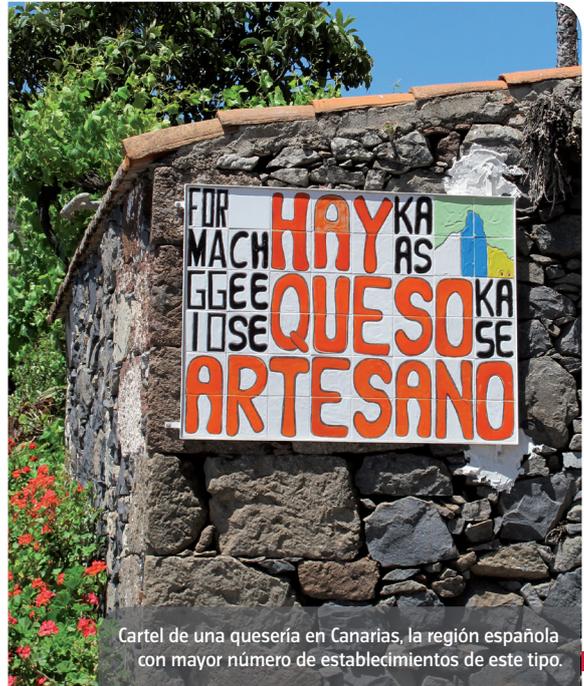


PROPONIENDO NORMAS ADAPTADAS A LAS QUESERÍAS ARTESANAS Y DE CAMPO

Remedios Carrasco Sánchez. Coordinadora estatal de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas y vicepresidenta de la Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network (FACE).

El queso artesano tiene un gran recorrido comercial. Cada vez son más los consumidores conscientes, conocedores y buscadores de autenticidad y de mayor diversidad quesera. Sin embargo, las pequeñas queserías siguen padeciendo la rigidez de normas industriales que las ahogan hasta hacerlas desaparecer, convertirlas en mini-industrias o imposibilitar el nacimiento de nuevas iniciativas. La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas nace con el fin de mejorar normas para consolidar el futuro del mundo quesero artesano en España.



Cartel de una quesería en Canarias, la región española con mayor número de establecimientos de este tipo.



Tienda de una productora artesana irlandesa con una gran variedad de quesos.

La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas es una asociación sin ánimo de lucro creada hace un año por los propios productores para la defensa y promoción de este tipo tan particular de queserías que se diferencian principalmente por el arraigo en el territorio, por el volumen de su producción y por la utilización de productos naturales. La asociación nace con una prioridad: disponer de interlocución para incluir los modelos artesanales en el diseño de las normas.

En los últimos decenios han sido centenares las pequeñas explotaciones y queserías que han abandonado su labor al no poder hacer frente a requisitos normativos de tipo industrial. La necesidad de adaptar la normativa a los modos de producción de las empresas más pequeñas queda patente en la normativa que regula este tipo de



Cántaras de una quesería de familia trashumante.



Cabras pastoreando. La leche cruda de esas cabras transmitirá a los quesos los aromas de las flores y los brotes tiernos primaverales.

establecimientos en la Unión Europea, pero no todos los Estados miembros están teniéndola en cuenta. Así lo manifestó Paolo Caricato, alto funcionario de la Dirección General de Sanidad y Consumidores de la CE en el Congreso Europeo sobre Seguridad Alimentaria en Pequeñas Queserías, que se celebró en Zafra (Badajoz) en mayo de 2012. También el Congreso de los Diputados, en el mes de mayo de 2013, ratificó por mayoría absoluta una proposición no de ley en la que se solicita la flexibilización de las normas que regulan las queserías artesanas.

Nos encontramos ante una situación paradójica en la que, por un lado, hay una demanda creciente de lácteos artesanos diferenciados y contamos con productores ya activos o interesados en emprender la vía de la transformación, pero por otro lado los requisitos normativos están obstaculizando la viabilidad de los proyectos, con todas las repercusiones que ello conlleva: pérdida de empleos directos e indirectos, abandono de explotaciones que a menudo están ligadas a sistemas ganaderos extensivos, pérdida de patrimonio cultural, etc.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Existe también una tendencia internacional de promoción de quesos artesanos y leche cruda. Hasta en Estados Unidos, cuna de los sistemas higienistas industrializados, se están llevando a cabo campañas de defensa, consolidándose ferias y premios que antes sólo se daban en el continente

europeo. El prestigioso Massachusetts Institute of Technology recientemente narraba el fenómeno a través de una publicación científica, alertando del freno equivocado que suponen normas concebidas para la industria.

La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas nace también gracias al impulso de la Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network (FACE), una asociación homóloga de ámbito europeo que agrupa a organizaciones de doce países (Francia, España, Alemania, Holanda, Irlanda, Italia, Finlandia, Suecia, Noruega, Polonia Reino Unido y Bulgaria) y de otros cuatro en vías de adhesión (Portugal, Grecia, Macedonia y Bélgica). Es la primera vez que este sector cuenta con representación tanto estatal como europea y esto ya es en sí un gran logro.

“En los últimos decenios han sido centenares las pequeñas explotaciones y queserías que han abandonado su labor al no poder hacer frente a requisitos normativos de tipo industrial”

A nivel europeo estamos elaborando una guía de buenas prácticas de higiene que esperamos sea un primer paso hacia una reglamentación común europea específica para el mundo de la artesanía alimentaria.

A nivel estatal se desarrollan dos acciones prioritarias: la solicitud de modificación de decretos estatales que imponen requisitos no exigibles para este tipo de queserías en el resto de Estados miembros, dejándolas en clara desventaja respecto a sus homólogas europeas; y la propuesta de un manual dirigido a la autoridad sanitaria sobre cómo aplicar las normas para garantizar la salubridad de los productos y la viabilidad de las queserías. También cuenta la red con un grupo de Google para intercambio de información y comunicación entre los asociados y de una base de datos de queserías que reciben a aprendices en prácticas.

En tan sólo un año de vida forman la red algo más de 120 queserías, siete organizaciones, una veintena de jóvenes y futuros queseros y otros cuantos simpatizantes a título individual. Ambas asociaciones, FACE y la red española, van consiguiendo logros gracias a la voluntad de productores y también de simpatizantes, técnicos, investigadores y administraciones que apuestan por estas producciones y consideran primordial el trabajo en red para ir solucionando problemas que frenan a un mundo y a una economía con un futuro sonriente. **R**