

JORNADA INTERNACIONAL

PRESENTACIÓN Y DEBATE DE LA PROPUESTA DE “FLEXIBILIDAD” PARA QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS.

Madrid 6 de noviembre de 2015



Lugar de celebración:

Representación de la Comisión Europea en Madrid.

Paseo de la Castellana, 46

Horario: 8:30 a 18:00

ORGANIZA QueRed

QueRed, La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, es una asociación sin ánimo de lucro y de ámbito estatal que reagrupa 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 en los pequeños establecimientos agroalimentarios. QueRed forma parte a su vez de la “Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network”(FACE-Network), asociación que representa a los queseros artesanos y de campo en ámbito europeo.

CONTEXTO

QueRed viene trabajando en la mejora de la aplicación de la normativa higiénico sanitaria desde antes de su constitución. Presentó en abril de 2014 a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan) y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) una solicitud de aplicación de los requisitos establecidos en los Reglamentos Europeos del Paquete de Higiene y exención del Real Decreto 752/2011, del Real Decreto 1728/2007 y del Real Decreto 217/2004 y sus modificaciones para impedir situaciones de desigualdad con sus homólogas europeas. La Aecosan creó un grupo de flexibilidad estatal para estudiar la propuesta. Al día de hoy estamos a la espera de una respuesta oficial.

QueRed está elaborando una propuesta que ayude a poner en marcha la Proposición No de Ley que presentó el Diputado cántabro José María Alonso Ruíz y que aprobaron prácticamente por unanimidad todos los grupos parlamentarios, que insta al gobierno a poner en marcha criterios de flexibilidad en pequeñas queserías. Para avanzar en la elaboración de dicha propuesta, QueRed organizó en 2014 dos seminarios de trabajo con productores y técnicos del control oficial de varias Comunidades Autónomas (Andalucía, Canarias, Cantabria, Castilla La Mancha, Comunidad Valenciana, Extremadura y Galicia). El objetivo de ambos seminarios era estudiar las guías de buenas prácticas españolas existentes, para ver las necesidades de mejora y debatir las medidas que QueRed necesita incluir en la propuesta sobre “flexibilidad”. Quedaron algunas dudas, bien por falta de información, bien por diferencias de concepción.

Dicho documento se sigue trabajando en el marco de un proyecto de colaboración entre España, Italia, Macedonia y Turquía para la mejora de la aplicación de los criterios de flexibilidad y será la propuesta que debatiremos durante la Jornada Internacional de Trabajo el 6 de noviembre en Madrid.

OBJETIVO DE LA JORNADA

La jornada de trabajo persigue:

- *Debatir la solicitud que dirigimos a las autoridades competentes sobre el desarrollo de criterios de flexibilidad en la aplicación de los reglamentos del Paquete de Higiene en queserías de campo y artesanas, con el firme propósito de poder contar con su validación oficial en un corto período de tiempo.*
- *Colaborar con los futuros estados miembros de la Unión Europea en la implementación de medidas de flexibilidad en sus respectivas normas nacionales, que ayuden a preservar las pequeñas queserías y a evitar los errores cometidos en muchos Estados tras su entrada en la Unión Europea.*

PRE-PROGRAMA

(puede sufrir ligeros cambios)

8h30-8h50 Recepción de participantes

8h50-9h15 Bienvenida, introducción a la jornada y presentación de delegaciones e instituciones participantes.

9h15-9h35 Las “novedades” del Paquete de Higiene respecto al marco reglamentario previo, para la protección del consumidor y de las pequeñas empresas.

Ponente: Paolo Caricato, Jefe Adjunto de la Unidad G4 (Food, Alert System and Training), de la DG-Sante de la Comisión Europea.

9h35-9h50 Estado actual de aplicación de flexibilidad en España para queserías de campo y artesanas.

Ponente: Ángel Nepomuceno, Inspector Sanitario Jefe del Distrito de Villarrobledo (Albacete).

9h50-10h00 Proposición No de Ley que insta al Gobierno de España a aplicar flexibilidad y creación del grupo de trabajo “flexibilidad” de Aecosan

Ponentes: José María Alonso, Secretario de la Comisión de Sanidad en el Congreso de los Diputados y portavoz de la Proposición No de Ley.

10h00-10h15 Resultados del grupo de trabajo estatal sobre “flexibilidad”.

Ponente: Beatriz Martínez, Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria, Aecosan.

10h15-10h45 El caso de una quesería italiana a la que se le aplica “flexibilidad” y el caso de una quesería de Macedonia con dificultades para cumplir con la norma nacional.

Ponentes: Mabel Readelli, Slow Food Italia. Elena Karovska, Slow Food Bitola.

10h45-11h05 La experiencia francesa en materia de flexibilidad: excepciones en queserías de carácter tradicional (“artesanas de campo”, etc) y primeras enseñanzas de la circular sobre “flexibilidad en el sector lácteo”.

Ponente: Julie Poirot, Responsable Nacional de Lácteos, DG-Alimentación del Ministerio francés de Agricultura, Agroalimentación y Bosques.

11h05-12h00 Debate

12h00-12h20 Pausa café

12:20-14h00 Presentación y debate de la solicitud para el desarrollo de los criterios de flexibilidad en queserías de campo y artesanas. Presentación de la solicitud en tres bloques:

Bloque I: Excepciones y Adaptaciones.

14h00-15h00 Comida ligera con degustación de quesos artesanos y de campo

15h00-16h30 Bloque II: Medidas de interpretación: “adecuado”, “suficiente”, “necesario”...

16h30-16h45 Pausa café

16h45-17h30 Bloque III: Excepciones en salas, equipos y material de carácter tradicional.

17h30-18h00 Conclusiones y próximos pasos. Las conclusiones se clasificarán en: (i) puntos consensuados, (ii) puntos que necesitan ser trabajados.

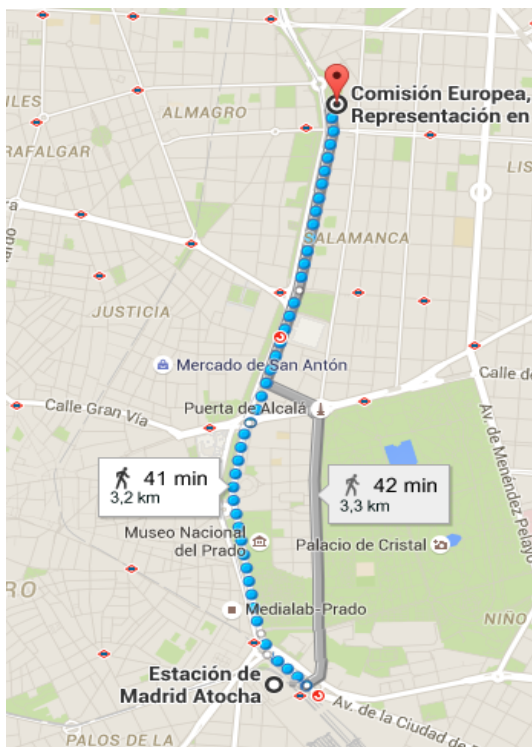
PARTICIPANTES

- **Europa:**
 - Paolo Caricato, jefe adjunto de la unidad G4 (Food, Alert System and Training), de la DG-Sante de la Comisión Europea.
 - Yolande Moulem, secretaria general de FACE-network y coordinadora del Proyecto Europeo para la elaboración de la Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene dirigida de queserías de campo y artesanas de la Unión Europea.
- **España:**
 - Beatriz Martínez, Agencia Española de Consumo, Nutrición y Seguridad Alimentaria (Aecosan).
 - Autoridades sanitarias de CC.AA. que participan en el grupo de trabajo “flexibilidad” que puso en marcha la Aecosan.
 - Autoridades sanitarias de otras CC.AA.
 - Lucio Ignacio Carbajo Goñi y equipo, Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama).
 - José María Alonso Ruiz, diputado en el Congreso de los Diputados y portavoz de la Proposición No de Ley que insta al desarrollo de los criterios de flexibilidad en queserías artesanas españolas.
 - Marco Sánchez Moreira, presidente de la Sociedad Científica de Veterinaria de Salud Pública y Comunitaria (Socivesc).
 - Miembros del Grupo de trabajo sobre “flexibilidad” de QueRed.
- **Italia:**
 - Autoridad sanitaria del Piemonte.
 - Autoridad sanitaria nacional.
 - Técnicos y productores de Slow Food Italia.
- **Macedonia:**
 - Autoridad sanitaria nacional.
 - Técnicos y productores de Slow Food Macedonia.
- **Turquía:**
 - Autoridad sanitaria nacional.

- *Técnicos de la Universidad de Ardahan.*
- *Técnicos y productores de Slow Food Kars.*
- **Francia:**
 - *Julie Poirot, Responsable Nacional de Lácteos, Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Agrolimentación y Bosques.*

DESARROLLO DE LA JORNADA

- *Es una jornada eminentemente práctica, en la que se iremos debatiendo punto por punto todas las medidas incluidas en el documento “flexibilidad”. El documento se enviará a los participantes con dos semanas de antelación.*
- *La inscripción a la jornada es obligatoria para todos los participantes. Se realiza on-line a través del siguiente enlace: <http://goo.gl/forms/lcjVNYfgkM6>. **Plazo límite para inscripciones: 23 de octubre.***
- *La jornada cuenta con servicio de traducción simultánea español-inglés-español.*
- *Para acceder al edificio de la Comisión Europea es preciso ir acompañado de DNI o Pasaporte.*
- *Para llegar a la oficina de Representación de la Comisión Europea:*

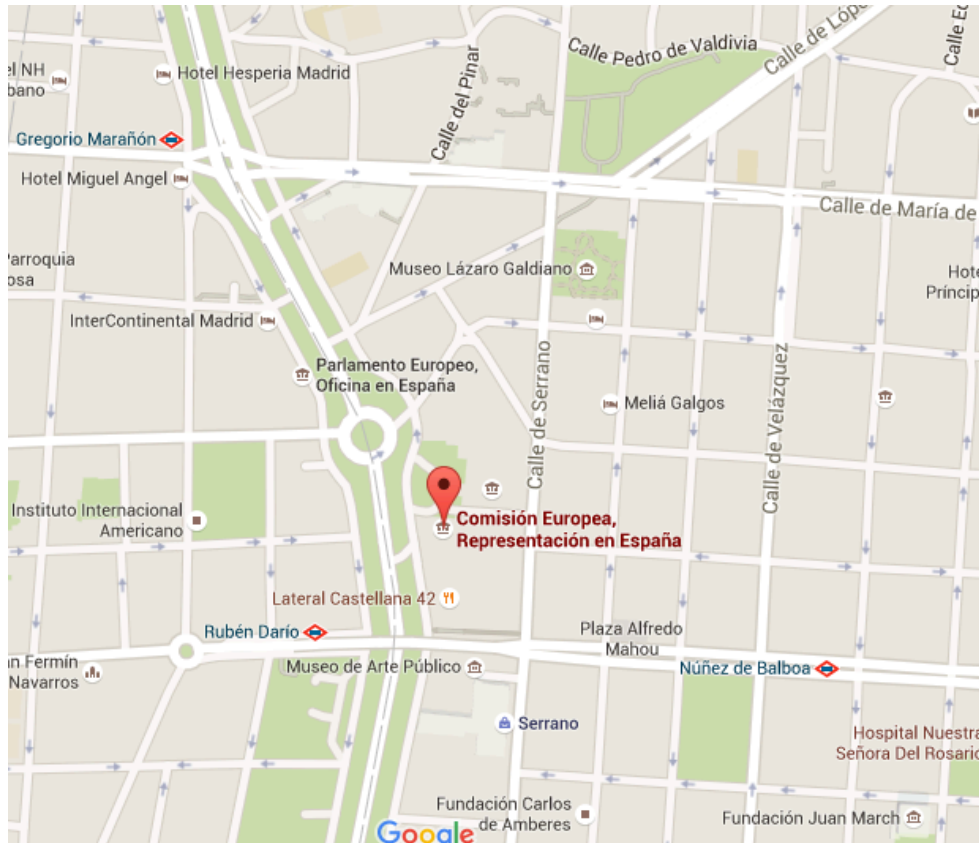


A PIE desde Atocha
(un paseíto de 41 minutos)

METRO

Línea 5 (verde), parada Rubén Darío

Línea 10 (azul marino), parada Gregorio Marañón



Persona de contacto

Remedios Carrasco

remedios.carrasco@redqueserias.org