

Sin embargo, las importaciones a bajo precio de terceros países, en los que los costes de producción son notablemente inferiores a España y Europa, ha llevado en ocasiones al hundimiento de precios en el mercado interior, originando situaciones de tensión entre las organizaciones de apicultores y la Administración.

Mejores perspectivas se pueden vislumbrar en la producción de polen: el área de Las Hurdes y Sierra de Gata contribuye destacadamente a la producción española, que en buena parte es colocada en los mercados internacionales.

El Plan Apícola Regional, auspiciado por la Junta de Extremadura, las Diputaciones provinciales y la Universidad de Extremadura, aspira a revitalizar el sector en orden a un eficaz aprovechamiento de los recursos y a la explotación de tierras hoy baldías que no son susceptibles de otros destinos más interesantes. El programa trazado, iniciado en 1986, abarca proyectos de experimentación, especialmente en sanidad y producción apícola, elaboración del Censo Apícola, caracterización de mieles y pólenes, tipificación de productos, comercialización, etc.

Finalmente, no puede ignorarse el creciente protagonismo del fenómeno asociacionista. Las organizaciones apícolas han proliferado en España en los últimos tiempos y Extremadura no ha sido una excepción. Basta citar las cooperativas Montemiel (Fuenlabrada de los Montes), Hurdesmiel (Pinofrancuado), Extremiel (Cañamero) y El Tesoro (Aliseda). Sería deseable que sus objetivos no se limitaran a la concentración de la oferta de sus productos, abordando con decisión las tareas comercializadoras.

Dentro del aspecto profesional son destacables las actuaciones de la Asociación Cacerense de Apicultores y de la Asociación Regional de Apicultores (Fuenlabrada de los Montes).

## 29. EL QUESO

La elaboración de quesos en Extremadura se realiza, principalmente, a partir de la leche de cabra y oveja, ya que los de vaca no tienen apenas representación en el conjunto de los quesos extremeños, por ser su producción muy escasa. La producción de leche de cabra y oveja no es constante a lo largo del año, al tratarse de especies y razas de explotación extensiva con partos estacionales. En la primavera aumenta considerablemente, mientras que en otras estaciones del año la producción es prácticamente nula. En consecuencia, la elaboración de quesos derivados de estos tipos de leche tiene también un carácter típicamente estacional.

Para regularizar la producción de queso, es totalmente necesario bien conservar la leche estacional de alguna forma, lo cual es problemático debido a que la leche de cabra no puede ser almacenada durante mucho tiempo, bien fomentar explotaciones intensivas con producción de leche más repartida a lo largo del año.

Para solucionar el problema de la conservación, una empresa extremeña de productos lácteos de Trujillo ha puesto en marcha la fabricación de placas de leche de oveja y cabra, pasteurizadas, ultrafiltradas, concentradas y congeladas, lo que permite la conservación de la leche durante largo tiempo y además facilita el transporte de la misma.

En España solamente existe esta planta de ultrafiltrado y en Europa existen dos más, en Francia, que es de donde proviene la tecnología.

Al hablar de quesos extremeños es preciso hacer una distinción entre quesos artesanos y quesos industriales.

### 1. QUESOS ARTESANOS EXTREMEÑOS

Se denomina queso artesano, según el Decreto 39/1987 de la Junta de Extremadura, al elaborado a partir de leche cruda, utilizando cuajo de origen animal o vegetal y sometido a un adecuado proceso de maduración, que no podrá ser inferior a 60 días (por necesidades sanitarias).

Este proceso se realiza, normalmente, en la propia explotación, a partir de leche de los animales de su cabaña, por métodos tradicionales.

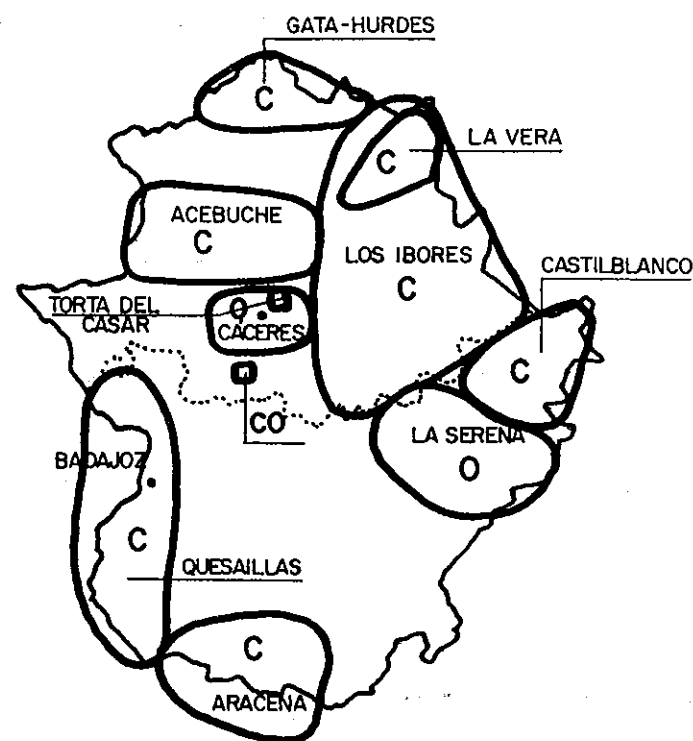
La elaboración del queso artesano, según dicho Decreto, no podrá exceder por especie animal y temporada de ordeño de las siguientes cantidades de queso elaborado:

- Bovino: 15.000 Kg.
- Ovino: 6.000 Kg.
- Caprino: 15.000 Kg.

El elaborador que supere estos máximos establecidos será considerado productor industrial y estará sujeto al Real Decreto 2.561/82 que aprueba la reglamentación Técnico-Sanitaria de Industria, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y productos Lácteos.

Extremadura tiene una amplia gama de quesos elaborados artesanalmente, de muy diversas características tanto por la leche utilizada, como por el producto obtenido, según la modalidad de fabricación, curación, alimentación del ganado y localización geográfica de la actividad, según podemos apreciar en la figura 1:

**FIGURA 1. Distribución geográfica de los quesos extremeños**  
C = cabra; O = oveja; CO = cabra y oveja



Esta forma de elaborar el queso constituye en ocasiones la principal fuente económica para las pequeñas explotaciones ganaderas de tipo familiar, y un patrimonio cultural y gastronómico de gran arraigo en el pueblo extremeño.

Se producen fundamentalmente, dos tipos de quesos artesanos: los de oveja y los de cabra. Los quesos de oveja están elaborados con leche entera y curada de oveja merina, dada la gran importancia que dicha especie tiene en la región.

En el cuadro 1 se puede apreciar la producción de leche de oveja en Extremadura y en España.

**CUADRO 1. Producción de leche de oveja (Miles de Litros)**

Años	Badajoz	Cáceres	Extremadura	España	%Extrem./España
1986	871	2.996	3.867	245.019	1,6
1987	1.028	2.569	3.597	233.077	1,5
1988	764	2.534	3.298	225.080	1,5

(M.A.P.A. y elaboración propia).

Es muy difícil saber cuándo se empezó a elaborar el queso de oveja aunque, se cree que en los tiempos de la Mesta ya se hacía por los pastores. Son zonas de elaboración las comarcas de La Serena, Siberia y las Vegas Altas del Guadiana en la provincia de Badajoz, hasta las tierras de Cáceres y Coria en Cáceres. Los principales tipos de queso son:

Queso o Torta de la Serena; Queso o Torta del Casar y Queso de Cáceres.

Estos quesos se suelen comenzar a elaborar en el mes de noviembre hasta el mes de mayo como más tarde, coincidiendo con la lactancia de las ovejas, no existiendo producción en otras épocas.

Los quesos de cabra están elaborados con la leche de cabras serranas, retintas y veratas, rica en grasa y extracto seco, lo que da lugar a unos quesos de excelente calidad.

Cáceres, primera provincia en censo caprino de España, produjo en los dos últimos años un total de 40.315 millones de litros de leche (cuadro 2), cantidad bastante superior a la producida en Badajoz (20.548 millones de litros).

**CUADRO 2. Producción de leche de cabra (Miles de litros)**

Años	Badajoz	Cáceres	Extremadura	España	% Extrem./España
1986	5.998	14.832	20.830	366.033	5,7
1987	11.061	18.807	29.868	390.897	7,6
1988	9.487	21.508	30.995	415.761	7,5

(M.A.P.A. y elaboración propia).

Conviene diferenciar los quesos artesanos de cabra procedentes de la provincia de Cáceres y de la de Badajoz.

Entre los primeros podemos distinguir cuatro tipos: Queso de los Ibores (uno de los quesos extremeños más conocidos); Queso de Aceuche; Queso de Sierra de Gata-Hurdes y Queso de la Vera. Estos quesos se suelen elaborar durante todo el año. Entre los procedentes de Badajoz podemos señalar el queso de Castilblanco; las Quesaillas o Merenderas y el queso de cabra de las Sierras del Sur (Fregenal, Higuera, Aracena). Se elaboran desde diciembre hasta finales de julio, siendo la primavera la época de mayor producción.

**2. PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE QUESOS ARTESANOS EN EXTREMADURA**

Es difícil obtener datos de producción de cualquier tipo de queso artesano, no sólo extremeño, sino a nivel nacional, dada la enorme clandestinidad en el sector, que en general opera al margen de los controles de la administración sanitaria.

Sin embargo, parece que existe una tendencia de aumento de la producción de quesos artesanos extremeños en los últimos años, después del fuerte descenso sufrido en los años 70, seguramente debido a las normas de legalización de este tipo de quesos.

En base a datos obtenidos en los Servicios de Extensión Agraria y otras fuentes, así como estimaciones propias, se ha elaborado el cuadro 3, en el que se hace una estimación de la producción de queso artesano extremeño.

**CUADRO 3. Producción de Quesos Artesanos en Extremadura (Kg.)**

Años	Queso de cabra			Queso de oveja		
	Badajoz	Cáceres	Extremadura	Badajoz	Cáceres	Extremadura
1986	210.000	2.550.000	2.760.000	500.000	315.000	815.000
1987	231.000	2.670.000	2.901.000	650.000	365.000	1.015.000
1988	277.200	2.590.000	2.867.200	850.000	460.000	1.310.000

El total de la producción quesera artesana de Extremadura en 1988 se aproxima así a los 2,9 millones de Kg. de cabra y a 1,3 millones de Kg. de oveja.

Del total de cabra y oveja producido, el 65,3 por 100 corresponde a quesos de cabra en sus variedades de Ibores (69%), de La Vera (16%), de Aceuche (6%) y de Quesaillas (5%), aproximadamente. El 32,7 por 100 corresponde a producción de queso de oveja en sus variedades de: Serena (67%), Cáceres (27%) y Casar de Cáceres (4%) y el resto (2%) corresponde a la producción de queso artesano de vaca, que como ya mencionamos anteriormente es el que menos tradición tiene en nuestra región.

Los sistemas de comercialización utilizados en Extremadura son fundamentalmente dos: la venta directa y los recogedores o marchantes, que se encargarán posteriormente de su comercialización.

La comercialización del queso tiene una importancia económica considerable, ya que supone empleos notables de mano de obra y de transporte.

El queso de cabra de Cáceres es el único que se comercializa en los mercados de queso, que se celebran los martes en Plasencia y los jueves en Trujillo. Estos mercados no son de venta al público, salvo raras excepciones, sino de venta a mayoristas.

El 70 por 100 de la producción de queso artesano extremeño se comercializa en la región, y el resto en España y en el extranjero, aunque esta última vía está prácticamente sin explotar. El consumo de queso en España se ha duplicado en los ocho últimos años y aunque sigue todavía creciendo, consumimos mucho menos que la mayoría de los países de la Comunidad Económica Europea. El consumo medio de queso en la CEE-10 es de 15 Kg. por habitante y año, mientras que en España no pasa de 4 Kg. Sin embargo, en Extremadura se consume más de la media nacional de queso.

Según los datos del cuadro 4, la posición española es muy baja, pero evidentemente, esta diferencia de consumo tenderá a reducirse, por lo que existe un enorme potencial y un reto importante para los fabricantes de quesos españoles y por consiguiente para los extremeños.

**CUADRO 4. Evolución del consumo de quesos (Kg./Hab.-año)**

Años	RFA	Franc.	Ital.	Países Bajos	Bel. Lux.	R. Unido	Irl.	Din.	Grec.	Esp.
1982	14,4	19,3	15,2	13,5	13,8	6,7	3,6	10,8	20,7	3,7
1983	14,8	19,9	15,3	13,3	14,5	6,7	3,5	10,8	20,3	3,7
1984	15,1	20,4	15,8	14,0	14,7	6,9	4,0	12,3	21,6	4,2
1985	15,8	20,7	16,7	13,8	14,7	6,9	4,8	11,3	21,6	4,9
1986	16,2	21,1	17,3	14,2	15,3	7,4	4,8	12,5	21,3	5,1

(Elaboración propia a partir de los Anuarios del MAPA).

**3. QUESOS INDUSTRIALES EXTREMEÑOS**

El panorama del sector quesero industrial extremeño ha cambiado de forma radical en los últimos cinco años. En este período de tiempo han iniciado sus actividades más de la mitad de las empresas que funcionan en la actualidad y la producción ha aumentado considerablemente.

Las empresas queseras están realizando un gran esfuerzo para fabricar productos de mayor calidad y recuperar formatos, texturas y sabores tradicionales del queso, lo que permitirá con toda seguridad el despegue definitivo de la industria quesera.

La producción de queso industrial en Extremadura, según estimaciones propias, alcanzó en los dos últimos años los 4.580.000 Kg., distribuyéndose dicha producción de la forma siguiente:

* Queso de cabra .....	1.740.000 Kg.
* Queso de oveja .....	450.000 Kg.
* Queso de mezcla .....	2.190.000 Kg.
* Queso de vaca .....	200.000 Kg.

De estas cifras, unos 800.000 Kg. se comercializan en fresco y el resto (3.780.000 Kg.) es queso maduro, con mayor o menor grado de curación.

Las industrias queseras extremeñas más importantes se ubican en la provincia de Cáceres: Queserías de Trujillo (Trujillo), Lácteas del Oeste (Plasencia), Queserías de la Vera (Robledillo de la Vera), La Quesera Extremeña (Jaraíz de la Vera), y ya con menor volumen Queserías Rey (Casar de Cáceres), La Majada (Casas de D. Antonio), Morán Piris (Carbajo), etc.

En Badajoz sólo existen dos pequeñas industrias en Pueblonuevo del Guadiana (Lácteas de Badajoz) y en Valdivia (Hnos. Tapia Romero).

#### 4. ACCIONES PARA EL DESARROLLO DEL SECTOR. FERIA NACIONAL DEL QUESO EN TRUJILLO

De siempre ha existido en Extremadura una gran preocupación por los quesos de producción artesanal. Sin embargo, el sector se encontraba sin ninguna organización y totalmente fuera de la legalidad por motivos sanitarios fundamentalmente, a pesar de que la región ocupa el segundo puesto nacional en la producción de queso artesano.

La Asociación para el Fomento del Queso Artesano (A.F.Q.A.), organización privada dedicada al fomento y comercialización de este producto de zonas rurales, ha sido una de las Organizaciones que ha tratado de lograr un desarrollo de este sector para Extremadura (fuente de ingresos y de puestos de trabajo), tipificando la producción artesanal y proporcionando mejores vías de comercialización en las regiones más consumidoras.

Asimismo, la Administración autonómica ha tratado de vertebrar el sector productor, partiendo de las Cooperativas existentes en las distintas zonas, promoviendo la formación de unidades de comercialización de segundo grado y concediendo ayudas para la instalación de tanques de refrigeración de leche, queserías artesanales, cámaras de maduración en Cooperativas, etc.

Otra iniciativa comercial importante ha sido la idea de celebrar una feria anual que congregara a todos los integrantes del sector quesero. Hoy es ya un hecho consolidado que, gracias al Ayuntamiento e Institución Ferial de Trujillo, a la A.F.Q.A., y a otras entidades, sirve como foro de discusión de los problemas del sector y punto de encuentro de productores y distribuidores. La Feria del Queso de Trujillo se ha convertido así, no sólo en la culminación de los mercados semanales del queso que a lo largo del año allí se celebran, sino en el exponente de la vitalidad e importancia del mundo del queso en Extremadura, con el fin de posibilitar acuerdos para el fomento y comercialización de estos quesos, así como para sensibilizar a la Administración en la solución de los numerosos problemas de índole administrativa que la producción y comercialización del queso artesano a menudo plantea.

## IV

### OTROS ASPECTOS DE LA AGRICULTURA EXTREMEÑA