

## PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS QUESOS ARTESANOS EN ANDALUCÍA OCCIDENTAL

**Ruiz F.A.<sup>1</sup>, Navarro L<sup>1</sup> y Castel J.M.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> IFAPA Centro "Las Torres–Tomejil", C.I.C.E. (Junta de Andalucía), Apdo. Oficial, 41200 Alcalá del Río (Sevilla, España).

E-mail: franciscoa.ruiz.ext@juntadeandalucia.es.

<sup>2</sup> EUITA, Universidad de Sevilla, Carretera de Utrera km 1, 41013 Sevilla, España.

### RESUMEN

En el presente trabajo se presentan los resultados obtenidos de un estudio sobre la producción y la distribución de quesos artesanos, realizado en 4 comarcas de Andalucía occidental: Sierra de Cádiz, Sierra de Aracena, Valle del Guadalhorce y Valle de los Pedroches. La leche de cabra es la que se transforma en mayor cantidad con casi un 80 %, seguida de la de vaca y la de oveja. Los canales de comercialización suelen ser circuitos de radio corto, distribuyendo los productos principalmente en tiendas o supermercados. Para finalizar se exponen algunas acciones de investigación, desarrollo y formación fundamentalmente dirigidas a mejorar el conocimiento de parámetros que afectan a la calidad, potenciar su singularidad (recetas tradicionales) y facilitar su comercialización a través de estudios de percepción de la calidad y hábitos de consumo.

**Palabras clave:** quesos artesanos, distribución, Andalucía occidental.

### INTRODUCCIÓN

En el Catálogo de Quesos de España publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Canut, 1990) se expone que en Andalucía

se elaboran ocho variedades de quesos, cinco con leche de cabra y tres con leche de oveja. Dentro de otras publicaciones este número es superior llegando hasta 11 variedades tradicionales, 7 de cabra y 4 de oveja (Gómez Muñoz, 2006).

Según el Registro de Industrias Agroalimentarias Andaluzas dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca actualmente existen aproximadamente unas 100 queserías repartidas por toda Andalucía; éstas son normalmente empresas de carácter familiar con unos volúmenes de producción que oscilan entre 500 y 2500 litros/día. La mayoría de ellas se sitúan en zonas de montaña o áreas desfavorecidas, que es donde se sitúan las explotaciones ganaderas de las que transforman la leche.

Este estudio se enmarca dentro de un trabajo más amplio que se está realizando en todas las comarcas queseras andaluzas donde se analiza tanto el proceso de comercialización, los hábitos de consumo y la percepción de la calidad de los quesos artesanos andaluces por parte de consumidores tanto intermedios (restauración) como finales ubicados en las zonas de producción y en las de influencia (Navarro, 2007).

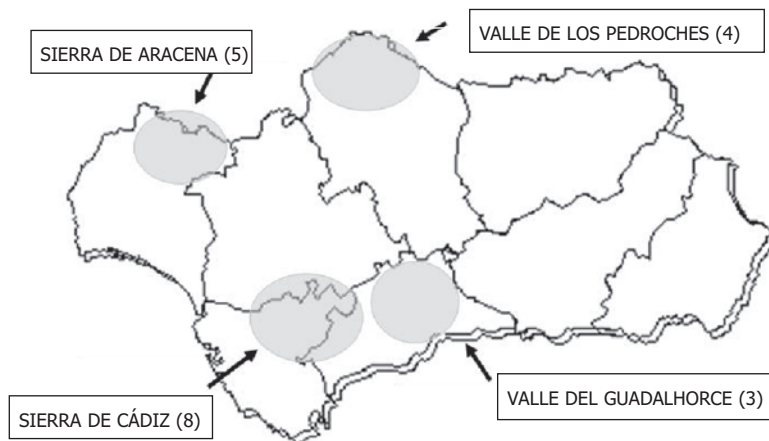
Los objetivos de este estudio son conocer la problemática de la producción y la comercialización de los quesos artesanos para así definir estrategias de mejora.

## METODOLOGÍA

El presente trabajo se centra en queserías artesanales, situadas en Andalucía occidental, dentro de las comarcas: Sierra de Cádiz, Sierra de Aracena, Valle del Guadalhorce y Valle de los Pedroches (Figura 1).

Para el estudio se han encuestado a todas las queserías artesanas durante el año 2006. La encuesta ha consistido en la elaboración de una ficha por quesería, junto con la recogida de información cualitativa de la problemática de la producción y comercialización. Se encuentra estructurada en cuatro apartados: la identificación y descripción de la empresa; la elaboración del queso; y la comercialización y distribución del producto elaborado.

Figura 1. Comarcas y queserías estudiadas en el presente trabajo.



## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La mayoría de las queserías encuestadas son de reciente instalación, con una antigüedad media de algo más de 9 años, el 70 % de las mismas han iniciado su actividad en los últimos 10 años. A pesar de su reciente implantación el queso o gestor tenía generalmente alguna vinculación con el sector, fundamentalmente como ganadero.

En total se transforman algo más de 6 millones de litros de leche en las queserías de las cuatro comarcas estudiadas; principalmente leche de cabra (72,6 %), seguida de la de vaca (18,9 %) y finalmente leche de oveja (8,5 %).

La Sierra de Cádiz, con casi 2 millones y medio de litros de leche transformados, destaca en la producción, en el número de queserías (8 queserías) y los tipos de leche usados (cabra, vaca y oveja). La leche de cabra es la más utilizada, siendo en las comarcas de la Sierra de Aracena y del Valle del Guadalhorce prácticamente la única leche que se utiliza. La leche de vaca se utiliza principalmente para la elaboración de queso fresco mezclado con leche de cabra, y en menor proporción para queso semicurado mezclado también con cabra, o cabra y oveja. En cuanto a la leche de oveja es transformada sobre todo en el Valle de Los Pedroches, donde existe tradición de elaborar quesos con leche de oveja merina. En todos los casos el cuajo utilizado para la elaboración de los quesos es de origen animal, excepto en el Valle de los Pedroches donde también se utiliza cuajo vegetal para la elaboración de las tortas.

En la Tabla 1 se muestran los litros transformados para cada especie y en cada comarca.

**Tabla 1. Litros de leche transformados para cada especie y comarca.**

Comarca	Cabra	Vaca	Oveja	TOTAL
Sierra de Cádiz	1.587.250	700.000	118.845	2.406.095
Sierra de Aracena	1.509.000	0	7.000	1.516.000
Valle del Guadalhorce	1.180.000	0	36.000	1.216.000
Valle de los Pedroches	181.507	457.695	360.185	999.387

La variedad de productos elaborados en estas queserías es amplia: (i) recetas tradicionales como los Quesos de Grazalema en la Sierra de Cádiz, el Queso de Aracena en la Sierra de Aracena, el Queso de Málaga en el Valle del Guadalhorce y la Torta de Belalcázar en el Valle de los Pedroches; (ii) en cuanto al grado de curación los quesos se comercializan tanto frescos, como semicurados o curados, siendo el queso fresco el que más se elabora; (iii) en algunos casos los quesos más curados van acompañados de algún aditivo como aceite de oliva (en la mayor parte de los casos), plantas aromáticas, pimentón, etc. La mayor o menor oferta de productos varía entre queserías, así hay queserías que elaboran únicamente un par de productos, llegando hasta un máximo de 18 productos distintos elaborados. Actualmente las queserías están innovando para comercializar nuevos productos y ampliar la oferta a los consumidores, un ejemplo se tiene en la elaboración de postres elaborados con leche de cabra (yogurt, natillas, requesón, etc.).

La distribución y comercialización se realiza principalmente dentro de sus propias comarcas. Algunas queserías comercializan su producción fuera de Andalucía dependiendo más del carácter de liderazgo de la empresa que del tamaño de la misma. La venta de los productos se produce generalmente, por este orden, en tiendas especializadas y supermercados; la comercialización en Grandes Superficies es prácticamente nula. La venta en la propia quesería es muy variable; aparecen casos donde no se vende nada y otros donde la cantidad vendida supera el 50 %. Finalmente algunos queseros elaboran quesos que son vendidos a detallistas como "marca blanca".

En cuanto a los principales problemas destacados por los queseros referidos a la comercialización y distribución de sus productos, cabe citar: (i) la falta de información al consumidor de las cualidades de los quesos artesanos y tradicionales, (ii) la falta de una red de distribución y promoción de los quesos elaborados en Andalucía, (iii) la competencia desleal, en algunas comarcas, con quesos elaborados clandestinamente y (iv) la dificultad de competir con grandes industrias lácteas.

La promoción de los quesos artesanos elaborados en Andalucía por parte de la Administración ofreciendo al consumidor final e intermedio información sobre las cualidades de estos quesos (distribuidores, detallistas, restauradores, etc.), una mayor capacidad de asociacionismo por parte del sector, junto a la investigación en caracterización, comercialización y mejora de la calidad de los productos, todo ello unido a formación y asesoramiento a los queseros solucionarían parte de la problemática que los propios queseros exponen.

## **CONCLUSIONES**

Desde los organismos de investigación, desarrollo y formación de la Administración andaluza, cabe la realización de trabajos que, fundamentalmente, mejoren la calidad de los quesos artesanos, potenciando y caracterizando su singularidad (recetas tradicionales) y que faciliten su comercialización a través de estudios de percepción de la calidad, tanto de las características de los quesos, como de otras variables económicas (precio, formato, etiquetado, etc.)

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Canut, E., y Navarro, F. (1990): Catálogo de quesos de España. Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Política Alimentaria, Barcelona.
- Gómez Muñoz, A.C.; Santos, M. y Caldentey, P. (2006) "Catalogación y Caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía (I y II). Ed. Analistas Económicos de Andalucía.
- Navarro, L.; Castel, J.M.; Sayadi, S.; Ruiz, F.A.; Hevilla, S.; Jiménez, M., (in press): "Distribution and consumer perception of the quality of handmade andalusian goat cheeses". International Symposium: The quality of goat products: models and tools for evaluation and promotion. Bella (Italy). 24–26 de mayo de 2007.