



SESIÓN PLENARIA

11. Pregunta N.º 455, relativa a medidas previstas para paliar la situación de los productores de queso, con denominación de origen, de la zona de Liébana ante la escasez de leche, presentada por D. Rubén Gómez González, del grupo parlamentario Mixto. [9L/5100-0455]

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Punto onceavo del orden del día.

Señor secretario primero.

EL SR. BOLADO DONIS: Pregunta N.º 455, relativa a medidas previstas para paliar la situación de los productores de queso, con denominación de origen, de la zona de Liébana ante la escasez de leche, presentada por D. Rubén Gómez González, del grupo parlamentario Mixto.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Para formular la pregunta tiene la palabra D. Rubén Gómez.

EL SR. GÓMEZ GONZÁLEZ: Muchas gracias, señor presidenta.

Doy por formulada la pregunta.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias, Sr. Gómez.

Contestación del Gobierno. Tiene la palabra el Consejero, tiene la palabra D. Jesús Oria.

EL SR. CONSEJERO (Oria Díaz): Muchas gracias, señora presidenta, señorías.

Como se sabe en Liébana existen dos variedades de queso con denominación de origen protegida, los quesucos de Liébana y el picón Bejes Tresviso, denominaciones vigentes desde 1993 en el primer caso y 1994 en el segundo, elaborando quesucos de Liébana hay registrados actualmente seis queserías a las que surten 13 ganaderías, y en el caso del picón Bejes Tresviso, existen cuatro queserías y once ganaderías suministrando la leche.

Una denominación de origen protegida de acuerdo con el reglamento comunitaria 1151/2012 que regula los productos acogidos a regímenes de calidad es una topología de producto singular en la que todas las fases de producción del propio producto se realizan en la zona geográfica definida, en este caso, la comarca de Liébana, repito todas las fases de producción.

Pues bien esta peculiaridad de producción quesera ligaba la producción lechera de la zona ha permitido proteger durante esta última etapa de crisis lechera a los ganaderos de la zona ya que la dependencia entre unos y otros es la base de la protección de los productos de este tipo de sellos de calidad, sello de calidad que le recuerdo implica necesariamente tal dependencia, entre productor y el quesero.

Partiendo de estas peculiaridades de la producción quesera de Liébana y atendiendo a la pregunta que se plantea, hace un par de años, precisamente se plantea por parte de uno de los queseros la existencia de problemas de abastecimiento de leche de la zona a las queserías.

Inmediatamente se organizaron varias reuniones para conocer el alcance del problema en las que se trató con todos los actores implicados, queseros y ganaderos, tanto de forma conjunta como individualmente valorando los datos de producción lechera y los que producción de queso de la zona incluso se han mantenido reuniones en las que se han implicado también los presidentes de la mancomunidad de municipios de Liébana Peñarrubia y del Grupo de Acción Local con el fin de valorar junto con todos los intervinientes las posibles medidas que de alguno u otra manera pudieran paliar este desabastecimiento al que se ha referido.

Pues bien una vez una vez analizado el problema nos encontramos que tal desabastecimiento de leche según nos indican los propios ganaderías de la zona no es un problema persistente sino que en determinadas épocas del año, entre junio y septiembre principalmente coincidiendo con la época estival, las queserías evidentemente elevan sus cuotas de producción consumiendo toda la leche disponible en Liébana mientras que el resto del año son los ganaderos los que se quejan que hay un exceso de producción láctea ya que las queserías bajan la producción dejando de absorber las cantidades producidas.

Este problema es una cuestión de desajuste en la producción, lo que provoca que en ciertas épocas del año las S.A.T de Liébana Peñarrubia principal productor de leche en la comarca se vea obligada a comercializar fuera de la zona

DIARIO DE SESIONES

Serie A - Núm. 123

3 de diciembre de 2018

Página 7127

geográfica amparada por la denominación, sacando parte de la producción lechera de Liébana hacia queserías de la comunidad vecina.

Esta es la realidad no falta leche, sino que la producción de leche y queso se encuentran desajustadas. Para solucionar lo se han tratado posibles salidas, entre las que destacan la propuesta de la propia SAT de realizar un contrato de abastecimiento entre ambos actores, ganaderos y queseros, de tal modo que se garantice la disponibilidad de leche a lo largo de todo el año, con un precio de referencia que pudiera propiciar el ajuste de la producción a la demanda.

Esta medida que nos parece la más apropiada para ambas partes, debe de ser puesta en práctica por ambos colectivos, sin que desde la Consejería se pueda hacer nada más que impulsar y apoyar a ambos en su desarrollo.

Este escenario de encuentros y búsquedas de soluciones, ha sido reforzado además con ayuda por parte de esta Consejería a los ganaderos de la zona en el transporte para la recogida, de tal modo que se pueda recoger toda la producción láctea de Liébana, sin que esto implique un sobre coste en el precio de comercialización.

Así durante los últimos tres años se han asignado 110.000 euros en sendas ayudas nominativas a la SAT Liébana-Peñarrubia, para que esta entidad se encargue de la recogida y comercialización de toda la leche de los ganaderos de la zona.

Se trata por luchar por una identidad, una producción singular y propia de Liébana, que goza del privilegio de la diferenciación. Una diferenciación que permite tener una ganadería ligada a la transformación y una transformación ligada a un territorio, aportándole la posibilidad de desarrollo futuro.

Hemos de lograr una coordinación entre ambas producciones, una concienciación por parte de ambos actores, de que deben cuidarse los unos a los otros, para asegurar el futuro de sus producciones.

No podemos pensar en abrir fronteras, en perder identidad, porque esto nos llevaría a perder la esencia de lo que hace esta producción tan singular que garantiza su supervivencia.

No se trata de cualquier queso, se trata de una de las producciones más singulares de la Unión Europea y por eso ha sido reconocida con tal distinción.

Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Muchas gracias a usted, señor consejero.

Señor diputado.

No hace uso del turno de réplica.

Y concluido el orden del día, se levanta la sesión.

(Finaliza la sesión a las dieciocho horas y cuarenta y ocho minutos)