

4. CONCLUSIONES

De lo anteriormente expuesto se deduce que las explotaciones de cerdo blanco son más estables que las de cerdo ibérico, ya que las primeras requieren un grado de tecnificación superior a la mayoría de las explotaciones de ibérico para su manejo.

El censo de las cerdas ibéricas cubiertas, está fuertemente influenciado por el precio de los lechones, existiendo un desfase de un año.

En el cerdo ibérico se prevé un valor muy bajo de los lechones para todo el año 1993, consecuencia del elevado censo de reproductoras y de la lentitud del ganadero para adaptarse a la demanda. Todo ello agrandado por la baja rentabilidad de otras alternativas, consecuencia de las directrices de la C.E.E. que limitan las primas por cabeza de ganado vacuno, ovino y caprino por explotación.

Se da la paradoja que los precios de los cerdos ibéricos cebados se mantienen elevados, durante el mismo período que el de los lechones, alcanzando la cota superior también a finales de 1991, a pesar de proceder de unos lechones anteriores que alcanzaron valores bajos.

No obstante, en un futuro puede haber una mayor estabilización del porcino ibérico, debido por un lado a la desaparición de las barreras sanitarias existentes, que permitirán una mayor amplitud de mercado, y por otro a la regulación de los precios, gracias a los contratos homologados. Tendrá también una influencia positiva en el sector la tipificación clara y correcta de los productos elaborados, conseguida con las Denominaciones de Origen.

26. COMERCIALIZACIÓN DE LA LECHE Y DEL QUESO DE CABRA EN EXTREMADURA

*Francisco Pulido García
Antonio Rodríguez de Ledesma Vega*

1. INTRODUCCIÓN

El ganado caprino ha tenido tradicionalmente una gran importancia en Extremadura. Prueba de ello lo constituye el hecho de que, en censo caprino, ocupaba en 1991 el tercer lugar entre las Comunidades Autónomas españolas. Por provincias, en dicho año, Cáceres ostentó el segundo lugar con más de 200.000 cabras. La cabaña caprina se asienta en su mayor parte en aquellas zonas de nuestra geografía donde no existen otros sistemas de explotación agraria más rentables. Sirve de este modo como fuente de ingresos para una población rural que se localiza básicamente en aquellas zonas clasificadas por la C.E. como desfavorecidas o de montaña, contribuyendo a evitar el proceso de despoblación.

Extremadura es, en consecuencia, una importante zona productora de leche de cabra y de sus derivados. Si a ello se le suma la gran variedad de quesos que puede ofertar, con una adecuada tipificación y posterior promoción, no hay duda que el sector cobraría mayor auge. Durante los últimos años algunas industrias queseras han ido asentándose en Extremadura, conscientes de la importancia de la producción de leche de cabra y de las excelentes perspectivas de futuro para este sector.

Existe gran dificultad para conocer con exactitud las producciones del sector caprino, tanto de leche como de queso, al ser un mercado no regulado. Los datos de producciones que se adjuntan son los estimados a partir de la encuesta efectuada a 278 titulares de explotaciones caprinas de las dos provincias extremeñas dentro del Proyecto de Investigación "El mercado de la leche y el queso de cabra en Extremadura. Análisis de la producción, comercialización y consumo" que el Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico de la Junta de Extremadura está desarrollando.

La encuestación fue realizada en 1992 a una muestra aleatoria estratificada de las explotaciones receptoras de la prima por pérdida de renta en ese año. La muestra representa el 5,4 por 100 de los propietarios de explotaciones caprinas y al 17,41 por 100 del censo caprino extremeño, teniendo en cuenta que solicitaron la prima la casi totalidad de los cabreros. Hay que matizar también que las producciones declaradas por los encuestados no tienen, por lo general, desviaciones importantes respecto a las de la bibliografía consultada.

2. PRODUCCIÓN DE LECHE DE CABRA

En la provincia de Cáceres la explotación caprina está orientada principalmente hacia la producción láctea. El cabrito constituye, sin desestimar su importancia, una producción complementaria de la leche. El destete y venta de los cabritos no suele exceder de los 40-45 días. Las razas caprinas cacereñas son de una mayor aptitud láctea (Serranas, Veratas y sus cruces) y se las ordeña durante largos períodos. La propiedad de los pastos ha condicionado también la orientación de las explotaciones caprinas cacereñas, ya que existe un gran número de arrendamientos a particulares, que obliga a los propietarios de las cabras a aumentar su productividad con el fin de hacer frente a los costos de los mismos.

En Badajoz el tamaño medio por explotación es menor que en la provincia de Cáceres. Muchos rebaños son "escusas"¹ de pastores y se ordeñan fundamentalmente para autoconsumo. En determinadas zonas (sierras del sur de Badajoz) la explotación caprina tiene una orientación primordialmente cárnica, es decir, hacia la cría de los chivos. Estos son amamantados hasta los 6 meses y ello repercute directamente en una cantidad menor de leche ordeñada. En gran número de rebaños los períodos de ordeño no exceden los 90-120 días. Entre las razas caprinas se encuentran cruces con Blanca Andaluza y similares. Son de aptitud predominantemente cárnica y pobres productoras de leche. El pastoreo se lleva a cabo principalmente en fincas o dehesas boyales, con unos costos muy inferiores a los de los arrendamientos a particulares.

El cuadro 1 muestra la producción lechera durante el año 1992, así como los diferentes destinos seguidos².

1. Derecho que el dueño de una finca o ganadería concede a sus guardas o empleados.
2. De acuerdo a los datos de la encuesta citada.

CUADRO 1. Destino de la producción de leche de cabra en Extremadura en 1992 por comarcas (miles de litros)

Comarcas	Producción total leche	Auto-consumo	Venta directa	Venta Industrias	Producción queso artesano	Otros destinos
Alburquerque	516	17	—	297	91	111
Mérida	634	49	—	585	—	—
Don Benito	208	16	—	192	—	—
Puebla Alcocer	600	4	—	595	—	—
Herrera Duque	1.437	10	—	1.425	—	—
Badajoz	221	17	—	204	—	—
Almendralejo	1.392	—	—	1.327	65	—
Castuera	959	204	—	452	167	135
Olivenza	729	37	—	196	490	—
Jerez Caballeros	2.588	94	31	1.025	1.447	4
Llerena	724	2	6	484	202	29
Azuaga	228	161	—	—	67	—
Total Badajoz	10.238	611	37	6.782	2.529	279
Cáceres	3.145	2	—	2.381	762	—
Trujillo	3.310	3	—	1.928	1.380	—
Brozas	1.626	—	—	1.377	249	—
Valencia Alc.	1.285	13	—	371	901	—
Logrosán	2.723	22	—	2.331	370	—
Navalmoral M.	5.322	54	22	4.400	728	67
Jaraíz Vera	5.523	198	—	3.905	1.420	—
Plasencia	5.046	121	1	4.177	747	—
Hervás	1.967	9	45	1.610	303	—
Coria	2.508	—	184	1.260	1.059	—
Total Cáceres	32.455	422	252	23.740	7.974	67
EXTREMADURA	42.693	1.033	289	30.522	10.493	346

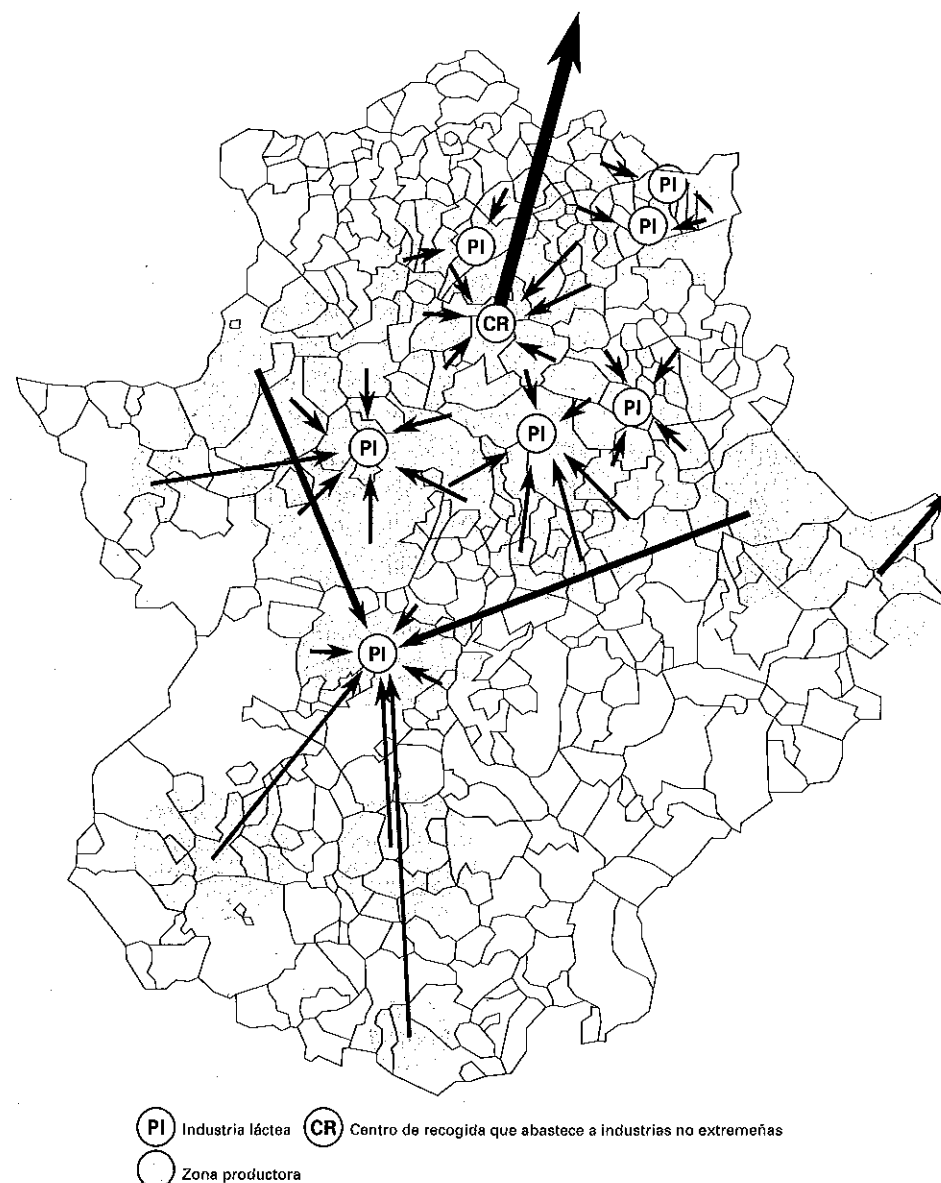
Fuente: Encuesta S.I.A., 1992.

En Extremadura se produjeron en el año 1992 poco más de 42 millones de litros de leche de cabra. Sus principales destinos fueron la venta a industrias lácteas (71,5 por 100), seguida de la elaboración de queso en la propia explotación (24,6 por 100). La provincia de Cáceres, con 32,5 millones de litros produce el 76 por 100 del total de leche de la Región.

Dado que los principales destinos de la leche de cabra son la elaboración de queso artesano y la venta a industrias queseras, se analizan los flujos de este último tipo de venta con más detenimiento, ya que la totalidad de dicha producción se dirige hacia la elaboración de queso industrial.

En el gráfico 1 se reflejan las principales zonas productoras de leche de cabra cuyo destino es la venta a industrias lácteas. Las zonas de mayor producción venden, por lo general, la leche de cabra a industrias lácteas localizadas en ellas. La industria quesera de mayor relevancia en Extremadura, Coficasa, se abastece a través de la cooperativa de segundo grado Capridex, y ésta reúne cooperativas de primer grado situadas en puntos muy dispares de nuestra Comunidad.

GRÁFICO 1. Zonas productoras de leche de cabra y su abastecimiento a industrias queseras



Fuente: Elaboración propia a partir de Encuesta S.I.A., 1992.

Un pequeño porcentaje de la leche de las dos provincias (el 14,8 por 100) se dirige fuera de la región. En este aspecto destaca la Cooperativa de Serradilla, que vende casi toda su producción a industrias queseras de Castilla-León. Explotaciones de la comarca de Herrera del Duque y del sur de la comarca de Logrosán venden la leche a industrias queseras cercanas de la provincia de Toledo.

Entre las industrias queseras que compran leche fuera de Extremadura destacan la quesería Santa Bárbara de Plasencia y Coficasa. Ambas se abastecen de leche de cabra procedente de Andalucía. Ello es debido a la necesidad de abastecerse de leche de manera regular (Santa Bárbara), así como por la necesidad de grandes volúmenes que no pueden ser atendidos a nivel regional (Coficasa).

3. PRODUCCIÓN DE QUESO DE CABRA

3.1. Importancia de la producción de queso de cabra en Extremadura

Dentro de los quesos de cabra elaborados en Extremadura hay que hacer distinción entre los quesos artesanos y los quesos industriales.

Se considera **queso artesano**, de acuerdo con la normativa de la Junta de Extremadura³, aquel elaborado a partir de leche cruda suministrada por las cabras de la propia explotación. La producción de queso artesano de cabra en Extremadura tiene una importancia que no se reduce únicamente al aspecto económico. Los sistemas de explotación del ganado caprino se llevan a cabo, por lo general, en zonas de difícil orografía, que no pueden ser aprovechadas por otras especies ganaderas. Contribuyen de esta forma a la rentabilización de zonas marginales o desfavorecidas y a frenar el éxodo rural. La elaboración artesanal de queso es una actividad ancestral que permite también el mantenimiento de determinadas tradiciones.

Quesos industriales son aquellos elaborados fundamentalmente a partir de leche pasteurizada, siendo la leche suministrada en su totalidad o en parte por explotaciones ajenas a la propia empresa quesera. La producción industrial de queso es una actividad que absorbe y da salida a la producción excedentaria de leche de cabra que no ha sido destinada a la elaboración de queso artesano, y crea empleo en zonas rurales a la vez que abre nuestras producciones queseras a otros mercados.

3.2. Tipos de productores de quesos artesanos de cabra en Extremadura

Entre los productores de queso artesano de cabra pueden distinguirse dos tipos, en función de si disponen o no de cámara de maduración de queso:

a) Productores de queso artesano con cámara de maduración de queso

Este grupo incluye generalmente a aquellas explotaciones caprinas en las que existe propiedad total o parcial de las tierras de pastoreo. Son explotaciones familiares con mano de obra asalariada, dedicándose también algunos propietarios a actividades no agrarias. Con el fin de legalizar su situación llevan a cabo inversiones en instalaciones que les permiten conseguir el

3. Decreto 39/1987 de 26 de mayo (D.O.E. de 2 de junio de 1987).

número de registro sanitario correspondiente. Maduran los quesos en la misma explotación, en cámaras acondicionadas. Las producciones son pequeñas y las comercializan a través de su venta a particulares, tiendas tradicionales y pequeñas superficies, siempre de forma muy localizada por las limitaciones que la producción les impone. Tienen por costumbre, en algunos casos, vender los quesos en los mercadillos locales de los pueblos cercanos haciendo el transporte mediante furgonetas. Los formatos habituales de los quesos elaborados son del tipo Ibores. Algunos productores elaboran el queso mediante métodos menos rudimentarios, utilizando moldes de plástico, cubas de cuajado, prensas, liras,... con lo que consiguen por un lado homogeneizar las producciones y por otro alcanzar formatos más acordes con el gusto del consumidor sin perder por ello el sabor, aroma y textura que caracterizan a las producciones artesanas. Esto permite rentabilizar aún más sus producciones lecheras.

b) Productores de queso artesano sin cámara de maduración de queso

Dentro de este colectivo podemos diferenciar tres grupos:

b.1.) Un primer grupo está representado por la mayoría de las explotaciones caprinas en las que se ordeña. Elaboran queso que venden fresco, sin llegarlo a madurar. Son explotaciones familiares que no poseen número de registro sanitario ni instalaciones que cumplan las normas higiosanitarias. Suelen llevar a cabo sistemas de explotación extensivos. Pastorean en invierno en tierras arrendadas y en verano en los pastos comunales de sierra, realizando transterminancia⁴. Como consecuencia, sus parideras se concentran en los meses de otoño, y la producción lechera y quesera es muy estacional. Venden el queso fresco a cámaras de maduración y a particulares en las zonas rurales. En las épocas de máxima producción (abril y mayo) alternan con la venta de leche a industrias. La mayor parte de ellos son cabreros pertenecientes a las comarcas de La Vera y Hurdes que en invierno pastorean en los riberos del Tajo. Los quesos más representativos de estas zonas son los de Ibores, La Vera y Gata-Hurdes.

b.2.) Otro grupo está formado por aquellas explotaciones situadas en zonas alejadas y dispersas y que las centrales no consideran rentable su recogida. En estas explotaciones la elaboración de queso es la única salida viable de la producción láctea (comarcas de Valencia de Alcántara, Herrera del Duque, etc.).

b.3.) Los ganaderos estantes que pastorean en dehesas boyales y pastos comunales constituyen otro grupo de productores artesanos de queso. Tal es el caso de los cabreros de Acehuche (Cáceres) o de Zahínos y Jerez de los Caballeros (Badajoz). En estas zonas se elaboran dos de los quesos de cabra más característicos de la región: el queso de Acehuche y las quesañas de las Sierras del Sur de Badajoz.

3.3. Tipos de quesos artesanos de cabra extremeños

La elaboración del queso de cabra artesano sigue pautas similares en todas las explotaciones de nuestra geografía. La leche se obtiene mediante ordeño manual, no se pasteuriza y se utilizan cuajos comerciales de venta en farmacias o laboratorios. También se utilizan cinchos artesanos

4. Trashumancia de corto recorrido.

que pueden ser metálicos o de plástico, y se lleva a cabo el desuerado mediante presión manual de la cuajada en los cinchos. Debido a ello, la diferenciación de los quesos de cabra en Extremadura tiene lugar más durante el proceso de maduración que durante la elaboración.

Siguiendo la clasificación publicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y seguida por otros autores⁵, podemos distinguir como principales quesos artesanos de cabra extremeños los siguientes:

Queso de Los Ibores

Es, con diferencia, el principal representante de los quesos de cabra extremeños por el volumen que representa. Se elabora en la provincia de Cáceres en los términos que lindan con los riberos del río Tajo y también en la comarca de las Villuercas. Son quesos de pasta prensada, formato cilíndrico y de alrededor de 800 gr. de peso. Se les suele añadir una capa de pimentón a la corteza para aumentar la protección frente a insectos y mejorar la presentación ante el consumidor. La pasta es blanca y sin agujeros, de consistencia más o menos dura dependiendo de la época de elaboración. Se obtienen unas 2.000 Tm. al año y aproximadamente la mitad de esta producción se vende como queso fresco a afinadores de la provincia de Badajoz. El resto se dirige hacia el consumo local, casi siempre zonas rurales.

Queso de Acehuche

Se elabora en las explotaciones situadas en los términos municipales de Acehuche y Ceclavín, en la provincia de Cáceres. Es un queso de pasta prensada y formato cilíndrico con un peso próximo a los 500 gr. La pasta tiene una consistencia más mantecosa que el queso de Los Ibores y un color amarillento que recuerda algo a los de oveja. Lo que distingue este queso del anterior es que se somete a un desuerado muy leve durante la elaboración, y como consecuencia los quesos merman hasta adquirir tamaños pequeños, con la corteza arrugada. También los distingue la maduración particular a la que se les somete mediante frotamiento de la superficie con la mano mojada en agua. Ello produce la aparición de una superficie untuosa de fuerte olor, que preserva al queso de la desecación durante la maduración. La producción anual se estima entre 200 y 250 Tm.

Queso de Gata-Hurdes

Queso de producción escasa de las sierras de Gata y de las Hurdes. Su consumo es por tanto local. Se le somete a un período de maduración leve (15-20 días) tras el cual se introduce en aceite. Esto le confiere un aroma y sabor fuerte, a la vez que la pasta mantiene una consistencia mantecosa. Se producen aproximadamente 300 Tm. anuales.

Queso de La Vera

Queso elaborado por los cabreros que pastorean las sierras de La Vera. Son quesos destinados fundamentalmente al consumo en fresco. Sufren un proceso de desuerado también leve durante la elaboración, lo que provoca que durante la maduración sufra una merma importante

5. Entre ellos destacan:

Plaza, J. (1986). Extremadura queso a queso. Universitas Editorial. Badajoz.
Cenzano, I. (1992). Los quesos. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

de la masa. Los maduradores compran menos este tipo de quesos por este motivo. Tampoco se les suele añadir pimentón. Su producción ronda las 300 Tm. anuales.

Queso de Castilblanco

Queso de pasta prensada, con formato y tamaño similar al de Los Ibores y que se elabora en algunas explotaciones de la comarca de Herrera del Duque en Badajoz. Se caracteriza por los grabados de la corteza como consecuencia de llevar a cabo la maduración sobre tablas de madera tallada. Su producción es escasa (25 Tm.) y su consumo local.

Quesaillas y queso de las Sierras del Sur

Son quesos elaborados en las explotaciones situadas en las sierras del sur de la provincia de Badajoz. Son quesos de formato similar al de Los Ibores pero de tamaño mucho más pequeño, llegando a poco más de 300 gr. Para algunos autores es una costumbre heredada de Portugal. Su producción es pequeña (150 Tm. al año) y su consumo local.

3.4. Distribución comarcal de la producción de queso artesano de cabra

Aunque existe una gran dificultad para conocer las producciones y los destinos de los quesos de cabra, se han estimado a partir de las encuestas realizadas dentro del proyecto de investigación "El mercado de la leche y del queso de cabra en Extremadura. Análisis de la producción, comercialización y consumo", ya citado.

El cuadro 2 muestra la distribución por comarcas de la producción de queso artesano de cabra dependiendo del grado de maduración.

Como puede verse, la producción anual de queso artesano de cabra en Extremadura en el año 1992 ronda las 2.000 Tm. En la provincia de Cáceres se elabora el 78,3 por 100 de esta cantidad.

La producción de queso fresco se relaciona directamente con las zonas de nuestra región en las que existe un fuerte consumo de este producto (zonas rurales) y también con aquellas otras donde existe una fuerte demanda por parte de los afinadores. La maduración de queso elaborado en la propia explotación coincide con las comarcas con explotaciones de pequeña producción quesera, en las que se destina un elevado porcentaje de la misma a autoconsumo.

Se observa en el cuadro 2 cómo en la provincia de Badajoz la producción de queso maduro y semimaduro es superior a la del queso fresco. En dicha provincia las producciones queseras están muy dispersas y son pequeñas, por lo que los propietarios de las salas de maduración no consideran rentable introducirse en estos mercados. En la provincia de Cáceres ocurre todo lo contrario. Hay una gran concentración de productores de queso en zonas como La Vera, Villuercas y los términos que ocupan los riberos del río Tajo. Estas zonas son las principales suministradoras de quesos a las cámaras de maduración.

Los productores de quesos de cabra son reacios a madurar quesos en sus explotaciones por diferentes motivos, entre los que destacan el exceso de trabajo que comporta, carencia de instalaciones, gran cantidad de "averías"⁶, y tener que hacer frente a la comercialización, lo que no ocurre con el queso fresco, que venden en su mayor parte a afinadores.

6. Queso que se estropea durante el proceso de maduración.

CUADRO 2. Distribución por comarcas de la producción de queso según el grado de maduración en la propia explotación (Tm.)

Comarca	Queso fresco	Queso semimaduro y maduro	Total producción queso
Alburquerque	—	14,3	14,3
Almendralejo	13,2	—	13,2
Castuera	28,4	4,6	33,0
Olivenza	—	77,7	77,7
Jerez Cab.	41,0	197,4	238,4
Llerena	8,2	25,7	33,9
Azuaga	5,9	6,0	11,9
Total Badajoz	96,7	325,7	422,4
Cáceres	124,8	24,6	149,4
Trujillo	241,2	32,8	274,0
Brozas	28,1	17,8	45,9
Valencia Alc.	104,6	62,2	166,8
Logrosán	71,6	3,4	75,0
Navalmoral M.	48,3	78,2	126,5
Jaraíz Vera	292,3	—	292,3
Plasencia	149,7	3,1	152,8
Hervás	18,7	33,6	52,3
Coria	129,4	68,2	197,6
Total Cáceres	1.208,7	323,9	1.532,6
EXTREMADURA	1.305,4	649,6	1.955,0

Fuente: Encuesta S.I.A., 1992.

3.5. Comercialización del queso artesano de cabra

Según las encuestas realizadas, cuyo resumen se incluye en el cuadro 3, los destinos principales de la producción de queso elaborado en las explotaciones son la venta directa a consumidores (53,28 por 100) y la venta a cámaras de maduración (33,9 por 100). En la provincia de Cáceres se produce el 78,38 por 100 del total del queso artesano extremeño, el 91,68 por 100 del queso destinado a cámaras de maduración y el 79,93 por 100 del destinado a la venta directa a consumidores.

CUADRO 3. Distribución por comarcas del destino de la producción artesana de queso de cabra en Extremadura en 1992 (Tm.)

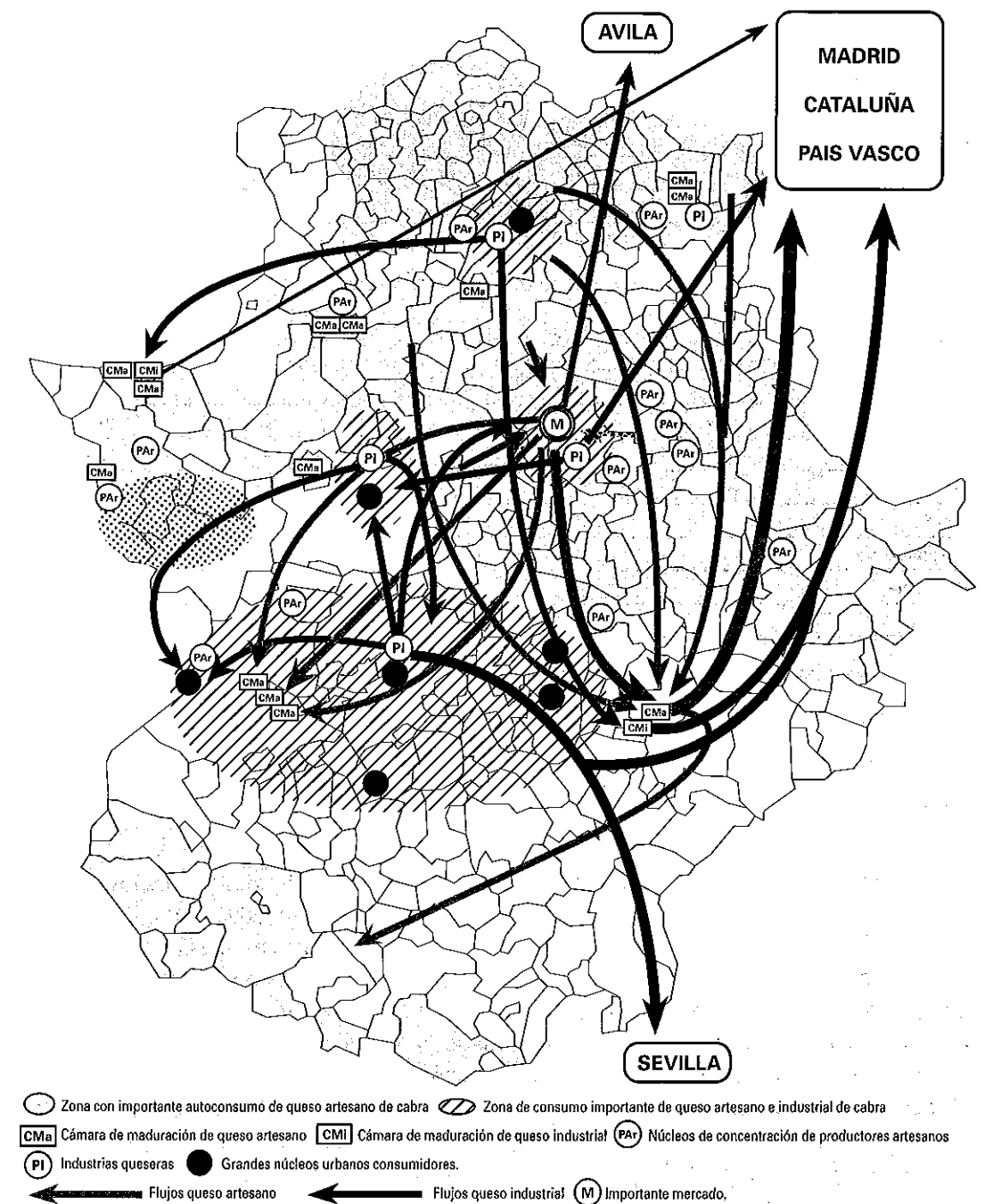
Comarca	Tiendas tradicionales	Intermediarios y cámaras de maduración	Autoconsumo	Otros destinos de quesos (cooper.)	Directamente a consumidores
Alburquerque	—	—	3,4	—	11,1
Aimendralejo	—	—	4,1	—	9,2
Castuera	—	—	19,1	12,7	1,6
Olivenza	31,7	12,1	0,6	—	34,2
Jerez Caballeros	8,1	43,7	38,8	8,1	141,2
Llerena	—	—	20,9	—	13,3
Azuaga	—	—	12,1	—	—
Total Badajoz	39,8	55,8	99,0	20,8	210,6
Cáceres	—	84,9	3,0	—	62,3
Trujillo	20,2	120,3	—	42,4	92,7
Brozas	—	27,4	—	—	18,7
Valencia Alc.	—	119,4	7,9	2,8	37,6
Logrosán	—	59,1	2,6	—	13,8
Navalmoral M.	—	67,5	1,6	—	58,1
Jaraíz Vera	—	—	6,9	—	287,1
Plasencia	—	3,0	2,1	—	147,8
Hervás	—	13,3	1,1	—	38,1
Coria	—	116,5	0,4	—	81,9
Total Cáceres	20,2	611,4	25,6	45,2	838,1
EXTREMADURA	60,0	667,2	124,6	66,0	1.048,7

Fuente: Encuesta S.I.A., 1992.

En el gráfico 2 se señalan las principales zonas de producción y los destinos de los quesos artesanos. Las áreas sombreadas muestran las principales zonas de producción. Dentro de éstas tenemos dos grupos: las que tienen un elevado autoconsumo y aquellas otras en las que una parte importante de dicha producción se vende a cámaras de maduración o afinadores y otra parte se vende a particulares. Se analiza cada una independientemente para explicar con el máximo detalle los condicionantes que han desarrollado cada tipo de comercialización.

En la zona de **Gata-Hurdes** existen términos con poca población y malas comunicaciones en los que el tamaño de los rebaños no suelen exceder las 50 cabezas. Son frecuentes las piaras de 5 a 10 animales que los propietarios ordeñan para su consumo particular de leche y en ocasiones hacen algo de queso. Se elaboran pues cantidades reducidas de queso artesano y lo poco que se produce se consume a nivel local. Es una zona donde no entran los afinadores. Se elabora un queso de cabra con características muy particulares, tal como se vio anteriormente.

GRÁFICO 2: Zonas y núcleos de localización de la producción del queso de cabra artesano e industrial y principales flujos de destino



Fuente: Elaboración propia a partir de Encuesta S.I.A., 1992.

En el **Valle del Jerte** y en la **Comarca de La Vera** existen gran número de rebaños de tamaño medio-grande (de 100 a 150 cabezas), la mayoría de los cuales realizan transterminancia. Bajan los meses de octubre a junio a los pastos de los términos adyacentes a los riberos del Tajo (Monroy, Talaván, Torrejón el Rubio, Serradilla, Almaraz...) y de julio a septiembre suben a las sierras de los pueblos de los que son originarios.

En todos los rebaños predominan los cruces de raza Verata, y durante los meses de invierno, son productores tanto de leche como de queso artesano, prácticas que pueden alternar o variar de una a otra dependiendo de las condiciones del mercado lechero. El precio de la leche condiciona la decisión de elaborar queso, pero también la necesidad de disponer de liquidez para hacer frente a los gastos de explotación. Elaboran queso para el consumo fresco local, del que existe una gran demanda en los pueblos de estas zonas. Abastecen de leche a industrias queseras de Cuacos de Yuste, Robledillo de la Vera y Losar de la Vera. En Losar de la Vera algunos se han agrupado para formar una cooperativa para la maduración de queso artesano. La transterminancia provoca una fuerte estacionalidad en las producciones.

La zona de los **riberos del río Tajo** abarca desde los términos de Alcántara hasta el de Almaraz y comprende la mitad sur de las comarcas de Coria y de Plasencia, el norte de la comarca de Cáceres y el oeste de la comarca de Navalmoral de la Mata. Es la zona con mayor número de cabras de toda Extremadura y en ella están presentes los rebaños de mayor tamaño, algunos de los cuales llegan a tener 800-1.000 cabezas. La producción láctea y de queso artesano es lógicamente superior a la del resto de las zonas. Las explotaciones caprinas pueden clasificarse en tres tipos:

a) Explotaciones que realizan transterminancia. Son ganaderos que provienen de las sierras del Jerte y de la comarca de La Vera. Tienen dificultad para asociarse a cooperativas y es por ello que muchas de estas ganaderías elaboran quesos que venden a afinadores de la provincia de Badajoz. Los afinadores se siguen abasteciendo de ellos incluso cuando suben a los pastos de sierra.

b) Explotaciones estantes que pastorean en fincas particulares. La mayoría se han asociado a cooperativas que comercializan la leche. Algunos suministraban leche directamente a industrias queseras, pero como consecuencia de la quiebra de algunas de ellas se han visto obligados a elaborar queso. Hay también ganaderos que hacen queso para su venta en fresco a afinadores, en su mayoría de la provincia de Badajoz. Estos son reacios a vender la leche por dos motivos fundamentales: prefieren a cobrar al contado y por otro lado están acostumbrados a que los afinadores recogan toda su producción en cualquier época del año. Son una de las principales fuentes de suministro de queso de los afinadores de Badajoz.

c) Explotaciones estantes que pastorean en dehesas boyales o fincas públicas. Estas explotaciones suelen ser de productores de queso artesano sin cámara de maduración del tipo b.3 visto anteriormente. Caso característico son las explotaciones de Acehuche. Venden la leche a través de cooperativas y también elaboran queso en las épocas de mayor producción. La leche de la mañana se destina a la elaboración de queso y la de la tarde se entrega a la cooperativa. El queso lo venden fresco (de menos de una semana) a afinadores del propio pueblo. Tienen producciones pequeñas y de consumo principalmente local.

En la comarca de **Valencia de Alcántara** hay pocas explotaciones y muy dispersas. Por ello las industrias queseras no consideran rentable la recogida de leche de cabra. Se encuentran entonces

obligados a elaborar queso, que venden fresco a afinadores de la zona. Las producciones son también pequeñas y no salen apenas de la comarca. Se elabora un queso tipo Ibore y hay productores artesanos de pequeña relevancia, que maduran y que venden sus producciones directamente a particulares, abasteciendo a los distintos mercadillos de la comarca.

La zona que comprende la comarca de **Trujillo** y el **Sur de la comarca de Navalmoral de la Mata** es gran productora de leche y queso de cabra. Los productores de queso de cabra lo venden fresco (menos de una semana) en el mercado de Trujillo. En este mercado la producción es comprada por los principales afinadores de la región. Los que venden la leche lo hacen a industrias locales.

En las comarcas de **Logrosán** y de **Herrera del Duque** se produce poco queso y éste se consume a nivel local. Suministran también leche a industrias queseras de Toledo y a Coficasa.

En las comarcas de **Olivenza**, **Jerez de los Caballeros** y **Llerena** también se elabora poco queso de cabra y su consumo es local. Es una zona de gran consumo de queso artesano de cabra y un excelente mercado para los afinadores de la provincia de Badajoz. En el término de Zahínos es donde se encuentra la mayor concentración de ganado caprino de la zona, y en el mismo existe un punto de recogida de leche de Capridex. La leche es destinada a Coficasa.

3.6. Quesos industriales de cabra

La totalidad de la producción de leche de cabra entregada a industrias se dirige hacia la elaboración de queso industrial. Aunque la provincia de Cáceres tiene mayor número de industrias queseras que Badajoz, en ésta se sitúa Coficasa que es la principal industria quesera de Extremadura. Las industrias queseras de Cáceres se sitúan en el centro de las grandes zonas productoras de leche de cabra.

Las industrias queseras se pueden distribuir en dos grupos:

a) Industrias queseras familiares.

Estas industrias suelen ser de pequeño tamaño y elaboran principalmente quesos de cabra puros. Absorben las producciones locales de leche de cabra. Sufren la estacionalidad de la producción lechera lo cual les obliga a hacer acopio de producción en los meses de excedentes de leche de cabra. Pasteurizan toda la leche. Elaboran queso puro de cabra principalmente y algo de mezcla cabra-vaca. Obtienen quesos frescos y maduros y los distribuyen directamente a ultramarinos y pequeñas y grandes superficies. Colocan su producción principalmente en los grandes núcleos urbanos extremeños. Predomina la elaboración de quesos puros de cabra sobre los de mezcla. La comercialización de quesos de mezcla les plantea más dificultades, siendo conscientes de ello los industriales que tienden a decantarse hacia la producción de queso puro de cabra, pues tiene un mercado menos competitivo.

b) Industrias queseras de gran tamaño.

Absorben grandes volúmenes de leche. Se abastecen de leche de cabra principalmente a través de Capridex y de leche traída de Andalucía. Como consecuencia, la estacionalidad de la producción no les afecta tanto como a las anteriores. Producen quesos de diferentes formatos, tanto puros como de mezcla, y comercializan a través de distribuidoras en pequeñas y grandes superficies de núcleos urbanos importantes, enviando parte de la producción a Sevilla y Madrid.

4. PERSPECTIVAS ANTE LA NUEVA REGLAMENTACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO

Tal como se ha expuesto anteriormente existe una amplia y tradicional muestra de tipos de quesos elaborados en Extremadura a partir de la leche de cabra. El desarrollo de esta gran variedad de quesos ha sido debida, entre otros motivos, a la diversidad de características productivas entre las distintas comarcas, las deficiencias en la infraestructura de transporte y la mano de obra barata (mano de obra familiar). Son productos de excelente calidad que están adquiriendo cada año mayor fama y reconocimiento fuera de la región.

Por otra parte el sector industrial del queso extremeño muestra un gran dinamismo. Gran número de empresas surgen de año en año aunque desgraciadamente algunas de ellas terminen cerrando. Todo esto es una muestra clara por un lado del gran potencial productivo y, por otro, de las dificultades existentes en el proceso de comercialización en dichas industrias.

El sector quesero español está regulado por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos⁷.

En Extremadura, los pequeños productores de queso se encontraban por un lado con la imposibilidad de cumplir una Reglamentación muy rigurosa, y por otro con la necesidad de seguir elaborando sus quesos tradicionales. Para paliar dicha situación la Junta de Extremadura con el apoyo del sector, aprobó el Decreto 39/87 de 26 de mayo, por el que se definen las condiciones mínimas de elaboración, maduración y comercialización de los quesos artesanos extremeños. Esta normativa adapta algunas de las condiciones de la Reglamentación Técnico-Sanitaria a las características del sector quesero extremeño, manteniendo las adecuadas garantías higiosanitarias de las producciones obtenidas.

En el año 1992 el Consejo de la C.E. publicó la Directiva 92/46 por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda y leche tratada térmicamente. Igualmente aprobó la Directiva 92/47 relativa a las condiciones de concesión de excepciones temporales a las normas comunitarias sanitarias. Esta normativa entrará en vigor el 1 de enero de 1994.

Dicha normativa aporta una serie de aspectos que no se consideraban anteriormente. Por un lado ya se permite elaborar quesos a partir de leche cruda, y que estos quesos puedan comercializarse antes de los 60 días de maduración. Para ello han de cumplirse todos los puntos referentes a las condiciones higiosanitarias de las ganaderías y de las instalaciones queseras. Por otro lado hace distinción entre los grandes y los pequeños productores. Los primeros han de cumplir la normativa íntegra, mientras que los segundos pueden hacer uso de una serie de excepciones, lo que la hace muy favorable para muchos elaboradores extremeños. Hay que destacar que en dicha norma no se considera el término artesano como tal, con lo que los productores artesanos actuales se asimilarían a los pequeños productores.

7. Real Decreto 2.561/1982, de 24 de septiembre (B.O.E. 13/10/82).

La apertura de nuevos mercados tras la entrada en vigor del Mercado Único Europeo ha abierto excelentes perspectivas para los quesos de oveja y de cabra, pero bastante peor para los de vaca y de mezcla. En general puede decirse que la Directiva 92/46 citada ha flexibilizado la postura comunitaria hacia las producciones elaboradas artesanalmente, caballo de batalla tanto del sector quesero nacional como del extremeño en particular.

Finalmente hay que señalar que la demanda y el consumo de quesos aumentan cada año en España. Extremadura, como anteriormente se señaló, dispone de un potencial productivo de quesos de cabra y oveja extraordinario, lo cual posibilita una expansión comercial tanto nacional como fuera de nuestras fronteras. Si se aprovecha la actual coyuntura (Mercado Único Europeo y nueva Directiva) y se consolida la industria quesera, puede, sin lugar a dudas, accederse a nuevos mercados y conseguir en ellos una buena cuota.