

## Económica, social y medio ambiental, el viñedo desempeña un papel fundamental dentro de Castilla-La Mancha

### CLM rechaza la propuesta de la OCM del vino

El 22 de junio de 2006, la Comisión Europea propuso una profunda reforma de la Organización Común de Mercado (OCM) del Vino con el objetivo de aumentar la competitividad de los productores de vino de la UE, reforzar la fama de los vinos europeos, recuperar cuotas de mercado, equilibrar la oferta y la demanda y simplificar las normas, preservando al mismo tiempo las mejores tradiciones europeas en materia de elaboración del vino y reforzando el tejido social y medioambiental de muchas zonas rurales.

Para ello, la reforma incluye varias medidas, entre las cuales se propone la reactivación del régimen de arranque situando la prima a un nivel atractivo que incite a los productores no competitivos a abandonar el sector. La prima se reducirá anualmente a fin de fomentar la adhesión al régimen desde el primer año. Se trata de conseguir el arranque de 400.000 hectáreas a lo largo de un periodo de cinco años.

Esta propuesta de la Comisión Europea ha sido rechazada por todo el sector vitivinícola europeo, fundamentalmente por España y, dentro de ella, por Castilla-La Mancha, debido a la importancia económica y social de un sector que desempeña un papel fundamental en el progreso de las zonas rurales, en la protección del medio ambiente, en la creación de empleo, la permanencia y fortalecimiento de la industria vinícola y la fijación de la población en el territorio.

### Queso manchego, tradicional y artesano

El sector lácteo de Castilla-La Mancha, con una producción de 115 millones de litros de leche de oveja, 160 de vaca y 57 de cabra, tiene una facturación de 640 millones de euros.

El 90% de la producción lechera se destina a la elaboración de quesos, existiendo 168 industrias lácteas, de las cuales 25 producen leche y 143 pro-



El viñedo constituye una de las señas de identidad de CLM, siendo un importante sustento de la economía regional.

ducen queso. El queso manchego lo elaboran 93 industrias inscritas, siendo casi la mitad de ellas industrias artesanas.

La oveja manchega y su alimentación en los pastos típicos de La Mancha, con gran variedad de plantas vivaces y restos de cosechas de cereales y leguminosas, junto a especies aromáticas, determinan la composición de la leche con la que se elabora el excelente Queso Manchego, producto reconocido en todo el mundo.

El Reglamento de la De-

nomiación de Origen Queso Manchego sólo admite para elaborar queso manchego la leche obtenida de ovejas de raza manchega de las variedades blanca y negra, aunque la primera supera en censo en más del 90% a los efectivos de la raza y produce una media de 100 litros por animal al año, con una marcada estacionalidad coincidiendo con los meses de abril, mayo y junio.

La Mancha es tierra de quesos elaborados con tradición: la experiencia ancestral, junto a inversiones en moder-

na tecnología, permite obtener quesos naturalmente buenos.

### “Azafrán de La Mancha”, un producto que debe ser protegido y conservado

El Azafrán de La Mancha, considerado, el mejor del mundo, forma parte de la economía, la tradición, la cultura y el folclore típico de la Región. Desde el punto de vista físico y organoléptico, el azafrán que se cosecha en Casti-

El 90% de la producción lechera de la Región se destina a la elaboración de quesos. →

