



Hoy, en la entrega de premio a los Mejores Quesos Españoles 2013

## **Isabel García Tejerina subraya la importancia del patrimonio quesero español, “uno de los más extraordinarios en variedad y sabor del panorama mundial”**

- Ha entregado los premios a los Mejores quesos de España 2013 dentro del Salón Alimentaria 2014. que se celebra en Barcelona
- El galardón “Alimentos de España al Mejor Queso 2013” se ha otorgado a Ganadería Arangas S.C., de Arangas de Cabrales, Asturias
- Han resultado premiados en las tres categorías contempladas: Quesos Autóctonos Españoles, Producción Ecológica y Otros Quesos, quesos procedentes de Asturias, Lanzarote, Cádiz, Lugo, A Coruña, Navarra, Álava o Huesca
- Destaca el apoyo del Ministerio al sector lácteo “para hacerlo sostenible desde el punto de vista económico, social y medioambiental”
- Valora el efecto positivo de las actuaciones del Departamento, que han favorecido que en 2013 el consumo de leche subiera un 1,1 por ciento en volumen y el de quesos un 2,1 por ciento

31 de marzo de 2014. La secretaria general de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina, ha destacado hoy, durante el acto de entrega de los premios Alimentos de España a los mejores quesos 2013 que se ha celebrado en el Salón Alimentaria en Barcelona, el valor del patrimonio quesero español como “uno de los más extraordinarios en variedad y sabor del panorama mundial”.



En este sentido ha recordado que se habla ya del “país de los 100 quesos”, y que España cuenta con cerca de 28 Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas.

García Tejerina ha señalado como “las razas autóctonas, los pastos singulares y el extraordinario buen hacer de los maestros queseros, ofrecen el gran resultado que hoy se ha premiado”.

La secretaria general ha resaltado la importancia estratégica del sector que se manifiesta en una producción de leche y productos lácteos que representa el 15,72 por ciento del valor de la producción ganadera, con un valor aproximado de 2.653 millones de euros.

También ha subrayado el peso de las industrias, “al contar España con 1.550 que dan empleo a 25.452 personas y, cuya cifra de ventas netas asciende a 8.322 euros”.

Conscientes de esa importancia, ha señalado la secretaria general, el Ministerio ha puesto en marcha **importantes iniciativas** “para hacerlo sostenible desde el punto de vista económico, social y medioambiental”. Esto ha sido, ha añadido García Tejerina, mediante la aplicación de las medidas de mercado y ayudas directas nacionales y comunitarias y con el Paquete Lácteo, “cuya finalidad es estabilizar el sector, reequilibrar la cadena de valor y aumentar el poder de negociación de los productores”.

Entre esas medidas ha destacado el Convenio de colaboración con INLAC, la base de datos de contratos (GECOLE), o el régimen de contratos, que a finales de 2013 ya se elevaban a 17.508. Otros acuerdos, ha señalado, para la mejora de la eficiencia de la cadena de valor y la comercialización de la leche, han sido los suscritos con INLAC, o el de Productos Lácteos Sostenibles (PLS).

En materia normativa ha resaltado la norma de calidad del yogur, “que se someterá próximamente a su aprobación en el Consejo de Ministros” o la modificación de la norma de calidad de quesos y quesos fundidos “sobre la que se han iniciado ya los trabajos previos”.



Un conjunto de actuaciones, ha señalado, “que ya han tenido un efecto positivo, de forma que en 2013 **el consumo de leche subió un 1,1 por ciento en volumen y el de quesos un 2,1 por ciento**”.

### **ENTREGA DE PREMIOS “MEJORES QUESOS ESPAÑOLES 2013”**

García Tejerina ha entregado esta tarde, **en el marco del salón Alimentaria 2014 en Barcelona**, el premio a los **Mejores Quesos Españoles 2013**. Su objetivo es dar a conocer los quesos de mayor calidad y mejores propiedades organolépticas, para mejorar el conocimiento y posición en el mercado del queso.

Los premios se dividen en tres categorías: quesos autóctonos españoles, quesos de producción ecológica y otros quesos. A su vez, los quesos autóctonos se dividen en siete grupos como son: quesos frescos, de pasta blanda, de pasta prensada de oveja, vaca, cabra y mezcla y de pasta azul.

Entre los galardones destaca el “**Premio Alimentos de España al Mejor Queso 2013**”, que ha recaído este año en **Ganadería Arangas S.C. de Arangas de Cabrales en Asturias**.

La secretaria general ha hecho entrega de los galardones a:

#### **Categoría Quesos Autóctonos Españoles**

**Grupo quesos frescos:** Queixos Castelo de Brañas S:L. de Pedrafita do Cabreiro (Lugo)

**Grupo quesos pasta blanda:** Alimentos Ruta Xacobeá S.L. de O’Pino (A Coruña).

**Grupo quesos pasta prensada de oveja:** Zabaleta S.C. de Muniáin (Alava).

**Grupo quesos pasta prensada de vaca:** Crisanto S.A.T. (Don Crisanto) de Villalba (Lugo).

**Grupo quesos pasta prensada de cabra:** Finca de Uga S.L. de Yaiza (Lanzarote).



**Grupo quesos pasta prensada mezcla:** Queso Payoyo S.L. de Villaluenga del Rosario (Cádiz).

**Grupo quesos de pasta azul:** Ganadería Arangas S.C. de Arangas de Cabrales (Asturias), que obtiene también el Premio “Alimentos de España al Mejor queso 2013”.

### **Categoría Quesos de Producción Ecológica**

Patxi Amillano Garasa, de Alsasua (Navarra)

### **Categoría Otros Quesos**

Quesos de Radiquero S.L. de Adahuesca (Huesca).