

2ª JORNADAS DE GESTIÓN DE EXPLOTACIONES AGRARIAS. “LA VENTA DIRECTA COMO OPORTUNIDAD”

Fecha: 29 OCTUBRE 2020

SEGUNDA PARTE: Comunicación de la Venta Directa

9º PONENCIA: Presentación asociación Quered. Red de queserías de campo y artesanas.

Remedios Carrasco. Coordinadora de Quered (www.redqueserias.org) y Coordinadora estatal y vicepresidenta de FACEnetwork.

Constituida en 2013 por 350 socios. Queserías (y futuras queserías) microempresas, que elaboran el queso con ingredientes naturales, sin apenas mecanización y preferentemente leche cruda

Dos tipos de quesería asociada:

- De campo: con leche propia
- Artesanas: Con leche comprada de ganaderías cercanas

Prioridad de la asociación: Interlocución con la administración. Actuación a nivel local, nacional y europeo en FACE (Farmhouse and Artisan Cheese and dairy products European network) para tener un pie en Bruselas y poder hablar con DG Sante y DG Agri

En 1986 España entra en la UE y parecía que todo lo artesano era anticuado y había que modernizarse=industrializarse. Sin embargo se veía que en Francia por ejemplo seguían trabajando en sistemas de producción tradicionales.

La normativa sanitaria europea es común y muy general y tanto el pequeño como el grande pueden adaptarse. En España ausencia de aplicación de los criterios de flexibilidad

Objetivos conseguidos:

- Documento aclaratorio consensuado con Aecosan y CCAA sobre aplicación del paquete de higiene. 27 medidas que pueden aplicarse a una pequeña quesería sin normas especiales solo con interpretación. Se pueden hacer excepciones para los pequeños que en España apenas se ha aplicado.
 - Ejemplos: El reglamento UE 852 habla de espacio de trabajo suficiente. La UE dice que cuando se usan términos como suficiente, adecuado etc. es el operador el que lo concreta. Propuesta de ejercer varias

actividades en el mismo sitio siempre que haya separación de espacio o tiempo (Mini quesería)

- Ejemplo 2: Que es aseo de la vivienda pueda ser utilizado como de la quesería
- Gracias a FACE se ha conseguido una Guía de prácticas correctas de higiene para queso. Es el sistema de autocontrol. Documento oficial. Traducido a todas las lenguas y que puede usar cualquier quesería. Se va a dar formación on line en Febrero para manejo de la guía
- Modificación del RD 198/2017 para queserías de baja capacidad (<500.000 litros anuales de leche cruda propia o recogida en menos de 50 km).
- Se está trabajando para que puedan utilizarse determinados materiales tradicionales en las queserías y de forma que esas excepciones puedan utilizarse sin solicitarlo expresamente
- Dar a conocer la leche cruda. Congreso en Valencia en el que participó INTIA en la organización. Todas las presentaciones en el canal de youtube "redqueserias"
- Proyecto de RD a punto de salir sobre flexibilización. Medidas interesantes para mataderos y trabajando para que la leche cruda tenga un tratamiento similar a otros países europeos.
- Grupo de Google de intercambio de información entre socios. Formación, promoción, ferias, colaboraciones con otras organizaciones, foros, congresos...
- Mapa de queserías para ayudar a vender

Resumen final: La Unión hace la fuerza

Preguntas

P1.- Las medidas aclaratorias ¿se están teniendo en cuenta por las autoridades competentes de las CCAA?

R1.-Todas las CCAA tienen la conocimiento del documento y de la guía pero hace falta mucha formación. En la facultad no se enseña.

P2.- Para ser socios de Quered ¿qué compromisos para el pastor?

R2.- Cumplir los requisitos (leche, mecanización, ingredientes naturales) cuota (120 €/año) y participar en alguno de los grupos de trabajo

P3.- ¿Como os financiáis?

R3.- Cuotas de socios y socias. Subvención pública este año 700€ del MAPA por representación. Financiación complementaria con jornadas de formación.