

RED ESPAÑOLA DE QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

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

Tercera propuesta

Esta tercera propuesta es fruto de dos reuniones mantenidas el 11 de diciembre de 2013 y el 18 de febrero de 2014 con la AECOSAN (Subdirección General de Riesgos Alimentarios: D^a Rosa Sanchidrián y su equipo) y el MAGRAMA (Subdirección General de la Sanidad de la Producción Primaria: D. Luis Corbalán, D^a. Laura Pérez, D. José Luis Paramio).

Dirigida a:

AECOSAN: Doña Ángela López de Sá y Fernández, Directora General Ejecutiva.

MAGRAMA: Don Valentín Almansa de Lara, Director General de Sanidad de la Producción Agraria.

ÍNDICE

1. Presentación de la organización que promueve la solicitud.
2. Pequeñas queserías incluidas en la propuesta: definición.
3. Marco normativo de nuestra solicitud.
4. Requisitos actuales de la normativa española objeto de la solicitud:
 - A. Control de residuos de antibióticos en queserías que transforman exclusivamente su materia prima.
 - B. Control de residuos de antibióticos en pequeñas queserías que compran leche.
 - C. Lavado de las cisternas en centros autorizados y registros.
 - D. Análisis de células somáticas en leche de oveja y cabra.
 - E. Plan de muestreo anual por vía telemática.
 - F. Curso exclusivo de tomador de muestras.
 - G. Análisis del punto crioscópico, de grasa, proteína y extracto seco magro.
5. Requisito expresado en el Reglamento (CE) nº 853/2004 que necesita ser flexibilizado:
 - A. Análisis de gérmenes a 30°C.
6. Solicitudes generales.

1. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN QUE PROMUEVE LA SOLICITUD

La propuesta la redactamos y presentamos desde la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, estructura estatal para la defensa y promoción de este tipo de queserías. En el primer año de su constitución, cuenta con los siguientes productores y colaboradores presentes en la gran mayoría de Comunidades Autónomas:

- 121 queseros
- 21 futuros queseros
- 12 simpatizantes no productores a título individual
- 7 afiliados colaboradores (Cabildo de Lanzarote, Cabildo de Gran Canaria, Cabildo de La Gomera, Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria, Lea Artibai Ikastetxea, Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona).

Una de las prioridades de la Red es dar a conocer a las administraciones y técnicos las especificidades productivas de este tipo de queserías, muy arraigadas en la cultura ganadera y rural pero maltratadas por una aplicación de la normativa basada en modelos industriales que no corresponden con su realidad, haciéndolas inviables, con todo lo que ello conlleva para el mantenimiento y desarrollo de las zonas rurales.

Es por tanto el fin prioritario de la Red el acercamiento a las administraciones para encontrar juntos soluciones que vayan solventando estas dificultades y posicionar así su realidad en presentes y futuras regulaciones. En otros países europeos así lo están haciendo y las instituciones europeas ya han dado pasos al respecto introduciendo la posibilidad de flexibilizar normativa según contemplan los reglamentos sanitarios que regulan la producción de alimentos. También en España, el Congreso de los Diputados ratificó en mayo de 2013 la Proposición No de Ley que presentó Don José María Alonso, instando al gobierno a flexibilizar normativa sanitaria en pequeñas queserías.

La Red Estatal es miembro de la Red Europea de Queserías de Campo y Artesanas, asociación dedicada a la promoción y defensa de las queserías de campo y artesanas en Europa que representa en torno a 30.000 queserías. Uno de sus pilares es el seguimiento normativo que vela por la adaptación de las normativas a este tipo de producciones. Entre sus objetivos actuales está la elaboración de una Guía Comunitaria de Buenas Prácticas de Higiene específica para pequeñas queserías.

Entrando en la definición de nuestro campo de acción, las queserías de la Red son microempresas (según la definición de la Recomendación 2003/361/CE de la Comisión) que:

- transforman un volumen máximo anual de leche (2 millones de litros como máximo en vacuno y 1 millón en ovino o caprino, no pudiendo nunca superar el máximo de 2 millones por año en caso de mezclas).

- se abastecen de leche propia o comprada a ganaderos locales a título individual (se asegura la trazabilidad, se abaratan costes de transporte, se evitan largas distancias que perjudican la estructura y propiedades de la leche, se garantiza el control de la calidad y se mantienen mejores relaciones de confianza entre elaborador y ganadero).
- trabajan preferentemente con leche cruda (mantenimiento de flora autóctona, mejora de las propiedades organolépticas y posibilidad de ejercer efecto tampón ante microorganismos indeseados, así como mayor valor en el mercado).
- la leche procede preferentemente de animales en pastoreo.
- prohíben el uso de sustancias no naturales y la utilización de técnicas industriales, primando el buen hacer del productor sobre la utilización de insumos externos que homogeneizan y restan calidad al producto final.

Dentro de las queserías artesanas, las “queserías artesanas de campo”, son las que transforman exclusivamente la leche de su propia explotación.

No obstante, la solicitud que presentamos no se circunscribe exclusivamente a las queserías definidas por nuestra asociación, de ahí que planteemos a continuación una definición más horizontal pero también más específica.

2. PEQUEÑAS QUESERÍAS INCLUIDAS EN LA PROPUESTA: DEFINICIÓN

- **Pequeñas queserías que transforman exclusivamente su producción de leche**, no venden excedentes de leche y transforman menos de 2 millones de litros anuales de leche de vaca y 1 millón de litros de leche de oveja y/o cabra o 2 millones máximo si se trata de varias especies.
- **Pequeñas queserías que compran leche** a ganaderos locales¹ a título individual, no venden excedentes de leche y transforman menos de 2 millones de litros anuales de leche de vaca y 1 millón de litros de leche de oveja y/o cabra o 2 millones máximo si se adquiere de varias especies.

3. MARCO NORMATIVO DE NUESTRA SOLICITUD

Las siguientes normas nacionales, tienen por objetivo agrupar en una norma nacional los requisitos de la legislación europea relativa a la producción de leche:

- 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, modificado por el Real Decreto 1728/2007 y por el Real Decreto 1600/2011.
- Real Decreto 752/2011, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Dichos decretos, diseñados con un fin facilitador (agrupar normas en un solo texto), están suponiendo una carga administrativa y económica excesiva, al exigir requisitos suplementarios a los indicados por los reglamentos europeos, sin representar un valor añadido sanitario para las producciones, que en definitiva es el objetivo de la legislación sanitaria. A su vez, los excesivos requisitos están dejando a las queserías españolas en desigualdad de condiciones respecto a sus homólogas europeas (violación de la competencia). Tampoco se han tenido en cuenta la

¹ Dadas las diferencias geográficas entre las distintas Comunidades Autónomas, el ámbito local lo definirán los representantes de los productores en colaboración con las autoridades competentes de cada Comunidad Autónoma, siguiendo como referente lo expresado en el Real Decreto 640/2006 en su artículo 4, apartado 3.2. No obstante, la definición del ámbito local para el suministro de queserías que pueden comprar leche no guarda relación alguna con el ámbito y forma de venta de su producción final, que será el territorio de la Unión Europea.



aplicación de los criterios de flexibilidad que tanto el Consejo como la Comisión reivindican aplicar en las pequeñas empresas agroalimentarias a través de los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004, (CE) Nº 882/2004, y (CE) Nº 2073/2005.

A continuación se hace mención explícita a los pasajes de los reglamentos que indican la necesidad de flexibilizar criterios en este tipo de producciones:

- > El Reglamento (CE) nº 852/2004 en su considerando (15) dice lo siguiente: “Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas...” y sigue: “... Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas”. Y en su considerando (16) dice: “La flexibilidad también es conveniente para poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos y en relación con los requisitos estructurales de los establecimientos. La flexibilidad es particularmente importante para las regiones con limitaciones geográficas especiales, incluidas las regiones ultraperiféricas a las que se refiere el apartado 2 del artículo 299 del Tratado. No obstante, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos. Por otra parte, dado que todos los alimentos fabricados con arreglo a las normas de higiene circularán libremente en toda la Comunidad, el procedimiento por el que los Estados miembros puedan aplicar la flexibilidad debe ser completamente transparente. Debe preverse que, en caso necesario, para resolver discrepancias se mantendrá un debate en el seno del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, creado mediante el Reglamento (CE) no 178/2002.
- > El Reglamento (CE) nº 852/2004, en su Artículo 5 punto g) dice que uno de los principios APPCC es “elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) y f). En el mismo artículo punto 4.a) dice “los operadores de empresa alimentaria aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria”.
- > El Reglamento (CE) nº 852/2004, en su artículo 13, punto 2, dice “Podrán concederse excepciones, en particular para facilitar la aplicación del artículo 5 en las pequeñas empresas, respecto de los dispuesto en los anexos I y II...”
- > El Reglamento (CE) nº 853/2004 en su considerando (19) dice: “la flexibilidad también es conveniente para poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos y en relación con los requisitos

estructurales de los establecimientos...” y sigue: “...No obstante, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos...”

- > El Reglamento (CE) nº 853/2004 en su artículo 10, punto 2, dice: “Con arreglo al procedimiento mencionado en el apartado 2 del artículo 12, podrán concederse excepciones respecto de lo dispuesto en los anexos II y III, siempre que dichas excepciones no afecten a la realización de los objetivos del presente Reglamento.
- > El Reglamento (CE) nº 853/2004 en su artículo 11 dice “...podrán establecerse normas de desarrollo o adoptarse modificaciones de los anexos II o III, con arreglo al procedimiento mencionado en el apartado 2 del artículo 12, con el fin de: ...10)autorizar el uso de leche cruda que no cumpla los criterios establecidos en la sección IX del anexo III respecto de las colonias de gérmenes y del contenido de células somáticas para fabricar determinados productos lácteos”....
- > El Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, indica que se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en su considerando (30) dice lo siguiente: « El explotador de la empresa alimentaria es quien está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros. Por lo tanto, debe ser el responsable legal principal de la seguridad alimentaria. Aunque este principio existe en algunos Estados miembros y en algunos ámbitos de la legislación alimentaria, en otros o bien no es explícito, o bien la responsabilidad la asume la autoridad competente del Estado miembro, a través de las actividades de control que realiza. Estas disparidades pueden crear barreras al comercio y distorsionar la competencia entre los explotadores de empresas alimentarias de los distintos Estados.
- > El Reglamento 2073/2005 en su considerando (23) dice: “los explotadores de las empresas alimentarias deben decidir por sí mismos, como parte de sus procedimientos basados en los principios de HACCP y otros procedimientos de control de la higiene, la frecuencia necesaria de la toma de muestras y de realización de pruebas...”. Y en su considerando (24) dice: “...Es necesario, sin embargo, permitir el uso de otros sistemas de muestreo y de pruebas, incluido el uso de organismos indicadores alternativos, a condición de que proporcionen garantías equivalentes de seguridad alimentaria”.
- > El Reglamento (CE) Nº 2074/2005 en su artículo 7, contempla la posibilidad de conceder excepciones en ciertos requisitos establecidos en el Reglamento (CE) Nº 852/2004, para alimentos con características tradicionales.



Además de las menciones a los Reglamentos, existen documentos de orientación sobre la aplicación de ciertas disposiciones. A continuación, se citan algunos ejemplos:

- ✓ Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_852-2004_es.pdf
Ver apartado 5 relativo a flexibilidad.
- ✓ Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) Nº 853/2004
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_es.pdf
En este documento se hace referencia al comercio minorista (queserías que elaboran a partir de leche propia y venden en propia explotación, o mercado local).
- ✓ Documento sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_es.pdf
En su anexo II se incluyen criterios para facilitar la aplicación de los principios APPCC en pequeñas empresas.
- ✓ 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
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_es.pdf
En el apartado 2.3. se trata la leche y los productos lácteos.

4. REQUISITOS ACTUALES DE LA NORMATIVA ESPAÑOLA OBJETO DE LA SOLICITUD.

Cada requisito se presenta con el siguiente planteamiento:

- **Los reglamentos dicen...** : se hace mención explícita a lo que dictan los reglamentos europeos,
- **Los reales decretos dicen...** : se indica la traducción que realizan los reales decretos españoles de los reglamentos europeos,

→ **Las dificultades para su aplicación son...** : se enumeran los problemas y dificultades que la aplicación de los decretos está trayendo consigo.

→ **La Red solicita aplicar los reglamentos de la siguiente forma:** se finaliza con una propuesta de aplicación adaptada a las queserías en cuestión, siempre dentro de los marcos europeos y velando en todo momento por la seguridad alimentaria. Comenzamos a continuación:

4.A.- CONTROL DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN PEQUEÑAS QUESERÍAS QUE TRANSFORMAN EXCLUSIVAMENTE SU PRODUCCIÓN DE LECHE.

→ **Los Reglamentos dicen:**

Según el Reglamento (CE) nº 853/2004, anexo III, sección IX, capítulo I, punto III. 4 dice: “Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 96/23/CE los operadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que no se ponga en el mercado leche cruda si:

a) contiene residuos de antibióticos en una cantidad que, con respecto a cualquiera de las sustancias a que se refieren los anexos I y III del Reglamento (CE) nº 2377/90 (1), supera los niveles autorizados con arreglo a dicho Reglamento,

o bien

b) el total combinado de residuos de sustancias antibióticas supera un valor máximo admisible.”

→ **Los Reales Decretos dicen:**

En los R.D. 1728/2007 y 752/2011, se contemplan los siguientes controles obligatorios sobre antibióticos:

- Test laboratorial para muestras de cada explotación, según un plan de muestreo aleatorio y representativo, supervisado por la autoridad competente
- Test “In situ”, previo a la carga de leche, en caso de sospecha o certeza de presencia de residuos de antibióticos
- Test “in situ”, antes de la descarga de leche en la planta láctea, a todas las cisternas para detección de betalactámicos y a una de cada cinco cisternas de leche de vaca, para detección de tetraciclinas (en éste último caso, se asegurará de muestrear al menos una vez al mes todas las rutas)
- Muestra de cada cisterna, en el momento de la descarga en planta láctea para determinación, entre otros parámetros, de antibióticos en laboratorio autorizado.

→ **Dificultades para la aplicación:**

Efectivamente, en pequeñas queserías que transforman exclusivamente su leche, son varias las razones que justifican la no necesidad de realizar este tipo de análisis:

- Los productores dejan constancia de los tratamientos que son recetados y administrados, en el libro de registro de la explotación y de medicamentos veterinarios, que estará a disposición de las autoridades competentes.
- Los residuos de antibióticos en leche, además de ser motivo de fraude sanitario para los consumidores, dificultan los procesos de elaboración dando problemas en el correcto cuajado de la leche. Por tanto a la razón sanitaria se añade la razón tecnológica y económica que también empujará al productor a elaborar con una leche libre de residuos de antibióticos.
- Si además la explotación cuenta con certificación ecológica, será una razón adicional para eximir del análisis de residuos de antibióticos en leche.

A su vez el Informe DG (SANCO)/2010-6150 sobre una serie de misiones llevadas a cabo en seis estados miembros en el periodo de noviembre de 2009 a marzo de 2010, para obtener información relativa a la aplicación de los reglamentos de higiene en pequeños establecimientos productores de carne y productos cárnicos de mamíferos y de productos lácteos, dice en la página 14 de dicho informe, que una mayor aplicación de la flexibilidad ahorraría a los estados numerosos casos de no conformidades y señala el caso específico de queserías que transforman exclusivamente su propia leche.

→ **La Red solicita aplicar el Reglamento de la siguiente forma:**

Eximir a las pequeñas queserías que transforman exclusivamente su propia materia prima de la obligatoriedad de realizar análisis de residuos de antibióticos. La obligación de demostrar el uso correcto de antibióticos se entenderá cumplida mediante los registros apropiados de uso de los mismos, que legalmente corresponden.

4.B.- CONTROL DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN PEQUEÑAS QUESERÍAS QUE COMPRAN LECHE.

→ **Los Reglamentos dicen**

Ver apartado 4.A.

→ **Los Reales Decretos dicen**

Ver apartado 4.A.

→ **Las dificultades para la aplicación son:**

La realización de controles en cada recepción de leche, suponen costes excesivos para ciertas queserías que compran localmente a un número reducido de ganaderos. En estos casos es necesaria cierta flexibilidad para que las pequeñas queserías puedan realizar los análisis pertinentes y necesarios según las

necesidades reales. No hay que olvidar que el quesero es el primer interesado en no comprar leche con residuos.

No se han tenido en cuenta las especificidades propias de las queserías en cuestión, lo cual supone un estado de indefinición e incumplimiento de las normas legales, que no necesariamente suponen menoscabo de la inocuidad alimentaria. Por ejemplo, si se recepciona leche de explotaciones donde ya se han tomado muestras según el plan de muestreo, hay que realizar test rápido antes de descargar y volver a tomar muestra para determinación en laboratorio externo.

EL Informe DG (SANCO)/2010-6150 mencionado en el apartado anterior señala una falta que podría evitarse bajo una correcta aplicación del Reglamento: el doble análisis de residuos de antibióticos en el primer y segundo establecimiento.

→ **La Red solicita aplicar el Reglamento de la siguiente forma:**

Se plantean por tanto las siguientes alternativas:

- Se realizan tests para detección de residuos de antibióticos en las explotaciones de origen según el plan de muestreo que vendrá descrito en la memoria de autocontroles de la quesería.
- Se realizan tests para detección de residuos de antibióticos en la explotación de origen en caso de sospecha o certeza.
- Se acepta que la explotación que suministra leche, pueda demostrar el uso correcto de medicamentos, mediante los registros preceptivos. La pequeña quesería definirá en su plan de autocontrol la periodicidad con la que supervisará estos registros de la explotación de origen. En cualquier caso, será suficiente la realización de un solo análisis de los descritos anteriormente, a la leche de estas explotaciones. Es decir:
 - Test de detección de residuos de antibióticos en la explotaciones de origen según el plan de muestreo que vendrá descrito en la memoria de autocontroles de la quesería, o bien
 - Test de detección de residuos de antibióticos en la explotación de origen en caso de sospecha o certeza, antes de cargar dicha leche.
- En el caso de que la explotación que suministra leche a estas pequeñas queserías, destine parte de su leche a otro tipo de queserías u operador lácteo, esta otra entrega de leche estará sujeta a la aplicación de la normativa nacional para dichos casos.

No obstante, Las queserías de la Red consideran necesario reforzar los controles oficiales de residuos de antibióticos, fundamentalmente en producción primaria, como herramienta esencial para evitar y penalizar el fraude.

4.C.- LAVADO DE LAS CISTERNAS EN CENTROS AUTORIZADOS Y REGISTROS

→ **Los Reglamentos dicen:**

Según el Reglamento (CE) nº 853/2004, en su Anexo III, Sección IX, Capítulo I, Punto II, los Requisitos aplicables a los equipos que entren en contacto directo con la leche serían los siguientes:

“A.3. Las superficies del equipo destinadas a entrar en contacto con la leche (utensilios, recipientes, cisternas, etc. Destinados al ordeño, recogida o transporte) deberán ser fáciles de limpiar y , en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado. Ello requiere la utilización de materiales lisos, lavables y no tóxicos”.

“A.4. Tras ser utilizadas, dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse. Después de cada transporte, o de cada serie de transportes cuando el tiempo transcurrido entre la descarga y la carga siguiente sea muy corto, pero en cualquier caso al menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado para el transporte de la leche cruda deberán limpiarse y desinfectarse convenientemente antes de volver a utilizarse”.

→ **Los Reales Decretos dicen:**

El Real Decreto 752/2011 y el Real Decreto 1728/2007, a través de varios artículos (artículo 9, artículo 15) y del anexo III, dictamina la obligatoriedad de:

- “Comprobar que la cisterna se ha lavado en la instalación de lavado del centro lácteo o en otra instalación como se establece en el anexo III”.
- “Se deberá revisar la hoja de registro de lavados que debe acompañar a la cisterna descrita en el Anexo III”.
- “Registrar las instalaciones de lavado de cisternas localizadas en su Comunidad Autónoma. A estos centros se les exigirá para ser registrados unas instalaciones mínimas y un protocolo de lavado según lo establecido por las Comunidades Autónomas...”

→ **Las dificultades para la aplicación son:**

En ninguno de los supuestos mencionados por los reglamentos, se requiere realizar el lavado y desinfección fuera de la explotación y/o quesería. La obligación establecida en las normas nacionales de lavar las cisternas en centros autorizados, es difícil de aplicar en pequeños establecimientos que no siempre usan cisternas, sino cántaras, que están ubicadas a veces en zonas alejadas de centros autorizados, y que manejan pequeños volúmenes de leche. Por el contrario y tal como ha sido expuesto anteriormente,

los Reglamentos 852/2004 y 853/2004 alertan de la necesidad de tener un tratamiento diferenciado con las pequeñas empresas que no pueden hacer frente a excesivos requisitos.

El Real Decreto 752/2011, anexo III hace mención a que todas las operaciones de limpieza de las cisternas de transporte deben ser anotadas en la hoja de registro de lavados que deberán acompañar la cisterna de transporte y conservarse durante tres años. Este requisito tampoco es de obligado cumplimiento en los Reglamentos europeos. Por el contrario, el Reglamento (CE) nº 852/2004, artículo 5, en su punto 4.a) alerta sobre la necesidad de tener en cuenta la naturaleza y el tamaño de las empresas alimentarias en cuestión de registros.

→ **La Red solicita aplicar el Reglamento de la siguiente forma:**

Los actores implicados en las pequeñas producciones lácteas ya aplican, sin necesidad de obligatoriedad, procedimientos de limpieza y desinfección (esta última sólo si procede) eficaces de los equipos, útiles, etc. que intervienen en el proceso de producción, incluidos los recipientes para transporte de leche. Quedan además reflejados en los planes generales de higiene de los sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control de las queserías, que son verificados a través de los análisis microbiológicos de producto final que marca el Reglamento (CE) nº 2073/2005. El registro rutinario de limpieza se lleva a cabo tan sólo en caso necesario, principalmente en grandes queserías e industrias con un alto número de operarios, registrándose exclusivamente las incidencias. En el tipo de queserías que nos concierne, no aporta nada ya que a menudo es el propio quesero quien transforma, limpia y verifica sus planes de higiene.

Por todo ello solicitamos eximir a las pequeñas queserías del lavado de cisternas en centros autorizados y la compilación rutinaria de registros. Ello no supondrá, en ningún caso la exención a la limpieza, y en caso necesario, desinfección con medios eficaces y verificables.

4.D.- ANÁLISIS DE CÉLULAS SOMÁTICAS EN LECHE DE OVEJA Y CABRA

→ **Los Reglamentos dicen:**

Según el Reglamento (CE) nº 853/2004, Anexo III, Sección IX, Capítulo I, punto III, solamente es de obligado cumplimiento el recuento de células somáticas en leche de vaca.

→ **Los Reales Decretos dicen:**

El Real Decreto 752/2011, en su introducción ya expresa que el Reglamento (CE) nº 853/2004 “no se establece umbral de cumplimiento para células somáticas en leche cruda de ovino y caprino. Sin embargo, en este real decreto se incluye la obligación de comunicar los resultados de este parámetro, a fin de mejorar la transparencia de las relaciones entre los agentes que forman esta cadena de producción, así como para la obtención de un banco de datos”.

→ **Las dificultades son:**

La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Comité Científico de Riesgos Biológicos (BIOHAZ), establecieron un panel de expertos para estudiar la idoneidad de realizar dichos análisis en ovino y caprino. En 2005, se publicaron los resultados que expresaban la inutilidad del recuento en ambas especies debido a las altas variaciones encontradas en la leche, también en animales sanos y por tanto sin una causa sanitaria determinada.

El Real Decreto 752/2011 considera sin embargo necesario la realización del recuento en ambas especies con el fin de “mejorar la transparencia de las relaciones entre los agentes que forman la cadena de producción”. Una vez más, en el tipo de queserías en cuestión la transparencia es total en las que transforman su propia leche y semejante en aquellas que compran a ganaderos locales conocidos. Tampoco se entiende cuál sería la relación entre el recuento de células somáticas y la transparencia entre los agentes.

→ **La Red solicita aplicar el Reglamento de la siguiente forma:**

No es obligatorio el análisis de células somáticas en leches procedentes de las especies ovina y caprina.

Es obligatorio el recuento de células somáticas en leches de vaca. En este caso el resultado de los análisis y el plan de muestro estará recogido en la memoria de autocontroles de las queserías. En aquellas pequeñas queserías que compran leche, el plan de muestro quedará debidamente reflejado en la memoria de autocontroles.

4.E.- PLAN DE MUESTREO ANUAL POR VÍA TELEMÁTICA

→ **Los Reglamentos dicen:**

Los reglamentos a los que se refieren los reales decretos en cuestión, en su parte introductoria no contemplan la necesidad de transmitir el resultado de análisis a una base de datos mediante vía telemática.

→ **Los Reales Decretos dicen:**

El artículo 6 de los Reales Decretos 1728/2007 y 752/2011, hace referencia al plan anual de muestreo que deben transmitir cada año las explotaciones a la base de datos de la letra Q.

→ **Las dificultades para su aplicación son:**

Uno de los hándicaps de las pequeñas queserías es la falta de acceso a internet y a las nuevas tecnologías. La informatización de los procesos puede ayudar pero puede ser muy compleja en zonas remotas. Al mismo tiempo desconocemos el objetivo sanitario del registro por vía telemática.

→ **La Red propone la siguiente aplicación del Reglamento:**

Se solicita que no sea de obligado cumplimiento introducir el plan de muestreo anual en la base de datos al estar ya recogido en los sistemas de autocontroles de las queserías.

En el caso de pequeñas queserías que compren leche, consensuarán con sus abastecedores el plan anual de muestreo, quedando reflejado documentalmente en los sistemas de autocontroles de ambos establecimientos.

4.F.- CURSO EXCLUSIVO DE TOMADOR DE MUESTRAS

→ **Los Reglamentos dicen:**

El Reglamento (CE) nº 852/2004 en su anexo II, capítulo XII, expresa la necesidad de contar con operadores de empresa alimentaria formados en higiene alimentaria y especialmente en el diseño y puesta en marcha de sistemas de autocontrol adecuados y adaptados.

→ **Los Reales Decretos dicen:**

El Real Decreto 752/2011 y el Real Decreto 1728/2007, en sus artículos 3 y 15 establecen la necesidad de realización de un curso para asegurar una apropiada toma de muestras, así como la periodicidad con la que se deben realizar. En el anexo I se estipulan los contenidos del curso.

→ **Las dificultades para su aplicación son:**

En las queserías en cuestión, la figura del tomador de muestras coincide con la del quesero y en las pequeñas queserías que transforman exclusivamente la leche que produce, coincide además con el ganadero. En estos casos es necesaria una formación adecuada que vaya desde el control de la producción de leche hasta la comercialización del producto final. Por tanto, un curso específico para la toma de muestras es insignificante.

→ **La Red propone la siguiente aplicación del Reglamento:**



Por ello es más eficiente que la formación para la toma de muestras forme parte de un programa más amplio, integral y básico, sobre análisis de peligros y puntos críticos de control en este tipo de queserías. Dicha formación debería ser diseñada e impartida bajo el amparo técnico de organizaciones representantes de productores.

4.G.- ANÁLISIS DEL PUNTO CRIOSCÓPICO, DE GRASA, PROTEÍNA Y EXTRACTO SECO MAGRO.

→ **Los Reglamentos dicen:**

Los reglamentos en los que se fundamentan los reales decretos en cuestión en su parte introductoria, no contemplan la necesidad de realizar este tipo de análisis.

→ **Los Reales Decretos dicen:**

El Real Decreto 752/2011 en su artículo 7 expone la necesidad de realizar al menos dos análisis al mes, entre otros, del punto crioscópico, grasa, proteína y extracto seco magro.

→ **Las dificultades para su aplicación son**

El objetivo de este tipo de análisis va más allá del estrictamente higiénico y sanitario. Es una medida de control del fraude y por tanto no puede ser fundamentada tomando por referencia reglamentos sanitarios. A su vez, el fraude puede darse en la venta de leche a grandes industrias pero no en queserías que transforman exclusivamente su propia leche o en queserías que mantienen una relación contractual con explotaciones individuales conocidas. En estas últimas, debería ser una opción voluntaria realizar dichos análisis pero no de obligado cumplimiento.

→ **La Red propone la siguiente aplicación del Reglamento:**

Por las razones expuestas anteriormente, se solicita la no aplicación en las queserías en cuestión.

5.- REQUISITO EXPRESADO EN EL REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 CON NECESIDAD DE SER FLEXIBILIZADO

5.A- ANÁLISIS DE GÉRMENES A 30°C.

De los puntos que se exponen en la presente solicitud, este sería el único que necesitaría la aplicación de los “criterios de flexibilidad” que contemplan los reglamentos.

La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas presentará próximamente a las autoridades competentes españolas una propuesta sobre aplicación de criterios de flexibilidad en pequeñas queserías, en respuesta a la Proposición No de Ley que ratificó el Congreso de los Diputados el pasado mayor de

2013. Uno de los numerosos aspectos a los que hace referencia, es la necesidad de eximir de los análisis de gérmenes a 30°C en leches que se van a transformar en la propia explotación.

→ **Los Reglamentos dicen:**

El Reglamento (CE) nº 853 en su anexo III, sección IX, capítulo I, apartado III. 2: “Deberá comprobarse que un número representativo de muestras de leche cruda recogida en las explotaciones de producción de leche mediante tomas de muestras aleatorias cumple lo dispuesto en los puntos 3 y 4”. Dichos puntos estipulan un máximo de colonias de gérmenes a 30°C y de células somáticas (sólo en vacuno) basados en la media geométrica móvil observada durante un período de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.

→ **Los Reales Decretos dicen:**

El Real Decreto 752/2011, en su artículo 7 y el Real Decreto 1728/2007 en sus artículos 5 y 7 establecen la necesidad de realizar al menos dos análisis al mes de colonias de gérmenes a 30°C.

→ **Las dificultades para su aplicación son:**

Las razones 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.

→ **La Red propone la siguiente aplicación del Reglamento:**

En situaciones de normalidad con resultados de análisis de producto final 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. La frecuencia será mayor en casos de incidencias y disconformidad con los resultados del producto final.

6. SOLICITUDES

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente ((i) la necesidad y posibilidad de flexibilizar la normativa a las pequeñas empresas, (ii) el reconocimiento y responsabilidad que el Reglamento (CE) nº 178/2002 otorga a los productores para velar por la salubridad de sus productos, (iii) la ausencia de representación



de los establecimientos más pequeños en la discusión de los reales decretos nacionales, y (iv) el objetivo final de la legislación alimentaria) y teniendo en cuenta las especificidades de este tipo de queserías, solicitamos:

- Eximir a las queserías en cuestión, de los requisitos no exigidos por los reglamentos europeos y establecidos por el Real Decreto 752/2011, el Real Decreto 217/2004, modificado por el Real Decreto 1728/2007 y por el Real Decreto 1600/2011. Al ser dichos decretos más restrictivos contradicen la base de la legislación alimentaria europea que tiene también como objetivo velar por una aplicación igualitaria en todos los países miembros. Así queda establecido a través de los considerandos (4), (5), (16) y (26). Prueba añadida de la falta de igualdad es el Artículo 19 del R.D. 752/2011, que en su disposición adicional primera dice: “Los requisitos de la presente Reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones, en los otros Estados miembros de la UE, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) Partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea”.
- La aplicación de los requisitos exigidos por los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004, (CE) Nº 882/2004, y (CE) Nº 2073/2005, que conciernen la producción de alimentos y concretamente la producción de lácteos para evitar la desigualdad de condiciones con las queserías homólogas europeas.
- La aplicación de criterios de flexibilidad en la periodicidad de los análisis de gérmenes a 30°C.
- La utilización en la redacción de próximas normas, términos genéricos que abarquen modos e instrumentos industriales y artesanos. Por citar algún ejemplo, en el tipo de queserías en cuestión, es más común el uso de cántaras que de cisternas y no siempre disponen de tanque de frío. Entendemos que regular todo un sector y más aún con la variabilidad geográfica y cultural de España no es tarea fácil y que mencionar particularidades de las diferentes realidades es prácticamente imposible. No obstante, consideramos que de alguna manera hay que tener más en cuenta la especificidad del sector quesero de las pequeñas queserías.

Solicitamos respuesta oficial a cada una de las propuestas expuestas en los apartados 4 y 5 y que resumimos a través de los siguientes puntos:

1. Eximir a las pequeñas queserías que transforman exclusivamente su propia materia prima, según la definición incluida en el presente documento, de la obligatoriedad de realizar los análisis de residuos de antibióticos a que hacen referencia los Reales Decretos Nº 1728/2007 y 752/2011. La obligación de demostrar el uso correcto de antibióticos y la conformidad de la leche producida, se entenderá cumplida mediante los registros apropiados de uso de los mismos que legalmente corresponden.

2. Modificar los controles sobre residuos de antibióticos en pequeñas queserías que compran leche a ganaderos locales, según las definiciones del presente documento. Se desarrollarán teniendo en cuenta:
 - La explotación que suministra leche, podrá demostrar el uso correcto de medicamentos, mediante los registros preceptivos. La pequeña quesería objeto del presente documento incluirá en su plan de autocontrol, la periodicidad con la que supervisa estos registros, e incluirá medidas correctoras que garanticen que no acepta leche que pueda ser objeto de incumplimiento sobre el uso de antibióticos.
 - En cualquier caso, será suficiente la realización de un solo análisis de determinación de antibióticos en la leche cruda de estas explotaciones que consistirán, en la determinación de los mismos en las muestras de cada explotación según el plan de muestreo que vendrá descrito en la memoria de autocontroles de la quesería, y la determinación de antibióticos “in situ”, antes de cargar la leche de la explotación, en caso de sospecha o certeza de incumplimiento.
3. Eximir a las pequeñas queserías incluidas en el presente documento de la obligación de someter los dispositivos y receptáculos de transporte de leche cruda a la limpieza en centros autorizados y con arreglo a lo definido en la normativa nacional. Ello no supondrá, en ningún caso exención de someter estos dispositivos a la limpieza, y en caso necesario, desinfección con medios eficaces y verificables.
4. Eximir a las pequeñas queserías de transformación de leche de ovino y/o caprino, incluidas en el presente documento de la obligación de determinar células somáticas, tal y como se contempla en la normativa nacional actual.
5. Eximir de la obligación de introducir el plan de muestreo anual en la base de datos Letra Q al estar ya detallado en los sistemas de autocontrol.
6. Eximir a las pequeñas queserías objeto de la presente solicitud, de la necesidad de realizar el curso de tomador de muestras contemplado en la normativa nacional. Ello, sin menoscabo de la responsabilidad que tienen estas queserías de diseñar, aplicar y actualizar planes de formación integrales en materia de higiene e inocuidad alimentaria.
7. Eximir a las pequeñas queserías objeto del presente documento, de la obligación establecida en la normativa actual nacional de determinar el punto crioscópico, grasa, proteínas y extracto seco magro en la leche cruda.
8. Eximir de la obligación de realizar análisis de gérmenes totales a 30°C y en cualquiera de los casos reducir su frecuencia.

La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas no pudo participar en la elaboración de los decretos, al no estar constituida formalmente en el momento de su redacción y debate. Ya constituidos y

contando con cierta representación y apoyos, deseamos ser partícipes de su mejora. Por ello solicitamos envío de la respuesta oficial con la mayor celeridad habida cuenta del incumplimiento en que se está incurriendo y la discriminación que en la actualidad conlleva la aplicación de la normativa establecida. Permanecemos a su entera disposición para cualquier aclaración y para futuras colaboraciones sobre otras medidas que persigan la protección de los consumidores y el mantenimiento y el futuro de nuestro patrimonio quesero.

A 9 de abril de 2014

Fdo.: María Jesús Jiménez Horwitz,
Presidenta de la Red Española de Queserías
de Campo y Artesanas

CONTACTO:

Red Española de Queserías de Campo y Artesanas

Calle Navas, 4, 06300-Zafra (Badajoz)

remedios.carrasco@redquserias.org

Teléfono: 676 729 011

ORGANIZACIONES QUE HAN ADHERIDO A LA PROPUESTA

- ✓ **COAG, Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos**
- ✓ **ASAJA, Asociación Agraria- Jóvenes Agricultores**
- ✓ **UPA, Unión de Pequeños Agricultores**
- ✓ **Asociación de Queseros Artesanos del Estado Español**
- ✓ **Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria**
- ✓ **Lea Artibai Ikastetxea**
- ✓ **FEP, Federación Estatal de Pastores**
- ✓ **Asociación de Pastores por el Monte Mediterráneo**
- ✓ **Fundación Entretantos**
- ✓ **AFAMMER, Asociación Nacional de Familias y Mujeres del Medio Rural**
- ✓ **Asociación de Queseros Artesanos de Campo de Extremadura**
- ✓ **Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía**
- ✓ **Asociación de Queseros de Granja de Andalucía**
- ✓ **Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema**
- ✓ **Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura, Cabrandalucía**
- ✓ **EFNCP, European Forum on Nature Conservation and Pastoralism**