

# El queso manchego

## Características y comercialización

José López-Rey Diezma\*

**Desde la creación del Consejo Regulador de Denominación de Origen (CRDO) Queso Manchego, se ha evolucionado en tecnología, control de las producciones, identidad de los productos y difusión de la imagen de un producto ya antes conocido pero ahora avalado por un estricto control de calidad. Los resultados ya reflejan en los datos de comercialización, tanto a nivel nacional como internacional, las tendencias de crecimiento del queso manchego.**

**Palabras clave:** queso, industria quesera, calidad industrial, comercialización, Castilla-La Mancha.

**Clasificación JEL:** R10, Q13

### 1. Orígenes

Se conocen datos sobre la existencia de queso muchos siglos antes de la era cristiana. En el caso particular de La Mancha, se datan restos de la Edad del Bronce que denotan la existencia de un queso elaborado con leche de oveja autóctona.

Son muy diversas las referencias literarias al queso manchego: desde don Miguel de Cervantes hasta obras y tratados específicos de fabricación de quesos del siglo XIX.

La comarca natural de La Mancha presenta una climatología extrema a la que la oveja manchega se encuentra adaptada y enormemente vinculada a este medio, ofreciendo la leche unas características particulares que identifican al queso manchego.

En la actualidad la Fundación Consejo Regulador de Denominación de Origen Queso Manchego (CRDOQM) es el órgano responsable de establecer y velar por el cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos y procedencia de los quesos identificados como *manchegos*, así como de desarrollar acciones de promoción genérica y divulgación de las cualidades del queso manchego.

El ámbito del CRDOQM incluye 399 términos municipales, de los que 46 corresponden a la provincia de Albacete, 78 a Ciudad Real, 153 a la de Cuenca y 122 a la de Toledo.

### 2. Características del queso manchego

El queso manchego se elabora en la comarca natural de La Mancha a partir de leche de ovejas de raza manchega. La oveja manchega se explota en pastoreo



\* Presidente Fundación Consejo Regulador de Denominación de Origen (CRDO) Queso Manchego.

CUADRO 1  
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO MANCHEGO

Forma .....	Cilíndrica con caras sensiblemente planas
Altura máxima.....	12 cm
Diámetro máximo.....	22 cm
Relación diámetro / altura.....	1,5-2,20
Peso .....	0,4-4 Kg
Corteza	Dura, de color amarillo y las impresiones de los moldes «tipo pleita» en las superficie lateral y «tipo flor» en las caras planas.
Pasta	Firme y compacta, de color variable desde el blanco hasta el marfil amarillento. Puede presentar ojos pequeños desigualmente repartidos. Sabor ácido y característico que le confiere la leche de oveja manchega.

Fuente: CRDO Queso Manchego

CUADRO 2  
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL QUESO MANCHEGO.

pH.....	4,8-5,8
Extracto seco.....	Mínimo 55 por 100
Grasa.....	Min. 50 por 100 sobre extracto seco
Proteína total sobre extracto seco .....	Min. 30 por 100
Cloruro Sódico.....	Máximo 2,3 por 100

Fuente: CRDO Queso Manchego



CASTILLA-LA MANCHA

durante todo el año, aprovechando los recursos naturales de la zona de La Mancha, si bien su alimentación es apoyada con raciones de concentrados y otros subproductos en las épocas de mayores exigencias nutricionales (gestación, lactancia, etcétera). En los últimos años se ha producido una ligera concentración en los rebaños, manteniendo o incrementando el número de animales y reduciéndose el número de explotaciones inscritas. El tamaño de los rebaños varía de 100 hasta 2.000 animales.

El queso puede elaborarse empleando la leche sometida a pasteurización o bien elaborar queso artesano con leche sin pasteurizar, pero siempre con leche de oveja manchega procedente de ganaderías inscritas en el CRDOQM.

Las características físico-químicas y organolépticas de los quesos manchegos se indican en los Cuadros 1 y 2. Exteriormente presenta impresiones de moldes «tipo pleita» en la superficie lateral y «tipo flor» en las caras planas. El color varía con el tiempo de maduración desde blanco a marfil-amarillento. Presenta un olor y

sabor característico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los quesos de más larga curación.

Todos los quesos, en cualquiera de sus formatos, son identificados con la contraetiqueta numerada y seriada distintiva del Consejo Regulador. En los quesos enteros, además de la contraetiqueta, se dispone en una de sus caras una placa de caseína igualmente numerada y seriada con la denominación «manchego».

Actualmente, tanto las ganaderías como las queserías trabajan con modernas instalaciones y tecnologías que permiten la producción de leche y queso en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, al tiempo que respetan los parámetros de proceso necesarios para asegurar las características físico-químicas y sensoriales de identidad del queso manchego.

### 3. El CRDO Queso Manchego

El Consejo Regulador Queso Manchego ha evolucionado en el tiempo, consolidán-

CUADRO 3  
 QUESO MANCHEGO ELABORADO EN 2006 (PIEZAS).

Provincia				TOTAL
Albacete	Ciudad Real	Cuenca	Toledo	
1.262.906	1.091.401	581.754	654.938	3.590.999

Fuente: CRDO Queso Manchego

dose mediante la participación activa del sector productor y del transformador. El patronato de la actual Fundación CRDO Queso Manchego se compone de forma paritaria entre el sector de ganaderías inscritas y el sector transformador de queserías tanto artesanales como industriales.

En 2006 el Consejo Regulador cuenta con 1.175 ganaderías inscritas, que suman un total de 605.000 ovejas manchegas. El número de animales inscritos ha sido casi duplicado en los últimos veinte años, suponiendo más de las tres cuartas partes del número total de ovejas de la región.

Las queserías, tanto artesanales como industriales, inscritas son actualmente 76, coincidiendo en número en el 2006, 38 para cada tipo de quesería, contando además con 5 locales de maduración inscritos. La concentración de industrias en los últimos años en otros sectores alimentarios e incluso en otras ramas del sector lácteo no se produce de igual forma en el caso de la industria quesera, y en el caso particular del queso manchego no se evidencia un descenso estadísticamente significativo del número de queserías de pequeñas dimensiones con bajas producciones.

El queso manchego ha ido paulatinamente afianzándose no sólo como un producto de alta calidad, sino en la transparencia en su identidad y para su desarrollo en cualquiera de los eslabones que participan en su elaboración desde la producción lechera hasta la comercialización.

El mantenimiento en el tiempo del número de queserías inscritas, incrementándose los niveles de producción, han servi-

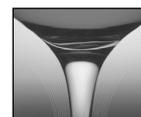
do para favorecer el desarrollo sostenible de la oveja manchega y económicamente viable de las ganaderías inscritas. En el año 2005 el número de ovejas de raza manchega suponía el 81 por 100 del total de ovejas de Castilla-La Mancha y el 22,6 por 100 del total de estos animales a nivel nacional.

De igual manera las queserías del ámbito de acción del queso manchego se han ido conformando al considerar al queso manchego como producto clave en su planificación de expansión y crecimiento. En la actualidad, las 76 queserías inscritas suponen el 37 por 100 del total de queserías censadas en Castilla-La Mancha.

Por tanto, vemos cómo la producción de queso manchego representa de forma integral un eje importante y sólido de la economía de la región, y supone una fuente de desarrollo socioeconómico, ambiental, aportando gran número de puestos de trabajo dependientes tanto del sector de la ganadería como del transformador-comercializador implicado.

La producción de queso manchego, considerando unidades fabricadas, se ha incrementado todos los años desde 1990, a excepción del año 2005 en que sufrió un ligero descenso del 2 por 100. El incremento medio anual de los últimos cinco años ha sido del 7,5 por 100. En el 2006 se fabricaron 3.590.999 piezas.

La producción por provincias no se encuentra excesivamente fragmentada, a pesar de ser las provincias de Albacete y Ciudad Real las que mayores índices de producción presentan.



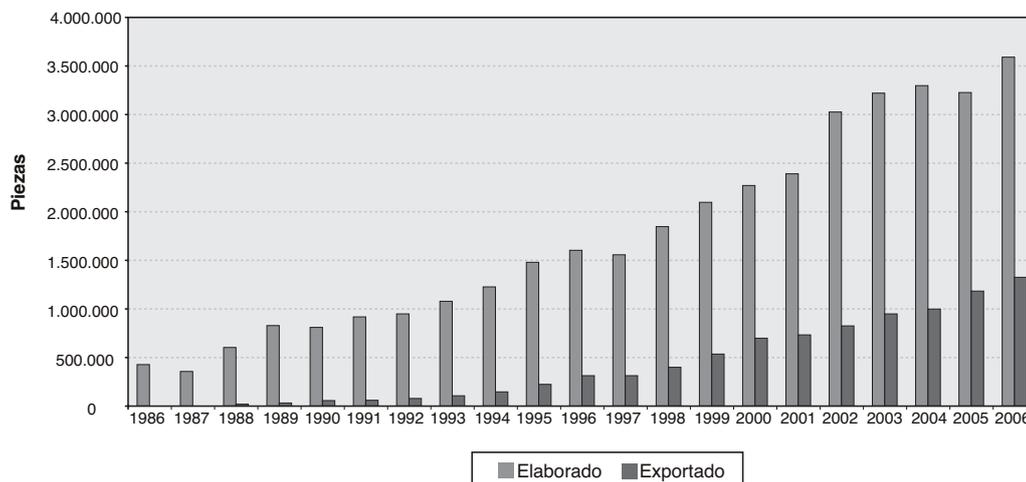
CASTILLA-LA MANCHA

CUADRO 4  
EXPORTACIÓN DE QUESOS DE CASTILLA-LA MANCHA  
(En millones de euros) (1996-2005)

Orden	País destino	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Porcentaje 96-05
1º	Estados Unidos .....	0.84	0.62	1.36	1.62	2.49	3.68	5.81	5.29	5.76	7.85	829
2º	Austria .....	0.04	0.07	0.07	0.22	0.19	0.26	2.89	2.95	2.87	3.02	7815
3º	Francia .....	6.88	6.29	8.41	9.10	10.06	14.09	12.80	10.53	11.39	2.81	-59
4º	Alemania .....	0.83	1.09	1.29	1.02	1.47	2.60	1.97	1.59	1.76	2.22	168
5º	Suiza .....	0.25	0.29	0.33	0.96	1.19	1.38	1.47	1.50	1.37	2.04	731
6º	Reino Unido.....	0.07	0.08	0.23	0.36	0.44	0.57	0.84	0.87	0.64	1.67	2127
7º	Andorra.....	1.57	1.76	1.60	1.65	1.44	1.31	1.54	1.52	1.62	1.50	-4
8º	Portugal .....	2.06	1.83	1.67	0.27	0.14	0.53	0.49	0.84	1.08	1.22	-41
9º	Italia.....	2.45	2.35	1.95	1.97	1.48	0.66	0.66	0.67	0.55	0.57	-77
10º	Bélgica.....	0.00	0.00	0.00	0.47	0.42	0.45	0.45	0.67	0.49	0.55	-

Fuente y elaboración: Aduanas. Dirección Territorial Comercio Toledo (CLM)

GRÁFICO 1  
QUESO MANCHEGO ELABORADO Y EXPORTADO  
(1986-2006)



Fuente: Elaboración propia

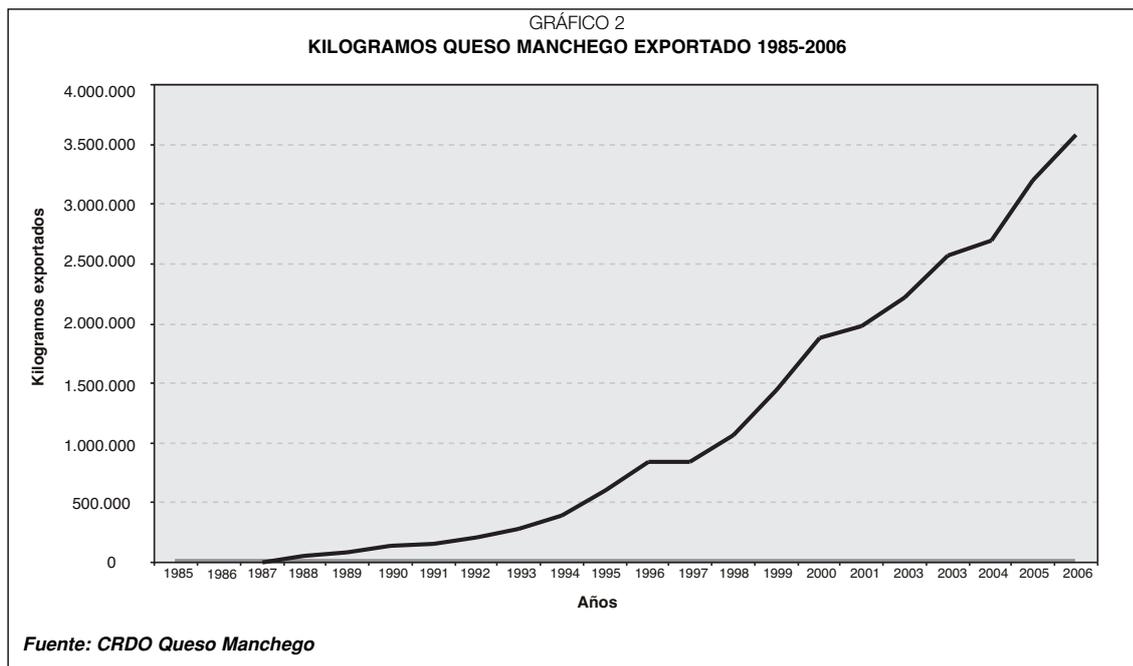
#### 4. Presencia en el exterior

En Castilla-La Mancha uno de los principales ejes socioeconómicos es la industria agroalimentaria. En el año 2005 el sector agroalimentario en Castilla-La Mancha supuso el 27,9 por 100 del total de las exportaciones de la región. El sector del queso en Castilla-La Mancha representa casi el 17 por 100 del total nacional. Este porcentaje se encuentra ampliamente participado por el sector del queso y de manera significativa por el queso manchego.

En el ámbito de las denominaciones de origen de quesos existentes en España, la importancia del queso manchego se refleja observando las producciones que en 2002 ya suponían el 43 por 100 del total de quesos producidos con DOP en España y el 19,2 por 100 del total de kilogramos de quesos de oveja elaborados a nivel nacional.

La evolución de la exportación de quesos en Castilla-La Mancha presenta una evolución positiva, salvando el descenso acaecido en el año 2005, con una muy notable bajada de las exportaciones debi-





do a la acusada bajada de las ventas a Francia.

En el Cuadro 4 se detalla la tendencia progresiva en alza en países como Estados Unidos, Alemania, Reino Unido o Suiza, así como las variaciones porcentuales desde el año 1996 al 2005 en los principales países compradores de quesos de Castilla-La Mancha.

El diferencial negativo se observa en países como Italia, Portugal y Francia, que a pesar de suponer todavía un mercado significativo como es el caso de Italia, se observa una reducción progresiva de las ventas. Al contrario que Portugal que presenta un brusca caída del mercado de los años 1996 al 2000, comenzando una paulatina recuperación desde este año.

Los resultados de exportaciones en queso manchego presentan similitudes cualitativas frente a la evolución de exportaciones global de quesos en Castilla-La Mancha, habiéndose notado en menor medida el retroceso en el año 2005. Por supuesto el queso manchego en la región participa de forma importante en los resultados globales de exportación de quesos.

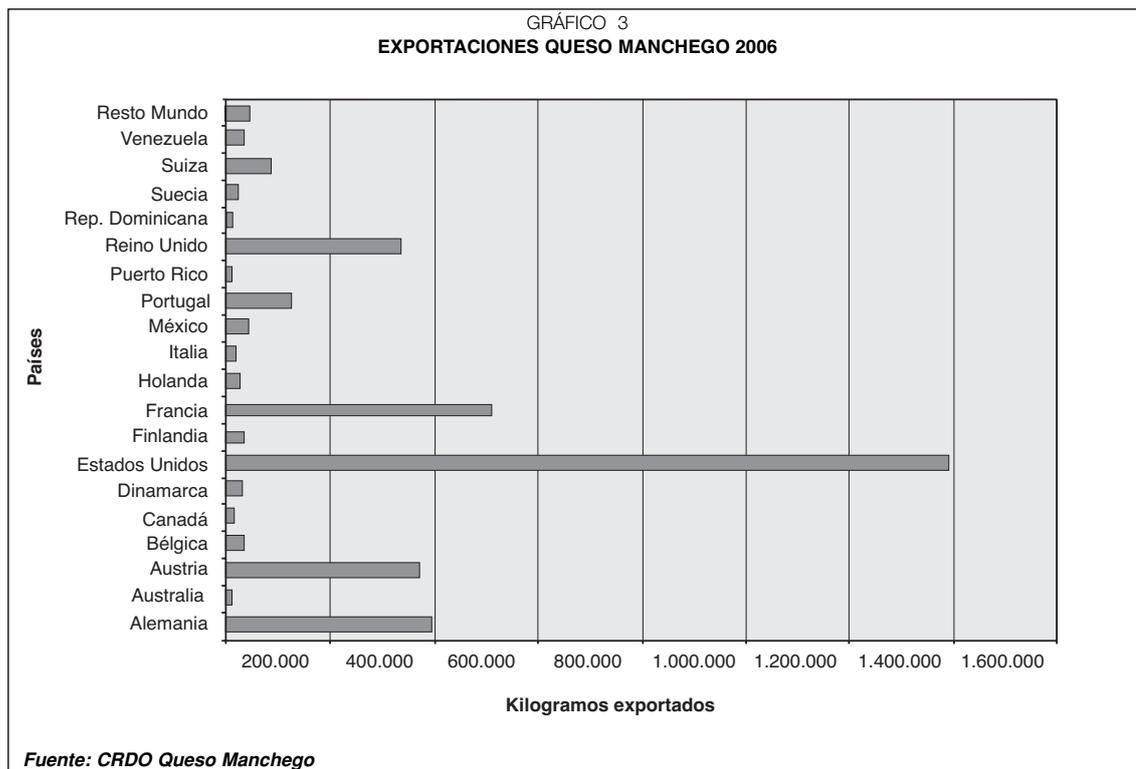
De forma particular el queso manchego experimenta un crecimiento continuado ininterrumpido de sus exportaciones y un incremento de exportación en kilogramos de queso del 18,5 por 100 en el año 2005 respecto al 2004.

Si evaluamos los últimos cuatro años (2002-2006), el crecimiento experimentado en las exportaciones de queso manchego han visto un incremento del 61 por 100, pasando de 2.221.670 kilogramos exportados en 2002 a los 3.578.454 en 2006.

El conocimiento del queso manchego fuera de España, unido a los esfuerzos en promoción, divulgación y las acciones de internacionalización llevadas a cabo por las industrias han derivado en un continuo incremento de las exportaciones.

En el año 2006, del total de kilogramos de quesos manchegos comercializados, el 42,4 por 100 fue en mercados exteriores. Observamos una evolución creciente en exportaciones, habiéndose incrementado todos los años desde 1987 y tan solo sufrieron una estabilización en los años 1996-1997 (Gráfico 2).





Las exportaciones de queso manchego no se circunscriben de manera particular en países de la Unión Europea sino que se mantienen las ventas en muy diversos mercados. En 2006, de los 3.578.754 Kg exportados, el 45,9 por 100 fue en terceros países. La diversificación de mercados ha derivado que el queso manchego no se vea tan afectado por variaciones en mercados como Francia, Italia o Portugal.

Sobre las exportaciones actuales, el queso manchego amplía su presencia en muy diversos mercados, siendo en 2006 Estados Unidos el mercado principal al asumir el 39 por 100 de las exportaciones. Los principales países de destino del queso manchego son Estados Unidos en primer lugar, seguido de Francia, Alemania, Austria y Reino Unido, que acaparan el 87 por 100 de las exportaciones totales.

La percepción del queso manchego como producto de alta calidad diferenciada o *delicatessen* hace que sea muy diversa la tipología de mercados en los que

se extienden las exportaciones, siendo 39 países los que en 2006 adquirieron queso manchego.

## 5. Conclusiones

Se confirma la buena imagen y tendencia exportadora del queso manchego, que diversifica su presencia en nuevos mercados al tiempo que consolida aquellos en los que ya se encuentra presente.

Los diferentes indicadores, observados en el tiempo desde la creación del CRDO del Queso Manchego, muestran cómo esta DOP ha contribuido al desarrollo sostenible desde la ganadería ligada a la oveja manchega como al crecimiento de la industria quesera.

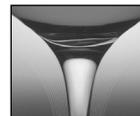
La tradición del producto, la calidad y características con que se elabora el queso manchego y su identidad le hacen valer de una extraordinaria imagen de productos de alta gama en la gastronomía

tanto en España como en cualquier mercado exterior. La buena imagen del queso manchego fuera de España es un factor que se continúa fomentando, además hay que considerar el continuo crecimiento de las exportaciones y el acceso cada vez mayor a nuevos mercados.

Dos objetivos fundamentales se plantean desde La Fundación del CRDOQM que son: mantener la transparencia e identidad del queso manchego, lo que favorece su difusión como un producto de alta calidad y con exhaustivos controles en la producción, trazabilidad y comercialización, y continuar las líneas de exportación actuales e incrementar la presencia en países que comienzan a solicitar el

producto como Japón, Noruega y países del centro y sur de América como Panamá, Perú, Chile, Guatemala, donde de forma lenta se incrementan las exportaciones cada año, al tiempo que se consolidan mercados como Estados Unidos o Reino Unido.

Puede interpretarse que las tendencias del queso manchego en cuanto a producciones consolidadas y exportaciones crecientes basada en la imagen del producto y cada vez mayor experiencia e internacionalización de los operadores derive en la mayor diversificación de mercados a los que accede el queso manchego, lo que sin duda redundará en la solidez de la Denominación de Origen.



CASTILLA-LA MANCHA

