed · Red Española de Queserías de Campo y Artesanas
(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)*



MADURACIÓN EN CUEVAS NATURALES (CANTABRIA)

QUESERÍA ALLES