Red Española de Queserías de Campo y Artesanas

TERRITORIOS PASTOREADOS 3 – PLASENCIA, 19 ABRIL 2018

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

MARÍA JESÚS JIMÉNEZ HORWITZ, QUESERA Y GANADERA EN JAYENA (GRANADA)

- Licenciada en Farmacia
- Master en Seguridad Alimentaria
- Presidenta de la Asociación de queseros artesanos de Andalucía
- Presidenta de QueRed

CUEVA DE LA MAGAHA

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

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

QUESO DE CABRA MADURADO GRASO
CUEVA DE LA MAGAHA
Elaborado con leche cruda
ARTESANAL
QUESO DE CABRA
PRODUCCIÓN LIMITADA
Ganadería propia, alimentada con pastos naturales.
QUESO DE CABRA MADURADO GRASO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CUEVA DE LA MAGAHA
PESO NETO: 940 g
PESO ESCURRIDO: 505 g
PESO NETO: 315 g
PESO ESCURRIDO: 160 g

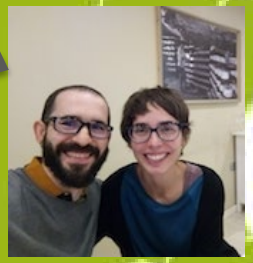
NECESITAMOS TRANSFORMAR PARA DARLE VALOR AÑADIDO A NUESTRA ACTIVIDAD, ESPECIALMENTE SI PASTOREAMOS

PARA QUE LA ACTIVIDAD SEA SOSTENIBLE, LAS INVERSIONES DEBEN SER RAZONABLES, PERO LAS TRABAS NORMATIVAS LO DIFICULTAN

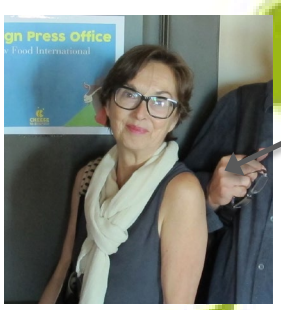
PARA AFRONTAR ESTE PROBLEMA NORMATIVO Y DISPONER DE INTERLOCUACIÓN CON LAS ADMINISTRACIONES COMPETENTES NACIÓ LA RED ESPAÑOLA DE QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

Productores de la junta directiva

Chus Hidalgo



300 socios por toda España



NUESTRA PRIORIDAD: LOBBY A TODOS LOS NIVELES ADMINISTRATIVOS

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network

QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA

DOS LOGROS IMPORTANTES

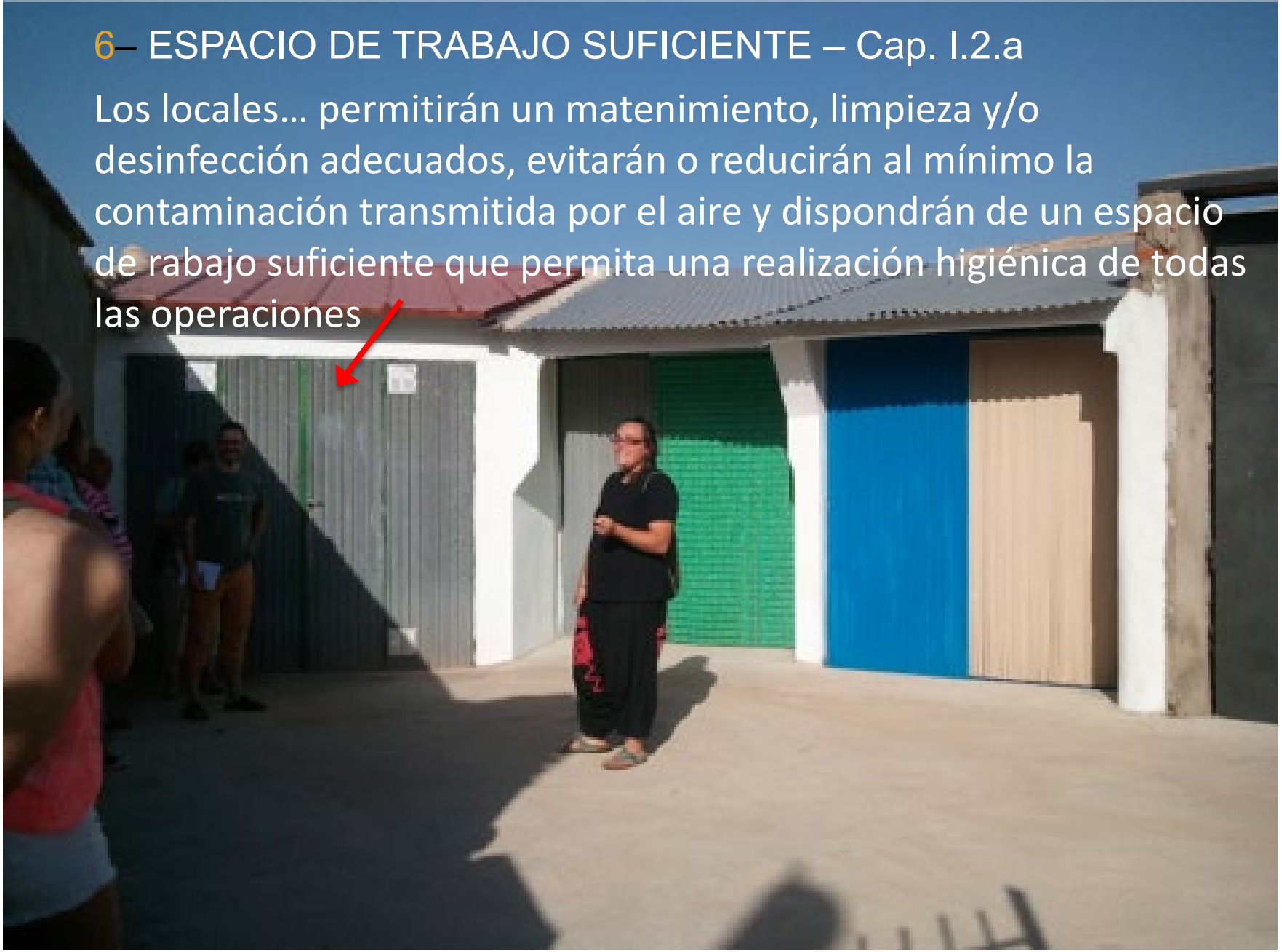
Desde 2013

DOCUMENTO PARA LA MEJORA DE LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE EN QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

27 medidas APROBADA POR LA AECOSAN Y LAS 17 CC.AA. EN 2017

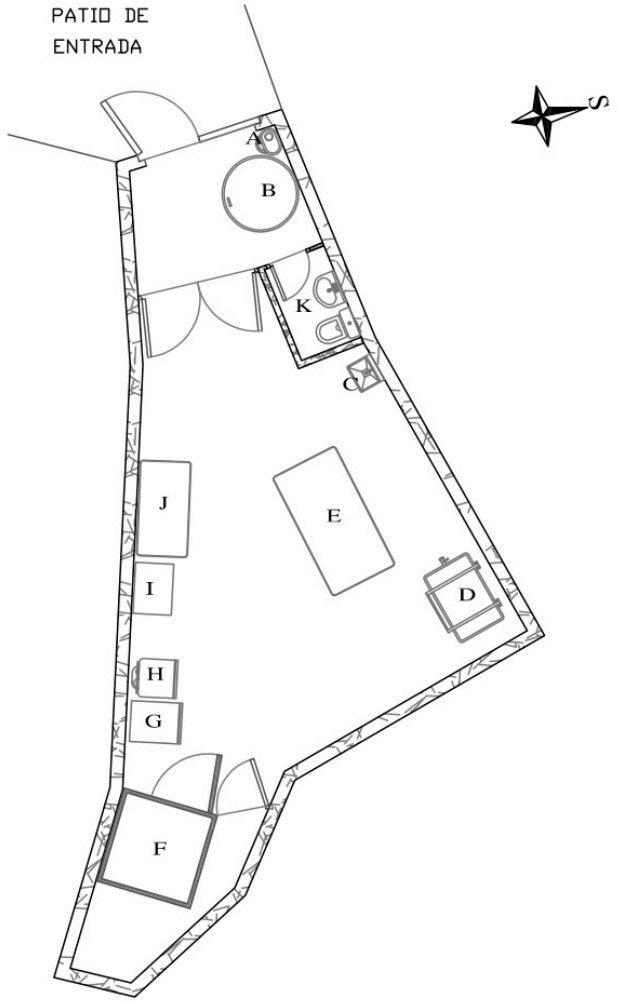
6– ESPACIO DE TRABAJO SUFICIENTE – Cap. I.2.a

Los locales… permitirán un matenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de rabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones



CUADRO DE SUPERFICIES

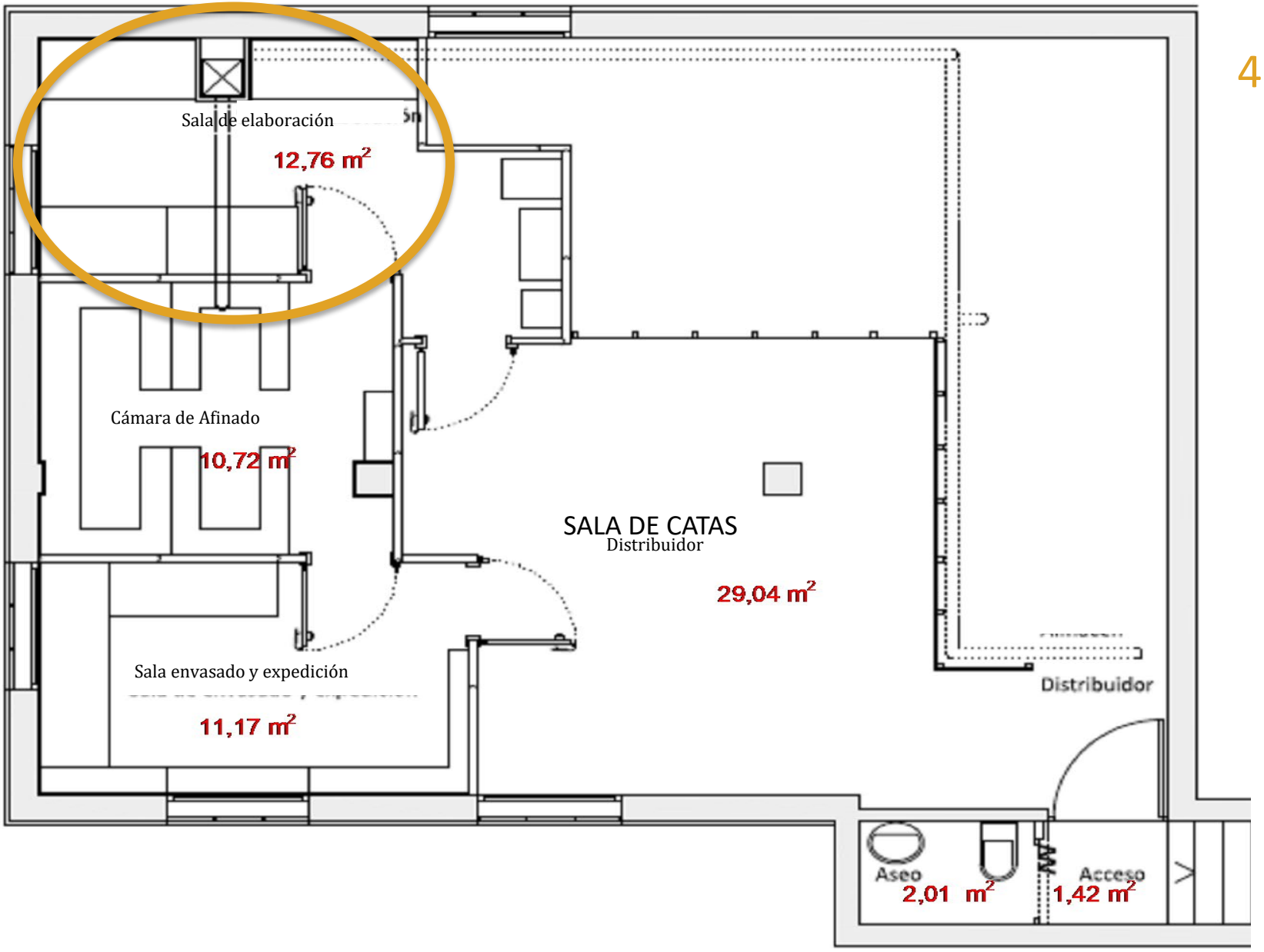
ESPACIO	SUPERFICIES (en m²)
Zona de recepción de leche	5,4
Zona de elaboración	18,0
Zona de maduración y conservación	10,9
Cámara frigorífica	2,0
Zona de envasado y etiquetado	7,6
Almacén de productos de limpieza	1,0
Aseo	1,5
Superficie total dedicada a la elaboración	38,5
Superficie útil total del taller artesano de lácteos	46,4
Superficie construida total para la actividad	54,0
Superficie total de la parcela catastral	58,0



LEYENDA:

A	Calentador de agua a gas	G	Cámara de maduración
B	Tanque de leche de 600 litros	H	Frigorífico
C	Lavabo	I	Mueble de envases
D	Cuba de elaboración de quesos	J	Mesa de etiquetado (0,8x1,5 m2)
E	Mesa de elaboración (1,1x2,1 m2)	K	Aseo
F	Cámara frigorífica de maduración		

46 m²


Sala de elaboración
12,76 m²
Cámara de Afinado
10,72 m²
SALA DE CATAS
Distribuidor
29,04 m²
Sala envasado y expedición
11,17 m²
Distribuidor
Aseo
2,01 m²
Acceso
1,42 m²

6 – ESPACIO DE TRABAJO “SUFICIENTE”

- Varias actividades pueden realizarse en la misma sala (en el mismo local (fabricación, manipulación, envasado, etiquetado, embalaje, limpieza, etc) siempre y cuando se realicen separadas en el espacio o en el tiempo

6 – ESPACIO DE TRABAJO “SUFICIENTE”

9 - NÚMERO “SUFICIENTE” DE ASEOS – CAP. I. 3

Puede ser suficiente el aseo en casa privada contigua. Esencial: lavado de manos y cambio de indumentaria

14

9

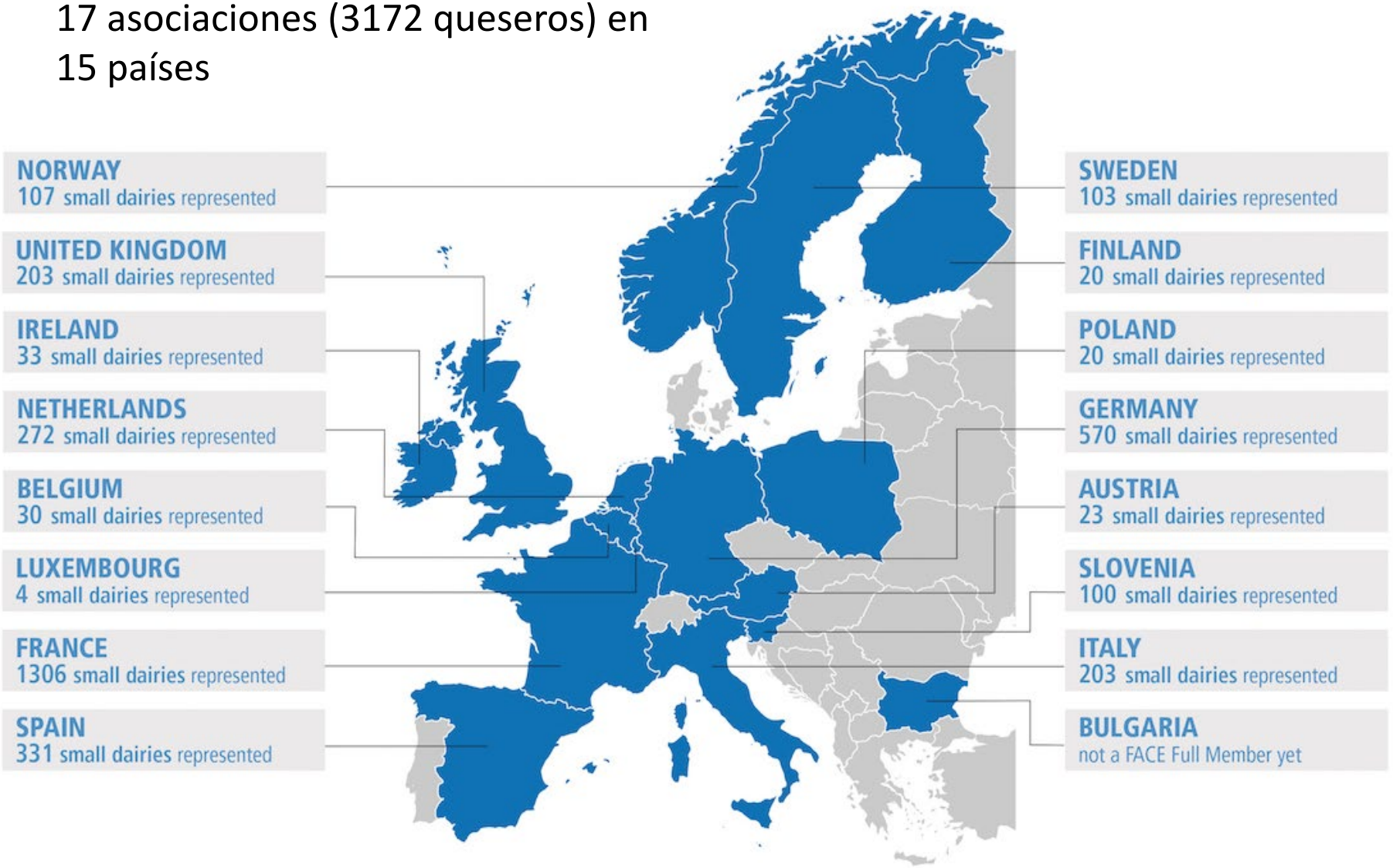
Es posible realizar el cambio en el aseo, vestíbulo, vivienda. También en sala de elaboración para ponerse indumentaria adicional. Además de taquillas, se pueden usar también perchas u otros sistemas similares

3.- LOCALES EN DIFERENTES DEPENDENCIAS: evitar contaminación cruzada

GUÍA EUROPEA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESOS Y LÁCTEOS ARTESANOS

FACEnetwork Member States

17 asociaciones (3172 queseros) en 15 países



EQUIPO DE FACENETWORK: 5 TÉCNICOS (REDACTORES), 4 PRODUCTORES (REVISORES DIRECTOS), 11 TÉCNICOS Y PRODUCTORES Y 1 INSPECTOR

USO DE LA GUÍA POR LOS PRODUCTORES

Es un instrumento práctico y no un clásico manual teórico

Los productores pueden usar la Guía como su propio sistema de autocontrol

… tan solo tienen que completar con cierta información específica a su quesería, si tiene relevancia sanitaria

RONDA DE REUNIONES CON AUTORIDADES COMPETENTES, CENTRAL Y REGIONALES

Ayer en Mérida

LOS DOS INSTRUMENTOS ESTÁN A DISPOSICIÓN DE LAS PEQUEÑAS QUESERÍAS

¿Y ahora qué?

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

MUCHAS GRACIAS

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