

MODERNIDAD Y TRADICIÓN EN LA FABRICACIÓN DE QUESO EN ESPAÑA

*Cayetano Espejo Marín**

Universidad de Murcia

BIBLID [0213-1781 (2001); 33: 81-109]

RESUMEN

La presencia milenaria en España de ganado ovino y caprino ha hecho de la producción de queso una costumbre entre los habitantes de la Península. En la actualidad conviven muchas queserías artesanales con modernas fábricas, capaces de producir gran cantidad y variedad de queso. La apuesta por la calidad del queso en nuestro país tiene su reconocimiento oficial en las Denominaciones de Origen, y su éxito en el cada vez mayor volumen de exportación.

Palabras clave: Leche, queso, España, calidad alimentaria, comercio exterior.

SUMMARY

The millenarian presence of caprine and ovine livestock in Spain entails that cheese production has been a widespread custom among the rural population. Nowadays, traditional dairies coexist with modern plants where different varieties of cheese are produced in large quantities. The Spanish government has pledged a firm commitment to ensure the top quality of Spanish cheese by officially granting some brands a «guarantee of origin and quality»; this is leading to an increase in cheese exportation.

Key words: milk, cheese, Spain, food quality, foreign trade.

«Contó Sancho más de sesenta zaques de más de dos arrobas cada uno, y todo llenos, según después pareció de generosos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla...».

Miguel de Cervantes: **El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha**

Fecha de recepción: 15 de marzo de 2001. Fecha de aceptación: 25 de abril de 2001.

* Departamento de Geografía Física, Humana y Análisis Regional. Facultad de Letras. Universidad de Murcia. Campus de La Merced. 30001 MURCIA (España). E-mail: cespejo@um.es

El papel que el queso ha tenido en la dieta de los habitantes de la Península Ibérica es sabido y recogido por diversas fuentes literarias, entre ellas la más universal, y antes aludida «El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha». Eloy Terrón, en su obra *España, encrucijada de culturas alimentarias*¹, nos aporta algunas referencias que contribuyen a señalar la importancia del queso en la dieta de los españoles desde tiempos muy lejanos. Así señala cómo «A lo largo de los siglos, los labriegos de la España seca tuvieron como base de su alimentación, la cebada, las verduras, las habas y más esporádicamente las leguminosas tradicionales mediterráneas. Poco se puede añadir a estos alimentos; los que tenían vacas como animales de trabajo consumirían alguna leche y fabricarían algún queso»². Más adelante, en esta obra, considera como «a partir del momento en que el abastecimiento de leche en las grandes ciudades estuvo en manos de grandes centrales lecheras, la leche pasó a ser el alimento ideal para niños, ancianos y enfermos, y se fomentó el consumo de leche y productos lácteos, juntamente, por las clases más cultas de nuestra sociedad, hasta el punto que, el plebeyo y despreciado queso de otros tiempos pasó a convertirse en un producto caro y muy estimado»³. Por último, en otra alusión comenta las consecuencias de la posguerra civil española, y como «debido al trastorno ocasionado por los largos años de racionamiento, se inició el cambio de tendencias alimentarias, bien visibles en el aumento del consumo de carnes, de huevos, de leche y productos lácteos. El aumento del consumo de estos últimos está muy vinculado a la instalación de centrales lecheras, a la red nacional de frío, y a la industrialización productora de frigoríficos y al desarrollo industrial de los derivados lácteos, incluida la producción nacional de queso»⁴.

Hoy en día, el consumo de queso en España es habitual y muy común, tanto de los quesos producidos en el país, como de los extranjeros, cuyas principales variedades son muy conocidas y apreciadas debido a que llevan décadas de presencia en los establecimientos comerciales. El consumo medio de quesos por persona y año en España es ligeramente superior a los 6 Kg., de los que 1,7 Kg. corresponden a quesos frescos, 2,2 Kg. a quesos curados y semicurados y 2,1 Kg. a otros tipos de quesos. Un 87 por 100 del consumo se efectúa en los hogares, mientras que en bares, restaurantes y hoteles se consume el 11,7 por 100, y el 1,2 por 100 restante corresponde al consumo institucional. No obstante en España comemos menos queso que en los países de nuestro entorno. En Europa la media ronda los 16 Kg. per cápita, muy superior a la de nuestro país. Los más queseros son los griegos (23,5 Kg.), seguidos por los franceses (22 Kg.), los italianos (19 Kg.) y los alemanes (18,2 Kg.). Por el contrario, la media mundial de consumo que quesos apenas llega a los 2,5 Kg. por persona y año (Mercasa, 2000).

El mercado del queso en España durante los últimos años presenta un crecimiento constante. La Federación Nacional de Industrias Lácteas contabiliza el consumo de queso

1 TERRÓN, E. (1992): *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 495 pp.

2 TERRÓN, E. Op. cit., p. 61.

3 TERRÓN, E. Op. cit., pp. 313-315.

4 TERRÓN, E. Op. cit., p. 363.

en nuestro país en unas 340.000 toneladas en 1999, una vez sumadas las importaciones (114.605) y restadas las exportaciones (36.424).

Entre los temas pendientes del sector vacuno de leche, la mejora de la competitividad en la cadena de los productos lácteos precisa de actuaciones en la producción e industrialización. Las debilidades del sector industrial se derivan del dominio de las producciones de leche envasada y la baja proporción de otros productos. Hay una reducida presencia de los quesos de vaca diferenciados, existiendo por el contrario un mercado relativamente definido en los de oveja y de mezcla (Foro Agrario, 2000).

Las industrias lácteas han reducido en términos reales, el valor añadido bruto generado, entre 1993 y 1998, a pesar del incremento en el volumen de ingresos, que puede estar relacionado con su fuerte dependencia en la elaboración de leches de consumo, señalada anteriormente, y la presión ejercida por la distribución alimentaria (Foro Agrario, 2000). Este tipo de industrias se han centrado tradicionalmente en primeras transformaciones, dejando las más complejas y con mayor valor añadido a las multinacionales como Danone (Feo Parrondo, F., 1988-1989).

Dentro del sector lácteo español, los mayores grupos están dedicados a la leche de consumo, producto que se encuentra en dificultades desde hace varios años por su baja rentabilidad (Espejo Marín, C., 1996). Ello provoca que las grandes empresas estén buscando introducirse en segmentos que aportan a la leche mucho mayor valor añadido. En esa dinámica los quesos podrían ser uno de sus objetivos. No obstante, aunque la mayoría de las industrias de leche de consumo cuentan con líneas de fabricación de queso, sólo tres —Corporación Alimentaria Peñasanta, Industrias Lácteas Asturianas y Clesa— figuran en el grupo de los principales fabricantes de queso. La primera de ellas se ha beneficiado de la absorción de Larsa para situarse entre los diez primeros fabricantes del sector. Sin embargo, estos grupos empresariales están principalmente dirigidos a la elaboración de quesos de leche de vaca, materia prima con la que trabajan habitualmente. Esto hace que se encuentren con los ya conocidos problemas de una cuota de producción insuficiente, que encarece y dificulta el desarrollo de sus producciones queseras.

Una de las constantes que caracterizan al sector quesero en nuestro país es su rentabilidad, conseguida gracias al valor añadido que el proceso de elaboración proporciona a la materia prima, especialmente en el caso de la leche de vaca. Este rasgo se aprecia con toda claridad en el balance medio del sector, realizado por la Central de Análisis de Balances sobre las cuentas anuales de 24 sociedades centradas fundamentalmente en la producción de queso. Según este informe, las queseras promediaron un resultado neto del 4,47 por 100 sobre ventas netas en 1998, justo el doble del sector lácteo en su conjunto (2,23 por 100) y más de un punto por encima de la media de las empresas alimentarias. La rentabilidad financiera (medida sobre recursos propios) asciende en el citado año al 17,29 por 100, frente al 14,32 por 100 del sector lácteo y el 14,36 por 100 de la industria alimentaria. Igual sucede al comparar la rentabilidad sobre el activo total, donde los porcentajes ascienden al 10,01, 8,01, y 7,02 por 100 respectivamente (Alimarket, 2000b).

Con este artículo pretendemos contribuir al estudio de un subsector agroindustrial, el quesero, que tiene unas características específicas y que contribuye con su actividad a generar una cifra importante de empleos: directos en las fábricas y queserías tradicionales,

en las empresas importadoras y distribuidoras; pero no mucho menor en las explotaciones de ganado vacuno, y de un modo especial en las de ovino y caprino, ya que éstas dedican casi la totalidad de su producción a la elaboración de queso, bien en las propias explotaciones o mediante la entrega de la leche a las industrias.

Para el desarrollo de este trabajo partimos del análisis espacial de la producción de leche, a continuación se aborda el estudio de las industrias queseras, el papel de los quesos con Denominación de Origen, y concluimos con unas notas sobre el comercio exterior de queso.

1. LA PRODUCCIÓN DE LECHE

La producción de leche en España en el año 1998 asciende a 6.643 millones de litros, de los que 5.913 son de vaca (89 por 100 del total), 388 de cabra (5,84 por 100) y los restantes 342 de oveja (5,16 por 100).

1.1. Evolución reciente de la producción de leche

Durante las dos últimas décadas del siglo XX la evolución de la producción de leche en nuestro país tiene un comportamiento distinto según su procedencia. La leche de vaca mantiene estabilizada su producción en una cifra que ronda los 6.000 millones de litros, mientras que la de cabra, y sobre todo la de oveja han tenido un fuerte crecimiento, motivado en gran medida por el auge de la industria quesera, ya que la leche de estas dos especies, en su mayor parte, se destina a la producción de queso, en la explotación o en las industrias queseras.

La comparación de los volúmenes de producción de los años 1980 y 1998 corrobora lo afirmado. En 1980 se obtienen un total de 5.871 millones de litros de leche de vaca, cifra que en 1998 sólo se supera en 42 millones de litros, con un aumento del 0,71 por 100. En cambio, la leche de cabra entre ambos años incrementa su producción de 290 a 388 millones de litros, y la de oveja de 191 a 342 millones de litros, lo que significa un aumento porcentual del 33,8 y 79,05 por 100 respectivamente.

No obstante, hay que tener en cuenta que, mientras el censo de vacuno de leche en nuestro país se reduce entre 1986, año del ingreso en la Comunidad Económica Europea, y 1996 en un 34 por 100, la producción de leche se incrementa entre ambos años en 45 millones de litros; esto ha sido posible debido al fuerte incremento en el rendimiento medio anual de leche por vaca, como consecuencia de las importantes mejoras que se producen en las condiciones de explotación y en los sistemas de producción. Además se ha generalizado, sobre todo en la España húmeda, la estirpe americana del frisón (Holstein-Friesian) junto con el desarrollo de programas de mejora genética que han subido los rendimientos unitarios (Espejo Marín, C., 2000).

España entra en la Comunidad Económica Europea con una cuota láctea muy baja⁵, que en los años siguientes fue aumentando hasta los 5,5 millones de toneladas

5 CALCEDO ORDÓÑEZ, V. (1995): «Balance de la aplicación del régimen de cuotas lecheras en la España húmeda», *Revista Española de Economía Agraria*, num. 173, pp. 79-111. CASTILLO QUERO, M. (1994): «Adaptación del sector lechero al régimen de cuotas», *Revista de Estudios Agrosociales*, núm. 168, pp. 157-197.

frente a una producción real, según algunos expertos del sector, de 6,5 millones de toneladas.

En el año 1999, con la reforma de la Política Agrícola Común, España logra aumentar su cuota en otras 550.000 toneladas. A partir de la próxima campaña, la cuota será de 6,1 millones de toneladas. Con ese aumento la Administración comunitaria y la española esperan poner fin a la denominada *leche negra*⁶, fraude conocido por ambas administraciones y habitual en todos los países comunitarios⁷.

1.2. Distribución de la producción de leche

La mayor parte de la producción de leche en España se concentra en un reducido número de regiones, mientras que en otras tiene un carácter testimonial (Cuadro 1). Galicia, Castilla y León, Asturias y Cataluña aportan dos tercios del total de la producción de leche de vaca, por lo que se constata el mantenimiento de la zona norte de España como eminentemente lechera (Puente Fernández, L. de la, 2000).

La producción de leche de oveja se da en las dos Castillas preferentemente, ya que suman el 90 por 100 de la producción total española. La presencia en sus territorios de razas ovinas autóctonas con muy buena aptitud lechera (Churra, Castellana, Manchega, Talaverana, y cruces), unido a la tradición en la elaboración de queso, hace de este ámbito meseteño el principal proveedor de leche de oveja en España.

En cuanto a la leche de cabra, su producción se concentra en las comunidades meridionales de la Península y en las Islas Canarias. En Andalucía se obtiene más de la mitad del total de España, detrás se sitúan Canarias⁸ y Castilla-La Mancha, cada una con una aportación próxima al 15 por 100. Las razas de cabra autóctona (Murciano-Granadina, Malagueña y Canaria) desde siempre se han caracterizado por su buena aptitud lechera.

La distribución de la producción de leche, como se puede ver en el cuadro 1, presenta importantes contrastes entre las regiones españolas. Lo mismo sucede dentro de sus territorios, ya que el ganado lechero se localiza preferentemente en unas provincias o comarcas cuando la región es uniprovincial.

6 «Cuando una explotación ganadera produce más leche de la cuota que tiene asignada por Bruselas y la comercializa sin control oficial en el mercado mediante primeros compradores o industrias está cometiendo el fraude denominado de la *leche negra*. Este práctica favorece al productor porque le evita pagar una tasa por superar su cuota. Y también beneficia al comprador, quien adquiere la leche a precios muy por debajo de los establecidos legalmente (hasta 20 pesetas menos)». MATÉ, V. (2001): «El negocio de la «leche negra», *El País*, 12 de marzo de 2001, p. 78.

7 Sobre este asunto resulta de gran interés la lectura de los artículos de Francisco Mercader publicados en el diario *El País*: «Agricultura denuncia ante el juez un fraude de 4.650 millones por la venta ilegal de leche» (12-03-2001), «Los productores denuncian que en el mercado circulan unas 750.000 toneladas de «leche negra»» (13-03-2001) y «Agricultura cree que el fraude de la «leche negra» supera los 13.000 millones» (14-03-2001)».

8 En las Islas Canarias entre los años 1989 y 1999 el censo de ganado ovino se ha incrementado en un 58 por 100 y el de caprino en un 69 por 100. En cambio, el de vacuno ha descendido un 4 por 100. En 1999 se contabilizan las siguientes reses de ordeño: 15.390 vacas, 25.992 ovejas y 209.023 cabras, con una producción de leche de 15,77; 3,60 y 64,36 millones de litros respectivamente (Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias).

CUADRO 1
Producción de leche en las comunidades autónomas. 1998. Miles de litros

	LECHE DE VACA		LECHE DE OVEJA		LECHE DE CABRA		PRODUCCION TOTAL	% ESPANA
	TOTAL	% ESPANA	TOTAL	% ESPANA	TOTAL	% ESPANA		
CANTONIA	772.235	33,46	0	0,00	0	0,11	772.235	33,70
P. DE ASTURIAS	652.475	11,22	1501	0,06	0	0,11	653.976	33,58
CANARIAS	480.136	9,4	0,00	0,0	0	0,00	480.136	20,69
P. DE VASCO	527.296	2,82	10.144	2,96	340	0,09	537.780	23,55
NAVARRA	161.175	2,77	7.022	2,03	80	0,02	168.277	7,57
CANTONIA	23.124	3,40	353	0,10	935	0,26	24.412	0,37
ARAGON	165.374	1,7	344	0,10	1.806	0,48	167.524	1,38
CATALUNYA	1445.563	11,9	0	0,00	4.312	0,03	1449.875	63,97
BAL. PARES	1.1625	3,20	58	0,02	548	0,17	1.2201	0,19
CAST. LA Y LEON	770.235	13,4	54.975	36,97	24.578	3,82	849.790	37,17
LA RIOJA	82.289	1,52	6.330	2,45	3.535	0,51	92.154	1,42
CAST. LA MANCHA	186.443	3,27	11.249	32,58	56.352	14,63	174.044	7,62
C. VALENCIANA	43.927	0,76	433	0,12	0.069	0,02	44.429	0,23
R. DE MURCIA	32.569	0,57	3	0,00	1.627	0,02	34.199	0,15
EXTREMADURA	45.914	0,86	4.299	1,25	1.751	0,46	51.964	2,28
ANDALUCIA	506.012	8,7	471	0,14	20.440	51,90	526.923	23,32
CANARIAS	50.525	0,87	3.452	1,01	20.608	15,43	74.585	3,29
TOTAL	5.071.955	100	342.258	100	387.970	100	5.792.183	100

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En Galicia, la concentración del ganado vacuno en las explotaciones de mayor tamaño muestra acusadas diferencias territoriales, ya que el fenómeno se localiza muy especialmente en las provincias septentrionales⁹. De las cuatro provincias, La Coruña y Lugo, con una producción muy aproximada entre ambas, aportan el 82,9 por 100 del total regional de leche de vaca, Pontevedra el 11,4 por 100 y Orense el 2,4 por 100.

En Asturias sucede algo parecido, ya que la especialización productiva láctea se restringe a la mitad norte de la región¹⁰. Fuera del área central de Asturias, el grupo de los concejos rurales de dominante agraria modernizada o con cierta diversificación productiva, está representado por los que ocupan las franjas litorales, el surco prelitoral y la cuenca del río Narcea; la actividad agroganadera es aquí la dominante al igual que lo es la orientación lechera de sus explotaciones, al amparo sin duda de la proliferación en la zona de los establecimientos agroindustriales¹¹.

En Cantabria el ganado vacuno de leche se localiza también preferentemente en toda el área norte de la Región. A pesar de que desde comienzos de los años noventa se da una elocuente pérdida del peso del ganado de aptitud lechera, que en 1990 era el 79 por 100 y cinco años más tarde alcanzaba sólo el 73 por 100, la ganadería orientada a la producción de leche, es en Cantabria todavía uno de los soportes del mundo rural, aunque haya perdido peso en la economía regional¹².

En el País Vasco, Guipuzcoa y Vizcaya aportan el 42 y 41 por 100 respectivamente de la producción de leche de vaca regional, mientras que Álava sólo contribuye con el 17 por 100. En cuanto a la leche de oveja, Guipuzcoa produce la mitad y las otras dos provincias aproximadamente una cuarta parte del total cada una.

En Navarra el ganado vacuno de leche continua asentándose prioritariamente en la Navarra Noroccidental, y tras este ámbito se sitúan las comarcas de la Ribera Baja y la Ribera Alta-Aragón. Se da una contratada distribución de este tipo de ganado con focos importantes en el norte y en el sur de la provincia¹³.

En cuanto a la estructura espacial de la producción de leche de vaca en Cataluña (prácticamente el único tipo de leche obtenido en esta región, aparte de una pequeña producción de 4 millones de litros de cabra) cabe señalar el papel preponderante que desempeña la provincia de Girona, donde se obtiene un 40 por 100 del total de Cataluña. En segundo nivel se sitúan las provincias de Barcelona y Lleida que aportan el 35 y 25 por 100 res-

9 LÓPEZ ANDIÓN, J.M. y PÉREZ IGLESIAS, M.L. (1998): «Las explotaciones de ganado vacuno en Galicia: evolución reciente, especialización productiva y contrastes territoriales», en *IX Coloquio de Geografía Rural*, Vitoria, Universidad del País Vasco y A.G.E., pp. 439-447.

10 ESPEJO MARÍN, C. (1997): «El envejecimiento de los ganaderos de vacuno de leche en Asturias», *Estudios de Ciencias Sociales*, núm. X, pp. 11-34.

11 RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (1996): «La evolución del sector ganadero en Asturias (1750-1995)», en DOMÍNGUEZ MARTÍN, R. (Ed.): *La vocación ganadera del norte de España. Del modelo tradicional a los desafíos del mercado mundial*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pp. 59-87.

12 DELGADO VIÑAS, C. (1999): «Avances y remoras en el proceso de renovación de la explotación pecuaria en Cantabria», en *Professor Joan Vilà Valentí. El seu mestratge en la Geografia Universitària*, Barcelona, Universitat de Barcelona, pp. 875-889.

13 PORCAL GONZALO, M.C. (1998): «Contrastada distribución espacial del vacuno de leche en Navarra: entre la Montaña y la Ribera», en *IX Coloquio de Geografía Rural*, Vitoria, Universidad del País Vasco y A.G.E., pp. 465-475.

pectivamente. Mientras la provincia de Tarragona ocupa en términos lácteos una situación claramente marginal. Las vacas lecheras se localizan fundamentalmente en el triángulo formado por las comarcas del Alt Urgell, el Vallès Oriental y el Alt Empordà, es decir desde la parte central de los Pirineos catalanes hasta toda la zona noreste de esta región¹⁴.

Castilla y León junto con Andalucía son, detrás de Galicia, las regiones españolas en las que se produce más cantidad de leche. Por ello se han confeccionado los cuadros 2 y 3 para ver con detalle las producciones por provincias y su aportación al total regional. En Castilla y León, y Andalucía la producción de leche está más diversificada que en el resto de España. La producción de leche de vaca en Castilla y León está prácticamente estabilizada alrededor de 1.000 millones de litros cada año, existiendo grandes diferencias en lo que respecta a la participación de cada provincia en el total. En cuanto a la leche de oveja, en cualquier municipio de las provincias de Castilla y León, con la excepción de los de Soria, puede haber rebaños de ovejas que se ordeñen¹⁵. Zamora y Valladolid sobrepasan el 50 por 100 de toda la producción lechera de ovino, seguidas de lejos por Palencia, León y Burgos. La producción lechera de cabra tiene una participación muy pequeña en relación a los otros tipos de leche, la provincia con mayor importancia es Ávila que acumula el 60 por 100 de la producción regional¹⁶.

En Andalucía se concentra más de la mitad de leche de cabra producida en España, en razón de la orientación láctea mayoritaria de las razas explotadas (Murciano-Granadina y Malagueña). El principal núcleo de concentración de la ganadería caprina andaluza está constituido por las comarcas prebéticas y subbéticas (Sierra de Segura, Sierra Sur de Jaén, Campiña Alta cordobesa, Comarca de Antequera en Málaga) en las que la especie convive con el ovino, y sobre todo por las comarcas penibéticas, donde la ganadería caprina resulta mayoritaria y en algunos casos (comarcas malagueñas de La Costa y Vélez Málaga) se explota en régimen exclusivo. Por lo que se refiere a la leche de vaca, en la comarca cordobesa de Los Pedroches es donde el vacuno de leche adquiere una mayor representación¹⁷, así como en las comarcas próximas a los núcleos urbanos y a las principales vías de comunicación, por lo que se establece una estrecha relación entre la producción y el consumo¹⁸.

1.3. Producción de leche para la elaboración de queso

El volumen de las producciones de leche de oveja y de cabra en determinadas provincias ha condicionado el desarrollo de la industria quesera en las mismas, desde las quese-

14 GARCÍA PASCUAL, F. (1998): *La ganadería en Cataluña. Desarrollo y estructuras del complejo ganadero-industrial*, Lleida, Editorial Milenio, p. 267.

15 OJEDA SAHAGÚN, E. (1991): «Las ganaderías ovina y porcina», *El Campo*, núm. 120, Castilla y León II, pp. 29-37.

16 SANZ MORÁN, I. (1991): «Evolución del subsector ganadero», *El Campo*, núm. 120, Castilla y León II, pp. 12-26.

17 VALLE BUENESTADO, B. (1992): «La ganadería cordobesa: evolución reciente y tendencias actuales», en *El medio rural español. Cultura, paisaje y naturaleza. Homenaje a Don Ángel Cabo Alonso*, Salamanca, Universidad de Salamanca, pp. 979-996.

18 SILVA PÉREZ, R. (1996): *Las políticas ganaderas de la Unión Europea. Aplicación y aplicabilidad en Andalucía*, Huelva, Fundación Blas Infante y Universidad de Huelva, 467 pp.

CUADRO 2
Producción de leche en Castilla y León. 1998. Miles de litros

PROVINCIA	LECHE DE VACA		LECHE DE OVEJA		LECHE DE CABRA		PRODUCCIÓN TOTAL	% REGION
	TOTAL	% REGION	TOTAL	% REGION	TOTAL	% REGION		
AVILA	174 454	15,74	8 109	2,30	18 384	59,68	190 951	14,41
BURGOS	110 385	10,89	25 664	6,64	3 662	3,62	137 099	10,53
LEÓN	250 613	24,24	3 751	0,70	401	5,10	283 805	20,76
PALANCA	146 179	14,17	48 358	16,28	428	1,96	194 975	14,76
SALAMANCA	75 746	7,27	16 268	5,48	3 394	2,36	95 428	6,98
SEGOVIA	98 354	9,44	10 533	3,54	1 295	3,69	109 979	8,05
SORIA	6 939	0,67	261	0,08	313	1,13	7 513	0,48
VALLADOLID	70 604	6,77	83 728	28,19	1 618	5,89	155 947	11,41
ZAMORA	110 132	10,57	74 258	25,01	1 782	6,48	186 172	13,92
CASTILLA Y LEÓN	1 042 413	100	237 554	100	27 463	100	1 307 429	100

Fuente: Junta de Castilla y León.

CUADRO 3
Producción de leche en Andalucía. 1998. Miles de litros

PROVINCIA	LECHE DE VACA		LECHE DE OVEJA		LECHE DE CABRA		PRODUCCIÓN TOTAL	% REGION
	TOTAL	% REGION	TOTAL	% REGION	TOTAL	% REGION		
ALMERIA	6 416	1,48	0	0,00	39 416	17,12	45 832	6,99
CADIZ	84 111	9,43	96	4,37	19 634	8,83	103 841	15,83
CÓRDOBA	153 349	25,42	8	1,20	22 322	10,04	175 679	26,78
GRANADA	38 256	8,84	0	0,00	34 525	15,52	72 781	11,09
HUELVA	5 392	1,25	482	7,21	9 698	4,09	14 972	2,28
JAFÉN	78 736	0,57	0	0,00	5 717	2,34	84 453	12,70
MÁLAGA	18 211	4,21	0	0,00	54 868	24,67	73 079	11,2
SEVILLA	98 902	22,68	80	2,20	37 261	16,03	136 405	20,79
ANDALUCÍA	432 935	100	568	100	222 436	100	655 939	100

Fuente: Junta de Andalucía.

rías artesanales hasta las grandes industrias, éstas cuando no tienen fábrica, cuentan con centros de recogida de leche.

La leche destinada a la fabricación de queso, en el caso de la de cabra y oveja se cuantifica por parte del Ministerio de Agricultura. Se desglosa entre la destinada a la fabricación de queso en las explotaciones y la que tiene la misma finalidad en las industrias lácteas. En España no se consume leche envasada de oveja y cabra. El problema se plantea cuando se pretende saber qué cantidad de leche de vaca tiene como destino la industria quesera. F. Sineiro (1993) y V. Calcedo (1994) estiman el porcentaje del total de leche industrializada destinada a la producción de quesos asciende en Cantabria al 6 por 100, en Galicia al 28 por 100 y en España al 22 por 100.

Según el Foro Agrario (2000) las leches de consumo absorben el 56,7 por 100 de la producción, los quesos el 26,9 por 100 y las leches acidificadas el 8,1 por 100, mientras que en términos de materia grasa las leches reducen su participación por la mayor presencia de productos parcialmente desnatados, incrementándose el peso de la mantequilla y la nata. Esta estructura de productos elaborados difiere considerablemente de la media de la Unión Europea donde se da una mayor proporción de quesos y mantequilla.

Por tanto quizás no nos equivoquemos demasiado al considerar la cifra de que una cuarta parte de la producción de leche de vaca de la que se entrega a las industrias tiene como destino la producción de queso. Por tanto en 1998 la cifra se situaría en torno a los 1.400 millones de litros, teniendo en cuenta que el total de la entregada a industrias asciende ese año a 5.452.932 litros.

Una parte de la leche de cabra y oveja obtenida se dedica a la elaboración de queso en las propias explotaciones (Cuadro 4), muchas de ellas dedicadas a producir quesos con Denominación de Origen. Destaca el volumen de leche que se transforma de este modo en las comunidades autónomas de Canarias, Castilla-La Mancha, País Vasco, Extremadura y Andalucía. Por otro lado, Castilla y León, Andalucía y Castilla-La Mancha son las regiones en donde las industrias recogen el 85 por 100 del total de leche de cabra y de oveja que se destina a elaborar queso en España.

2. LAS INDUSTRIAS QUESERAS

El Directorio Central de Empresas, publicado anualmente por el Instituto Nacional de Estadística, contabiliza en el año 2000 un total de 1.627 empresas lácteas en España. De lo abultado de esta cifra se deduce que dentro de este subsector se incluyen desde las grandes factorías a las pequeñas queserías artesanales, éstas con más estrecha relación con el lugar de producción de materia prima (Minguélez Díaz, E., 1995). El estudio de las fábricas de productos transformados ofrece dificultades debido al minifundismo existente entre las queseras y, sobre todo, a la falta de criterio acerca de la consideración de los pequeños artesanos y elaboradores (Langreo Navarro, A., 1995).

En el cuadro 5 se desglosa la distribución de las empresas lácteas por comunidades autónomas y según el número de empleados. El hecho de que el 36 por 100 del total no cuenten con asalariados, y que en el 40,9 por 100 de las mismas el número de empleados sea inferior a media docena, pone de manifiesto que al menos, y según esta fuente estadística, en España se contabilizan un total de 1.251 pequeñas queserías y en mucha menor

CUADRO 4
Leche de oveja y cabra destinada a la producción de queso, 1998. Miles de litros

	PARA QUESO EN LAS EXPLOTACIONES			VENTA INDUSTRIAL				
	OVEJA	CABRA	TOTAL	% ESPAÑA	OVEJA	CABRA	TOTAL	% ESPAÑA
CATALUÑA	2	21	21	0,03	0	240	240	0,04
P. DE ASTURIAS	192	363	570	0,87	0	40	40	0,01
CAN. R. OHIA	447	256	705	1,02	153	49	193	0,03
PAIS VASCO	4 855	63	4 918	7,53	5 241	273	5 511	0,85
NAVARRA	2 027	0	2 027	3,11	1 858	76	1 934	0,28
LA RIOJA	0	21	21	0,03	345	543	1 289	0,20
ARAGON	1 621	207	1 828	2,82	152	1 313	1 465	0,22
CATALUÑA	0	1 510	1 510	2,32	0	1 514	1 514	0,23
BULEARES	0	40	46	0,07	58	901	959	0,14
CATALUÑA Y LEÓN	1 337	532	1 869	2,88	193 552	13 425	206 977	31,34
MAJIC	0	0	0	0,00	8 366	3 960	12 325	1,86
CATALUÑA Y ARAGON	7 913	628	8 541	13,12	703 899	64 363	157 902	24,38
C. VALENCIANA	52	349	401	0,61	351	9 740	10 091	1,52
R. DE MURCIA	0	0	0	0,00	0	4 680	4 680	0,70
EXTREMADURA	3 224	1 031	4 255	6,48	1 074	6 234	17 128	2,60
ANDALUCÍA	354	3 209	3 563	5,48	1 17	187 527	187 644	28,58
CANARIAS	1 725	33 845	35 570	54,65	1 726	23 511	25 237	3,83
TOTAL	22 283	42 952	65 235	100	219 634	376 364	649 998	100

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

CUADRO 5
Distribución de las industrias lácteas en España según el número de empleados. 2000

	SIN SALARIADOS		1-5		6-15		20-49		50 Y MAS		TOTAL	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
GALICIA	48	42,49	36	30,09	15	16,81	5	4,42	7	6,19	119	6,95
P DE ASTURIAS	80	66,12	25	20,66	8	6,51	4	3,31	4	3,31	121	7,44
CANTABRIA	20	37,74	16	30,16	11	20,76	4	7,68	2	3,77	53	3,26
PAIS VASCO	74	42,04	78	40,31	11	9,73	7	3,08	3	4,07	65	4,03
NAVARRA	52	51,56	14	26,92	4	7,99	1	1,94	1	1,94	52	3,23
LA RIOJA	2	20,00	7	70,00	0	0,00	1	10,00	0	0,00	10	0,67
.....	12	36,36	16	48,48	4	12,12	1	3,03	0	0,00	33	2,03
CATALUNA	52	30,50	74	43,63	22	12,64	10	5,65	12	7,06	173	10,45
BALEARES	17	29,55	15	43,18	6	13,64	6	13,64	0	0,00	44	2,77
CASTILLA Y LEON	48	26,74	74	44,31	29	17,37	10	5,99	6	3,59	167	10,26
MADRID	17	23,94	26	36,21	11	15,40	8	11,27	10	14,08	71	4,36
.....	58	23,91	90	43,58	24	13,79	9	4,90	3	1,72	174	10,69
CASTILLA-LA MANCHA	24	19,67	52	59,02	18	14,75	5	4,10	3	2,48	122	7,53
C VALENCIANA	10	25,00	18	45,00	10	25,00	2	5,00	0	0,00	40	2,48
EXTREMADURA	16	23,00	36	55,38	12	18,46	2	3,08	0	0,00	66	4,03
ANDALUCIA	51	25,95	66	49,73	23	16,75	11	5,59	6	3,05	197	12,11
CANARIAS	76	67,69	33	29,36	13	10,00	5	3,85	4	3,08	130	7,98
.....	586	36,32	665	43,87	230	14,34	85	5,22	61	3,75	1.627	100,00

1. Número de industrias. 2. % del total regional. 3. % del total industrias lácteas de España.
Fuente: Instituto Nacional de Estadística.

medida heladerías artesanales. Para la elaboración de otros productos lácteos como leche envasada, yogures o postres, se necesitan instalaciones que precisan importantes inversiones y un número mayor de empleados. Hay que tener en cuenta el dato de las queserías que se dedican a la producción de quesos con Denominación de Origen, en total 367, y que, como veremos más adelante, por ejemplo, en el caso de «Cabrales» comprende un total de ochenta, incluidas en el respectivo municipio y otras localidades próximas, o cincuenta y una queserías en la Denominación de Origen «Mahón».

El Informe Anual 2000 de Alimarket contabiliza un total de 227 empresas lácteas cuyas ventas en el año 1999 superan los 39 millones de pesetas. En su conjunto facturaron 1,38 billones de pesetas, un 8,8 por 100 más que el año anterior. En este grupo se incluyen las más importantes dentro del panorama lácteo de España. Desde las que no fabrican ningún tipo de queso, a las que se dedican a la producción y comercialización de queso preferentemente, las empresas importadoras de queso, y grandes industrias lácteas en las que el queso es un producto más dentro de su amplia gama.

De las 227 empresas relacionadas, 142 tienen como actividad principal la fabricación de queso. Se distribuyen en España tal y como se puede ver en la figura 1. La Cornisa Cantábrica, las provincias septentrionales de Castilla y León, Madrid, las de Castilla-La Mancha, con la excepción de Guadalajara, las Islas Baleares y Canarias, junto con algunas provincias de Cataluña y Andalucía son las áreas donde se localizan las mayores industrias queseras de España.

Castilla y León con un total de 39 es la comunidad autónoma que cuenta con mayor número de grandes industrias queseras. Dentro del sector lácteo la actividad más relevante es la fabricación de quesos en término no sólo del número de empresas sino también del volumen de producción nacional. De hecho, tras las grandes inversiones realizadas desde 1993 para cumplir con la normativa europea, la industria quesera en Castilla y León ocupa los primeros puestos en la producción nacional de queso, con cerca de 65 millones de kg. producidos en la región, lo que supone una cuarta parte del total del queso elaborado en España. En la región se encuentran grandes industrias consolidadas con marcas reconocidas en todo el mercado nacional, que conviven con pequeñas industrias de carácter artesanal. Dentro de este sector destacan las Denominaciones de Origen «Queso Zamorano», y la que se encuentra pendiente de aprobación «Queso de Valdeón», así como el queso de Burgos elaborado con leche de oveja y/o vaca comercializado como queso fresco, el queso castellano de leche de oveja o con mezcla de oveja, vaca y cabra. Según el Registro de Industrias Agrarias de Castilla y León, en 1991 el número de instalaciones queseras ascendía a 139, y predominaban las medianas y pequeñas, muchas de tipo familiar, de ámbito regional o local. No obstante hace una década, 17 de las 60 empresas españolas que producían entre 1.000 y 15.000 toneladas al año, tenían sus instalaciones total o parcialmente en Castilla y León (Lalanda Carrobles, P., 1991).

Castilla-La Mancha con una cifra de 27 es la segunda región en importancia en lo que se refiere a la localización de grandes industrias queseras. Destacan sobre el conjunto regional y nacional dos de ellas: Lácteas García Baquero, ubicada en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) y Quesos Forlasa, cuya fábrica se sitúa en Villarrobledo (Albacete). Entre las dos producen al año más de 40.000 toneladas de queso.



FIGURA 1. Distribución de las principales fábricas de queso en España. 1999.

En las regiones del Norte de España, dada la elevada producción de leche de vaca, se sitúan importantes industrias queseras. Llama la atención el caso de Cantabria, que ha aumentado la producción de queso de 1.140 toneladas en 1993 a 7.825 en 1999. En esta región la estructura productiva está relativamente desarrollada, esto es Denominaciones de Origen y despliegue industrial de los quesos frescos (también artesanal) y fundidos (Calcedo Ordóñez, V., 1994).

En Cataluña, el queso es uno de los grandes productos lácteos. En 1994, más de cien empresas activas consiguieron una producción de 25.000 toneladas, representando apenas un 9,5 por 100 del total español¹⁹; pero sólo tres tienen unos volúmenes de producción considerable: Cadí Sociedad Cooperativa (Seu d'Urgell), Hochland Española (Viladecans) y la Cooperativa Copirineo (La Pobla de Segur). Las dos primeras ocupan el noveno y décimo puesto entre las mayores empresas productoras de queso en España.

Cabe aludir también al papel de las grandes fábricas de queso en las islas Baleares y Canarias; ambos espacios insulares, además de contar con un gran mercado consumidor, debido al peso del turismo, posee cada comunidad autónoma un queso con Denominación de Origen: «Mahón» en Menorca, y «Queso Majorero», en Fuerteventura.

2.1. Las mayores industrias queseras

La mayor parte de la producción quesera en España se concentra en un reducido número de industrias. De las 142 grandes empresas queseras sólo 42 producen en 1999 una cantidad que supera las 1.400 toneladas (Cuadro 6), por lo que la atomización de la industria quesera en nuestro país es un hecho que caracteriza a este subsector alimentario. Este reducido número de empresas en 1999 fabrican 252.000 toneladas de queso.

Cuatro acumulan una producción de 98.700 toneladas, se trata de Kraft Foods España, Lácteos García Baquero, Queserías Ibéricas y Quesos Forlana. A continuación se relacionan ciertos aspectos de las principales industrias queseras de España, los referidos a su domicilio y producción se exponen en el cuadro 6. Esto ha sido posible gracias a la información publicada en el Anuario de Alimarket:

Kraft Foods España S.A. es la mayor fabricante de queso en España, la tercera multinacional en ventas de productos lácteos, detrás de Nestlé y Danone; y la sexta en el total de las empresas de este tipo que operan en nuestro país, tras las citadas Nestlé y Danone, y las españolas Leche Pascual, Corporación Alimentaria Peñasanta y Puleva. Desde mayo de 2000 cambia de razón social y pasa a denominarse **Kraft Jacobs Suchard Iberia S.A.**, filial de alimentación del grupo Philip Morris en España y Portugal. Cuenta con fábricas en Mahón, donde elabora el queso fundido y en Zamora, donde fabrica queso fresco y curado.

Lácteos García-Baquero, S.A. se dedica exclusivamente a la producción de queso. Sus accionistas son Hersilio García-Baquero (83,33 por 100) y Mercacapital Servicios Financieros, S.L. (16,67 por 100). Sus instalaciones cuentan con capacidad para transformar 800.000 litros de leche y 600.000 litros de suero diarios. Dispone de centros de reco-

19 GARCÍA PASCUAL, F. (1998): *La ganadería en Cataluña. Desarrollo y estructuras del complejo ganadero-industrial*, Lleida, Editorial Milenio, p. 422.

gida en Ciudad Real, Sevilla, Villabrágima (Valladolid) y Alcalá la Real (Jaén). Cuenta con las filiales Lácteos Manchegos, S.A., procesadora de suero y comercial, García-Baquero Cogeneración, S.A., que gestiona una planta de cogeneración de 9 MW., y el secadero de jamón Industrias García Vela, S.A. En mayo de 2000 presentó un proyecto para construir una fábrica de queso en Toro (Zamora) que podría estar operativa a comienzos de 2002, con capacidad para tratar 70 millones de litros de leche anuales y una inversión de 7.500 millones de pesetas.

Queserías Ibéricas, S.A., desde 1998 pasa a denominarse **Belisa, S.A.**, tras absolver a las otras dos sociedades productivas del grupo Bel en España: Queserías Ibéricas, cuyo nombre adoptó posteriormente y Lácteos San Servando, S.A. Es propiedad en su totalidad de empresa francesa Fromageries Bel, S.A. Tras la fusión la sociedad cuenta con fábricas en Fuenlabrada (Madrid), Toledo y Ulzama (Navarra). Así como centros de recogida en Talavera de la Reina (Toledo), Benavente (Zamora) y San Pedro del Arroyo (Ávila).

Quesos Forlana, S.A. pertenece a la familia Ortega Martínez, quienes a su vez son propietarios de la envasadora de agua y refrescos Gestión Fuente Liviana, S.L., Industrial Quesera Manchega, S.A., y Sueros y Derivados, S.A. El grupo también opera en los sectores de cogeneración, a través de Cogeneración Agro, S.A. y energías alternativas, Energía IDM. S.A.

Angulo General Quesera, S.L. es propiedad en su totalidad de la familia Angulo Varona. Sus accionistas controlan el 50 por 100 de Queserías de Araya, S.A., en Araya (Álava), fabricante de queso mezcla y D.O. «Idiazábal», así como las comerciales Europea de Quesos, S.A. de Madrid, Productos Lácteos de Cataluña, S.L. de Barcelona, y Angulo Valencia S.A. En 1999 puso en marcha una planta de cogeneración de 6,5 MW.

Mantequerías Arias, S.A.²⁰ con sede social en Madrid es propiedad en su totalidad de la multinacional francesa Bongrain, S.A., cuenta con fábricas en Vegalencia y Arriendas (Asturias), Toledo, Valladolid (la antigua Quesos Boffard) y Albacete. Esta última pertenecía a Unión Quesera Manchega, S.A., sociedad que fue absorbida en 1999 después de que Arias adquiriera el 25 por 100 que todavía no suscribía de la misma.

Luxtor, S.A. cuya propietaria es Telepizza en su totalidad desde 1998. Es la principal fabricante nacional de queso tipo mozzarella, queso que en los últimos años ha tenido un gran empuje por el desarrollo de las cadenas de restauración rápida para las que resulta un ingrediente fundamental. La adquisición por parte de Telepizza se enmarca dentro de la política de las cadenas de pizzerías de integración vertical con todos sus proveedores. Cuenta con capacidad para la transformación de 500.000 litros de leche diarios.

Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A. (CAPSA) sus accionistas son Central Lechera Asturiana S.A.T.²¹ (56,95 por 100), Compagnie Laitière Européenne, S.C.A.

20 «La Familia Arias: de la mantequera familiar a Mantequerías Arias», en LANGREO NAVARRO, A. (1995): *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pp. 298-316.

21 «La Central Lechera Asturiana», en LANGREO NAVARRO, A. (1995): *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pp. 448-463.

FEO PARRONDO, F. (1997): «Industrias lácteas en España: Central Lechera Asturiana», *Estudios Geográficos*, num. 229, pp. 565-591.

(Francia) (27,09 por 100) , Caja de Ahorros de Asturias (10,93 por 100) y Caja Rural Provincial de Asturias (5,03 por 100).

Desde los primeros años de su existencia Central Lechera Asturiana comercializaba queso de barra y el pequeño de bola con gran aceptación en el mercado. En 1993 aumenta y diversifica enormemente la producción de quesos tras la compra de Lácteos Peñasanta. El eje de su expansión en este apartado se va a centrar en el queso de Cabrales, con Denominación de Origen y considerado uno de los mejores de España, pero comercializa también quesos manchegos, los más demandados en el mercado español. En septiembre de 1994 tiene en el mercado 18 marcas distintas de quesos (Feo Parrondo, F., 1997).

CAPSA en 1999 compró una fábrica de queso fundido en Villaviciosa (Asturias) a Nestlé España, S.A., operación que incluyó la propiedad de la marca «MG», y la cesión de uso de «Sveltesse» y «La Lechera» para queso fundido por dos años. Cuenta con la totalidad del capital de Cueva del Molín, S.L., productora de queso de Cabrales.

La expansión de CAPSA, incluye, además de la compra de la fábrica de Nestlé en Villaviciosa, una fuerte inversión en la factoría de Larsa en Lugo, de la que absorbió la actividad quesera en 1997, con la finalidad de aumentar la producción de la misma de 160 a 200 millones de litros de leche, y en menor medida, la producción de quesos y yogures. CAPSA tiene prevista la construcción de otra fábrica de queso en Villagarcía (Feo Parrondo, F., 2000).

Cadí, Societat Coop. Catalana Ltda agrupa a 604 cooperativistas, y tiene una producción muy diversificada: queso, mantequilla, leche pasteurizada y otros derivados. Sus inversiones las está destinando a mejoras tecnológicas en su planta industrial. Es la primera cooperativa española en volumen de producción de queso. Se encarga en exclusiva de la fabricación del queso «Alt Urgell-Cerdanya», con Denominación de Origen en situación de protección nacional transitoria por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Hochland Española, S.A. es propiedad de Hochland, A.G. (Alemania) (60 por 100) y Teodoro García Trabadelo (40 por 100). Fábrica queso fundido. Está integrada en el grupo TGT, el mayor importador y distribuidor de queso en España.

Industrias Lácteas Asturianas, S.A. (ILAS)²² dos son sus accionistas mayoritarios: la familia Rodríguez García y los hermanos Cosmen Adelaida (15 por 100). Cuenta desde 1998 con el total del capital de la fabricante de quesos Lácteas Castellano Leonesas, S.A., cuya fábrica se sitúa en Fresno de la Ribera (Zamora), y participaciones mayoritarias en CIP. S.A., que es fabricante de queso fundido en la localidad madrileña de Bustarviejo, en Industrial Quesera del Guadarrama, S.L., en Agro de Navia, S.A. y en Cogeneración de Nava, S.A. Fuera de España controla el 82,53 por 100 de la mexicana Industrias Lácteas Chihuahuenses, fabricante de leche en polvo, el 70 por 100 de Le Chevrefeuille, especializada en queso de cabra, el 10 por 100 de Old Europe Cheese, INC. fabricante de queso del estado norteamericano de Michigan, el 10 por 100 de Pacific Dairy Products, con una fábrica de productos lácteos en China, cuya gestión también asume ILAS.

22 «El Grupo de Industrias Lácteas Asturianas», en LANGREO NAVARRO, A. (1995): *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pp. 402-409.

3. QUESOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La importancia económica de la industria agroalimentaria y la cada vez mayor exigencia de un sector de consumidores a la hora de seleccionar los productos, unido a la fuerte competitividad, tanto a nivel interior como exterior de los productores por ganar cuota de mercado, viene motivando a la industria agraria a conseguir una diferenciación de sus productos respecto al de sus competidores, una vez alcanzada la identificación de los mismos con el área geográfica en la que se elaboran. Esto ha supuesto que las denominaciones de origen se vayan incrementando año tras año.

La Denominación de Origen define y protege un producto agrario o alimentario cuya producción, elaboración y transformación se realizan en un área geográfica delimitada, que puede ser un lugar, una región o un país. La calidad y características del producto se basan fundamental y exclusivamente en el medio geográfico, incluidos los factores físicos y humanos. Esta figura de protección puede ser promovida por las Comunidades Autónomas, pero su autorización definitiva corresponde a la Administración Central y en última instancia a la Comisión Europea, ya que es la que aprueba su incorporación al Registro de Denominaciones Comunitarias. La Denominación de Origen es a nivel estatal idéntica a la Denominación de Origen Protegida en la terminología de la Unión Europea.

La publicación en el Boletín Oficial del Estado el 5 de Julio de 1985 del Reglamento de la Denominación de Origen Queso de Mahón, supone el inicio de una acertada política por parte de la Administración Central, y que llega hasta hoy con un total de 12 Denominaciones de Origen: «Queso de Tetilla», «Cabrales», «Picón Bejes-Tresviso», «Quesucos de Liébana», «Queso de Cantabria», «Idiazábal», «Roncal», «Queso Zamorano», «Mahón», «Queso de La Serena» y «Queso Majorero». Además, se encuentran en la situación de protección nacional transitoria el «Queso del Alt Urgell-Cerdanya». Pendientes de ratificar por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación: «Queso de Valdeón», «Queso de Ibores», «Queso de Cebreiro», «Queso de Arzúa-Ulloa», «Queso de San Simón de la Cuesta». Cuentan con denominación provisional: «Afuega'l Pitu», «Queso de Murcia» y «Torta del Casar».

Los quesos amparados por una Denominación de Origen se elaboran con leche procedente de animales de razas de ganado adaptadas al medio natural, cuyas condiciones de alimentación y manejo están reguladas en el respectivo Reglamento con el objetivo de obtener productos de alta calidad y vinculados al medio geográfico de procedencia. Los ámbitos territoriales de los quesos con Denominación de Origen son muy dispares (Figura 2), ya que van desde un municipio y algunas poblaciones vecinas como sucede con «Cabrales», a una isla («Mahón» y «Queso Majorero»), una provincia («Queso de Zamora») o una comunidad autónoma («Queso de Tetilla»).

La leche que se destina a la elaboración de estos quesos es de las especies y razas autorizadas, según las normas reglamentarias y procede exclusivamente de las ganaderías inscritas y controladas por el Consejo Regulador y situadas en la zona de producción.

El reconocimiento oficial ampara a unos quesos de alta calidad, elaborados en muchos casos con leche procedentes de razas autóctonas (Cuadros 7 y 8).

La producción de queso con Denominación de Origen asciende en 1999 hasta las 12.714 toneladas, lo que supone un incremento del 18,6 por 100 respecto al año anterior.

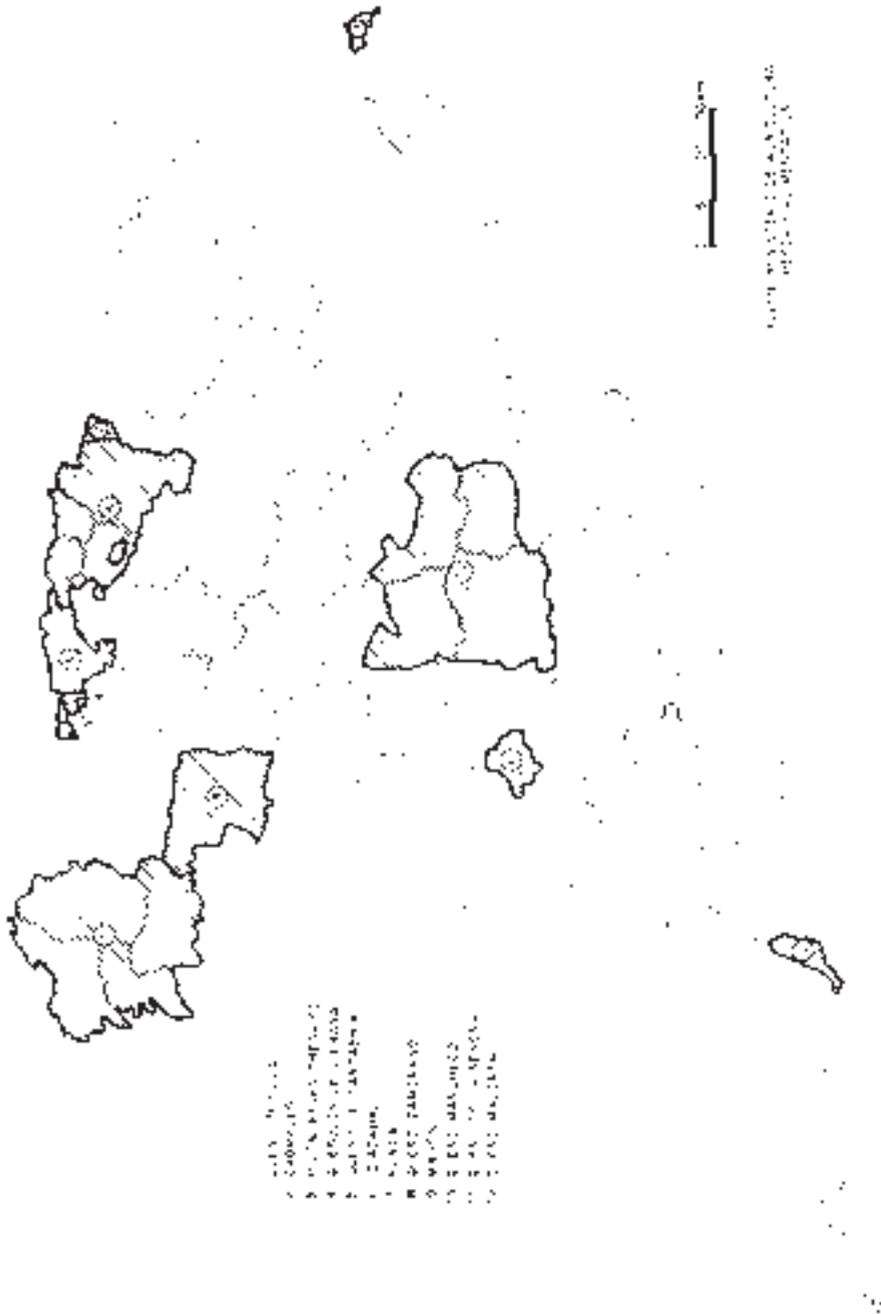


FIGURA 2. Áreas geográficas de los quesos con Denominación de Origen.

CUADRO 7
Quesos con Denominación de Origen en España

TIPO DE QUESO	PROCEDENCIA DE LA LECHE	AREA GEOGRAFICA
QUESO DE TIERRA	Vaca Fragua, Pardo Alpino y Rubro Galesu	Comunidad Autónoma de Galicia
CABRIALES	Vaca ovina y cabra	Municipio de Carballedo y Otero Carayes y Rozas Municipio de Refrancada de la montaña
QUESOS DE PASTORAL	Vaca Tolandá, Pardo Alpino y Pizosa Oveja Lacha y cabra Pirenaica y cabra de los Alpes de Europa	Comarca de Labiana y municipios de Enlenda y Caudal
QUESOS DE PASTORAL	Vaca Judanca Pardo Alpino y Pizosa Oveja Lacha y cabra Pirenaica y Cabra de los Alpes de Europa	Comarca de Labiana y municipios de Pefariña y Carlabal
QUESO DE CANTABRIA	Vaca Fragua	Comunidad Autónoma de Cantabria
QUESO DE CANTABRIA	Oveja Lacha y Caranzana	Comarcas de A. Orensanes del País Vasco y Navarra y los municipios de Val de Roncesvalles y Navarra
QUESO DE CANTABRIA	Oveja Rasa y Lacha	Val de Roncesvalles y Navarra
QUESO ZAMORANO	Oveja Criolla y Castellana	Provincia de Zamora
QUESO DE CANTABRIA	Vaca Fragua, Madroñera y Mercuriana y Oveja Rasa y Oveja Mercuriana	Isla de Mallorca
QUESO MARCHESA	Oveja Marchesa	Parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo
QUESO DE LA SERENA	Oveja Merca	Comarca de la Serena y Badajoz
QUESO MARCHESA	Cabra Marchesa y Oveja Corona	Provincia de Castellón

Fuente: Boletín Oficial del Estado.

CUADRO 8
Quesos con Denominación de Origen provisional en España

TIPO DE QUESO	PROCEDENCIA DE LA LECHE	ÁREA GEOGRÁFICA
QUEJIGAL PITU	Vaca	11 municipios del centro de Asturias
QUESO DEL ALI LUGELL-CERDANYA	Vaca	Comarcas del Ali Luga, el Lersal y la Cerdanya (Cataluña)
QUESO DE ARZAJA ULLUA	Vaca Rubia Galega Frisoa y Parda Alpina	15 municipios de La Coruña y de Lugo
QUESO DE SAN SIMÓN DE LA CUESTA	Vaca Rubia Galega Frisoa Parda Alpina y de sus cruces	4 municipios del concejo de Yabiu y 2 parroquias del concejo de Muras (Lugo)
QUESO DE CARRERO	Vaca Rubia Galega Frisoa Parda Alpina y de sus cruces	9 concejos de sueste de la provincia de Lugo
QUESO DE IBORES	Cabra Morata Horta y sus cruces	34 municipios de la provincia de Cáceres
QUESO DE MURCIA	Cabra Murciana	Región de Murcia
QUESO DE VALCÓN	Vaca Parda Azor (vaca) Churra y Merina cabra azor y del país	9 municipios del valle de Valcón (Lleón)
TORTA DEI CASAH	Cabra Merina de la subzona Llerena y de sus cruces con razas españolas	36 municipios de la provincia de Cáceres

Fuente: MERCASA.

Un desarrollo que se ha visto potenciado por la incorporación del «Queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya», que aportó 119 toneladas al total (Alimarket, 2000b). La producción de este tipo de quesos se ha duplicado en seis años, al pasar de 6.494 toneladas producidas en 1993 a 12.714 en 1999. Se consolida así el crecimiento que han venido experimentando desde el año 1993, año en que se incorporan los Consejos Reguladores de «Queso Zamorano», «Queso de La Serena», «Queso de Tetilla», «Picón Bejes-Tresviso» y «Quesucos de Liébana». En 1996 lo hace el «Queso Majorero».

En el año 1997, último del que facilita datos el Ministerio de Agricultura, un total de 367 queserías inscritas en las 12 Denominaciones de Origen producen 9.561 toneladas (Cuadro 9). Destacan las producciones de «Queso Manchego» y «Mahón», que aportan al total de España el 45,5 y 23 por 100 respectivamente.

Las producciones de queso en las Denominaciones de Origen pendientes de ratificación o con denominación provisional son también importantes, tal y como se recoge en el libro «Alimentación en España 2000» editado por Mercasa. En el cuadro 10 se relacionan sus producciones aproximadas en el año 1999.

No obstante, hay que señalar que los quesos elaborados en las Denominaciones de Origen siguen suponiendo sólo un 5 por 100 de la producción nacional. Esto es consecuencia de la gran atomización de las explotaciones, muchas veces artesanales, que a pesar de estar sufriendo una incipiente concentración sólo alcanzan una producción media de 26 toneladas anuales. Cifra insuficiente para muchas queseras industriales que renuncian a incorporarse a los consejos reguladores por los requisitos que ello supondría. Eso sí, también hay que tener en cuenta que las Denominaciones de Origen cumplen una función de prestigio que favorece a los productores de la zona.

4. EL COMERCIO EXTERIOR DE QUESO

Desde 1985, año anterior a nuestro ingreso en la Comunidad Económica Europea, hasta la actualidad el comercio exterior de queso ha tenido un crecimiento espectacular tanto en importaciones como en exportaciones (Figura 3). De las 31.000 toneladas de queso importadas en 1986 hemos pasado a las 114.600 de 1999, lo que significa un incremento del 268,6 por 100. En las exportaciones el crecimiento ha sido espectacular, ya que de tener un carácter casi testimonial en 1986, año en el que se exportan 1.567 toneladas, en 1999 esta cantidad asciende a 36.424 toneladas, por lo que en 13 años se ha multiplicado por 23 el volumen de queso exportado de España.

En el año 1999 el comercio exterior de queso ha sido una vez más el segmento más dinámico del sector, y si las importaciones ya representan un tercio del mercado, las exportaciones se dispararon en 1999 hasta las 36.400 toneladas, superando en un 35 por 100 el dato del año anterior.

Las importaciones continúan ganando cuota a los quesos nacionales, tanto con productos de primer precio como con quesos de calidad. Igualmente, las exportaciones se han revitalizado de manera espectacular. Y ello es debido a que son ya muchas las industrias queseras de pequeño y mediano tamaño que se han animado a traspasar las fronteras, consiguiendo buenos resultados en Europa y Estados Unidos. Los principales destinos de los quesos españoles son Italia (13.906 Tm.), Portugal (9.298 Tm.) y Fran-

CUADRO 9
Producción de queso según Denominación de Origen. 1997

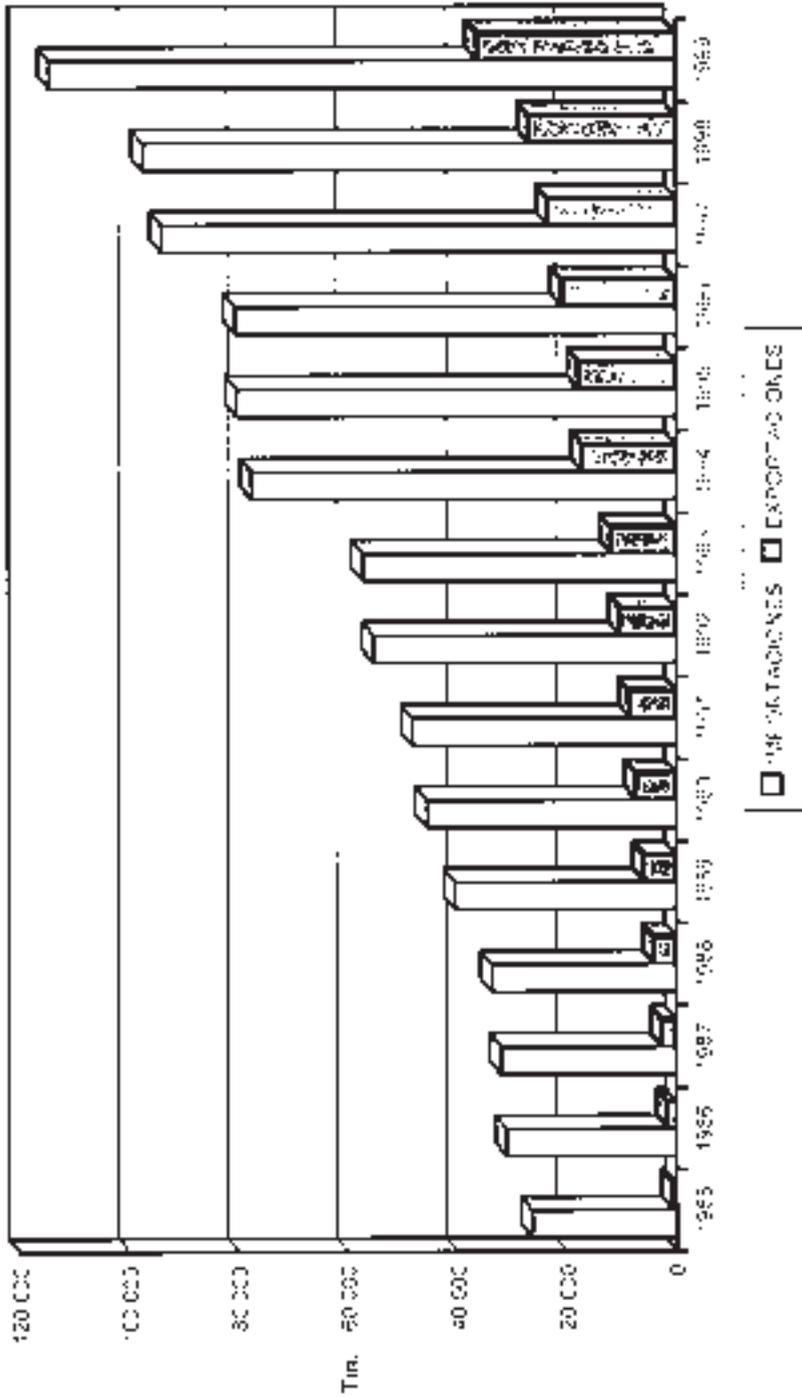
TIPO DE QUESO	QUESO PRODUCIDO		QUESERIAS		MEDIA KG./ QUESERIA
	KG.	% DEL TOTAL	NUMERO	% DEL TOTAL	
QUESO DE YETILLA	371 500	3.89	32	9.26	10 925
CABRALES	411 934	4.31	80	21.80	5 148
PICÓN BEJES-TRESVISÓ	22 547	0.24	14	3.81	1 611
QUESUCOS DE LIEBANA	96 363	1.03	8	2.18	12 295
QUESO DE CANTABRIA	275 303	2.88	5	1.36	55 061
IDIAZABAL	826 171	8.64	61	16.90	16 189
RONCAL	387 060	4.05	5	1.36	77 412
QUESO ZAMORANO	193 288	2.02	16	4.36	12 081
MAHÓN	7 703 437	23.05	52	14.17	42 374
QUESO MANCHEGO	4 354 440	45.54	75	20.44	58 059
QUESO DE LA SERENA	123 426	1.29	20	5.45	6 171
QUESO MAJORERO	203 446	3.07	7	1.91	41 921
TOTAL	9 580 910	100	367	100	75 057

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

CUADRO 10
Producción de queso según Denominación de Origen provisional. 1999

TIPO DE QUESO	QUESO PRODUCIDO		QUESERIAS		MEDIA KG./ QUESERIA
	KG.	%. DEL TOTAL	NUMERO	%. DEL TOTAL	
AFUEGAL PITX	100 000	3.07	7	11.67	14 286
QUESO D'ALT LIRGELL-CERDANYA	250 000	7.67	1	1.67	250 000
QUESO DE ARZUA-UJDA	1 500 000	46.01	21	35.00	71 429
QUESO DE SAN SIMON DE LA GUESTA	20 000	0.61	6	10.00	3 333
QUESO DE CEBREIRO	40 000	1.23	3	5.00	13 333
QUESO DE IBORES	100 000	3.07	8	13.33	12 500
QUESO DE MURCIA	600 000	24.54	4	6.67	200 000
QUESO DE VALDEON	200 000	6.13	4	6.57	50 000
TORTA DEL CASAR	200 000	7.67	6	10.00	41 567
TOTAL	3 250 000	100	80	100	54 333

Fuente: MERCASA.



Fuente: Instituto de Comercio Exterior de España.

FIGURA 3. Comercio exterior de queso, 1985-1999.

CUADRO 11
Principales empresas españolas importadoras de queso, 1999

Empresa	Localidad	Toneladas	Marca
GRUPO TGT	Vadecans (Barcelona)	14.200	TGT, Be-gade, Ementaler, MID, Fico
MERCADONA S.A.	Yavernes Blancos (Valencia)	7.000	
LACTALIS IBERIA S.A.	Madrid	7.000	Presidente, Bi del
IBER CONSEIL S.A.	Barcelona	4.400	Wesilana, Leerdamer
LACTEOS CAMPINA S.A.	Barcelona	3.528	Campina
QUESOS EUROLAC S.L.	Oleberna (Guipuzcoa)	3.500	Armeta, Colard, maifun, technisio
PECRO DIAZ S.A.	Cartagena (Murcia)	2.500	Casillo, 4 Santos
UNION QUESERA EUROPEA S.L.	Ampunabrava (Girona)	2.500	R. Pazzo, Palacivinsig y Samle Mare
QUELAC S.L.	Girona	1.700	Palarders, Campó de Fioh
ALIANZA SA S.A.	Barcelona	1.610	Chicoret, Capitoul
QUESOS ALDANONDO	Oleberna (Guipuzcoa)	1.600	
GOLGEN VALE S.A.	Madrid	1.500	Tramansa, Montk
COBERCO LITA S.A.	Las Palmas de Gran Canaria	1.500	Casillo, Royal Hollandia
TOTAL		72.839	

Fuente: Alimarket.

cia (6.019 Tm.), los tres acaparan el 80 por 100 de las compras de queso español en el año 1999.

Las importaciones durante el citado año continúan con una tónica similar a la de años precedentes e incrementan sus volúmenes en un 17,5 por 100 hasta las 114.605 Tm. Esto significa que las importaciones ya suponen casi exactamente un tercio del mercado interno español. Holanda, con 34.590 Tm. sigue a la cabeza de nuestros proveedores. Su dominio se sustenta en dos especialidades típicamente holandesas el Edam y el Gouda (26.091 Tm. conjuntas), que se sitúan a la cabeza del consumo de quesos importados en España. Le siguen Francia con 26.654 Tm., de las que 3.670 corresponden a Emmental, Alemania (21.821 Tm., de ellas 8.539 de Edam) y Dinamarca (13.023 Tm., de las que 2.936 son de Havarti).

Un total de 13 empresas, con una cifra de importación cada una superior a las 1.500 Tm., concentran el 63,3 por 100 de las importaciones de queso en nuestro país (Cuadro 11). El dominio de la distribución de quesos importados corresponde al grupo TGT, que en 1999 gestionó la venta de 34.200 toneladas de queso importado, esto es el 30 por 100 del total, y además canalizó otras 16.000 toneladas de producto nacional. Cabe señalar igualmente el volumen importado por Mercadona, líder nacional de ventas en supermercados, de los que cuenta con medio millar de establecimientos de este tipo y con unas ventas que en 1999 ascienden a 420.000 millones de pesetas²³.

BIBLIOGRAFÍA

- ALIMARKET (2000a): «Lácteos», en *Informe Anual 2000. Alimentación perecedera*, pp. 473-523.
- ALIMARKET (2000b): «Quesos: crecimiento sin estridencias», *Alimarket*, núm. 135, pp. 165-179.
- ALONSO LOGROÑO, M.P. (1999): «La industria agroalimentaria en Galicia», en *Professor Joan Vilà Valentí. El seu mestratge en la Geografia universitària*, Barcelona, Universitat de Barcelona, pp. 769-781.
- CALCEDO ORDÓÑEZ, V. (1994): *La industria láctea de Cantabria: rasgos de su actividad y perspectivas de futuro*, Santander, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria, 148 pp.
- DOMÍNGUEZ MARTÍN, R. (Ed.) (1996): *La vocación ganadera del norte de España. Del modelo tradicional a los desafíos del mercado mundial*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 435 pp.
- EMPRESA NACIONAL MERCASA (2000): *Alimentación en España 2000*, Madrid, 440 pp.
- ESPEJO MARÍN, C. (1992): «Estructura de la producción del vacuno de leche en España», en *El medio rural español. Cultura, paisaje y naturaleza. Homenaje a Don Ángel Cabo Alonso*, Salamanca, Universidad de Salamanca, pp. 959-968.

23 MATÉ, V. (2001): «Eroski y Mercadona se disputan el liderazgo en los supermercados», *El País. Negocios*, 18 de febrero, p. 15.

- ESPEJO MARÍN, C. (1996): «Problemas estructurales de la industria láctea española en los años noventa», *Papeles de Geografía*, núms. 23-24, pp. 117-126.
- ESPEJO MARÍN, C. (1997): «El envejecimiento de los ganaderos de vacuno de leche en Asturias», *Estudios de Ciencias Sociales*, núm. X, pp. 11-34.
- ESPEJO MARÍN, C. (2000): «El ganado vacuno de leche en España: una década de integración en la Unión Europea», en *Lecturas Geográficas. Homenaje a José Estébanez Álvarez*, Madrid, Editorial Complutense, pp. 733-744.
- ESTEVE FEIJO, E. (1995): «O sector productivo de leite en Galicia», *Cadernos da Área das Ciencias Agrarias*, num. 14, pp. 11-54.
- FEO PARRONDO, F. (1988-1989): «La industria agroalimentaria en España», *Boletín de la Real Sociedad Geográfica*, tomo CXXIV-CXXV, pp. 105-129.
- FEO PARRONDO, F. (1997a): «Agroindustria y comercialización de productos agropecuarios», *Geographicalia*, num. 34, pp. 111-135.
- FEO PARRONDO, F. (1997b): «Industrias lácteas en España: Central Lechera Asturiana», *Estudios Geográficos*, num. 229, pp. 565-591.
- FEO PARRONDO, F. (2000): «Cambios recientes en las industrias lácteas españolas», en *Los espacios rurales en el cambio de siglo: incertidumbres ante los procesos de globalización y desarrollo. Actas del X Coloquio de Geografía Rural de España*, Lleida, Universitat de Lleida y A.G.E., pp. 90-95.
- FORO AGRARIO (2000). *La reforma de la PAC de la Agenda 2000 y la agricultura española*, Madrid, Mundiprensa, 398 pp.
- LALANDA CARROBLES, P. (1991): «Las industrias lácteas», *El Campo*, núm. 120, Castilla y León II, pp. 64-65.
- LANGREO NAVARRO, A. (1994): «La situación y cambios recientes en el sistema lácteo español. Efectos en la industria», *Revista Española de Economía Agraria*, núm. 170, pp. 115-143.
- LANGREO NAVARRO, A. (1995): *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 542 pp.
- LÓPEZ ANDIÓN, J.M. y PÉREZ IGLESIAS, M.L. (1996): «Producción y comercialización de la leche en Galicia. Evolución y tendencias recientes», en *VIII Coloquio de Geografía Rural*, Zaragoza, Universidad de Zaragoza y A.G.E., pp. 695-704.
- MINGUÉLEZ DÍAZ, E. (1995): «O sector lácteo galego. Análise da súa evolución e perspectivas de futuro», *Cadernos da Área das Ciencias Agrarias*, núm. 14, pp. 55-92.
- PUENTE FERNÁNDEZ, L. DE LA (2000): «Productivismo e industrialización. La política ganadera para el sector lácteo en Cantabria», en *Los espacios rurales en el cambio de siglo: incertidumbres ante los procesos de globalización y desarrollo. Actas del X Coloquio de Geografía Rural de España*, Lleida, Universitat de Lleida y A.G.E., pp. 111-120.
- SINEIRO GARCÍA, F. (1993): «Caracterización do aprovisionamento, produción e mercados das industrias lácteas galegas», *Cooperativismo e Economía Social* (Universidade de Vigo), num. 8, pp. 147-165.

