

DENOMINACION
DE ORIGEN:

El queso de nunca acabar



Todo comercio serio y solvente debe descansar en la autenticidad y calidad de los productos que ofrezca. Del notable incremento en el nivel de vida registrado en los últimos lustros en nuestra Patria se ha derivado un mayor rigor en la selección de los artículos alimentarios, una más extensa cultura dietética y un considerable aumento de la demanda de productos selectos o de marca.

Es por ello por lo que las denominaciones genéricas, por ejemplo, «vino de pasto», y las ventas a granel van cayendo en desuso. Hoy el consumidor exige calidad y rechaza las mixtificaciones.

Se impone, por tanto, la extensión de las denominaciones de origen y prueba de ello fue la publicación del Decreto 3.711/74 que amplió dichas denominaciones específicas al aceite de oliva, queso y jamón curado.

Que el queso de leche de oveja manchega constituye en nuestra región una producción básica lo ponen de manifiesto elocuentemente las siguientes cifras: 8.000.000 de kilogramos, como media de producción anual, de unos 35.000.000 de litros (un litro por cada español) de leche que se obtienen de la cabaña ovina, a los que Ciudad Real aporta 14.500.000 litros.

Pero la «imagen» del queso manchego se viene ofreciendo desenfocada al consumidor español, que cada vez tiene el paladar más exquisito. Por dos razones: la primera porque el queso autóctono,

allá por los años sesenta, carecía tanto de la uniformidad de técnicas en su proceso de elaboración como de la adecuada tipificación y presentación comercial. En segundo lugar, un mal llamado queso manchego o «queso tipo manchego» salía y sigue saliendo de las queserías andaluzas o extremeñas confundiendo al comprador.

El primero de los dos obstáculos apuntados ha sido afortunadamente superado. El Servicio de Mejora Ganadera de Ciudad Real, en colaboración con nuestra Diputación Provincial y otros organismos, ha organizado ocho Concursos regionales de queso de elaboración artesana y seis de elaboración industrial al que han concurrido más de 150 fabricantes de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, con un total de 207 lotes de quesos. El esfuerzo realizado no ha sido inútil. La calidad y la presentación —requisitos preliminares para pensar en una denominación de origen— se han elevado en un 55 por ciento, según las calificaciones de los Jurados a lo largo de los años 1969 a 1974.

Pero la existencia de otro falso queso manchego en el mercado, a precio menor, produce en el sec-

tor queso el mismo efecto negativo que la ley de Gresham en la circulación monetaria: la moneda mala expulsa a la buena.

Hemos de preguntar con el máximo respeto y exigir una pronta respuesta a la solicitud que en 1972 formulara en dicho sentido el Consejo Económico Social Sindical de la Mancha, ratificada después por la C.O.S.A. de nuestra provincia. Estudios posteriores del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen han confirmado que la petición era razonable y su concesión, viable.

Por otro lado, en reiteradas ocasiones, ministros y subsecretarios de Agricultura han declarado públicamente que la aprobación de denominación de origen para el queso manchego era «inminente».

Lo único cierto es que hasta ahora no se ha conseguido nada. ¿Hasta cuándo han de esperar los pacientes fabricantes manchegos una decisión de la Administración sobre un tema tan claro, justo y necesario? ¿Será preciso llevar los rebaños de ovejas a los arcenes de las carreteras nacionales, como hace pocas semanas hicieron los agricultores con sus tractores? Confiamos que no.

P. P.