

[DO QUESO ZAMORANO E IGP LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN, EN CURSO]

Razas foráneas se infiltran en el reducto donde se elaboran alimentos protegidos

Se cuenta que un clérigo de Toledo regresó de su peregrinaje a Israel con 500 corderos, híbridos de una raza alemana y otra egipcia. De ahí, la raza ovina Assaf se ha multiplicado estabulada en las explotaciones españolas y se ha cruzado con las autóctonas para aumentar rendimientos por su mayor aptitud lechera. Pero su radio de expansión ha saltado al refugio de los productos ganaderos de calidad diferenciada. La DOP Roncal ha abierto la caja de Pandora al abrir la puerta a la mezcla de la leche de razas foráneas con la de la Rasa y la Latxa para elaborar queso. Otros sellos con sistema de cría protegidos siguen su ejemplo. La flexibilidad de las administraciones queda en entredicho según los ganaderos.

César Marcos

Periodista

“ Queso de pasta prensada elaborada con leche de oveja de las razas Rasa, Lacha, Assaf y Lacaune, y los cruces entre si, exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso”. Así reza la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Roncal, publicado en el BOE del pasado 21 de marzo.

El debate abierto hace años en la denominación de origen más antigua de España para la inclusión de razas “forasteras” no es nuevo. La DOP Roncal intentó sin éxito desde el punto productivo el cruce F-1, llamado de primera generación, entre carnero Milchschaf y oveja Latxa.

Una fracción de las queserías navarras adscritas a este marchamo de calidad se han salido al final con la suya dentro del Consejo Regulador. Según el sindicato agrario EHNE, el 90% de los pastores se oponen a la entrada

de razas intensivas en la DOP Roncal. La defensa del régimen de pastoreo tradicional de las ovejas Rasa y Latxa está en juego frente al de estabulado de las Assaf y Lacuane.

En el otro lado de la balanza, al final con más peso, las reivindicaciones de la industria láctea: falta leche y la demanda de queso Roncal supera a la capacidad de producción de las razas autóctonas. La raza Assaf, por ejemplo, aclimatada y mejorada en España durante los últimos 25 años, se caracteriza por su alto rendimiento lechero, con capacidad para producir 500 litros de leche por lactación. En el caso de la Latxa, se obtienen un poco más de 100.

La constitución con fondos privados de una marca de calidad que ponga unos criterios de producción no es incompatible con una DO o IGP, que persiguen fines conservacionistas y ligados al territorio

[Argumentos de la industria

Quejumbrosos por la escasez de materia prima y el descenso en el número de ganaderos, los operadores comerciales y las industrias transformadoras han desembarcado en otros distintivos de calidad, creados como salvaguarda de un sistema de producción ligado al territorio y pervivencia de razas autóctonas. Nos referimos a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

Las oportunidades de negocio constituyen el principal motivo que esgrime el sector elaborador para incluir ovejas más productivas. E incluso advierte del acta de defunción de la DO Queso Zamorano si no se aceptara la raza ovina de origen isra-

La raza Assaf ha irrumpido en la DOP Roncal



¿Qué alegan las asociaciones de razas autóctonas?

Tras conocerse el visto bueno del Consejo Regulador de la IGP Lechazo de Castilla y León para introducir la raza Assaf en la marca de calidad, los presidentes de las **asociaciones castellano-leonesas de razas autóctonas ovinas** han mostrado su total disconformidad. Los respectivos presidentes desglosan sus razones en el siguiente manifiesto:

- 1.-Una mala situación económica, por una gestión errónea del consejo, **no puede ser excusa para incluir las razas no autóctonas en la IGP.**
- 2.-Ya existe en la región otra figura de calidad que ampara los lechazos de todas las razas no autóctonas nacidas en Castilla y León, por lo que creemos, a todas luces, innecesario que utilicen la IGP.
- 3.-Quedan muchas cabezas de

ganado ovino autóctono en la región sin incluir en la IGP; tal vez la solución para aumentar ese número de lechazos sacrificados sea incluir en el consejo regulador a todas las ganaderías que trabajan con ovejas autóctonas en Castilla y León.

4.- **La pérdida de la identidad de este producto nos colocaría en la situación de la que pretendimos salir al crear la denominación,** se perderían diez años de trabajo.

5.- La **confusión** que se va a generar en el mercado supondrá una **nueva indefensión para los ganaderos de lo autóctono** y al final para todos.

6.- **Los únicos beneficiados son los industriales** que como siempre parece que buscan desinformación para poder meter todo en el mismo saco y que el consumidor no tenga opción de elegir.

elí. Este *label* permanece aún a la espera de una renovación de vocales del Consejo Regulador, bloqueado ante el desacuerdo sobre la raza Assaf para elaborar el derivado lácteo.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Lechazo de Castilla y León quiere ampliar el número de animales sacrificados cobijados en su paraguas. En minoría, los criadores de corderos de raza Churra no han podido parar que la raza Assaf mediante cruces vaya a formar parte de la IGP. La solicitud de modificación de sus requisitos está en marcha (BOE, 14 de agosto del presente).

La vitola del queso de Zamora en el exterior es un acicate para más para incorporar un mayor número de litros de leche de oveja a costa de razas foráneas a la DO, que se arroparía por el proyecto de una gran marca comercial protegida con más ansias de comercialización que prepara la industria láctea.

Ante el pulso en la DO Queso Zamo-

rano, desde algunas organizaciones agrarias y cooperativas agrarias se apela al entendimiento entre ganaderos e industriales, como también ocurre en la IGP Lechazo de Castilla y León.

Los ganaderos de razas autóctonas consultados se muestran atribulados ante la posición de las administraciones públicas al respecto, pues, a su juicio, apoyan su establecimiento y por otro, se muestran en algunos lances demasiado laxos ante el riesgo que supone la introducción de foráneas en DO e IGP, esto es, abandono de prácticas ganaderas tradicionales, razón fundamental junto a otras de su creación frente a las leyes del mercado.

Sindicatos agrarios como EHNE van más allá en las acusaciones a la industria en el ámbito del DOP Roncal: "conseguir leche a bajo precio e incrementar así los beneficios de ciertas empresas queseras y las contadas explotaciones que han optado por el sistema intensivo de producción", afirman en una nota de prensa.

* el dato

La FAO ha advertido del peligro de extinción del 30% de las razas de ganado en el mundo: Cada mes se extinguen seis razas. En Europa se han perdido en un siglo el 50% de las razas ganaderas; de las que persisten, cerca del 40% se encuentran en riesgo de extinción.

[Defensa numantina de los ganaderos

“La filosofía de prácticamente todas las IGP son la raza, la región y el sistema de cría, comenta Eduardo Páramo, presidente de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Churra, ANCHE. Esa entidad nació por el clamor del mercado, tanto de operadores y restauradores como de consumidores, ante la pérdida de calidad «evidente», que supuso la irrupción masiva en los mercados de lechazos de razas foráneas lecheras”, concluye.



Foto: DOP Roncal

La calidad, a través del prisma de la ciencia

El queso zamorano no se ve afectado directamente por el uso de leche procedente de diversas razas de oveja. A base de leche de oveja Assaf, pierde más grasa y su textura difiere del que se ha nutrido con leche de Churra y Castellana.

El Roncal, elaborado con leche de oveja oriunda de Israel, permite obtener quesos con similares características físico-químicas y sensoriales, quizás algo más ácidos y de pasta más blanca, si se comparan con elaborados con materia prima de raza Latxa. Con leche de Lacaune, apenas varían tanto esas propiedades como las sensoriales.

Son revelaciones de trabajos científicos que han estudiado distintas composiciones de leche de ovejas autóctonas y foráneas, el pH y el proceso de maduración de queso, según las directrices de ambas denominaciones de origen.

Para el DO Queso Zamorano, primero en su género y coordinado Ana María Vivar, el estudio avisa que no se puede afirmar si una raza es mejor que otra.

Similares conclusiones se observan en el estudio dirigido por Paloma Torre de la Universidad Pública de Navarra, respecto a la DOP Roncal.



Foto: DOP Roncal

“Hay espacio económico y determinadas ventajas para cada tipo de ganadería”

Eran declaraciones del secretario de Estado de Medio Rural y Agua del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) Josep Puxeu, a propósito del debate sobre biodiversidad y producción animal sostenible de la 60ª reunión de la EAAP, celebrada a fines de agosto en Barcelona. “No debe crearse un falso debate entre las razas autóctonas y foráneas”, añadía. El Ministerio trabaja al respecto en dos frentes: un modelo que compatibiliza los resultados económicos de los ganaderos con la



sostenibilidad de sus producciones y el Plan Nacional de Conservación y Mejora de las Razas Ganaderas, recientemente aprobado.

Por sus características singulares de clima, geográficas y culturales, España dispone de una amplia gama de razas ganade-



La Feria Nacional de Ganado Churro, Enproch 2009, ha sido el foro inmediato para difundir la oposición abierta y frontal de los ganaderos. Eduardo Páramo junto con los presidentes de las asociaciones nacionales de criadores de raza Castellana, Pablo Antón, y de Ojalada, Saúl Barrio, que se movilizan en contra de la decisión, forman un bloque monolítico en defensa de un sistema productivo tradicional y las razas autóctonas.

“En su lugar se pretende reducir estos conceptos a un mero comercio y a unos intereses económicos concretos”, suscribe Pablo Antón,

al frente de ANCA, en un alegato escrito junto a ANCHE y ANCRO. En este manifiesto, no se oponen a la creación con fondos privados de una marca de calidad que ponga unos criterios de producción, pero se resisten a que una entidad pública apoye un sello de calidad, lo reconozca oficialmente y subvencione si no respeta la filosofía con que se originó.

Precisamente a carnicerías y asadores llegan piezas del Lechazo de la Meseta, un tipo de marca comercial que, desde que arrancara en julio de 2007 para luchar contra el fraude, incluye dos razas ovi-

ras de todas las especies, con un patrimonio genético de un gran valor que el MARM se ha empeñado en conservar.

Con la mejora genética de las razas autóctonas, como instrumento de desarrollo rural, mantenimiento de la biodiversidad ganadera y fuente de alimentos de calidad, las autoridades españolas apuestan por un modelo global de producción, que tiene en cuenta la raza, el sistema de explotación y el etiquetado de los productos obtenidos.

Así, desde los despachos de Atocha se busca la diferenciación del esquema ganadero como factor estratégico de competitividad.

Pero el MARM insiste que sólo de la colaboración entre asociaciones de ganaderos, departamentos científicos y administraciones se afrontarán los retos actuales del sector.

nas más que la IGP: Assaf y Merina, además de todos los animales que nazcan y se críen en Castilla y León. El surgimiento de la etiqueta está originado por importaciones de cría de oveja vivos que una vez sacrificados en mataderos castellano-leoneses se venden como producto original de la región. La consecuencia, la caída de precios.

De la misma manera que el consumidor no se lleva engaño mediante una etiqueta, de la que responden unos 900 operadores pertenecientes al sello Lechazo de la Meseta, que muestra su trazabilidad en el mercado, los ganaderos de razas autóctonas perseveran en que una marca protegida, sea IGP o bien DO, certifique ante el comprador la calidad contrastada de un producto agroalimentario, garante sobre todo de valores conservacionistas y ligados al territorio y el medio ambiente. •



ENTREVISTA

Mariano Paramio

Gerente de Quesería Artesanal Hnos. Paramio

“Se está desvirtuando la realidad del origen de los productos”

¿Por qué apuestan por la raza Churra y por tanto, el sistema extensivo?

Consideramos que esta raza es la oveja tradicional de Tierra de Campos. Al defenderla protegemos también el régimen de pastoreo y los recursos naturales de la zona. Nuestros rebaños se nutren de alfalfa de secano en primavera y rastrojos en verano.

A partir de productos autóctonos sólo se podrá conservar el sabor de siempre. Ésto es lo que aporta mayor valor a la calidad del queso o el lechazo que elaboramos. Cuando ya no se tiene la materia prima tradicional, sus propiedades cualitativas dejan mucho que desear. Todo va unido.

Lo que se deduce que producir más importa tanto como fijar calidad.

La raza Churra no se caracteriza precisamente por producir grandes cantidades de leche, pero sí por unas respetadas cualidades organolépticas del queso, con un sabor persistente y aceitoso.

La mejora genética de carneros semimentales, sobre todo a través de AN-CHE, ha traído consigo que la productividad láctea de la oveja Churra



aumente respecto a décadas pasadas. Aun así, alcanza la mitad o algo menos que razas como Assaf o Milchschaaf.

¿Qué significa la apuesta de las industrias y los operadores comerciales por incluir ovej

as con cruce Assaf o Lacaune en la elaboración de derivados lácteos y cárnicos amparados por una DO e IGP?

Soy más catastrofista que otros al afirmar que podrían desaparecer la cabaña ovina autóctona y además, el pastoreo tradicional, ya que las razas lecheras intrusivas no soportan bien el sistema extensivo de cría. En los consejos reguladores los cridadores somos minoría y se impone la voz de las industrias transformadoras.

El resultado final es que se está engañando al consumidor, con el respaldo de las administraciones y se está desvirtuando la realidad del origen de los productos protegidos. Desde aquí hago un llamamiento a las asociaciones de razas autóctonas para que busquen el apoyo de colectivos, como ecologistas o asociaciones de consumidores, por su peso cada vez mayor en la sociedad.

Quesería Artesanal Hnos. Paramio (Villerías de Campos-Palencia)

Explotación de ganado ovino Churro.

Cabaña de 1.200 cabezas.

Producción anual de 3.500 lechazos.

Marca Campos Góticos

Producción:

Queso de leche entera y cruda de oveja Churra.

Lechazo en fresco, además de precocinado y envasado sin conservantes ni colorantes.

Tel.: 979 768 229

www.camposgoticos.com