

# Queso de la Serena

## PRODUCTO DE CALIDAD Y FUTURO

Por: J. González\*\*; M. Mas Mayoral\*; I. Roa Ojalvo\*

**U**n sector muy optimista tras aprobarse la Denominación de Origen

**S**us particulares características implican dificultades en la homogenización del producto



*El producto y sus características de identidad.*

### INTRODUCCION

El queso de La Serena es un producto tradicional que se elabora artesanalmente (en pequeñas cantidades y con leche cruda), en la comarca de La Serena de la Comunidad Autónoma de Extremadura, siendo obtenido a partir de la leche de ovejas del tronco merino y utilizándose como coagulante el llamado cuajo de cardo (*Cynara cardunculus* sp.) ó "yerbacuaajo".

En el pasado era producido durante los meses de primavera (febrero-abril), a partir del ordeño residual de los rebaños merinos y se destinaba al autoconsumo de las explotaciones ganaderas de la zona, así como al pago en especies de los ordeñadores y elaboradores. Era en consecuencia una producción marginal, de escaso volumen y gran estacionalidad, que se destinaba al consumo como queso duro durante el año.

Bajo ciertas condiciones climatológicas se producían accidentes en la elaboración, que se traducían en la obtención de un producto de alta cremosidad, que se dio en llamar "tortas" debido al atorado o aplanamiento del queso; dichos productos "averiados", que el elaborador no deseaba dado el trabajo y atenciones que requería (volteado, vendado, etc.), la fragilidad de las mismas y su mala aptitud a la conservación, fueron con el tiempo revalorizándose comercialmente gracias a la peculiaridad de sus características y a los cambios producidos en los hábitos del consumidor; este hecho hace que en la actualidad las preferencias de los elaboradores se orienten hacia la producción de la "torta".

### EL SECTOR PRODUCTIVO

En el pasado remoto los rebaños merinos de La Serena se explotaban para la obtención de lana, en primer lugar, y carne. Con la depreciación de la lana en el mercado se produjo un cambio en el sentido carne, en primer lugar, y lana. La caída

de los precios del cordero está originando que la rentabilidad de la explotación en base, en la actualidad, en el aprovechamiento carne-queso.

La Serena no fue nunca una zona de producción de leche de oveja, pues la raza merina tiene una baja producción y una lactación corta, 45 días de cría del cordero y de 1 a 2 meses de ordeño hasta el secado; la leche ordeñada era transformada "in situ" en queso. Sin embargo en la actualidad se observa una cierta especialización en la producción lechera, bien a partir de ganaderos que antes no ordeñaban y ahora tratan de incrementar sus ingresos, bien por parte de algunos ganaderos-queseros que el pasado año tuvieron problemas de maduración y prefirieron dejar de elaborar y entregar la leche. La apertura de una quesería industrial en la vecina localidad de Almacén (Ciudad Real) ha facilitado este hecho, siendo la leche proveniente de la zona entregada a esta industria de unos 500.000 l., en la campaña 92-93.

El sector quesero de La Serena no hace más de seis años era completamente ilegal, pues las queserías artesanas carecían del necesario registro sanitario e industrial

(\*) Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico. Junta de Extremadura.

(\*\*) Miembro técnico del Consejo Regulador de la D.O. Queso de La Serena.

como tales. El producto se vendía sin etiqueta alguna de marca y los circuitos comerciales eran muy reducidos, pues no era posible que en estas condiciones el queso se vendiera en comercios y el que se atrevía a hacerlo corría el riesgo de ser multado por los inspectores de consumo.

La situación a partir de la celebración de la I Feria del Queso de Trujillo llegó a ser crítica, pues un elevado porcentaje de los queseros presentes en ella eran ilegales. Tras notables esfuerzos y discusiones entre productores, Instituciones y Administraciones, que sería prolijo relatar aquí, la Junta de Extremadura promulgó una reglamentación sobre los requisitos exigibles a los productores de quesos artesanos en la Comunidad Autónoma (Decreto 39/1987 de la Consejería de Presidencia y Trabajo); esta normativa abría una posibilidad a la legalización del sector productor y rompía de alguna manera con la crítica situación anterior.

El último capítulo en este breve resumen histórico lo ha constituido la concesión de la Denominación de Origen (D.O.) para el queso. La Administración Autonómica, teniendo en cuenta las peculiaridades de este producto, su calidad y tipismo, ha considerado que es digno de ser protegido

por una D.O. cuyo Reglamento fue aprobado por Orden del 20 de abril del 92. Con ello el sector dispone de un valioso elemento de control sobre el producto y los productores, para conservar y mejorar su calidad, y también un medio de defensa frente a limitaciones que aprovechen su renombre para "hacer su agosto".

### SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

En el momento actual predomina el optimismo. Los ganaderos se están especializando en la producción lechera y quesera; se están montando equipos de ordeño mecánico, haciéndose queserías adecuadas a las exigencias técnico-sanitarias de la reglamentación, adquiriendo equipos modernos de quesería y cámaras de maduración; cada cuál en función de sus posibilidades. En este proceso no se puede dejar de citar el apoyo financiero de la Junta de Extremadura y del Centro de Desarrollo Regional (CEDER) de la Serena.

En la campaña del 93 ya se han puesto en mercado los primeros quesos con D.O. y, aunque aún resta mucho camino por andar, ciertamente ya está iniciado. Por otro lado, la D.O. va a ser reconocida a ni-

vel de la C.E., con lo cual el campo de protección del producto se amplía a este ámbito.

Los problemas, por otra parte no están ausentes, pues la Directiva 92/46 va a plantear, a partir de enero del 94, una norma microbiológica para la leche cruda y los productos con ella elaborados de difícil cumplimiento, que obligará sin duda a ser más cuidadosos en este tema en respeto a la seguridad sanitaria de los consumidores, si se quiere acceder a mercados amplios.

La tecnología empleada en la elaboración deberá ser uniformizada y mejorada para obtener productos de calidad más homogénea y mayor rendimiento en la transformación.

El empleo del cuajo de cardo es una potencial fuente de falta de homogeneidad en el producto, así como de contaminación microbiana. La falta de un coagulante de título y características definidas no favorece la calidad y será un aspecto a estudiar.

La maduración bajo condiciones controladas es un elemento primordial en la obtención de un queso de calidad homogénea. En la actualidad existe poca capacidad de maduración en condiciones controladas en la zona y deberá incrementarse de cara al desarrollo previsible de la producción.

La búsqueda de nuevos mercados, que valoren la calidad, la promoción comercial, la organización de los productores de cada a un segmento de consumo de alta capacidad económica con aspectos fundamentales para rentabilizar el esfuerzo productivo, que es a fin de cuentas el objetivo.

Una última consideración respecto a las perspectivas de futuro de este queso se referiría a que no hay que olvidar el origen del mismo y sus limitaciones. Es decir que estamos hablando de rebaños de merino, cuya producción lechera es baja; que hablamos de una alimentación en base al pastoreo de tierras poco productivas; que se habla en definitiva de un producto natural basado en la explotación extensiva y que los márgenes económicos no permiten aventuras de rentabilidad y amortización dudosa; en definitiva que no olvidemos la realidad.

### INVESTIGACION Y DESARROLLO EN EL QUESO DE LA SERENA

Aunque se han realizado algunos estudios sobre este queso, fundamentalmente referidos a su caracterización físico-química y microbiológica, por diferentes equipos (Dpto. de Bioquímica y Microbiología del INIA, Madrid; Dpto. de Tecnología y Bioquímica de los Alimentos, Fac. Veterinaria, Univ. de Córdoba; Dpto. de Tecnología Agroalimentaria del Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico de

## Se necesitan importantes mejoras en la tecnología para enfrentarse al Mercado Unico



El ganado merino base de la producción del queso.

## EXTREMADURA

Extremadura), existe un notable déficit que deberá ser subsanado para centrar aspectos concretos, cuyo conocimiento es aún insuficiente.

En este campo el sector debe actuar de demandante de información y a la vez de promotor de estudios que permitan soluciones o aportar conocimiento sobre los problemas que le afectan; de lo contrario la investigación y las necesidades del sector seguirán caminando divergentes y probablemente los resultados de aquella no interesen a éste. Se impone por tanto una mecánica de trabajo más realista y una adecuada coordinación para detectar los temas de trabajo, diseñar los estudios, aportar los medios y aprovechar el fruto obtenido.

Desde nuestra óptica existen aspectos que deberían ser abordados sin demora, tales como el estado en que se encuentra la calidad microbiológica de la leche, que nos tememos es bastante deficiente con relación a la Directiva 92/46, y las técnicas de mejora de la misma; la idoneidad de los equipos de ordeño mecánico para la oveja merina y los problemas que puedan presentarse; los aspectos relativos a la nutrición para la producción láctea; la obten-



La flor de cynara requisito para la coagulación.

ción de un coagulante comercial de Cynara; la mejora de las tecnologías de elaboración y madurado; la garantía sanitaria del producto final, etc.

Si seguimos elaborando el queso con la

misma tecnología e información que nuestros abuelos, no podremos afrontar el desafío de sacarlo del oscurantismo ancestral y lograr introducirlo dignamente en el Mercado Unico que le espera.

## NOVEDADES DE NUESTRA EDITORIAL



- **MERCADOS DE FUTUROS (Commodities y Coberturas)**  
Jesus Simón  
pp. 160 P.V.P. 2.000 pts.



- **BIOLOGIA Y CONTROL DE ESPECIES PARASITAS (Jopos, Cuscutas, Striga y otros)**  
Luis García Torres  
pp. 96 P.V.P. 2.000 pts.



- **INSTALACIONES DE BOMBEO DE AGUA PARA RIEGO Y OTROS USOS**  
Pedro Gómez Pompa  
pp. 392 (190 fig. 75 fotos)  
P.V.P. 3.500 pts.



- **TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES, BASURAS Y ESCOMBROS EN EL AMBITO RURAL**  
Autores varios  
(En colaboración con el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro y TRAGSATEC)  
pp. 408 P.V.P. 3.500 pts.

## Agricultura

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA, S.A.

Caballero de Gracia, 24, 3º izqda. - Teléfono: 521 16 33 - FAX: 522 48 72. Madrid-28013

**PEDIDOS A NUESTRA EDITORIAL  
VENTA AL PÚBLICO EN LIBRERÍAS**