



## Eduardo Páramo Ibáñez

presidente de la Asociación

ANCHE se dirige por una Junta Directiva nombrada por los socios cada cuatro años, al frente de la que se encuentra el presidente elegido por sufragio directo. En su labor de dar a conocer a la vez que defender y mantener la Oveja Churra, el presidente nos contesta a estas preguntas.

**La raza churra forma parte del patrimonio de Castilla y León, ¿cuáles son las peculiaridades y cualidades de esta raza?**

La oveja churra es de proporciones alargadas y tamaño medio, con una peculiar pigmentación centrífuga en negro – es uno de los ovinos más bellos del mundo-. Se caracteriza esta oveja por su rusticidad, capaz de caminar largas distancias en busca de alimento, soportar temperaturas extremas y estar perfectamente adaptada al medio en que se desenvuelve. Es autóctona de Castilla y León, con una mayor presencia en las provincias de Burgos, Palencia, León y Zamora; en esta última provincia se distingue un ecotipo o variedad que se denomina churra sayaguesa. Hay efectivos en todas las provincias de la región.

Debemos tener en cuenta que produce el mejor lechazo del mundo (lechazo churro®) y leche para fabricar un queso de exquisita calidad como es el queso zamorano (ya con denominación de origen) y el futuro queso castellano (en estudio).

**¿Qué actividades y/o eventos llevan a cabo para potenciar las bondades de la raza churra?**

ANCHE es la garante del mantenimiento y mejora de la raza churra, y para ello tiene puestos en marcha dos esquemas de selección, uno para la mejora de la producción de leche y otro para la mejora de la producción de lechazos, ambos con controladores específicos, en todos los casos usando la identificación electrónica de todas las ovejas y siempre avalados por los catedráticos de Genética de la Universidad de León.

Para dar a conocer estas mejoras, la Asociación organiza el encuentro anual de profesionales de la raza churra (enproch), edita el boletín informativo de la raza, el catálogo de sementales y participa en varias ferias de la región.

**El mercado cada vez exige productos de mayor calidad, ¿es posible en**

**un futuro plantear algún indicativo de calidad del queso de dicha raza, ¿cómo evalúa la IGP Lechazo de Castilla y León, en cuanto a la carne se refiere?**

Llevamos desde 1992 con un proyecto para la consecución de una I.G.P. o una D.O.P. para el queso Castellano, que proteja y diferencie el queso producido con la leche de nuestras ovejas churras y por unas razones u otras, aún no se ha conseguido. Tenemos el queso Zamorano que sólo protege el producto de esta provincia. Se sigue trabajando en el tema y en la actualidad la estación tecnológica de la leche de Castilla y León está realizando un estudio muy completo para conseguir por fin su aprobación.

En cuanto a la IGP del Lechazo de Castilla y León, bajo mi punto de vista no se están haciendo los suficientes esfuerzos en cuanto a consolidarla y posicionarla en el mercado como para diferenciarla tanto de otras marcas de calidad (lechazo de la meseta castellano leonesa), como de otros lechazos que ni siquiera están identificados.

Es una herramienta válida, mejor imprescindible tal y como está el mercado del ovino en la actualidad, que en situaciones de crisis sólo lo diferente y de alta calidad puede salir adelante.

**La Asociación se financia además de las aportaciones de los socios por organismos públicos, ¿qué organismos son y como se distribuyen las ayudas?, ¿puede hablarnos sobre las cifras de negocio e índices económicos que manejan?**

Los principales garantes del funcionamiento de la asociación, que a la vez son sus auditores y controladores, son el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino con un 30%, la Junta de Castilla y León con un 30 %; las diputaciones provinciales de Burgos, Palencia, Valladolid y Zamora, el ayuntamiento de Palencia y las entidades financieras Caja de Burgos y Caja España apoyan en distinta medida

para conseguir poder hacer frente al presupuesto de la asociación que no cubren los socios.

Es una empresa de servicios sin ánimo de lucro, que trata de mejorar el ovino de raza churra de Castilla y León, con más de 300 socios en la actualidad. La raza cuenta con aproximadamente 700.000 animales de los que aproximadamente 350.000 se ordeñan, por lo que el volumen de negocio entre carne y leche supone aproximadamente 50 millones de euros anuales.

**Ante la crisis actual que vive la ganadería, ¿cuál es su opinión de cómo va el sector ovino en la Región?, ¿sobre que factores habría que incidir para mejorar la situación?**

La situación del sector es muy complicada en la actualidad, por dos razones: el elevado precio de las materias primas y además el bajo precio del producto final, tanto carne como la leche, aunque parece que la leche empieza a recuperarse.

Presentimos que se va a realizar una reestructuración gratuita del sector y que, al final quien haya conseguido aguantar se encuentre con una mejor situación del mercado.

En definitiva, se debe apostar por la calidad y la información al consumidor de esa calidad: POR LA OVEJA CHURRA.

**A ese respecto, ¿cómo han evolucionado sus ventas en los últimos cinco años?, ¿cuáles son las perspectivas para lo que queda del 2008?**

El mercado del lechazo se mantiene estable en consumo, con ligera tendencia a disminuir, aunque lo que si ha descendido es el precio del producto, que en 2 años ha bajado un 20 %.

La perspectiva para 2008 es poco halagüeña, aunque si hemos de ser optimistas, esperamos que el consumidor se decante por los productos de calidad identificados y diferenciados, y nuestro lechazo churro® no sufra en exceso este problema de mercado. •