

# CARACTERIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE QUESO EN LAS ISLAS CANARIAS (ESPAÑA)

## CHARACTERIZATION OF CHEESE PRODUCTION IN THE CANARY ISLANDS (SPAIN)

Fresno M.<sup>1\*</sup>, Álvarez S.<sup>1</sup>, Arteaga A.L.<sup>2</sup>, Benito D.T.<sup>3</sup>, Esparza M.R.<sup>4</sup>, Fabelo F.<sup>5</sup>, Fernández E.<sup>6</sup>, González E.<sup>7</sup>, González R.<sup>8</sup>, Martínez A.<sup>9</sup>, Monzón E.<sup>10</sup>, Navarrete A.<sup>11</sup>, Rodríguez A.<sup>12</sup>, Camacho, M.E.<sup>13</sup>

<sup>1</sup>Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Apartado nº 60. 38200 La Laguna S/C de Tenerife (España). \*mfresno@icia.es

<sup>2</sup>Cabildo de La Gomera.

<sup>3</sup>Cabildo de Tenerife.

<sup>4</sup>Servicio de Seguridad Alimentaria Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias.

<sup>5</sup>Cabildo de Lanzarote.

<sup>6</sup>Ganaderos de El Hierro.

<sup>7</sup>Organismo Pagador Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

<sup>8</sup>Consejo Regulador DOP Queso Majorero.

<sup>9</sup>Consejería de Hacienda.

<sup>10</sup>Cabildo de Gran Canaria.

<sup>11</sup>Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

<sup>12</sup>Consejo Regulador de la DOP Queso Palmero.

<sup>13</sup>IFAPA, Córdoba, Junta de Andalucía.

### Keywords:

Census

Labelled product

Milk production

### Palabras claves:

Censos

Denominación de origen

Producción de leche

### Abstract

In this paper is presented an approach to the structure of production in the different islands, as well as the amount of protected cheese, with average imports and exports of cheese amounts, and also, the effect of various aids. From these data sets the stage for future possibilities of this product by analyzing its major bottlenecks. As a result of this work it can be conclude that cheese is one of the Canary agriculture products with more future not only today but in the coming years.

### Resumen

En este trabajo se hace una aproximación a la estructura de la producción en las diferentes islas, así como a la cantidad de queso protegido; las importaciones/exportaciones de queso, y también, el efecto de las diferentes ayudas. A partir de estos datos se establece un escenario de las posibilidades de futuro de este producto analizando sus principales estrangulamientos. Como resultado de este trabajo se puede concluir que el queso representa uno de los productos del sector agrario canario con mayores posibilidades no sólo hoy día, sino también en los próximos años.

### Introducción

Las Islas Canarias cuentan con una importante variedad de quesos, tres están avalados por denominaciones de origen protegida (DOP) y dos queserías cuentan con la certificación de queso ecológico. Esta riqueza se debe a las diferencias climáticas y paisajísticas de las islas, a las excelentes razas autóctonas que garantizan la calidad de la leche, y al buen hacer de sus ganaderos, bien enraizado en las más viejas tradiciones. La mayor producción de queso en las islas se elabora con leche de cabra. El sector agrario representa un 1.4 % del PIB canario y la producción agraria se valora en 648 millones de € de los que la leche representa un 10%, de los cuales la leche de cabra significa el 73%, la de vaca el 23% y la de oveja un 4%. El sector productor de queso en Canarias se encuentra inmerso en la actual situación de crisis que está sufriendo España, esto implica incrementos en el coste de la materia prima mientras que el precio del queso se ha mantenido e incluso ha descendido. Actualmente no se disponen de datos de la estructura de producción de queso en las islas y por ello se ha diseñado este trabajo para conocer la realidad de la producción del sector quesero.

### Material y métodos

Para la ejecución de este trabajo se ha utilizado la información aportada por las siguientes fuentes:

- Censos y producciones agrarias de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias (2010).
- El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos del Ministerio de Sanidad y Consumo (2012) y el Registro Autonómico de Comercio al por Menor de Canarias, Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias (2012).
- Información de la Consejería de Economía del Gobierno de Canarias (2011).
- Bases de datos de las ayudas gestionadas por el Organismo Pagador de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias: ayudas del POSEI (Programa Comunitario de apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias) R 247/2006 del Consejo de 30 de enero para la campaña 2010 relativas a las medidas: Ayuda al consumo humano de leche de vaca de origen local y ayuda al consumo de productos lácteos elaborados con leche de cabra y oveja de origen local.
- Información del Instituto Canario de Calidad Agroalimentario relativa a la producción de queso certificado (2010).
- Producciones del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (2010-2012).

El análisis de la situación actual, los principales estrangulamientos y líneas de futuro se ha consultado a los servicios de Agricultura de los Cabildos Insulares, así como entrevistas directas con las queserías con una producción superior a las 150 toneladas de queso/año. La estima de la producción de queso de cabra por islas se realizó multiplicando el censo de hembras en ordeño por una producción de 365 litros hembra por lactación (dato oficial de los censos de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias); para la transformación en queso se ha considerado un rendimiento quesero de 7 litros de leche por kilo de queso. En referencia a los quesos elaborados con leche de oveja, de la misma fuente, se calculó a partir de 151 litros/hembra/año y un rendimiento de 5 litros de leche por kilo de queso.

### Resultados y discusión

En la Tabla I se analiza el censo de hembras de rumiantes en las diferentes islas, habría que profundizar en las diferencias existentes entre hembras en ordeño y animales que no se ordeñan. El mayor censo de caprino se encuentra en la isla de Fuerteventura, indicar que en esta isla se crían en régimen extensivo unas 2000 hembras caprinas que no se ordeñan (cabras de costa). La isla de Gran Canaria y la de Fuerteventura concentran el 66 % del total de hembras ovinas. Observando los resultados de esta tabla se puede deducir la importancia que adquiere en esta comunidad autónoma el queso elaborado con leche de cabra.

**Tabla I.** Censos de hembras productoras de leche y estructura de la producción de queso (*milk production census and cheese production structure*)

Isla	Producción Queso cabra (t)	RGSA/RACM	Censo Bovino Ordeño/no ordeño	Censo Caprino ordeño	Censo Ovino hembras
El Hierro	387	10/1	21/317	7.465	4.833
La Gomera	413	13/1	5/21	7.917	1295
La Palma	1.029	97/1	21/831	19.738	1.437
Tenerife	2.285	53/9	1.222/1.472	43.834	6.902
Fuerteventura	4.197	84/0	94/4	80.154	16.303
Gran Canaria	3.048	124/0	5.075/221	58.459	22.310
Lanzarote	981 *	7/0	96/4	17.103	6.351

RGSA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y de Alimentos. RACM: Registro Autonómico de Comercio al por Menor de Canarias. \*

601t de queso se elaboran en Fuerteventura

Analizando la producción de queso de cabra en las diferentes islas a continuación se realiza un resumen del resultado de la información consultada:

*El Hierro:* una única industria produce el 77.5 % del queso de la isla que se elabora con leche pasteurizada en la siguiente proporción: 75 % leche de cabra, 15 % leche de vaca y 10 % de leche de oveja. En esta quesería también se elabora un queso de leche de oveja certificado por el CRAE. El queso elaborado en las otras queserías se utiliza principalmente para la fabricación de un queso fresco, casi una cuajada, sin sal, que se utiliza en la elaboración de una de las principales recetas de la repostería local, las quesadillas herreñas. En esta isla también es tradicional el ahumado de los quesos.

*La Gomera*: indicar que en el año 2000 la isla contaba con 23 queserías con registro sanitario de las cuales un 23 % elaboraba queso de mezcla de leche de cabra y oveja mientras que actualmente este tipo de queso sólo se produce en una quesería. En esta isla también se mantiene la tradición de ahumar los quesos. Toda la producción es de leche cruda.

*La Palma*: ocupa el cuarto lugar en las islas, cuenta con una DOP, Queso Palmero, que se elabora con leche cruda de cabra Palmera y su peso oscila entre 750 gramos y 15 kilos, la presentación puede ser natural, ahumada o untada con aceite y/o gofio o harina. La DOP ampara 32 queserías y dos centros de maduración; en el año 2010 se certificaron 68.9 toneladas (6.7 % de la producción de la isla). Dentro de esta DOP existe una quesería que ostenta también la certificación del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica (CRAE)

*Tenerife*: la isla cuenta con una quesería que elabora unas 1000 toneladas al año de queso de leche pasteurizada de cabra y requesón, así como otras industrias (3 ) que elaboran queso de leche pasteurizada de vaca y otros productos lácteos como yogur, postres lácteos, etc. El Cabildo de Tenerife gestiona una marca de calidad “Queso de Granja de Tenerife” cuyos quesos han de ser elaborados con leche cruda de la propia explotación, actualmente 6 queserías están utilizando esta etiqueta.

*Fuerteventura*: de los 84 registros sanitarios de la isla en tres queserías se pasteuriza la leche. La principal industria elabora unas 818 t/año de queso con leche de la isla además de otras 601 t con leche de cabra de la isla de Lanzarote. Se ubican tres queserías de medianas dimensiones (100-150 t/año), dos de ellas pasteurizan la leche mientras que la cuarta elabora queso de leche cruda. La DOP Queso Majorero ampara 18 queserías artesanas (elaboran queso con leche de su propia explotación) y tres queserías industriales (compran leche en diferentes ganaderías). La producción de queso certificado en 2010 se estimó en 349 t (320 t corresponden a una de las industrias) que equivalen al 8.3 % de la producción de la isla. Este queso ha de estar elaborado con leche de cabra de la raza Majorera (aunque se admite hasta un 15 % de leche de oveja de la raza Canaria en los quesos que se van a madurar), el peso oscila entre 1 y 6 kilos y la presentación comercial puede ser natural o untado con aceite y/o gofio o pimentón.

*Gran Canaria*: ocupa el segundo lugar en la producción de queso elaborado con leche de cabra, cuenta con la industria de mayor producción de las islas (1600 t/año) además de otras industrias (4) que producen unas 120 t/año. El Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía que constituyen una única DOP que comprende el territorio geográfico de los municipios de Guía, Gáldar y Moya; estos quesos se elaboran con un mínimo de un 60 % de leche cruda de oveja Canaria, el 40 % restante puede ser de leche cruda de vaca Canaria y sus cruces o de cabra de las razas locales (máximo un 10 %). En el queso de Flor la leche se coagula con la flor del cardo, mientras que en los de media flor los capítulos florales se combinan con cuajo de origen animal para coagular la leche. La DOP ampara 10 queserías que en el año 2010 certificaron 865 kilos de queso.

*Lanzarote*: la isla cuenta con 7 registros sanitarios en los que se elaboran 290 t de queso de leche de cabra, el 71 % (queso fresco) se fabrican con leche pasteurizada.

Haciendo un resumen de estos resultados indicar que en el año 2010 la producción media de queso elaborado con leche de cabra fue de 12.250 t de las cuales un 52.4 % corresponden a quesos de leche cruda y un 3.4 % de la producción ha sido certificada como DOP. Esta estima se ha realizado con valores muy moderados de producción de queso y rendimiento quesero, empleando una media de producción de leche de 450 litros/hembra/lactación y un rendimiento de 6.5 litros de leche/kilo de quesos (datos más acordes con la realidad) se obtendría una producción anual de queso de cabra de 16.247 t, es decir una producción de un 32 % más de queso. La producción de queso de oveja se sitúa en 782 t. Según los Registros Oficiales en Canarias están registrados 399 establecimientos dedicados a la elaboración de quesos y otros productos lácteos que suponen un 15.3 % del total español (2.600). Es interesante destacar la estructura de los mismos con 4 queserías que de medianas dimensiones (elaboran entre 1.600 y 350 t/año), 13 que fabrican entre 150 y 300 t/año y 356 pequeñas queserías. Las cifras de importación y exportación según datos de aduanas en 2010 se importaron 26.439 t y se exportaron sólo 313 t, esto supuso un volumen económico de 96.4 y 1.26 millones de € respectivamente. Del producto importado unas 16.000 t fueron dentro del Régimen Especifico de Abastecimiento (REA, que se refiere a un paquete de ayudas de la UE a la importación para reducir el precio de determinados alimentos en Canarias) con ayudas que oscilan entre 400-430 €/t de queso. De esta forma el consumo interno se cifra en 38.376 t lo que equivaldría a una media de 15,3 kilos habitante y año (dato más elevado que el señalado por el Ministerio de Agricultura estimado en 10.4 kilos/habitante y año, 2012). De los quesos importados al amparo del REA 14, 7 t corresponden a quesos de los llamados en canarias “amarillos” (quesos de leche de vaca de pasta cocida: Gouda, Edam, Tilsit, etc.) y el resto a quesos “tipo” Manchego. La producción local de leche y productos lácteos también cuenta con una ayuda de la UE tanto para la leche de

vaca como para la de oveja y cabra, en ambos casos parte de la ayuda la recibe la industria y otra parte el productor. Para la leche de vaca el montante de la medida fue de 108 €/t de leche a la industria que la procesa y 82 €/t al ganadero que la produce. En el año 2010 se benefició de esta ayuda 32,1 millones de litros de leche industrializada que representan un 97.6% del total estimado en las estadísticas, en el caso de la ayuda cobrada por los ganaderos de vacuno sólo se solicitó un 64.2% de la producción de leche estimada. En ese mismo año, para el ovino y caprino la ayuda a la industria o quesería artesanal fue de 46 €/t, mientras que al productor ascendió a 144 €/t. Los productores solicitaron sólo un 7 % de la leche producida (3,9 y 85.7 millones de litros leche de oveja y cabra respectivamente según las estadísticas 2010), la industria y las queserías artesanales solicitaron ayuda para un 41 % del total de leche estimada en las estadísticas. El montante total de la ayuda fue de 5.1 y 2.5 millones de € para la leche de vacuno y ovino-caprino respectivamente. Además de la ayuda a la producción interna e industrialización de la leche existe una prima para ovejas y cabras, cuyos importes varían entre los 19,25 €/cabeza y los 39,30 €/cabeza, en función de que se trate de animales de razas autóctonas o que las explotaciones ganaderas apliquen programas de calidad o se encuentren aseguradas. La producción de queso presenta unos estrangulamientos estructurales, muy comunes al sector ganadero; entre ellos citar: la situación irregular (fuera de ordenación), desde el punto de vista urbanístico, de muchas explotaciones y queserías; la carencia de laboratorios de análisis insulares para garantizar la calidad higiénica de la leche; la escasa asistencia técnica en lo que se refiere a equipos de ordeño, maquinaria de quesería, etc., la dificultad en la aplicación de las diferentes normativas europeas (condicionalidad y bienestar animal, seguridad alimentaria, etc.) unidas al ancestral individualismo de este sector. Hay otros dos cuellos de botella difíciles de solucionar y que se repiten en las encuestas a los principales empresarios: en primer lugar, las trabas administrativas, que dificultan y retrasan cualquier iniciativa o actividad, y la deficiente comercialización de los productos.

#### *Otras debilidades podrían convertirse en fortalezas:*

La estacionalidad de la producción, a pesar de que las cabras y las ovejas son poliéstricas continuas. Este aspecto negativo se transformaría en una fortaleza justificando unos productos ligados a los ciclos naturales de los animales y los pastos. La producción de quesos en industrias queseras de medianas dimensiones cubrirían la demanda continua de determinados mercados que así lo exigen. El coste de la alimentación, muy elevado debido a la dependencia de las importaciones de forrajes y cereales, situación que podría paliarse, en cierta medida, con un plan de producción forrajera, adecuado uso de los espacios naturales y de los subproductos agro-industriales. La estructura familiar de muchas explotaciones justificaría una forma de producción ligada a pequeñas producciones de calidad. Los residuos en un territorio tan frágil como Canarias podrían ser una limitación pero, exceptuando la destrucción de cadáveres, el estiércol es un excelente apoyo a la agricultura ecológica y tradicional y el suero se puede utilizar en agricultura como abono o fungicida, también para la elaboración de requesón y la alimentación animal. El desarrollo futuro de los quesos canarios debería plantearse sobre los siguientes pilares, todos ellos basados en mantener las singularidades de los quesos, ya que sólo de esta forma han de ser competitivos en un mercado globalizado: quesos elaborados con leche de cabra cuyo consumo ha experimentado un notable crecimiento en España (+22%). Importante presencia de quesos elaborados con leche cruda. Aprovechamiento de recursos pascícolas y forrajeros locales y también resaltar que son quesos tradicionales dentro de las actuales tendencias de la gastronomía como es el caso de los productos *Slow Food* y quesos *Km 0*. El sector ha de innovar y diversificar la oferta, aunque todo el desarrollo debe pivotar en una mejora de las diferentes estructuras de comercialización. Es clave el que los consumidores conozcan las ventajas nutritivas y sensoriales de los quesos canarios, en este punto sería clave incluir las bondades de los mismos en los programas escolares a todos los niveles. En esta última reflexión el queso canario ha de estar presente en todos los actos institucionales, debería potenciarse como regalo y cada visitante de las islas tendría que llevarlo como souvenir al retornar a su país, también se podrían mejorar las rutas turísticas que incluyan visitas a ganaderías y queserías.

#### **Conclusiones**

Indicar que se observa un equilibrio entre la producción de queso de leche cruda y queso de leche pasteurizada, predominado las queserías familiares. Dentro de las dificultades actuales el queso es uno de los productos del sector agrario canario con mayores posibilidades no sólo hoy día, sino también en los próximos años.

#### **Agradecimientos**

Alfredo Albertos (Grupo de Ganaderos de Fuerteventura), Hijos de Vera Montelongo (Quesos LacTindaya, Fuerteventura), Franciso Martel (Quesos Valsequillo), Roberto Sastre (Quesería de Benijos, Tenerife).

### **Bibliografía**

[http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/registro\\_general\\_sanitario/rgsa.shtml](http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/registro_general_sanitario/rgsa.shtml). Consultado: en junio 2012

<http://www.gobcan.es/agricultura/otros/estadística/index.htm>. Consultado: en junio 2012

<http://www.gobiernodecanarias.org/istac/>. Consultado: en junio 2012

<http://www.magrama.gob.es>. Consultado: en junio 2012

[http://www.magrama.gob.es/estadística/pag/anuario/20120/ae\\_2010\\_avance](http://www.magrama.gob.es/estadística/pag/anuario/20120/ae_2010_avance). Consultado: en junio 2012