

Entrevista

José Antonio Morales Sánchez Presidente de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso manchego

José Antonio Morales Sánchez es Presidente de la Fundación C.R.D.O. Queso Manchego desde junio del pasado 2008. Procede de una familia vinculada históricamente al sector ganadero en todos sus apartados: leche, carne y lana. En 1920 su abuelo fundó Quesos Manchegos Morales, empresa de la que nuestro entrevistado es gerente en la actualidad.

En estos tiempos, resulta casi inevitable hablar de crisis. ¿Cómo está afectando al queso manchego?

No podemos negar que está afectando, pero, a día de hoy, no es muy significativo el grado de descenso en la producción. Tampoco se ha observado un aumento relevante de stock, prueba de ello es que no existe queso añejo en las cámaras de maduración.

¿Como se han comportado los mercados exteriores durante 2008?

La exportación funciona bien hasta la fecha, se envía al exterior el 45 % del queso protegido. En mi opinión, debemos consolidar los destinos principales del queso manchego, máxime cuando hay una gran capacidad de absorción de producto en estos países. Voy a recabar información a través de distintos organismos e instituciones sobre hábitos de consumo en estos mercados, y a recoger ideas de los principales exportadores para llevar a cabo acciones que les faciliten la venta al exterior. Creo que es fundamental para mantener los precios en el mercado nacional.

No hay que dejar de lado los mercados emergentes, pero creo que en estos momentos de crisis es preferible trabajar sobre seguro y consolidar las ventas en los mercados exteriores clásicos.

¿Y el mercado interior?

Respecto al mercado interior, tenemos que seguir informando a los consumidores y a los prescriptores de queso manchego de sus características y, sobre todo, de la forma de identificarlo, de poner en valor su denominación de Origen. Estamos llevando a cabo charlas informativas en escuelas de hostelería, de restauración e institutos que imparten enseñanzas sobre dietética y gastronomía, así como con otros colectivos relacionados con el consumo, para animarles a incluir en sus cartas queso manchego. Es triste comprobar como en muchos restaurantes de nuestra comunidad no se encuentra queso manchego y que incluso no saben identificarlo los responsables hosteleros.

Háblenos del sector ganadero ¿Que proyecto inmediato le gustaría llevar a cabo?

Considero que los animales poco productivos constituyen un lastre para una ganadería. Voy a proponer una prueba de control lechero cuantitativo con un número reducido de ganaderías, no más de diez, para comprobar que se pueden mantener los mismos niveles de leche eliminando ovejas improductivas. Tendría una duración determinada, y se desarrollaría en ganaderías con ordeño mecánico y un mínimo de ovejas y parideras anuales.

Buscaremos una fórmula para financiar estas pruebas, con el objetivo de que se amplíen a todo aquel ganadero interesado



El Sr. Morales, en su despacho de la Fundación C.R.D.O. Queso Manchego

en realizarlas. Se podría subvencionar el coste de esta prueba, e incluso la adquisición de sementales. También se otorgaría prioridad a estos ganaderos a la hora de participar en la compra de reproductores.

La Fundación se encuentra en pleno proceso de conversión en una Entidad de Certificación, según prescribe la norma europea EN 45011 ¿Considera que mejorará la imagen del queso manchego?

Me parece una cuestión muy importante y me resulta muy gratificante ver que seremos, salvo graves imponderables, la primera Denominación de Origen de quesos española con capacidad para certificar producto. Ya hemos recibido la primera auditoría de la Entidad Nacional de Acreditación (E.N.A.C.) y espero que, antes de fin de año, podamos cumplir todas las exigencias que este organismo nos impone antes de otorgarnos la categoría de Entidad de Certificación.

Considero que el prestigio del queso manchego se verá reforzado con este aumento de la garantía sobre la trazabilidad y el control. Y estoy seguro de que los consumidores sabrán apreciar lo que esto significa.

En opinión de muchos patronos, la leche y sus circunstancias generan las polémicas más importantes en el seno del Patronato. ¿Esta de acuerdo?

Es verdad que la leche, como primer e indispensable elemento para la producción de queso manchego, supone un primer elemento de discusión, sobre todo cuando el Patronato está compuesto, a partes iguales, por ganaderos y queseros, pero me satisface indicar que la leche de oveja manchega es la más cara de España y de Europa. En Roquefort, y estamos hablando de uno de los quesos mas apreciados del mundo, la leche no superó durante el pasado año 0,81 €/litro, mientras en nuestra D.O. la media del precio por litro se situó sobre 1,20 €.

Resulta un hecho significativo observar los altos precios que