

trarse la determinación analítica de las mezclas de leche, por lo que serían necesarias nuevas técnicas de otros países y que el Ministerio de Agricultura ha prometido importar.

Según palabras del presidente del Consejo, Joaquín Serna, este organismo entiende que el plazo dictado por el Gobierno, de cuatro años, para la definitiva homologación de nuestro queso, debería ser reducida a un año. Esta propuesta debe ser entendida como oportuna, ya que diversos fabricantes de la cuenca del Duero que venían utilizando la denominación de queso manchego en sus productos elaborados, han interpuesto recurso contra la orden ministerial que circunscribía a nuestra región el ámbito de la denominación de origen. Estos fabricantes parecen entender que el «queso manchego» no es específico de una zona determinada como sucede con el «jamón de York», el cognac, el jerez, etc.

La Federación Agraria Provincial ha manifestado, en una extensa nota informativa, que «debemos mantener nuestra postura exigente manifestando al ministro de Agricultura nuestro firme propósito de lograr una denominación de origen del queso manchego auténtica, que se corresponda con la realidad de un producto que no tiene igual en el mundo».

Para elaborar el censo de productores, se remitirán unas encuestas a través de los agentes de Extensión Agraria, secretarios de las Cámaras Agrarias locales, etc.

Según se informó en Alcázar de San Juan, el Consejo funciona mediante una subvenciones otorgadas por la Comunidad Autónoma y otros organismos.

VENTAJAS DE LA DENOMINACION

Las ventajas más inmediatas de la denominación de origen se hallan en el cobro de una prima por litro de leche de oveja entregada a las ganaderías que se acojan a la denominación; un mayor control de las entregas y calidad de la leche; el establecimiento de una re-

lación, por parte del Consejo, entre el precio de venta del queso y el de compra de la leche por los fabricantes; asesoramiento en las elaboraciones; posibles ventajas crediticias y subvenciones para la instalación de tanques en frío, cámaras de conservación, etc.

Según estas fuentes, en el futuro se puede preveer una escasez de leche pura de oveja con su consiguiente encarecimiento y un producto homogéneo de más alta calidad así como una publicidad del mismo, hoy poco probable, que haría realidad la entrada del queso manchego en otros mercados nacionales e internacionales.

Deseo unánime:

Que el plazo de homologación se reduzca

MAS OPINIONES

La constitución de la denominación de origen y su Consejo Regulador por orden del ministro de Agricultura de 7 de julio ha sufrido otras interpretaciones. José García de León, representante de los ganaderos de Ciudad Real en

el Consejo Regulador Provisional del Queso Manchego, entendía que «el Consejo y la orden ministerial que lo crea no han caído del cielo como las setas. Son el resultado de una tenaz labor de los manchegos, que sólo por haber conseguido esto pueden ser llamados ilustres». Tras felicitar al entonces Consejero de Agricultura, Leopoldo Sepúlveda, señalaba en un artículo publicado por el Diario Lanza que el «Consejo no es el capricho de uno cuantos, es una consecuencia del ordenamiento jurídico vigente en relación con la creación de consejos reguladores».

García de León entendía que la función primera del Consejo es la defensa del producto. «Defensa contra falsificaciones» que pueden perjudicar el prestigio comercial del producto. «Cuando un Consejo Regulador etiqueta un producto garantiza una calidad mínima y la autenticidad del mismo». «El mercado interior funciona, cada vez más así y el europeo, y el de las naciones desarrolladas, igualmente».

Estimaba que pese a que el reglamento del Consejo Regulador está aún por redactar, el «queso manchego es el que está hecho de leche de oveja manchega y elaborado en la Mancha». Manifestaba que surgirán problemas derivados de la utilización que se ha venido dando de leches de cabra y vaca para su fabricación y aseguró que «no han faltado empresas extranjeras que han elaborado queso manchego».

Posteriormente escribía que «la cosa está clara: el manchego ha de ser manchego. Los quesos de mezcla, a los que no quitamos méritos ni bondades, deben de hacerse su mercado con sus marcas correspondientes».

UN QUESO DE FUTURO

Aparte de que los tribunales tengan la palabra en cuanto a la homologación de la denominación de origen, el queso manchego tiene un próspero futuro ante sí. Cinco mil explotaciones de lanar existen en toda la Mancha, lo que viene a suponer de 10 a 15.000 puestos de trabajo.