



BARRERAS Y OPORTUNIDADES DEL R.D. SOBRE FLEXIBILIDAD DE LA HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La ganadería extensiva importa: propuestas económicas
WWF - 10 de marzo de 2020

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



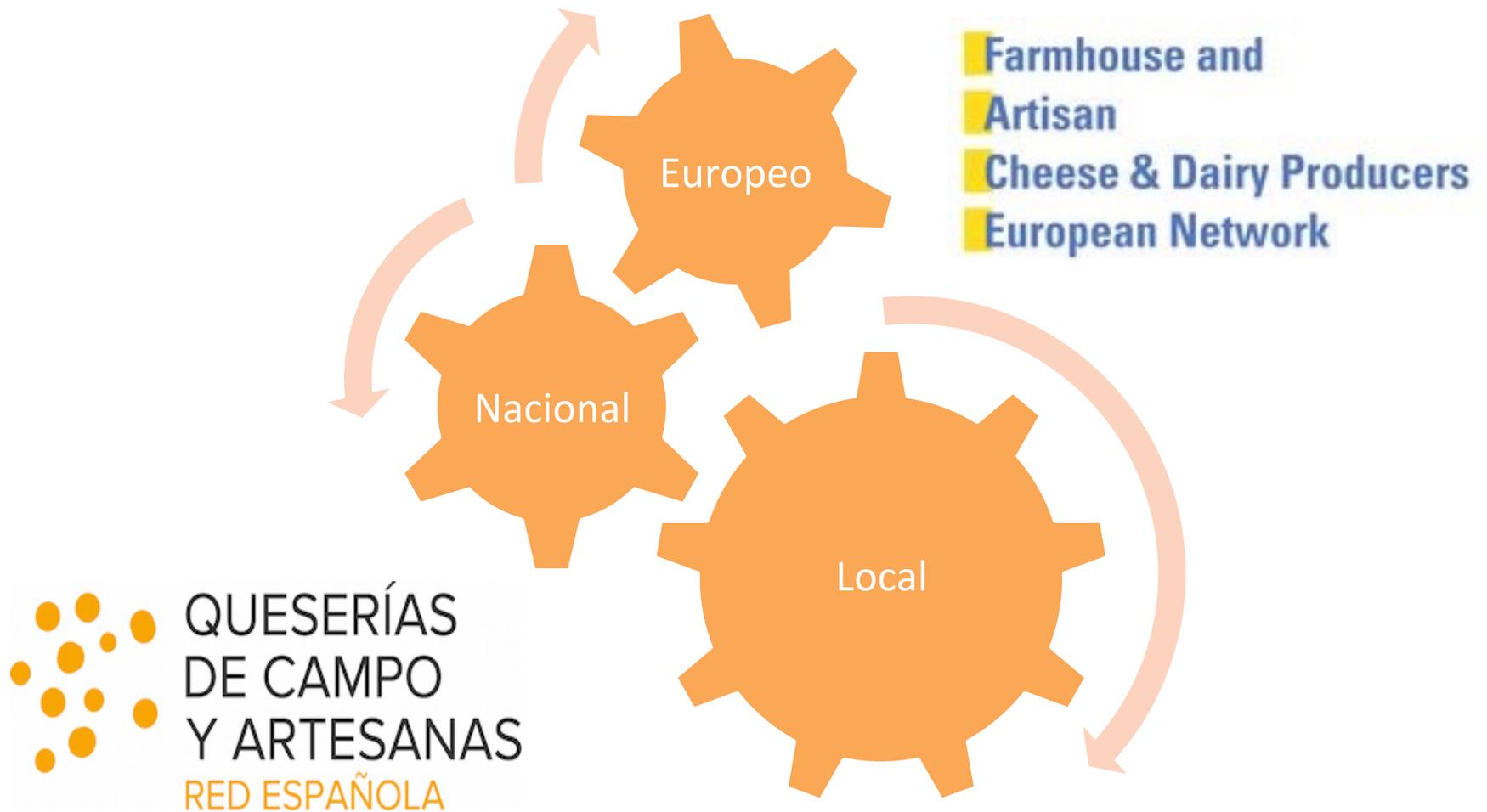
RED ESPAÑOLA DE QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

Filtrar por

400 miembros,
principalmente QUESERÍAS
DE CAMPO Y ARTESANAS,
dirigentes de la asociación



NUESTRA PRIORIDAD: LOBBY A TODOS LOS NIVELES ADMINISTRATIVOS





IMPORTANTES LOGROS NORMATIVOS CONSEGUIDOS DESDE EL AÑO 2013

- Elaboración del documento para la **mejora de la interpretación de los Reglamentos Higiénico-Sanitarios** en queserías de campo y artesanas (Año 2017)
- **Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene** para la elaboración de Quesos y Lácteos Artesanos (Año 2016/2017)
- **Modificación del Real Decreto 198/2017**, que regula los controles de la leche cruda en queserías de baja capacidad (Letra Q)



NORMATIVA DE HIGIENE

- **“Paquete de higiene”:**
 - Reg. (CE) N° 178/2002: requisitos generales de la legislación alimentaria... y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
 - Reg. (CE) N° 852/2004: higiene de los productos alimenticios
 - Reg. (CE) N° 853/2004: normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
 - Reglamento (UE) N° 2017/625: relativo a los controles oficiales...
- **Otros Reglamentos complementarios:**
 - Reg. (CE) N° 2073/2005: criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
 - Reg. (CE) N° 2074/2005: medidas de aplicación para determinados productos con arreglo al Reg. (CE) N° 853/2004



FLEXIBILIDAD

- **Gran parte del contenido de la normativa puede modificarse/derogarse de modo justificado, para adaptar las normas de higiene a las circunstancias concretas de los Estados, las industrias y los alimentos producidos,**
- **Siempre que se demuestre que se cumple el objetivo de higiene e inocuidad**



**FLEXIBILIDAD EN LOS REQUISITOS
GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE**

**Decidida por el operador
alimentario**

**Concedida por la autoridad
competente**

Excepciones

Adaptaciones

Exclusiones

**FLEXIBILIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS
DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS
PRINCIPIOS DEL APPCC**

**Decidida por el operador
alimentario**

**FLEXIBILIDAD EN LOS REQUISITOS
GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE**

**Decidida por el operador
alimentario**

- *“Cuando se utilizan las expresiones «CUANDO SEA NECESARIO», «EN SU CASO», «ADECUADO» y «SUFICIENTE» en los anexos del Reglamento, corresponde en primer lugar al explotador de empresa alimentaria decidir si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente para conseguir los objetivos del Reglamento (CE) nº 852/2004.*
- *Para ello, debe tenerse en cuenta la naturaleza del alimento y su utilización prevista*
- *El establecimiento puede justificar su decisión con arreglo a los procedimientos basados en los principios del APPCC o a los procedimientos operativos de su empresa. Asimismo, las guías de prácticas correctas mencionadas en el artículo 7 del Reglamento pueden ofrecer útiles orientaciones e indicar las prácticas correctas en los casos en que se utilizan las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente»”.*

[Documento de orientación](#) sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) N° 852/2004



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



QUESERÍAS
DE CAMPO
Y ARTESANAS
RED ESPAÑOLA

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

Aprobado en Comisión Institucional de 12/07/2017

INTERPRETACIÓN DE REQUISITOS QUE VAN
ACOMPañADOS DE LAS SIGUIENTES EXPRESIONES:
“CUANDO SEA NECESARIO”, “EN SU CASO”,
“ADECUADO” Y “SUFICIENTE”

www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2017/APLICACION_PAQUETE_QUERED.pdf



**FLEXIBILIDAD EN LOS REQUISITOS
GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE**

**Decidida por el operador
alimentario**

**Concedida por la autoridad
competente**

Excepciones

Adaptaciones

Exclusiones

**FLEXIBILIDAD EN LOS PROCEDIMIENTOS
DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS
PRINCIPIOS DEL APPCC**

**Decidida por el operador
alimentario**



R.D. 1086/2020 DE 9 DE DICIEMBRE GRAN CAMPAÑA DE DIFUSIÓN INSTITUCIONAL

#alimentoscercanosysegu





R.D. 1086/2020: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Establecer normativa básica en relación con:
 - Excepciones y adaptaciones para determinados establecimientos y productos:
 - Alimentos con características tradicionales
 - Flexibilidad en pequeños mataderos
 - Actividades excluidas de los reglamentos: consumo doméstico privado y suministros directos:
 - Matadero de aves y lagomorfos
 - Caza, recolección en el campo, producción primaria vegetal y de origen animal, leche cruda
 - Otras disposiciones sobre normativa sanitaria
 - Controles oficiales y régimen sancionador



Nos vamos a centrar en





R.D. 1086/2020: DEFINICIÓN DE PEQUEÑO MATADERO

- Pequeños mataderos: los mataderos autorizados para el sacrificio de animales de cualquier especie de animal de abasto que sacrifiquen :
 - Hasta 40 UGM/semana, con un máximo de 2000 UGM/año.
 - En regiones insulares hasta 50 UGM/semana y 2500 UGM/año.
- Ejemplos de pequeños mataderos: móviles, en la propia explotación, municipales, de agrupación de productores, etc.

En anexo I: correspondencia UGM y tipo de animal



R.D. 1086/2020: DEFINICIÓN DE PEQUEÑO MATADERO

- Anexo I: ver la correspondencia UGM y tipo de animal (bovinos, cerdos, ovinos, caprinos, aves, lagomorfos).
- **Ámbito de comercialización:**
 - Suministro directo e indirecto
 - Venta local, en todo el Estado y en la Unión Europea



R.D. 1086/2020: EXCEPCIONES Y ADAPTACIONES EN PEQUEÑOS MATADEROS

Artículo 5 – Excepciones y adaptaciones en pequeños mataderos. Este tipo de mataderos podrán operar (con condiciones), SIN:

- Establos o corrales
- Instalaciones independientes para animales enfermos o sospechosos
- En mataderos de ungulados prescindirán de:
 - Sala independiente para vaciado y limpiado de intestinos.
 - Sala independiente para tripas y otros despojos
 - Cámara para refrigeración inmediata tras inspección post-mortem.
- En mataderos de ungulados, lagomorfos y aves, prescindir de salas independientes para evisceración y faenado



R.D. 1086/2020: EXCEPCIONES Y ADAPTACIONES EN PEQUEÑOS MATADEROS

Artículo 5 – Excepciones y adaptaciones en pequeños mataderos. Este tipo de mataderos podrán operar (con condiciones), SIN:

- Sala de despiece independiente
- Instalaciones para carne retenida
- Local para pieles, cuernos, pezuñas, cerdas
- Local para subproductos
- Zona o lugar para el estiércol y contenido de intestinos
- Espacio exclusivo para servicio veterinario oficial



R.D. 1086/2020: OTRAS DISPOSICIONES GENERALES PARA MATADEROS

- Artículo 6 – Sacrificio de aves de corral y de caza de cría fuera del matadero
- Artículo 7 – Evisceración parcial de canales de mataderos
- Artículo 8 – Requisitos para los estómagos de rumiantes jóvenes y pequeños rumiantes lactantes destinados a la producción de cuajo.
- Artículo 9 – Transporte de patas de ungulados domésticos desde los mataderos
- Artículo 10 – Dimensiones y caracteres de la marca sanitaria de corderos, cabritos y lechones.
- Artículo 11 – Sacrificio de ungulados domésticos peligrosos y reses de lidia fuera del matadero



R.D. 1086/2020: OTRAS DISPOSICIONES GENERALES PARA MATADEROS Y LECHE

- Artículo 12- Uso de leche de rebaños que no estén indemnes de brucelosis y/o tuberculosis
- Artículo 13 – Uso de leche que supera los parámetros de colonias de gérmenes y contenido de células somáticas.
- Artículo 14 – Carne pendiente del resultado de análisis de triquina
- Artículo 15 – Reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos en mataderos y establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de corral.
- Artículo 16 – Transporte de carne de ungulados y aves para la producción de productos específicos.



R.D. 1086/2020: EXCEPCIONES A ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN CON CARÁCTERÍSTICAS TRADICIONALES

- Uso de instrumentos, equipos, salas cuyas superficies no son lisas, fácilmente lavables, corrosibles, absorbentes.
- Dirigidas al uso de materiales, equipos y salas con características tradicionales:
 - Madera, de espacios naturales para la maduración de quesos o embutidos, cobre, cañizos, etc.
- [Ver documento de orientación sobre excepciones para alimentos con características tradicionales, publicado por AESAN.](#)

Cinchos



Cueva natural



Madera



Paredes de piedra





R.D. 1086/2020: ACTIVIDADES EXCLUÍDAS DE LOS REGLAMENTOS

- Artículo 18 - Consumo doméstico privado de ungulados domésticos y carne de caza.
- Artículo 19 – Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de aves de corral, de lagomorfos y de caza silvestre:
 - Prácticamente hay que seguir los Reglamentos europeos, o sea, se aplican los mismos requisitos que para estándares europeos y venta en ámbito europeo.
 - Sin embargo, se restringe la cantidad y el ámbito de comercialización a lo “local” (radio de 100 kms dentro de la C.A. con algunas excepciones, si la autoridad competente lo permite).



R.D. 1086/2020: MEDIDAS QUE CONTRIBUYEN A LA CORRECTA APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE

- Artículo 20 – Suministro directo de productos primarios (sólo mercado local)
 - Productores o recolectores de productos primarios agrícolas, recolectores de setas, productores o recolectores de productos primarios de origen animal, como huevos, miel o caracoles
 - Están sujetos al cumplimiento del Reglamento (CE) nº 852/2004 y en su caso 853/2004.

POR TANTO, qué sentido tiene ser excluidos del comercio estatal y europeo, si tienen que cumplir los mismos requisitos???



R.D. 1086/2020: MEDIDAS QUE CONTRIBUYEN A LA CORRECTA APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE

- Artículos 21, 22, 23, 24, -relacionados con caza y reses de lidia.
- Artículo 25 – Requisitos de información alimentaria y denominación para determinados tipos de carne
- Artículo 26 – Manipulación del material especificado de riesgo.
- Artículo 27 – Requisitos adicionales para la comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor – ¿FLEXIBILIDAD O INFLEXIBILIDAD?



R.D. 1086/2020: PRINCIPALES REQUISITOS PARA VENTA DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO

- Obligación de hervir en casa
- Fecha de caducidad máximo 3 días
- Los límites* de gérmenes a 30°C, según especie,:
 - Vacuno: hasta 50.000 (en vez de 100.000)
 - Ovino: hasta 250.000 (en vez de 500.000)
 - Otros especies, como el caprino: 500.000
- Células somáticas en leche de vaca: 300.000, en vez de 400.000.
- Analíticas mensuales de 5 muestras para cada parámetro: STEC, Salmonella, Listeria monocytogenes, Campylobacter. → Según el Reg. 2073/2005, Listeria no es obligatoria para alimentos no listos para su consumo (leche cruda que debe ser hervida).



VENTA DE LECHE CRUDA AL CONSUMIDOR

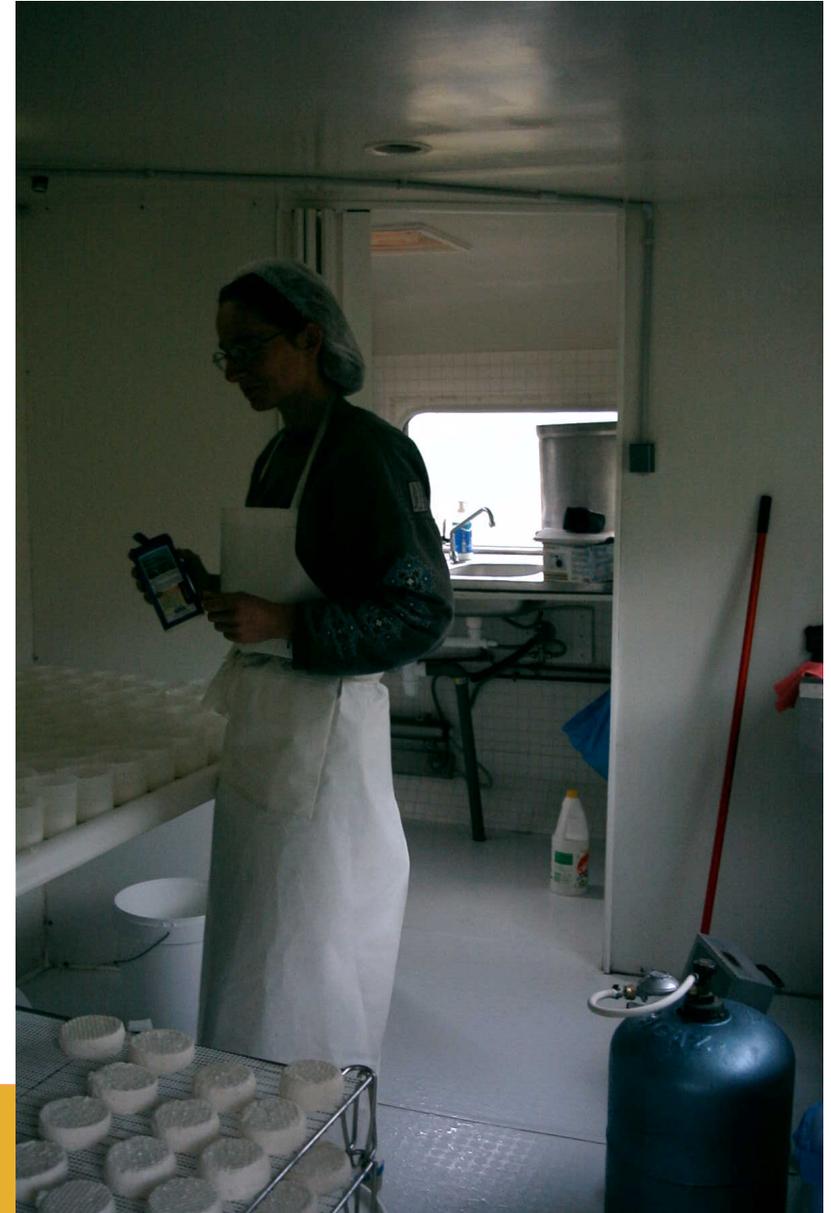
- EN ESPAÑA:
 - Las ganaderías no pueden vender leche al consumidor, a no ser que soliciten “Registro Sanitario”.
 - Los establecimientos con “Registro Sanitario” que estaban vendiendo leche al consumidor, no podrán seguir haciéndolo por excesivos requisitos.
 - El comité científico de AESAN no ha tenido en cuenta los centenares de estudios científicos que avalan los beneficios para la salud (www.milkscienceconference.com/es).
- EN EUROPA:
 - En al menos 16 Estados miembros, las ganaderías pueden vender leche al consumidor.
 - Los requisitos son más realistas y van acordes al riesgo real.



¿QUÉ HACER PARA MONTAR UNA PEQUEÑA QUESERÍA?

- Acogerse a:
 - Documento para la mejora de la aplicación del Paquete de Higiene en queserías de campo y artesanas
 - Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Quesos y Lácteos Artesanos
 - Requisitos para centros lácteos de baja capacidad.
- NO es necesario que la Comunidad Autónoma desarrolle más normativa, YA ESTÁ LISTO
- Para vender leche cruda, seguir los requisitos del R.D. y unirse a QueRed para seguir trabajando para que los análisis de riesgos incuyan también los beneficios.

ALPES FRANCESES: QUESERÍA MÓVIL DE UNA PAREJA DE TRASHUMANTES





¿QUÉ HACER PARA SOLICITAR AUTORIZACIÓN DE PEQUEÑO MATADERO?

- Conocer muy bien la normativa y las posibilidades de interpretación (cuando sea necesario, adecuado, etc...)
- Hacer solicitud al control oficial de sanidad, como para cualquier otro tipo de mataderos o actividad de producción de alimentos
- NO es necesario que la Comunidad Autónoma desarrolle más normativa, YA ESTÁ LISTO (excepto “un registro” que se debe crear)
- ¿El sector está preparado? ¿Hay productores o agrupaciones dispuestas? ¿Hay ayuntamientos dispuestos? ¿Cómo vencer la inercia de los últimos 10-20-30 años?

MATADERO EN UNA EXPLOTACIÓN OVINA EN ITALIA



(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)



Y SOLAMENTE HEMOS HABLADO DE
BARRERAS NORMATIVAS SANITARIAS



Muchas gracias y sois
bienvenidxs a #QueRed

www.redqueserias.org

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