Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 49 (2022)
Heft: 6

Artikel: Agujereado, imitado, amenazado... ¡pobre emmental!
Autor: Barben, Dölf
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1052408

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Agujereado, imitado, amenazado… ¡pobre emmental!

Hace dos o tres siglos, queseros de Emmental exportaron su saber ancestral a todo el mundo. Ahora, esto ha llegado a ser un problema para el valle de Emmental: el emmental original, producto icónico de Suiza, está amenazado. Se produce mucho más queso etiquetado como "emmental" fuera de Suiza que en su propio país de origen. Ahora, los queseros suizos esperan recibir apoyo… ¡de los jueces europeos!

DÖLF BARBEN

El queso emmental, con sus grandes agujeros, es famoso en el mundo entero. Si algo está lleno de hoyos, en numerosas lenguas se dice que se parece a un queso suizo. Esto refleja, sin duda, un singular éxito.

Actualmente, son alrededor de cien las queserías suizas autorizadas a elaborar queso emmental. Todas ellas cumplen normas muy estrictas: las granjas solo pueden estar a un máximo de veinte kilómetros; las vacas solo pueden comer hierba y heno, y no forraje ensilado; el queso solo puede elaborarse con leche bronca y debe almacenarse y curarse durante al menos 120 días en su región de origen. Cada quesería tiene su propio número, impreso cada par de centímetros en la parte superior de la rueda de queso: esto permite identificar el origen incluso de un pequeño pedazo de queso. Por ejemplo, el número "3206" corresponde a la quesería de Hüpfenboden.

Un entorno de pastos y bosques

La quesería de Hüpfenboden se encuentra más arriba de Langnau, cuna del emmental que vivió muchos años de bonanza desde el siglo XVI, gracias al comercio del queso. Se aloja en un bello edificio engastado entre dos cerros, en un entorno de pastos y bosques. Marlies Zaugg y Bernhard Meier viven en Hüpfenboden con sus dos hijos y un aprendiz. Además del queso emmental, también elaboran otras especialidades. A pesar de ser maestros queseros, no derrochan optimismo cuando hablan sobre su futuro. Les gustaría "mantener de algún modo la gran tradición quesera" de Suiza. Pero este objetivo no podrá alcanzarse, advierten, si no se protege mejor el producto original. "Pues ya no podremos competir con todas esas imitaciones baratas", lamenta Marlies Zaugg. "La fabricación

Marlies Zaugg no ve el futuro con optimismo: estima que la ancestral tradición quesera necesita mayor protección para que no llegue a desaparecer.
Fotos: Danielle Liniger

de quesos, tal y como la conocemos, iría extinguiéndose paulatinamente", sentencia su marido.

¿Los "jueces extranjeros" al rescate?

En efecto hay un problema: numerosos imitadores desplazan al emmental suizo, que desde 2006 lleva la denominación de origen protegida (D.O.P.). Es cierto que últimamente ha habido ciertos avances en materia de protección; pero no deja de ser paradójico que se haya recurrido a un tribunal europeo para que el famoso emmental suizo goce de mejor protección: son "jueces extranjeros" que, para muchos suizos, especialmente en el medio rural, suscitan no poca desconfianza, los encargados de proteger este producto suizo por excelencia.

Alfred Rufer, Subdirector de la organización "Emmentaler Switzerland", nos explica el trasfondo del asunto. Su cometido consiste en posicionar el emmental suizo en el mercado libre y protegerlo de las imitaciones. Hoy por hoy, dice Rufer, numerosos países producen queso con el nombre de "emmental", en cantidades mucho mayores que Suiza. Así, el mayor fabricante de emmental del mundo no es Suiza, sino Francia. "Esto es un hecho y no nos queda más remedio que aceptarlo". Esta batalla ya se perdió hace 200 ó 300 años, cuando algunos maestros queseros emigraron y empezaron a elaborar emmental en muchos otros lugares.

Luchar contra los aprovechados

Hoy, la lucha es otra. No es justo, afirma Rufer, que algunos fabricantes extranjeros se aprovechen de la excelente reputación del emmental suizo, sobre todo cuando sus imitaciones de bajo coste no le llegan ni a la suela de los zapatos en cuanto a exigencias y calidad. "Esto es oportunismo", continúa Rufer. "Nadie tiene derecho a adornarse con plumas ajenas". El objetivo es muy claro: es necesario que los clientes de todo el mundo puedan reconocer si tienen ante sí un emmental suizo o no. Mucha gente está dispuesta a pagar más por productos de origen suizo, afirma Rufer. "Pero si el origen no se señala claramente, otros se benefician de nuestros esfuerzos". Por ello, los fabricantes suizos exigen que solo su queso pueda identificarse con la denominación de origen "Emmental", sin ninguna otra palabra. En todos los demás quesos tipo emmental debería figurar la región de origen, escrita en letras del mismo tamaño: por ejemplo, "Emmental de Algovia".

Engastada en un verde paisaje de montaña, en una ladera del valle de Emmental, la quesería de Hüpfenboden evoca una idílica imagen de tiempos pasados.

En esta cuba con revestimiento interior de cobre empieza la fabricación del emmental. Cada dos meses se fija el número de ruedas que puede fabricar cada quesería.

¿Solo un queso con agujeros?

Desgraciadamente, la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea rechazó esta petición, bajo el argumento de que el término "emmental" ya no es una denominación de origen, sino un simple nombre común que designa un queso de pasta dura con agujeros. Este argumento no convenció a la organización interprofesional, por lo que acudió al Tribunal Europeo. En fechas recientes han tenido lugar las vistas orales. La sentencia se espera en tres o cuatro meses como muy pronto, dice Rufer. "Creemos que tenemos una oportunidad". De ser favorable el veredicto, Rufer espera que se pueda vender más emmental suizo en países importantes como Alemania y Francia, así como en el Benelux. La razón es obvia: para los clientes que aprecian la calidad será más fácil elegir el original.

El principal comprador es... Italia

Ya en la actualidad, el volumen de las exportaciones es considerable: en 2021 se suministraron más de 2 200 toneladas de emmental a Alemania, y casi 770 a Francia. El principal comprador fue Italia, con 5 500 toneladas: ¡más de lo que se consume en Suiza!

Aunque en la actualidad estas enormes ruedas de queso, que llegan a superar los 100 kilos, suelen voltearse con máquinas, gran parte del trabajo diario se sigue realizando en forma manual.
Foto: Danielle Liniger

Pero cabe señalar que en este país la protección de marca está sujeta a una estricta regulación.

Poner fin a la mala racha que afecta al emmental suizo ya sería todo un éxito, puesto que en una década su producción anual ha pasado de unas 25 000 a poco menos de 17 000 toneladas, mientras que esta cifra ha aumentado de 181 000 a 207 000 toneladas para la totalidad de la producción quesera suiza.

No toda la leche se convierte en emmental

Esta tendencia no ha pasado desapercibida para Marlies Zaugg y Bernhard Meier, ya que cada dos meses se les notifica la cantidad de emmental que pueden elaborar. “Con el tiempo, la cuota ha ido bajando”, señala la quesera. Actualmente se les permite usar el 40 % de la leche que reciben de sus proveedores.

Con la leche restante elaboran sus propios tipos de queso, que venden directamente a restaurantes, pequeños comercios de la región o en los mercados locales. Ante la quesería, tienen un aparador de autoservicio que alberga una amplia gama de productos. Las ventas son buenas: muchas personas que pasan a pie o en bicicleta aprovechan para comprar.

Si su queso tiene tanto éxito, ¿entonces dónde está el problema? El emmental elaborado según las reglas artesanales es “simplemente mejor”, afirma Marlies Zaugg. Pero esto tiene su precio: “El forraje para las vacas, la elaboración artesanal, el constante cuidado de las ruedas de queso, las bodegas de maduración… todo esto cuesta más”. Tendría que haber suficiente gente consciente de este esfuerzo y dispuesta a valorarlo. “Si no, ya no podremos seguir”, afirma.

Por último, hace falta gente dispuesta a seguir ejerciendo esta profesión tradicional. Como lo recalca Marlies Zaugg, el trabajo comienza a las cinco de la mañana, los siete días de la semana. “Las vacas también dan leche los fines de semana”, dice, sonriendo. Al menos, ella y su marido pueden turnarse los sábados y domingos –y en ocasiones, contratar a un suplente para tomarse unos cuantos días de vacaciones–.

DÖLF BARBEN ES PERIODISTA PARA LOS DIARIOS “DER BUND” Y “BERNER ZEITUNG”

Con sus inconfundibles agujeros, el emmental ofrece una amplia gama de sabores y texturas, dependiendo de su grado de madurez.
Foto: Keystone