

ACTITUD DE LOS CONSUMIDORES DE QUESO HACIA LA SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE OVINO LECHERO EN CASTILLA Y LEÓN Y EN EL PAÍS VASCO

Manso ^{1*}, T., Mantecón², A.R., Gallardo¹, B., Etaio³, I., Pérez-Elortondo³, F.J., Larrasoain³, L., Barrón³, L.J.R. y Lavín², P.

¹E.T.S. I. Agrarias. Universidad de Valladolid (UVA), Palencia. ²Instituto de Ganadería de Montaña (CSIC-ULE), León; ³Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU), Lactiker Research Group, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Vitoria-Gasteiz
*mtmanso@uva.es

INTRODUCCIÓN

La preocupación de la sociedad por el consumo de alimentos de origen animal que han sido producidos y procesados de forma sostenible es cada vez mayor. Los atributos de sostenibilidad para valorizar el queso de oveja que se podrían incluir en el etiquetado podrían variar con la zona de producción y con la procedencia de los consumidores (Vargas-Bello-Pérez *et al.*, 2022). El objetivo de este trabajo fue evaluar la actitud de los consumidores de queso de oveja hacia la sostenibilidad de los sistemas de producción de ovino lechero en dos regiones de España (Castilla y León y País Vasco).

MATERIAL Y MÉTODOS

Se realizó una encuesta a consumidores de queso de oveja en Palencia (Castilla y León) y en Vitoria-Gasteiz (País Vasco) de mayo a junio de 2022. Los encuestados (168 en Palencia y 186 en Vitoria-Gasteiz) fueron mayores de 18 años y declararon consumir queso de oveja al menos una vez al mes. El cuestionario incluyó información sociodemográfica (edad, sexo, educación, situación laboral y conocimientos sobre ganadería), preferencias en la compra de queso y preguntas sobre sostenibilidad de la producción de queso de oveja abordando aspectos sociales, medioambientales y económicos en una escala de 1 a 7 puntos. Los datos se analizaron como frecuencias y porcentajes y mediante análisis ANOVA empleando como factor de variación la región de procedencia de los consumidores. Para el tratamiento de los datos se utilizó el paquete estadístico Statgraphics 19®.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los encuestados estuvieron equilibrados por género (51 % vs. 59 % de mujeres), por edad (47 % vs. 48 % entre 18 y 40 años) y educación universitaria (65 % vs. 75 %) en Castilla y León y en el País Vasco, respectivamente. Los consumidores de Castilla y León otorgaron puntuaciones más altas ($P<0,05$) que los del País Vasco en todos los ítems relacionados con sostenibilidad. En ambas regiones, el precio justo para el ganadero y/o quesero fue el ítem con mayor puntuación (6,19 vs. 5,42; $P<0,001$), lo que refleja la preocupación de los consumidores por la sostenibilidad económica de la producción de leche y queso de oveja. El segundo aspecto más puntuado por los consumidores de Castilla y León fue la fijación de la población en el medio rural (6,00 vs. 4,88; $P<0,001$) y la producción respetuosa con el medioambiente para los del País Vasco (5,71 vs. 5,25; $P<0,05$). Estos resultados podrían estar en consonancia con una mayor preferencia hacia los quesos de elaboración artesanal y de animales mayoritariamente en pastoreo de los consumidores en Castilla y León y en el País Vasco, respectivamente. La alimentación del ganado con recursos de la zona fue el tercer ítem mejor valorado (5,83 vs. 5,20; $P<0,001$) y el bienestar animal (5,70 vs. 5,19; $P<0,01$), la producción de cercanía (5,72 vs. 5,15; $P<0,01$) y lo referente a economía circular (5,68 vs. 4,91; $P<0,001$) fueron ítems menos puntuados en Castilla y León y País Vasco respectivamente.

CONCLUSIÓN

La actitud de los consumidores de queso de oveja hacia los atributos de sostenibilidad de los sistemas de producción de ovino lechero varía en función de la región de procedencia de los mismos (Castilla y León vs. País Vasco). Esta información podría ser útil para el diseño de estrategias de comercialización de queso de oveja.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

• Vargas-Bello-Pérez, E., Tajonar, K., Folli, G., Mele, M., Simitzis, P., Mavrommatis, A., Tsiplakou, E., Habib, M.R., Gonzalez-Ronquillo, M., Toro-Mujica, P. 2022. J. Dairy Sci. 105: 8718-8733.

Agradecimientos: Este estudio forma parte de los proyectos PID2020-113395RB-C21 y PID2020-113395RB-C22 financiados por MCIN/AEI/10.13039/501100011033.