

**APROXIMACIÓ A LA SITUACIÓ D'UN PRODUCTE AGRARI DE LES BALEARS:
EL FORMATGE.**

Antònia Ripoll Martínez

RESUM

La producció de formatge a les Illes Balears és un subsector de la indústria alimentària que roman actiu. Depen d'una manera directa de la situació de la ramaderia, que ve condicionada per la producció de la llet. A Menorca el producte que tractam és una peça clau dins de la seva economia, la importància creix si el valoram relativament pel pes específic que juga dins de la ramaderia menorquina. L'obtenció de la Denominació d'Origen pel formatge maonés, pot esser la salvació d'aquest producte davant les característiques del Mercat Comú quant a política lletera.

PARAULES CLAU

Formatge, producció de llet, Mercat Comú, consum, Denominació d'Origen, competència, rendibilitat, Menorca,

ABSTRACT

Cheese production in the Balearic Islands is a subsector of the alimentary industry which remains active. It depends directly of de cattle raising situation, whics is conditioned by the milk production. The product we treat is something key in its economy, the importance grows if we relatively valve it by its importance in the menorqin cattle raising. The obtention of the Origin Denomination by the "maonés" cheese, can be the salvation of this product by the C.E.E. characteristics as far as concerns the milk politic.

KEYS WORDS

Cheese, milk production, C.E.E., consumption, Origin Denomination, competence, rentability, Menorca.

1. EL FORMATGE A LES ILLES BALEARS

Tractarem en aquest apartat els aspectes actuals o més recents que fan referència a la producció del formatge industrialitzat de les illes. No ferem referència expressa al formatge artesà per manca de dades.

Me pareix oportú començar per enumerar les diferents fàbriques que es dediquen a formatjar i que tenen registre a la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

1. CAN MONTES. Carretera de S'Arenal, Lluçmajor. MALLORCA. Enregistrada l'any 1985

2. GRIMALT. Llombards, Santanyí. MALLORCA. Enregistrada l'any 1973.

3. PIRIS. Campos. MALLORCA. Enregistrada el 1974.

4. UNION QUESERA BALEAR S.A.T. Cas Concos, Felanitx. MALLORCA. Enregistrada l'any 1963.

5. SON GUAL S.A.T. Finca Son Gual. Palma. MALLORCA. Data de registre 1986.

6. CASERIO. INDUSTRIAL QUESERA MENORQUINA. Maó, MENORCA, Enregistrada aproximadament els anys 1940.

7. COINGA. Alaior. MENORCA. Enregistrada l'any 1968.

8. PONS MARI S.A. Alaior. MENORCA. Enregistrada EL 1972.

9. CASALS TOMAS. Ferreries. MENORCA. En data de registre de 1987

10. H.A. DOLIGA, S.A. Eivissa. EIVISSA. Enregistrada 1964

11. TORRES GORRIVE. Eivissa. EIVISSA. Enregistrada el 1986. Es tracta d'una fàbrica de iogurt

Es obvi que any de registre, no és sinònim d'any de començar a funcionar. Ara bé, sempre es tracta d'una referència a tenir en compte.

Tampoc és possible arribar a dades fiables de producció per causes fiscals prou conegudes. Però sí podem comptar amb dades, facilitades per la Delegació del Ministeri d'Agricultura, sobre el total de llet produïda a Balears i la quantitat que es dedica a la producció de formatge, sigui en "industrialización casera para queso" o "entregada a centrales lecheras

e industrias lácteas para industrialización". A partir d'aquesta informació hem elaborat els següents quadres.

Quadre I

TOTAL DE LLET DE VACA PRODUÏDA I DESTINADA A LA FABRICACIÓ DE FORMATGES. (000 L.)

Anys	Inds. casolana per a formatge	Inds. làcties	Total
1983	18.598	29.546	97.234
1984	24.785	37.470	99.374
1985	23.872	37.503	102.422
1986	20.960	36.659	97.237

Font: Estadística de la producció Lechera.M.A.P.A. Elaboració pròpia.

Quadre II

TOTAL DE LLET D'OVELLA PRODUÏDA I DESTINADA A LA FABRICACIÓ DE FORMATGES (000 L.)

Anys	Inds. casolana per a formatge	Inds. làcties	Total
1983	577	698	3.888
1984	546	160	1.670
1985	847	699	1.703
1986	660	993	2.021

Font: Idem quadre I
Elaboració pròpia

Quadre III

TOTAL DE LLET DE CABRA PRODUÏDA I DESTINADA A LA FABRICACIÓ DE FORMATGES (MILS DE LITRES)

Anys	Inds. casolana per a formatges	Inds. làcties	Total
1983	93	193	590
1984	131	175	541
1985	302	87	764
1986	217	194	625

Font: Idem quadre 13
Elaboració pròpia.

Quadre IV

%DE LLET DESTINADA A FORMATGE

	Vaca	Ovella	Cabra
1983	49,5	32,2	48,4
1984	62,6	42,2	56,5
1985	59,9	90,7	71,9
1986	59,2	81,7%	65,6%

Font: Idem Quadre 13.
Elaboració pròpia.

Després de l'observació d'aquests quadres és poden extreure algunes conclusions.

No hi ha dubte que la major part de la llet destinada a formatge prové de la vaca, per circumstàncies clares biològiques. Ara, també s'ha de dir que la llet d'aquest animal és la que ret manco a l'hora de formatjar, i que pot ésser una causa per la que el formatge de vaca és més propi de les indústries, mentre que el de cabra i ovella pot ésser artesanal.

Es pot dir que la curta sèrie que presentam (1983-86) no ofereix oscil·lacions importants de quantitat de llet de vaca destinada a formatge, i amb això ens permetem concloure que tampoc hi deu haver massa diferències de producció d'un any a l'altra de formatge de vaca. De totes maneres s'observa un bot del 1983 al 1984 tant de producció de llet, com de l'augment destinat a la producció del formatge, i aquest augment no és tan sols absolut, sinó que també puja el percentatge.

Això sí que fa pensar amb un possible augment de Kgrs. de formatge junt amb un augment del consum.

Pel que fa referència al formatge d'ovella hi ha un creixement molt important de l'any 1984 al 1985. Crec que una explicació prou coherent sigui la posada en marxa de la fàbrica de Can Montes, que es dedica precisament al formatge d'ovella i que està registrada, també precisament l'any 1985. També hem de destacar que el mateix any, segons les dades, es dedicà el 90% de la producció de llet d'ovella a la fabricació de formatge. També es clar que hi degué haver una pujada de l'oferta d'aquesta casta de formatge. Tenim constància, encara que no dades exactes, que les fàbriques Piris i Grimalt, augmentaren els tipus de formatges a la venda, incorporant varietats com a mesclades de llet de cabra i ovella, vaca i ovella etc. Es pot comprovar anant simplement al llocs de venda de formatges dels hipermercats de ciutats.

Quan a llet de cabra, la seva producció és bastant marginal, en quantitats absolutes, però té la seva importància relativament parlant.

Forçosament hem de fer referència a la disminució que s'observa en el darrer any i la seva explicació tampoc pareix excessivament complexa, es tracta de les primeres restriccions de quantitat de producció de llet degudes al tractat d'adhesió al Mercat Comú.

Creim oportú posar de manifest que no hem obtingut dades que desglossassin aquestes xifres per illes, seguidament, en el proper subapartat exposarem tot el que tinguem que faci referència a la producció del formatge de Menorca.

2. EL CAS DEL FORMATGE DE MENORCA

Sense cap dubte crec que s'ha de començar aquest tema exposant les dues dades següents: El valor estimat segons el Consell Insular de Menorca, del sector formatger, de l'any 1985 és de 2.657,9 milions de pessetes, això suposa el 34,2% del valor final agrari menorquí. Es pot afirmar que l'agricultura menorquina depèn, en una gran i important part, de la producció formatgera.

La indústria làctia menorquina està constituïda per sis establiments, amb una dimensió mitjana de 51 empleats, dada molt superior a la mitjana balear.

Segons el text: L'economia de les Balears a l'hora de la CEE, a Menorca es fabriquen tres tipus de formatge: mallorquí, mahonès, amb les varietats: curat, semicurat i tendre, i fus, aquesta varietat presenta un pes específic a n'el subsector a nivell d'estat

El 50% dels ingressos de les explotacions agràries vénen donades pels productes lactis. A Ciutadella, Es Mercadal i Ferreries, Segons dades de L'Evolució Econòmica de Balears a 1979, es produïen entre el 60 i el 70% dels productes lactis.

Segons dades que aporta el títol: la via Menorquina del Creixement, (1977) en el terme de Ciutadella es produïren les següents quantitats de formatge:

ANY	
1957-	223.900 Kgs
1961-	446.000 Kgs
1972-	1.325.000 kgs
1973-	1.376.000 Kgs

Quan es parla de formatge de Maó s'ha de deixar clar si es referix al formatge industrial o a l'artesà o pagès, com es diu a l'illa. Encara que aportem algunes dades del segon, ens referirem sobretot al primer, donat que el formatge artesanal serà posteriorment tractat, però no es poden deixar de

banda unes dades en conjunt.

Els camins de comercialització dels formatges a Menorca, poden ésser els següents:

a) Ésser soci de COINGA, i vendre la llet crua per després elaborar formatge industrial amb llet pasteuritzada i homogeneïtzada i que serà venut a l'illa, a Mallorca i a una gran part del Estat Espanyol, per la cooperativa. A 1985 s'obtingueren 12.000.000 de litres d llet.

b) Elaborar el formatge en el lloc, i vendre'l després dels tres a set dies següents als curadors, es considera un nombre sis curadors en pes a l'illa, ells s'encarregueran de la posterior venda i exportació. Els principals exportadors de formatge de Maó són els següents:

D. Miguel Pons Marín (Alaior)

D. Pedro Mercadal Pons (Alaior)

D. Jaime Cardona Pons (Alaior)

Hijo de Francisco Quintana (Alaior)

D. Bernardo Pons (St. Climent, Maó)

Aquesta modalitat de comercialització mogueu 900.000Kgs. de formatge, l'any 1985.

c) Elaborar el formatge en el lloc, per una posterior venda al cap de pocs dies a la Industrial Quesera Menorquina, El Caserío, a on es curarà i després es transformarà en formatge fos. Aquesta fàbrica l'any 1985, absorbí 2.200.000 Kgrs. de formatge artesà.

d) La quarta opció és la de l'elaboració i posterior curació artesanal per ésser venut pel mateix pagès. Es tracta, aquesta via, de la menys productiva, suposa 100.000Kgrs de formatge. Es de vital importància fer algunes referències a l'opció de comercialització "c", perquè és la més important i indubtablement la que genera més riquesa. El Caserío ha jugat un paper molt important com a estimulador de producció de formatge, i en conseqüència ha fet possible la introducció de millores en el sector ramader per a aconseguir una major rendibilitat. És clar que aquesta indústria aprofità la cojuntura sociològica i agrària favorable per a la implantació del seu sistema productiu, i propicià a Menorca el monocultiu de la llet i el formatge. Durant el novembre de 1930, es constituí la I.Q.M. per quatre famílies dedicades al món del formatge. A partir de 1950 es desenvolupà amb força el monopoli formatger de l'illa. La utilització del formatge pagès per fondre va ésser una opció comercial. Durant tota l'època de lactació i producció formatgera, de tardor a primavera, setmanalment arriben camions de tots els punts de l'illa amb els formatges frescs elaborats en els ocs per unes tres-centes explotacions. Al cap de l'any es recullen unes 2.500 tones de formatge que representen el 65% del formatge artesà que és produït a Menorca. Aquests formatges seran fesos junt amb peces de formatge

comprades en el mercat internacional del formatge, que evidentment cercarà el de més bon preu. Es pot deduir que "El Caserío" exporta més formatge que el que es produeix a l'illa. Segons estimacions del Consell de Menorca es pensa que sols el 17% de la totalitat del formatge fos, es de Menorca. De fet s'exporta anualment una quantitat de 11.000 tones. La producció total estimada de formatge a Menorca és de 6.000 tones, de les que se'n declaren 5.000. Resumint es pot dir que es fabrica industrialment a Menorca unes 1.200 tones per part de COINGA, més la refabricació de la I.Q.M. Un dels principals esdeveniments que condicionen el formatge de Maó cara el futur, i a la immediata integració dins Europa és el procés per a aconseguir la Denominació d'Origen (Tractat al proper apartat). Avui per avui, sembla necessari obrir nous circuits de comercialització i nous mercats.

3. LES DENOMINACIONS D'ORIGEN

La noció o el concepte de Denominació d'Origen no és un fenomen nou, no podem oblidar que sempre, durant la història s'han donat productes amb important reputació, precisament pel seu lloc d'origen geogràfic, s'han anat reconeguent d'aquesta forma, les forces profundes que relacionen la matèria amb els seus productes, mitjançant subtils intercanvis entre l'home, el sòl, els vegetals i els animals.

Passem a definir el concepte de Denominació d'Origen d'una manera tal vegada més objectiva i des d'un punt de vista jurídic.

La Denominació d'Origen és un procediment, regulat per l'Administració, pel qual es garanteix la qualitat d'un producte, la seva procedència i empara la utilització d'un nom, restringint el seu ús a un determinat territori. presenta pel consumidor una garantia de la procedència del producte que consumeix, actuant en contra que es produeixin imitacions de dit producte.

La definició oficial a França és la següent: "On entant par appellation d'Origine. la denomination géographique d'un pays, d'un région ou d'un localité servant a désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humaines". (Aquesta definició forma part de la Llei del 6 de juliol de 1966)

Pel que fa referència a l'Estat espanyol la regulació vigent està continguda a la Llei 25/1970, i s'ha vist ampliada en el cas concret del formatge pel Decret 3.711/1974. El país veí du quatre o vuit anys d'avantatge a l'Estat Espanyol.

L'organisme especialitzat encarregat de coordinar el funcionament de les distintes denominacions d'origen és l'INSTITUT NACIONAL DE DENOMINACIÓ D'ORIGEN (INDO). Es un organisme dependent del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Així com es van desenvolupant les autonomies, les respectives comunitats autònomes van assumint competències en la matèria. El sistema de Denominació d'Origen garanteix als consumidors que el producte que compra procedeix de l'entorn geogràfic que li dona fama i presenta un nivell de qualitats òptimes. També es veuen protegits els productors i els elaboradors contra la utilització il·legal del nom de Denominació d'Origen de mercats que procedeixen de llocs situats fora de l'àrea de denominació.

Per aconseguir la Denominació d'origen s'ha de seguir un procés que passa per tres fases:

1. LA SOLICITUD. Els ramaders i els elaboradors d'una zona determinada, mitjançant les seves organitzacions professionals, poden sol·licitar la Denominació d'Origen a l'Administració, amb un informe en el qual descriu les qualitats i característiques dels formatges produïts, la llet utilitzada, estructura de les empreses, procés de fabricació, etc. Si els tècnics de l'Administració donen el resultat com a positiu es reconeix administrativament la Denominació d'Origen amb caràcter provisional.

2. FASE PROVISIONAL. Es constitueix un Consell Regulador Provisional que s'encarrega de redactar el Reglament de la denominació d'origen, estudia les zones de producció i maduració, investiga les característiques dels productes i defineix les seves qualitats.

3. FASE DEFINITIVA. Amb la plena consolidació de les competències de les Comunitats Autònomes, correspon a aquesta administració l'aprovació del Reglament en el qual es fixen les funcions, obligacions i composicions del Consell Regulador. Així com el seu règim sancionador en cas d'infraccions. A l'Administració central correspon la ratificació i assumpció d'aquest reglament, així com la seva defensa estatal i internacional. Un breu esquema dels trets comuns que caracteritzen els Reglaments de Denominació d'Origen pot ésser el que segueix:

- ASPECTES TÈCNICS AMB INFLUÈNCIA DE LA QUALITAT I TIPICITAT DELS FORMATGES.

S'especifiquen:

- L'entorn geogràfic apte per a produir la llet; això és la zona de producció.
- Les espècies o races ramaderes idònies.
- La llet i les seves característiques analítiques.
- La zona d'elaboració i maduració del formatge.
- Les condicions tècniques de l'elaboració.

- I el període mínim de maduració per als formatges protegits.

- CARACTERÍSTIQUES DELS FORMATGES PROTEGITS.

Resulten uns formatges amb característiques normalitzades, cosa que facilita i simplifica la seva comercialització. Es normalitzen aspectes com: pes, forma, tipus de crosta, caràcters organolèptics de color, olor i sabor, així com els valors de certs paràmetres analítics: greix, humitat, extracte sec, etc.

- INSTRUMENTS PER ASSEGURAR LA QUALITAT I L'ORIGEN DELS FORMATGES EMPARATS EN LA DENOMINACIÓ.

El Consell Regulador du a terme els següents registres:

Censos de ramat, censos de formatgeries, registres de locals de maduració, registre d'exportadors.

Només les persones naturals o jurídiques registrades poden produir llet amb destí a l'obtenció de formatges protegits o elaborar i madurar formatges emparats en la Denominació.

Etiquetat dels formatges emparats serà realitzada exclusivament a les formatgeries i locals de maduració inscrits, perdent el formatge, en cas contrari, el dret a l'ús de la Denominació.

Els formatges protegits duren una etiqueta o precinte numerada expedida pel Consell Regulador.

Si els formatges no reuneixen les condicions de qualitat i tipicitat, presentades per cata, poden ésser desqualificats.

- EL CONSELL REGULADOR.

El Consell Regulador és un organisme de caràcter local en el qual estan representats de forma paritària els sectors ramaders i elaborador-exportador.

Les seves principals funcions són: aplicar els preceptes Del Reglament de Denominació d'Origen, vetlar pel seu compliment, defensar el prestigi de la Denominació i orientar, vigilar i controlar la producció.

Els Consells Reguladors compten amb una estructura administrativa i tècnica. Cal destacar el personal propi amb atribucions inspectores damunt les distintes fases de producció, d'elaboració, i comercialització dels formatges.

- PROTECCIÓ ATORGADA PER UNA DENOMINACIÓ D'ORIGEN DE FORMATGES

El nom de la Denominació d'Origen queda reservat als formatges procedents de les instal·lacions inscrites que hagin estat produïdes i elaborades conforme a les normes exigides pel respectiu reglament.

- RÈGIM SANCIONADOR.

Per a la tutela efectiva de les normes contingudes en els Reglaments s'estableix un Règim Sancionador que protegeix els drets legítims i assegura el compliment de les obligacions derivades de l'aplicació de dites normes. Aquest règim està sustentat en el propi reglament i en la Llei 25/1974.

Pareix que el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació té clar que els formatges espanyols poden reunir les condicions necessàries per esser objecte de Denominacions d'Origen.

Per ara els formatges de l'Estat Espanyol que disposen de la Denominació d'Origen són aquests:

- **EL RONCAL.** Va esser el primer formatge que va aconseguir la Denominació. Es tracta d'un formatge doble, obtingut exclusivament amb llet d'ovella de les races "Lacha" i "Rasa", elaborat i madurat a la vall del Roncal. Navarra,

- **EL MAÓ.** La zona de producció està circumscrita a l'Illa de Menorca (serà tractat posteriorment).

- **EL CABRALES.** L'elaboració d'aquest formatge té lloc a la comarca de Cabrales, Pics d'Europa asturians. Principalment s'empra llet de vaca que es mescla amb llet de cabra i ovella.

- **EL MANCHEGO.** La zona de producció de llet inclou els municipis de la província d'Albacete, Ciudad Real, Cuenca i Toledo, que componen la regió de la Mancha, on pasturen les ovelles de la raça "Manchega", única autoritzada per fer la casta de formatge que ens ocupa.

- **EL CANTABRIA.** Aquest formatge és el darrer dels que han aconseguit la Denominació d'Origen. Es elabora a una zona que abarca pràcticament tota l'extensió física de Cantàbria, amb l'excepció de les conques hidrogràfiques dels rius Urdón i Cervera en n'els Picos de Europa. La matèria primera d'aquest formatge és la llet sencera i pasteuritzada procedent del bestiar boví de raça frisona.

Es evident que la llista té possibilitats d'esser ampliada donada la quantitat de formatges de l'Estat Espanyol de qualitat que es fabriquen, siguin industrials o artesans.

L'Estat francès compta amb un total de 27 castes de formatge que participen de la Denominació d'Origen.

4. LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN DEL FORMATGE "MAÓ"

Hem de començar apuntant que el formatge de Maó, és el primer producte de les Balears que ha obtingut la protecció de la Denominació. Té aprovat un reglament des del 5 d'abril de 1984 (B.O.C.A.I.B.

5-6/84 pags. 127 a 137). Aquest Reglament presenta l'esquema següent:

Cap.I.-	Generalitats
Cap.II.-	De la producció de llet
Cap.III.-	De l'elaboració a la maduració
Cap.IV.-	Tipus i característiques del formatge.
Cap.V.-	Registres.
Cap.VI.-	Drets i obligacions.
Cap.VII.-	Del Consell Regulador.
Cap.VIII.-	De les infraccions i les sancions.

4.1. FUNCIONAMENT DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN DEL "FORMATGE MAÓ"

La Denominació protegeix els formatges designats tradicionalment com a "Maó", si compleixen les característiques que es detallen al Reglament. La protecció empara exclusivament el nom. El Reglament prohibeix que altres formatges o productes lactis, utilitzin el nom de "Maó" un altre que se li paregui. La defensa de la D.O., la correcta aplicació del Reglament i el foment i control del formatge queda encomanat al Consell Regulador, al Govern de la Comunitat Autònoma de Balears i a l'Institut Nacional de Denominació d'Origen (INDO)

- El Reglament fixa les directrius sobre la producció de llet: alimentació i higiene del ramat, així com la munyida, etc. Explica tot el procés d'elaboració artesanal i fabricació industrial, que obligatòriament s'ha de seguir. El curat, etiquetat, i embalatge. Defineix els distints formatges que poden fabricar-se o elaborar sota la D.O. "MAÓ": semicurat, curat, vell; si està fabricat amb llet pasteuritzada: fresc.

4.2. CARACTERÍSTIQUES DEL FORMATGE DE DENOMINACIÓ "MAÓ"

a) El formatge amb D.O. "MAÓ" és un formatge elaborat amb llet de vaca, a l'Illa de Menorca. Les races característiques són la frisona i la manorquina.

b) Tant la zona de producció de llet, com la zona d'elaboració i maduració del formatge han de coincidir amb l'extensió física de l'illa de Menorca que presentant un clima Mediterrani humit permet el desenvolupament de pastures naturals i l'assentament d'una important cabana de ramat boví.

c) Hi ha dos tipus d'elaboració: artesanal i industrial, que utilitzen la primera llet crua i la segona llet pasteuritzada.

d) La coagulació de la llet es fa a una temperatura de 35° a 30°, utilitzant les dosis de quall precisa perquè es produeixi en un mínim de 30°. El treball de tall de la quallada s'efectua fins a obtenir un grau de grossària aproximada d'un siuró.

e) El motlletjat es realitza amb motlles especi-

als que proporcionen la forma característica a aquest formatge o bé embossant la quallada dins d'una tela de cotó, amb la qual cosa s'aconsegueix donar cohesió artesanalment a la massa amb hàbils manipulacions. Després del premsat, la saladura es realitza mitjançant immersió dins salmorra, amb concentració de 18-20% durant 48 h. i a una temperatura entre els 10° i 15° C.

f) La maduració dels formatges, tindrà una duració no inferior a dos mesos, dins llocs especialment condicionats per a tal fi.

g) L'època d'elaboració s'estén entre els mesos de setembre a juny.

h) Les característiques del formatge quan acaba la maduració són les següents:

- Forma: Paral·lelepípeda de cantons i arestes arrodonides

- Dimensions: Sensiblement quadrat, amb altura de 5 i 9 cms.

- Pes: Entre 1 i 4 Kgs.

- Crosta: De consistència compacta, greixosa i de color variable entre groc i terrós groguenc.

- Pasta: Textura ferma, tall sencer i color groc marfil, sabor i aroma característics.

- Ulls: De forma més o meys arrodonida, distribuïts irregularment i en nombre escàs. La seva grossària és variable, no supera la d'un pèsol.

- Greix: no supera el 38% en extracte sec.

- La maduració es produeix en condicions ambientals de temperatura i humitat òptimes, existint freqüentment desenvolupament de flora superficial. Durant el procés de maduració, les peces poden ésser untades amb oli d'oliva o mantega, contribuint així a evitar el ressecat i a donar el color groc i característic de la crosta.

- Una vegada aprovat el Reglament, cap a la desqualificació i prohibició de l'ús de la D.O. "MAÓ" en els formatges que no compleixin les característiques establertes, i en especial les referides a qualitats organolèptiques del color, aroma i sabor. (Butlletí d'Agricultura No 13, 1986)

4.3. CONSEQÜÈNCIES DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PELS FORMATGES DE MENORCA

La primera conseqüència òbvia és l'acatament del Reglament amb totes les condicions que suposa. És clar que el formatge de Menorca, havent aconseguit la D.O. és un dels productes de Balears que podríem qualificar de privilegiat, perquè té possiblement els avantatges que segueixen:

a) El consumidor té la garantia que el producte que compra presenta una excel·lent qualitat, ja que no se'n poden donar imitacions, encara que es presentin com a "tipus", "estil", "gust", i altres fórmules que

podrien confondre el comprador.

b) Amb l'entrada al Mercat Comú, s'ha de tenir en compte que el volum de productes lactis que produeix Europa implica l'aparició de cents de nous competidors per al formatge menorquí, que necessitarà sobreviure amb totes les idees i ajudes possibles, perquè del contrari s'enfonsaria l'important sector de la ramaderia menorquina. Amb la D.O. resulta impossible que fora de Menorca es produeixi formatge de "Maó". S'evita d'aquesta manera una competència il·legal.

c) Seguint amb les implicacions de l'entrada a la CEE, amb la D.O., s'ofereix als exigents consumidors europeus moltes més garanties a l'hora d'escollir, donat que l'etiqueta del Consell Regulador, farà que el producte resulti més atractiu al comprador.

d) Pot ésser, la D.O., l'oportunitat perquè es promocionin els formatges fora de l'illa, i d'Espanya arribant als mercats europeus, ja sigui mitjançant publicacions, campanyes de propaganda etc. que realitza l'INDO a nivell general, ja sigui mitjançant convenis i concerts que se'establexquin amb els diferents nivells de l'Administració.

e) La D.O. del formatge "MAÓ" pot ésser una possibilitat que es presenta per promocionar el producte per excel·lència del camp de Menorca.

f) Pot suposar el manteniment d'un tipus de races de ramat autòcton com la menorquina i millorar els rendiments i l'herència genètica de la raça frisona, que no és autòctona, encara que estigui molt arrelada a l'illa.

g) Pot suposar una font segura d'ingressos per a la població menorquina que viu del subsector formatger. Si tenim presents algunes dades com que al 1985 el subsector formatger constituïa el 34,2% del valor final del sector agrícola menorquí, i això volia dir 2.657,9 milions de pessetes. Es tracte de xifres que no poden ésser menyspreades.

Recordant que la Industrial "Quesera Menorquina", amb el nom comercial de "El Caserío" és "menja" el 69,6% del formatge artesanal que es produeix a Menorca, no es demés fer algunes referències de com es veu la D.O. per al formatge fos.

El Conseller d'Agricultura del Consell Insular de Menorca, en el Butlletí d'Agricultura que publica el C.I.M, No 18, de 1986, diu entre altres coses:

"El fet que aquest desbloqueig s'hagi saldat positivament per les postures defensades des de Menorca, obre noves possibilitats pel que fa a aquesta Denominació d'Origen. Efectivament, el fet de poder utilitzar el nom protegit també per als formatges fusos, rallats i altres, sempre que compleixin determinades condicions, eixampla les possibilitats a

totes aquelles finques que destinen la seva producció a un formatge que s'ha de fondre.”

Això entre altres coses suposa que el formatge fos haurà de presentar un mínim de formatge que sigui produït a Maó, cosa que fins ara no està estipulada, i, de fet, sols n'hi ha una petita part, entorn a un 17%. D'aquesta manera els artesans hi surten guanyant com a mínim per dos motius: Un, perquè tenen unes garanties de vendre el producte, forçosament hi ha d'haver un increment de la demanda per part de la fàbrica fonedora. Els segon dels motius és que els pagesos estaran en condicions de pujar el preu de la venda del formatge artesà, cosa que fins ara no era possible pel caràcter monopolístic, que de fet no es perd, però canvia les condicions.

Es interessant veure l'altra cara de la moneda: què opina el propietari d' "El Caserío":

“Es un corsé que puede ser muy duro con las nuevas tecnologías que avanzan rápidamente. Debe saber que el Mahón que es bueno para comer (el de la denominación de origen) no nos sirve para fundir. De hecho no nos interesa el desarrollo de la DO. Será un gasto adicional sin ningún beneficio para nuestra empresa” (Revista “Sobremesa”, no. 31, Novembre 1986)

Crec que no calen comentaris quant a les dues postures, la dels pagesos i la del empresari, que serca el màxim de benefici amb un mínim de cost, primer dels objectius del sistema econòmic en què ens movem.

5.- ELS PRODUCTES LACTIS DE BALEARS DAVANT LA CEE

Els productes lactis formen part del subsector de la indústria de l'alimentació, i juguen un paper relativament important en l'economia de les Illes.

Es tracta d'un subsector estretament vinculat a activitats d'altres sectors, és a dir, es troba relacionat amb el sector primari i terciari.

El fet de saber que durant el creixement turístic anual, la producció alimentària de Balears és insuficient, fa que es plantegi l'articulació d'un model de creixement de sector aprofitant una possible substitució de compres a l'exterior, que per una altra banda, podran competir amb més facilitat, i com exemple paradigmàtic, tenim precisament els productes d'indústries làcties.

L'entrada de l'Estat Espanyol al Mercat Comú, suposarà per a les produccions farratgeres, d'especial importància a Menorca, que es vegin afavorides, encara que modestament, pels foment comunitaris, precisament en aquestes produccions, cosa que suposarà una major rendibilitat per a la ra-

maderia bovina menorquina (que utilitza extensivament pinsos naturals). Aquest fenomen pot tenir molta d'importància si s'aprofita adequadament amb la viabilitat de la ramaderia de l'Illa. La reducció dels costos alimentaris, en efecte, és un dels punts essencials per a aconseguir que la ramaderia espanyola pugui resistir l'impacte de l'entrada a la CEE.

Tenint en compte que la producció de llet de Balears de llet està entre les més rendibles de l'Estat espanyol, es podria donar el cas que mantingués la seva producció sense massa dificultats, sempre que es tingués com a sortida el mateix consum intern. La millor fórmula, d'entrada, és potenciar el consum de llet fresca del dia. A Mallorca hi ha dues embotelladores que s'hi dediquen.

Malgrat tot, la CEE és excedentària de llet, per tant la indústria lactia serà o és, el subsector més afectat amb la integració i d'entrada suposarà l'ampliació del mercat per als més industrialitzats, com el cas del formatge fos i l'increment de la competència en el mercat intern.

La manera de respondre a aquest repte pareix que consisteix a encaminar la millora de la qualitat, augmentar la grandària de les explotacions, la seva modernització i la integració de les produccions de farratges.

Per dur a terme l'anterior, s'han de crear o ampliar cooperatives ramaderes, per poder fer front a les despeses de la rendibilitat.

Serà necessari el foment molt particular de la producció artesanal del formatge que altrament, pot entrar en una crisi que el faci desaparèixer.

No es pot deixar de tenir en compte la creació i consolidació de canals de comercialització i tipificació de l'oferta.

L'aconseguint de la D.O. és un procés que ha estat pensat, sense cap dubte, per fer front als "inconvenients" del Mercat Comú, tractat a un anterior apartat. Es la millor manera de defensar el formatge enfront de la la competència externa, i assegurar d'aquesta manera un futur econòmic favorable, equiparant el nivell de qualitat, les garanties de producció, el lloc d'origen, etc. I per altra banda acaba amb un tipus de competència deslleial com per exemple la de la fàbrica Piris de Campos, que posa a la venda un tipus de formatge fabricat a Mallorca, amb l'etiqueta de "Estilo Mahón".

CONCLUSIONS

Partim de la base que les Illes, sobretot Mallorca, i concretament Palma, han d'esser qualificades com a societats urbanes, amb tot el que suposa aquest objectiu. Pareix ésser que el concepte urbà ha de dur

associat, entre altres coses, el consum d'uns productes agraris de fora de la ciutat. Això vol dir que existeix un mercat que, donada la demanda que suposa el seu nombre d'habitants, podem considerar important.

Dins d'aquest mercat podem constatar l'existència d'una demanda de formatge. No podem deixar de considerar, que aquest producte de la llet forma part de la dieta d'alimentació de la població. A una societat desenvolupada hi ha més preocupació per a seguir una alimentació sana i equilibrada, cosa que no es pot afirmar referint-se als països pobres. Essent Balears una societat amb índex econòmic de renda per càpita elevat, hem de concloure que aquesta demanda alimentària potencial s'ha de manifestar en el mercat.

Amb l'entrada del Estat espanyol a la CEE els productes s'hauran d'adaptar a les exigències dels mercats europeus, i amb això ens trobam amb el concepte clau: control de qualitat.

Dins del camp del control de qualitat hi ha una important tasca a desenvolupar pel que fa referència als formatges de les Illes. Els que han de prendre la iniciativa són, sense dubtes, els organismes oficials amb competències, el Ministeri d'Agricultura, la Comunitat Autònoma i els Consells Insulars.

Actualment per a garantir la qualitat dels formatges hi ha dos sistemes. El primer és amb una dotació de Denominació d'Origen; i el segon amb la dotació d'etiquetes de "Labels" de qualitat.

També ha quedat clar que el formatge de Maó està sota aquesta protecció, que significa i afavoreix tota una sèrie d'avantages, que també han tengut el seu lloc durant l'exposició del treball.

Ara bé, el formatge mallorquí i el de les pitiuses no tenen cap tipus de protecció oficial, estan totalment a lloure enfront de la invasió de productes estrangers, i amb molt poques possibilitats d'entrar a nous mercats, la seva única solució és la promoció interna, malgrat que hi hagi constància d'aquest mercat, que a més té demanda de formatge mallorquí, com així ho demostren el funcionament de les fàbriques instal·lades a l'Illa. No estaria de més, i supós que millor dit, seria necessari establir uns controls que protegissin als consumidors, i que a la vegada promocionassin el formatge amb la corresponent etiqueta de qualitat, i que a la vegada es fomentàs el seu consum amb campanyes publicitàries de productes de Balears.

Quan a aconseguir una D.O. pel formatge mallorquí, una vegada que s'ha aprofundit en el que això significa, pens que no hi ha dubte que s'ha de descartar, perquè es troba a anys llum de poder arribar a les condicions de les que parteix l'exemple més proper, que és el formatge de Menorca.

No es tracta de menysprear les condicions del

formatge mallorquí, tot al contrari, però és una realitat quantificable, que per ara no hi ha possibilitats per a l'exportació.

Consideram que en el camp del mercat interior pot jugar un paper important, que de fet hi juga; però es podria veure afavorit si oferís d'una manera estipulada unes garanties de qualitat.

Donada la situació que imposa la CEE damunt la ramaderia bovina, no es pot a Mallorca augmentar la producció de llet de vaca per l'elaboració dels formatges, però sí que podria ésser possible cercar una especialització del producte, en aquest cas formatges, d'ovella i de cabra, en què no hi ha tanta competència.

La via de creixement de Menorca suposa un cas singular dins de l'economia de les Balears. La potenciació de la ramaderia i de la indústria derivada és molt important, el formatge maonès gaudeix d'una important exportació cap a la resta de l'Estat Espanyol, així com als països del Mercat Comú.

Pens que la via de protecció de la Denominació d'Origen és força adequada per al formatge menorquí.

Una altra conclusió que s'extreu de l'estudi és que el formatge que es produeix a Mallorca no té cap reconeixement per part dels organismes oficials; de fet no figura a cap dels catàlegs, publicacions, fulletons del Ministeri d'Agricultura, cosa que fa que es pensi que s'ha ignorat i s'ignora la possibilitat de promocionar un producte, que d'entrada presenta demanda, i que a partir d'una apreciació de mercat i de les dades que aporta la Conselleria d'Agricultura de les indústries de formatge mallorquí, aquestes són rendibles.

Quant als formatges mallorquins artesanals, no poden tenir una situació pitjor que la que tenen, donat que són il·legals, o bé no existeixen per a l'Administració. El primer problema en què es troben aquets tipus de formatge són la manca de condicions sanitàries. El primer que falla en aquest sentit és l'Administració en no haver muntat una xarxa de menescals operativa i dinàmica realment, que duguin a terme les tasques i mesures necessàries per assegurar el bon estat dels animals, així com la dels seus productes, i que no es quedi, com és habitual, en grans campanyes teòriques, i els animals sense ésser vacunats.

Seguint dins de la temàtica, o problemàtiques dels formatges artesanals és totalment necessari que s'estableixi una legislació adequada a la realitat del món artesanal. Comptant amb primer lloc amb els artesans com a principals assessors.

També és de vital importància que el sistema fiscal tengui molt en compte quines són les possibilitats reals de l'artesà, econòmicament parlant.

Per una altra banda el paper que poden jugar les campanyes de promoció, fires, mercats artesanals, jornades, mostres, etc. Poden ésser de gran importància per anar obrint camí i donar a conèixer els productes artesanals, dels quals destacaríem els formatges. I també servirien com a punts de contacte entre els artesans mateixos, creant associacions, cooperatives, grups experimentals etc.

Seria forçosament positiu crear una secció d'escola agrària, descentralitzada que oferís la possibilitat de l'ensenyança de formatjar, d'una manera pràctica, posant mitjans, etc. Podria arribar a suposar l'existència de grups d'especialitzats que estudiassin les possibilitats d'anar millorant el formatge que es fa, així com anar experimentant nous gusts i oferir un ventall més ampli de formatge mallorquí. Crec que és indiscutible, que això podria ésser un seriosa sortida professional.

L'experimentació de nous gusts es pot pensar

que tendria una bona acollida per part del mercat, donat que la demanda existeix. No podem oblidar el "sibaritisme" dels habitants del països desenvolupats (europeus), així com el foment de la gastronomia. En general s'ha de reconèixer que es tendeix cap una millora de la qualitat de vida (encara que sigui discutible).

Tornant al mercat, podem fer una reflexió damunt la relació qualitat/preu, creim que aquesta relació ha d'ésser la més equilibrada possible, i d'aquesta manera es té una mica guanyat el consum i la rendibilitat

Es pot concloure el treball afirmant que l'explotació de la producció de determinats productes del camp de Balears suposa una sortida, per a l'atrofiat sector primari, i que el seu aixecament és totalment necessari per a una economia basada en el monocultiu del turisme.

BIBLIOGRAFIA

- ALENYAR, M.; BARCELÓ, B.; CARLOS, P. (1982) *Evolució Econòmica a "Cent Anys de la Història de Balears"* - Editorial Salvat.- Navarra.
- ALENYAR, M.; GALMÉS, J. (1983) "*L'Agricultura*" a *Evolució Econòmica de les Illes Balears 1982*.- Editat per Sa Nostra i Banca Catalana. Barcelona.
- ALENYAR, M. (1984) *Introducció a l'Economia de les Illes Balears*.- Editat per Sa Nostra.- Palma.
- AMER, M.; MESTRE, J. (1978) *L'Agricultura a "Evolució Econòmica de les Illes Balears 1977"*.- Editat per Banca Catalana i Sa Nostra.- Barcelona - Idem (1979) "*L'Agricultura*" a "*Evolució Econòmica de les Illes Balears 1978*".- Editat per Banca Catalana i Sa Nostra.
- AMER, M. GALMÉS, J. MESTRE, J. RAMIS, J. (1985) "*L'Agricultura*" a *Evolució Econòmica de les Illes Balears 1984*.- Edita Banca Catalana i Sa Nostra. Barcelona. - Idem (1986) "*L'Agricultura*" a *Evolució Econòmica de les Illes Balears 1985*.- Editat per Banca Catalana i Sa Nostra.- Barcelona.
- ANGUERA, B. (1979) *Relación de los núcleos de control lechero, con la mejora ganadera, Menorca un ejemplo práctico*.- "Butlletí agropecuari" (Barcelona) Núm. 1-2.
- ANUARIO "EL PAIS" (1984) "*Quesos Españoles*". Madrid. 255-257.
- B.O.C.A.I.B. : *Reglament de Denominació d'Origen Formatge "MAO"*. 5.04.1984, Palma.
- BUTLLETÍ D'AGRICULTURA DEL CONSELL INSULAR DE MENORCA. (1986). Núm 13, 18 i 20. Ferreries.
- CANUT, E. (1983) "*Los buenos quesos españoles*".- Anuario El País 1983. Madrid - Idem (1986) *El queso de Mahón*.- "Sobremesa", No 31,
- de CISNEROS (1974) *El Sector Agrari a Evolució Econòmica de les Illes Balears 1973*.- Editat per Banca Catalana-Sa Nostra. Barcelona.
- CONSELLERIA D'ECONOMIA I HISENDA (1981) *la agricultura de las Balears*.- C.G.I.- Madrid. - Idem (1985) *La Industria en las Baleares*.- Govern Balear.- Madrid
- DUBON, M.L.L. (1985) "*La ganaderia en Menorca. De la tradición a la modernidad*".- "El Campo" (Bilbao), núm. 100
- FARRÈ, E.; MARIMON, R.; SURIS, J.M. (1977) *La Via Menorquina del Creixament*.- Edita Banca Catalana.- Barcelona.

- Galmés, J.(1974) "*L'Agricultura*" a *Evolució Econòmica de les Balears 1974*.- Edita Banca Catalana- Sa Nostra. Barcelona.
- Galmés, J.; Salvà, P. (1982) *Agricultura i Ramaderia a "Cent Anys d'Història de les Balears"*.- Editorial Salvat. Navarra. Cent Anys d'Història de Les Balears. Ed:Salvat. Navarra
- Galmés, J.; Oliveres, J.; Samiter, J.(1984) "*L'Agricultura*" a *Evolució Econòmica de Balears 1983*.- Barcelona.
- I.N.D.O (1984) *Quesos con Denominación de Origen*.- Madrid
- I.N.D.O. (1985) *El queso con Denominación de Origen*.- Madrid.
- I.N.D.O (1986) *Denominaciones de Origen de quesos*. Madrid 1986
- INSTITUT BALEAR D'ECONOMIA (1984) (1985) (1988) *Dades Balears 1983, 1984, 1986* - Edita Govern Balear.- Palma
- Mestres, J.(1986) "*Algunos datos sobre el queso de Mahón*.".- Butlletí d'Agricultura del Consell Insular de Menorca. (Ferrerres)núm.17 decembre, 1986. Ferrerres.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION. (1973) *Catálogo de quesos españoles*.- Madrid . - Idem (1984)
- "*El Queso*" .- Ed.Dirección General de Política Alimentaria.-Madrid.
- Payno, J.A. et alter. (1985) *La economía de las Baleares a la hora de la C.E.E*.-Edita: Govern Balear.- Madrid
- Raudic, J.; Galmés, J.; Santacana, M.(1980) "*L'Agricultura*" a *Evolució Econòmica de les Balears 1979*.- Edita Banca Catalana- Sa Nostra.-Barcelona. - Idem (1981).
- "*L'Agricultura*" a *Evolució Econòmica de les Balears 1980*.- Edita Banca Catalana - Sa Nostra.-Barcelona.
- Salvà, P.(1985) "*Agricultura: una situación transitoria*" Anuario Ultima Hora 1984.-Palma. - Idem (1987)
- "*Adecuación o marginación en función del desarrollo turístico*".-Anuari Ultima Hora 1986.- Palma.
- Seguí, A. (1987) "*Alguns aspectes de la producció de llet i la problemàtica de la C.E.E*" .- Butlletí d'Agricultura del Consell Insular Menorca, núm.19.- Ferrerres.