

# Presente y futuro del queso Manchego comercializado

JOSÉ RAMÓN CABALLERO DE LA CALLE.

E.U. DE INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA DE CIUDAD REAL.

**L**a superficie territorial comprendida por la Denominación de Origen Queso Manchego es la mayor comarca natural de España con 34.280 km<sup>2</sup> y está situada en el centro de la Península Ibérica. Se trata de una llanura de altitud entre los 650-800 metros, enclavada en la Submeseta Sur peninsular, de clima extremo, de tipo continental con inviernos muy duros y veranos muy calurosos con grandes variaciones térmicas y escasas precipitaciones (380 mm./año), pudiéndose clasificar la zona como árida.

La Mancha que así se denomina a esta comarca es la zona de elaboración y producción del queso Manchego y está constituida por cuatro provincias, Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. En ellas la producción se asocia a 398 municipios, de los cuales al menos las dos terceras partes están en Toledo y Cuenca y el resto en Albacete y Ciudad Real (**Cuadro I**).

Su orografía ya descrita y sus suelos calizos y arcillosos del Mioceno permite la aparición de unos terrenos de pastos formados por sustratos ricos en calizas o margas.

La producción de leche de oveja de raza Manchega está muy vinculada al medio, abarcando todas las zonas tanto de sierra como de llanura para el pastoreo. Se aprovechan las rastrojeras de cereal (cebada, avena y trigo) y de leguminosas (veza, lenteja, garbanzo...). Así mismo, se utiliza en otoño la abundante pámpana de los viñedos de la Comarca.

Esta modalidad de alimentación, tan vinculada al área de producción, es la que condiciona realmente la identificación de procedencia y calidad del producto, ya que influye de forma determinante en la composición del producto.

## Importancia

El queso Manchego es el de mayor importancia en España entre los elaborados con leche de oveja y pertenecientes a Denominaciones de Origen.

Esta situación la adquiere no solo por su mayor producción total, ya que supone más del 65% del queso de oveja con D.O. que se hace en nuestro país, sino también por el importante censo de animales que recoge y por la calidad final del producto que está reconocida tanto a nivel nacional como internacional.

Desde que entra en vigor el Reglamento de la Denomina-

ción de Origen Queso Manchego y de su Consejo Regulador (DOCM nº 25 de 19/3/1984), la significación es muy notable (**Cuadro II**) y nos consta, según diversas fuentes próximas al sector, que a finales del año 2001 la situación se había mejorado en aproximadamente un 7%.

## Descripción del producto

Podemos definir al Manchego como un queso extra-graso de leche de oveja de la raza Manchega, elaborado por métodos artesanales o industriales (según se utilice leche cruda o leche pasteurizada respectivamente), en la comarca de la Mancha y teniendo un periodo mínimo de maduración de 2 meses.

La leche utilizada estará exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso y tendrá unos requisitos analíticos muy estrictos (**Cuadro III**).

La calidad del queso Manchego viene avalada por el Consejo Regulador de la denominación de Origen del Queso Manchego (C.R. D.O.Q.M.), que garantiza mediante etiquetas identificativas la autenticidad de su proceden-

cia y su correcta elaboración.

El producto ha de tener forma cilíndrica, con las caras posterior y superior planas, permitiéndose en todo caso una suave curvatura exterior. Su altura es variable de 7 a 12 cm. y su diámetro oscila entre los 9 y los 22 cm.

La corteza será dura y puede estar recubierta con sustancias inactivas transparentes. Presentará las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y de la flor en las caras planas.

Siempre ha de constar en su etiqueta comercial que se ha elaborado íntegramente con leche de oveja Manchega. Además sobre esta etiqueta se adherirá una contraetiqueta con número y serie junto al logotipo de la D.O.Q.M. En la cara posterior del queso se podrá apreciar una marca de caseína donde se podrá leer el término Manchego.

Su peso varía entre los 1-3,5 Kg., siendo su interior una pasta firme, compacta, con buena densidad, de color variable desde el blanco hasta el marfil amarillento y presentando la superficie pocos ojos pequeños y desigualmente repartidos.

Finalmente las características físico-químicas del producto son las que aparecen en el **cuadro IV**.



**CUADRO I. Términos municipales que se incluyen en la Denominación de Origen del Queso Manchego por provincias.**

Provincia	Albacete	Ciudad Real	Toledo	Cuenca
Nº municipios	46	77	153	122

**CUADRO II. Importancia del queso Manchego en 1995.**

Nº de cabezas	Queserías	Leche producida*	Leche utilizada	Producción de queso
437.050	77	25.517.078 l.	16.531.222 l.	3.306.244 kg.

\* En ganaderías inscritas en el Libro Genealógico de la raza Manchega.

## Obtención del producto

La coagulación de la leche se realiza con cuajo animal u otros enzimas autorizados por el C.R.D.O.Q.M.

La leche se calienta a 28-32 °C durante 45-60 minutos. La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm. Más tarde se agita la masa, recalentándose hasta alcanzar los 40 °C. A continuación, se extrae la masa del suero y se introduce en moldes adecuados, donde se prensa durante varias horas.

En el moldeado se imprimen en las caras del queso la característica "flor o espiga" que asemejan las marcas que antaño dejaban las tablas de madera del prensado y en su lateral cilíndrico la "pleita" del esparto en forma de zig-zag.

El salado puede ser de dos formas: húmedo o seco, utilizando cloruro sódico, siendo la duración máxima de 48 horas en caso de inmersión en salmuera. Se pueden utilizar los dos métodos a la vez, pero en cualquier caso el porcentaje en peso final de sal en los quesos de dos meses de curación no puede superar el 2,3%.

La maduración de los quesos tiene una duración no inferior a 60 días desde el moldeado, en ambientes frescos y de humedad ambiental media (75-85% de humedad relativa), aplicándose las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcanza sus características peculiares.

## Comercialización

Sin considerar la amplia oferta comercial de quesos de "tipo fundido", los cuales nunca entrarán en clara competencia con el queso tradicional, la tónica normal de quesos a la venta en las grandes superficies en Castilla-La Mancha pasa por la presentación al consumidor de una gama variada dentro de la cual se incluyen diferentes categorías del producto y por supuesto en la que no faltan dos o tres ofertas.

Porcentualmente hablando, la oferta se cifra aproximadamente en un 55% de quesos tipo "mezcla" elaborados con leches de vaca, oveja y cabra, un 40% de quesos puros de oveja, siendo el 5% restante quesos puros de vaca, de cabra o mezcla de ambos.

Por tanto vemos que el principal competidor del queso Manchego es el "tipo mezcla", aunque si analizamos la oferta de los quesos puros de oveja, en la cual encontrariamos al Manchego, veríamos que solo el 40% de los productos existentes son con D.O., mientras que el 40% restante son quesos de oveja elaborados en Castilla-La Mancha por muchas de las empresas anteriores pero sin D.O. y el 20% restante corresponden a quesos procedentes de Madrid o de Castilla y León.

Los quesos puros de oveja de otras comunidades autónomas españolas como Idiazabal o La Serena aparecen ocasionalmente,

aprovechando un periodo de fiestas o la promoción regional correspondiente.

El consumidor prefiere durante todo el año el queso tipo mezcla, el cual supera ampliamente al resto de la oferta, tanto por su exquisita elaboración como por su precio.

La mayor demanda de los quesos con D.O. se produce en torno a las Fiestas Navideñas y también se nota en Semana Santa y en las ferias y fiestas locales. Durante estas fechas las ventas superan a los quesos puros de oveja sin D.O., ocupando entonces el segundo lugar detrás del queso "tipo mezcla". Por otra parte, este queso se convierte, durante todo el año, en el regalo más socorrido de la Región.

Las empresas lácteas de Castilla-La Mancha están muy especializadas en la elaboración de quesos tipo mezcla, los cuales son parte fundamental de su producción y son colocados fácilmente en el mercado (aproximadamente el 70% de los quesos "tipo mezcla" ofertados son de Castilla-La Mancha). Con ellos rellenan un importante hueco de su actividad anual y pueden abrirse a otros mercados.

Pero esto no quiere decir que estas empresas se olviden de la fabricación de queso de la Denominación de Origen, sin embargo no es su única actividad. Tras el estudio de un elevado número de empresas lácteas de la Región, podemos decir que éstas elaboran una media de 8 productos lácteos y que de ellos solo uno o dos corresponden a quesos de D.O., aunque eso sí están bien promocionados.

La industria se encarga de la recogida casi diaria de la leche en las explotaciones ovinas mediante el uso de camiones cisterna y su rápida recepción en fábrica. Además es cada vez más usual la implantación en ellas de las normas ISO 9001 e ISO 14000 para asegurar altas cotas de calidad del producto para el consumidor y para el mercado del queso Manchego.

Además este interés por mejorar las infraestructuras de la producción de lácteos llega hasta la propia Administración regional, la cual periódicamente establece ayudas al sector para mejorar la calidad de los procesos que intervienen en la elaboración del queso Manchego.

**CUADRO III. Características analíticas de la leche de oveja Manchega para la fabricación de queso con D.O.**

Parámetro	Valor
Materia grasa (mínimo)	6,5%
Lactosa (mínimo)	4,0%
Proteína (mínimo)	4,5%
Extracto seco útil (mínimo)	11%
Impurezas macroscópicas	Inferior al grado 3 de la norma UNE 34.100
Acidez (máximo)	25º DORNIC
Cenizas	0,8%
Reductasa azul de metíleno (mínimo)	3 horas

**CUADRO IV. Características físicas-quináticas del queso Manchego**

Parámetro	Valor
pH	4,5-5,8
Extracto seco (mínimo)	55 %
Grasa/extracto seco (mínimo)	50 %
Índice de refracción a 40 °C	1,4530 a 1,4557
Proteína total/extracto seco (mínimo)	30 %
Cloruro sódico (máximo)	2,3 %

El denominado Programa de Fomento de la Calidad de la industria agroalimentaria de Castilla-La Mancha (FOCAL 2000) es el encargado de canalizar y subvencionar estas mejoras.

Sin embargo, encontramos un importante conjunto de explotaciones ovinas que se dedican a la cría y ordeño de la oveja de pura raza Manchega y que disponen a su vez de una industria de elaboración de queso Manchego, en su mayoría a partir de su propia producción. Estas ganaderías comercializan su propio producto y tienen un gran prestigio en el mercado regional, e incluso algunas son conocidas a nivel nacional e internacional.

Pero en estas últimas empresas la capacidad de comercialización del género está más limitada que en las industrias lácteas, las cuales junto con la promoción de sus productos más usuales siempre pueden llevar aparejado un producto de mayor calidad como el queso Manchego.

Aunque la defensa frente a otras regiones españolas de la Denominación Específica del nombre "Manchego" en los quesos fue un éxito para la Comunidad Autónoma, detectamos que la inclusión general de la especificación de "queso elaborado con leche pura de oveja" sigue siendo un factor de competencia para la Denominación, ya que incluso las propias empresas de la región presentan los dos tipos de productos. Además el hecho de que la forma del queso sea muy parecida y que puedan existir en sus dos tipologías de curado y semicurado, complica mucho más la elección al consumidor.

Por otra parte, en la identificación del producto la única diferencia está en el logotipo de procedencia de la D.O. en la etiqueta, que muchas veces es demasiado pequeño y en otras queda relegado por la etiqueta de precio del establecimiento. Incluso algunas marcas de queso sin D.O. presentan un logotipo parecido al oficial.

Actualmente, es difícil comercializar piezas de queso de tanto peso como las tradicionalmente elaboradas en la D.O., esto ha llevado a realizar otras piezas menores de 1 a 1,5 Kg. que tienen una mejor salida. Sin embargo, el público demanda la venta de este producto por partes, lo que a priori permitiría una mayor salida al queso Manchego, pero que a nuestro juicio provoca una mayor confusión, ya que no todos los trozos desprendidos del queso original conservan alguna identificación de la calidad propia y por otra parte debemos destacar que el queso así preparado para su venta pierde de alguna forma parte de sus características originales.

En definitiva que durante la mayor parte del año el consumidor medio opta por los quesos semicurados tipo mezcla, buscando las ofertas y nunca permitiéndose un gasto superior a los 6-9 €/Kg. Se observa que sólo cuando algún queso puro de oveja, con Denominación de Origen o no, aparece como oferta en el mercado el consumidor tiende a elegirlo sin más.

En el mercado podemos encontrar por igual queso Manchego semicurado que curado, se detecta una mayor preferencia del consumidor por el primero, aunque muchos grandes entendidos aprecien este queso sólo por su grado de curación.

En Castilla-La Mancha se observa un elevada sensibilidad hacia el producto propio y una gran consideración hacia la D.O., de tal forma que cuando el precio ofertado es similar entre un

queso Manchego y otro puro de oveja, el consumidor se inclina por el primero. Pero este hecho es más difícil de observar en el resto del Estado español.

De todas formas hemos de destacar que pese a un primer momento titubeante, por otra parte muy lógico en toda actividad productiva, se puede constatar que en la actualidad todos quesos fabricados bajo el marco del C.R.D.O.Q.M. cumplen con la normativa vigente y pasan numerosos controles, no solo en el propio organismo, si no también cuando son exportados y eventualmente cuando las asociaciones o revistas de consumidores lo creen necesario.

Todas las explotaciones tienen asegurada la venta de sus productos bajo la D.O. la cual les asegura una calidad que les permite respaldar un precio. Sin embargo, cabe plantearse si no es necesario ampliar la capacidad anual de oferta y por otro lado conseguir alguna mayor competitividad de precios con otros quesos similares. Y no quedar relegado a un buen regalo (precio tiene), una fiesta o la carta de un buen restaurante.

En cuanto a precios existe una gran variabilidad entre las diferentes marcas que configuran el mercado de los quesos con D.O., tanto en el caso de los semicurados como en el caso de los curados. Y así podemos establecer un precio medio de 11,09 € para los semicurados y de unos 13,25 € para los curados.

Los puntos de comercialización del queso Manchego son los tradicionales para este producto de origen animal, pero sin embargo cabe destacar la gran importancia que tiene la venta directa al público en la propia explotación, lo cual conlleva un cierto ahorro o no, dependiendo de si ésta tiene concertado algún establecimiento para venta al público (tienda, bar, restaurante...), en cuyo caso es difícil que compita con otro queso de la D.O. Por eso es tan frecuente ver en las carreteras de la Comunidad castellano-manchega numerosos letreros que anuncian al viajero la venta de queso

Manchego.

Asimismo, hay puntos de venta especializados en productos típicos de la tierra, que comercializan el queso por piezas y que tienen una relación más o menos estrecha con alguna ganadería. En este caso, el precio es algo mayor.

Estas características de la comercialización produce una cierta asociación de la calidad del queso con la marca de la zona más conocida. También permite que las explotaciones atesoren una determinada forma de elaborar el queso que les da un mayor prestigio (tradición), o el que se publiciten con algún premio obtenido en algún certamen regional, nacional o internacional, en cuyo caso se traducirá en un margen superior de beneficios. La antigüedad de la ganadería es una garantía de calidad.

Por otro lado, con esta forma tan personal de compra el consumidor se asegura la calidad del producto y el vendedor además de llevarse todo el margen, no corre el riesgo de que en un largo proceso de comercialización provoque cambios indeseados en su producto que le suponga una pérdida de sus características originales y por tanto una pérdida de valor, en cuyo caso su prestigio se verá muy mermado.

