

# Editorial

Muchas son las razones que determinan que una Denominación Geográfica, DOP o IGP, se sustenta en una zona determinada y en los métodos de producción y transformación tradicionales del área de origen, estando además, en nuestro caso concreto como en la gran mayoría del sector ganadero nacional, estrechamente ligada al concepto de raza autóctona, propia del territorio y adaptada a ese medio natural.

En el caso de la DOP Queso Manchego e IGP Cordero Manchego, sin nuestra tierra, sin nuestros pastos, sin nuestra raza,...el queso y el cordero manchegos seguirían siendo dichos alimentos, pero no los productos que actualmente están reconocidos a nivel nacional e incluso internacional, y por tanto, esa proyección dejaría de existir.

Estos sellos de calidad cuentan, en máxima instancia, con el amparo de la Comisión Europea, que salvaguarda que estos productos sigan manteniendo su vinculación histórica a un territorio y/o a una forma de producción, elaboración y transformación, aunque no debería ser necesario recurrir a tan elevado organismo para la protección de estas figuras, sino que desde los Consejos Reguladores, Asociaciones de Productores, Criadores, etc. y hasta el Gobierno Regional, deberían luchar por esta salvaguarda, pues además de ser un patrimonio muy valioso de una región, constituye fuente de riqueza y desarrollo para todos los implicados, desde ganaderos hasta la industria agroalimentaria, sin olvidar al consumidor final, al que se abastece de productos agroalimentarios de gran calidad, producidos bajo las premisas de la seguridad alimentaria, el bienestar animal y la sostenibilidad medioambiental.

Por ello, se hace extraño ver cómo algunos Consejos Reguladores, con el respaldo del Gobierno Regional, ponen en peligro estos productos. En los últimos meses, el Consejo Regulador de la DO Roncal, respaldado por el Gobierno de Navarra, ha aprobado una modificación de su reglamento, con el objetivo de introducir a la raza Assaf como productora de leche para la elaboración de este queso. Esto, además de ser una incoherencia, pues uno de los puntos del reglamento se refiere a que la base de la alimentación de las explotaciones que producen leche es el pastoreo, siendo la Assaf una raza intensiva que permanece estabulada todo el año; pondría en serio peligro el futuro de las explotaciones de ovino latxo, raza autóctona sobre la que hasta el momento se sustenta la Denominación.

De llevarse a cabo esta modificación, se rompería el vínculo histórico existente entre materia prima, raza y territorio. Queda ya pues en manos de la Comisión Europea frenar este despropósito, que más bien parece

responder a los intereses comerciales de las grandes industrias, las cuales muchas veces dejan de apostar por la calidad del producto final, abogando por su propio beneficio, utilizando una materia prima más barata (y de calidad inferior).

No es la primera vez que se niega la posibilidad de modificación de los pliegos de condiciones o reglamentos de los sellos de calidad. Sólo hemos de fijarnos en la más reciente acaecida en el seno de la IGP Lechazo de Castilla y León, en la que gracias al recurso presentado por las Asociaciones de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Churra (ANCHE) y Castellana (ANCA) junto con FEAGAS, se consiguió dejar en suspensión la modificación de su pliego de condiciones de la IGP, en el que se había incluido a la raza Assaf y sus cruces.

Esto viene a corroborar el objetivo con el que nacieron los sellos de calidad diferenciada, poner en evidencia la calidad de un producto gracias a su vínculo histórico con el medio natural de una zona geográfica determinada, y por tanto con la raza de la que proviene, explotada durante siglos en una misma comarca; y gracias a un determinado proceso de elaboración y/u obtención, lo que le confiere al producto unas características organolépticas singulares e inigualables.

Y esto es lo que nosotros, bien como ganaderos, bien como queseros, industriales, comercializadores ó profesionales de la administración, no podemos dejar siquiera que se plantee con respecto a nuestra raza manchega y sus productos, pues de lo contrario se produciría automáticamente el declive del sector en nuestra comunidad.

Como he dicho anteriormente, las inclusiones de razas foráneas en las figuras de calidad que ya estaban bien consolidadas con sus razas autóctonas, se deben en la mayor parte de los casos a los intereses económicos de unos pocos, y no se producen para el beneficio del sector, tal y como desean hacer ver. Muchas veces se valen de las situaciones difíciles por las que muchos ganaderos están pasando para convencerlos de que con un determinado cruce o con otra raza aumentarían producciones y beneficios. Pero en el caso de la raza manchega está más que demostrado que gracias a sus excelentes características productivas y valiéndose de la selección genética, otra raza difícilmente podría superarla a igualdad de condiciones, esto es, con el mismo manejo, alimentación, en la misma comarca,... lo que nos deja claro que el camino que estamos siguiendo todos los que trabajamos y defendemos nuestra raza, es el correcto.

Antonio Martínez Flores  
Presidente del Consorcio Manchego

