

Consorcio Manchego

Núm. 65 • 2º Trimestre de 2022





Edita:

Consorcio Manchego. e-mail redacción: revista@agrama.org

Sede Social:

Avda. Gregorio Arcos, 19

02005, Albacete Tfno.: 967-217436

Fax: 967-248334

e-mail: agrama@agrama.org

Consejo de Dirección:

AGRAMA:

Antonio Martínez Flores (Presidente) Roberto Gallego Soria (Secretario)

Fundación C.R.I.G.P. Cordero Manchego:

Pedro José Durán Villajos (Vocal)

Francisco José Alfaro Ponce (Vocal)

Fundación C.R.D.O. Queso Manchego:

Antonio Martínez Blasco (Vocal)

Santiago Altares López (Vocal)

Subdirección y Coordinación:

Mariola Calatayud Richart (AGRAMA)

Impresión y maquetación:

ASC Reproducciones Gráficas

Depósito Legal:

AB-682/2005

ISSN:

2603-8935

Sumario

Continuamos con la conmemoración del 40 aniversario de la DO Queso Manchego, recordando su historia a través de sus protagonistas (pastores, ganaderos y queseros), que han cuidado y mejorado a la otra protagonista, la oveja manchega, para elaborar con su leche un producto genuino que, tras siglos de existencia, cuenta desde hace cuatro décadas con la DOP de queso más importante de España.



En el presente número de nuestra revista, dedicada por completo a la celebración de los 40 años de historia de la DOP Queso Manchego, no podía faltar un encuentro con su presidente, Antonio Martínez Blasco, para tratar los temas más relevantes del sector y los próximos objetivos del Consejo Regulador.



Evolución de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego: 40 años de trabajo......pág. 10

Siguiendo la estela de los acontecimientos descritos tanto en anteriores como en la presente entrega de Ayer y Hoy, desde el Consejo Regulador de la DOP Queso Manchego se continúa narrando los principales episodios acontecidos durante estos 40 años de andadura, que han marcado su trayectoria hasta hoy.



Noticias BrevesPág. 14

















Editorial

ste año celebramos el 40 aniversario de uno de los acontecimientos más importantes para nuestro sector, la creación de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego y su Consejo Regulador, en julio de 1982. Desde ese momento, aún quedarían por salvar varios obstáculos hasta que la DOP pudo comenzar a trabajar con plenas facultades, pero sin duda esta fecha marcó el futuro del sector ovino manchego.

Durante estos 40 años, la DOP Queso Manchego se ha convertido en una de las figuras de calidad con mayor proyección, tanto nacional como internacional, de nuestro país. La fama del queso manchego es indiscutible, y debemos estar muy orgullosos, puesto que es un logro de todos los que estamos involucrados en la elaboración de este producto, cuya calidad traspasa fronteras, y cada año en mayor medida.

A lo largo de mi andadura como ganadero, he podido vivir también la evolución de la DOP, y creo que hace 40 años ninguno podríamos imaginar que llegaríamos al nivel actual. Cuando en sus primeros pasos no se superaba el millón de kilos de queso manchego producidos, el pasado 2021 se cerraba con más de 17 millones de kilos elaborados y, lo más importante, vendidos, quedando todas las cámaras vacías. La demanda actual de queso manchego ha hecho que exista un déficit de leche de oveja manchega en torno a los 15 millones de litros, a pesar de que la producción de las ganaderías no ha hecho más que aumentar a lo largo de estos años. Y en este punto, AGRAMA tiene una gran relevancia, puesto que, gracias a la aplicación del Programa de Cría en sus ganaderías asociadas, las cuales representan el 22% de las inscritas en la DOP, se aporta el 40% de la producción de leche declarada dentro de la Denominación. Y no sólo eso, sino que también abastece de sementales de gran calidad a muchas ganaderías integrantes de la DOP, difundiendo la mejora obtenida con la selección genética, colaborando de forma determinante en el incremento de la producción de leche en la DOP.

El queso manchego es patrimonio de nuestra región, pero también de nuestro país, siendo uno

de los principales embajadores de España en el extranjero. Por ello, es tarea de todos salvaguardar este patrimonio, que tiene un origen milenario y una tradición de elaboración centenaria, y tenemos que ser conscientes de la responsabilidad que tenemos en su defensa y promoción.

Y esta responsabilidad no sólo recae en los ganaderos o en los queseros; sino en toda la sociedad, por lo que sigue siendo muy importante que se dé a conocer lo que hay detrás del queso manchego, y se le otorgue el valor que merece. Porque sin oveja manchega no hay queso, y, en el momento actual, a pesar de tener la leche de oveja "más cara del mundo", la supervivencia de la ganadería ovina manchega no deja de ser preocupante.

Preocupante que el número de ganaderos no pare de descender porque no encuentran que sus explotaciones sean viables, bien por el incremento constante de los costes de producción, bien por la falta de relevo generacional o de mano de obra capacitada, o una combinación de todas estas variables. Preocupante que el sector elaborador y de la distribución estén demandando más queso manchego, y que, por el momento, sea imposible elaborarlo, porque, aunque la producción de leche se haya incrementado, la demanda lo está haciendo en mayor medida, y no ayuda que hayamos pasado de 1.500 ganaderías inscritas en la DOP a las poco más de 600 en los últimos 20 años.

Por todo esto, es muy necesario que todas las entidades capaces de apoyar al sector ovino manchego sigan con su buen hacer. Tanto en mi trayectoria como ganadero como en los años en que he formado parte del Patronato de la DOP Queso Manchego, he podido comprobar el gran trabajo que se ha realizado en el Consejo Regulador durante estos años. Gracias a ello, la DOP llega a su 40° Aniversario gozando de gran prestigio a nivel mundial. Celebremos estos 40 años esperando que, en lo venidero, haya mucho más, y siempre, mejor.

Antonio Martínez Flores Presidente del Consorcio Manchego

AYER Y HOY

LOS INQUIETANTES PRIMEROS PASOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MANCHEGO Y DE SU CONSEJO REGULADOR (II)

n este número de Consorcio dedicado especialmente al Queso Manchego y su Denominación de Origen (DO), tenemos ocasión de valorar su importancia en el sector ganadero y quesero de nuestra región, a la vez que se ha elevado como uno de los productos más señeros en el acervo alimentario y gastronómico mundial. Por ello cobra especial relevancia continuar recordando su historia a través de sus protagonistas (pastores, ganaderos y queseros), que han cuidado y mejorado a la otra protagonista, la oveja manchega, para elaborar con su leche un producto genuino que, tras siglos de existencia, cuenta desde hace cuatro décadas con la DO de queso más importante de España.

En la anterior entrega hicimos un rápido recorrido de lo ocurrido hasta el reconocimiento provisional de la DO en julio de 1982. El Consejo se constituyó en la Casa de la Cultura de Alcázar de San Juan el día 24 de septiembre en la Casa de la Cultura de Alcázar de San Juan. Quedó formado por el presidente, Joaquín Serna Hernández, el representante de la Consejería, Joaquín Serna Torija y ocho vocales representantes de las cuatro provincias. En el acto estuvo presente el Consejero de Agricultura, Leopoldo Sepúlveda, el director territorial del Ministerio de Agricultura en Castilla-La Mancha y jefe del servicio técnico del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO). Después de varios años de esfuerzo se había conseguido el reconocimiento de la DO, pero el recién nacido Consejo se enfrentaba a un escenario en el que había mucho trabajo por desarrollar, incluyendo la superación de algunas dificultades importantes. Quizás el aspecto más turbador era que en toda España y durante cuatro años se podía emplear el término "Manchego" en el etiquetado de quesos de pasta prensada elaborados a partir de leche de oveja que estuvieran registrados antes de 1975. Era la principal baza con el que contaba la Asociación Nacional de Fabricantes de Queso y Mantequilla, la Federación Regional Castellanoleonesa de Fabricantes de queso y otros productos lácteos y la entidad mercantil "Queso manchego, SA", que ya habían interpuesto sendos recursos a la orden de reconocimiento provisional. En el ámbito de nuestra comunidad autónoma, esta posibilidad de uso del nombre generó un gran descontento en queseros y ganaderos, pero, además, existían varios problemas internos, puesto que de forma inmediata se debería delimitar el área geográfica a la región natural de La Mancha, cambiar el sistema de recogida de la leche y de su elaboración, ya que era muy común no discriminar la mezcla de leche de oveja con pequeñas proporciones de leche de vaca y cabra ni tampoco por su origen racial. Un tercer hecho importante fue el momento político que coincidió con los primeros pasos de la DO. Si bien el periodo preautonómico iniciado en 1978 había supuesto el espaldarazo definitivo para la propuesta de la DO y su consecución, en el mismo 1982 y los primeros meses de 1983 se encadenaron una serie de circunstancias políticas que implicaron cambios como la aprobación del Estatuto de Autonomía y unas elecciones generales. Así en menos de un año hubo tres gobiernos autonómicos y dos de España, lo que supuso la alternancia de signo político y la renovación de 3 ministros y 3 consejeros de Agricultura, y la consiguiente de responsables en las administraciones nacional y, sobre todo, regional que estaban en pleno proceso de transferencias de competencias en materia de Agricultura y, por tanto, de los medios económicos y humanos tan necesarios para el recién nacido Consejo. Pensemos que durante casi seis años los primeros cuatro presidentes de la DO fueron funcionarios del Ministerio o de la Consejería de Agricultura, siendo la mayor parte los trabajos realizados por personal dependiente de la administración y la dotación de personal y equipamiento inicial de la DO financiada casi en exclusiva con fondos públicos.

Dentro del marco descrito, en la segunda reunión del Consejo de 7 de octubre de 1982, también celebrada en Alcázar



Foto 1. Imagen corporativa de la Denominación de Origen Queso Manchego en la portada de la publicación del reglamento de su Consejo Regulador (Diciembre de 1984).

de San Juan, se tomó el acuerdo de abordar los siguientes objetivos: 1. Elaboración del censo de ganaderos y queserías; 2. Determinar un sistema de control de la materia prima; 3. La redacción de las condiciones que definieran todos los aspectos relacionados con la elaboración, características y formato del queso y 4. La organización del propio Consejo. Aunque se contaba con cuatro años para presentar al INDO el resultado de estos trabajos, el presidente manifestó a la prensa la solicitud para que el Ministerio acortara a un año el plazo, puesto que existía el compromiso de presentación inmediata de la documentación. Antes de finalizar octubre, de nuevo en Alcázar de San Juan, se celebró una reunión presidida por el director general de Producción y Comercialización Agraria de la Consejería de Agricultura y a la que asistieron el presidente y vocal responsable de la comisión de censos del Consejo y los jefes provinciales del Servicio de Extensión Agraria, Producción Animal, Industrias y Comercialización y los secretarios de las Cámaras Agrarias Provinciales de la Mancha. Se analizaron los modelos de encuesta para conocer el censo y características de explotaciones ganaderas y queserías que permitiera estimar producciones e iniciar el proceso de registro en la Consejería de Agricultura, organismos del Ministerio de Agricultura y Cámaras Agrarias. También se acordó la creación en cada provincia de una comisión permanente presidida por el delegado de la Consejería para la realización de los censos e inscripciones.

Los siguientes meses, ya en 1983, fueron de gran actividad para las cuatro comisiones que se crearon en la DO (una por objetivo) y para distintos servicios de la Consejería de Agricultura y Cámaras Agrarias que terminaron el grueso de sus trabajos para la elaboración del censo y la redacción del reglamento en poco más de seis meses. Paralelamente se iniciaron otras actividades para reforzar la presencia e imagen del queso manchego. Se convocó un concurso con tres premios para la elección del logotipo de la DO que ganó con 50.000 pesetas de dotación, Urbano Martín Mangas, bajo el título de Dulcinea. Con las obras presentadas se organizó una exposición en el Centro Nacional de Selección y Reproducción Animal (CENS-YRA) de Valdepeñas hasta finales de abril (Foto 1). También se programó la inclusión de un concurso con catas a los mejores quesos en la feria regional del ovino manchego, actual EXPO-VICAMAN. En julio se presentaron los primeros resultados de diagnóstico del sector que arrojaban las siguientes cifras: se contabilizaron más de 5.000 ganaderos (Foto 2), casi un millón de cabezas (950.444) y 200 millones de litros de leche, lo que suponía un tamaño medio de explotación inferior a 200 ovejas, que se transformaban en queso por 500 artesanos (Foto 3) y 53 queserías industriales (Foto 4) (Pablos, 1983). La comparación con las cifras actuales del Consejo deja patente el enorme cambio que se ha producido en cuarenta años.

Todo este esfuerzo, que se realizó en una cuarta parte del tiempo disponible, tuvo por pago un enorme varapalo cuando el Tribunal Supremo dictó un auto el 7 de julio de 1983 suspendiendo la orden de reconocimiento provisional de la DO que se había publicado en el BOE hacía un año menos un día. La noticia casi coincidió con la toma de posesión de Fernando López Carrasco, tercer consejero de Agricultura en un año (y hasta ahora decano en el cargo) y se difundió en FERCAM, la feria del campo de Manzanares, por lo que tuvo un enorme impacto en todo el sector agroalimentario regional que manifestó su malestar y rechazo de forma contundente a lo largo de todo el verano. En octubre se publica el real decreto de transferencias a Castilla-La Mancha en el que se incluyen las correspondientes a funciones y servicios en materia de DO, entre otras la de consti-

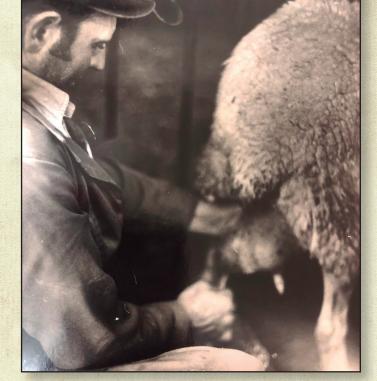


Foto 2. El ordeño manual era dominante en La Mancha hace cuarenta años.

tución de los Consejos Reguladores para aquellas de exclusivo ámbito territorial. Ello supuso la redacción de un informe por el gobierno regional para argumentar contra la suspensión del Tribunal Supremo. En el mismo mes, a través de una pregunta de Pablo Paños en el Congreso de los Diputados, el gobierno español se manifestó de manera muy clara al indicar que el auto no derogaba sino suspendía la orden del Ministerio de Agricultura. También era tranquilizadora ya que reconocía que se había recibido en el Ministerio el reglamento de la DO el 26 de julio y que el INDO había transmitido instrucciones al Consejo Regulador sobre el tipo de actividades que debían seguir desarrollando, como el perfeccionamiento del censo de ganaderos y elaboradores, estudios y organización del sistema de control y de los procesos de elaboración. La respuesta finalizaba diciendo "en caso de derogación de la orden ministerial de julio de 1982; se adoptarán las medidas oportunas, de acuerdo con la doctrina que establezca el Tribunal Supremo para llevar adelante la DO del queso manchego". En el último trimestre de 1983 se avanza en varios aspectos importantes como la elaboración de un primer borrador del territorio de la denominación con más de 300 municipios, la reivindicación de un Instituto del Queso Manchego que surgió de las primeras jornadas ganaderas de Castilla-La Mancha y planteamientos técnicos para el control de mezclas de leche y en la comercialización del queso, particularmente para la exportación.

El año 1984 será mucho más fructífero que los anteriores puesto que se empezarán a recoger resultados tangibles del trabajo realizado. El primero es la publicación de una nueva orden del ministerio de Agricultura (16 de febrero, BOE de 29) por la que se aprueba la solicitud de reconocimiento provisional de la DO, anulando la anterior de julio de 1982. En ella se faculta la designación de un Consejo Regulador que toma posesión el día 7 de marzo y que quedará formado por un presidente, Jesús Alia Gómez y como vocales, Bernardo Ortega, Gregorio Díaz, Loreto Garcia, Segundo Muñoz en representación de los queseros y otros cuatro representes de los ganaderos, Antonio Martínez, Santiago Altares, Francisco Jiménez y Gregorio Fuentes. Además, figuraban Alejandro Alonso, representante

de la Consejería de Agricultura, Ricardo Rodríguez como vocal técnico y se facultaba la participación como asesores técnicos a Joaquín Serna Torija, Pedro Duro, Mercedes Ramos, Manuela Juárez y Eduardo Vijil. El nuevo consejo tomó el relevo de actividades concluyendo el borrador de reglamento de DO que, una vez aprobado por la Consejería, se envió al Ministerio para su ratificación. El consejo siguió con la planificación de actividades y definición de la elaboración, normalización y control del queso. Se propuso la delimitación territorial con 319 municipios y 34.281 km2 y se redujo la previsión de elaboradores artesanos a 400 y la disponibilidad de leche de oveja manchega a cifras de 60 a 70 millones de litros. En otoño se prevé la publicación del reglamento de la DO por el Ministerio puesto que ya cuenta con la aprobación del INDO y de la dirección general de Comercio Interior. El presidente del Consejo informa en noviembre la inminente apertura de los registros para ganaderías y queserías, y apela a que el Ministerio y las diputaciones provinciales participen del presupuesto comprometido, ya que solamente la consejería de Agricultura había aportado los cinco millones y medio de pesetas que le correspondía, y quedaba una gran parte hasta los 18 totales. La falta de presupuesto ya estaba generando disfunciones en el pago de la secretaria, primera persona contratada por el Consejo, que no había percibido su salario desde mayo. En el mismo mes, el Instituto Nacional de Investigación Agraria concede al CENSYRA cinco millones de pesetas para proyectos de mejora de ovino manchego y para estudios de calidad de leche y elaboración de queso manchego. El año se cerró con el envío de más de cinco mil cartas del Consejero de Agricultura a todas las personas involucradas en el Consejo pocos días antes de la publicación del tan deseado reglamento de la DO y de su Consejo Regulador, que apareció en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha del día de Nochebuena (Foto 1), y que fue ratificado por el Ministerio en el BOE de 5 de enero de 1985. En la comunicación anunciaba la importancia del momento e instaba a ganaderos y queseros para que tomaran la iniciativa del Consejo a partir de la inminente de elección de representantes. Continuará.

> Vidal Montoro. ETS Ingenieros Agrónomos. IREC (CSIC, UCLM, JCCM) Ramón Arias. CERSYRA-IRIAF

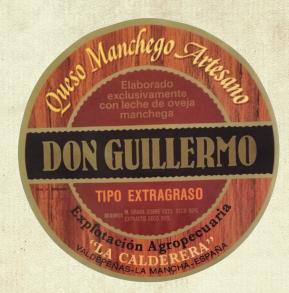


Foto 3. Etiqueta de quesería artesanal.



Foto 4. Etiqueta de quesería industrial.



Entrevista

ANTONIO MARTÍNEZ BLASCO

Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego

Antonio Martínez Blasco lleva 6 años al frente de la presidencia del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego, siendo el primer ganadero que ostenta este cargo. Hijo y nieto de ganaderos, hasta el momento en el que alcanzó la presidencia su trabajo en la DOP como vocal se había centrado en defender la problemática del sector ganadero. Hoy afirma que, gracias a estos años, su percepción del sector ovino manchego es mucho más rica, aunando tanto la visión del ganadero como la del quesero, en un camino común, la defensa del queso manchego. En esta ocasión, en el año en el que se conmemora el 40ª aniversario de la creación del Consejo Regulador, repasamos la evolución de la DOP durante sus años de mandato.

mpecemos hablando del precio de la leche de oveja manchega dentro de la DOP ¿Cómo cree que va a evolucionar?

Por un lado, el precio de la leche de oveja manchega en la DOP es, actualmente, el más alto alcanzado históricamente, pero por otro, los ganaderos nos enfrentamos a unos costes de producción también muy elevados, con un encarecimiento muy acusado de las materias primas, energías, etc. Esto hace que, si bien pudiera parecer que estamos en una época positiva para el ganadero, en realidad las perspectivas de futuro de la ganadería de ovino siguen siendo muy complicadas.

Además, también me preocupa que la distribución esté dispuesta a asumir, a largo plazo, esa subida del precio de la leche que a su vez le han repercutido las queserías. Por todo ello, hay que vigilar la evolución de los mercados durante 2022 y hacer una valoración al final de año. El pasado 2021 se cerró de forma muy satisfactoria, con la venta de toda la producción de queso manchego, que a su vez fomentó la subida del precio de la leche con DOP. La demanda va en aumento, tanto nuevos compradores a nivel internacional, como distribuidores nacionales que quieren incorporar el manchego en sus lineales, y nos encontramos con que prácticamente no hay existencias para satisfacer toda esa demanda. La fama de nuestro queso es extraordinaria, y creo que tanto el sector como la DOP hemos trabajado muy bien para posicionarlo donde está, por lo que debemos estar muy orgullosos.

¿Qué ha cambiado respecto al año 2016, en el que el precio de la leche bajó a mínimos históricos en la DOP?

El queso manchego es un producto de una altísima calidad, con gran prestigio y reconocimiento, pero no es menos cierto que no deja de ser un producto que compite con otros quesos. El problema que hubo en el 2015-2016 fue que el precio de la leche de oveja sin DOP se hundió en el mercado, por lo que llegó a haber una diferencia muy elevada entre la leche con y sin DOP, y, por tanto, también se repercutió esta diferencia en el precio del kg de queso de oveja. Esto hizo que aumentara la demanda de queso de oveja, más barato, en detrimento del queso manchego, lo que acabó arrastrando también al precio de la leche de oveja manchega, disminuyendo mucho su precio.

Actualmente, aunque siempre tengamos el miedo de que la situación de 2016 vuelva a repetirse, nos encontramos con un diferencial de precios que el consumidor, si busca el queso manchego, es capaz de asumir, sobre todo en el mercado internacional, donde

normalmente el queso manchego va destinado a venta gourmet, lo que nos permite no ceñirnos únicamente a España a la hora de valorar el futuro. A pesar de ello, la situación actual de inflación de precios en todos los ámbitos nos invita a ser cautos. Cuando la cesta de la compra se va encareciendo, es lógico que el consumidor medio opte por unos quesos más económicos que por otros, aunque tengan una buenísima calidad y prestigio, puesto que el presupuesto familiar es el que marca la compra.

¿Cómo valora la evolución de las ganaderías inscritas en la DOP Queso Manchego?

En los últimos años han ido desapareciendo ganaderías, sobre todo aquellas de menor tamaño. En cambio, el censo de animales en la DOP se ha mantenido más o menos constante, lo que refleja el escenario actual, con ganaderías cada vez mayores.

Y esto puede conducir a una situación que también me preocupa, que se polarice el sector elaborador, con queserías muy grandes o queserías muy pequeñas, que transformen la leche de su propia ganadería. Esto puede hacer que aquellas fábricas de tamaño mediano, que también ayudan a que se mantenga el equilibrio y que se nutren de la producción de ganaderías pequeñas de su entorno, vean en peligro su forma de producir por la desaparición de estas explotaciones. Creo que es bueno que haya competencia y mucha gente implicada dentro de la DOP, pero veo que la tendencia va a ser concentrar la producción en ganaderías más grandes.

Al fin y al cabo, la ganadería se ha ido adaptando a las formas de trabajo del siglo XXI, aunque sigue siendo un sector donde la edad media es muy elevada. En los últimos años, prácticamente no ha habido nuevas incorporaciones. Por ello, entre todos tenemos que prestigiar la profesión de ganadero, pues es igual de respetable que cualquier otra, con el privilegio de trabajar en un entorno rural, abasteciendo a la población de alimentos saludables, por lo que se debe obtener un nivel de vida acorde a la actualidad, para que podamos seguir con nuestra actividad y proporcionando la materia prima necesaria para elaborar un producto único como es el queso manchego.

La exportación de queso manchego no ha hecho más que crecer ¿Cree que se va a mantener esta tendencia?

Llevamos ya unos 20 años en los que la exportación ha ido tomando un papel muy importante. Alrededor de los años 2007-2008, cuando nuestro país se vio inmerso en una grave crisis económica, comenzó a invertirse la tendencia respecto al mercado



Entrevista

interior-exterior, y lo que antes era un 70% de venta de queso manchego en el mercado nacional y un 30% en el internacional, ha evolucionado hasta dar la vuelta a las cifras. Cada vez vemos queserías más grandes, más potentes, que evidentemente tienen esa capacidad de venta y distribución, y, por otro lado, vemos queserías más pequeñas, que quizá no tienen opción de llegar al mercado internacional, pero suministran al mercado nacional.

Del total de queso manchego producido, aproximadamente 1/3 se queda en nuestro territorio, 1/3 va destinado a Estado Unidos, y el otro tercio va a otros destinos internacionales como Suiza, Alemania e Inglaterra, principalmente. Esta es la radiografía actual del mercado del queso manchego.

Debido a la importancia que ha alcanzado el mercado internacional, otro de los objetivos que tenemos en el Consejo Regulador a corto plazo es realizar, de una forma más constante, el control del fraude en los principales países de exportación, y también realizar algunas acciones de formación al consumidor internacional, porque debido a la fama que ha alcanzado en estos destinos, que comience a surgir fraude con nuestro producto es algo que nos preocupa.

En los últimos años, se ha ido incorporando queso manchego en los lineales de las grandes superficies ¿Cree que es un paso beneficioso para el sector?

Creo que el queso manchego debe estar donde haya consumidores. Evidentemente, lo que no se puede consentir es que se desprestigie el producto con una venta a pérdidas, utilizándolo como reclamo. Pero en ninguna de las grandes superficies donde actualmente se comercializa el queso manchego se presenta de esta manera, al contrario, es un producto muy bien tratado y posicionado. Y en este aspecto, la función divulgativa e informativa al consumidor es muy importante, puesto que en las grandes superficies la oferta es enorme y el manchego compite con muchos otros quesos, por lo que el objetivo es que, si el consumidor quiere comprar queso manchego, sepa distinguirlo y que nada le lleve a engaño.

La presencia del queso manchego en las grandes superficies es una evolución natural, al igual que los formatos, que también van evolucionando. Hace 10 años, la venta en cuñas era un recurso excepcional, se solían vender los quesos enteros. Actualmente, las familias son más pequeñas, el queso manchego se suele consumir mayoritariamente en ocasiones especiales o de fin de semana en lugar de un consumo diario, por lo que el formato en cuñas es el que más se solicita.

El mercado del queso manchego ha de evolucionar adaptándose a los hábitos de consumo, por lo que, si la mayoría de los consumidores va a las grandes superficies, allí hay que estar.

¿Qué fortalezas, y, por el contrario, qué debilidades tienen los productos con DOP frente a otros no amparados?

Una DOP tiene la gran fortaleza de que posees un producto de calidad ligado a un territorio, con un "cupo" de producción. Cuando hablamos de queso manchego, hablamos de 15-16 millones de kg, y no hay más. Al fabricante, esta exclusividad le da una seguridad de ventas que otros elaboradores no amparados por la DOP no tienen, siempre y cuando el trabajo se haga bien y la DOP adquiera el prestigio necesario. Además, en nuestro caso, que estamos en una región con unos niveles de despoblamiento de las zonas rurales preocupantes, encontramos que gracias al trabajo de la DOP se consigue fijar población en estas zonas tan sensibles.

En cuanto a debilidades, depende del prestigio que adquiera el sello de calidad. Si perteneces a una DOP que no tiene ninguna repercusión, ningún peso ni valor extra de cara al consumidor, puede ocurrir que la marca no alcance la notoriedad necesaria para ser competitivo ante otros productos con unos costes de elaboración más bajos.

Es cierto que las DOP marcan unos criterios de producción en sus pliegos de condiciones, y quizá desde el punto de vista del fabricante esto aporta cierta rigidez, como en nuestro caso, en el que hay veces que no se comprende que el queso tierno, al romero, con trufa, etc., no pueden denominarse manchegos y amparase en la DOP, pero hay que ser muy rectos en cuanto a la calidad y características del queso manchego.

Otra de las debilidades contra la que hemos luchado, y que gracias al trabajo del Consejo Regulador todos estos años, hemos conseguido evitar, es que el nombre del queso manchego se convirtiera en algo genérico, es decir, que recibiera este nombre simplemente por ser oriundo de la región. Gracias a la batalla judicial que desembocó en la sentencia de julio de 2018 que hemos comentado, al trabajo de las campañas de promoción continua, a la presencia en ferias nacionales e internacionales, hemos conseguido tener mayor presencia e imagen. Hemos conseguido quitar todo el ruido que hay alrededor del queso manchego, que pueda confundir al consumidor con la idea de que es manchego porque se hace en La Mancha, sin más, y hacerle ver que no es así. Durante mucho tiempo hemos tenido la sensación de estar cerca de perder nuestra identidad de queso manchego y convertirnos en un genérico, y esto hace que se pierda todo el valor añadido de un producto, como el lugar de elaboración, la raza, el método, ...Creo que, durante todos estos años, hemos conseguido que el consumidor sepa identificar mejor lo que es un queso manchego, y que es un queso distinto a otros, y esto es fundamental.

Para esto, las campañas televisivas han sido muy importantes, por ejemplo, la que realizamos con el cocinero Alberto Chicote en la que se daba a conocer la placa de caseína como elemento diferenciador del queso manchego. En esta última campaña, se ha mostrado como uno de los grandes embajadores de la región, junto a figuras de la talla de Antonio López, Rozalén, Andrés Iniesta y Almodóvar, de los cuales recibimos muy buena disposición para colaborar con nosotros. Porque con esta campaña ya no sólo estamos identificando lo que es el queso manchego, sino que también estamos posicionando, como lo que somos, uno de los grandes embajadores y uno de los productos estrella de la región.

¿Cree que el consumidor sabe apreciar lo que hay detrás de un queso manchego?

Actualmente, el consumidor se preocupa más por lo que come, y le gusta saber que detrás de este producto hay unas ganaderías sostenibles, unos animales criados cumpliendo todos los requisitos en cuanto a bienestar animal, con una trazabilidad y unos controles que aseguran tanto la calidad del producto como el cuidado del medio ambiente.

Y nosotros con esto estamos encantados, de poder mostrar todo el trabajo que hay detrás de nuestro producto, porque cumplimos con todos los parámetros de ser un producto de calidad, saludable, compuesto básicamente por leche de oveja manchega, ... más natural y sostenible que esto no creo que haya muchos.

¿Y está dispuesto a pagar ese plus de precio?

Si, pero para ello, antes debes generar credibilidad, y creo que en esto la DO Queso Manchego ha hecho un buen trabajo, y quiero aprovechar para agradecer la labor que han realizado el Departamento de Certificación de la DO y del Panel de Catas durante estos 40 años. Han llevado a cabo un trabajo serio y muy respetado por





otras DO, que muchas veces se han interesado por nuestra metodología de trabajo, y esto es un orgullo para todos.

Creo que el consumidor está dispuesto a pagar ese plus por la calidad que ofrece el queso manchego, pero como digo, antes hay que ganárselo. En nuestro caso, el trabajo de todos, tanto ganaderos, queseros, como técnicos, nos ha llevado a este nivel de diferenciación y prestigio.

En sus años como presidente ¿Cuáles son los hitos más importantes que se han vivido en el Consejo Regulador de la DOP Queso Manchego?

Durante los 6 años que llevo en el Consejo como presidente hemos vivido muchas cosas, momentos muy buenos y otros no tan buenos, pero el hito fundamental fue la sentencia del Tribunal Europeo de 18 de julio de 2019, resultado de 9 años de batalla judicial, donde se consiguió que los quesos que no fueran manchegos no pudieran usar elementos alegóricos a la comarca de La Mancha, porque suponen una confusión al consumidor. Hubo mucha presión durante esos 9 años en los que se estuvo batallando este aspecto, pero finalmente se logró y creo que fue un éxito rotundo, tanto para la DOP como para los consumidores.

Otro momento importante fue cuando en Estados Unidos, principal mercado internacional de queso manchego, se impusieron unos aranceles que hicieron mucho daño a los productos agrícolas españoles. En nuestro caso, gracias a la fama y prestigio que ya tenía el queso manchego en este país, a pesar del incremento del 25% en el coste, no sufrimos ningún perjuicio en las exportaciones, aumentándose incluso las ventas. El consumidor estadounidense conoce la altísima calidad del queso manchego y está dispuesto a pagar esa diferencia de precio.

También ha habido otros asuntos que nos han dejado un sabor un poco amargo, como el tema del "queso manchego mejicano", en el que esperábamos el apoyo total de la UE y sólo obtuvimos un acuerdo de mínimos.

Y personalmente, un aspecto fundamental que hemos afianzado durante estos años ha sido las campañas de promoción continuas, para que el consumidor reconozca y diferencie perfectamente el queso manchego. Este año se cumple ya el sexto de campaña de promoción continua en televisión y otra serie de actos, y creo que son muy beneficiosos, puesto que estamos posicionando el producto y formando al consumidor, que es nuestro principal aliado. Además, que se conozca lo que hay detrás del queso manchego, la labor del ganadero, el cuidado del medio ambiente, su procedencia de una raza autóctona única, etc.

¿Cuáles son los próximos objetivos de la DOP?

Hay muchos, pero el primero es trazar un plan de viabilidad de la DOP para los próximos 15 años, y esto pasa porque el sector ganadero esté mejor considerado y mucho más valorado. Evidentemente, sin oveja manchega y sin ganaderos no hay queso, entonces este es nuestro principal objetivo.

Y en este punto me gustaría señalar la excelente disposición que estamos encontrando por parte de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural estos últimos años, donde han escuchado continuamente nuestras preocupaciones. Fruto de esta colaboración, estamos terminando de perfilar el Plan Estratégico de la Oveja Manchega, que tendrá tres pilares básicos. Uno es la creación de la Escuela de Pastores, con la realización de cursos rápidos de formación, porque no hay que olvidar el gran déficit de personal capacitado existente para trabajar en ganadería, por lo que se pretende dotar a las explotaciones que lo necesiten, de personal con la formación adecuada.

Otro pilar será la aportación de una ayuda extra, por parte de la Consejería, para las primeras incorporaciones que se realicen en explotaciones que trabajen con raza manchega, punto que considero muy interesante para fomentar el sector ovino manchego.

Y, por último, que es donde AGRAMA va a jugar un papel muy importante, queremos trazar un plan para conseguir que todas las ganaderías de la DOP incrementen sus lactaciones del orden de 15-20 litros por animal en un plazo de unos 10 años, lo cual haría posible aumentar la producción de leche de oveja manchega en torno a los 15 millones de litros, que es lo que el mercado está demandando. Sabemos que es complicado, pero valiéndonos del trabajo de AGRAMA durante todos estos años, donde sus ganaderías poseen producciones más elevadas que la media de ganaderías de la DOP que no trabajan en selección genética, y con el compromiso por parte de la administración para colaborar con este programa, creo que podremos conseguirlo, sin olvidar por supuesto un parámetro muy importante, la calidad de la leche producida.

Y respecto al 40° Aniversario de la DO Queso Manchego ¿Qué actos hay previstos para su conmemoración?

Hemos sido la imagen en el día del queso en la Once, siendo el elemento diferenciador del décimo de ese día. Queremos que todas las provincias dentro de la DO tengan su protagonismo. Empezamos en Toledo, arropados por el Consejero de Agricultura, donde comenzamos los actos conmemorativos. Vamos a celebrar otros eventos similares al de Toledo en Ciudad Real y en la provincia de Cuenca. Después, haremos una gala en la que se reconocerá la labor de las personas que han trabajado en la DO durante estos 40 años, o que han colaborado para llegar donde estamos, evento que se celebrará en Albacete en el mes de octubre.

También hemos estado en la feria Alimentaria, este año con stand propio, y también estaremos en SIAL, en París. Entre tanto, intentaremos realizar otras actividades, como catas comentadas y otras actividades relacionadas con el queso manchego que sirvan para festejar este 40 aniversario, que no es poco, y haber llegado con la salud y el prestigio con que lo hemos hecho.

A título personal ¿Qué le ha aportado estos 6 años como presidente de la DO?

Personalmente creo que he aprendido a valorar los problemas en general del sector, siendo partícipe tanto de las preocupaciones que tienen los ganaderos como los queseros.

También es cierto que he vivido experiencias muy positivas y enriquecedoras, que me acompañarán en el tiempo, y otras que no lo han sido tanto pero que he procurado olvidar pronto, no sin quedarme con la lección aprendida.



Reportaje

EVOLUCIÓN DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO MANCHEGO: 40 AÑOS DE TRABAJO

iguiendo la estela de los acontecimientos descritos tanto en anteriores como en la presente entrega de Ayer y Hoy, desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego continuamos narrando los principales episodios acontecidos durante estos 40 años de andadura, que han marcado nuestra trayectoria hasta el día de hoy.

Entre las distintas fechas señaladas para la DOP, el 29 de febrero de 1984 es una de las más importantes. Ese día, el Boletín Oficial del Estado publicaba la Orden de 16 de febrero del mismo año por la que derogaba la del 2 de julio de 1982, en la que se reconocía, con carácter provisional, la DOP Queso Manchego. La abogacía del estado había detectado la ausencia de importantes requisitos formales en esta orden. Una norma que "había dejado de existir", según la contestación del propio Consejo Regulador a los distintos recursos contencioso-

Gráfica 1

administrativos, presentados posteriormente por asociaciones y empresas castellanoleonesas.

En esta misma Orden de 1984, se aprobó la solicitud de reconocimiento de la DOP Queso Manchego, también con carácter provisional, y se facultó al director general de Política Alimentaria para que designase un Consejo Regulador -también provisional-, cuyo objetivo principal sería elaborar el proyecto de Reglamento de la denominación. Con fecha 5 de marzo de 1984, el Consejo fue constituido y estaba compuesto por ocho vocales, representantes de los sectores quesero y ganadero, un vocal y cinco asesores técnicos. Lo presidía D. Jesús Alía Gómez.

Los técnicos del Ministerio, tras sesudos estudios y múltiples reuniones con responsables de la Denominación de Origen, realizaron considerables correcciones al proyecto, cuya aprobación se produjo en diciembre de 1984. En enero de 1985 se publicó, por fin, el Reglamento definitivo.

Lo que podría haber significado el inicio de una etapa de tranquilidad y de trabajo, que hubiera servido para consolidar las actuaciones que concluyeron con la publicación de la norma básica de funcionamiento de la denominación de origen, se constituyó en el pistoletazo de salida para que diversas instituciones y personas físicas de la comunidad de Castilla y León volviesen a reivindicar que el queso manchego se pudiera elaborar en cualquier lugar de España. Y el reconocimiento de la DOP Queso Manchego volvió a ser suspendido, como ya lo había sido tras la fallida Orden de 1982.

Uno de los principales problemas de nuestra DOP, y posiblemente una de las principales razones de su existencia, lo ha supuesto el hecho de que cualquier elaborador de queso, de dentro o de fuera de Castilla-La Mancha, haya querido utilizar nuestro nombre para denominar su queso. Resulta cuando menos curiosa la diferente clasificación y utilización de términos que sugería a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la Asociación de Fabricantes de Quesos y Mantequilla:



La eprinomectina inyectable con 0 horas de leche



Reportaje

- Queso Manchego: el elaborado, dentro del territorio español, a partir de leche de oveja, exclusivamente. Ninguna alusión a razas ovinas, por supuesto.
- Queso Hispánico: el elaborado, en territorio español, con mezcla de leches de oveja, cabra y vaca, con determinación de los porcentajes de cada especie. También de cualquier raza ovina, bovina o caprina.
- Queso Castellano: el fabricado, en territorio español, con mezcla de leches de oveja y vaca, con determinación de los porcentajes de cada especie.

Todo ello con carácter de urgencia, ya que estaba próximo el ingreso de España en la Comunidad Económica Europea, y apelando a las más altas conveniencias de interés

general. Vaticinaban que, de no modificarse la actual situación, sería el sector, en su conjunto, el que resultaría perjudicado.

En otra carta, también se pidió al ministro de Agricultura que se concediera al queso manchego una "Denominación Genérica", con la posibilidad de que se aplicaran "Denominaciones Específicas" (u otros distintivos concretos) en orden a resaltar particularidades geográficas de otros quesos. Vamos, algo así como "queso manchego de Palencia", "queso manchego de Valladolid", etc. Y todos y cada uno de ellos con su Denominación Específica, antigua figura de calidad con rango inferior a Denominación de Origen.

La citada asociación también dirigió diversos escritos al gobierno de Castilla-La Mancha. En uno de ellos, se proponía al presidente
castellanomanchego, D. José Bono, conciliar los intereses de ambas
comunidades, entendiendo, eso sí, "la legitimidad de los diferentes
puntos de vista". Se solicitaba "un esfuerzo de solidaridad entre los
españoles de las dos autonomías castellanas" previniendo del riesgo
de que, en espera de una decisión judicial cuyo fallo no consolaría al
perdedor, se introdujeran en el mercado español quesos denominados "manchegos", fabricados fuera de nuestras fronteras. De forma
que, "asistiría a unos o a otros la razón jurídica y faltaría a todos la razón
práctica: la de haber perdido la oportunidad de que el queso manchego fuera, únicamente, un queso español".

El argumento de la próxima entrada de España en la Comunidad Económica Europea fue utilizado como medida de presión para tratar de llegar a un acuerdo con nuestra comunidad y también para for-



Gráfica 2

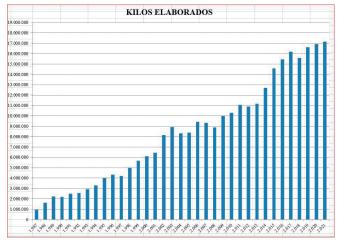
zar al gobierno de la nación a tomar una decisión salomónica. Otras medidas de presión rozaban lo chusco: una entidad demandante reclamaba al propio ministro de Agricultura indemnizaciones por la "retirada" de la posibilidad de denominar "manchegos" a sus quesos vallisoletanos.

Por suerte, los servicios técnicos del INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) emitieron un informe en el que justificaban, con argumentos técnicos, la denominación de origen Queso Manchego. Citamos, brevemente, alguno de ellos:

- El queso manchego tiene carácter geográfico: manchego, es natural de La Mancha.
- Tiene cualidades y características diferenciales, debidas a factores geográficos y

humanos.

- La indicación queso manchego constituye una denominación de origen natural, anterior a toda reglamentación sobre estos temas, que data de 1932
- El reconocimiento de la DOP se estima necesario para la defensa de este toponímico contra las prácticas incorrectas y equívocas de etiquetado de otros quesos no elaborados en La Mancha.



Gráfica 3



Reportaie

- La defensa de los productos autóctonos es básica ante la incorporación de España a la C.E.E. La calificación como denominación de origen nos protegerá frente a potencias lecheras comunitarias.
- Y por fin, la suspensión de la ejecución de la Orden Ministerial afecta gravemente a los intereses económicos, no solo de La Mancha, sino del conjunto de España.

Creemos que pocas veces se habrá elaborado un informe tan contundente y que, al mismo tiempo, resuma de manera tan precisa la filosofía de una figura de calidad. Aunque, lamentablemente, esta posición de los técnicos no pudo evitar que, en abril de 1985, se dictara un auto por el que se suspendía la ejecución de la Órdenes Ministeriales impugnadas por el tiempo que durase la situación del pleito.

A partir de este momento, comenzó un largo proceso judicial, finalizado en 1990 con una histórica sentencia, que desestimaba los tres recursos interpuestos por distintas entidades mercantiles castellanoleonesas contra la orden ministerial de 1984 y contra el reglamento de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de ese mismo año.

En nuestra opinión, con esta sentencia comienza la verdadera andadura de la DOP Queso Manchego. Nos situó a la altura de las más importantes figuras de calidad españolas y la primera, indudablemente, en el sector quesero, que ya contaba con otras muy prestigiosas, reconocidas durante el largo lapso transcurrido entre impugnaciones, anulaciones y contenciosos.

Con herramientas legales perfectamente definidas, los sistemas de control mejoraron notablemente. En un corto espacio de tiempo dejaron de tener presencia los quesos no manchegos que figuraban

17 000 000 15.000.000 14.000.000 11.000.000 8.000.000 7.000.000 4.000.000

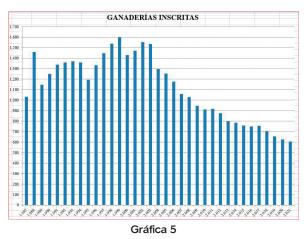
Gráfica 4

en el mercado. Esporádicamente se encontraba alguna etiqueta comercial de algún elaborador despistado que, sin figurar en los registros de la DOP, seguía utilizando el nombre protegido. Bastaba una llamada o un escrito informativo para que el error se solucionara. Si bien es cierto que la resistencia a utilizar términos alusivos a "manchego" continuó siendo muy presente, pero ahora en la distribución y en la restauración, en forma de carteles, folletos informativos, etiquetas porta precios, etc.

Los servicios técnicos de la DOP continuaron su labor de vigilancia y control en queserías registradas y en ganaderías inscritas. El hecho de que solo se pueda elaborar queso manchego con leche de oveja de raza manchega ha obligado a realizar controles periódicos en ganaderías, con objeto de asegurar que esta exigencia del Pliego de Condiciones se cumpla. No han sido pocos los ganaderos que han decidido optar por otras razas ovinas en sus explotaciones, pero con esta práctica se han autoexcluido como suministradores de leche para su transformación en queso manchego.

También comienza con el fallo del Tribunal Supremo de 1990 el inicio de la exportación, tímida en sus inicios, pero mantenida a lo largo del tiempo (gráfica 1). Los destinos clásicos se definen (gráfica 2) y la labor de los operadores se ve favorecida por la seguridad de que nadie, salvo los queseros acogidos, llamará "manchegos" a sus quesos.

Se celebraron las primeras elecciones democráticas para ocupar las vocalías del Consejo Regulador, en las que resultó elegido como presidente D. Loreto García Arroyo, representante de queserías indus-





Qué conseguirás con el Plan 360:

- Máximo desarrollo del potencial genético de la
- Animales más sanos, con grandes desarrollos.
- Menor coste de recría al reducir el periodo al primer parto.

¡Te ayudamos a conseguir tus objetivos productivos!





Las cifras de producción de queso amparado por la DOP continuaron creciendo a lo largo de los años siguientes (gráfica 3), consolidándose la exportación como el elemento salvador. El consumo en el mercado interior se mantuvo en la misma línea de la producción y exportación. Pero, a partir de 2003, comenzó una irregular trayectoria de subidas y bajadas, que han llevado a que en 2021 nos encontremos al mismo nivel de consumo interno que en 1998 (gráfica 4). Y todo ello a pesar de las grandes inversiones en comunicación que se han llevado a cabo en los cinco últimos años, periodo en el que, paradójicamente, la caída de las ventas en España ha sido más acusada.

Otro fenómeno digno de resaltar lo constituye que el número de ganaderías inscritas haya pasado de 1.600 en el año 1999 a 600 en el último ejercicio (gráfica 5). Si bien el número de ovejas inscritas, en ese mismo periodo, solo ha descendido en poco más de 50.000 animales (gráfica 6). El número de litros de leche, sin embargo, se ha duplicado en el periodo citado (gráfica 7). Es encomiable el trabajo de las ganaderías a la hora de conseguir una mayor producción de leche. Mucho mayor, podríamos añadir.

Respecto a los elementos identificativos de los quesos manchegos, se ha dado un paso importante con la modificación del único de ellos que se encuentra adherido al propio queso: la placa de caseína. La anterior era un disco de 6 cms de diámetro, que se colocaba en el centro de la cara posterior del queso. Servía para identificar una pieza entera, incluso media pieza. Pero si el queso se troceaba, no todas las porciones portaban un pedacito de placa. Con la nueva corona circular de 12,5 cms de diámetro garantizamos que cualquier porción,

75,000
100,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000
450,000

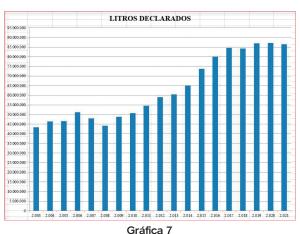
Gráfica 6

por pequeña que sea, contendrá un trozo de placa y garantizará al consumidor su DOP.

Y no podemos concluir este repaso a la vida de nuestra DOP sin referirnos a uno de los hechos más importantes sucedidos en los últimos tiempos: el 18 de julio de 2019, el Tribunal Supremo español dicta una importante sentencia en la que reserva para el queso manchego ciertos elementos evocadores de La Mancha, los cuales, hasta ese momento, habían sido utilizados con profusión por multitud de empresas, inscritas y no inscritas en la DOP y ubicadas dentro y fuera de la zona protegida. La hemos llamado "la sentencia de la evocación" porque asegurará a los consumidores que los elementos alegóricos a La Mancha (gráficos y fonéticos) quedarán reservados para el queso manchego. No creemos necesario comentar la cantidad de quijotes, sanchos y molinos de viento que se podían encontrar en quesos no manchegos. Con esta herramienta, los técnicos y los servicios jurídicos de la DOP están encargándose de verificar (y eliminar, si procede) cualquier utilización engañosa de elementos gráficos que nos identifican.

De todo el trabajo realizado, queda la satisfacción de que el prestigio del queso manchego se ha consolidado. La DOP Queso Manchego es una de las figuras de calidad más respetadas, sobre todo por su rigor y contundencia en la lucha contra el fraude y contra el intento de aprovechamiento ilícito del nombre protegido.

DOP Queso Manchego Dpto. de Certificación



POLIBASCOL

La prevención empieza con la protección La protección empieza con la vacunación

El cambio está en el exterior La protección, en el interior

Protección 10 en 1 única inyección



Noticias Breves

La Fundación 'Dieta Mediterránea' reconoce a la DOP Queso Manchego por su contribución a la sostenibilidad del territorio. El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha y presidente de la Fundación Dieta Mediterránea, Francisco Martínez Arroyo, participó en la entrega de los premios que reconocen la labor de aquellas personas, empresas, entidades o iniciativas que han promocionado, divulgado y comunicado los valores e identidad de esta dieta, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La Denominación de Origen Protegida Queso Manchego ha sido galardonada, en el 40 aniversario de su creación, por su contribución en la sostenibilidad del territorio con la presencia del pastoreo de la oveja Manchega en el medio rural

de la región. Estos premios, que se otorgan cada dos años, se enmarcaron en el seno del XIII Congreso Internacional 'Dieta Mediterránea' que se celebró en el salón profesional 'Alimentaria 2022' de la FIRA de Barcelona, el pasado mes de abril. Una feria donde Castilla-La Mancha ha acudido con los mejores productos elaborados en la Comunidad Autónoma y que son valorados por los consumidores por su calidad y excelencia, desde los aceites de oliva virgen extra, el queso manchego, los productos cárnicos o frutos secos. Martínez Arroyo también tuvo palabras para el Queso Manchego en su 40 aniversario, detrás del cual existen 605 ganaderías y 74 queserías y que representa a Castilla-La Mancha, siendo un producto muy valorado en el



Antonio Martínez Blasco, presidente de la Fundación Consejo Regulador de la DOP Queso Manchego, junto al Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de CLM y presidente de la Fundación Dieta Mediterránea, Francisco Martínez Arroyo.

• Entregados los premios Gran Selección "Campo y Alma", en su 33ª edición. El pasado 4 de mayo tuvo lugar la gala de entrega de los premios Gran Selección "Campo y Alma", que no se realizaba de forma presencial desde hacía 2 años. El teatro "Tomás Barrera" de La Solana fue el lugar elegido para el evento, con un aforo completo. Estos premios promocionan los productos de la región que están acogidos a alguna Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida, reconociendo el gran tra-

bajo que realiza el sector agroalimentario en favor de la calidad. En cuanto a la categoría de queso manchego, los galardones este año han recaído, como mejor Queso Manchego semicurado, en la marca Esperanza del Castillo, producido por Esperanza del Castillo, S.L., empresa ubicada en Pulgar (Toledo); el mejor Queso Manchego curado para la marca Montescusa, producido por Quesos Lominchar, S.L., empresa ubicada en Corral de Almaguer (Toledo). En cuanto a queso manchego artesano, el premio al

mejor Queso Manchego artesano semicurado se ha ido a parar a la marca Ojos del Guadiana, producido por Manchega Ojos del Guadiana, S.L., en Daimiel (Ciudad Real) y el mejor Queso Manchego artesano curado ha recaído en Navaloshaces Curado, producido por Agropecuaria Navaloshaces, S.L., empresa ubicada en Corral de Calatrava (Ciudad Real). En cuanto a la categoría de mejor Cordero Manchego, se ha reconocido a la empresa Jesús Morcillo S.L., empresa ubicada en Albacete.



Noticias

- Continúa el descenso en el número de ganaderos con entregas de leche de oveja. La actividad productora en ovino de leche continúa en una clara tendencia de descenso. Según muestran los datos publicados por el 'Informe sobre declaraciones de entregas de leche a los primeros compradores de ovino y caprino', elaborado por la Subdirección General de Producciones Ganaderas y Cinegéticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en el pasado mes de febrero hubo un total de 3.189 ganaderos que entregaron leche de oveja, lo que significa una reducción porcentual del 6,1% respecto a los 3.395 productores que lo hicieron en el mismo periodo de 2021. Castilla y León, comunidad autónoma con un mayor nivel productivo, la evolución en los últimos doce meses va de los 1.875 ganaderos de febrero de 2021 a los 1.760 productores en el último mes actualizado. Por lo tanto, la reducción es del 6,1%. En el caso de Castilla-La Mancha, el número de ganaderos con entregas de leche disminuye un 6,5%, al pasar de 923 a 863 productores en el último año.
- El primer curso de la Escuela de Pastores de Castilla-La Mancha tendrá lugar en la finca La Nava de Valdepeñas. El Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural aseguró que el primer curso de la Escuela de Pastores de Castilla-La Mancha se celebrará en la Finca La Nava, situada en Valdepeñas, donde se ubica el Rebaño Nacional de ovino manchego, finca cuya gestión fue cedida a AGRAMA. Este primer curso coincidirá con la inauguración de las nuevas instalaciones para el ganado, mejoras realizadas con el objetivo de continuar la investigación en el sector ovino manchego. En su primer año de funcionamiento, se espera que la Escuela de Pastores cuente con 13 cursos de formación, de entre 25 y 30 horas y con una parte teórica y otra práctica, que serán itinerantes y se realizarán en todas las provincias de Castilla-La Mancha. Pese a que tendrán contenidos semejantes, centrados en el manejo, alimentación, ordeño y reproducción, ofrecerán formación adaptada a cada tipo de ganado (producción de leche-producción de carne), predominante en la zona de impartición.

La próxima Subasta de Sementales de raza ovina Manchega tendrá lugar en Albacete. El próximo jueves, 19 de mayo, a las 12 horas, está prevista la celebración de la 119ª Subasta de Sementales de raza ovina manchega, en Albacete. Esta cita, que tradicionalmente coincidía con la celebración de la Feria Agrícola y Ganadera EXPOVICAMAN, no se celebraba en esta localidad desde 2019, debido a las medidas de prevención y control de la difusión de la COVID-19. A pesar de que este año tampoco se ha previsto la celebración de EXPOVICAMAN, la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA) ha querido retomar este año la celebración de la subasta en Albacete. El lugar elegido para su celebración es, como venía siendo de forma tradicional, el recinto ferial del IFAB, donde los animales se concentrarán en la Nave de Ovino, para su posterior subasta pública. Se espera la participación de alrededor de 180 sementales, provenientes de más de 30 ganaderías colaboradoras del Programa de Cría de la Raza, en base a los criterios habituales de edad, índices genéticos de producción de leche como carácter fundamental, así como su resistencia a Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (Scrapie) y a su ordeñabilidad; e inscritos en el Registro Principal del Libro Genealógico de la raza, una vez que se ha comprobado la genealogía (padres y abuelos) mediante pruebas de ADN, y han superado los estándares de calificación morfológica, pruebas sanitarias, etc.

La última subasta de sementales celebrada tuvo lugar en Manzanares (Ciudad Real), en el mes de febrero, donde se adjudicaron 125 sementales de los 134 ofertados, un muy buen resultado teniendo en cuenta la elevada oferta. El precio medio de venta y remate en esta ocasión alcanzó los 634 €, destacando el semental JD21587, de la ganadería de D. Joaquín Delgado Espinosa, que se adjudicó por un valor de 2.130 €, el más alto de esta subasta.



№ DeLaval

Dele un nuevo aire a su granja (3) Campaña del 01 de abril al 30 de junio de 2022



Suministros Ganaderos Serma S.L. Talavera de la Reina (Toledo) 925 869 927





Saiz y Galdón Servicios Ganaderos S.L. Albacete 967 523 550



DeLaval Equipos S.A.Alcobendas (Madrid)
914 904 473



SUBASTA DE SEMENTALES

Raza Ovina Manchega

Jueves, 19 de **may**o de 2022 a las 12:00 lh



Albacete

Recinto del IFAB (EXPOVICAMAN) Avda. Gregorio Arcos, 19

MEJORA GENÉTICA

- · Producción de leche
- · Ordeñabilidad
- · Resistencia a EETs

LIBRO GENEALÓGICO

- · Filiación por ADN
- · Registro Principal

GARANTÍA SANITARIA



EDAD

Mayores de 5 meses

PRECIO

Desde 300 €

INFORMACIÓN:

Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA)



Avda. Gregorio Arcos, 19 02005, ALBACETE Tlin.: 967-217436. FAX: 967-248334

> agrama@agrama.org www.agrama.es

AYUDAS

120 € por semental

