

El queso como motor de desarrollo en Extremadura

▼ F. LÓPEZ GALLEGO. DPTO. DE PROD. ANIMAL. SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO. EXTREMADURA

La Serena (Extremadura, España) es una extensa comarca (3.187 km²) con ancestral tradición de elaboración de queso de oveja Merina. En menos de los últimos 20 años esta producción quesera ha revolucionado al sector ovino comarcal, que cuenta con 500 mil reproductoras y 1.300 explotaciones. Este sector es el principal motor económico. Contribuye decisivamente al desarrollo rural de esta zona, una de las más subdesarrolladas (60% de renta nacional) y despobladas (16 habitantes/km²) de España. Asimismo genera anualmente 6 mil millones de pesetas de producción sin subvenciones y a la vez emplea directamente el 30% de la población activa.

Dicho desarrollo se ha basado en la valorización del sistema extensivo de producción mediante la conservación de este queso, cuya producción anual en la actualidad es de 1.000 t. De esta cantidad total, 151 t. son certificadas por la Denominación de Origen Protegida.

Para llevar a cabo este proceso de adecuación, se ha implicado tanto a los productores (70% son Agricultor a Título Principal y un 60% están asociados), colectivos de población y agentes sociales públicos y privados (670 millones de pesetas en Programa Leader).

El Programa Leader-La Serena (92-99) destinó al sector quesero un 19-12% de su presupuesto (subvención media del 40%), financiando así el 60% de los 3.900 millones de pesetas de inversiones realizadas para la adaptación del sector.

Las directrices seguidas han sido: estructuración productiva y comercial, adaptación de tecnologías, normativas, control de calidad, y financiación de formación, inversiones y comercialización. Actualmente un 50% de este queso se distribuye a nivel regional, alcanzando ya un 25% a nivel nacional, aunque su exportación es todavía del 2%.

El mantenimiento de este desarrollo demandará actuaciones en: adecuación de costes de producción, integración de franjas de población emergentes (jóvenes, mujeres), normalización del producto, ade-



El Queso de La Serena es un ejemplo de valorización de una producción integrada en el desarrollo rural.

cuação de estructuras (territoriales, comerciales, fiscales, financieras).

Este sector ancestralmente ha elaborado este queso, pero en la década de los 80 ha realizado una verdadera "revolución" para adecuarse a la situación social, económica y de normativas.

Es un claro ejemplo de valorización de una producción agraria integrada en el desarrollo rural, implicando todos los aspectos del proceso: tecnologías de producción y de transformación, estructuración del sector, financiación de inversiones y adecuación del esquema de comercialización.

Caracterización general de la comarca de La Serena

La Serena es una comarca histórica, de las más significativas y conocidas de Extremadura. Está situada en el Sur-Este de la provincia de Badajoz en la Comunidad Autónoma extremeña. La componen un total de 19 municipios.

La extensión aproximada es de 3.200 km² con una población de derecho en 1998 de unos 48.500 habitantes y una den-

sidad media de población de 15,23 habitantes por km², cifra muy alejada de la media provincial que ronda los 30 hab. por km², pero mucho más alejada si la comparamos con la media nacional (78,5 hab./km²), lo que indica la cesión de recursos humanos que ha hecho esta región.

Desde el punto de vista climático, La Serena se caracteriza por un clima mediterráneo con veranos secos y calurosos y con inviernos relativamente suaves con unos niveles de lluvia bastantes escasos (500 mm).

En cuanto al desempleo, los datos totales del 6% en La Serena difieren del conjunto nacional (9%) y regional (11%). El menor número de demandantes se corresponden al sector agrícola, por la características del trabajo en él.

La actividad ovina emplea el 30% de la población activa de la comarca (datos estimados), de forma directa (manejo y transformación), y un 5% más como servicios relacionados directamente a esta actividad. La producción quesera supone en términos económicos el 30-40% de la producción final ovina comarcal, pero la actividad quesera emplea más del 50% del

total de la población ocupada por el ovino en La Serena.

El colectivo ocupado en la actividad quesera se caracteriza por ser mayoritariamente jóvenes y con una creciente tasa de mujeres. Estos dos aspectos representan una muy interesante posibilidad para modelos de desarrollo rural, que impliquen estas franjas de población y adecuen a ellas las tecnologías, mediante la formación necesaria, tanto de producción (ordeño, elaboración, maduración) como de gestión (comercialización).

Caracterización del sistema ganadero

En Extremadura, la producción ovina constituye uno de los más importantes factores, económicos, de desarrollo rural y de utilización del territorio. Dentro de la economía regional en 1998 fueron generados por el ovino 25,9 mil millones (24,5 en carne, 0,63 en leche y 0,7 en lana).

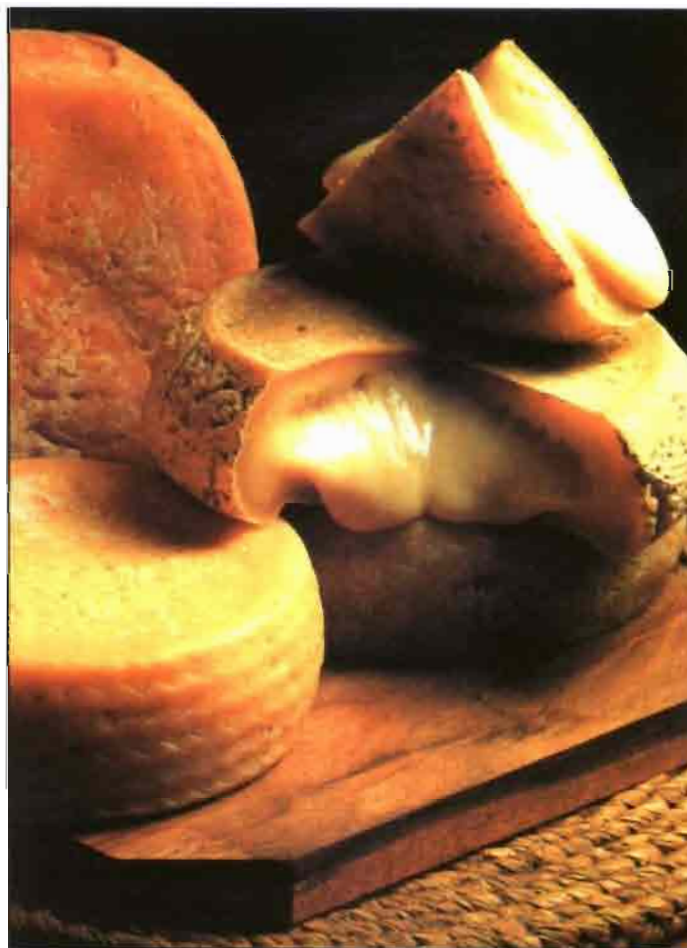
Por otro lado, y debido fundamentalmente a diferentes normativas comunitarias de ordenación de los sectores productivos agrarios, los sistemas ovinos, tradicionalmente extensivos, han interactuado con primas compensatorias de renta, ayudas a cultivos, subvenciones a reforestación, medidas agroambientales, etc., que ha disminuido la base de pastoreo y aumentando al mismo tiempo los efectivos ganaderos (en Extremadura en el periodo 95/98, aumentaron un 13% las ovejas reproductoras)

La cabaña ovina comarcal es elevada, más de 485 mil reproductoras gestionadas en 800 explotaciones, en un territorio de 268 mil ha, constituyendo un núcleo del 18% del ovino regional.

Caracterización de la tipología de explotaciones

Las explotaciones de la Serena son mayoritariamente familiares (65%), en sistemas de arrendamiento (72%) y con un tamaño medio de 600-800 reproductoras en fincas de 470-350 ha. La orientación productiva prioritaria es la producción de corderos en cebo intensivo y la de queso (72% de las explotaciones, ordeñándose el 80% de las reproductoras) (**Cuadro I**).

La producción lechera de la oveja Merina en la Serena se integra dentro del sistema productivo como un factor



adicional de generación de renta. Este aspecto del ordeño y elaboración quesera ha evolucionado desde 1986 a 1990 en sus aspectos legales y de normativa.

Desde 1990 hasta hoy la producción lechera de la Merina ha evolucionado acorde con las directrices de la UE y aplicando tecnologías específicas (**Cuadro II**).

Adicionalmente a esta situación de la producción de leche de la oveja Merina, se está produciendo los tres últimos años (96-97) una introducción de razas especializadas en producción lechera e integradas en sistemas intensivos muy especializados

en esta producción y generado por razones de alto coste de la base territorial y de la incorporación de jóvenes a la actividad agraria formado en sistemas más intensivos y planificados, y de la gran demanda de leche generada por el buen "tirón" económico del Queso de Serena.

Estrategia de valorización de los quesos en Extremadura

El sector quesero tiene un valor económico reducido (2.238 y 630 millones de pesetas para caprino y ovino respectivamente), si bien su importancia estratégica puede llegar a ser notable.

El sector lechero en Extremadura está vinculado a la transformación, pues ésta se realiza con frecuencia por los propios productores en sus explotaciones (queserías artesanas). Este hecho constituye un importante residuo de la tradición quesera en la región.

Una característica de la transformación artesanal es el uso de leche pura y cruda y la maduración de más de 60 días, mientras que las queserías industriales son más dadas a la elaboración de quesos de mezcla, pasterizados y de menor maduración.

Este sector está constituido por unos 65 establecimientos de todo tipo, desde pequeñas queserías de tipo artesano a grandes industrias. Existe una gran profusión de marcas queseras, un total de 105 etiquetas de productores queseros.

Este sector ha sufrido un notable cambio en los últimos 10-15 años, en los que las grandes queserías existentes han desaparecido, siendo sustituidas por las actuales. También ha emergido una importante producción artesana irregular, que se ha consolidado tras superar los problemas debidos a la homologación europea provocada por la aplicación de la Dir. 92/46.

Los productos extremeños tradicionales se han consolidado en parte mediante el reconocimiento de sus particularidades y tipismo, accediendo a Denominaciones de Origen o tramitándose este proceso (Reglamento 2081/92), caso del queso de La Serena, Ibóres y Casar.

La Comarca de la Serena es la más emblemática, su homóloga es la de Casar de Cáceres. Sus establecimientos de transformación se caracterizan por:

- Predominio de pequeña y mediana

CUADRO I. Tipología de las explotaciones en La Serena.

	Ordeño	Tipo
UTH/explot.año	2.15	1.25
Reproductoras (cabezas)	800	600
Ovejas Ordeñadas (cabezas)	625	-
Superficie pastos (ha.)	470	345
Explotaciones a rastrojeras (%)	68	60
Oveja/ha. pasto	2.1	3.2
Oveja/ha. rastrojera.	3.5	6.0
Cordero comercializado/ov. año	1.15	1.16
Kg leche/ov. año	55	-
Kg lana/ov. año	2.4	2.5
Kg concentrados/ ov. año	235	160
Kg forraje/ov. año	130	80
Kg subproducto/ov. año	20	17

empresa quesera; más de 60 queserías y sólo un 10% pueden considerarse grandes.

- La transformación asociativa tiene poca relevancia, existiendo sólo 3 queserías cooperativas.

- Las comarcas de mayor concentración de queserías es la Serena y Casar.

Los quesos extremeños de oveja y cabra mantienen tanto en su elaboración, como características, una tradición que aún no han perdido, debido en parte a la ausencia de grandes industrias nacionales en la región.

Como principal característica podemos citar su "naturalidad", motivada por estar elaborados a partir de leche cruda, en general fresca. Dicha leche es obtenida a partir de razas autóctonas tradicionales del área y de escasa productividad lechera. Estas razas son explotadas en sistemas extensivos de aprovechamiento de los pastos de las dehesas y serranías de Extremadura.

También el hecho de que en general dispongan de una maduración (más de 60 días) adecuada a su formato (en torno a 1 kg.), les permite desarrollar sabores y aromas que les son propios.

En el caso de los quesos tradicionales

de oveja, en esta Comunidad Autónoma se da el hecho particular del empleo del coagulante vegetal de *Cynara cardunculus* en su elaboración, lo que les diferencia del resto de los quesos españoles o de la cuenca del Mediterráneo y les aproxima a los quesos portugueses tipo Serra da Estrela, Serpa o Azeitao. Estos quesos presentan las peculiaridades de ser de pasta blanda, untosa, "cremosos", como se les dice en la tierra.

La UE ha reconocido como quesos tra-

dicionales en Extremadura los de la Serena, el Casar y Cáceres, de oveja y de los Ibores, Aceluche, Quesaiillas, de la Siberia, Gata-Hurdes y de la Vera, de cabra.

Existen tres quesos extremeños en diferente situación respecto de la Denominación de Origen. El más consolidado mediante el Reglamento de la Comunidad Europea 20/1/92 es el Queso de la Serena con una Denominación de Origen Protegida (D.O.P.). El queso Ibore está pendiente

CUADRO II. Explotaciones de ordeño: 1990= 65%, 1995= 64%, 1999= 75%.

	Elaboración queso en explotación	Elaboración queso en explotación y venta de leche a cooperativas	Venta de leche a mercado
% Explotaciones (90)	97	2	1
% Explotaciones (95)	74	16	10
% Explotaciones (99)	16	73	11
Nº ov. Ordeñ./explot.año (90 y 95)	615	795	440
Nº ov. Ordeñ./explot.año (99)	820	600	670
tn Quesos/explot.año (90)	2.7	3.4	-
tn Quesos/explot.año (95)	3.2	3.0	-
tn Quesos/explot.año (99)	4.2	1.2	-
kg leche/explot.año (90)	-	4.0	10.6
kg leche/explot.año (95)	-	4.3	12.0
kg leche/explot.año (99)	-	6.0	10.0



LACTOVEJINA 100

La última Tecnología



para **OVEJAS** de

ALTO RENDIMIENTO



Agribands Europe-España, S. A.

de ratificación por el INDO y la Torta del Casar está comenzando su andadura.

Caracterización del Queso de La Serena

La zona de producción del Queso de la Serena D.O. está constituida por 21 tér-

minos de la comarca del mismo nombre en Badajoz. En la actualidad, existen unas 121 ganaderías registradas y 14 queserías inscritas y un censo ganadero de aproximadamente 110.000 cabezas en 1998, alcanzándose en dicho año una producción certificada de queso con D.O. de 151.000.

La leche con destino a la elaboración del queso debe ser de oveja Merina y estar producida por los rebaños inscritos dentro de la zona demarcada de la D.O. Los sistemas de producción y cría del ganado deben respetar la tradición y basarse en el pastoreo. La composición de la leche presentará una riqueza mínima del 5% de proteína, 7% de grasa y 18% de extracto seco.

La producción de Queso de Serena tiene su nicho dentro del conjunto de quesos nacionales con D.O. y su certificación sigue una evolución acorde con su potencial de producción (Cuadros III y IV).

Actuación del programa de desarrollo rural (Leader I y II)

En La Serena las iniciativas comunitarias Leader I y II comenzaron a aplicarse

a partir de 1990, como consecuencia de la crisis de la actividad agraria (aumento de desempleo, pérdida y envejecimiento de la población, desaparición de servicios, etc), de acuerdo con la decisión de las instituciones europeas de dotar de unos programas de mejora de esta actividad.

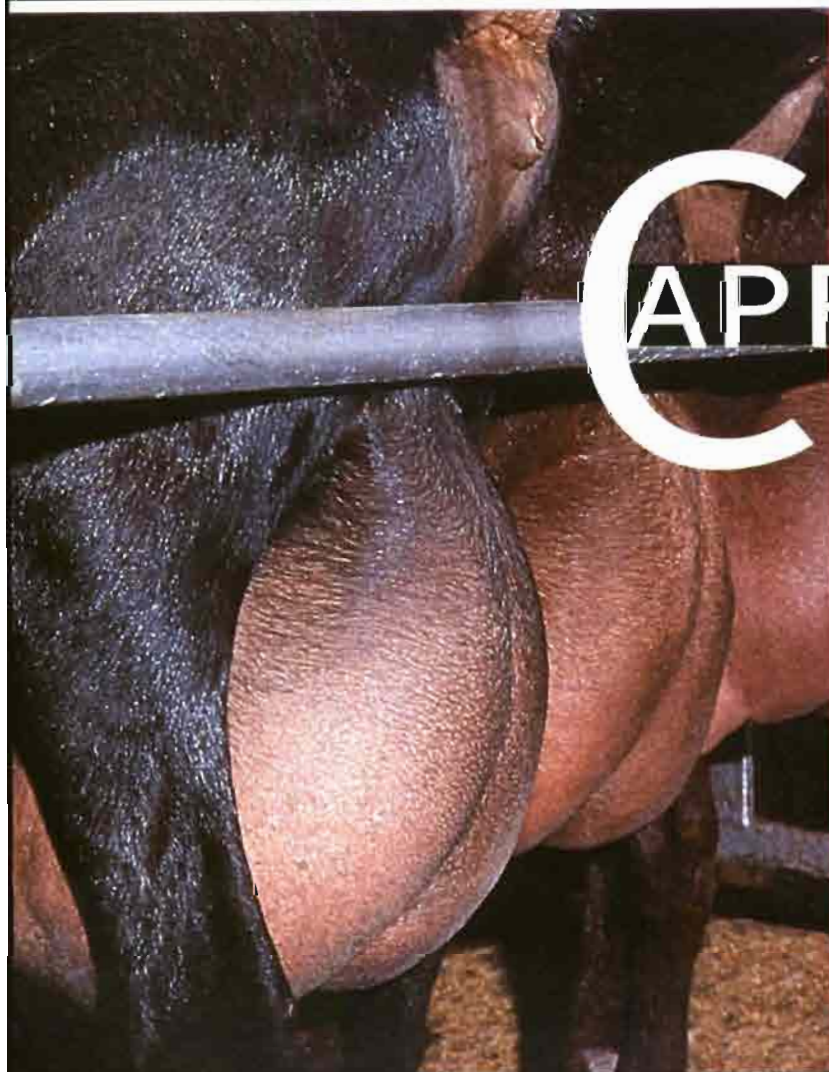
Estos programas han fomentado las actividades en: turismo rural, pequeñas y medianas empresas no agroalimentarias, y servicios de aproximación, conservación del medioambiente y del entorno, y valorización y comercialización de la producción agraria.

Dentro de esta última medida uno de los sectores económicos más apoyados ha sido los quesos de oveja. Los proyectos de intervención en ella fueron definidas en acciones de: comercialización de productos, mejora y adecuación de las unidades de transformación, transformación y aprovechamiento de subproductos, inversiones en planes de mejora, y creación de servicios tecnológicos para la mejora de la calidad y la gestión de la innovación en los quesos.

Por tanto los programas Leader fomentaron la ampliación y mejora tanto de las explotaciones ovinas productoras

CUADRO III. Producción de quesos con D.O.P.

	Toneladas	Nº D.O.P.
Francia	174.000	34
Italia	415.000	30
Portugal	1.000	13
Alemania	60.000	4
España	10.000	11
- Zamorano	193	Oveja
- Manchego	4.300	Oveja
- Idiazabal	830	Oveja
- Roncal	387	Oveja
- Serena	123	Oveja
- Tetilla	371	Vaca
- Mahón	2.300	Vaca
- Cantabria	275	Vaca
- Pícn	22	Mezcla
- Liebana	98	Mezcla
- Cabrales	412	Mezcla



CAPRILECHARINA 200

La última Tecnología

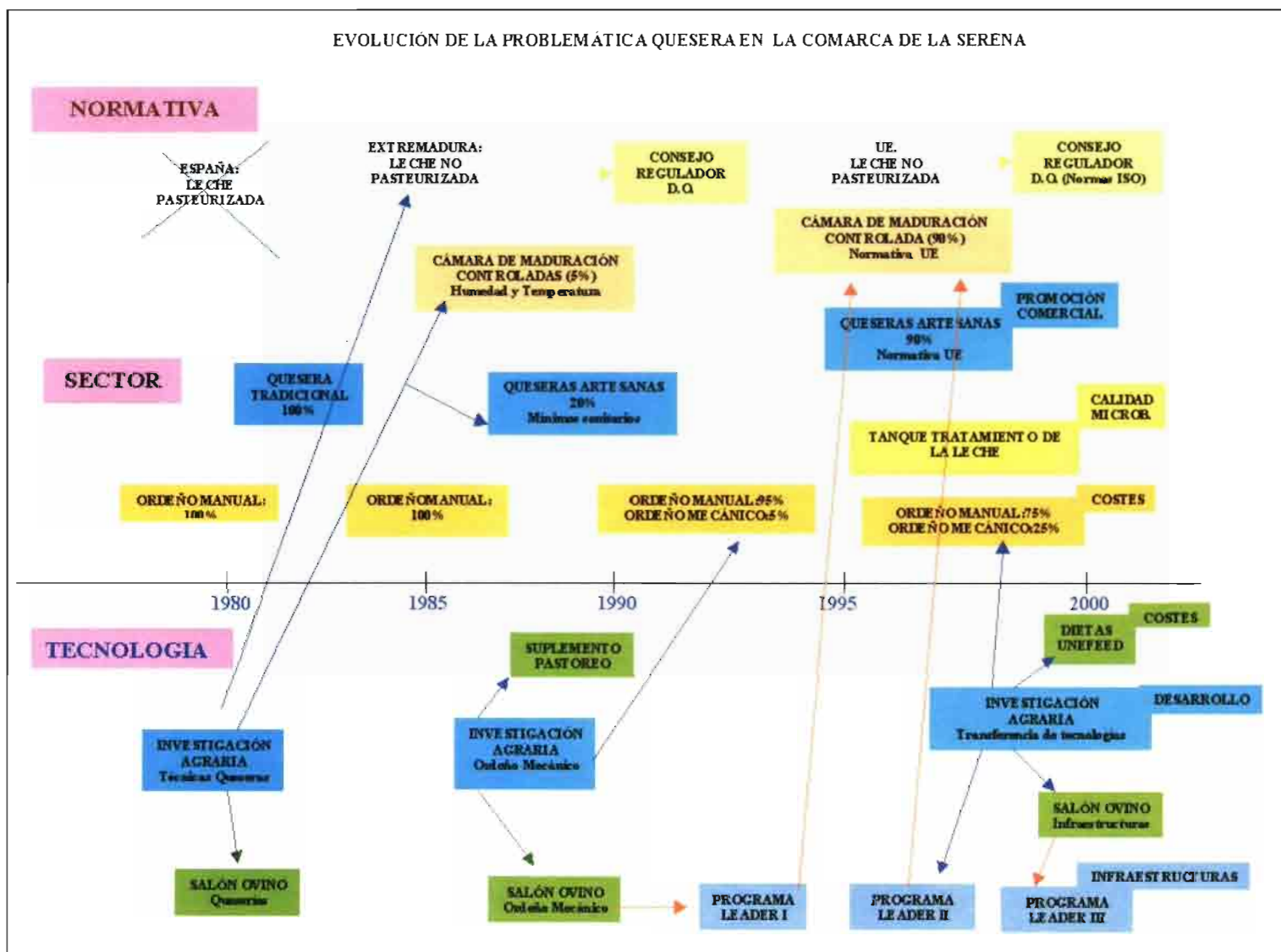


para CABRAS de ALTO RENDIMIENTO



Agribrands Europe-España, S. A.

EVOLUCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA QUESERA EN LA COMARCA DE LA SERENA



de leche, como de las unidades de transformación y comercialización del queso. El Leader I apoyó la normalización de las queseras y centros de maduración, en el Leader II estas mejoras han sido complementada por la transformación y comercialización de queso de oveja, así como la implantación de salas de ordeño mecanizado. Ambos programas también han financiado proyectos de control de calidad, estudios técnicos y actividades formativas.

Las inversiones que en ordeño mecánico se han realizado han consistido básicamente en la dotación de maquinaria y equipos así como en las edificaciones e instalaciones necesarias. Dentro de los proyectos de queseras pueden diferenciarse varias tipologías:

- Queseras en explotación. Las explotaciones se han dotado de queseras, generalmente de pequeño tamaño, donde es el propio ganadero el elaborador del queso que vende de forma directa o a través de su cooperativa.

- Queseras de carácter asociativo. Un

conjunto de ganaderos se han agrupado bajo la fórmula asociativa para elaborar y/o comercializar en común sus quesos. Esto ha permitido optimizar recursos y de esta forma hacer posible que el producto leche se valore en las explotaciones de los asociados.

Estos proyectos contemplan la recepción y almacenamiento de leche, elaboración, maduración y comercialización. A su vez se han dotado de equipos de laboratorio para hacer los controles de calidad de sus productos.

CUADRO IV. Evolución de la producción certificada de la D.O. Queso de La Serena.

Año	Kg
1993	14.400
1994	63.600
1995	144.000
1996	107.050
1997	107.694
1998	145.770
1999	151.000

Se ha dotado al Consejo Regulador de Denominación de Origen Queso de Serena, y como el programa Leader, de laboratorio de análisis para que pueda llevar a cabo de forma directa los controles tanto en las explotaciones como en las salas de elaboración y cámaras de maduración.

Los estudios técnicos financiados por el Leader se han encaminado a determinar la adaptabilidad de las ovejas Merinas al ordeño mecánico y a investigar las posibilidades de los subproductos de quesera (suero y nazurón) para convertirse en producto comercial generador de rentas.

Por último se han desarrollado actividades formativas de cualificación y reciclaje de trabajadores en activo y ganaderos, así como formación de nuevos promotores que han decidido poner en marcha proyectos innovadores o de diversificación de la actividad agraria.

La cuantificación económica de estos programas indican un nivel aceptable de inversiones en el sector queso, el 19% y 12% de las inversiones totales respectivamente en el Leader I y II. ■