

Madrid, 18 de junio de 2019



Visión del control oficial en Extremadura sobre la aplicación de la Guía Europea de quesos artesanos. Presentación de ejemplos prácticos Juan Carlos Domínguez Vellarino Responsable de Seguridad Alimentaria Dirección General de Salud Pública Servicio Extremeño de Salud

juan.dominguez@salud-juntaex.es

Contenidos de la Sesión

- ❖ 1.-EVOLUCIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES EN EXTREMADURA EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DEL QUESO
- ❖ 2.- SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANOS EN EXTREMADURA
- ❖ 3.- EJEMPLOS DE APLICACIÓN DE LA GUÍA EUROPEA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESO Y PRODUCTOS LACTEOS
- **❖4.-VALORACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE QUESOS DE CABRA DE EXTREMADURA RESPECTO A LA TUBERCULOSIS**
- **❖ 5.- EL CONTROL OFICIAL Y LA APLICACIÓN DE CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD EN QUESERIAS ARTESANAS: ACCIONES DE FUTURO**



1.- EVOLUCIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES EN EXTREMADURA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

1.1 Normativa y evolución de los controles oficiales

D.O.E.—Núm. 43

2 Junio 1987

733

I. Disposiciones Generales

CONSEJERIA DE LA PRESIDENCIA Y TRABAJO

DECRETO 39/1897, de 26 de mayo, por el que se definen las condiciones mínimas de elaboración, maduración y comercialización de los quesos artesanos extremeños.

En su virtud, previa deliberación del Consejo de Gobierno reunido en fecha 26 de mayo de 1987, a propuesta de los Consejeros de Agricultura y Comercio y de Sanidad y Consumo, y en uso de las atribuciones que me están legalmente conferidas,

DISPONGO:

1.1 Normativa y evolución de los controles oficiales

D.O.E.—Núm. 43

2 Junio 1987

733

I. Disposiciones Generales

CONSEJERIA DE LA PRESIDENCIA Y TRABAJO

DECRETO 39/1897, de 26 de mayo, por el que se definen las condiciones mínimas de elaboración, maduración y comercialización de los quesos artesanos extremeños.

Esto, además de ser, en la mayoría de los casos, el soporte económico básico de las pequeñas explotaciones ganaderas familiares constituye un patrimonio cultural y gastronómico hondamente arraigado en el pueblo extremeño y del que ha constituido, desde tiempo inmemorial, un producto alimenticio primordial en gran parte de esa población.

1.1 Normativa y evolución de los controles oficiales

D.O.E.-Núm. 43

2 Junio 1987

733

Artículo 2.º—2.1. La elaboración de queso artesano no podrá exceder por especie animal y temporada de ordeño de las siguientes cantidades de queso elaborado:

Bovino: 15.000 kg. Ovino: 6.000 kg. Caprino: 15.000 kg. Artículo 3.º—La leche utilizada en la fabricación del queso artesano, debe proceder de hembras domésticas bovinas, ovinas o caprinas sanas, según certificación oficial, de acuerdo con las condiciones que por orden determine la Consejería de Agricultura y Comercio y que al menos incluya el estar exentas de Brucelosis, Tuberculosis, Salmonelosis y Mamitis estafilocócicas y gangrenosas.

 2.2. La leche utilizada en la elaboración del queso deberá proceder en su totalidad de animales propiedad del elaborador. las atribuciones que me están legalmente conteridas,

DISPONGO:

1.-EVOLUCIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES EN EXTREMADURA EN

1.1 Normativa y evolución de los controles dia la Restrictiva y evolución de los controles dia la Restrictiva y experimenta de Sanitarios muy específicos, orientados a la sanitarios muy específicos, orientados específicos esp producción industrial de difícil adaptación a la

28189

2652

aprueba la Reglamentación Técnico-Sanide Industrias, Almacenamiento, Transporte y omercialización de Leche y Productos Lácteos.

Año 2004

1.1 Normativa y evolución de los controles oficiales: El Paquete Higiene

CONSEJO



Rto 852/2004. Art 13 "Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación...."

Rto 853/2004. Art. 10 "Los Anexos II y III podrán adaptarse o actualizarse..."

Rto 854/2004 Art. 17 "Los Estados miembros, sin comprometer el logro de los objetivos del presente Reglamento, podrán adoptar, medidas nacionales para ajustar los requisitos establecidos en el Anexo I." NUEVOS REGLAMENTOS DE HIGIENE (Reglamentos 852/2004, 853/2004 y 854/2004)

SE COMBINAN, ARMONIZAN Y SIMPLIFICAN EXIGENCIAS DE HIGIENE

CONTEMPLAN DE FORMA EXPLÍCITA LA POSIBILIDAD DE APLICAR <u>CRITERIOS DE</u> FLEXIBILIDAD

LOS PAISES DE LA UE INCORPORAN CON DIFERENTE GRADO DE INTENSIDAD LAS POSIBILIDADES DE FLEXIBILIDAD QUE OFRECEN LOS NUEVOS REGLAMENTOS

AUDITORIAS DG SANTE PARA VERIFICAR EL GRADO DE APLICACIÓN DE FLEXIBILIDAD



DG SANCO 2010-6150



CONCLUSIONES AUDITORÍAS



Muy pocos casos donde la flexibilidad fue aplicada puso en riesgo la salud.

Se debe introducir flexibilidad de forma más amplia y animar a su aplicación

DG (SANTE) 2017- 6104



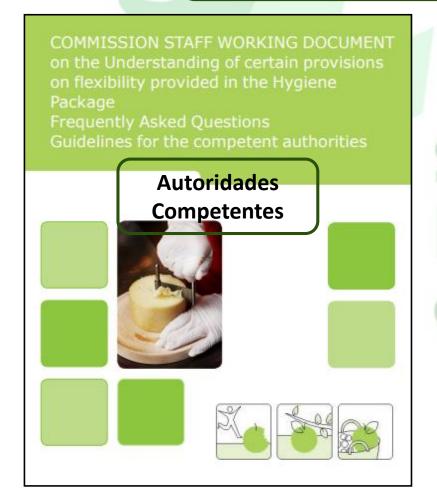
"En la actualidad no existen medidas a escala nacional o autonómica que prevean adaptaciones de los requisitos establecidos en los anexos de los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004. Por tanto, los operadores de empresas alimentarias tienen pocas, o ninguna, oportunidad de beneficiarse de las disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene"



1.1 Normativa y evolución de los controles oficiales:

Guías para facilitar el entendimiento e implementación

de los criterios de flexibilidad





1.2 Estado sanitario de la cabaña ganadera



En 2002, el 6% de las explotaciones de ovinocaprino en Extremadura eran positivas a brucelosis

En 2004, el 6,15% de las explotaciones de bovino en Extremadura eran positivas a brucelosis

Importantes brotes de brucelosis en poblaciones extremeñas

Se acentuan los controles sanitarios en materia de Sanidad Animal y Salud Pública



PROGRAMA NACIONAL DE ERRADICACION DE BRUCELOSIS OVINA Y CAPRINA 2002

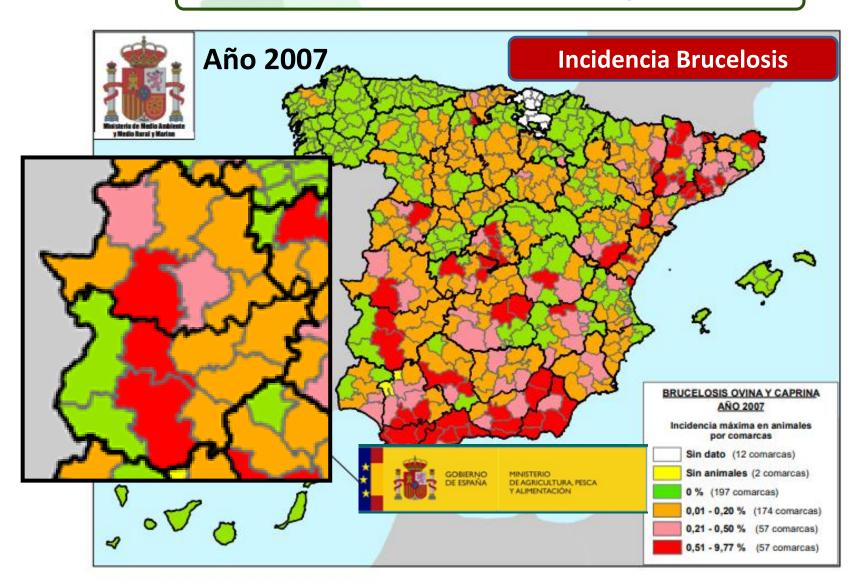
COMUNIDAD AUTONOMA	Número total de explotaciones incluidas en el programa	% explotaciones investigadas	% total de positivos 20,47%	
ANDALUCÍA	21.210	87,96%		
ARAGÓN	6.394	123,05%	25,85%	
ASTURIAS	7.726	100,08%	0,05%	
BALEARES	4.930	77,63%	0,00%	
CANARIAS	4.519	16,75%	0,00%	
CANTABRIA	2.323	103,44%	2,88%	
CASTILLA LA MANCHA	10.322	105,39%	10,97%	
CASTILLA Y LEÓN	14.650	111,73%	12,67%	
CATALUÑA	3.903	98,82%	22,85%	
EMADURA	17.393	103,70%	6,00%	
LA RIOJA	723	98,62%	9,54%	
MADRID	1.088	86,40%	7,72%	
MURCIA	3.183	99,28%	6,00%	
NAVARRA	2.394	100,25%	1,46%	
PAÍS VASCO	6.873	37,68%	0,16%	
VALENCIA	2.329	96,78%	29,33%	
TOTAL AÑO 2002	138.104	94,57%	8,79%	
TOTAL AÑO 2001	138.792	87,69%	12,45%	



PROGRAMA NACIONAL DE ERRADICACION DE BRUCELOSIS BOVINA 2004

				Indicadores			
COMUNIDAD AUTONOMA		Número total de rebaños incluidos en el programa		% Explotaciones investigadas		% Explotaciones positivas	
ANDALUCÍA		8.670		87,04	2,66		
ARAGÓN		1.132 100,00		100,00	1,68		
ASTURIAS		24.212		100,00	0,19		
BALEARES		463		100,00	0,00		
CANARIAS		1.633		100,00	0,00		
φ/ 11/ 12 φ 11/ 1	<u>'</u>	0.000		100,00			
EXTREMADURA		10.879		100,00		6,15	
GALICIA		57.371		100,00		0,17	
LA RIOJA		326		100,00	1,23		
MADRID		1.681	95,90 2,23		2,23		
MURCIA		224	100		0,89		
NAVARRA		1.976		98,13		0,00	
PAÍS VASCO		8.824	82,15		0,11		
VALENCIA		465		92,69		1,16	
TOTAL 2004		154.248		98,16		1,54	
TOTAL 2003		159.314		99,43		1,45	

1.2 Estado sanitario de la cabaña ganadera



1.2 Estado sanitario de la cabaña ganadera



1.3 Nivel de Formación del control oficial en flexibilidad: Incluido en programación desde 2015

FORMACIÓN

Asistencia a curso BTSF "Food Hygiene and Flexibility" 2015

Asistencia a curso BTSF "HACCP Principle and Audit Techniques" 2017

DISEMINACIÓN

Inclusión en los Programa Anuales de Formación de **Control Oficial curso sobre** flexibilidad

Participación



1ª Edición 2017

2ª Edición 2018

3ª Edición 2019

Participación en proyectos relacionados con la flexibilidad en otros sectores alimentarios "Shared experiences in Salughter hygiene" 2016

Inclusión en los Programa Anuales de Formación de **Control Oficial curso sobre** flexibilidad

1ª Edición AACC

2ª Edición **Control oficial**

3ª Edición **Control Oficial**



Better Training for Safer Food

CONTROL OFICIAL ORIENTADO A LA APLICACIÓN DE LAS EXIGENCIAS LEGISLATIVAS DEL MOMENTO

ADAPTACIÓN DE PEQUEÑAS QUESERÍAS A REQUISITOS LEGISLATIVOS DE PRODUCCIÓN MAS INDUSTRIAL QUE ARTESANAL

AUSENCIA DE APLICACIÓN DE CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD

Consecuencias

ABANDONO DE LA ACTIVIDO O DE LAS TÉCNICAS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN

PERDIDA DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Evolución de los controles oficiales en Extremadura

2.- SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANOS EN EXTREMADURA



2.1 Ganadería



Uso de leche de la propia explotación o de explotaciones próximas



En ocasiones ganadería ecológica

Ganaderías caprino y bovino: sometidas al Programa Ofical de control y Erradicación de Tuberculosis de Extremadura

2.2 Establecimientos



Elaboración: 111 establecimientos

- Queserías artesanas y artesanas del campo:
15-20 % aprox

- Predominio de quesería de bajo o medio volumen de producción pero tecnificada en el procesado. Acusado abandono técnicas tradicionales de producción

Establecimientos de maduración / afinado de quesos: 16

Otros establecimientos: Elaboradores sin centro de maduración, distribuidores, envasadores,...25

2.- SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANOS EN EXTREMADURA 2.3 Quesos **Torta del Casar** Quesos con Denominación Queso de la Serena de Origen Protegida: 3 **Queso ibores**

2.3 Quesos



aecosan
agencia española
de consumo.
seguridad alfenenteria y nutrición

DIRECTORA EJECUTIVA Teresa Robledo de Dios

PRODUCTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES QUE SE ACOGEN A LA EXCEPCIÓN DEL ARTÍCULO 7 DEL REGLAMENTO 2074/2005

Quesos características tradicionales, art 7 Rto 2074/2005



Extremadura

Queso de la Serena

Queso Ibores

Torta del Casar

Queso de la Vera

Queso de Acehuche

Queso Cacereño

Quesailla

Queso Gata-Hurdes

Queso Campo

Arañuelo

Queso Castilblanco-

Siberia.

Materiales y locales Uso de baldas o estantes de madera

Uso de paños de tela para filtros y envoltorios, en contacto con cuajada y moldes

Superficies de paredes, suelos y techos de locales de maduración, con microflora específica, y por tanto con procedimientos de

limpieza y desinfección distintos

2.4 Formación del control oficial y actividades conexas



Inclusión en los Programa Anuales de Formación de Control Oficial cursos sobre flexibilidad



Creación de Comisión Técnica para el desarrollo de la Flexibilidad en Extremadura 2014



REUNIONES PERIÓDICAS

2.4 Formación del control oficial y actividades conexas

















Colaboración con AESAN y otras CCAA en la elaboración del "Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales Rto (CE 2074/2005







JORNADA SOBRE LA APLICACIÓN DE LA GUÍA EUROPEA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCION ARTESANAL DE QUESOS



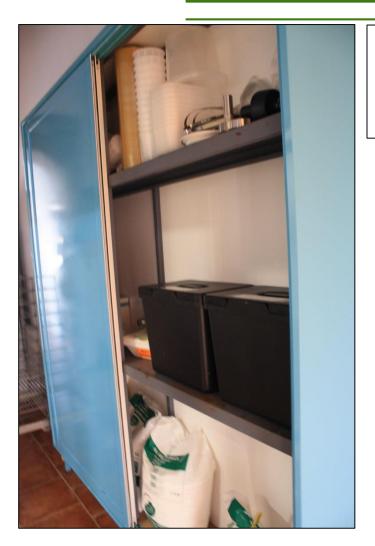












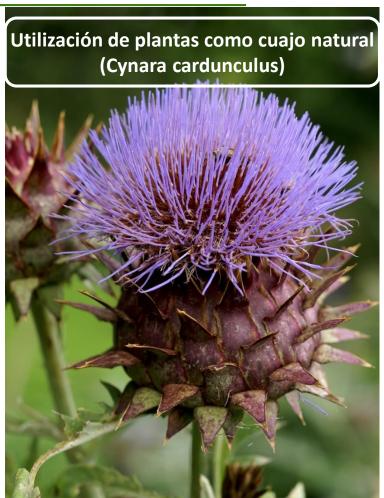
Almacenamiento de útiles y/o productos de limpieza en una zona aislada dentro de las zonas de manipulación de alimentos o en un armario para este fin.

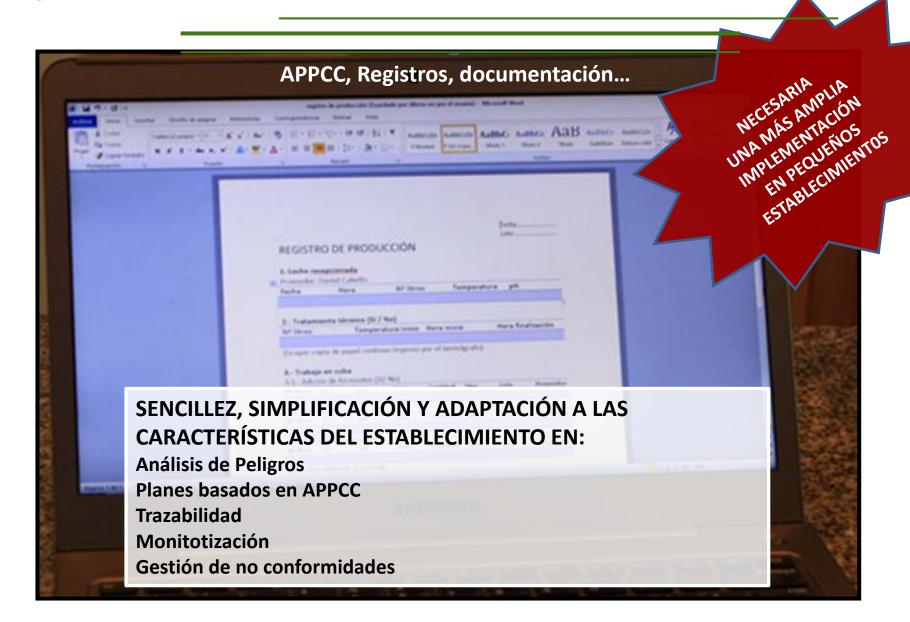


Materiales Prensado









Ejemplo Quesería Artesana



Ejemplo Quesería Artesana



Localizada en la población

Utilización de recursos naturales como fuente de energía

Tanque de enfriamiento (utilización puntual)

Sala de elaboración compartida con otras actividades en momentos diferentes

Ejemplo Quesería Artesana



Pequeña cámara de enfriamiento

Maduración en cava con paredes de piedra

Uso de baldas de madera para la maduración

Controles microbiológicos tanto de autocontroles como de control oficial con resultados satisfactorios









1er Puesto
X Campeonato
Mejores Quesos
de España
GOURMETQUESOS 2019













1.- La tuberculosis en ganado caprino en Extremadura: Antecedentes

- Alta positividad de TB en bovino de Extremadura durante los años 2013, 2014, 2015 y 2016
- En 2015, en bovinos, la prevalencia en explotación (nº de explotaciones positivas) alcanzó el 12,23%. Casi 10 puntos por encima de la media nacional









1.- La tuberculosis en ganado caprino en Extremadura: Antecedentes

- Todas las comarcas ganaderas de Extremadura se convierten en "Áreas de Especial incidencia de Tuberculosis" según el programa Nacional de Erradicación de Tuberculosis bovina (PNETB).
 - En 2016: control de todos los rebaños caprinos mediante prueba de intradermotuberculinización comparada (IDTBc).









1.- La tuberculosis en ganado caprino en Extremadura: Antecedentes

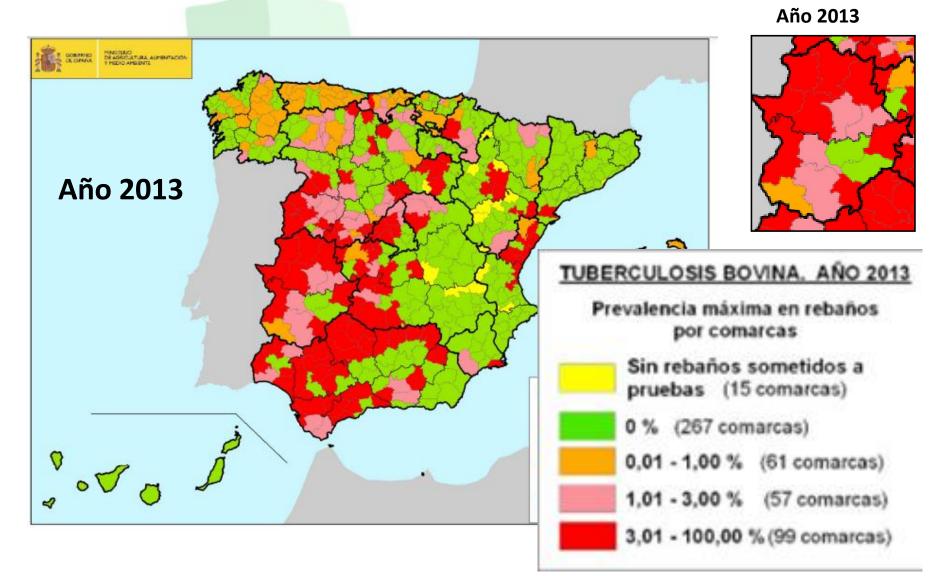
- En 2017: se publica una Orden sobre el Programa de Control y Erradicación de la tuberculosis en Extremadura que establece:
 - **Prohíbe usar la leche de reaccionantes positivos** para consumo humano.
 - La leche y el calostro de los animales no reaccionantes positivos podrán destinarse a la elaboración de productos destinados al consumo humano si el rebaño se mantiene en el programa de control establecido .







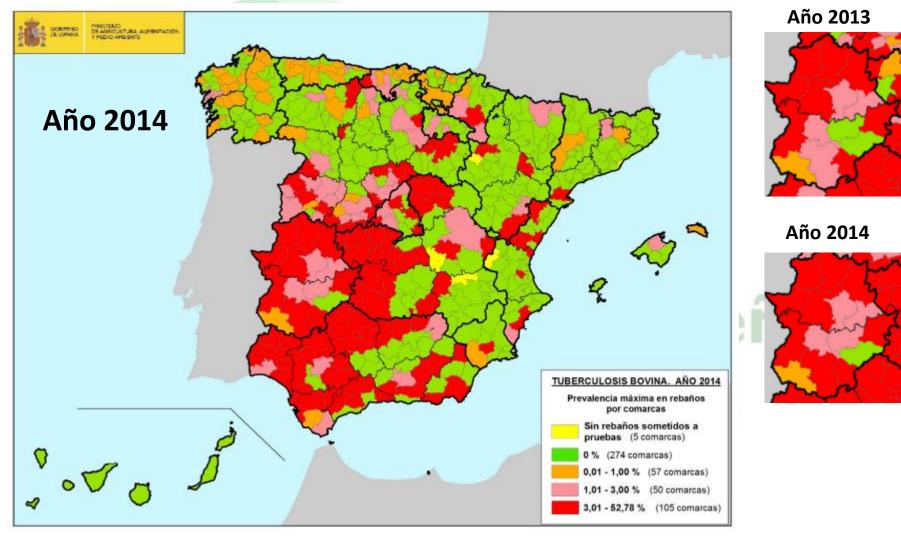








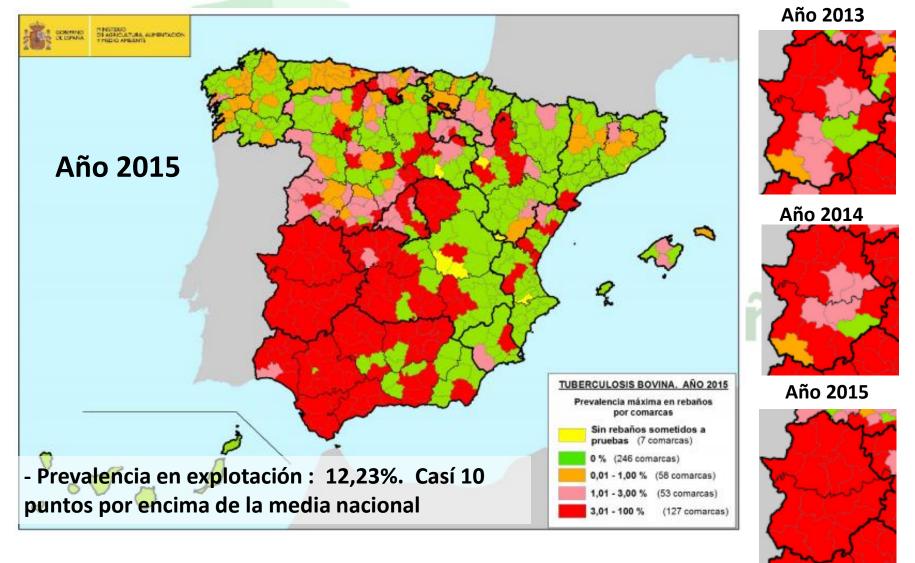








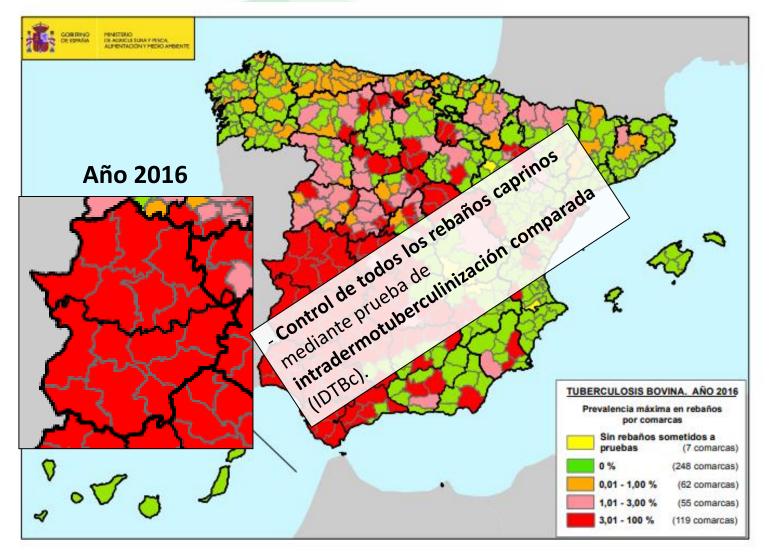




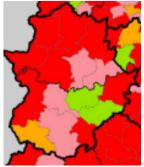




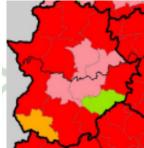




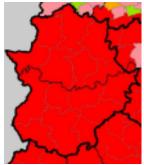
Año 2013



Año 2014



Año 2015



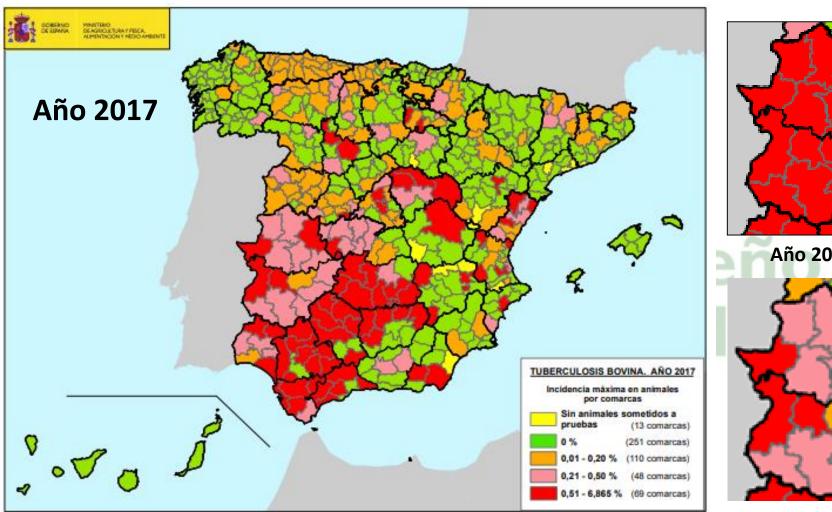


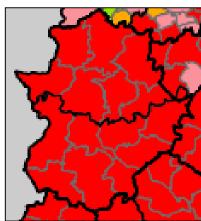




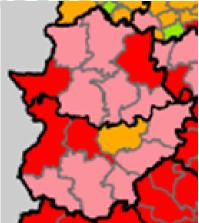
Incidencia Tuberculosis Bovina

Año 2016





Año 2017









Datos del Programa de Tuberculosis Caprina en Extremadura

En un escenario en el que alrededor de un 3% de los animales chequeados reaccionan a la prueba diagnóstica, ¿Se puede garantizar la seguridad de los productos elaborados a apartir de sus leches especialmente cuando se utiliza leche cruda?

Tabla 1: Datos del Programa Tuberculosis Caprina en Extremadura. Fuente: Servicio de Sanidad Animal, Junta de Extremadura.

Año	Rebaños controlados	Rebaños positivos	Prevalencia rebaño	Animales controlados	Animales positivos	Incidencia animales
2014	769	28	3.64 %	50946	760	1.49 %
2015	387	27	6.98 %	20427	1194	5.85 %
2016	1309	81	6.19 %	81667	2507	3.07 %
2017	3606	218	6.05 %	208921	6899	3.30 %







2.- Objetivo del estudio

- Comprobar si los quesos madurados destinados a venta producidos en el área de Los Ibores, (provincia de Cáceres), una de las más afectadas por altas prevalencias de rebaño, pueden entrañar riesgos para el consumidor por portar bacilos viables del MTBC

CABRA DE EXTREMA

DECDECTO A LA TURFI

- El estudio se hizo extensivo a otras zonas de Extremadura más allá de la región de los Ibores.









2.- Material y métodos

- Se toman *80 muestras* de queso de cabra, elaborado a partir de leche cruda
- Las tomas de muestras la realizan *veterinarios de control oficial del SES*.
- Las muestras son analizadas en el Laboratorio de Micobacterias del Departamento de Sanidad Animal de la **Facultad de Veterinaria** de la Universidad de Extremadura



- El ensayo se valora con técnicas microbiológicas y moleculares tanto la *presencia* como la viabilidad de bacterias causantes de TB en quesos curados elaborados a partir de leche cruda de cabra fabricados en Extremadura







Registro de las muestras tomadas

Tabla 2: Lista de las muestras de queso de cabra recibidas y analizadas.

Identificación de la muestra	№ de acta (Precinto)	Nº Registro Sanitario del fabricante	Lote
Q01	03/A 56020	15.04183/CC	17097
Q02	03/A 47360	15.06359/CC	2017
Q03	03/A 56559	15.04627/BA	42939
Q04	03/A 54271	15.04460/BA	230517
Q05	03/A 52663	15.04603/BA	18.23/08/2017
Q06	03/A55308	15.04627/BA	42831
Q07	03/A 55288	15.03585/BA	3103
Q08	03/A 55706	15.02743/BA	C111017
Q09	03/A 55742	15.03713/BA	202017
Q10	03/A 56557	15.04627/BA	42901







2.- Material y métodos: Ensayos sobre tomas de muestra

2.1 Cultivo de las muestras e identificación de los aislamientos

Cultivos en paralelo

- Medios líquidos «BD BACTEC™MGIT™960».
 (fluorescencia como indicador de actividad metabólica microbiana)
- Medio sólido Löwenstein-Jensen (37 °C durante
 6 meses y se inspeccionaron semanalmente

Los tubos MGIT con señal positiva y los medios sólidos con colonias se someten a **PCR**

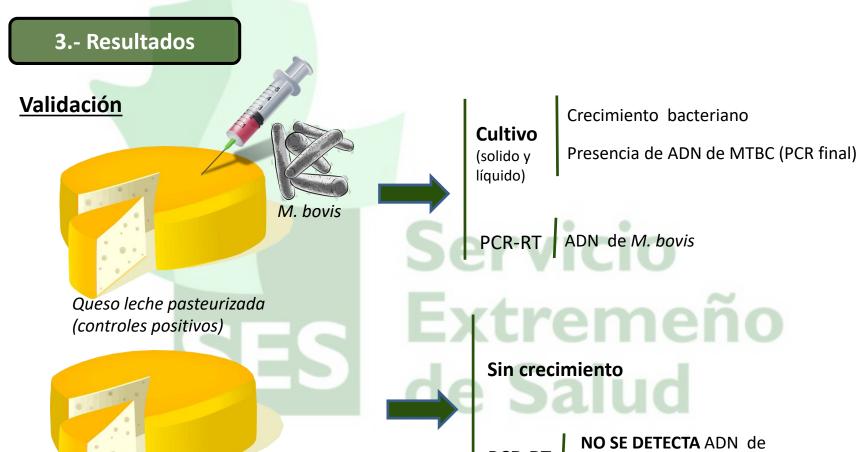
2.2 PCR a tiempo real (PCR-RT) para la detección de MTBC

Con el objetivo de detectar la presencia de ADN de MTBC directamente en las muestras de queso de cabra









Queso leche pasteurizada (controles negativos)







3.- Resultados





NO se han podido aislar micobacterias viables pertenecientes al MTBC que comprende todas las especies bacterianas causantes de la TB en seres humanos y otros mamíferos

Tabla 5: Muestras con crecimiento del cultivo y resultados de la PCR a tiempo final (detección género Mycobacterium y MTBC).

Medio de cultivo	Cultivas masitivas	PCR cultivo		
iviedio de cultivo	Cultivos positivos	Mycobacterium	MTBC	
MGIT	12	12	0	
Löwenstein-Jensen	9	9	0	



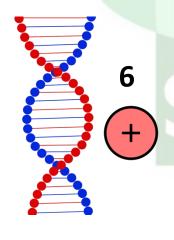


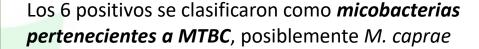


3.- Resultados

80 muestras PCR-RT

(a tiempo real)





Las 6 muestras positivos mostraron presencia de cantidades de ADN MUY BAJAS.

Los 6 quesos (cuyos cultivos iniciales fueron negativos), se volvieron a cultivar NO obteniendose crecimiento bacteriano.

No se ha podido demostrar que en las muestras procesadas existan bacilos viables del MTBC







4.- Discusión

A pesar de haberse aislado bacterias del género Mycobacterium en las muestras procesadas, NO se ha podido demostrar la presencia de bacilos viables del MTBC (hay descritas más de 160 especies dentro del género Mycobacterium)

NO se han encontrado coincidencias entre los resultados del cultivo y la PCR-RT, ya que ninguna muestra resultó positiva a ambas pruebas

los resultados de la PCR-RT señalan la posibilidad de que esos quesos se hayan elaborado con leche procedente de animales infectados. pero la ausencia de aislamientos de micobacterias viables pertenecientes al MTBC en el cultivo indicaría que los procesos de elaboración y, en especial, de maduración podrían haber inactivado a esas pocas bacterias anulando su riesgo zoonósico.

Un reciente estudio ha demostrado que las «bacterias ácido lácticas» aisladas en quesos artesanales de Brasil son capaces de inhibir la viabilidad de M. bovis BCG (de Oliveira et al. 2018), algo que podría haber ocurrido también en nuestros quesos



Establecer mejoras en el registro autonómico de queserías:

Actualización de las especificaciones autorizadas sobre flexibilidad (adaptaciones, excepciones) en las fichas de cada establecimiento,

Comprobar la posibilidad de completar el listado de quesos con características tradicionales de Extremadura

Adaptar los controles oficiales a las características, autorizaciones y especificaciones propias de cada establecimiento

Diseñar campañas oficiales específicas para establecimientos artesanos:

- Toma de muestras
- Higienes de procesos
- Seguridad limentaria
- Formación
- Otras

Formación del Control Oficial:



Grupos de trabajo:

Creación de grupo oficial de asesoramiento en la implementación de criterios de flexibilidad para dar cobertura tanto al control oficial como a operadores económicos

Reactivar la Comisión
Técnica para el desarrollo
de la Flexibilidad en
Extremadura,
fomentando reuniones
periódicas

Otras actuaciones

Completar estudio sobre Seguridad
Alimentaria de tuberculosis en quesos de
cabra de Extremadura en colaboración con la
Facultad de Veterinaria de Cáceres





Madrid, 18 de junio de 2019



