

# Editorial

Creo que todos hemos escuchado alguna vez “premoniciones” sobre el futuro de la oveja Manchega, y la relación que tiene ésta con nuestros productos emblemáticos, **QUESO MANCHEGO** y **CORDERO MANCHEGO**, motivo de éstas líneas. Por ello, he creído conveniente revisar y repasar con vosotros el sentido que tienen por sí solos, y la relación o dependencia entre ellos.

Las Denominaciones Geográficas, por lo general, no son únicamente PRODUCTOS DE CALIDAD, sino que su significado puede trascender hasta la condición de **PATRIMONIO AGROALIMENTARIO**.

La razón de su existencia obedece a muchos factores, **Históricos, Geográficos, Tecnológicos**, etc.. fundamentalmente, que conjugan tradición, costumbres, saber hacer, modo de producir, etc..., consiguiendo un **producto único, peculiar y específico, propio y ligado**, en este caso, **a la Región de la Mancha**.

Estas condiciones fueron “interpretadas” por la Unión Europea basándose en la experiencia de algunos países mediterráneos (España, Francia, Italia, etc..) en un intento de revalorizar (“valor añadido”) una producción de calidad y una calidad de productos arraigados a una Cultura (**PRODUCTOS TRADICIONALES**), buscando a su vez mayor desarrollo económico y social. Para ello, se publicó un Reglamento (del Consejo UE 2081/92, de 14 de julio), por el que se **RECONOCE** y **PROTEGE** a las Denominaciones Geográficas, y en el que se establecen unas directrices generales. De esta forma se distingue a un producto agroalimentario, originario de un lugar, y cuya calidad o características se deben fundamentalmente o en exclusividad al medio geográfico, ofreciendo una protección frente a falsificaciones y fraudes.

Según esta definición existen 2 categorías; las **DOPs** (Denominaciones de Origen Protegidas) caracterizadas por que todo el proceso de **PRODUCCIÓN** y **TRANSFORMACIÓN** y **ELABORACIÓN** se realiza en la zona amparada y las **IGPs** (Indicación Geográfica Protegidas) cuando, al menos, alguna de las fases del proceso se realiza en la zona (producción Y/O transformación Y/O elaboración).

Los aspectos fundamentales de éstas son tres. Primero, la **ZONA GEOGRÁFICA** de la que es originario el producto que lleva su nombre, bien delimitada y definida, y que implica factores naturales (suelo, clima, orografía, etc.) y factores humanos (alimentación, manejo, pastoreo, técnicas de transformación, etc..). Segunda, las **CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS, ESPECIFICIDAD** ó **TIPICIDAD**, propias del mismo y que lo diferencian del resto (de la misma naturaleza): color, sabor, textura, composición... que le proporcionan su “valor” o “fama”.

Un tercer aspecto resultaría de la combinación de las dos anteriores, caracterizado por la **RELACIÓN PRODUCTO-TERRITORIO**, gracias a la cual el valor del producto viene dado por el origen geográfico del mismo.

Además, en NUESTRO caso (D.O. Queso Manchego e I.G.P. Cordero Manchego), cabe destacar un cuarto y último aspecto, la **BASE RACIAL**, tradicionalmente fruto de la selección natural (mejor adaptada al medio...) y por intervención del hombre, a través de aspectos relacionados con su manejo y últimamente, con la selección genética, buscando optimizar sus características funcionales, productivas, morfológicas, etc.. En conclusión, Raza y Territorio son dos conceptos estrechamente relacionados, y por tanto, nuestro Queso y Cordero dependen tanto de la Raza Ovina Manchega, como al contrario.

No debemos confundir, ni que nos confundan. Estas Denominaciones persiguen **proteger un producto que goza de un prestigio**, y no al revés, utilizar esa Denominación para buscar prestigio o reconocimiento del producto. Además, lo que se pretende en ocasiones es todavía más grave, “aprovechar” esa “garantía”, para poder “vender” productos obtenidos de otra forma que nada tiene que ver con ese origen, que se pueden emplear en otros sitios, con cualquier materia prima, con otros animales, sin tener en cuenta aspectos fundamentales de la producción, el respeto al Medio Ambiente, Bienestar Animal, etc..

El éxito o fracaso dependerá de que se trate de un **producto claramente diferenciado** en el mercado, y a su vez, con cierto grado de **homogeneidad**, con características diferenciales “sobresalientes”. Que además, sea fácil de **reconocer o identificar** por parte del consumidor (etiquetas, logotipos, etc.) Por último, y yo diría que más importante, que goce de un eficaz sistema de **Certificación** a través del cual se establezca una relación fiable entre la GARANTÍA del producto y su **AUTENTICIDAD**, lo que a la postre es condición fundamental.

En este sentido debemos trabajar, y ser exigentes. La responsabilidad recae en nosotros mismos, en la propia Organización Gestora (Consejos Reguladores, etc.), donde estamos implicados todas las partes (productores, transformadores, etc.), encargados de que se mantengan las características y cualidades del producto, las condiciones de producción, de transformación, comercialización, etc., recogidas en el llamado **PLIEGO DE CONDICIONES**, que se deberán cumplir en todos los eslabones de la cadena (Trazabilidad), desde el ganadero, al quesero, y de éste a las tiendas y supermercados donde se comercializan.

No se si será por mi condición de ganadero, o “productor de alimentos” como nos llaman ahora, convencido de la calidad de los productos que nos da nuestra Oveja Manchega (leche, corderos, Queso Manchego, ...), ó por la de haber intervenido desde el principio en la creación y consolidación de estas Denominaciones que representan a Nuestra Región (Queso Manchego y Cordero Manchego), o tal vez como consumidor, pero el caso es que estoy convencido de la necesidad de que entre todos mantengamos este **PATRIMONIO**, Ganadero, Gastronómico, Económico, Social y Cultural, que durante muchos años nos ha proporcionado y, estoy seguro, nos proporcionará estabilidad, seguridad, y “buena mesa”.

Antonio Martínez Flores  
Presidente de AGRAMA

