



**Zafra**

Feria Internacional Ganadera  
**Extremadura, España**

**del 2 al 5 de mayo de 2012**

Más información e inscripciones:

[www.farmhousecheese.eu](http://www.farmhousecheese.eu)  
[congreso.queserias.sanidad@gmail.com](mailto:congreso.queserias.sanidad@gmail.com)

# **CONGRESO EUROPEO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PEQUEÑAS QUESERÍAS**

**IV ENCUENTRO DE  
LA RED EUROPEA  
DE QUESOS  
DE CAMPO**

**EUROPEAN CONGRESS  
ON FOOD SAFETY IN  
SMALL CHEESE DAIRIES**

**4TH MEETING OF THE  
EUROPEAN NETWORK OF  
FARMHOUSE CHEESEMAKERS**

**ESPACIO RESERVADO PARA PATROCINADORES**

## PROGRAMA GENERAL

**Miércoles, 2 de mayo:** (preferentemente para miembros de la red)  
Llegada y acogida de participantes.

**Jueves, 3 de mayo:** (preferentemente para miembros de la red)  
Visitas a queserías extremeñas de campo y artesanas.  
Reunión de organización y gestión de la Red.

**Viernes, 4 de mayo:** Congreso de Seguridad alimentaria en pequeñas queserías.  
(con traducción simultánea al inglés, italiano, francés, alemán y español).  
Cata-degustación de quesos y cena.

**Sábado, 5 de mayo:** (preferentemente para miembros de la red)  
Reunión de los cuatro grupos de trabajo.  
Reunión de Inspectores Sanitarios.  
Restitución de los grupos de trabajo y clausura.

## 4 de Mayo: Seguridad alimentaria en pequeñas queserías

### PREPROGRAMA

8:30 - 9:30 Acreditaciones.

9:30 Bienvenida y presentación de la jornada.

9:45 Presentación de Extremadura-España: sector agrario y quesero y sistema de inspección veterinaria.

10:00 Presentación de la Red europea de queserías de campo y del proyecto de Guía de Buenas Prácticas de Higiene para pequeñas queserías”.

**Mesa 1: Adaptación de la normativa sanitaria a las pequeñas producciones en Europa.**

La Dirección General de Salud y Consumo de la Comisión Europea nos presenta los instrumentos que el “Paquete de Higiene” pone a disposición de las pequeñas producciones europeas (por confirmar). Seguidamente queseros y veterinarios de países del sur y norte de Europa nos muestran a través de casos prácticos la traducción de la aplicación de dichos instrumentos: los requisitos para pequeñas queserías con registro sanitario europeo y local; para la venta directa en la explotación; para queserías trashumantes; para la utilización de materiales tradicionales como la madera; para la comercialización de lácteos crudos; para la utilización de fermentos y cuajos propios. Veremos diferentes formas de colaboración entre inspección y producción, entre otros aspectos.

**10:15 Instrumentos del Paquete Higiene específicos para pequeñas producciones.**

**10:30 Aplicación de la normativa en diferentes países Europeos a través de casos prácticos:**

Alemania.  
Holanda.  
Suecia.

**11:45 - 12:10 Pausa Café.**

Italia.  
Francia.  
España.

Debate I: ¿Hacia una normativa sanitaria europea específica para pequeñas producciones?,  
¿Hacia una red europea de inspectores de sanidad especializados en pequeñas queserías?

**14:00 - 15:15 Comida.**

**Mesa 2: La protección de los consumidores.**

Conoceremos las preocupaciones y posiciones de los consumidores respecto a la salubridad de los alimentos.  
Un debate entre productores, inspectores y representantes de los consumidores cierra este segundo espacio.

**15:15 Las expectativas de los consumidores según organizaciones de consumidores.**

Unión de protección de consumidores. Grupos de consumo.  
Otras organizaciones como Slow Food.

Debate II: ¿Cómo podemos mejorar la convergencia entre salud y calidad sanitaria de las pequeñas producciones?, ¿Estamos respondiendo productores y veterinarios a la demanda de los consumidores?

**16:15 Conclusiones.**

**16:30 Pero...la Red Europea de Queserías de Campo no se ocupa sólo de Normativa Sanitaria!**

Los grupos de la Red presentarán brevemente las actividades que están realizando: grupo de marketing de lácteos, grupo de tecnología quesera y grupo de valorización del cabrito.

**17:15 - 17:40 Pausa Café.**

**17:40 Presentación de quesos europeos.**

(sin servicio de traducción simultánea)

**21:00 Cata de quesos y cena.**

# BIENVENIDOS AL 4º ENCUENTRO DE LA RED EUROPEA DE QUESERÍAS DE CAMPO Y AL CONGRESO EUROPEO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PEQUEÑAS QUESERÍAS.

**Del 2 al 5 de mayo de 2012, Zafra (Extremadura, Spain).**

Este año celebramos el cuarto encuentro anual de la Red europea de queserías de campo en Zafra (Extremadura). En esta edición contaremos con la celebración de un Congreso europeo que reunirá a productores, técnicos queseros e inspectores de sanidad con un objetivo común: compartir conocimientos e iniciar colaboraciones para compaginar pequeñas producciones queseras y calidad sanitaria. La calidad sanitaria y nutricional de los alimentos es una preocupación cada vez mayor entre los ciudadanos. Las repetidas crisis sanitarias de la agroindustria han provocado desconfianza y están favoreciendo el renacer de producciones locales, principalmente en los países más agroindustrializados. Esta tendencia encuentra obstáculos importantes y a veces paradójicos, como es el caso de una aplicación a menudo incoherente de los Reglamentos Sanitarios. Inicialmente dirigidos a preservar la salud de los consumidores, han sido partícipes del abandono de pequeñas producciones agrarias en toda Europa que han sido incapaces de soportar las inversiones necesarias para responder a los requisitos sanitarios. Para evitar un mayor abandono y preservar las producciones queseras tradicionales europeas ha nacido esta Red europea de queserías de campo.

Durante los tres días de encuentro en Zafra, además de la jornada dedicada a Seguridad alimentaria en pequeñas queserías, hemos programado reuniones de grupos de trabajo, visitas a queserías de campo y artesanas de Extremadura y por supuesto, no faltará espacio para la degustación de quesos de campo y artesanos de toda Europa.

Damos nuestra más cordial bienvenida a los miembros de la Red, así como a nuevos interesados en formar parte. Esta vez damos además nuestra especial bienvenida a inspectores de sanidad de toda Europa interesados y/o especializados en pequeñas producciones.

Bienvenidos a todos a esta acogedora ciudad del sur de Extremadura.

**Reciban mi más cordial saludo,**

**Juan Gabriel Santiago**

**Productor de Queso de Campo**

**Presidente de ARTEQUEX (Asociación de Queserías Artesanas de Campo de Extremadura)**

## **Objetivo del Congreso**

Dar a conocer experiencias europeas que están permitiendo conjugar calidad sanitaria y pequeñas producciones queseras.

## **A quién va dirigido el Congreso**

A queseros, inspectores de sanidad y técnicos queseros.

## **Quién organiza el Congreso**

Es la recién fundada “Asociación de Quesos Artesanos de Campo de Extremadura (Artequex)”, la encargada de organizar el evento en colaboración con otras asociaciones, centros técnicos y voluntarios de la red española de pequeñas queserías.