



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **Ejemplos prácticos en la aplicación de criterios de flexibilidad en queserías artesanales del Principado de Asturias**



**José Ignacio Altolaquirre Bernácer**

**Jefe del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios**

**Gobierno del Principado de Asturias**



*Madrid, 18 de junio de 2019*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

Con el fin de **proteger la diversidad de alimentos** y servir a los consumidores y a las necesidades de los **productores a pequeña escala**, la legislación de la UE proporciona amplias posibilidades para adaptar los requisitos técnicos del Paquete de Higiene (PH) en función de la naturaleza y el tamaño de las empresas alimentarias



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Documentos de orientación de la CE



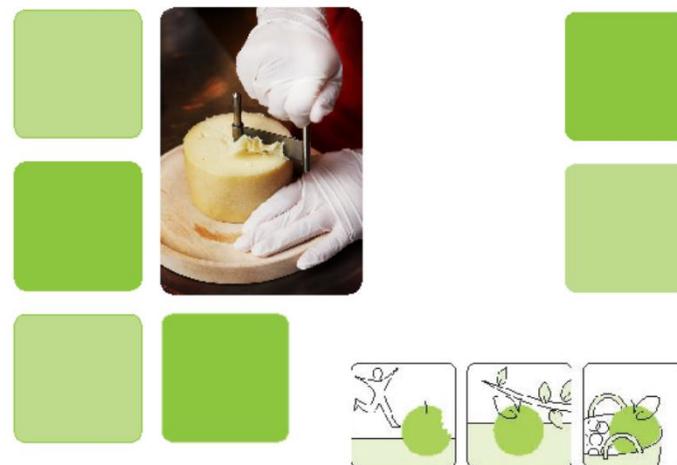
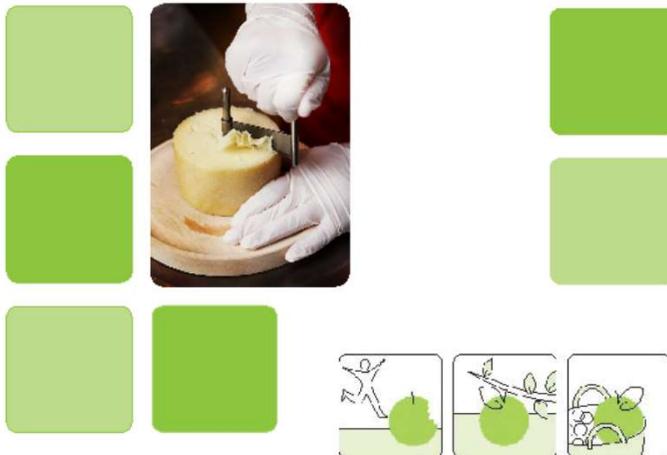
Dirección General de Sanidad & de los Consumidores

DOCUMENTO DE TRABAJO DE LOS SERVICIOS DE LA COMISIÓN relativo a la comprensión de determinadas disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene Directrices para las autoridades competentes



Dirección General de Sanidad & de los Consumidores

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





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Documentos de orientación de la CE

**Las guías deben utilizarse conjuntamente con los documentos de orientación para la aplicación de los Reglamentos de higiene:**

- Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del **Reglamento (CE) nº 852/2004**
- Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del **Reglamento (CE) nº 853/2004**
- Documento de orientación 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**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

**FLEXIBILIDAD:** interpretación (flexible) e implantación de ciertas disposiciones en determinadas áreas y asuntos, teniendo en cuenta las especiales características y las circunstancias de las empresas alimentarias



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# FLEXIBILIDAD: ¿POR QUÉ?

- Para poder seguir produciendo **alimentos con características tradicionales**: la UE reconoce a los alimentos tradicionales como un valioso e irremplazable patrimonio de los Estados miembros de la UE
- Para permitir seguir utilizando **métodos tradicionales**
- Para **reducir cargas administrativas** a determinadas empresas

### FLEXIBILIDAD EN EL PAQUETE DE HIGIENE

- La flexibilidad es uno de los pilares del paquete de higiene
- La **legislación** alimentaria actual de la UE está **orientada a objetivos**: flexibilidad significa cambiar de orientación desde requisitos/restricciones hacia objetivos
  - Las empresas alimentarias deben poder decidir cómo alcanzar los objetivos
  - Los términos “cuando sea necesario”, “en su caso” ... significa cuando sea necesario para lograr los objetivos de el Reglamento

**La flexibilidad es una característica del PH**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## FLEXIBILIDAD NO SIGNIFICA:

- Renunciar a la protección de la salud y a los intereses de los consumidores por el interés de las EA
- Admitir la adopción, por parte de las EA, de cualquier solución práctica a lo largo de la cadena alimentaria, sin tener en cuenta su impacto en los resultados finales
- Olvidarse de las buenas prácticas, porque *un enfoque flexible es siempre posible...*

**La flexibilidad no debe comprometer los objetivos de seguridad alimentaria**

# PRINCIPIOS BÁSICOS DE EJECUCIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE FLEXIBILIDAD

## **SUBSIDIARIEDAD**

basado en el principio de subsidiariedad, los Estados miembros están en mejores condiciones para encontrar soluciones a las situaciones locales

## **TRANSPARENCIA**

basado en el principio de transparencia, cada proyecto de estas medidas nacionales debe ser notificado a la Comisión y a los demás Estados miembros



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Disposiciones de Flexibilidad:

- **Alimentos** con características **tradicionales**
- Poder seguir utilizando **métodos tradicionales**
- **Empresas** alimentarias **situadas en regiones con limitaciones geográficas especiales**
- **Pequeñas empresas**
- Implantación de **procedimientos basados en el APPCC** (sistemas de autocontrol)
- Requisitos del **Reglamento 2073/2005**
- **Control Oficial**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## BASE LEGAL: FLEXIBILIDAD Y POSIBILIDADES QUE OFRECE EL PH

1

**EXCLUIR**

Algunas actividades del ámbito de aplicación del Paquete de Higiene

2

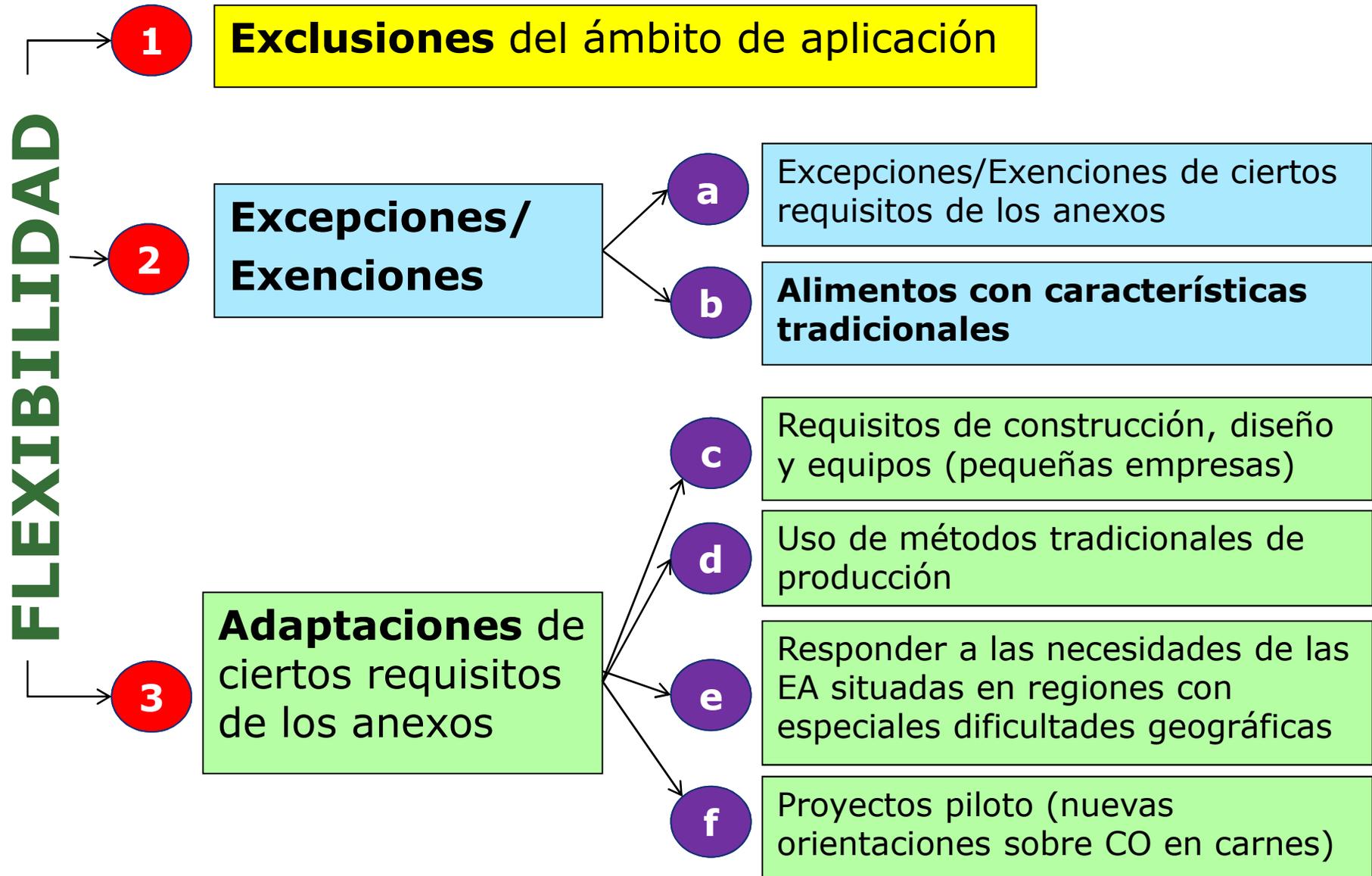
**CONCEDER**

**Excepciones/Exenciones** de ciertos requisitos establecidos en los anexos del Paquete de Higiene

3

**CONCEDER**

**Adaptaciones** de ciertos requisitos establecidos en los anexos de los reglamentos de higiene





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **1. Exclusiones de algunas actividades del ámbito del paquete de higiene**

# EXCLUSIONES

- Producción Primaria para consumo doméstico privado
- Preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo doméstico privado

*Excluido del ámbito del PHA  
No existe obligación de regularlo*

- Suministro directo de (p.c.) productos primarios por parte del productor
- Piezas de caza

*Excluido del ámbito del 852  
Se aplica el 178 y el 882  
Obligación de regularlo*

- (P.c.) de carne de aves y lagomorfos por parte del propio ganadero
- Carne de caza por parte del cazador
- **Venta de queso en la granja**
- Venta al por menor

*Excluido del ámbito del 853  
Se aplica el 178, el 852 y el 882  
Obligación de regularlo*

# Exclusiones del ámbito del Reg. 853/2004

## VENTA DE QUESOS EN LA PROPIA EXPLOTACIÓN

Cuando el queso es elaborado y vendido en la propia explotación o en mercados locales al consumidor final

**Comercio minorista**



Las actividades pueden desarrollarse teniendo en cuenta los requisitos del 852, pero no es necesario cumplir con los del 853



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# Exclusiones del ámbito del Reg. 853/2004

## 2. VENTA AL POR MENOR

El Reglamento (CE) nº 853/2004 se aplica a la venta al por menor cuando las operaciones se realizan con el fin de suministrar a otro establecimiento de venta al por menor, como por ejemplo una carnicería que suministre carne a un restaurante o a un comedor escolar. En este caso, los establecimientos de venta al por menor deben estar autorizados

Sin embargo, el Reglamento (CE) nº 853/2004 **no se aplica** a los establecimientos de venta al por menor que suministren a otro establecimiento de venta al por menor si esta **actividad** se considera **marginal, localizada y restringida** con arreglo a la legislación nacional. Los establecimientos que pueden acogerse a esta disposición no necesitan autorización



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### ACTIVIDAD LOCALIZADA, MARGINAL Y RESTRINGIDA

#### Combinación de 3 criterios:

- **Localizada:** proximidad inmediata
- **Marginal:** cantidad/porcentaje de la producción habitual
- **Restringida:** solo ciertos productos/establecimientos



**Notificación** a la Comisión Europea, según Directiva (UE) 2015/1535



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## NORMAS NACIONALES

- **Obligatorias** para las exclusiones de los Reglamentos 852 y 853
- **Deben notificarse** a la Comisión Europea, según Directiva (UE) 2015/1535
- Base de datos TRIS  
<http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/es/>
- Se adoptan solo si hay consenso



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **2. Excepciones o exenciones del cumplimiento de ciertos requisitos de los anexos**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Excepciones o exenciones

Por excepciones o exenciones se entiende que se ofrece a los Estados miembros la **posibilidad de autorizar** a los explotadores de empresas alimentarias a que **no apliquen ciertos requisitos específicos** del paquete de higiene en circunstancias concretas

Las circunstancias en las que tales excepciones se pueden autorizar están definidas exhaustivamente en los Reglamentos de Higiene

### Excepciones/Exenciones contempladas en el Reg. 852/2004 (art. 13.2)

La Comisión podrá conceder **excepciones** respecto de lo dispuesto en los **anexos I y II**, en particular, con el fin de facilitar la aplicación del artículo 5 (APPCC) por lo que se refiere a las pequeñas empresas, teniendo en cuenta los factores de riesgo pertinentes, **siempre que dichas excepciones no afecten a la realización de los objetivos del presente Reglamento.**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Excepciones/Exenciones contempladas en el Reg. 853/2004 (art. 10.2)

La Comisión podrá conceder **excepciones** respecto de lo dispuesto en los **anexos II** (requisitos relativos a varios productos de origen animal) **y III** (requisitos específicos), **siempre que dichas excepciones no afecten a la realización de los objetivos del presente Reglamento.**

### Excepciones/Exenciones contempladas en el Reg. 854/2004 (art. 17.2)

La Comisión podrá conceder **excepciones** respecto de lo dispuesto en los **anexos I, II, III, IV, V y VI, siempre que dichas excepciones no afecten a la realización de los objetivos del presente Reglamento.**

- Anexo I: carne fresca
- Anexo II: moluscos bivalvos vivos
- Anexo III: productos de la pesca
- **Anexo IV: leche cruda y productos lácteos**
- .....



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Excepciones/Exenciones

En determinados casos, los Reglamentos en materia de higiene prevén que la autoridad competente permita una cierta flexibilidad. Por lo general, estas situaciones se introducen con expresiones tales como:

**«si la autoridad competente así lo permite»,**

**«a menos que la autoridad competente autorice otra cosa»,**

**«con autorización de la autoridad competente»**

....



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Excepciones/Exenciones

### ALGUNOS EJEMPLOS:

Reg. 853/04, Anexo III, Sección IX (leche y productos lácteos), Capítulo II, párrafo 2.b)

“Los operadores de empresa alimentaria no precisarán cumplir los requisitos de temperatura que establecen los puntos 2 y 3 si la leche cumple los criterios establecidos en la parte III y además:

- a) se procesa en un plazo de 2 horas a partir del ordeño, o bien
- b) es necesario aplicar una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos **y la autoridad competente así lo autoriza.**

# NORMAS NACIONALES (EXCEPCIONES/EXENCIONES)

- **Necesarias** para las excepciones/exenciones contempladas en los Reglamentos 852, 853, y 854
- **Deben notificarse** a la Comisión Europea, según Directiva (UE) 2015/1535
- Base de datos TRIS  
<http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/es/>
- Se adoptan solo si hay consenso
- Corresponderá después a los EE.MM. conceder las excepciones, caso por caso, sin necesidad de notificar, si bien deben estar documentadas y/o figurar en el expediente de registro/autorización



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **3. Excepciones con arreglo al art. 7 del Reg. 2074/2005**

**(alimentos con características  
tradicionales)**

# ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

- La flexibilidad es necesaria para que puedan seguir produciéndose **alimentos con características tradicionales**
- Los EE.MM. ya han concedido excepciones antes 01/01/2006
- Las EA debe poder continuar aplicando sin interrupción las prácticas existentes
- **Los alimentos con características tradicionales, por tanto, deben definirse**
- Conviene establecer las condiciones generales aplicables a los mismos, como excepción a lo dispuesto en los requisitos estructurales establecidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004 (considerando 18 Reg. 2074/2005)

# ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES (art.7 del Reg. 2074/2005)

Se entenderá por **“alimentos con características tradicionales”** a los alimentos que, en el Estado miembro en el que son producidos tradicionalmente, son:

- a) **reconocidos históricamente** como productos tradicionales, o
- b) producidos de acuerdo con **referencias técnicas codificadas o registradas** al proceso tradicional o **siguiendo métodos de producción tradicionales**, o bien
- c) **protegidos** como productos alimenticios tradicionales **por una norma comunitaria, nacional, regional o local.**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **ALIMENTOS TRADICIONALES PROTEGIDOS**

***Reglamento (CE) 1151/2012*** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

Orientado a ayudar a los productores de productos agrícolas y productos alimenticios a comunicar las características del producto y los métodos de producción de los productos y alimentos a los compradores y consumidores

***Su objetivo es promover y proteger los nombres de productos agrícolas y alimenticios de calidad y no proteger la salud de los consumidores***



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS TRADICIONALES PROTEGIDOS

**Reglamento (CE) 1151/2012: (3 tipos de esquemas)**



**DOP:** Denominación de Origen Protegida



**IGP:** Indicación Geográfica Protegida



**ETG:** Especialidad Tradicional Garantizada



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS TRADICIONALES PROTEGIDOS

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html

Esta página no se puede mostrar Denominaciones de Origen e I... DOOR

Comisión Europea

AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DOOR

Aviso jurídico | Preguntas más frecuentes | Búsqueda | Dirección de contacto | Login 3C/3CG

español (es)

Comisión Europea > Agricultura y Desarrollo Rural > Agricultura y alimentación > DOOR > Browse

- Latest [registered](#) designations
- Latest [published](#) designations
- Latest [applied](#) designations

Número de expediente	País	Nombre	Tipo de solicitud	Date	Situación:
<a href="#">DE/PGI/0005/00946</a>	Alemania	Oecher Puttes / Aachener Puttes	IGP	15/03/2016	Publicada
<a href="#">HR/PDO/0005/01345</a>	Croacia	Krčko maslinovo ulje	DOP	15/03/2016	Publicada
<a href="#">RO/PDO/0005/01182</a>	Rumanía	Telemea de Ibănești	DOP	15/03/2016	Registrada
<a href="#">IT/PGI/0517/02125</a>	Italia	Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Spe (...)	IGP	14/03/2016	Solicitada
<a href="#">HU/TSG/0107/01404</a>	Hungría	Tepertős pogácsa	ETG	10/03/2016	Publicada
<a href="#">DE/PGI/0005/00884</a>	Alemania	Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß	IGP	09/03/2016	Registrada

18:50 29/03/2016



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS TRADICIONALES PROTEGIDOS



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Bienvenidos • Benvinguts • Benvidos • Ongi etorri • Benvinguts • Welcome • Bienvenues



Ministerio

Áreas de actividad

Participación pública

Cartografía y SIG

Estadísticas

Sede electrónica

Sala de prensa

Calidad diferenciada

Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas

Especialidades Tradicionales Garantizadas

Términos Tradicionales y Términos Facultativos

Información de interés

Legislación y Jurisprudencia

Marcas comerciales

### I.G.P. Queso Los Beyos



#### En esta página

- [Descripción](#)
- [Zona Geográfica](#)
- [Fases específicas que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida](#)
- [Etiquetado](#)
- [Dirección de contacto](#)
- [Normativa Vigente](#)

#### Descripción



Quedan amparados los quesos elaborados con leche de vaca, de oveja o de cabra, cruda o pasterizada, sin mezclar; de coagulación láctica, madurados durante un periodo mínimo de 20 días, o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda; que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

De forma cilíndrica, con caras planas o ligera concavidad, tiene una altura de 6 a 9 cm, un diámetro de 9 a 10 cm y un peso de 250 a 500 gramos. Su corteza es fina, rugosa, de color que varía entre amarillo cremoso o amarillo pálido y pardo claro. La pasta es de semidura a dura, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas de origen mecánico, quebradiza o desmenuzable al corte, blanca en los de leche de cabra y marfil o amarillo pálido en los elaborados con leche de oveja y de vaca. La textura es firme. Posee olor y aroma suaves, más intensos en el queso de oveja y de cabra, y sabor suave, más intenso en los quesos de oveja, con ligeros toques a ovino y caprino, en quesos de oveja y de cabra; poco salado y ligeramente ácido, agradable y equilibrado.

#### Noticias sobre Alimentación

18/11/2016

El Gobierno autoriza la contratación del suministro de alimentos para el Programa de ayuda alimentaria a las personas más desfavorecidas 2017 por valor de 95 millones de euros

30/11/2016

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente entrega el premio del concurso "Video Selfie" mediterraneamos

[Noticias sobre Alimentación](#)

[Ver todas las noticias](#)

"Siempre es momento de comer más fruta"



Haz clic para ha

# ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

Excepciones generales o individuales en relación con:

- a) El anexo II, capítulo II, punto 1, del Reglamento (CE) nº 852/2004 en lo que se refiere a los **locales** en los que tales productos estén expuestos a un entorno necesario para el desarrollo de parte de sus características;
- b) El anexo II, capítulo II, punto 1, letra f), y capítulo V, punto 1, del Reglamento (CE) nº 852/2004 en lo que se refiere al tipo de **materiales** de que estén hechos los instrumentos y el equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de dichos productos
- c) Las medidas de **limpieza y desinfección** de los locales y equipos



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

**LOCALES:** en los que tales productos estén expuestos a un entorno necesario para el desarrollo de parte de sus características; pueden comprender, en particular:

- a) paredes, techos y puertas que no sean lisos, impermeables, no absorbentes, o hechos con materiales resistentes a la corrosión, y
- b) paredes, techos y suelos geológicos naturales;



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



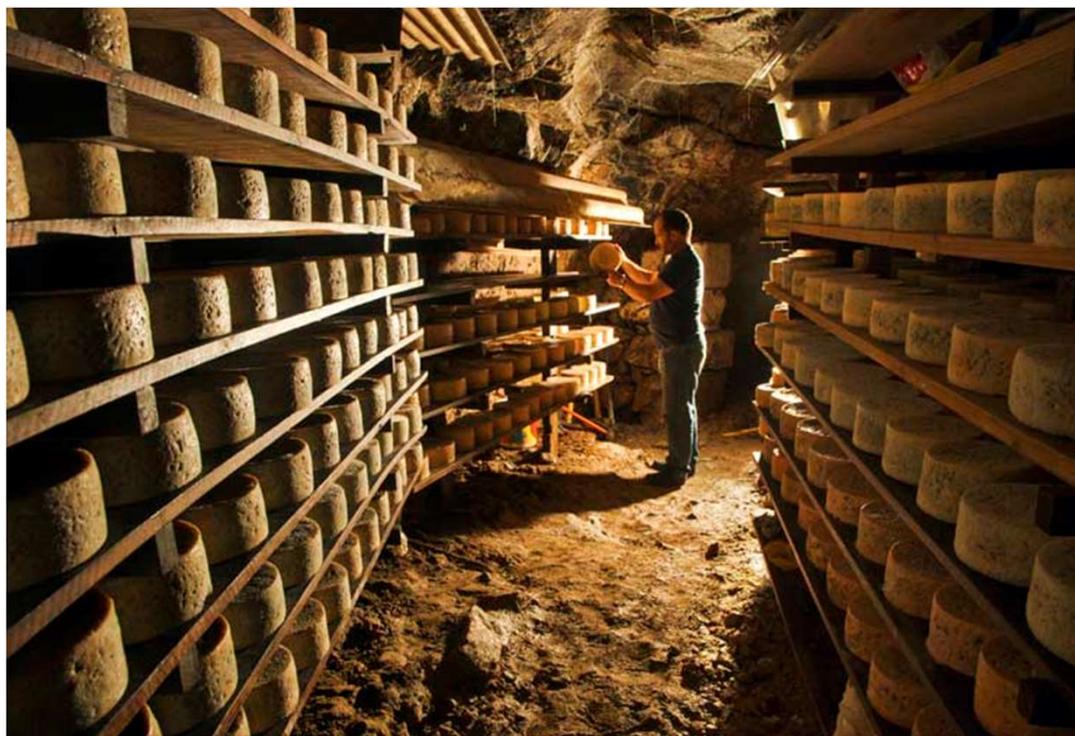
agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

### **PAREDES, SUELOS, TECHOS**

Cuevas naturales o bodegas de piedra para la maduración de los productos lácteos



Cabrales (Principado de Asturias)



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

### **PAREDES, SUELOS, TECHOS**

Agua para  
mantener óptimas  
condiciones de  
humedad



### ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

**MATERIALES:** de que estén hechos los instrumentos y el equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de dichos productos

- ✓ Utilización de cubas de cobre
- ✓ Uso de instrumentos y equipos de madera
- ✓ Material de envasado de fibras naturales o materiales de origen vegetal
- ✓ .....



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



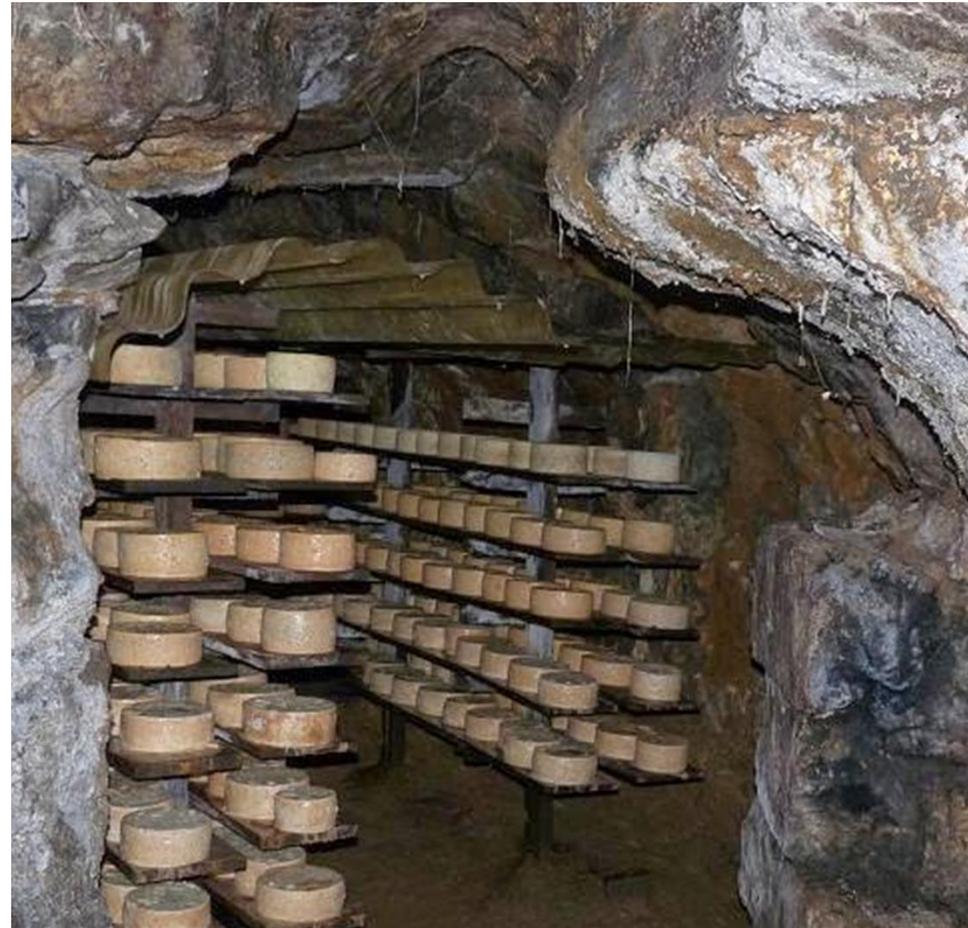
agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las medidas de limpieza y desinfección de los locales y la frecuencia con la que deberán llevarse a cabo se adaptarán a la actividad en cuestión, con el fin de tener en cuenta la flora ambiental específica



Cabrales (Principado de Asturias)



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES

### ***TRADICIONAL no significa artesanal***

Los alimentos con características tradicionales se pueden producir también a nivel industrial en el marco de las indicaciones previstas en el art. 7 del Reg. 2074/05





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES**

### **CONCEPTOS BÁSICOS**

- Tradicional no significa "sucio"
- Deben respetarse las normas básicas de higiene en todas las fases de producción



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **NOTIFICACIÓN (ALIMENTOS TRADICIONALES)**

Los Estados miembros que concedan las excepciones previstas con relación a los alimentos con características tradicionales lo notificarán a la Comisión y a los demás Estados miembros a más tardar doce meses después de la concesión de las excepciones individuales o generales. Cada notificación deberá:

- a) facilitar una breve descripción de los requisitos que se hayan adaptado;
- b) describir los productos alimenticios y los establecimientos a que se refiera, y
- c) facilitar cualquier otra información pertinente, necesarias para las excepciones/exenciones contempladas en los Reglamentos 852, 853 y 854



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **4. Flexibilidad en relación con la construcción, el diseño y el equipamiento de los establecimientos**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## BASE LEGAL

- *Artículo 13 del Reglamento 852/04*
- *Artículo 10 del Reglamento 853/04 y*
- *Artículo 17 del Reglamento 854/04*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## BASE LEGAL

*Artículo 13 del Reglamento 852/04 y 10 del Reglamento 853/04:*

Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos establecidos en los anexos siempre que no quede comprometida la realización de los objetivos del presente Reglamento. Dichas medidas tendrán por objeto:

- i) permitir seguir utilizando **métodos tradicionales** en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos,
- ii) responder a las necesidades de las empresas del sector alimentario en **regiones con limitaciones geográficas especiales**;

En cualesquiera otras circunstancias, **únicamente se aplicarán a la construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos.**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## BASE LEGAL

*Artículo 17 del Reglamento 854/04:*

Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos establecidos en el anexo I (carne fresca). Dichas medidas tendrán por objeto:

- i. permitir el uso continuado de los **métodos tradicionales** en cualquiera de las etapas de producción, transformación o distribución de alimentos,
- ii. adaptar las necesidades de las empresas alimentarias de **escasa capacidad o situadas en regiones** que estén sujetas a **especiales limitaciones geográficas**,
- iii. permitir que se lleven a cabo **proyectos piloto** para ensayar nuevos enfoques de controles de higiene para la carne;



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## BASE LEGAL

Comparando ambas disposiciones, puede concluirse que cuando se menciona **“en cualesquiera otras circunstancias”**, en las que pueden concederse adaptaciones relacionadas con la **construcción, diseño y equipamiento** de los establecimientos, se refiere a **establecimientos de escasa capacidad** (pequeñas empresas)



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **FLEXIBILIDAD EN PEQUEÑOS ESTABLECIMIENTOS**

En la legislación europea no existe definición de “pequeñas empresas alimentarias”, por lo tanto, no hay requisitos específicos aplicables a ellas

Todos los establecimientos (incluidos los pequeños mataderos y salas de despiece) pueden comercializar sus productos en toda la UE, con tal de que cumplan con los requisitos para su aprobación con arreglo a los reglamentos de higiene



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **EJEMPLOS DE FLEXIBILIDAD EN PEQUEÑOS ESTABLECIMIENTOS**

**Adaptaciones: construcción, diseño y equipamiento**

- Taquilla y/o armario cerrado, en lugar de instalación independiente para los SVO
- Vestuarios comunes para los SVO y las empresas alimentarias
- Almacenamiento de los productos LD en armario en lugar de sala separada
- Servicios higiénicos y vestuarios fuera de las empresas alimentarias

# NORMAS NACIONALES (ADAPTACIONES)

- **Necesarias** para las adaptaciones contempladas en los Reglamentos 852, 853 y 854
- **Deben notificarse** a la Comisión Europea, según Directiva (UE) 2015/1535
- Base de datos TRIS  
<http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/es/>
- Se adoptan solo si hay consenso



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **5. Flexibilidad para poder seguir utilizando métodos tradicionales**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **BASE LEGAL**

La flexibilidad tendrá como objetivo permitir seguir utilizando métodos tradicionales, en cualquiera de las etapas de producción, transformación o distribución de alimentos

**Apartado 4 (a)(i) del art. 13 Reglamento (CE) 852/2004**

**Apartado 4 (a)(i) del art. 10 Reglamento (CE) 853/2004**

**Apartado 4 (a)(i) del art. 17 Reglamento (CE) 854/2004**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

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

Si un alimento se produce de manera tradicional en los Estados miembros y **existe la necesidad de adaptar otros requisitos** de los contemplados para los alimentos tradicionales, la legislación de la UE permite que los Estados miembros tomen medidas nacionales a fin de **adaptar los requisitos** de los Reglamentos en materia de higiene



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ALIMENTOS TRADICIONALES Y MÉTODOS TRADICIONALES

Esta frase aclara que, cuando la "tradición" está relacionada con locales (paredes, puertas, techos, suelos) o con los materiales de los equipos, la flexibilidad se debe referir al Reglamento 2074

*Cuando la "tradición" está relacionada con otros requisitos y, en particular, con los procesos, la flexibilidad se aplica a «**métodos tradicionales**»*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## MÉTODOS TRADICIONALES RESUMEN

- ✓ Falta de una definición, o por lo menos una interpretación común, de «métodos tradicionales»
- ✓ Posibilidad de malentendidos y diferentes interpretaciones
- ✓ De acuerdo con el marco legal, solo se prevén adaptaciones para los «métodos tradicionales », no excepciones o exenciones
- ✓ En algunos casos, confusión entre "alimento tradicional " y "métodos tradicionales"
- ✓ En otros casos, no hay distinción entre las diferentes disposiciones de flexibilidad (limitaciones geográficas, pequeñas empresas...)



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **6. Flexibilidad para responder a las necesidades de las empresas del sector alimentario en regiones con limitaciones geográficas especiales**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **BASE LEGAL**

La flexibilidad tendrá como objetivo responder a las necesidades de las empresas del sector alimentario situadas en regiones con limitaciones geográficas especiales

**Apartado 4 (a)(ii) del art. 13 Reglamento (CE) 852/2004**

**Apartado 4 (a)(ii) del art. 10 Reglamento (CE) 853/2004**

**Apartado 4 (a)(ii) del art. 17 Reglamento (CE) 854/2004**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **REGLAMENTO (UE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

### **Empresas situadas en regiones/áreas con limitaciones geográficas especiales**

- En áreas montañosas
- En pequeñas islas
- En áreas con infraestructuras/logística deficientes

Generalmente abastecen únicamente a mercados locales



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Empresas situadas en regiones/áreas con limitaciones geográficas especiales

### Áreas de montaña

**Art. 18 Reglamento (CE) 1257/1999**, sobre ayudas al desarrollo rural:

1.- Limitación considerable de las posibilidades de utilizar la tierra y por un aumento apreciable de los costes necesarios para trabajarla a causa de:

- La existencia, debido a la altitud, de unas condiciones climáticas duras que acorten sustancialmente la temporada de cultivo,
- La presencia, a más baja altitud y en la mayor parte de la zona considerada, de pendientes que sean demasiado pronunciadas para el uso de maquinaria o que requieran la utilización de equipos especiales muy costosos, o
- Una combinación de estos dos factores

2.- Las zonas situadas al norte del paralelo 62 y algunas zonas contiguas



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

## **Empresas situadas en regiones/áreas con limitaciones geográficas especiales**

### **Áreas menos favorecidas**

**Art. 19 Reglamento (CE) 1257/1999**, sobre ayudas al desarrollo rural:

3.- Áreas menos favorecidas: zonas en las que exista el riesgo de que se abandone el uso de la tierra y en donde sea necesaria la conservación del campo, y que presenten la totalidad de las características siguientes:

- Existencia de tierras de baja productividad y difícil cultivo
- Una producción que, como consecuencia de la baja productividad del medio natural, sea notablemente inferior a la media
- Una población escasa o en proceso de disminución que dependa predominantemente de la actividad agraria

# Empresas situadas en regiones/áreas con limitaciones geográficas especiales

## Áreas menos favorecidas

**Art. 20 Reglamento (CE) 1257/1999**, sobre ayudas al desarrollo rural:

4.- Pueden incluir otras áreas afectadas por dificultades especiales en las que, donde ello sea necesario y con sujeción a ciertas condiciones, deba proseguirse la práctica de la actividad agraria para conservar o mejorar el medio ambiente, mantener el campo y preservar el potencial turístico de la zona o con objeto de proteger la costa





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD ÁREAS MONTAÑOSAS

### Equipo de ordeño y locales donde se almacena, manipula o enfría la leche

- Almacenamiento de la leche en recipientes refrigerados con agua corriente
- Instalaciones de dimensiones suficientes para permitir la separación espacial de las diferentes actividades
- Alternativamente: procedimientos específicos para la separación en el tiempo





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD ÁREAS MONTAÑOSAS

### Equipo de ordeño y locales donde se almacena, manipula o enfria la leche

- El lavado de los envases y equipos puede tener lugar fuera, en una zona pavimentada (o de piedra)
- El secado de contenedores y equipos puede hacerse en un área protegida del polvo



# MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD ÁREAS MONTAÑOSAS

## Instalaciones accesorias

- No anejas a la instalación principal
- Funcionalmente, relacionadas con ésta
- Registradas/autorizadas





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD ÁREAS MONTAÑOSAS

### Servicios higiénicos y vestuarios

- Posibilidad de tener solamente un área para cambiarse de ropa
- En caso de edificios sujetos a limitaciones particulares, y en empresas familiares (sin empleados): posibilidad de utilizar los servicios higiénicos de la casa si se encuentran en la proximidad inmediata





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD ÁREAS MONTAÑOSAS

### Suministro de agua

- Los establecimientos situados en montañas rara vez conectados a la red pública
- Agua utilizada para la limpieza de los locales y equipos o para el enfriamiento de la leche en recipientes cerrados





## **MEDIDAS DE FLEXIBILIDAD ÁREAS MONTAÑOSAS**

### **Criterios leche cruda**

- Imposibilidad de garantizar, a tiempo y con una adecuada comunicación de resultados, el análisis de las muestras de leche tomadas en zonas montañosas de difícil acceso
- La leche puede ser procesada sin controles de contenido en gérmenes y células somáticas en determinados períodos (pastos de montaña)
- Uso de métodos alternativos
- Puede considerarse que se cumple con el Reg. 853 con un solo control de leche cruda



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **7. Flexibilidad en relación con el Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos en alimentos**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## FLEXIBILIDAD EN RELACIÓN CON EL REGLAMENTO 2073/2005

- **Muestreo y análisis:** procedimientos de verificación que cada OEA debe poner en marcha para evaluar la efectividad y eficacia del sistema
- Los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos están estrechamente relacionados con los conceptos y procedimientos basados en el APPCC
- En consecuencia, los criterios microbiológicos pueden aplicarse con el mismo enfoque flexible



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## FLEXIBILIDAD EN RELACIÓN CON EL REGLAMENTO 2073/2005

**Pueden abarcar uno o varios de los siguientes aspectos:**

- Microorganismos a analizar
- Planes de muestreo y frecuencia
- Tamaño de la muestra
- Métodos analíticos



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## FLEXIBILIDAD EN RELACIÓN CON EL REGLAMENTO 2073/2005

- “Los explotadores de las empresas alimentarias deben decidir por sí mismos, como parte de sus procedimientos basados en los principios del APPCC y otros procedimientos de control de la higiene, la **frecuencia** necesaria de la toma de muestras y de realización de pruebas” (\*)
- “Los explotadores de las empresas alimentarias decidirán las frecuencias adecuadas de toma de muestras, salvo que en el anexo I se establezcan frecuencias específicas” (\*\*)
- “La frecuencia de la toma de muestras podrá adaptarse a la naturaleza y dimensiones de la empresa alimentaria, siempre que no peligre la seguridad de los productos alimenticios” (\*\*)

(\*) Reg. (CE) 2073/05, considerando 23

( \*\* ) Reg. (CE) 2073/05, art. 4.2



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **8. Flexibilidad en relación con los procedimientos basados en los principios del APPCC**



**APPCC**  
**Flexibilidad**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Reglamento (CE) 852/2004

### Artículo 5

- *"Los operadores del sector alimentario deberán **poner en marcha, implantar y mantener un sistema permanente** de procedimientos basados en los principios del APPCC"*
- *Cuando se realice cualquier modificación, se deben **revisar los procedimientos***



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# Reglamento (CE) 852/2004

## Flexibilidad: cuestiones clave

### Preámbulo

#### (Considerando 15)

- *"Los requisitos del APPCC deben tener en cuenta los principios contenidos en el Codex Alimentarius. Deberían ser **suficientemente flexibles** para ser aplicables en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas"*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# Reglamento (CE) 852/2004

## Flexibilidad: cuestiones clave

### Artículo 5 (1)

- *"Los operadores del sector alimentario deberán poner en marcha, implantar y mantener un sistema permanente de **procedimientos basados en los principios del APPCC**"*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Artículo 5 (2 g)

- *“La necesidad de documentación y registros debe ser proporcional a la **naturaleza y al tamaño** de la empresa alimentaria”*
- *Como regla general, la necesidad de registros relacionados con el APPCC debe sopesarse bien, pudiendo **limitarse a lo que es esencial** para la seguridad alimentaria*

# Evidencia de cumplimiento

## Artículo 5 (4)

Los operadores de la empresa alimentaria deben:

- Aportar **pruebas** del cumplimiento del párrafo 1, en la **manera en que la autoridad competente lo solicite**, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria
- Asegurar que los **documentos** que describan los procedimientos desarrollados están **actualizados** permanentemente;
- **Conservar** los demás documentos y registros durante un período de tiempo adecuado.



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

No tiene valor legal

Documento de orientación



EUROPEAN COMMISSION



Health & Consumer Protection  
Directorate-General

# DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN

sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implantación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Flexibilidad

Flexibilidad en relación con los principios del APPCC

- **Análisis de Peligros** y desarrollo de procedimientos basados en el APPCC
- **Límites críticos**
- **Procedimientos de Vigilancia**
- **Documentación y registros**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Ques



Health & Consumer Protection  
Directorate-General

GUIDANCE DOCUMENT

Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses

## Flexibilidad

- Procedimientos (sistema de autocontrol) “basado en los principios del APPCC”

***“cuando el objetivo de identificar y controlar los peligros significativos pueda alcanzarse por medios equivalentes que sustituyan de una manera simplificada, pero eficaz, a esos siete principios, debe considerarse que se cumple la obligación establecida en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 852/2004 ”***



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Ques



Health & Consumer Protection  
Directorate-General

GUIDANCE DOCUMENT

Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses

# Flexibilidad

*Esto puede lograrse:*

- ✓ *Mediante la correcta aplicación de **requisitos previos** y buenas prácticas de higiene*
- ✓ *Aplicando los principios del **APPCC** (de una manera simplificada)*
- ✓ *Utilizando **guías de buenas prácticas***
- ✓ *Mediante una **combinación de estas medidas***



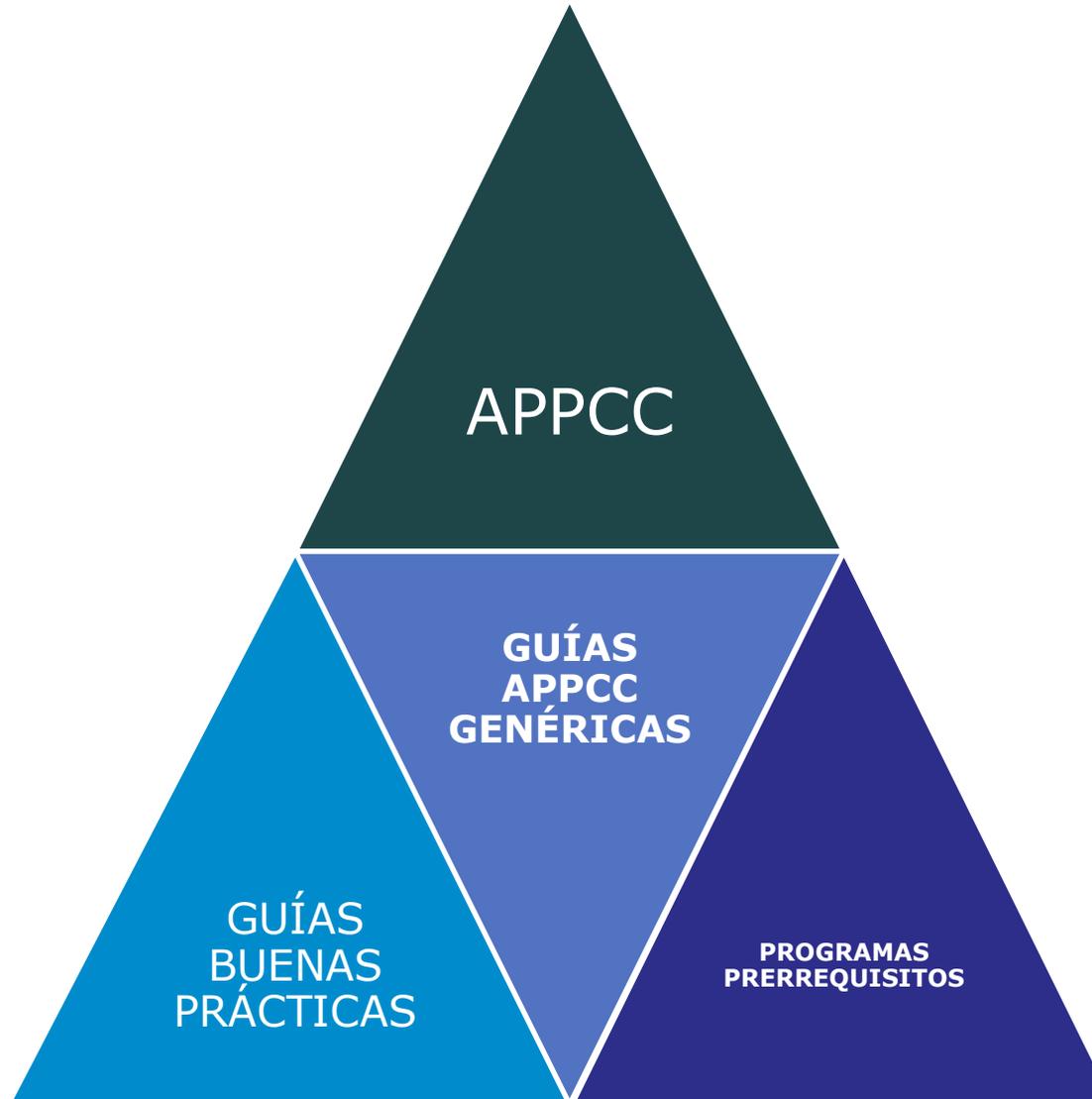
MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

**Escenarios**



**Posibles**

# Guías de Buenas Prácticas

- **Guías nacionales**

**Guías comunitarias**





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

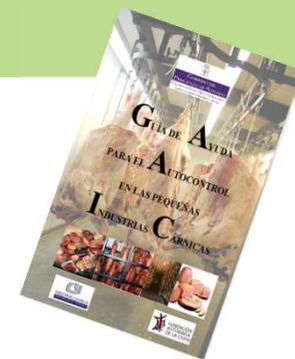
Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# Guías de Buenas Prácticas

## Orientaciones

Puede ser suficiente con que las guías de buenas prácticas describan de una manera práctica y simple los **métodos de control de los peligros** sin entrar necesariamente en detalles sobre la naturaleza de éstos, y **sin proceder a una identificación formal de los PCCs**.

No obstante, **deben cubrir todos los peligros significativos** presentes en la empresa y definir con claridad **procedimientos para mantenerlos bajo control**





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Diario Oficial C 278 de la Unión Europea



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

59<sup>o</sup> año

30 de julio de 2016

Sumario

### II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

#### Comisión Europea

2016/C 278/01	Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerequisites (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias .....	1
---------------	--	---

### IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

#### Comisión Europea

2016/C 278/02	Tipo de cambio del euro .....	33
2016/C 278/03	Nota relativa a los certificados de importación y exportación para los productos agrarios [La presente Nota sustituye a la publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea C 264 de 13 de septiembre de 2013, p. 4, y a la Comunicación de la Comisión – Instrucciones para la aplicación del Reglamento (CE) n.º 376/2008, adoptada por la Comisión el 24 de septiembre de 2013 y notificada a los Estados miembros el 25 de septiembre de 2013] .....	34

ES

### SCIENTIFIC OPINION



ADOPTED: 18 January 2017

doi: 10.2903/j.efsa.2017.4697

### Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ),  
Antonia Ricci, Marianne Chemaly, Robert Davies, Pablo Salvador Fernández Escámez, Rosina Girones, Lieve Herman, Roland Lindqvist, Birgit Nørrung, Lucy Robertson, Giuseppe Ru, Marion Simmons, Panagiotis Skandamis, Emma Snary, Niko Speybroeck, Benno Ter Kuile, John Threlfall, Helene Wahlström, Ana Allende, Lars Barregård, Liesbeth Jacobsens, Kostas Koutsoumanis, Moez Sanaa, Theo Varzakas, Katleen Baert, Michaela Hempen, Valentina Rizzi, Yves Van der Stede and Declan Bolton

#### Abstract

Under current European hygiene legislation, food businesses are obliged to develop and implement food safety management systems (FSMS) including prerequisite programme (PRP) activities and hazard analysis and critical control point principles. This requirement is especially challenging for small food retail establishments, where a lack of expertise and other resources may limit the development and implementation of effective FSMS. In this opinion, a simplified approach to food safety management is developed and presented based on a fundamental understanding of processing stages (flow diagram) and the activities contributing to increased occurrence of the hazards (biological, chemical (including allergens) or physical) that may occur. The need to understand and apply hazard or risk ranking within the hazard analysis is removed and control is achieved using PRP activities as recently described in the European Commission Notice 2016/C278, but with the addition of a PRP activity covering 'product information and customer awareness'. Where required, critical limits, monitoring and record keeping are also included. Examples of the simplified approach are presented for five types of retail establishments: butcher, grocery, bakery, fish and ice cream shop.

© 2017 European Food Safety Authority. *EFSA Journal* published by John Wiley and Sons Ltd on behalf of European Food Safety Authority.

**Keywords:** food safety management, small food retailers, prerequisite programme, hazard analysis and critical control point

**Requestor:** European Commission

**Question number:** EFSA-Q-2015-00593

**Correspondence:** biohaz@efsa.europa.eu



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



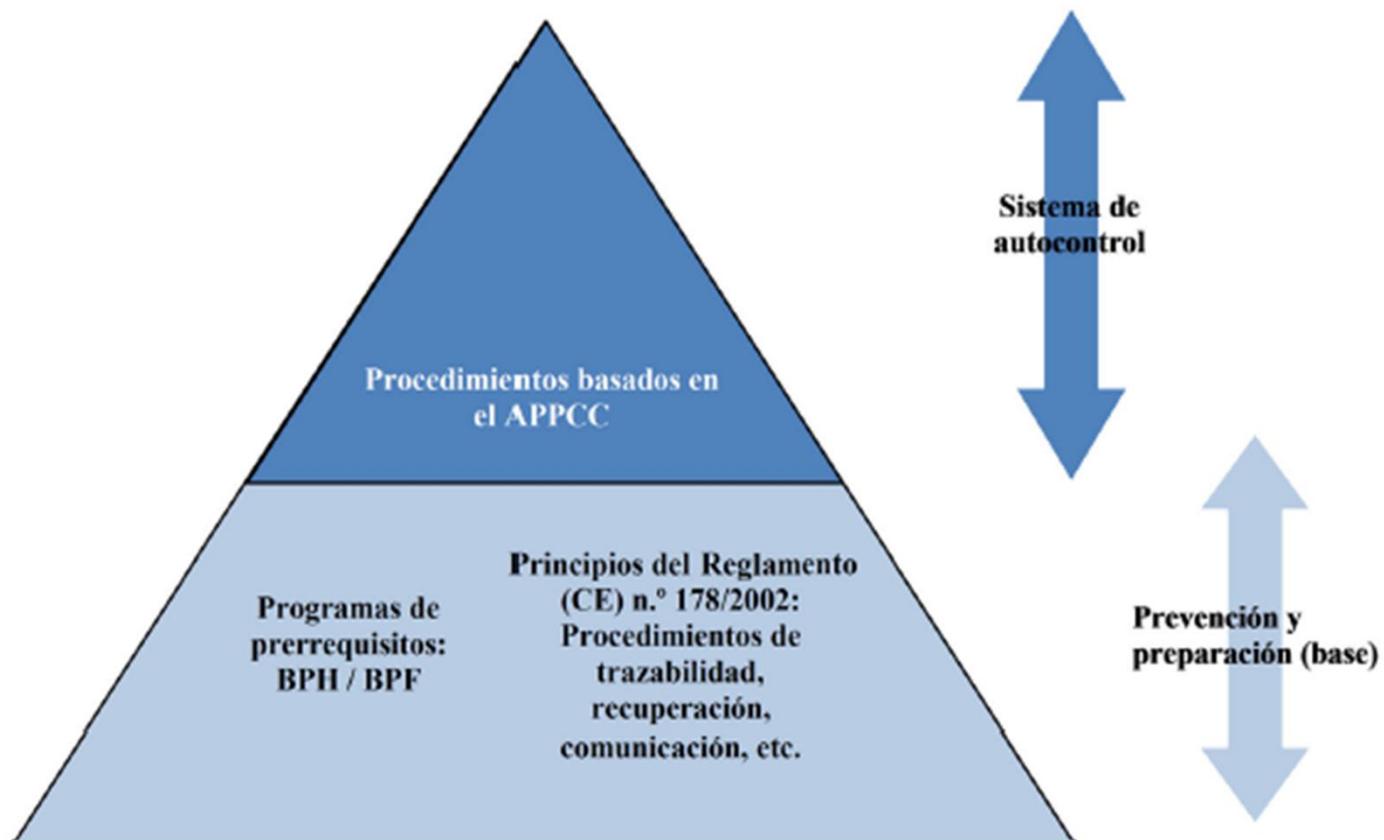
agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

Figura n.º 1

### Elementos de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA)

#### SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **FLEXIBILIDAD: SITUACIÓN EN ESPAÑA**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### Real Decreto 640/2006

- ✓ Suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor
- ✓ Suministro de establecimientos de comercio al por menor a otros minoristas (actividad marginal, localizada y restringida)
- ✓ Sacrificio de animales para autoconsumo
- ✓ Sacrificios de urgencia en explotación (venta directa y mercado específico derogado)
- ✓ Comercialización de pequeñas cantidades de carne de caza
- ✓ Utilización de método triquinoscópico (derogado)
- ✓ Comercialización de determinadas canales con evisceración parcial
- ✓ Condiciones de comercialización de leche cruda y productos lácteos que no cumplan los requisitos en cuanto a contenido de gérmenes y células somáticas
- ✓ Otras disposiciones menores (tamaño marcado sanitario corderos y cabritos.....)



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



## DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN SOBRE LAS EXCEPCIONES PARA ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES EN EL MARCO DEL REGLAMENTO (CE) nº 2074/2005.



MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

**aecosan**  
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

### O F I C I O

S/REF.:

N/REF.:

FECHA: 08/03/2017

ASUNTO: Derogation from Regulation nº 852/2004 for foods with traditional characteristics

SANTE G4- FOOD HYGIENE, HEALTH AND FOOD SAFETY, DIRECTORATE GENERAL, EUROPEAN COMMISSION.



De acuerdo con el artículo 7 del Reglamento 2074/2005, de la Comisión, de 5 de diciembre, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004, se notifican las excepciones a los requisitos establecidos en el anexo II, Capítulo II Punto 1 (locales) y, Capítulo V Punto 1 (materiales), del Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, para los "alimentos con características tradicionales" españoles, ordenados por tipo de producto y Comunidades Autónomas en el anexo a este documento. Esta lista sustituye a la enviada en 2008 y actualizada en 2012.

EL SUBDIRECTOR GENERAL

  
Victorio José Teruel Muñoz

Aprobado en la Comisión Institucional de 13 de marzo de 2019

egpca@mesa.es

Alealá, 56  
28014 - MADRID  
TEL: 913383220  
FAX: 913380189



## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS



<b>FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº2073/2005 PARA CANALES EN PEQUEÑOS MATADEROS Y PARA CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE DE AVES DE CORRAL EN ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN PEQUEÑAS CANTIDADES</b>	Rev. 1
---	--------

### ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
  2. OBJETO
  3. ÁMBITO DE APLICACIÓN
  4. DEFINICIONES
  5. FRECUENCIAS DE MUESTREO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005
    - 5.1. MUESTREO DE FRECUENCIA REDUCIDA Y VALORACIÓN DE RESULTADOS
    - 5.2 CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD
  6. AUTORIZACIÓN Y CONTROL OFICIAL
    - 6.1 REQUISITOS ADICIONALES PARA MATADEROS DE AVES
  7. MUESTREOS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS ANALÍTICOS
- ANEXO I** TABLA CONVERSIONES UGM
- ANEXO II** DEFINICIONES
- ANEXO III** FRECUENCIAS REDUCIDAS DE MUESTREO
- ANEXO IV** FRECUENCIAS INICIALES DE MUESTREO PARA NUEVOS ESTABLECIMIENTOS (PEQUEÑOS MATADEROS Y PEQUEÑOS PRODUCTORES INSCRITOS EN EL RGSEAA).
- ANEXO V** MUESTREOS ANTE RESULTADOS INSATISFACTORIOS
- ANEXO VI** CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS QUE APLICAN



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

**Extracto del informe de la  
"MISIÓN DG(SANTE) 2017-6104  
SOBRE EL ESTADO DE  
APLICACIÓN DE LAS  
DISPOSICIONES Y EXCEPCIONES  
SOBRE FLEXIBILIDAD PREVISTAS  
EN LA LEGISLACIÓN DE LA UE  
SOBRE HIGIENE EN LAS PYMES"**

## MISIÓN DG(SANTE) 2017-6104

### **CONCLUSIONES SOBRE LAS ACTIVIDADES EXCLUIDAS DEL ÁMBITO DE CIERTOS REGLAMENTOS DE LA UE SOBRE HIGIENE**

*66. Actualmente, pocas actividades están excluidas del ámbito de la normativa sobre higiene, tanto a escala nacional como autonómica, en lo relativo a las **pequeñas cantidades** de productos.*

### **CONCLUSIONES SOBRE LAS ACTIVIDADES EXCLUIDAS DEL ÁMBITO DE CIERTOS REGLAMENTOS DE LA UE SOBRE HIGIENE**

*67. Como respuesta a diversas necesidades señaladas por la CA (especialmente en lo referente al sacrificio de aves de corral en las explotaciones) el proyecto de legislación nacional que se está preparando incluye disposiciones en materia de exclusiones.*

*68. Se han adoptado requisitos específicos relativos al suministro por parte de establecimientos de venta al por menor a otros establecimientos de venta al por menor sin definir de forma clara los conceptos de actividad «marginal» y «restringida».*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ***MEDIDAS DE FLEXIBILIZACIÓN PARA PERMITIR EL USO CONTINUADO DE LOS MÉTODOS DE PRODUCCIÓN TRADICIONALES***

*13. No existen ni legislación ni directrices nacionales acerca de tales disposiciones sobre flexibilidad (adaptaciones de los requisitos establecidos en los anexos de los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004), como tampoco se aplican dichas medidas en las CCAA visitadas.*

*14. La autoridad central competente no definió el concepto «métodos de producción tradicionales» y explicó que se está debatiendo una posible clasificación de los alimentos producidos siguiendo métodos tradicionales.*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## ***DISPOSICIONES SOBRE FLEXIBILIDAD PARA ADAPTAR LAS NECESIDADES DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS SITUADAS EN REGIONES CON CONDICIONANTES GEOGRÁFICOS PARTICULARES***

*10. En la actualidad **no existe una definición de «condicionante geográfico particular»**; no se han identificado las zonas que imponen una desventaja a las empresas alimentarias.*

*11. La autoridad central competente declaró que no hay medidas a escala nacional con respecto a las disposiciones sobre flexibilidad que podrían aplicarse en estos casos, de conformidad con el paquete de higiene, ni se han establecido dichas medidas en las CCAA visitadas.*

## **CONCLUSIONES SOBRE LA FLEXIBILIDAD EN RELACIÓN CON LA CONSTRUCCIÓN, DISEÑO Y EQUIPAMIENTO (POR MOTIVOS DISTINTOS DE LOS «MÉTODOS TRADICIONALES» Y «CONDICIONANTES GEOGRÁFICOS»)**

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

### **CONCLUSIONES SOBRE LA FLEXIBILIDAD EN RELACIÓN CON LA CONSTRUCCIÓN, DISEÑO Y EQUIPAMIENTO (POR MOTIVOS DISTINTOS DE LOS «MÉTODOS TRADICIONALES» Y «CONDICIONANTES GEOGRÁFICOS»)**

*Hasta hace poco, las autoridades competentes consideraban que la adopción de dichas medidas no era necesaria porque, desde su punto de vista, el paquete de higiene da un margen para la interpretación de los requisitos, ofreciendo, por tanto, suficiente flexibilidad.*

*29. El equipo de la misión observó desviaciones respecto de las normas de la UE en la mayoría de los establecimientos visitados. El alcance de algunas de estas desviaciones era tal que los establecimientos afectados ya no cumplían las condiciones para su autorización o registro. En algunos casos, el uso de las disposiciones sobre flexibilidad podría haber ofrecido soluciones.*

# Proyecto Real Decreto Flexibilidad

- ✓ Suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades (p.c.) de productos primarios (de origen animal y no animal) al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor: **ninguna medida de flexibilidad**
- ✓ Suministro de p.c. de carne al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor locales: **sacrificio en explotación de aves y conejos (Anexo I)**
- ✓ Suministro de p.c. de carne de **caza mayor silvestre** al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor locales: **Anexo II**
- ✓ Sacrificio de animales para autoconsumo: **a regular por las CCAA, respeto de otras normas**, es especial de MER, SANDACH, BA. Especies sensibles a **triquina**, análisis por digestión
- ✓ Sacrificios de urgencia en explotación: igual consideración las reses lidia (Anexo IV) y **ungulados peligrosos**
- ✓ **Sacrificio en explotación de aves y conejos (Anexo I)**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## Proyecto Real Decreto Flexibilidad (venta de leche cruda)

- ✓ Prohibido el suministro directo a consumidor final o a establecimientos de venta al por menor directamente en explotaciones ganaderas
- ✓ Permitido por parte de establecimientos inscritos en el RGSEAA, que cumplan con los requisitos Reglamentos 852/2004 y 853/2004, normativa nacional controles sector lácteo (letra Q) y Anexo VII
- ✓ Solo envasada
- ✓ Etiquetado: fecha envasado y menciones "*Leche cruda sin tratamiento térmico: hervir antes de consumir*" y "*Conservar en refrigeración entre 1 y 4 °C*"
- ✓ Criterios microbiológicos:

## ANEXO VII

### Requisitos en relación con la comercialización de leche cruda destinada al consumidor final

#### Criterios microbiológicos aplicables a la leche cruda.

Tabla 1 - Criterios de seguridad

Micro-organismo	Plan de muestreo (*)		Límite (**)	Método de análisis de referencia	Estadio de aplicación del criterio
	n	c	M		
<i>Campylobacter spp.</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 10272-2	Producto comercializado durante su vida útil
<i>E. coli STEC O157</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 16654	Producto comercializado durante su vida útil
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 11290-2	Producto comercializado durante su vida útil
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 6579	Producto comercializado durante su vida útil

(\*) n = número de unidades que constituyen la muestra; c = número de unidades de muestreo que dan valores superiores a M.

(\*\*) Los límites indicados se aplican a cada unidad de muestra analizada.

#### Interpretación de los resultados de los análisis:

Resultado satisfactorio: cuando todos los valores observados indican la ausencia de la bacteria.

Resultado insatisfactorio: cuando la bacteria se detecta, al menos, en una unidad de muestra.

#### Frecuencias de muestreo

Los análisis de los criterios de seguridad deberán efectuarse al menos una vez al mes.

### Proyecto Real Decreto Flexibilidad (otras disposiciones)

- ✓ Evisceración de piezas de caza silvestre
- ✓ Entrega directa de piezas de caza por los cazadores a los establecimientos de manipulación de caza
- ✓ Evisceración parcial de canales en los mataderos
- ✓ Requisitos de los estómagos de rumiantes jóvenes y pequeños rumiantes lactantes
- ✓ Requisitos de las patas de ungulados domésticos en los mataderos
- ✓ Marca sanitaria de corderos cabritos y lechones
- ✓ Uso de leche cruda procedente de rebaños que no cumplen los requisitos del Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, en relación con la brucelosis y la tuberculosis
- ✓ Uso de leche cruda que supera los parámetros de colonias de gérmenes y contenido de células somáticas



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

**DESARROLLO DE GUÍAS DE  
BUENAS PRÁCTICAS  
HIGIÉNICAS Y AYUDA AL  
DESARROLLO DE SISTEMAS DE  
AUTOCONTROL EN EL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## DIFICULTADES PARA IMPLANTAR UN SISTEMA APPCC

Pequeñas empresas  
alimentarias

**Falta  
personal**

**Escasa  
formación**

**Falta  
motivación**

**Diferentes  
criterios de  
inspección**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### FASES DEL PROYECTO

**1ª Fase**

**Evaluación  
del grado de  
implantación  
del sistema  
APPCC**

**2ª Fase**

**Selección  
sectores  
alimentarios**

**3ª Fase**

**Desarrollo,  
difusión e  
implantación  
de las GBP**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### 1ª FASE: EVALUACIÓN

<i>SECTOR</i>	<i>Nº EMPRESAS</i>	<i>% EMPRESAS</i> <small>&lt; 10</small> <i>TRABAJADORES CON APPCC VÁLIDO E</i> <i>IMPLANTADO</i>
<i>HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN</i>	2220	11,8 %
<i>COMERCIO MINORISTA DE CARNE</i>	1122	8,6 %
<i>INDUSTRIA CÁRNICA</i>	179	68,1 %
<i>INDUSTRIA LÁCTEA</i>	142	52,3 %
<b><i>TOTAL</i></b>	3663	40,2 %



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## 2ª FASE: SELECCIÓN DE SECTORES

GUÍAS DE AYUDA AUTOCONTROL

REGLAMENTO (CE) 852/2004

Mayores dificultades en  
la implantación del  
APPCC

Hostelería y  
Restauración

Minoristas  
Carne

Pequeñas  
Industrias  
Lácteas

Pequeñas  
Industrias  
Cárnicas



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



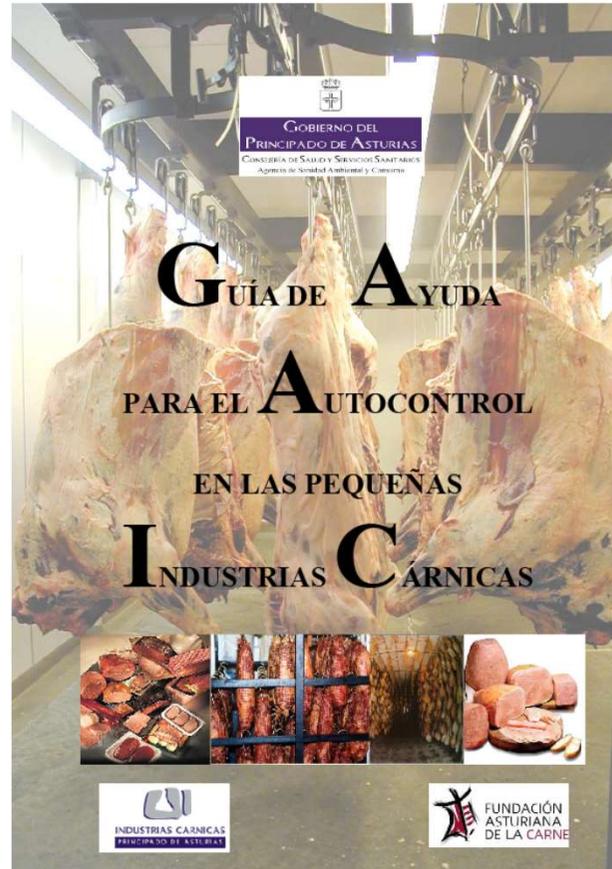
# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## 3ª FASE: DESARROLLO DE LAS GUÍAS

2005

2006

2007





# LAS GUÍAS

# GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN PEQUEÑAS INDUSTRIAS LÁCTEAS



## GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN INDUSTRIAS LÁCTEAS



### EDITA

Gobierno del Principado de Asturias  
Consejería de Salud y Servicios Sanitarios  
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

C/ Santa Susana 20, 2º  
33007 – Oviedo

### COLABORAN

Asociación de Queseros Artesanos de Asturias  
Consejo Regulador D.O.P. Cabrales  
Consejo Regulador D.O.P. Gamonedo  
Consejo Regulador D.O.P. Afuega'l Pitu



Mayo 2007

Depósito legal: AS-2842-2007

*Se autoriza la reproducción total o parcial de este material siempre  
precedencia.*



## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	7
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS	
<i>Ubicación y diseño</i> .....	8
<i>Abastecimiento de agua</i> .....	9
<i>Gestión de residuos</i> .....	10
CONDICIONES GENERALES DE LOS LOCALES DE MANIPULACIÓN O ALMACENAMIENTO	
<i>Locales de preparación, tratamiento o transformación</i> .....	11
<i>Equipos y útiles de trabajo</i> .....	13
<i>Locales o zonas de recepción de la leche y otras materias primas</i> .....	15
<i>Almacenes a temperatura ambiente</i> .....	16
<i>Cámaras frigoríficas</i> .....	17
<i>Locales para el ahumado/maduración</i> .....	18
<i>Otros locales</i> .....	19
HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN.....	20
CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA.....	23
TRATAMIENTO TÉRMICO.....	24
CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN.....	26

PREPARACIÓN DE FERMENTOS, ADITIVOS, Y OTRAS  
PRIMAS DISTINTAS DE LA LECHE.....

ENVASADO, EMBALADO.....

TRANSPORTE.....

HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL..... 30

AUTOCONTROL, DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS.....

1) PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS.....

*Programa de Control del Agua de abastecimiento*.....

*Programa de Limpieza y Desinfección*.....

*Mantenimiento de Equipos e Instalaciones*.....

*Programa de Control de Plagas*.....

*Programa de Formación*.....

*Control de Proveedores y de Materias Primas*.....

*Etiquetado y Trazabilidad*.....

2) CONTROL DE PROCESOS..... 49

*Manipulación Higiénica*..... 50

*Elaboración de Productos*..... 51

*Descripción de los Productos y de sus Procesos de Elaboración*..... 51

*Control de los Procesos*..... 54

*Control de las Temperaturas*..... 76

3) REVISIONES DE AUTOCONTROL PERIÓDICAS.....

ANEXO I: FICHAS DE AUTOCONTROL.....

ANEXO II: LEGISLACIÓN.....



## AUTOCONTROL, DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

El titular del establecimiento debe implantar un sistema de autocontrol basado en la metodología del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) adecuado al tamaño de su empresa, productos que elabore y manipulaciones que efectúe. Puede ser desarrollado por la propia empresa o por asesorías externas, en caso de no disponer de personal técnico y capacitado.

El **REGLAMENTO (CE) 852/2004 relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios** establece en su artículo 5 esta obligación, pero también declara que:

*“Los requisitos relativos al APPCC deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. De modo similar, el requisito de establecer “límites críticos” no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas”.*

El mismo Reglamento establece que también se pueden utilizar voluntariamente Guías de Prácticas Correctas de Higiene, pudiendo servir la información contenida en este documento como ayuda para una implantación más sencilla, rápida y efectiva.

En cualquier caso, los registros y los resultados de los controles que se efectúen se deben conservar a disposición de la autoridad competente por un período mínimo de un año.

Los sistemas de autocontrol son preventivos (es decir, evitan o minimizan los peligros antes de que se haya elaborado el producto) y se basan fundamentalmente en:

- Analizar los **peligros** que pueden presentarse en el alimento.
- Identificar los **puntos de control** más importantes en donde se pueden generar y controlar estos peligros.
- Actuar sobre dichos peligros aplicando **medidas preventivas** para evitarlos o minimizarlos.
- Adoptar **medidas correctoras** en caso de detectar fallos o incumplimientos en el sistema, para evitar que vuelvan a suceder.

## PELIGROS

Se entiende por peligro a cualquier situación o agente que puede causar daño en los alimentos y tener un efecto perjudicial para la salud.

En la mayoría de las estadísticas de los últimos años los peligros más frecuentes se sitúan en un segundo nivel de importancia como agentes responsables de las intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Los alimentos más involucrados son, sin duda, los productos elaborados con huevo crudo y los productos de pastelería y repostería.

En general, los más significativos son los siguientes:

- A) De origen físico: restos de metales, vidrios, objetos de los manipuladores, etc.
- B) Químicos: residuos de medicamentos administrados a los animales (principalmente antibióticos), contaminantes ambientales (pesticidas, PCBs, restos de detergentes o desinfectantes, aditivos no autorizados, etc. en exceso).
- C) Biológicos: pueden estar presentes en la leche en origen (animales portadores, contaminaciones durante el ordeño...) o incorporados a los productos por contaminaciones cruzadas. Los más frecuentes son *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli*. Estos microorganismos reproducen a gran velocidad a temperaturas comprendidas entre 4°C y 60°C. Algunos pueden originar graves trastornos en los consumidores.

También en este grupo se encuentran algunos mohos y levaduras capaces de producir micotoxinas, aminas biógenas como la histamina o la tiramina, que pueden generarse en dosis excesivas en algunos quesos, y larvas de insectos y/o ácaros que pueden aparecer en productos lácteos como quesos curados, etc.



## REQUISITOS MÍNIMOS DE AUTOCONTROL

En la presente guía se han establecido los requisitos mínimos que las pequeñas industrias lácteas deben contemplar a la hora de definir e implantar su sistema de autocontrol. Se han diseñado también modelos sencillos de fichas que pueden facilitar el trabajo generado por el propio sistema. Estas fichas van acompañadas de instrucciones para su correcta cumplimentación.

Tienen por objeto evitar o minimizar los peligros detectados. A efectos de una mejor comprensión, en la presente guía se han dividido en 3 apartados:

- 1) PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS
- 2) CONTROL DE PROCESOS
- 3) REVISIONES DE AUTOCONTROL PERIÓDICAS

Se han preestablecido los controles más importantes para garantizar la seguridad de los productos que habitualmente se elaboran en estos establecimientos, de manera que puedan ser identificados con facilidad.



Este símbolo identifica los **controles necesarios** relacionados con los prerrequisitos o las revisiones periódicas.



Este, los **puntos de control crítico**, es decir, aquéllos en los que es posible un control eficaz y éste es fundamental para la seguridad de los productos. Se han considerado únicamente los más importantes y comunes a la mayoría de los productos. En determinados casos, y en función del tamaño del establecimiento o de la complejidad de los productos elaborados, puede ser necesario añadir algún punto de control adicional.



Este símbolo identifica los controles que requieren **registros** y su frecuencia. En determinados casos, los registros podrán sustituirse por un archivo ordenado de documentos y/o de controles realizados.

Las exigencias relativas a la documentación y a los registros se han simplificado al máximo para agilizar y facilitar el trabajo.

## 1) PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS:

Son aquéllos que definen las condiciones necesarias previas a la implementación de un sistema de autocontrol basado en el APPCC, y que son esenciales para la seguridad de los productos. En general, están descritos en los Programas de Higiene del Codex Alimentarius, máxima autoridad internacional en la elaboración de normas de higiene de los alimentos. Una vez implantados, ayudan a simplificar y a reducir los puntos de control adicionales.

Los programas de prerrequisitos considerados en la presente guía son los siguientes:

- 1.1 Programa de Control del Agua de Abastecimiento
- 1.2 Programa de Limpieza y Desinfección (LD)
- 1.3 Mantenimiento de Equipos e Instalaciones
- 1.4 Programa de Control de Plagas
- 1.5 Programa de Formación del Personal Manipulador
- 1.6 Control de Proveedores y de Materias Primas
- 1.7 Etiquetado y Trazabilidad



## 1.2. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todos los establecimientos deberán elaborar -o bien contratar- y aplicar un programa adecuado de limpieza y desinfección.

El objetivo de estos programas es eliminar o reducir a límites aceptables los microorganismos que pueden estar presentes en las instalaciones y, especialmente, en los equipos y superficies que entran en contacto con los productos alimenticios y que los pueden contaminar. Por otra parte, tratan de evitar que restos de productos químicos de limpieza y desinfección puedan incorporarse a los productos.

Debido a su sencillez y operatividad, se considera el sistema de fichas visuales como el más idóneo en este tipo de establecimientos. Estas fichas podrán colocarse en las distintas zonas a limpiar y desinfectar y deberán detallar todas las instalaciones, equipos y utensilios a limpiar y desinfectar, así como la frecuencia, productos a utilizar, dosificaciones, temperaturas de actuación y procedimientos de LD (fases operativas). Será necesario conservar las fichas técnicas de los productos utilizados.

### Ficha-ejemplo: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Guía de Ayuda para el Autocontrol en Pequeñas Industrias Lácteas		CURSOS DEL PERSONAL DE ASESORIA		COMISIÓN DE SALUD Y BIENESTAR LABORAL		INFORMACIÓN	
Area: <b>Almacén</b>							
Zona y/o materiales a limpiar	Frecuencia	Producto	Dosificación	Temperatura	Modo de Empleo		
 Suelos	Semanal	DIEXIN CL	5% (1 litro/20 l)	 AMBIENTE	 1. Desinfectar el suelo con el agua. 2. Añadir agua caliente. 3. ASESORIA CL		
 Paredes	Quincenal	DIEXIN CL	5% (1 litro/20 l)	 AMBIENTE	 1. Preparar el agua con el agua. 2. Añadir agua caliente. 3. Frotar. 4. ASESORIA CL		
 Cantinas	Mensual	Limpieza desinfectante	2% (1 litro/50 l)	 20 - 30 °C	 1. Preparar el agua con el agua. 2. Desinfectar el producto con agua. 3. Añadir agua caliente, ambiente. 4. Dapurar con 5' minutos. 5. ASESORIA CL 6. Añadir agua caliente. 7. Colocar los productos.		
 Techos Lámparas	Mensual	DIEXIN CL	5% (1 litro/20 l)	 AMBIENTE	 1. Desinfectar el producto con agua. 2. Desinfectar las paredes. 3. Añadir agua caliente. 4. Frotar. 5. ASESORIA CL		



Antes de empezar a trabajar, es importante supervisar que todos los equipos y superficies que van a entrar en contacto con las materias primas y los productos se encuentran en perfecto estado de limpieza. En caso necesario, se procederá a una nueva limpieza y desinfección.

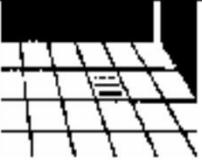


Para comprobar la eficacia de los productos y de los procedimientos empleados deben realizarse análisis regulares de los ambientes de trabajo y de las superficies después de las operaciones de limpieza y desinfección (ver apartado "ANÁLISIS DE AUTOCONTROL PERIÓDICAS").



**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Zona: **Sala elaboración**

<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>
 <b>Suelos</b>					
 <b>Paredes</b>					
 <b>Superficies</b>					
<b>Techos</b> <b>Lámparas</b>					



**FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURAS**

MES:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
TANQUE <input type="text"/>																																
TANQUE <input type="text"/>																																
CÁMARA <input type="text"/>																																
CÁMARA <input type="text"/>																																
CÁMARA <input type="text"/>																																

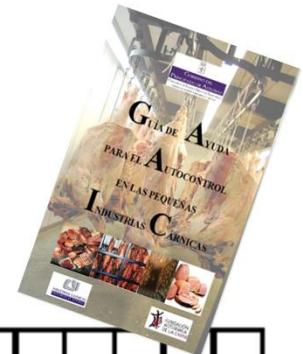
TEMPERATURA TANQUES DE LECHE:  $\leq 6\text{ }^{\circ}\text{C}$

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN:  $1\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$  (dependiendo del producto)

CÁMARAS DE CONGELACIÓN:  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

OBSERVACIONES:

Firma Responsable



### C) QUESOS

La Norma de Calidad para quesos y quesos fundidos (RD 1113/2006) define al queso como el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior al de la leche.

Según el origen de la leche, podrán ser de vaca, de oveja, de cabra, de búfala..., o bien de mezcla de dos o más leches.

Atendiendo a su maduración, los quesos se pueden clasificar en:

- **Quesos frescos:** los dispuestos para su consumo al finalizar el proceso de fabricación.
- **Quesos blancos pasterizados:** el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasterización.
- **Quesos madurados:** tras el proceso de fabricación, requieren ser mantenidos durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.
- **Quesos madurados con mohos:** aquéllos en los que la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior, en la superficie, o en ambas partes.

Por tanto, la mayoría de los llamados “quesos frescos” tradicionales asturianos entrarían dentro de la denominación de quesos madurados tiernos (maduración mínima de 7 días) o semicurados (entre 20 y 35 días, dependiendo del peso del queso). Los quesos curados, viejos y añejos serían aquéllos con maduraciones comprendidas entre 45-105 días, 100-180 días o más de 270 días, respectivamente. Estas indicaciones no son obligatorias en el etiquetado de los quesos.

Para elaborar un kilo de queso se utilizan de 6 a 10 litros de leche, dependiendo de su maduración y de la calidad de la leche.

De acuerdo con su contenido en grasa, los quesos pueden ser:

- **Extragrasos:** con un mínimo de 60 %.
- **Grasos:** porcentaje de grasa entre un 45 y un 60 %.
- **Semigrasos:** entre un 25 y un 45 %.
- **Semidesnatados:** entre un 10 y un 25 %.
- **Desnatados:** menos de un 10 %.

La tecnología de fabricación es muy variada según los distintos tipos pero como norma general se suelen seguir las siguientes fases:

\* **Preparación de la leche:** Filtrado - Clarificación - Normalización y sustracción de nata para obtener un contenido graso óptimo) - Homogeneización

\* **Tratamiento térmico de la leche (pasterización):** opcional, según el tipo de queso.

\* **Adición de fermentos:** se trata de añadir bacterias lácticas seleccionadas con características conocidas. Su función es la producción de ácido láctico mediante la fermentación de la lactosa. El ácido láctico promueve la formación y desuerado de la cuajada, evita que crezcan microorganismos al disminuir el pH y le confiere al queso sabor ácido. Además, las bacterias dan aroma y contribuyen a la maduración por proteólisis y lipólisis. Los fermentos pueden ser mesófilos (temperatura óptima de crecimiento entre 20 y 30 °C como *Lactococcus lactis*, *Diplococcus*, *Leuconostoc spp*) y termófilos (temperatura óptima de crecimiento entre 45 y 55 °C como *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *L. helveticus*). Para variedades especiales de quesos se utilizan otros como *Mycoderma*, *Penicillium camemberti*, *roqueforti*..., bacterias propiónicas, etc.

\* **Coagulación:** mediante modificaciones fisicoquímicas de la leche que conducen a la formación del coágulo. En la mayoría de los casos es la acción conjunta de la acidificación por las bacterias lácticas (coagulación) y la actividad del cuajo (coagulación enzimática), aunque existen algunos casos en los que la coagulación es exclusivamente láctica. La coagulación enzimática produce al añadir el cuajo a la leche, el cual desestabiliza la caseína, formando un gel o coágulo que engloba al suero y los glóbulos grasos. La firmeza del coágulo y textura de la cuajada dependerán de la cantidad de cuajo utilizado, de la temperatura y de la acidez de la leche. Entre las enzimas coagulantes de origen animal se encuentran las pepsinas bovinas y porcinas, entre las de origen vegetal, algunas plantas (como las hojas del cardo) y entre las de origen microbiano, las proteasas.

\* **Cortado:** la cuajada se corta para que el suero contenido en ella pueda salir más fácilmente. Esta acción se lleva a cabo con rejillas de acero inoxidable de diferentes formas. Ha de ser lento para evitar deshacer el coágulo.

\* **Desuerado:** consiste en la separación del suero que impregna la cuajada obteniendo la parte sólida o cuajada. Para permitir la salida del suero del queso se recurre a acciones de tipo mecánico.

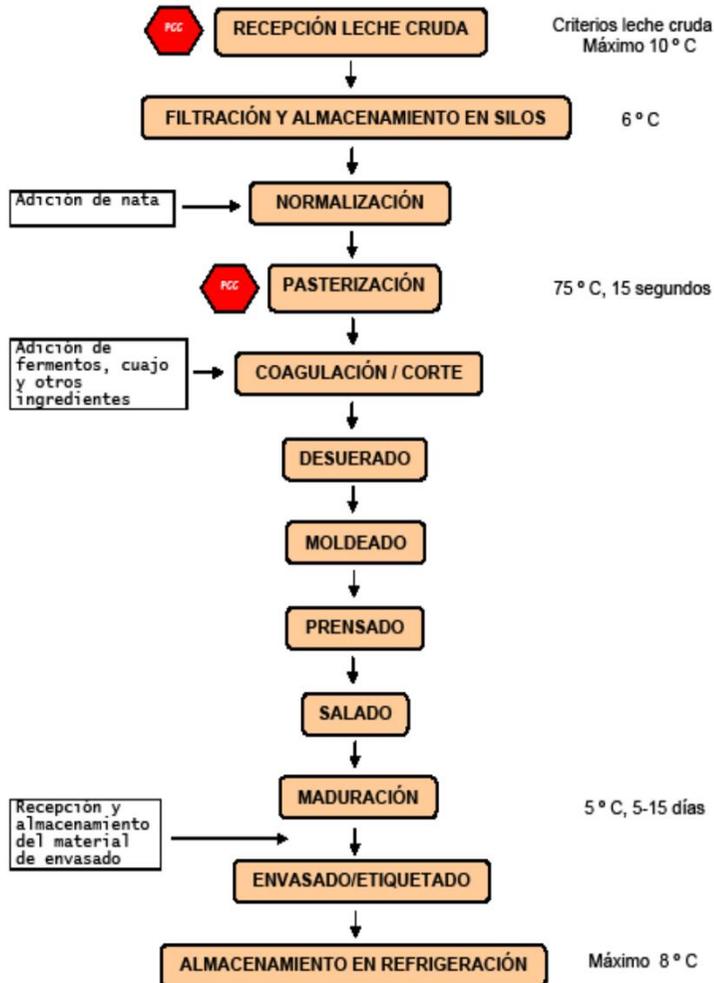
\* **Moldeado:** una vez desuerada la cuajada, se van cogiendo trozos de la cuajada en moldes, generalmente de plástico perforado, para permitir que el suero se vaya escapando al estar atrapado en el grano al prensarlo. La forma y el tamaño de los moldes dependerá según el tipo de queso que se elabore.



### QUESOS ELABORADOS A BASE DE LECHE PASTERIZADA Y CON MENOS DE 60 DÍAS DE MADURACIÓN

Dentro de esta categoría se encuentran los quesos frescos, los tiernos y los semicurados.

Ejemplo de un diagrama de flujo de queso tierno



### 1.6. CONTROL DE PROVEEDORES Y DE MATERIAS PRIMAS

El control de los proveedores y de las materias primas que llegan al establecimiento es fundamental para garantizar la calidad y la seguridad de los productos. En general, deberá asegurarse que los proveedores (con su correspondiente NRGSA -en caso necesario-) y respetando las condiciones mínimas en cuanto a higiene, calidad de las materias primas, condiciones de transporte, temperatura de los productos, etc.

En el caso de la **leche cruda**, este control es fundamental y es considerado, por tanto, Punto de Control Crítico en la presente guía.

#### LECHE CRUDA



Archivo

Deberá controlarse regularmente a las explotaciones de origen como la leche cruda para asegurarse de que cumplen con los criterios establecidos para la leche cruda:

- ✓ explotaciones indemnes u oficialmente reconocidas libres de tuberculosis y/o brucelosis.
- ✓ contenidos máximos en gérmenes y células somáticas.
- ✓ ausencia de residuos de antibióticos y de sustancias tóxicas o fraudulentas como el aguado.
- ✓ temperatura de recepción  $\leq 10$  °C.

Los resultados de todos estos controles deben ser archivados ordenadamente.

*Nota: en el caso de que la leche cruda no cumpla con los criterios establecidos, deberá informarse a la autoridad competente y tomar las medidas necesarias para corregir la situación. La autoridad competente, por su parte, podrá someter la leche cruda a restricciones de comercialización, con el fin de proteger la salud de los consumidores.*

#### OTRAS MATERIAS PRIMAS

Será necesario comprobar que las demás materias primas que se utilizan se encuentran en perfecto estado y vienen correctamente marcadas y/o con los envases intactos y limpios -en su caso- y acompañadas de facturas correspondientes. También deberá controlarse la temperatura de los productos transportados en frío y las condiciones del transporte.

Durante la elaboración del queso habrá que controlar, como mínimo, que se cumple con lo establecido en el apartado de **manipulación higiénica** y además:

- Que, una vez realizados los **controles correspondientes sobre la leche cruda** descritos en el apartado 1.6, la leche se **enfríe rápidamente** a una **temperatura máxima de 6 °C**, se almacene en condiciones higiénicas y se mantenga a dicha temperatura hasta su transformación.
- Que, en caso de aplicar **tratamientos anteriores al tratamiento térmico** (filtración, centrifugación, termización, etc.) se realicen higiénicamente, prestando especial atención al estado de los filtros, centrifugas, y al enfriamiento y almacenamiento posterior de la leche a una temperatura  $\leq 6$  °C hasta el tratamiento de pasterización.
- Que los **aditivos utilizados** -en su caso- estén autorizados y se respeten las dosis máximas autorizadas, para lo cual deben **pesarse** usando balanzas o básculas de suficiente precisión.
- Que el **tratamiento térmico** de la leche (pasterización) cumpla con los requisitos establecidos.



Continuo

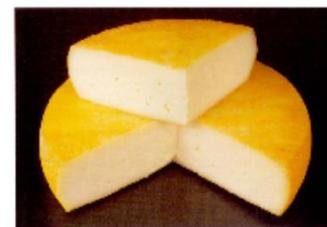
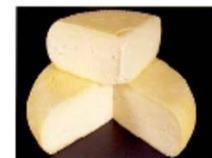
Deberá controlarse que los tiempos/temperaturas lleguen, al menos a:

- ✓ 72 °C durante 15 segundos, o bien,
- ✓ 63 °C durante 30 minutos, o bien,
- ✓ Una relación tiempo/temperatura equivalente.

Estos parámetros deben ser registrados por el pasterizador y también deben realizarse comprobaciones periódicas de la eficacia de dicho tratamiento térmico (prueba de la fosfatasa...) a la salida del pasterizador.

- Que, una vez realizado el tratamiento térmico, la leche se **enfríe rápidamente** hasta alcanzar la temperatura ideal de cuajado.
- Que la **adición de los fermentos, el cuajo y otros ingredientes** y la **homogeneización posterior** se realicen higiénicamente.
- Que, una vez conseguida la acidificación adecuada, el **corte de la cuajada** se realice con equipos adecuados e higiénicamente.

- Que la **eliminación o aprovechamiento del suero** se realice en adecuadas.
- Que el **moldeado/prensado**, en caso de ser manual, se realice evitando la contaminación del producto (uso de guantes de un solo uso, m...
- Que la **sal o la salmuera** utilizada para el **salado** se encuentre en condiciones adecuadas (limpia, concentración y renovación adecuada, etc.).
- Que la **temperatura, la humedad ambiental y los tiempos de maduración** -en su caso- sean los adecuados para cada tipo de queso.
- Que el **envasado** se efectúe en condiciones adecuadas y los envases se **etiqueten correctamente**, prestando especial atención al marcado de la fecha de caducidad -o de consumo preferente- y a la identificación del lote.
- Que, una vez envasados, los quesos se **almacenen en condiciones adecuadas** a una **temperatura comprendida entre 1 y 8 °C** -en el caso de quesos frescos- y a temperaturas adecuadas en función del grado de maduración del resto de los quesos.
- Que los productos se **transporten** en condiciones higiénicas y adecuadas (deberán ser las recomendadas por el fabricante -en su caso- en función de cada tipo de queso).



**FICHA-EJEMPLO DESCRIPCIÓN PRODUCTO**

PRODUCTO		QUESO CURADO	
INGREDIENTES	LÁCTEOS		CANTIDAD (POR KG DE PRODUCTO)
	Leche de vaca		600 g
	Leche de oveja y/o cabra (verano)		385 g
	NO LÁCTEOS		
	Sal		15 g
	Cuajo		-----
PROCESO ELABORACIÓN	ETAPA		TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
	CALENTAMIENTO DE LA LECHE		30° C
	ADICIÓN DEL CUAJO		-----
	CUAJADO		2-3 horas
	BATIDO CUAJADA/DESUERADO		-----
	MOLDEADO/ESCURRIDO		24-48 h/18-25°C
	SALADO		3 días
	OREO		2-3 semanas
	MADURACIÓN EN CUEVA		60-70 días 8°-12°C / 90% HR
ENVASADO Y FORMATOS	TIPO DE ENVASE	Papel de aluminio decorado y bolsa exterior de plástico transparente al vacío	
	PRESENTACIONES COMERCIALES	Quesos de unos 2 Kg y cuñas de unos 250 g	
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		T° inferior a 7°C	
TRANSPORTE		Vehículo frigorífico. T° inferior a 7°C	
ETIQUETADO	CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	Fecha de consumo preferente; 6 meses (dd/mm/aa) desde finalización de elaboración (maduración)	
	IDENTIFICACIÓN LOTE	Día del año (3 dígitos)/año (2 dígitos) del inicio de la elaboración	
	OTROS	Queso graso elaborado con leche cruda de ...	
OBSERVACIONES: Queso azul graso (mínimo 45%), con fuerte veteado y consistencia cremosa			
Fecha: Junio 2007		Firma: <input type="text"/>	

**EJEMPLO FICHA DE ELABORACIÓN: QUESO CURADO A BASE DE LECHE C...**

QUESERÍA: LA CUEVONA		FECHA ELABORACIÓN
PRODUCTO		CANTIDAD (Kg)
QUESO CURADO		40 Kg (20 quesos)
INGREDIENTES	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN O LOTE
<input checked="" type="checkbox"/> LECHE DE VACA	Explotación propia 200 litros José Salamanca (Pernús) 100 litros María Gutiérrez (Beldreu) 100 litros	12/02/07 11/02/07
<input checked="" type="checkbox"/> CUAJO "PRADO"	Miguel Pérez S.A.	Alb. 1
<input checked="" type="checkbox"/> SAL "SABROSONA"	Miguel Pérez S.A.	Alb. 09
-----	-----	-----
ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)	
-----	-----	

**ELABORACIÓN**

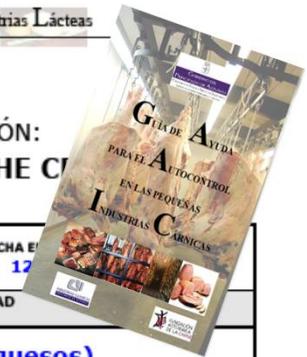
**1. CONTROL DE LOS TIEMPOS DE MADURACIÓN\***

Día de inicio	Día de finalización
17 de febrero de 2007	13 de mayo de 2007

\* Desde que los quesos entran en los locales o cuevas de maduración hasta que se ponen a la venta.

OBSERVACIONES: Los 20 quesos van a salir a la venta en formato de cuña de este lote no se van a comercializar cuñas.

Firma:



### 3) REVISIONES DE AUTOCONTROL PERIÓDICAS

Por último, es muy importante que los responsables de los establecimientos, o las personas en quien deleguen, supervisen periódicamente el establecimiento para comprobar que todo está bajo control y que los productos obtenidos presentan una calidad óptima.



Trimestral

Se debe realizar, al menos, una **revisión trimestral documentada**, donde se reflejen las condiciones higiénicas y de mantenimiento de todas las instalaciones y equipos, las condiciones de almacenamiento (con comprobación del funcionamiento de los termómetros de las cámaras con termómetro externo), el estado de las medidas de lucha contra plagas, higiene del personal manipulador, servicios higiénicos, gestión de residuos, etc. En el caso de detectar cualquier fallo, se anotará la acción correctora correspondiente.

*Nota: pueden establecerse otras frecuencias en función de las características del establecimiento y del grado de conformidad detectado.*

Asimismo, deberá revisarse y actualizarse toda la documentación y los registros relacionados con el autocontrol, al menos, una vez al año.

Será necesario también realizar **pruebas analíticas de verificación** periódicas para comprobar que el sistema de autocontrol está funcionando correctamente y que los productos se ajustan a la normativa vigente. Estas pruebas comprenderán, al menos, el:

- ✓ Análisis de las **superficies de las zonas de trabajo y de los equipos** para comprobar la eficacia de los procedimientos de LD. Se utilizará como método de referencia la norma ISO 18593.
- ✓ Análisis microbiológicos de los **productos finales**. Se utilizarán los métodos de referencia que figuran en el Anexo I del **REGLAMENTO (CE) 2073/2005** y en ausencia de ellos, las directrices del Codex Alimentarius.

Las **frecuencias** de estos muestreos deberán ser minimamente representativas y establecerse en función del riesgo que representen los productos.

Así, deberá seguirse, al menos, la siguiente sistemática de muestreo:

1.- **Superficies de las zonas de trabajo y de los equipos:** semestral (*Listeria monocytogenes*).

2.- **Producto final:**

1 muestra semestral de cada producto.



En el caso de obtener resultados insatisfactorios en alguna de las muestras analizadas, deberá pasarse a una frecuencia **mensual** durante **3 meses** hasta obtener 3 resultados satisfactorios consecutivos, a partir de entonces al principio del procedimiento (semestral).

En caso de obtener resultados insatisfactorios en los productos, se deberán tomar las medidas para encontrar la causa de estos resultados y retirar el/los productos afectado/s -en el caso de gérmenes patógenos-, con el fin de evitar la repetición de la contaminación microbiológica. Dichas medidas podrán consistir en modificaciones de los procedimientos basados en los principios del APCC, en medidas de control de la higiene de los productos (generalmente, medidas de higiene y/o en la selección y/o el origen de las materias primas).

Los parámetros a determinar en los productos finales serán, al menos, los establecidos en el citado **REGLAMENTO (CE) 2073/2005**.

- Leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos: *Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceas,*
- Quesos elaborados a base de leche cruda, o con tratamiento térmico inferior a la pasteurización: *Listeria monocytogenes, Salmonella, E. coli, enterococos, coagulasa-positivos y enterotoxina estafilocócica.*
- Quesos frescos y tiernos elaborados a base de leche pasteurizada: *Listeria monocytogenes, E. coli, estafilococos coagulasa-positivos y enterotoxina estafilocócica.*
- Quesos curados elaborados a base de leche pasteurizada: *Listeria monocytogenes, E. coli.*





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### DIFUSIÓN DE LAS GUÍAS



**Asociaciones/  
Gremios**

**Pequeñas  
empresas del  
sector**

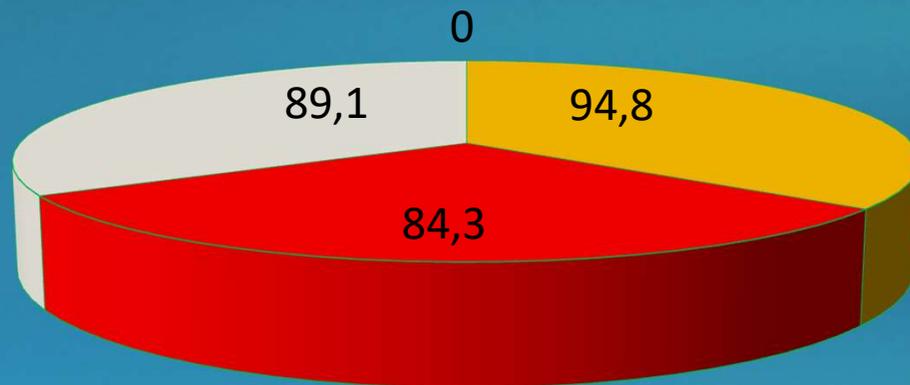
**Empresas asesoras  
y formación  
manipuladores**

**Inspectores**

# RESULTADOS

## Utilización de las Guías (%)

Año 2008



- Minoristas carne
- Pequeñas industrias cárnicas
- Pequeñas industrias lácteas





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **EJEMPLO DE APLICACIÓN DE DISPOSICIONES DE FLEXIBILIDAD EN ALIMENTOS CON CARACTERÍSTICAS TRADICIONALES**

**(Queso “Gamoneu del Puerto”  
Principado de Asturias)**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## EMPRESAS ALIMENTARIAS ASTURIAS

**Microempresas  
(<10): 95,12%**

**Pequeñas empresas  
(<50): 4,22%**

**Empresas tamaño  
medio (<250):  
0,53%**

**Grandes empresas  
(>250): 0,13%**

Fuente: INE

### Asturias

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADAS DE ASTURIAS

##### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

###### QUESOS

CABRALES ◊

AFUEGA'L PITU \*\*\*

GAMONEDO (GAMONÉU) \*\*\*

QUESO CASÍN \*\*\*

###### SIDRAS

SIDRA DE ASTURIAS ◊



##### INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

###### CARNES

TERNERA ASTURIANA ◊

###### EMBUTIDOS

CHOSO DE TINEO \*\*\*

###### LEGUMBRES

FABA ASTURIANA ◊



##### VINOS DE LA TIERRA

CANGAS

##### AGRICULTURA ECOLÓGICA

PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA  
DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS



\*\*\* Denominación en proyecto  
◊ Inscrita en el Registro de la UE



*65 % del territorio con desniveles > 30 %*

*35 % > 50 %*

***Picu Urriellu  
(Naranjo de Bulnes)  
2.519 m***



*+ de 400 km de costa*



# Quesos Artesanos de Asturias

## DE ORIENTE



## DEL CENTRO

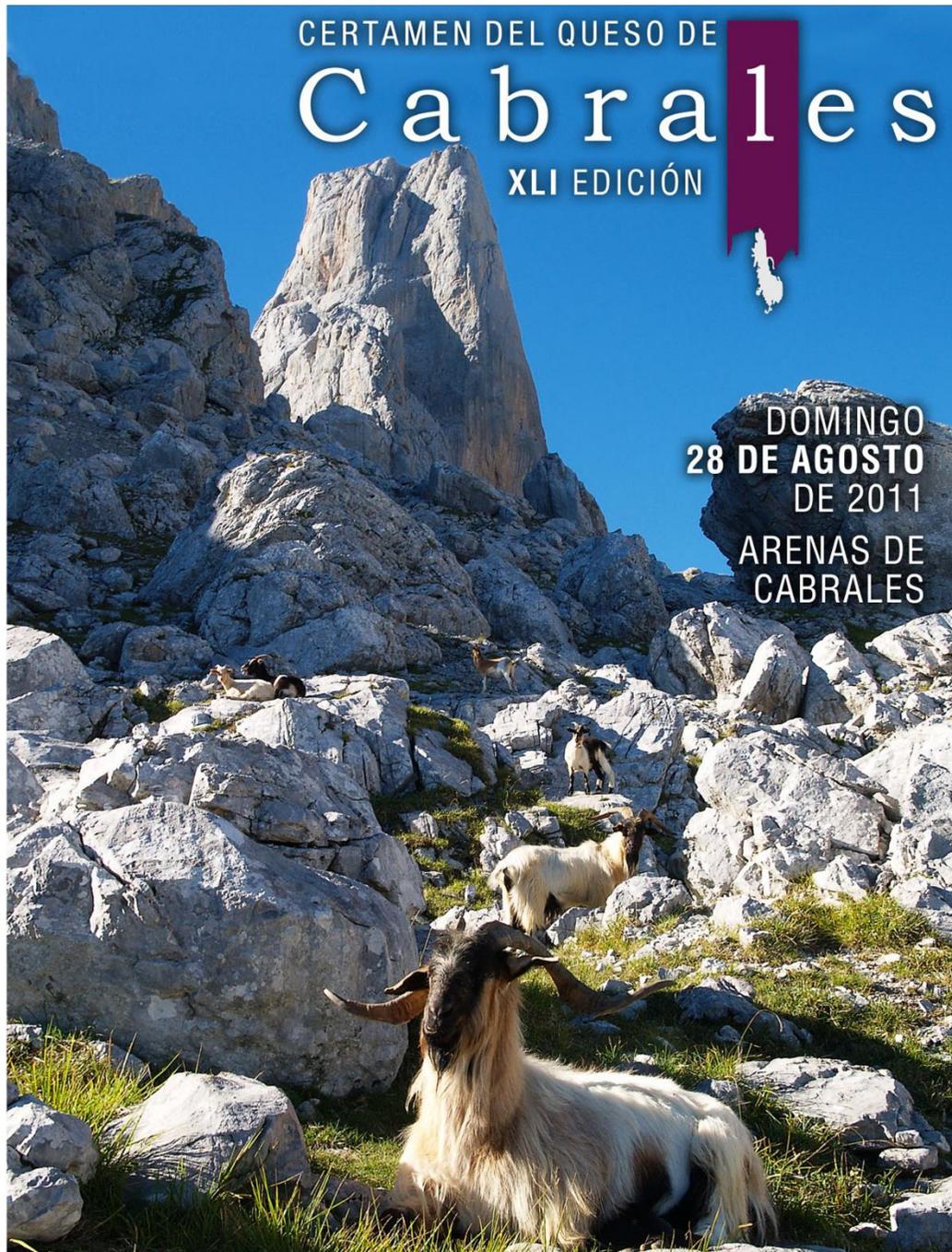


## DE OCCIDENTE



CERTAMEN DEL QUESO DE  
**Cabrales**  
XLI EDICIÓN

DOMINGO  
28 DE AGOSTO  
DE 2011  
ARENAS DE  
CABRALES



"Castrón y Pico Urriellu" Foto: Alfredo Fernández.



VIII  
Feria de  
**QUESOS ARTESANOS**  
de Asturias

*Ribadesella*  
*28 de Julio*  
*2012*



Plaza Nueva - A partir de las 10.00 h.





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

No has accedido [Discusión](#) [Contribuciones](#) [Crear una cuenta](#) [Acceder](#)



WIKIPEDIA  
La enciclopedia libre

[Portada](#)  
[Portal de la comunidad](#)  
[Actualidad](#)  
[Cambios recientes](#)  
[Páginas nuevas](#)  
[Página aleatoria](#)  
[Ayuda](#)  
[Donaciones](#)  
[Notificar un error](#)  
  
[Imprimir/exportar](#)  
  
[Crear un libro](#)  
[Descargar como PDF](#)  
[Versión para imprimir](#)

**Herramientas**  
[Lo que enlaza aquí](#)  
[Cambios en enlazadas](#)  
[Subir archivo](#)  
[Páginas especiales](#)  
[Enlace permanente](#)  
[Información de la página](#)  
[Elemento de Wikidata](#)  
[Citar esta página](#)

En otros idiomas   
**Asturiano**  
[Editar enlaces](#)

Artículo **Discusión**

[Leer](#) [Editar](#) [Ver historial](#)

Buscar en Wikipedia

## Quesos de Asturias

Quesos normales o picantes.

El **queso** es un elemento fundamental de la **gastronomía asturiana**. Se tienen testimonios de que en el ámbito rural la fabricación de quesos en otros tiempos era abundante y parte de la vida cotidiana. Esta era una producción familiar, resultado del exceso de producción lechera y destinada al consumo e incluso usada como medio de pago. Su comercialización se puede considerar más bien escasa. Ya **Jovellanos** en el **siglo XVIII** calificó los quesos asturianos como «muy ricos y regalados», asegurando que eran difíciles de comercializar, entre otras cosas, por los inconvenientes materiales para su conservación.

Hay quien piensa que este último dato es fundamental para entender el porqué de ese ámbito familiar en la producción quesera del **Principado**, al suponer que el tipo de queso que se hacía en Asturias, al contrario que en otros lugares de **Europa**, era de difícil transporte y conservación (ya que no estaban hechos a partir de una pasta cocida y prensada que favoreciera tales menesteres). Sin embargo, la existencia de quesos de pasta blanda en otros países y zonas montañosas pone en cuestión este razonamiento; el queso de Cabrales es muy semejante al Roquefort, que desde la edad media se comercializó sin problemas en toda Europa. En realidad, la dificultad de la comercialización de los quesos tradicionales fue debida posiblemente a la situación de aislamiento geográfico y sobre todo cultural de la región, situación que en los años 20 llevó al fracaso de las iniciativas de renovación y mejora del queso de Cabrales para su comercialización nacional. Estas iniciativas, puestas en marcha por el Ministerio de Agricultura, a través de la Estación de Industrias y Derivados de la Leche en Arenas de Cabrales, no consiguieron hacer salir al queso de Cabrales de una producción artesanal y familiar, con una distribución fundamentalmente local. A mediados de los años 20, la Estación fue abandonada, y no hubo más iniciativas de desarrollo de los quesos asturianos hasta el último cuarto del siglo XX. Después de diversas iniciativas para la mejora de la higiene en queserías en la década de 1980, el reglamento de la denominación de origen protegida del queso de Cabrales se aprueba en 1981; el del queso de Gamoneu, en 2003; el reglamento del Afuega'l Pitu se aprueba en 2008, el del queso Casín, en 2011 y la Indicación Geográfica Protegida para el Queso Los Beyos a finales del 2013.

A principios del **siglo XX** la ganadería asturiana fue adquiriendo cada vez más importancia en la economía de la comunidad, llegando a aportar en la década de los **años 20** más del 20% al total de la producción láctea de **España**, convirtiéndose de esta manera en la primera productora nacional.

Más tarde, vería un retroceso debido al cambio de estructura socioeconómica, que motivó una crisis en el campo asturiano, llegando a perder ese puesto privilegiado como productora. Esto motivó que la artesanía del queso decayera rápidamente. El único que se mantuvo con una gran relevancia fue el **queso de Cabrales**.

En los últimos años del **siglo XX**, como consecuencia del **Tratado de Maastrich** y la existencia de cuotas lácteas, la cabaña ganadera asturiana desciende de manera considerable. A pesar de todo, parece que la elaboración artesana revive gracias a las distintas cooperativas, denominaciones de origen, y al renovado interés por la cultura popular. Así, ya no es sólo el Cabrales el que tiene una gran proyección incluso fuera de las fronteras asturianas, sino que otros como el **Casín** o el **Afuega'l pitu** cada día cobran más protagonismo.



Cabrales - Un queso azul tradicional.



Queso afuega'l pitu



## Variedades [\[ editar \]](#)

Existen 42 variedades de **quesos asturianos** artesanos. De ellos cuatro tienen Denominación de Origen y uno Indicación Geográfica Protegida:

### Quesos de vaca [\[ editar \]](#)

- Queso **Monje**: Peñamellera Baja. Variedad Monje Nata, Peñamellera La Casona y Monje Picón ([Queso Monje Picón](#)).
- Queso de El Carballo: [Taramundi](#). Dos variedades con y sin **nuez**.
- Queso de Oscos: [Grandas de Salime](#).
- Queso de Abredo: [Coaña](#).
- Queso de Xenestoso: [Cangas del Narcea](#). Su producción es ínfima ya que se está perdiendo.
- Queso del Valle del Narcea: [Salas](#).
- Queso de Fuente: [Proaza](#). De producción también muy escasa, pero promocionado con unas jornadas anuales.
- Queso de Afuega'l pitu.(D.O.P.):
  - Variedad *atroncao*: [Pravia](#), [Las Regueras](#), [Salas](#) y [Grado](#).
  - Variedad *trapu roxu*: [Grado](#), [Morcín](#) y [Riosa](#).
  - Variedad *trapu blancu*: [Grado](#), [Morcín](#) y [Riosa](#).
- Queso de La Peral: [Illas](#).
- Queso **Varé ecológico**: [Siero](#). Variedad del Varé pero de leche de **vaca**. Uno de los pocos quesos ecológicos de Asturias. Certificado por el [Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica Asturiana](#).
- Queso **Ovín**: [Nava](#). Existe en tres variedades vaca, **cabra** y **oveja**.
- Queso de Urbiés: [Mieres](#). De producción muy escasa.
- Queso Casín: [Caso](#) , [Sobrescobio](#) y [Piloña](#). (D.O.P.)
- Queso de Los Beyos: [Ponga](#) y [Amieva](#). Variedad de leche de vaca. Posee [Indicación Geográfica Protegida](#).
- Queso de Caxigón: [Cabrales](#).
- Queso de Canal de Ciercos: [Peñamellera Baja](#). Se elabora también otra variedad de leche de oveja y cabra, solamente durante algunos meses al año.
- Queso Cueva de Llonín: [Peñamellera Alta](#).
- Queso de Miranda: [El alto de La Miranda](#)
- Queso de Los Carriles
- Queso de Injestu
- Queso de Piedra
- Queso de Bota o de Vexiga



## Quesos de cabra [\[ editar \]](#)

- Queso Monje Cabra: Peñamellera Baja. Variedad de leche 100% cabra
- Queso Varé: Siero.
- Queso Ovín: Nava. Variedad leche de cabra.
- Queso de La Peña: [San Martín del Rey Aurelio](#).
- Queso de Collada: Amieva. Variedad de leche de cabra.
- Queso de Los Beyos: [Ponga](#) y [Amieva](#). variedad de leche de cabra. Posee [Indicación Geográfica Protegida](#).
- Queso Cuevas del Mar: Llanes.
- Queso de Peña Tú: Llanes.
- Queso de Porrúa: Llanes. Variedad de leche de cabra.
- Queso de La Chivita: Peñamellera Baja. Variedad de leche de cabra.
- Queso de El Boxu: Queso elaborado en Soto de Cangas de Onís.
- Queso Pregondón: Queso elaborado en Pregondón, concejo de [Amieva](#).

## Quesos de oveja [\[ editar \]](#)

- Queso de Jalón: Cangas del Narcea.
- Queso Ovín. Nava. Variedad leche de oveja.
- Queso de Collada: Amieva. Variedad leche de oveja.
- Queso [Oveyeru](#): Amieva.
- Queso de Porrúa: Llanes. Variedad de leche de oveja.
- Queso de Los Beyos: [Ponga](#) y [Amieva](#). Variedad de leche de Oveja. Posee [Indicación Geográfica Protegida](#).
- Queso Peralzola: Queso elaborado en La Peral, concejo de Illas.

## Quesos de mezcla de leche [\[ editar \]](#)

- Queso de Santa Cruz: [cabrales](#). Leche de vaca y oveja. curado mediante ahumado.
- Queso de Madelva: [Piloña](#). Leche de vaca y oveja.
- Queso de Gamonéu: [Cangas de Onís](#) y [Onís](#). Queso de lecha de vaca, oveja y cabra. Es uno de los quesos más cotizados del mundo. Tiene dos variedades: puerto (escasísimo) y valle (esta con Denominación de Origen).
- Queso de Cabrales: Cabrales. Primer queso asturiano en obtener la Denominación de origen en 1982. Lleva los tres tipos de leches.
- Queso de Urriellu: Llanes. Leches de vaca y cabra.
- Queso de Pría: Llanes. Leche de vaca y oveja.
- Queso de Vidiago: Llanes. Leche de vaca y cabra.
- Queso de Peñamellera: Peñamellera Alta. Elaborado con los tres tipos de leches.
- Queso de La Chivita: Peñamellera Baja. Variedad con leche de vaca y cabra.
- Queso [Rozagás](#): Llanes
- Queso de Arangas

## Enlaces externos [\[ editar \]](#)





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# Quesos Asturias DOP





MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Bienvenidos • Bervnguts • Benvidos • Ongi etorri • Bervnguts • Welcome • Bienvenues



Ministerio

Áreas de actividad

Participación pública

Cartografía y SIG

Estadísticas

Sede electrónica

Sala de prensa

## Calidad diferenciada

Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas

Especialidades Tradicionales Garantizadas

Términos Tradicionales y Términos Facultativos

Información de interés

Legislación y Jurisprudencia

Marcas comerciales

## I.G.P. Queso Los Beyos



### En esta página

- [Descripción](#)
- [Zona Geográfica](#)
- [Fases específicas que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida](#)
- [Etiquetado](#)
- [Dirección de contacto](#)
- [Normativa Vigente](#)

### Descripción



Quedan amparados los quesos elaborados con leche de vaca, de oveja o de cabra, cruda o pasteurizada, sin mezclar; de coagulación láctica, madurados durante un periodo mínimo de 20 días, o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda; que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

De forma cilíndrica, con caras planas o ligera concavidad, tiene una altura de 6 a 9 cm, un diámetro de 9 a 10 cm y un peso de 250 a 500 gramos. Su corteza es fina, rugosa, de color que varía entre amarillo cremoso o amarillo pálido y pardo claro. La pasta es de semidura a dura, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas de origen mecánico, quebradiza o desmenuzable al corte, blanca en los de leche de cabra y marfil o amarillo pálido en los elaborados con leche de oveja y de vaca. La textura es firme. Posee olor y aroma suaves, más intensos en el queso de oveja y de cabra, y sabor suave, más intenso en los quesos de oveja, con ligeros toques a ovino y caprino, en quesos de oveja y de cabra; poco salado y ligeramente ácido, agradable y equilibrado.

### Noticias sobre Alimentación

18/11/2016

El Gobierno autoriza la contratación del suministro de alimentos para el Programa de ayuda alimentaria a las personas más desfavorecidas 2017 por valor de 95 millones de euros

30/11/2016

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente entrega el premio del concurso "Video Selfie" mediterraneamos

[Noticias sobre Alimentación](#)

[Ver todas las noticias](#)

"Siempre es momento de comer más fruta"



Haz clic para ha



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# Alimentos con características tradicionales

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

### 1. Quesos

Comunidad Autónoma	Producto	Tipo de excepción	Motivo de la excepción
Aragón	Queso curado (Teruel)	Materiales y locales	Uso de estanterías de madera. Locales de maduración con superficies no lisas.
Asturias	Queso Cabrales	Materiales y locales	Maduración en cuevas. Uso de soportes, baldas o estantes de madera.
	Queso Gamonedo		
	Queso Afuega'l Pitu	Materiales	Uso de baldas o estantes de madera
	Queso Los Beyos		
	Queso Pie de la Sierra		
	Queso Valle Oscuro		
	Queso Abredo		
	Queso de Pañamellera		
	Queso Ovin		
	Queso Taramundi		
	Queso Vidiago		
	Queso Valle del Narcea		
	Queso Los Cuetos		
	Queso Porrúa		
	Queso La Chivita		
Queso Vare			
Queso Casin			
Queso Bedon			
Queso Caserinos			



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



INICIO DOP GAMONEU ZONA GEOGRÁFICA EL AUTÉNTICO ELABORADORES RECETAS CONTACTO ACTUALIDAD



# Queso Gamoneu

SABOR, TRADICIÓN  
Y VALOR.



Queso Gamoneu: Sabor  
de leña y cueva

*Un queso, una denominación de  
origen*

Tradición de puerto y  
valle

*Una comunidad de elaboradores  
que forman la esencia de la  
Denominación del queso*

Gamoneu, el Valor de una  
denominación

*Una zona geográfica única para  
un sabor inconfundible*



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



[INICIO](#) [DOP GAMONEU](#) [ZONA GEOGRÁFICA](#) [EL AUTÉNTICO](#) [ELABORADORES](#) [RECETAS](#) [CONTACTO](#) [ACTUALIDAD](#)

## Características del Gamoneu

*Un queso especial, un queso único*

El **queso Gamonéu** es un queso graso, madurado, de corteza natural, que se puede elaborar con leche de vaca y/o oveja y/o cabra, ligeramente ahumado y con leves afloraciones de penicillium en los bordes.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS



- **Forma:** cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
- **Altura:** de 6 a 15 cm.
- **Diámetro:** de 10 a 30 cm.
- **Peso:** entre 0,5 y 7 Kgs.
- **Corteza:** delgada, adquirida durante la fase de ahumado, color siena tostado, con tonalidades rojizas, verdes y azuladas.
- Afloraciones de penicillium en las proximidades de la corteza.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- **Grasa:** mínimo 45% sobre E.S.
- **Proteínas:** mínimo 25% sobre E.S.
- **Extracto seco:** mínimo 55%.
- **pH:** entre 4,5 y 6,5.



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



INICIO DOP GAMONEU ZONA GEOGRÁFICA EL AUTÉNTICO ELABORADORES RECETAS CONTACTO ACTUALIDAD



## Elaboración de Queso Gamoneu *8 pasos de tradición*



### 1. ORDEÑO

La elaboración del **queso gamoneu** se inicia horas antes, con el ordeño de las ovejas, vacas y cabras. Este proceso se repite día tras día, en dos momentos, amanecer y atardecer..

### 2. REPOSO

Se mezclan la leche de los ordeños de la mañana y la noche. La leche reposa y se calienta suavemente antes de la adición del cuajo (enzima coagulante).



### 3. CUAJADO

La leche cuaja, formando una masa sólida y compacta de aspecto brillante.



### 4. CORTE Y DESUERADO

La cuajada se rompe suavemente, liberándose el lactosuero que es extraído poco a poco hasta dejar la masa completamente desmenuzada en pequeños granos.



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



INICIO DOP GAMONEU ZONA GEOGRÁFICA EL AUTÉNTICO ELABORADORES RECETAS CONTACTO ACTUALIDAD



## 5. MOLDEADO

Los pequeños granos de cuajada se introducen en un molde. Este se coloca encima de una bandeja o mesa de trabajo, la cual recoge los restos del suero que el queso todavía libera.



## 6. SALADO

A las 12 horas del moldeado, el queso se sala por una cara. A las 24 horas se voltea y se sala por la otra cara.

## 7. SECADO Y AHUMADO

A los 3 días del moldeado el queso se libera del molde y se coloca en una estantería del ahumadero donde se seca y se ahuma lentamente.



## 8. AFINADO

Tras el paso por el ahumadero, los quesos son trasladados a la cueva, donde maduran al menos un mes, completando el período mínimo de maduración (60 días desde la elaboración de la cuajada). La acción de los hongos y las levaduras sobre el **queso gamoneu**, proporcionan a éste su aroma y sabor definitivos.



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



INICIO / DOP GAMONEU / ZONA GEOGRÁFICA / EL AUTÉNTICO / ELABORADORES / RECETAS / CONTACTO / ACTUALIDAD



## Conoce el gamonéu del puerto

INICIO / DOP GAMONEU / QUESO GAMONÉU DEL PUERTO

El **queso Gamonéu del Puerto** está considerado como uno de los mejores quesos del mundo y uno de los más cotizados. Elaborado a mano y 100% artesanal, cada queso Gamonéu es único y exclusivo.

Este queso únicamente **se elabora en pequeñas queserías de las cabañas de los puertos altos de Onís y Cangas de Onís**, concejos de la zona oriental del Principado de Asturias. Estos espacios cuentan con inspecciones periódicas con el fin de avalar el correcto cumplimiento de todos los requisitos establecidos en el Reglamento de la D.O.P. "Gamonéu" o "Gamonedo".

### *Elaboración del queso Gamonéu del Puerto*

Los diferentes tipos de leche con las que se elabora el **Gamonéu del Puerto** provienen de los rebaños que pastan en las vegas o majadas de estas zonas del noroeste del Parque Nacional de Picos de Europa. El ganado únicamente se alimenta mediante el pastoreo en los puertos más altos de estos territorios y para la elaboración del **queso Gamonéu del Puerto** al menos deben mezclarse dos tipos de leche de las tres contempladas: **vaca, oveja y cabra**, que son indispensables para elaborar este queso, siendo como mínimo un 10% la leche de ovino y/o caprino.





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



INICIO DOP GAMONEU ZONA GEOGRÁFICA EL AUTÉNTICO ELABORADORES RECETAS CONTACTO ACTUALIDAD



## ¿Cuántas queserías Gamonéu hay en Asturias?

25/01/2019

Dentro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, actualmente contamos con 21 queserías repartidas en las variedades del valle y del puerto.

¡Compártelo!



Uno de los productos que identifica a Asturias es el queso. Actualmente, existen más de 40 tipos de quesos artesanos diferentes, siendo el lugar de Europa con mayor variedad gracias a su amplia oferta.

Dentro de toda esa variedad quesera, el Gamonéu es considerado uno de los quesos más exclusivos del mundo; siendo un queso de gran sabor, artesano, y el cual se elabora tradicionalmente desde hace siglos por los pastores en los concejos de Onís y Cangas de Onís, corazón de la montaña de Los Picos de Europa.

El Gamonéu tiene dos variedades de producción: del valle y del puerto. Y cada una de ellas cuenta con diferentes queserías donde se elabora bajo la Denominación de Origen Protegida.

Actualmente, las queserías de Gamonéu que forman parte del Consejo Regulador de la DOP en la variedad del valle son 17: El Recuestu, Vega Ceñal, La Torre, La Solana, L'Arbeyal, D'Onao, Priena, Vega de Ario, La Desña, Corao, El Huervu, Cuevas de Quiliama, Sobrecueva, Priédamu, Toriello, La Casina de Cebia y La Cuerre. Del mismo modo, pero en la variedad del puerto, contamos con cuatro queserías: La Quesería Uberdón, Gumartini, Enrique Remis y Fana. Puedes conocer más información de cada uno de ellos, aquí.

Ambas variedades se elaboran con leche cruda. La del Valle puede ser con leche de vaca y/o oveja y/o cabra. La del Puerto, por su parte, tiene que llevar necesariamente mezcla de al menos dos de las tres especies.



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



INICIO DOP GAMONEU ZONA GEOGRÁFICA EL AUTÉNTICO ELABORADORES RECETAS CONTACTO ACTUALIDAD

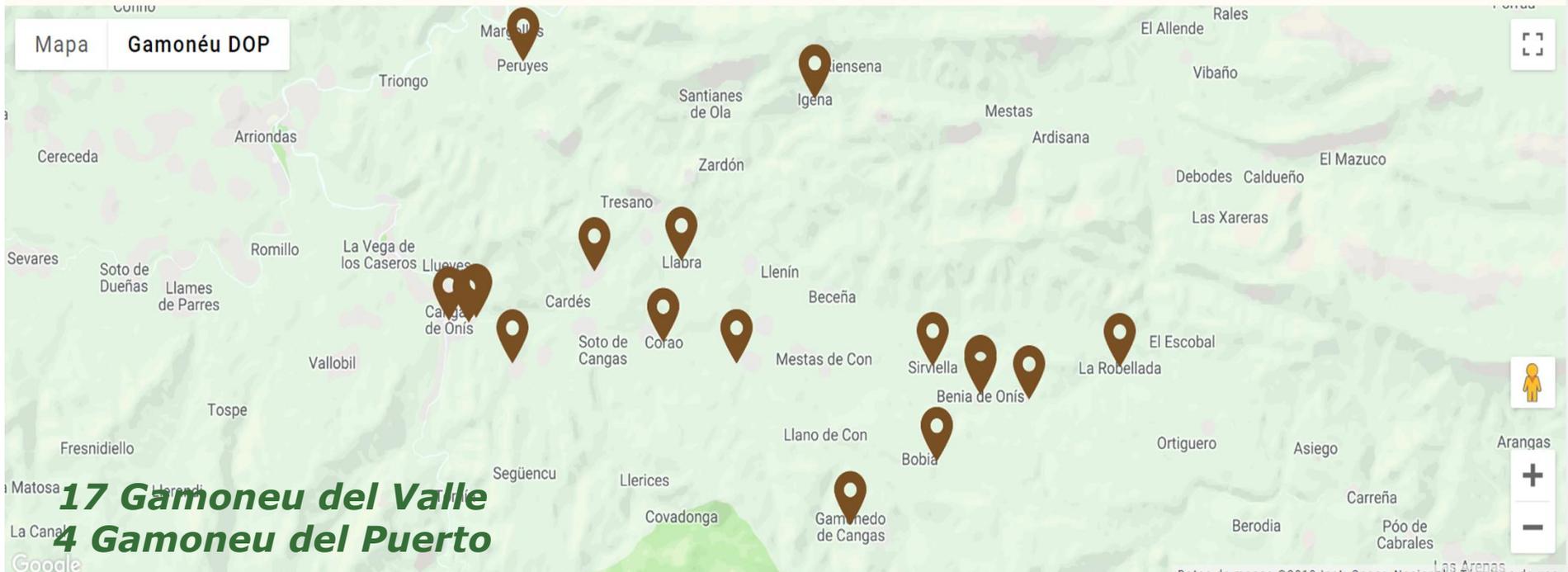


## Elaboradores de Queso Gamoneu

*Una industria elaboradora de tradición y esfuerzo*

INICIO / ELABORADORES

Mapa Gamoneu DOP













MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

**Jornada Guía Europea Quesos Artesanos**

# **ESTUDIO DE NECESIDADES ADICIONALES DE FLEXIBILIDAD 2017**

**(Queso "Gamoneu del Puerto"  
Principado de Asturias)**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

Microsoft Excel (Error de activación de productos) - FICHA-INFORME FLEXIBILIDAD [Modo de compatibilidad]

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	<b>Elaboradores</b>								
2									
3	L'Arbeyal	Quesería La Casilla	Quesería Asprón	Quesería	Gumartini (SAT La	Quesería Vega			
4					Corrolada)	Ceñal (SAT El			
5	Peruyes - Margolles (Cangas de Onís)	Teleña (Cangas de Onís)	Bobia de Abajo (Onís)		Intriago (Cangas de Onís)	Gamonedo de Cangas (Cangas de Onís)			
6	Teléfono: 651 477 650	Teléfono: 985 922 438	Teléfono: 699 950 316		Teléfono: 699 649 941	Teléfono: 677 811 226			
7									
8	Quesería Cuevas de Quiliama	Quesería SAT Les Carbonoses	Quesería Corao	Quesería	Toriello				
9									
10	Quiliama, Benia de Onís	Cebia, Labra (Cangas de Onís)	Corao (Cangas de Onís)		Igena (Cangas de Onís)				
11	Teléfono: 985 844 157	Teléfono: 660 044 464	Teléfono: 985 849 189		Teléfono: 985 922 499				
12									
13	Quesería D'Onao	Quesería La Solana	Quesería El Huervu	Quesería	Sobrecueva				
14									
15	Onao (Cangas de Onís)	El Pindal - Nieda (Cangas de Onís)	Avín (Onís)		Cangas de Onís				
16	Teléfono: 985 922 073	Teléfono: 659 292 882 Fax: 985 947 704	Teléfono: 985 844 064		Teléfono: 985 849 032				
17		<a href="mailto:queserialasolana@hotmail.es">Email: queserialasolana@hotmail.es</a>							
18	Quesería Priena	Quesería Priédamu	Quesería La Torre	Quesería	Fana				
19									
20	Corao (Cangas de Onís)	Igena (Cangas de Onís)	Labra (Cangas de Onís)		Cangas de Onís				
21	Teléfono: 660 902 287	Teléfono: 679 558 838	Teléfono: 619 881 731		Teléfono: 680 141 383				
22									





MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

Microsoft Excel (Error de activación de productos) - Flexibilidad quesería artesanas\_FICHAdef [Modo de compatibilidad]

INSERTAR NUEVO REGISTRO

## FICHA FLEXIBILIDAD QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS (EXCEPCIONES / ADAPTACIONES)

TRANSPORTE LECHE CRUDA	DISEÑO INSTALACIONES	MATERIALES LOCALES	MATERIALES INSTRUMENTOS Y EQUIPOS	L+D SUPERFICIES, INSTRUMENTOS / EQUIPOS	SIST. REFRIGERACIÓN LECHE CRUDA	BAÑOS	LAVAMANOS	SISTEMAS DESAGÜE	EVACUACIÓN AGUAS RES. ELIMINACIÓN RESIDUOS	USO COMPARTIDO LAVAMANOS/ PRODUCTOS/ EQUIPOS	AGUA POTABLE	CONTROLES CS Y GT LECHE CRUDA	CUMPLIMIENTO CRITERIOS (CS Y GT)

FICHA



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

Microsoft Excel (Error de activación de productos) - Flexibilidad quesería artesanas\_FICHAdef [Modo de compatibilidad]

## NOTAS INTERPRETATIVAS

### TRANSPORTE DE LECHE CRUDA HASTA QUESERÍA

En el caso de comprar leche a otras explotaciones o tener que transportarla desde la explotación ganadera a la quesería. Mediante sistemas diferentes contenedores aptos para uso alimentario. Transporte en coche, a pie, animal, etc.

### DISPOSICIÓN, DISEÑO, EMPLAZAMIENTO Y TAMAÑO DE LAS INSTALACIONES

Varias dependencias para operaciones distintas: Ej. disponer de local para afinado/ maduración o conservación de productos lácteos SIN continuidad  
Almacenamiento de materiales auxiliares (envase, embalaje, etiquetas, moldes...), en la propia vivienda cercana o en zonas de manipulación  
Útiles y productos de limpieza en zona de manipulación guardados de manera aislada (armario cerrado, pequeña estancia, et.)  
Varias actividades en mismo local (fabricación, manipulación, envasado, etiquetado, etc.) de manera separada en tiempo o en espacio  
No almacenamiento separado de la leche  
Premaduración en tanque de la explotación ganadera (solamente en el caso de queserías que utilicen la leche de su propia explotación)

### SUELOS, PAREDES, TECHOS, VENTANAS, PUERTAS Y SUPERFICIES

Por necesidad de entorno para desarrollo de sus características (flora microbiana o humedad) posibilidad de materiales:  
1- No impermeables, ni lisos ni no absorbentes, o hechos con materiales anticorrosión (madera, piedra, etc.)  
2- Materiales geológicos naturales u otros materiales naturales (cuevas de maduración)  
No se someten a limpieza y/o desinfección (puede ser deseable la proliferación de moho y flora ambiental propia para la maduración) siempre manteniend

### MATERIALES DE INSTRUMENTOS Y EQUIPO

Uso de madera, cobre, fibras naturales -algodón, cáñamo-, origen vegetal -hojas de arce-, etc. en determinados instrumentos y equipos (moldes, baldas

### L+D INSTRUMENTOS Y EQUIPO

Para lograr determinadas características, puede ser deseable mantener cierta microflora no patógena en los procesos de maduración, en las distintas (ej. Cuevas maduración, baldas de madera, etc.)

### SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN DE LECHE CRUDA

Por ej. en el propio tanque de explotación (si pertenece a la quesería), enfriamiento en cántara mediante agua corriente, recipiente hermético limpio ller

### SERVICIOS HIGIÉNICOS

Uso de los servicios higiénicos en instalaciones o locales cercanos (ej. Vivienda)

### LAVABO CON AGUA CORRIENTE CALIENTE Y FRÍA

Disponer de agua de origen natural sin posibilidad de calentamiento. Incluso no disponer de toma de agua en determinados locales y usar cubo de agua de medios para el lavado higiénico. Agua usada para limpieza de locales y equipos o para enfriamiento en recipientes cerrados.

FICHA

Escribe aquí para buscar



10:12  
16/06/2019



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos



GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS  
CONSEJERÍA DE SANIDAD

### INFORME VISITAS QUESERÍAS ARTESANALES

PRINCIPADO DE ASTURIAS

FLEXIBILIDAD

AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### 2 ESQUEMA DE VISITAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

Se han visitado diferentes queserías de nuestra región en las que podría ser posible aplicar estas opciones de flexibilidad (excepciones o adaptaciones) bien por elaborar productos tradicionales, utilizar métodos tradicionales, encontrarse en determinadas zonas con limitaciones geográficas o cumplir varias de estas características simultáneamente.

La realización de la visita tiene por objeto poner de manifiesto los diferentes aspectos de las queserías que pudieran tener relevancia a la hora de aplicar estos criterios de flexibilidad y, concretamente, los siguientes:

- Ubicación geográfica
- Mantenimiento de la temperatura de la leche cruda
- Diseño de las instalaciones
- Materiales de los locales (almacenamiento y procesado)
- Materiales de los instrumentos y equipos (almacenamiento y procesado)
- L+D de superficies locales, instrumentos y equipos
- Baños/ servicios higiénicos
- Lavamanos (existencia y características, posible uso compartido como lavamanos y limpieza de productos/equipos)
- Sistema de desagüe y drenaje
- Disponibilidad de agua potable (análisis)
- Controles oficiales inhibidores, CS y GT
- Transporte de productos hasta lugar de maduración
- Eliminación residuos
- Trazabilidad



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### 4.2 Ubicación geográfica

Esta quesería se encuentra situada en la Vega de Belbín (majada de Belbín), a 1.000 metros de altura, en la parte asturiana del Parque Nacional de los Picos de Europa, en el macizo occidental de dicha cadena montañosa, perteneciente al Concejo de Onís.

Al igual que la quesería del punto anterior, su ubicación dificulta el acceso a la misma, y presenta similares limitaciones para disponer de infraestructuras adecuadas: acceso al lugar, disponibilidad de agua potable, corriente eléctrica, comunicaciones, construcción o modificación de instalaciones, etc.

También dispone de explotación multiespecie (bovino, ovino y caprino) en el mismo puerto (CEA ES330430000220) y toda la leche utilizada en sus quesos procede de esta.

Todo lo anterior obliga a mantener las instalaciones tradicionales y por tanto las mismas no responden a los requisitos de la normativa. Así, las distintas dependencias se encuentran separadas y en algunos casos son de uso compartido para las diferentes actividades (vivienda, sala de ahumado, servicios higiénicos, local de elaboración, etc.)





## 4.3 Mantenimiento de la temperatura de la leche cruda

**Hallazgo 1:** El *transporte de la leche desde la zona de ordeño* (tiene acondicionada una zona con foso para el ordeño **(imagen A)** hasta la *zona de elaboración*, se realiza en los recipientes en los que ordeña a los animales. La zona de ordeño y la quesería se encuentran a escasos metros de distancia, por lo que no existe control de temperatura.

### Interpretación:

- **Excepción/Exención al mantenimiento de Tª hasta quesería si lo demuestran y previa Autorización de la autoridad competente (o adaptación por método tradicional)**
- **Adaptación** por método tradicional o por limitación geográfica

### Referencias normativas:

- **Rglto 852/2004 (Anexo II-capitulo IV, punto 7):** "cuando sea necesario", "temperatura adecuada"
- **Rglto 852/2004 (Anexo II-capitulo IX, Punto 5):** se permitirán periodos limitados no sometidos a control de Tª por necesidades práctica de manipulación durante la **preparación**, transporte, almacenamiento, etc.
- **Rglto 853/2004 (punto B, apartado II, capitulo I- Anexo III- Sección IX):** tras ordeño enfriar a 8°C o 6°C según frecuencia recogida- Transporte inferior a 10 °C- No precisa cumplirlo si procesa en <2 horas o es necesario mayor temperatura por razones técnicas propias de la fabricación y la **autoridad competente lo autoriza**

**Hallazgo 2:** En cuanto al *mantenimiento de temperatura de la leche cruda hasta su uso:*

- **La leche de bovino**, de los recipientes donde se ha realizado el ordeño, pasa a la cuba de cuajado directamente (10°C). Dispone de tanque pero no lo utiliza para el enfriamiento de la leche. Se enfría con agua fría mediante la camisa de la cuba, se mantiene así hasta el momento en que empieza el proceso de cuajado, en el que calienta la camisa de la cuba mediante quemador de gas **(Imagen B)**.
- **La leche de ovino y de caprino** se mantiene en los recipientes de ordeño y no se vierte en la cuba hasta iniciarse el proceso de cuajado (a la mañana siguiente), en la que se mezcla con la leche de bovino en la cuba **(Imagen C)**.

### Interpretación:

- **Excepción/exención** si lo demuestran y previa autorización de la autoridad competente. **Pendiente de comprobar si es necesario para el procesado.**
- **Adaptación** por método tradicional o por su limitación geográfica (si no existe posibilidad de uso de tanque, debido al sistema de suministro eléctrico mediante placas solares y baterías)

En caso contrario, deberá poner en funcionamiento el tanque y utilizarlo para mantener la temperatura de refrigeración de la leche hasta el procesado

**Referencias normativas:** Rglto 853/2004 (punto B, apartado II, capitulo II- Anexo III- Sección IX): la leche se enfriará a Tª <6°C- Podrá mantenerla a una Tª mayor si transformación antes de 4 horas o la **autoridad competente lo permite** por razones técnicas de fabricación.



Imagen A



Imagen B



Imagen C



## 4.4 Diseño de las instalaciones

### Hallazgos, interpretación y referencia normativa:

- La entrada a la zona de elaboración se encuentra pavimentada.



- **Vestuarios adecuados:** No dispone de vestuario. Dispone de perchero en la zona de elaboración. No está separado (armario, etc.). **Adaptación por región con LGE- Rgltto 852- (Anexo II- Capítulo I- punto 9):** "cuando sea necesario el personal deberá disponer de vestuarios"- Si es necesario que dispongan de zona separada como por ejemplo un armario o al menos un perchero



- **Almacenamiento y conservación de etiquetas** en la propia vivienda: **Adaptación por región con limitación geográfica**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

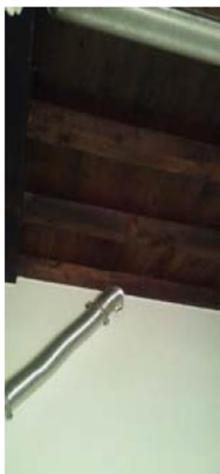
### 4.5 *Materiales de los locales (almacenamiento y procesado)*

**Hallazgos:** Puertas, ventanas y techo de madera. Suelo de hormigón con pintura impermeabilizante. Baldas sala ahumado de madera y los quesos se depositan sobre tablas de madera individuales.

#### Interpretación:

- **Adaptación** por región con limitación geográfica
- **Excepción** por alimento con características tradicionales (**Reglamento (CE) nº 2074/2005**)

**Referencia normativa: Reglamento 852/2004-** (Anexo II- Capitulo II- punto 1): Deben conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar (posibilidad de no ser lisos, impermeables, no absorbentes o de materiales resistentes corrosión según artículo 7 del **Reglamento (CE) nº 2074/2005**)



Techo de madera



Sala de ahumado



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### 4.6 L+D de superficies locales, instrumentos y equipos

#### Hallazgos:

Realiza **secado de las cántaras** al aire en el exterior. Posible pero debe evitar la contaminación del material –ver **imagen A**- (en zona pavimentada, evitar acumulación polvo, etc.)

Cabe destacar que cuenta con sistemas para evitar la entrada de insectos (sistemas atrapamoscas, cortina a la entrada de la zona de elaboración, etc.)- ver **imágenes B y C**-

**Interpretación:** Adaptación por región con limitación geográfica

**Referencia normativa:** Rglto 852/2004 (Anexo II-capitulo IV, punto 7)- Deberán colocarse y protegerse de manera que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación



Imagen A



Imagen B



Imagen C



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### 4.7 *Materiales de los instrumentos y equipos (almacenamiento y procesado)*

#### Hallazgos:

- Uso de **culos de plástico para la leche**. No son de material de uso alimentario, son los recipientes en los que venía la pintura impermeabilizante. No procede excepción o adaptación. Debe cumplir que los recipientes utilizados sean de **material para uso alimentario**
- **Cuba de cuajado** cubierta con **tela de algodón** durante el proceso de cuajado

Interpretación: Adaptación por método tradicional o excepción por alimento con características tradicionales. **Pendiente de comprobar si es necesario para el proceso o puede ser sustituido por cierre de material no absorbente y de fácil limpieza**. En cualquier caso, material de fácil limpieza o desechable y debidamente separado y guardado. En caso de no usar material desechable, limpieza por separado del resto de ropa.





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### 4.8 Baños/ servicios higiénicos

---

**Hallazgos:** Se encuentran separados de la quesería (no están en la misma construcción), utiliza los de la propia vivienda.

**Interpretación:** Adaptación por región con limitación geográfica



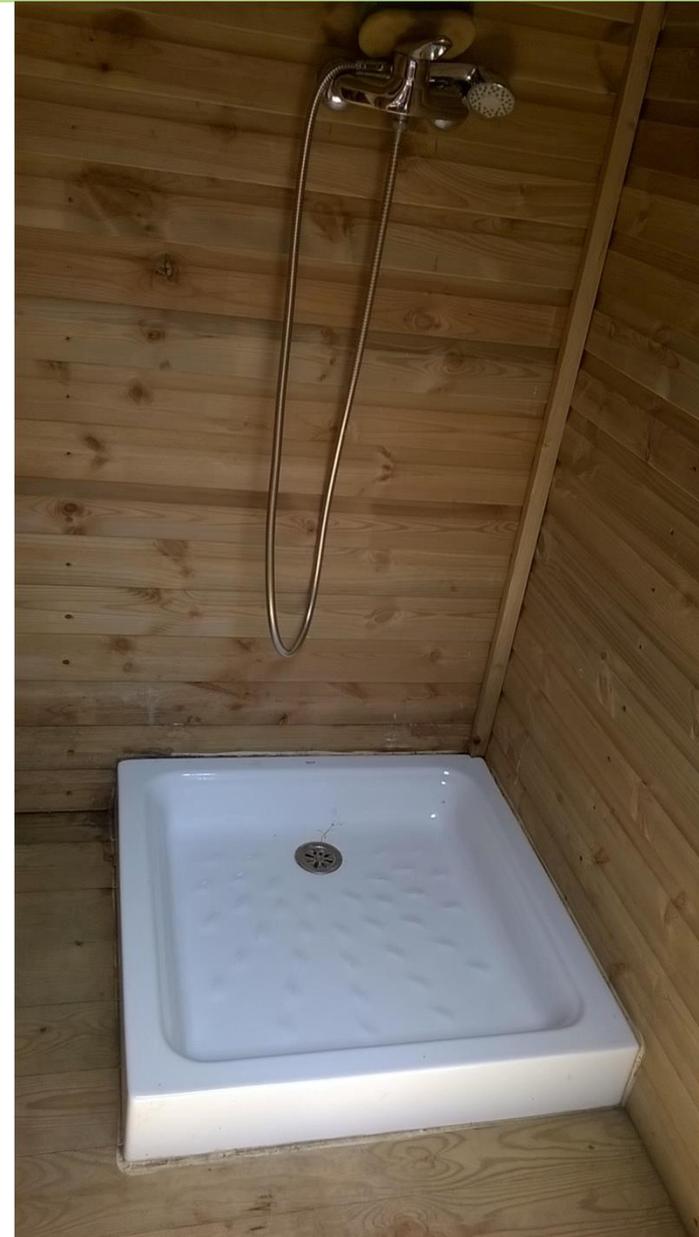
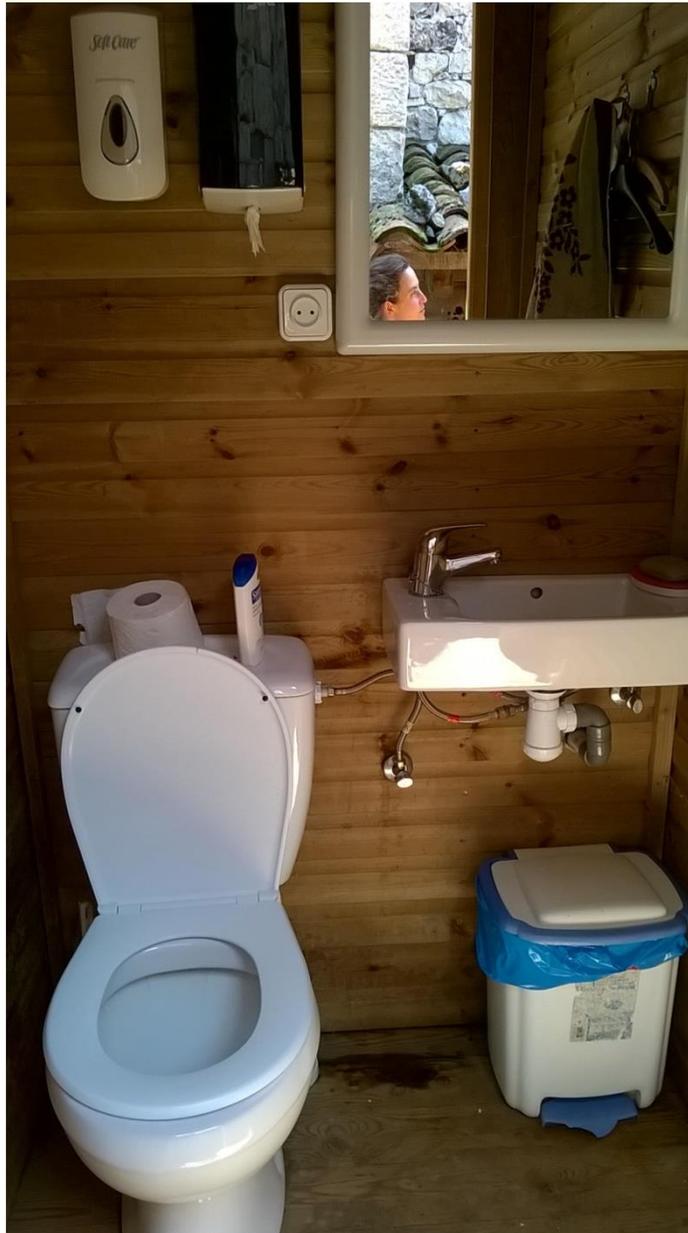


MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos





## 4.9 Lavamanos (existencia y características, posible uso compartido)

**Hallazgos:** Fregadero (limpieza material y productos) y lavamanos (limpieza personal) compartido. Dispone de agua caliente y fría y accionamiento no manual.

**Interpretación:** por región con limitación geográfica

**Referencia normativa: Rgltto 852- (Anexo II- Capítulo I- punto 4):** En caso necesario instalaciones lavado productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos



## 4.10 Sistema de desagüe y drenaje

**Hallazgos:**

- Zona de elaboración con **desagüe** para drenaje en zona central. Cumple
- Eliminación a **fosa séptica** (drenajes y servicios higiénicos)

**Interpretación:** **Adaptación** por ser el único sistema de eliminación por región con limitación geográfica

## 4.11 Disponibilidad de agua potable (análisis)

**Hallazgos:** Depósitos aislados mediante valla de alambre y con cloración, a cierta distancia de la quesería y la explotación. Necesario desbrozar zona para mejorar el acceso a los depósitos de agua. Origen del agua: Agua de manantial.

**Interpretación:** **Adaptación** por ser el único sistema de eliminación por región con limitación geográfica. No existe posibilidad de agua de traída.



Cercado de la zona de depósitos



Conexiones



Deposito de agua



## 4.12 Controles oficiales inhibidores, CS y GT

**Hallazgos:** Se realizan los análisis mínimos contemplados en el Reglamento para CS y GT por el LILA (también inhibidores, punto crioscópico, grasa, etc.). No necesario adaptación. De momento sin medias para Junio y medias sólo para gérmenes en Julio (cumple: 26.000).

La muestra la recoge y la lleva al punto de recogida del LILA.

## 4.13 Transporte de productos hasta lugar de maduración

**Hallazgos:** debido a la cercanía y a la dificultad que supone llevar los quesos desde la sala de ahumado a la sala de maduración (cueva), el transporte lo realiza a pie llevando los productos protegidos en una bolsa de plástico. No es posible ningún control de temperatura.

**Interpretación:** Adaptación por región con limitación geográfica

**Referencia normativa:**

- **Rglto 852/2004 (Anexo II-capitulo IV, punto 7):** "cuando sea necesario", "temperatura adecuada"
- **Rglto 852/2004 (Anexo II-capitulo IX, Punto 5):** se permitirán periodos limitados no sometidos a control de T<sup>a</sup> por necesidades práctica de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, etc.

## 4.14 Eliminación de residuos

**Hallazgos:** El suero procedente del proceso de desuerado, lo elimina utilizándolo para la alimentación de los cerdos

**Interpretación:** Adaptación por región con limitación geográfica

**Referencia normativa: Rglto 852- (Anexo II- Capitulo VI- punto 4):** " los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente..."

## 4.15 Trazabilidad

**Hallazgos:** Mantiene sistema de trazabilidad mediante indicación de lote en el propio producto y a través del correspondiente registro en papel



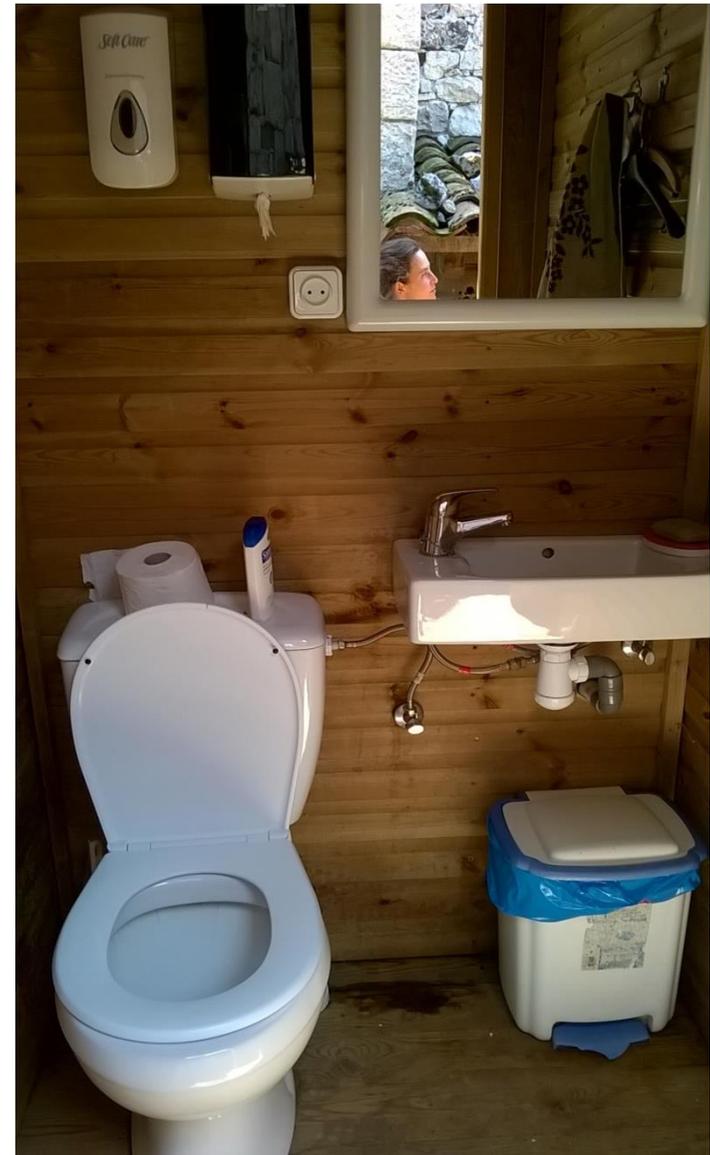


MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos





MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

## Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

### **Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos**

Dirigida a:

**Productores de campo y  
artesanos**

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network



Red Europea de  
Queserías y Productores Lácteos  
de Campo y Artesanos

La guía aporta **ejemplos** de cómo pueden ser implementadas en las queserías de campo y artesanas, pero antes, los productores deberán conocer si las mismas están autorizadas o no mediante **normas nacionales**. En caso de no estar autorizadas, pueden solicitar su concesión de modo individual o colectivo, contactando con la autoridad competente responsable de ello.



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

## CONCLUSIONES

- La **guía europea** supone un claro avance y aporta valiosos ejemplos acerca de las posibilidades de flexibilidad que ofrece el paquete de higiene
- Sin embargo, resulta necesario definir claramente a nivel europeo lo que debe entenderse por "**métodos tradicionales**" (confusión con alimentos con características tradicionales)
- Resulta conveniente avanzar en el **reconocimiento oficial**, ya sea a nivel autonómico o nacional de todos los alimentos con características tradicionales
- Necesidad en España de regular, ya sea a nivel autonómico o nacional criterios de flexibilidad para determinadas empresas situadas **en zonas o regiones con limitaciones geográficas especiales y/o pequeños establecimientos**
- Sería recomendable definir también a nivel nacional **actividad localizada, marginal y restringida**



MINISTERIO  
DE SANIDAD  
Y CONSUMO



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición

Jornada Guía Europea Quesos Artesanos

# Muchas gracias por vuestra atención

**Guía Europea de  
Prácticas Correctas de Higiene  
para la elaboración de queso y  
productos lácteos artesanos**

Dirigida a:

**Productores de campo y  
artesanos**

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network



Red Europea de  
Queserías y Productores Lácteos  
de Campo y Artesanos

