



Quesos de España

Tradición, innovación y calidad diferenciada

ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

En España se producen más de 150 variedades distintas de queso y hay 32 Denominaciones de Origen. Puede parecer poco si se compara con Francia, primera potencia quesera del mundo con unos 360 tipos de quesos diferentes, pero en España tenemos quesos que son distintos, debido a su diversa orografía y climatología, y sobre todo por disponer de más variedad de razas autóctonas, tanto en vacuno, como en ovino y caprino.

La elaboración de queso en España ha experimentado una gran evolución en los últimos años. En 2014, la producción de queso podría alcanzar las 400.000 toneladas y generar un volumen de negocio cercano a los 2.700 millones de euros. El consumo medio per cápita de queso es de 9,3 kilos y el gasto medio está en torno a 60 euros/persona.

PALABRAS CLAVE: queso, vaca, oveja, cabra, cuajo, curado, fresco, mezcla, maridaje, consumo, denominación de origen.

España cuenta con una amplia variedad de quesos y tiene una larga tradición quesera, influenciada por el paso de las diferentes civilizaciones, por las costumbres, por su diversidad climática y orográfica. Históricamente la elaboración de queso se remonta a los pueblos nómadas que se dedicaban a la agricultura y a la ganadería, encontrándose los primeros hallazgos en la zona de los Pirineos y en la sierra cordobesa de Zuheros. Es en este lugar donde aparecen utensilios de esparto, vasijas de cerámica perforadas y cucharas de la época del neolítico prehistórico.

Los tartesos, fenicios y cartaginenses elaboraban ya quesos, pero fueron los celtas quienes aportaron mejoras técnicas en su elaboración y conservación.

De la época romana encontramos escritos del hispano Columela, en su obra "De rustica", en la que se refiere al "caserum", y da instrucciones para la conservación de quesos ahumados que los cántabros enviaban a Roma.

Por su lado, los árabes dieron más importancia a la ganadería caprina, quedando patente todavía esta cultura en Andalucía y

Extremadura. Ya en la Edad Media y con el Camino de Santiago, se dieron a conocer los quesos vascos, navarros, aragoneses, castellanos, cántabros, astures y gallegos, que sirvieron de alimento a los peregrinos.

En el año 1273 el rey Alfonso X fundó el honrado Concejo de la Mesta, el sindicato de los ganaderos ovinos. La mesta, que gozó de la protección de los reyes, fue una importante fuente de ingresos entre los siglos XVI al XIX al exportarse la lana al extranjero.

La tradición en la elaboración de quesos se extendió desde la península a las islas, un ejemplo de ello es el queso mallorquín que aparece en los primeros asentamientos de fenicios y cartaginenses. Dado que desde el puerto de Mahón, en el siglo XIII, ya se exportaba queso a Inglaterra.

Lo mismo sucede en las Islas Canarias, al mencionarse en las actas del Cabildo de 1605 al queso Majorero.

Pero las citas más universales sobre nuestros quesos aparecen en la novela más leída y traducida de la literatura mundial “*Don Quijote de la Mancha*”, Miguel de Cervantes 1605.

“Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajitas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo.”..... y “Sírvanse vuestas mercedes de ordeñar las ovejas manchegas a la antigua usanza y agréguesele flor de cardo manteniendo el condimento a una temperatura de 30 grados para obtener la cuajada. Sáquese del lebrillo con un cuenco o bacía y deposítense en los moldes de pleita, apretando para que escurra. Vuélvase a echar en su cuna y hágase preso de nuevo con toda fuerza posible hasta dejarlos cargados con pesos durante seis horas, al cabo de las cuales se depositarán en el dornajo con salmuera, ahogándolos durante dos días. Cumplido este tiempo llévense al secadero, donde se mantendrán en asueto durante 60 días y el aseo que es menester para las cosas del estómago. Al cabo de los cuales se retirarán de los vasares para el buen yantar en la mesa de canónigos y príncipes”.

CALIDAD DIFERENCIADA

En España se elaboran numerosos quesos, algunos de ellos de renombre internacional. A lo largo de toda la geografía encontramos quesos de leche de vaca, cabra y oveja, solas o en mezclas. En España hay 32 quesos con Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), además de otros 15 amparados por diferentes figuras autonómicas de calidad diferenciada (ver cuadro nº 1).

Cada Denominación de Origen dispone de un consejo regulador que vela porque siempre se mantengan las normas de fabricación del producto. Existe una norma, que regula de dónde debe proceder la leche, haciendo referencia al tipo de raza y las zonas de pasto del ganado. Posteriormente se marcan cómo deben ser cada uno de los pasos del proceso de fabricación, indicando si la leche puede ser pasteurizada o cruda, a qué temperatura se debe de calentar la leche, que tipo de cuajos



y fermentos se pueden utilizar, que tamaño tiene que tener el grano, cómo efectuar el proceso de salado, que forma y tamaño puede tener el queso, dónde debe de madurar, cuánto tiempo y a qué parámetros de temperatura y humedad, y finalmente que parámetros organolépticos y sensoriales debe de cumplir para considerarse óptimo.

Los quesos con denominación de origen se inscriben en un registro, y suelen ir marcados en el interior de su corteza por una placa de caseína numerada, y en el exterior por un distintivo. El consejo cuadra el número de litros producidos por el ganadero con el número de kilogramos fabricados de tal forma que es muy difícil que salgan al mercado más queso del que realmente debe de salir.

La información detallada y más actualizada sobre cada uno de los quesos con DOP e IGP puede consultarse en el anuario Alimentación en España 2014, editado por Mercasa: www.Mercasa.es.

QUESOS ARTESANOS

En el sector quesero español se conjugan los métodos tradicionales con las tecnologías más avanzadas y la investigación. En él conviven la elaboración artesanal de quesos tradicionales, en instalaciones que responden a los más estrictos criterios de control, con las modernas y avanzadas industrias de mediana y gran dimensión, y con queserías de reciente creación que están introduciendo nuevos conceptos en el sector.

CUADRO 1

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE QUESOS

ARAGÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE TERUEL *

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

QUESO FRESCO

QUESO MADURADO

ASTURIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

AFUEGA'L PITU ◊

CABRALES ◊

GAMONEDO (GAMONEU) ◊

QUESO CASÍN ◊

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO LOS BEYOS **/ ◊

BALEARES

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MAHÓN-MENORCA ◊

CANARIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN

QUESO FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA ◊

QUESO MAJORERO ◊

QUESO PALMERO ◊

CANTABRIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

PICÓN BEJES-TRESVISO ◊

QUESO-NATA DE CANTABRIA ◊

QUESUCOS DE LIÉBANA ◊

MARCAS "CALIDAD CONTROLADA"

QUESO DE OVEJA CURADO

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO MANCHEGO ◊

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO ZAMORANO ◊

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE VALDEÓN ◊

QUESO LOS BEYOS **/ ◊



DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCAS DE GARANTÍA

QUESO CASTELLANO

QUESOS DE ARRIBES DE SALAMANCA

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya ◊ (QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA)

MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"

FORMATGE (QUESO)

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD "CV"

QUESO BLANQUET

QUESO DE CASSOLETA

QUESO DE SERVILLETA

QUESO DE LA NUÇÍA

QUESO TRONCHÓN

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE LA SERENA ◊

QUESO IBORES ◊

TORTA DEL CASAR ◊

GALICIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDA

QUEIXO TETILLA ◊ (QUESO TETILLA)

CEBREIRO ◊

SAN SIMÓN DA COSTA ◊

ARZÚA-ULLOA ◊

LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADAS

QUESO CAMERANO ◊

REGISTRADO Y CERTIFICADO

QUESOS

MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

QUESO DE CABRA DE MADRID

QUESO PURO DE OVEJA DE MADRID

MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE MURCIA ◊

QUESO DE MURCIA AL VINO ◊

MARCAS DE GARANTÍA

QUESO DE CABRA CURADO A LA ALMENDRA

NAVARRA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZÁBAL **/ ◊

RONCAL ◊

PAÍS VASCO

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZÁBAL **/ ◊

* Denominación en tramitación | ** Denominación compartida con otras CC AA | ◊ Inscrita en el Registro de la UE

Fuente: Alimentación en España 2014. Mercasa

Actualmente, los quesos artesanos que antes sólo podían encontrarse muy cerca de sus lugares de origen ahora aparecen en los mostradores de las tiendas especializadas de las grandes ciudades. Las ferias artesanas realizan una tarea muy importante para dar a conocer estos quesos, como ocurre cada año en el último Salón Gourmet que se celebra en Madrid.

El sector artesanal del queso en España comienza a vivir su propia revolución, semejante al vino, hace 20 años. En los últimos tiempos, un grupo creciente de jóvenes queseros bien formados han comenzado a elaborar productos únicos y auténticos. La mejora tecnológica y profesionalización del sector ha originado esta transformación que ya se empieza a manifestar allende nuestras fronteras. Sus quesos de leche cruda, elaborados y afinados perfectamente conquistan los paladares más exigentes, compitiendo en presentación con los quesos más famosos del mundo.

Queso como el Rey Silo, que utiliza José Andrés en sus restaurantes de Estados Unidos; el Cabrales Cueva Teyedu de Pepe Bada, ganador absoluto en el concurso del MAGRAMA y que hizo furor en la Feria de Bra en septiembre del 2013, en Italia, la más importante del mundo; el Manchego Artesano 1605 que ha sido elegido como uno de los 50 quesos mejores del mundo por la revista New York Magazine; la extremeña Retorta de Finca Pascualete que ha conquistado el mercado americano y europeo con gran éxito, entre otros, evidencian lo que se aproxima en el mundo del queso en los próximos años. Asimismo, la creación de nuevas variedades de formatos, texturas y sabores

contribuyen a aumentar el patrimonio quesero y gastronómico en nuestro país.

La leche y el cuajo marcan algunas de las diferencias entre un queso artesano y uno industrial. El aroma de los quesos de leche cruda marca la calidad.

El queso artesano, elaborado con leche cruda, ya sea de vaca, oveja o cabra, es uno de los protagonistas destacados de la revolución gastronómica. La leche cruda ofrece sabores más intensos, más mantecosidad y personalidad y también algo más de acidez, un punto de sal y algo de picante. Aunque los expertos defienden que todos los quesos están buenos, -también los de producción industrial-, la leche pasteurizada no ofrece sabores tan rotundos.

Por este motivo se dice que los quesos artesanos son seres vivos que ayudan a conservar el paisaje y que el queso es un alimento que habla, tal vez más que ningún otro, del paisaje en el que se ha criado.

El Inventario Español de Productos Tradicionales clasifica los quesos en función del tipo de leche (cabra, oveja, vaca, mezcla), de pasta (blanda, sin prensar, prensada, azul...), las texturas (blanda, semiblanda, semidura, dura), el cuajo (animal o vegetal), y otros parámetros que pueden encontrarse juntos en muchas variedades de quesos.

- Azules (de pasta veteada o con mohos -penicilium- en su interior, como el castellano-leónés de Valdeón, el asturiano La Peral, Blau d'Osona, y otros azules catalanes, los tupís, de poca producción.
- Frescos: En general, y a diferencia de los franceses y europeos, son dulces, lechosos y menos untuosos debido a que son coagulados en poco tiempo. Hay dos tipos: el burgos, muy húmedo y con breve tiempo de conservación, y los frescos ácidos, como el Queso de Babia y Laciana (León).
- De cabra: Elaborados con leche de cabra; (quesos del Tiétar, Sierra Morena, Las Alpujarras, Serranía de Ronda...) son los más conocidos.
- De oveja: Existe una gran variedad de este tipo de quesos elaborados con leche de oveja (Manchego, Idiazábal, Troncal, queso de La Serena, Zamorano, etc.)
- De vaca: Se producen principalmente en Galicia, Asturias y Cantabria -la excepción es el menorquín de Mahón-, siendo los más conocidos Tetilla, San Simón da Costa, Afuega'l Pitu, La Peral, Oscos, Los Beyos, Cóbrecos...
- Mezcla: La mayoría de los quesos tradicionales españoles se elaboran mezclando leche de vaca, oveja y cabra: La Mesta, Valdeón, Ovín, Tenerife, Tupí, Herreño, Ibérico o los Quesucos de Liébana se elaboran con las tres; otros como Flor de Guía, Villalón, Mallorquín, Serrat, etc., emplean vaca y oveja; de vaca y cabra son el Servilleta y Cassoleta valencianos, el Mató catalán, Peñamellera, Cebreiro, del Valle de Narcea, etc.; de oveja y cabra son los quesos Tronchón, Grazalema, de La Gomera, entre otros.
- Atortados: Extremadura, Andalucía, Gran Canaria, junto con algunas zonas de Portugal, son las únicas en el mundo donde se producen este tipo de quesos atortados ela-



borados con el cuajo procedente de las flores del cardo silvestre. Caracterizadas por su cremosidad y un cierto regusto amargo.

EL SECRETO MEJOR GUARDADO

Para que un queso esté bueno y en su punto, no basta con que su elaboración haya sido artesanal e impecable. Muchos de ellos se someten al proceso de afinación, que en Francia y en otros países europeos como Italia y Suiza, con gran cultura quesera, se le ha dado desde siempre una gran importancia y que sin embargo en España se ignoraba.

La importancia que tiene el *maestro afinador* es fundamental a la hora de elaborar un queso, y prueba de ello es que en países de tradición quesera como es el nuestro, cada día están más valorados y apreciados. Estos profesionales, son expertos en conseguir el «punto perfecto» del queso, dándole su identidad.

Se trata de un proceso mediante el cual el queso original se transforma en un queso terminado mediante transformaciones enzimáticas que acaban determinando el aroma, el sabor, la textura, el aspecto y la consistencia final. En muchos casos lo hace el propio productor, pero en Francia se valora de manera muy especial la labor de los maestros afinadores, un oficio de larga tradición que entremezcla técnica y artesanía. Se trata de especialistas que compran los quesos a los productores y los someten a esos procesos, uno diferente para cada tipo, hasta conseguir el punto perfecto y el momento óptimo para su degustación.

Estos maestros son cada vez más relevantes en nuestra producción quesera, hasta el punto que tanto tiendas gourmets como restaurantes tienen en sus organigramas a estos profesionales, como ocurre en el vino con los sumilleres, y que al igual que ocurre con éstos sus valoraciones son tenidas en consideración, poniendo su nombre a los quesos en los que han intervenido tanto en su maduración como en su puesta en escena.

Se trata de expertos que tienen un enorme conocimiento de todos los tipos de quesos, dominan el proceso de transformación y saben cuándo cada pieza ha alcanzado su punto óptimo de madurez. La temperatura y la humedad de las «cuevas» de afinación son elementos fundamentales para el afinado. Por eso es imprescindible disponer de espacios adecuados para los diferentes tratamientos que cada queso requiere.

El punto y final de su trabajo queda reflejado en su sello en el que figuran los diferentes matices (sabor, olor y textura) de cada pieza. Aunque lógicamente como ocurre con otros productos, el grado de maduración o de afinación es una cuestión personal ya que cada persona tiene sus gustos.

UN BUEN COMPLEMENTO SALUDABLE

Todos los tipos de queso aportan a una nuestra dieta un gran valor nutritivo. El ser humano puede vivir sin sufrir enfermedades causadas por carencias vitamínicas, consumiendo única-



mente queso, pan y fruta, puesto que el conjunto de estas tres llevan las vitaminas, sales minerales y proteínas necesarias para vivir. Según pasa el tiempo el queso aumenta su aportación de calorías y mejora su calidad bacteriológica.

El queso también contiene la proporción adecuada de ácidos grasos. Es un alimento fácilmente digerible. El conjunto de moho, bacterias que contiene puede actuar de una forma favorable en nuestra flora intestinal.

El queso combinado con pan se convierte en una dieta equilibrada para nuestra salud porque se complementan, el primero con las proteínas y los lípidos y el segundo con los hidratos de carbono. Es un gran alimento a cualquier edad. Los quesos frescos por su alto contenido en agua son más adecuados para una dieta que uno semicurado o ya curado, por tener inferior número de calorías.

El queso es un alimento con un gran valor nutritivo al igual que otros productos lácteos; el queso aporta proteínas, vitaminas, minerales y grasas saturadas a nuestra ingesta de alimentos.

Es una de las mejores fuentes de calcio: una porción de 50 gramos de queso proporciona la misma cantidad de calcio que un vaso de leche o yogur. Durante nuestra etapa de crecimiento son parte importante de la formación de huesos y dientes, pero en la edad adulta es necesario mantener un consumo adecuado, con el fin de favorecer la conservación de la masa ósea, contribuyendo así a prevenir la desmineralización de los huesos, causa frecuente de osteoporosis y fracturas. Este efecto cobra aún más importancia en las mujeres

VALLAS



BANDEROLAS



LONAS



MUPIS



ACCIONES ESPECIALES



DIRÍGETE AL PERFIL DE PÚBLICO QUE DEMANDA TU PRODUCTO

Empresarios, Pymes y autónomos en Mercados Mayoristas

Circuito Nacional de publicidad con más de 2.000 soportes
23 Mercados Mayoristas
3.650 empresas
23 millones de personas al año



O14 MEDIA
c/Londres, 38 Madrid
91 4263880
infomercasa@O14media.com

La cata del queso



En el arte de la cata de quesos es fundamental percibir, analizar y juzgar las características organolépticas de este producto tan prodigioso. Al igual que con el vino o el aceite de oliva, la cata pasa por distintas fases: visual, táctil, olfativa y gustativa, además de una fase en la que se aprecia la textura, primero con los dedos y después en boca.

Para el acompañamiento para la cata se suelen utilizar diversos tipos de panes: el pan de centeno para quesos de cabra, el de nuez para quesos curados y el pan vienés para todo tipo de quesos.

Las frutas frescas y jugosas, como las uvas, las manzanas ácidas y dulces, las peras o los higos frescos, ayudan a limpiar la boca y arrastran la grasa del queso, quedando una sensación agradable para continuar la degustación.

El uso de los sentidos en la cata del queso es fundamental, de acuerdo con el siguiente ritual básico:

VISTA

Mediante el examen visual del queso observaremos su aspecto exterior, es decir veremos la forma geométrica del queso (cilíndrico, tubular, discoidal...) como es la corteza (lisa, rugosa, con marcas, lavada con vino, untada con aceite...) y el tamaño (pequeño, menos de un kilo; mediano, de 1 a 3 kilos y grande, más de 3 kilos) y, una

vez abierto, en el color de la pasta y las características de su superficie.

Al partir el queso y ver su interior descubrimos el color de la pasta que nos ofrece una información muy valiosa para saber con qué tipo de leche está hecho. Así los de cabra tienen la pasta blanca, los de oveja de color marfil y los de vaca entre blanco pajizo y amarillento. También podemos apreciar que cuanto más curado esté el queso, la pasta tiene más grietas.

El análisis visual también nos permite apreciar su textura, si es seco, si tiene ojos grandes o pequeños.

TACTO

Al tocar el queso con las manos y después con la boca nos va a aportar información sobre la superficie del queso tal como el grado de humedad, que puede ser bajo como la cáscara de una nuez seca; medio como el interior de la piel de plátano; y alto como cuando pasamos el dedo sobre la superficie de una manzana cortada.

En boca nos dará una serie de sensaciones táctiles, tales como la textura si es terrosa, pastosa o cremosa, o si el queso es fundente o granuloso, etc.

OLFATO

En este apartado del análisis olfativo, acercando el queso a la nariz percibi-

mos su olor e intensidad. Este es uno de los órganos más importantes al catar un queso porque vamos a experimentar todo tipo de sensaciones, que los catadores y maestros queseros agrupan en familias. Así se distinguen impresiones lácticas, vegetales, afrutadas, especias, entre otras.

Dentro de cada familia, los expertos pueden apreciar diferentes aromas que les permiten identificar perfectamente cada variedad. Esta puede ser de tipo medio, como en los quesos tiernos de cabra o semicurados de leche pasteurizada, media-alta en los quesos semicurados de leche cruda y alta en los quesos muy curados de oveja o en aquellos de corteza húmeda pegajosos. Luego identificaremos la familia a la que pertenecen: láctica (yogur, mantequilla, nata...), floral (miel, rosa, violeta...), vegetal (hierba, heno, verduras...), especiado (clavo, nuez moscada, menta...), afrutado (cítricos, manzana, frutos secos...), torrefacto (caramelo, vainilla, café, chocolate...).

GUSTO

A través de la boca se pueden valorar otros atributos del queso. Por un lado percibiremos los sabores elementales, dulce, salado, amargo, ácido y umami (sabroso, en japonés). Además de los sabores básicos, en la boca se aprecia la persistencia del sabor y el gusto residual o retrogusto.

Existen otros aspectos de la textura en boca que aportan una valiosa información, tales como la solubilidad es decir, cuando una muestra funde más o menos rápido en la boca. La gomosidad se manifiesta en los quesos cuya consistencia plástica se hace maleable después de un cierto esfuerzo. La pastosidad posee un carácter adherente y harinoso a la vez.

OÍDO

Las percepciones auditivas también intervienen en la cata del queso, aunque las sensaciones auditivas no se producen en todos los quesos. Es característico, por poner un ejemplo, el crujido que se nota en el oído interno al masticar un determinado queso, caso de los quesos de larga maduración.



durante las etapas de adolescencia, embarazo, lactancia y menopausia.

En cuanto al sodio, un vaso de leche contiene 120 miligramos, 50 gramos de queso fresco contienen entre 110 y 450 miligramos, mientras que 60 gramos de queso semicurado o curado pueden contener tanto como 800 miligramos.

El alto valor proteico del queso es imprescindible para el organismo humano dado que el aporte diario de proteínas necesario para un adulto puede cubrirse en un 35% o 45% con unos 100 gramos de queso.

El contenido en grasas en el queso es alta, pero ello no quiere decir que tengamos que renunciar a su consumo. Debemos realizar un consumo equilibrado y necesario a nuestras características individuales. Como referencia, 50 gramos de queso es equivalente a unos 12 a 14 gramos de grasa, 9 gramos de ácidos grasos saturados, 44 miligramos de colesterol y 173 calorías.

La pirámide de alimentación recomienda que se consuman diariamente 2 ó 3 porciones del grupo de los Productos Lácteos; es decir, leche, yogur o queso. Una porción es equivalente a 50-60 gramos de queso.

Además el queso es un alimento fácilmente digerible y la maduración del queso conduce a una especie de pre-digestión. También el conjunto de mohos, bacterias que contiene el queso, puede actuar de una forma favorable en nuestra flora intestinal.

EL QUESO EN LA COCINA

Los recetarios de cocina española contienen muchas recetas en la que interviene el queso. Algunas de raíces árabes como

las almojábanas y otras, son antecedentes de recetas actuales en las que curiosamente, el queso ya no se usa, como los "flaones" o frutas de sartén que llevaban requesón. En España la cocina del queso tuvo gran importancia desde la Edad Media hasta los siglos XVI y XVII. El queso frito, las quesadas, salsas como el "almodrote", son recetas muy antiguas que han llegado hasta hoy. Pero junto a ellas intervenía también el queso en toda clase de guisos que a partir del XVIII se fueron perdiendo, hasta que en el siglo XIX, coincidiendo con la decadencia de una alta cocina propia, se puede decir que la del queso en España era prácticamente inexistente, se limitó a la copia de recetas con quesos extranjeros y degustación de crudos los autóctonos.

En la actualidad cada día está tomando más fuerza el ver en las cartas de los restaurantes no solo las ya famosas tablas sino platos en los que este producto es el principal argumento y también se están viendo una oferta de restaurantes exclusivos dedicados a este producto lácteo.

En los últimos años se ha notado un fuerte resurgir del queso español, tanto en la cocina como en la alimentación. El aprecio por las distintas variedades ha hecho que se cuide muchísimo su elaboración y la preservación de los métodos artesanales, recuperándose ciertos quesos que prácticamente no se fabricaban ya, e incluso se han creado nuevos quesos artesanos. En paralelo, se ha desarrollado un creciente interés por estos quesos en la cocina, habiéndose ampliado considerablemente el recetario.

La incorporación del queso en la elaboración de un plato puede cambiarlo por completo, según el chef vasco Diego Guerrero de "DSTAGE", poseedor de dos estrellas Michelin, para quien además el queso es un producto muy versátil con lo que puedes ofrecerlo en carta tanto como para realzar ensaladas y sopas, como para elaborar recetas dulces o saladas. El queso ofrece un amplio repertorio de combinaciones culinarias.

También de la misma opinión es el chef gallego Alén Tarrío del Pazo de Altamira, al que le gustan los quesos tanto para cocinar como para tomarlos de aperitivo, e incide en la versatilidad de este alimento ya que los hay ácidos, dulces, algunos incluso se lavan con vino o con algas. Para el cocinero es un producto muy agradecido.

El madrileño Antonio Felipe de El Chaflán, defiende a ultranza el uso del queso nacional en la cocina y la necesidad de potenciar más nuestros quesos que los foráneos, basándose en que a lo largo de nuestra geografía podemos encontrar auténticas obras de arte.

Un entusiasta y apasionado de los quesos es el chef "santo y seña" de la cocina gallega, Pepe Solla, para quien el queso es magia auténtica. Es un producto único dentro del universo gastronómico, ya que un solo producto que es la leche, de pronto da una diversidad increíble, incluso voy más allá "un solo producto leche y vaca, o leche y cabra, o leche y oveja, ofrecen unos quesos con personalidades y formas distintas. Es mágico". ■

IGP “CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA”, reconocimiento a la calidad y seguridad alimentaria

Hoy cuando ya han pasado más de once años desde que obtuvimos la Acreditación Provisional Transitoria y más de cinco la Acreditación como Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía creemos llegado el momento de analizar los logros conseguidos y también aquellos asuntos que no se han logrado o que solo lo han sido parcialmente. Es seguro que esta valoración que vamos a hacer podrá ser poco objetiva por la fuente de procedencia, pero seguro que muy acertada ya que podríamos decir que las consecuencias las hemos conocido de primera mano,

Para realizar este análisis debemos de partir de la base de cuales eran nuestros objetivos iniciales que siempre estuvieron muy claros: La defensa de la elaboración artesanal de la conserva, o sea del pelado manual del pescado y con ello la consecución de un alto nivel de calidad y seguridad alimentaria del producto. Como puede verse el Consejo Regulador nace con una clara vocación de conservación e incluso aportación de un alto índice de calidad. Para ello en un Reglamento primero y en unos Pliegos de Condiciones después se plasman todas las exigencias que aparte de las mencionadas, aportan al producto un diferencial de calidad que era y es nuestra razón de existir. En esta documentación aparecen las especies que exclusivamente debemos utilizar en nuestras conservas, el líquido de cobertura que igualmente emplearemos, aceite de oliva o girasol, definimos de una forma detallada el proceso de elaboración fase a fase, sin olvidar el proceso final de tratamiento bacteriológico y terminamos con el etiquetado definiendo la etiqueta del Consejo auténtico indicador que garantiza que esta conserva se ha elaborado siguiendo lo definido en Pliegos antes indicados.

Hasta aquí podríamos decir que se ha desarrollado la fase documental, la fase que define por escrito las condiciones que las conservas



de Caballa y Melva deben cumplir, pero fallaríamos sino aplicáramos el proceso siguiente que consiste en comprobar que lo que se ha definido en los Pliegos, se cumple en los procesos puesto en funcionamiento en las empresas. Esta es la verdadera y fundamental razón de ser del Consejo Regulador, nace para esto, la Administración le confiere la autoridad y le exige que realice esta verificación, para que la identificación del Consejo Regulador que ostenta la conserva, sea garantía de la calidad y seguridad alimentaria que se le otorga al darle la Indicación Geográfica Protegida, que las autoridades Comunitarias entienden que en base a su proceso de fabricación, pueden ostentar.

Nuestros inspectores (veedores como los llamamos en los consejos reguladores), son los encargados de comprobar que se cumplen las condiciones definidas en los Pliegos de Condiciones, para ello han sido instruidos en dos aspectos fundamentalmente y son un amplio conocimiento del contenido de los mencionados Pliegos de Condiciones de los productos y un conocimiento detallado de los procesos de fabricación desarrollados por las empresas y que en todas son muy semejantes. También se les ha formado e incluso se les ha dotado con los documentos del propio Sistema de Calidad que de acuerdo con la

norma UNE – EN - ISO 17025 tiene implantado el Consejo Regulador y en el que se definen igualmente de forma exhaustiva, los procesos de funcionamiento y gestión del propio Consejo en sus acciones tanto administrativas como técnicas, es por ello por lo que los veedores tienen en su poder los documentos técnicos que precisan para llevar a cabo sus trabajos de inspección. Pero estas inspecciones aunque tengan su base fundamental en los Pliegos y en los procesos desarrollados por las empresas, no se circunscribe solo a ellos, se complementan con los controles que los veedores hacen del cumplimiento por parte de las empresas de sus propios sistemas de autocontrol, verificando los registros generados, lo que nos permite certificar toda la producción. Las inspecciones realizadas a las fábricas sin previo aviso, dan lugar a un informe que es remitido obligatoriamente a la Consejería de Agricultura y Pesca, concretamente a la Dirección General de Calidad Agroalimentaria que lo revisa y toma las acciones oportunas, de la que pueden derivarse incluso sanciones para las empresas. Paralelamente y al objeto de contrastar los ensayos tanto microbiológicos como genéticos realizan las empresas, nuestros veedores toman muestras de los productos en la proporción y forma como establecen los procedimientos de control del Consejo y las envían directamente a un laboratorio autorizado para dichos controles que a su vez emite unos certificados de los ensayos que tras contrastarlos, son igualmente remitidos a la Administración. Por tanto está clara que la vocación del Consejo Regulador es fundamentalmente el control de la calidad y seguridad alimentaria de los productos que ampara, en nuestro caso las conservas de Caballa y Melva.

Llegados a este punto podemos afirmar con plena convicción, que el objetivo de control y aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria de nuestras conservas, se ha conseguido plenamente llevamos funcio-



nando de esta forma más de once años, los que nos ha permitido perfeccionar el sistema siempre que ha sido necesario, pero todo este esfuerzo, por cierto muy importante desarrollado también por la Administración en la implantación de los controles y en las empresas y el Consejo, no se ha visto recompensado con el reconocimiento del consumidor, es cierto que ya muchas personas conocen de la existencia del Consejo Regulador y de sus funciones de control, pero la difusión ha sido muy limitada, porque los costos de la misma en muchos casos son inasumibles por la modesta economía de nuestro Consejo que es fiel reflejo de la de nuestras empresas.

Echamos de menos una intensa campaña por parte de la UE en la que se explique que la concesión de una Indicación Geográfica Protegida como de una Denominación de Origen, es un proceso muy serio que requiere un análisis muy detallado de las condiciones de los productos y de sus procesos de elaboración, condiciones que se mantienen en el tiempo ya que por medio de la inspección independiente y controlada por la Administraciones de cada país, se vigila muy estrechamente el cumplimiento de los Pliegos de Condiciones y de todos los procesos de fabricación, esto daría una cultura de la calidad de los productos



agroalimentarios, que sería muy saludable y positiva para el consumidor final a quien todas estas acciones van destinadas.

Cuando hablamos de unas conservas elaboradas artesanalmente, donde la operaria realiza de forma manual el pelado del pescado y la colocación en su envase final, estamos diciendo muchas cosas al mismo tiempo. Estamos diciendo que frente a un pelado químico que se utiliza con gran profusión en estas empresas, las ventajas constatables al día de hoy son extraordinarias, el pelado manual permite al pescado conservar todas sus condiciones iniciales y su grasa interna sin ninguna alteración y al mismo tiempo le hace conservar las propiedades que como pescado azul, tiene y es su alto contenido en

ácidos omega tres, tan beneficiosos para la salud como se ha demostrado. Además como antes hemos indicado esta no es una declaración de la marca, la empresa o el Consejo, estas afirmaciones están respaldadas por una documentación que avala lo indicado.

Por tanto y como conclusión final debemos afirmar que tenemos claros y oscuros, claros en nuestro sistema de control que funciona perfectamente y con plena coordinación, oscuros en el reconocimiento que el mercado hace de nuestro esfuerzo por mantener los procesos artesanales de fabricación y las ventajas que de ellos se derivan y que la UE ha reconocido de forma explícita.

Sevilla doce de Noviembre de dos mil catorce.

Conservas Artesanales Andaluzas garantizadas por la Unión Europea



PIÑERO y DIAZ

