

Conclusiones del Seminario Internacional del Queso,
World Cheese Award, 2009 1 v 2 de octubre
Las Palmas de Gran Canaria

El Seminario Internacional surgió como una actividad paralela a los World Cheese Award 2009 y cabe señalar que ha cubierto los objetivos que impulsaron a su convocatoria, pues ha brindado a cuantos en él han participado la oportunidad de conocer la situación de la producción de queso a nivel internacional y local.

Las principales conclusiones son las siguientes:

1.- Mesa Redonda: Panorama internacional de sector quesero

Se ha puesto de manifiesto las dificultades que existen para penetrar en nuevos mercados, debido a diferentes razones. En el caso japonés - extrapolable a otros países de ese entorno- se señala el bajo consumo de queso, que tiene su origen en la nula tradición quesera, a lo que se añade otros factores como son los altos impuestos a la importación. En otros países, como los Estados Unidos, con elevado consumo de queso (15 Kg./h/año), se detecta que la mayoría de los quesos son *copia* de quesos europeos, a lo que se suma la escasa formación de la población, por lo que es muy difícil introducir quesos artesanos o protegidos por marcas de calidad (DOP, etc.).

Se ha apuntado la conveniencia de tener en cuenta a otros posibles compradores, como son los países emergentes del continente africano.

A nivel internacional se detecta asimismo el nulo conocimiento del consumidor respecto a los quesos de leche cruda, lo que hace que su comercialización fuera de Europa sea en la actualidad meramente testimonial. Asimismo se observan problemas en relación a la normativa sanitaria para su exportación a diferentes países.

Respecto a la disparidad de criterios con los que se valoran los quesos a nivel internacional se ha puesto como ejemplo la concepción que se tiene de lo que es una Marca de Calidad Protegida en Europa y lo que eso significa fuera de este continente. En otras zonas del mundo hay un gran desconocimiento de la filosofía diferencial que permite ofrecer garantías y otorga reconocimiento, y por ello les resultan distante estas figuras de protección.

Se propone la adopción de medidas que permitan desarrollar acciones que fomenten la comercialización de los quesos

2.- Mesa Redonda: Estrategias para un queso de calidad

Los quesos canarios son diferentes y esa realidad se puede demostrar. Se cita al respecto que la singularidad de los quesos canarios está avalada y demostrada científicamente por las particularidades de las razas locales, por la diversidad de las zonas de pastoreo, y por las variantes tradicionales en la elaboración de los mismos, atendiendo en ese punto de manera particular al cuajo empleado, al ahumado, a otros aspectos tecnológicos, y a las prácticas de maduración.

Sin renunciar a los quesos tradicionales, se apunta la conveniencia de innovar y elaborar otro tipo de producto para así satisfacer la demanda de los consumidores que, haciendo valer sus gustos y apetencias, buscan cada vez más alimentos que les sorprendan.

Se incidió en la necesidad de lograr una mejor comercialización, tanto en el mercado local como fuera de las islas.

3.- Mesa Redonda: Las DOP de los quesos canarios, fortalezas de las DOP en un mundo globalizado

Se reiteró la conclusión a la que se llegó en la Mesa Internacional, en la que se abordó la desprotección que tienen estos productos fuera de las fronteras de la Unión Europea.

Se propone una revisión profunda del concepto de DOP, ya que ha de estar mucho más ligado al territorio aprovechando todas las figuras diferenciadoras posibles (Reservas Naturales, Reservas de la Biosfera, etc.). Necesidad de vincular estas marcas de calidad a las razas locales y a la utilización de coagulantes naturales, para evitar que se uniformicen estos singulares productos.

Cabe destacar la valoración que se hace del papel que han de jugar los elaboradores y los consumidores canarios, por ser estos los primeros que deben conocer adecuadamente las particularidades de estos quesos de forma que puedan sentirse orgullosos de su producto. Han de ser los primeros en defenderlo y consumirlo.

4.- Mesa Redonda: Resumen de los posters técnico-científicos y su discusión:

Se ha presentado 52 posters que han abordado aspectos científicos, técnicos, y de divulgación.

*) 28 posters, como resultados de diferentes proyectos de investigación, en los que se incluye: metodología para el análisis de los quesos, efecto de la alimentación, el genotipo, y la rutina de ordeño en la calidad de la leche y el queso. Influencia del tipo de cuajo, salado, maduración, ahumado en las características fisicoquímicas y sensoriales de los quesos. También se abordó la diversificación de la producción quesera, estudiando el efecto del desnatado y alternativas al salado. Por último, se presentaron trabajos relativos a las características microbiológicas de los quesos.

*) 24 posters como resultado de encuestas a productores y consumidores, caracterización de quesos y su sistema de producción, requisitos sanitarios, efecto de los quesos en el desarrollo rural, papel e importancia de las DOP.

Centros de investigación participantes: Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Universidad de La Laguna, Universidad Autónoma de Barcelona, Universidad del País Vasco, Centro IFAPA de Córdoba, Universidad de Asunción (Paraguay), Universidad de Azores.

Otras instituciones y queserías participantes: Inspección Fronteriza de Las Palmas de Gran Canaria, Ayuntamiento de Guía, AIDER (Gran Canaria), GMR, DOP Queso Majorero, DOP Queso Palmero, DOP Queso de Flor de Guía y Queso de Guía, Quesería UGA, Quesería Tindaya.

En el debate que se suscitó en el desarrollo de esta Mesa Redonda se reiteró la necesidad de abordar con mayor profundidad la influencia que tienen en la tecnología

quesera los agentes coagulantes y fermentos. Se sugiere convocar, de manera específica, una reunión de especialistas por entender que de a través de ese foro se podrá abordar con mayor profundidad este tema.

5.- Mesa Redonda: Vinculación territorial del queso

Se valora el efecto que ha supuesto la intervención de los cabildos en la adecuación de las queserías a las normativas europeas, considerando que esa actuación ha resultado muy beneficiosa para el sector. Como ejemplo se cita al Cabildo de Tenerife, por su trabajo en la implantación de las APPCC a las queserías artesanas de la isla.

Respecto al pastoreo señalan que se debe abordar como factor decisivo en la calidad de los quesos, considerando asimismo la repercusión que tiene en la salud de los consumidores y en el bienestar animal. Se citan también sus valores etnográficos y culturales. Se añade a esto que en el diseño y desarrollo de los planes territoriales se ha tenerse en cuenta las zonas de paso de los animales y las áreas tradicionales de pastoreo.

En cuanto a los problemas que se detectan respecto a la regularización de las explotaciones ganaderas se hace constar la necesidad de implicar para su resolución a los cabildos y ayuntamientos. Se propone también realizar todo tipo de esfuerzos para agilizar la tramitación de la Ley de Medidas Urgentes, de manera que el proceso de regularización de las explotaciones sea lo más sencillo posible.

6.- Mesa Redonda: El queso analizado desde otra perspectiva: gastronomía, turismo y medios de comunicación

Se pudo constatar una valoración muy positiva por parte de los asistentes del planteamiento que hizo la Mesa, que cabe resumir con estos objetivos:

Se debe tener precaución a la hora de valorar un producto en los diferentes medios de comunicación, ya que una sobrevaloración del mismo puede llegar a defraudar a los consumidores, ocasionando en ese caso la consiguiente pérdida de confianza por parte de éstos. Es por tanto de vital importancia saber orientar la información, dependiendo del tipo de publicación. El informador ha de tener la precaución de no ser repetitivo con los temas tratados. Se debe buscar aspectos novedosos que permitan llamar la atención de los lectores.

El sector no ha de olvidar el valor que tiene el queso como elemento *souvenir*, y es por ello que se ha de considerar la necesidad de avanzar en mejorar las presentaciones, recurriendo a formatos adecuados y atractivos. Se debe diversificar la producción sin perder los quesos tradicionales

Se ha de seguir trabajando con mayor insistencia en destacar la importancia que tiene implicar los quesos en la gastronomía, considerándolo como reclamo turístico. Por ello hay que hacer esfuerzos para que el visitante de las islas se lleve un buen recuerdo de nuestros quesos, para que los recomiende, y para que regrese a probar otros nuevos.

Se sugiere la conveniencia de desarrollar programas que permitan avanzar en pos de una mayor formación e información entorno a los quesos, considerando que estos han de

comenzar en los primeros estadios del proceso, por lo que han de abarcar tanto a los elaboradores, a los restauradores, al sector de la distribución, etc.

Se comenta la conveniencia de incluir en el proceso de formación y divulgación de los quesos a quienes forman parte del equipo de restauradores y periodistas especializados, entendiendo que su participación puede resultar de vital importancia ya que partiendo de sus conocimientos y valoración se producirá el deseable acercamiento entre la producción y el destino de la oferta.