

MISIÓN DE EXPERTOS EN
INDICACIONES GEOGRÁFICAS
DE QUESOS

CONCLUSIONES A LA VISITA DE
LA DO QUESO TURRIALBA

22-24OCTUBRE DE 2018

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Pliego de condiciones:

- Tiempo de maduración:

- Aparece en tres apartados del pliego de tres formas distintas

- Apartado 2.1: Descripción general: 15-30 días

- Apartado 2.2: Características químicas: 15 días-3 meses

- Apartado 5.2.1. Descripción maduración: 8 días-3 meses

- Diagrama de flujo: 8 días-3 meses

- Definición sensorial: Muy difusas las características.

- Necesario definir con claridad los cuatro tipos de productos protegidos: Fresco leche cruda, fresco leche pasteurizada, maduro leche cruda, maduro leche pasteurizada.

- Según los presentes, podría no estar bien definido el contenido de sal de la definición físico-química

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN
 - Pliego de condiciones:
 - Inclusión de requisitos en la leche de difícil verificación:
Calostros, pesticidas, desinfectantes, detergentes, “natural”...
 - Recomendación estandarización: en el apartado de estandarización, sería recomendable especificar que consiste únicamente en desnatar y no en añadir otros elementos lácteos.
 - Se exigen ensayos microbiológicos de producto final en queso elaborado con leche cruda, pero no en el elaborado con leche pasteurizada (entendemos que también debería de estar).
 - Alimentación animal no regulada. Importante para comprobar el vínculo, y más en este caso con razas no autóctonas.
 - Temperatura de maduración. Si se quiere controlar, tiene que estar en el Pliego de Condiciones y lo mismo ocurre con el material de los moldes

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN
 - Pliego de condiciones:
 - IMPORTANTE: TODOS LOS REQUISITOS QUE SE QUIERAN ESTABLECER DEBEN ESTAR EN EL PLIEGO.
 - NO SE PUEDE PEDIR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS QUE NO ESTEN EN EL PLIEGO O EN LA NORMATIVA GENERAL HORIZONTAL

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Actas de inspección:

- Acidez de la leche: está regulado en el Pliego y no aparece en las actas de inspección (ni de ganadería ni de quesería).
 - Verificación física y química de la leche: el check list especifica para alguno de los parámetros que se precisa de ensayo en laboratorio y su frecuencia y en otros no.
 - ¿Como se comprueba que la pasterización se realiza correctamente (tiempos y temperaturas).?
 - No recoge la comprobación del cambio de filtro diario o limpieza de filtro de tela.
 - No se comprueba que se realice la fase de prensado ni el tiempo de la misma.

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN
 - Actas de inspección:
 - Estandarización: la leche ~~no~~ supera el mínimo de 3,5% de grasa.
 - Se debe incluir en el check list que los que elaboran queso artesano no realizan estandarización del producto.
 - No se controla el tamaño de grano.
 - Comprobar que la sal añadida va diluida en agua
 - ¿cómo se comprueba el no uso de aditivos en la maduración?

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN
 - Actas de inspección:
 - Recomendación: hacer balance de uso de etiquetas
 - En el acta deben aparecer claramente identificados los incumplimientos
 - Sería recomendable desarrollar un documento donde se especifique claramente cómo se debe realizar cada una de las comprobaciones
 - Existe la posibilidad de contemplar dos niveles de inspección: los requisitos de Pliego deben verificarse siempre y el resto podría tener una frecuencia menor.

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN
 - Machotes de registros:
 - Recomendaciones generales:
 - Se podrían simplificar o al menos personalizar para su practicidad.
 - Es más IMPORTANTE, tener documentados los procedimientos o instrucciones técnicas que su propio registro.
 - Registro de control de producción:
 - Se recomienda que, para un correcto loteado, no se utilice tan sólo el dato de fecha (ya que se elabora, en los artesanos, dos veces al día)
 - Por qué están estos ingredientes?: colorante, licor, saborizante, citrato de sodio, leche en polvo, azúcar, estabilizador, mermelada, bicarbonato de sodio, emulsificante.....
 - Falta registro de autocalificación/autodescalificación
 - Falta registro de etiquetas por parte de las lecherías

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN
 - Normativa de uso y administración de la DO:
 - Recomendación de revisión de la composición de la Junta Directiva.
 - Se recomienda que la decisión en materia de inscripción y certificación no sea realizada por la junta directiva. Podría hacerlo el papel de gerencia y supervisar su imparcialidad el comité asesor técnico u otro organismo creado a tal efecto.
 - Se recomienda que los incumplimientos de requisitos de Pliego supongan o puedan suponer suspensiones pero no sanciones o tan solo en los casos que lesionan la imagen de la DO o supongan actuaciones desleales....

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

- Documentos del sistema de gestión de la DO

- Apartado 3.2 Visita de inspección y control

Es una base adecuada, no obstante no queda claro quién toma la última decisión en materia de certificación, que debería quedar desvinculada de la Junta Directiva.

- 3.3. Inscripción en los registros de la DO: Correcto, pero la última decisión de la inscripción no debería ser de la Junta Directiva.
 - Formularios de inscripción: deberían incluir los compromisos adquiridos por ambas partes (solicitante y consejo regulador) así como sus derechos y obligaciones. Por otra parte, contienen alguna información superflua

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- CONCLUSIONES DE LAS VISITAS:
 - Irregularidades/puntos de mejora detectados:
 - No se controla la acidez en las queserías visitadas
 - Para queso artesano se junta en algún caso la leche de la mañana con la de la tarde para elaborar.
 - Para queso artesano, en algún caso se estandariza la leche (descremado)
 - Algunas queserías no prensan (parece obligatorio en el Pliego)
 - En algún caso, se etiqueta haciendo referencia al gentilicio de Turrialba en quesos que no cumplen el Pliego.
 - Se observa en general una gran heterogeneidad en los tipos de queso que en principio se entienden como “Turrialba”, cuestión negativa para la identificación del queso con DO por parte del consumidor.
 - Se observa que no se hacen analíticas físico-químicas, sensoriales ni microbiológicas (ni de la leche ni del queso).
 - EN GENERAL SE OBSERVA QUE LAS QUESERÍAS, CON CIERTAS MEJORAS, ESTÁN PREPARADAS PARA COMENZAR A COMERCIALIZAR PRODUCTO, SIEMPRE QUE SE COMPLETEN LOS CONTROLES

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- **CONCLUSIONES GENERALES:**
 - Un formato definido del producto (redondo o cuadrado) sería de enorme ayuda para una correcta identificación por parte del consumidor. Se debería elegir el que tenga una mayor tradición en la zona.
 - Es absolutamente necesaria la realización de análisis, tanto físico-químicos, como microbiológicos, como organolépticos; así como la introducción de acidímetros en las queserías. Recomendación de realización de ensayos conjuntos y en principio por parte de la DO.
 - Sería recomendable desarrollar una guía clara con los requisitos del Pliego, la manera de cumplirlos y de registrarlos para poder ser verificados por el control.
 - Se podría comenzar a desarrollar los formatos para las declaraciones para cuando puedan certificar.

MISIÓN DE EXPERTOS EN INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE QUESOS

- **CONCLUSIONES GENERALES:**

PRINCIPALES NECESIDADES:

Contratación de las siguientes figuras:

- Gerente: toma de decisión de certificación, registro operadores, coordinación general DO
- Personal inspector.

Laboratorios

Recursos económicos para la puesta en marcha por parte de la Administración

Desarrollo de campañas de información al consumidor sobre las figuras de calidad (DO, IG) por parte de la Administración.