

# Entrevista

## Francisco Javier Pelegrí Leblanc Presidente de la Fundación Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Cordero Manchego

El Sr. Pelegrí acaba de resultar electo Presidente de la Fundación. Tanto el anterior presidente como otros miembros del Patronato le propusieron la candidatura, que él decidió aceptar, al ser perfecto conocedor tanto del sector ovino manchego (como ganadero y socio de AGRAMA), como del funcionamiento de las denominaciones de origen y sellos de calidad, al pertenecer, además de al C.R.I.G.P. Cordero Manchego, al patronato de la Fundación C.R.D.O. Queso Manchego.

**E**n el caso de la oveja manchega, tanto el cordero como el queso se encuentran amparados por sellos de calidad, pero el queso manchego goza actualmente de una mayor proyección en el mercado ¿Por qué cree que ha sucedido esto?

Son dos realidades muy distintas. El queso manchego, fundamentalmente fue promovido por los industriales fabricantes de queso, con un potencial económico importante. Además, cuando se empezó con el fomento y desarrollo de la D.O., el queso manchego ya poseía fama y reconocimiento entre los consumidores. Con el cordero manchego, no hay una identificación tan clara por parte del consumidor de su calidad con respecto a otras carnes de cordero, y la parte industrial (cebaderos, mataderos, comercializadores, etc.) no están integrados en la I.G.P. de una manera tan potente como sucedió en el caso de la D.O. queso manchego, lo que lleva a un desarrollo mucho menor.

**¿Qué se necesita para que el cordero manchego alcance el mismo nivel de reconocimiento que el queso?**

Una mayor complicidad con el sector industrial, pues ellos son la parte más cercana al consumidor, y formar a los ganaderos para que defendamos el producto. Tenemos la suerte de ser más de 400 los afiliados a esta IGP, pero también necesitamos, y ahora más que nunca, un mayor apoyo de la administración. El coste de poner en marcha y mantener una IGP, siguiendo la norma que nos obliga, tanto a ganaderos como industriales (en este caso la ISO 45011), es muy elevado, y no sólo económicamente, sino que nos requiere también mucho esfuerzo a todos los implicados.

En esta línea, uno de los puntos más complejos del sistema de producción del cordero manchego bajo la IGP es la trazabilidad individual del animal, desde el



Francisco Javier Pelegrí es el nuevo Presidente de la Fundación desde el pasado mes de mayo.

parto hasta su muerte. Tiene que ir identificado con fecha de nacimiento, ganadería de procedencia, cebadero... todos los datos que conforman el "carnet de identidad" del animal, y cuando llegue a matadero, se necesitan lotes homogéneos, en cuanto a edades y pesos.

Por tanto, tenemos que intentar simplificar los sistemas, pero es algo muy costoso y que requiere tiempo. En esto precisamente estamos trabajando actualmente en la IGP, intentando llegar a acuerdos con el organismo certificador, para lograr unos sistemas racionales y viables, porque si no conseguimos un sistema que podamos manejar, no vamos a ninguna parte.

**¿En qué puntos cree que se necesita reforzar las actuaciones de la Fundación para mejorar la situación del cordero manchego?**

Lo primero es llegar a un acuerdo abierto con los industriales, consensuar el tema de la trazabilidad, e implicarlos ambas partes en esta primera fase, pues si no ponemos en el mercado canales certificadas, difícilmente podemos defender el producto.

En 2010, se certificaron 50.000 canales, cuando el total de corderos sacri-

ficados el pasado año en nuestra región puede estar en torno al millón. En consecuencia, otro punto importante en el que tenemos que hacer más hincapié, es fomentar que los ganaderos de ovino manchego de la región se inscriban en la I.G.P. En la D.O. Queso Manchego, habrá cerca de 1.000 ganaderías que sólo están inscritas en este Consejo regulador, y no en la I.G.P. Cordero Manchego...aquí hay algo que no funciona. Si conseguimos revalorizar esta carne, conseguiremos que muchos más ganaderos produzcan canales certificadas. Nosotros, como Fundación, tenemos que convencer al ganadero de que venda sus corderos dentro de la I.G.P., y también hay que convencer al industrial y al matadero de que compren canales certificadas y paguen la diferencia que ello supone.

El problema es la falta de compromiso de grupo. Por un lado, el matadero encuentra problemas a la hora de obtener un volumen adecuado de canales certificadas, y por otro, los ganaderos tenemos nuestros inconvenientes para cumplir con la trazabilidad individual de los corderos, pero si no conseguimos poner en mercado canales con la Denominación Específica cordero manchego, difícilmente podemos defender esta postura.

Entonces, otra de las labores de la Fundación ha de ser la de formar al ganadero en el tema de la trazabilidad, de forma que el industrial no encuentre dificultades en los lotes. Primero tenemos que solucionar esto, y a partir aquí tenemos que empezar a enseñar al consumidor qué es este cordero respecto de otro, qué calidad se le garantiza con esta carne y cuál es el grado óptimo de consumo de este producto. Esto también es muy importante, implicando tanto a los restauradores de la región, como a los políticos y a la administración, que nos ayuden a promocionar el cordero manchego también a nivel institucional.