Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995

serie
Estudios

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Secretaría General Técnica

Alicia Langreo Navarro



Nº 109
T-9953

Historia de la Industria Láctea Española:

Una aplicación a Asturias

Alicia Langreo Navarro

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Imprime: GRAFUR, S. A.
c/ Igarsa - naves E-F. 28860 Paracuellos del Jarama (Madrid)

Diseño cubierta: Jaime Nieto

Publicaciones del:



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
SECRETARIA GENERAL TECNICA
CENTRO DE PUBLICACIONES
Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28014 Madrid
NIPO: 251-95-077-8
ISBN: 84-491-0161-1
Depósito legal: 43592-1995

A Mercedes Langreo Navarro y
Rosa Soria Gutiérrez

In memoriam

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi agradecimiento a todos aquellos que han hecho posible esta investigación. Unos brindaron toda su colaboración en la obtención de la información y aportaron su experiencia y memoria histórica de valor inestimable. Otros me han facilitado datos inéditos o al menos de difícil acceso o me han prestado una gran ayuda con sus comentarios.

La idea de estudiar sistemáticamente la historia de la industria láctea en el Principado surgió a raíz del trabajo de campo sobre las relaciones contractuales de los ganaderos con la industria láctea, dentro de un proyecto de investigación del CSIC. En las entrevistas realizadas a muchos de los industriales del sector y en especial en las charlas entrañables mantenidas con el hoy ya fallecido Don Ramiro Mon, me resultó particularmente atractivo descubrir la amplitud del papel de la industria láctea como "locomotora" del desarrollo rural asturiano y sus fuertes conexiones con la vida y la historia de las comarcas. Finalmente las estrategias de los industriales, agentes, hegemónicos, del complejo lácteo, aparecieron como el elemento clave en la determinación del tipo de relaciones establecidas. Ahí empezó todo. Luego, el apoyo de la Caja de Ahorros de Asturias ha hecho posible la realización del trabajo.

Son muchas las personas a las que tengo que expresar mi agradecimiento. Entre ellos destacan los empresarios y todas las personas vinculadas a las industrias que he entrevistado incluso en repetidas ocasiones; muchas han rebuscado en su memoria o en documentos familiares para responder a mis preguntas.

Aún a riesgo de olvidar injustamente a algunas de esas personas, no quiero dejar de mencionar aquí a José Ramón Alonso, Angel Arias, Juan Ballar, José Busto, Ricardo Cosío, Angel

Fernández, Ignacio Fombella, Ricardo Fuster, Manuel Granda, Arturo Gil, Vicente Gil Rodríguez, Armando Inés Blanco, la familia de Antonio León, Enrique López Argiz, Juán Martínez e hijos, Manuel Monje, Ramiro Mon, José Manuel Moro, Santiago Obaño, Antonio Ordóñez, Manuel Pando, Joaquín Peña, Manuel Pérez, Pablo Poch, Isidro Prieto, Manuel Ramos, Juan Revuelta, Francisco Rodríguez, Rafael Sarándeses, Pablo Semur, Luz del Valle, Angel Viejo y Luís Villazón.

En la Consejería de Agricultura he encontrado todo tipo de facilidades. Quiero resaltar especialmente el apoyo brindado por Mario García Morilla, Benigno Fernández Fano, Antonio Flecha y Juan Luis de la Vega Solís. Beatriz Fernández, del Ministerio de Agricultura, me ayudo a comprender aspectos fundamentales de la puesta en marcha del Plan de Centrales Lecheras.

En la Federación Nacional de Industrias Lácteas me permitieron consultar toda su documentación, allí encontré una buena parte de la colección de la revista "La Industria Pecuaria" y las charlas con Manuel Ramos, Francisco Ballester, Francisco Rodríguez, Miguel Angel Vázquez de Prada y Pedro Valentín Gamazo me resultaron muy útiles.

Agradezco la ayuda recibida en la Facultad de Oviedo gracias a José Pérez Rivero, inmejorable introductor que además ha hecho valiosas aportaciones al documento final. Las charlas mantenidas con Francisco Erice, José María Moro y Amalia Maceda me resultaron muy utiles para enmarcar la historia de la industria láctea.

Particularmente quiero mencionar el apoyo prestado por Javier Argüelles y Juan Cofiño amigos entrañables que me facilitaron el trabajo y las numerosas estancias en el Principado, así como algunos de los principales contactos.

Jaime Lamo de Espinosa facilitó la culminación del documento final y realizó algunas sugerencias de máximo interés. Con Manuel Rodríguez Zúñiga dediqué largos ratos a comentar los resultados parciales obtenidos y sus observaciones tras la lectura del manuscrito final han enriquecido el análisis e interpretación de la investigación. Teresa García Azcárate leyó y releyó los sucesivos borradores contribuyendo mucho a su mejora.

Por último, José Angel Serrano me apoyó insustituiblemente durante el período de realización del trabajo.

La investigación básica para la realización de este trabajo fue realizada entre 1989 y 1991, con el apoyo de la Caja de Ahorros de Asturias.

En el verano de 1992 sus resultados se presentaron como Tesis Doctoral por la autora, en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid, bajo la dirección de Manuel Rodríguez Zúñiga, obteniendo la calificación de Apta cum Laude.

Posteriormente, en 1995, se completaron los últimos años y se adaptó el trabajo para su publicación.

INDICE

Introducción 17

PARTE I: HISTORIA GENERAL DE LA INDUSTRIA ASTURIANA 27

CAPITULO 1: LA GANADERIA Y LA PRODUCCIÓN LACTEA ANTERIORES AL SIGLO XIX . 31

1. La evolución de la agricultura asturiana. Los primeros datos de la ganadería y la producción lechera 33

2. Los orígenes de la producción quesera y mantequera . 38

CAPITULO 2: EL DESARROLLO DE LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA EN EL SIGLO XIX 45

1. Rasgos diferenciales de la situación asturiana 47

1.1. Características generales 47

1.2. Las actividades agrarias en el siglo XIX 50

2. La ganadería del siglo XIX 52

2.1. Aspectos generales del desarrollo ganadero en España 52

2.2. El ganado vacuno lechero en España y Asturias . . 54

3. Los productos lácteos en el mercado nacional 59

3.1. Los productos transformados: mantecas y quesos 60

3.1.2. Quesos 61

3.2. El abastecimiento de leche líquida a las ciudades 62

4. Las épocas claves en los mercados de productos lácteos . 64

5. Las industrias lácteas a lo largo del siglo XIX 65

5.1. Caracterización de las primeras empresas españolas del siglo XIX 65

5.2. La industria láctea asturiana en el siglo XIX 69
5.2.1. Las industrias pioneras de la primera mitad del siglo XIX. 71
5.2.2. Las industrias lácteas asturianas en la segunda mitad del siglo XIX 74

CAPITULO 3: LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA DESDE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX A LA GUERRA CIVIL 81
1. Principales Rasgos de la situación asturiana 83
2. La ganadería vacuna al principio del siglo XX 85
2.1. Principales rasgos de la ganadería española 85
2.2. El ganado vacuno lechero en Asturias 88
3. Los productos lácteos presentes en el mercado a principios del siglo XX 91
3.1. Productos transformados 91
3.2. Leche líquida 93
4. La situación de los mercados de productos lácteos 94
5. Las industrias lácteas en el primer tercio del siglo XX 99
5.1. Panorama a nivel Nacional 99
5.2. Las industrias lácteas asturianas 104

CAPITULO 4: EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA LÁCTEA ESPAÑOLA: DE LA GUERRA CIVIL A LAS REGULACIONES DE CAMPAÑA 121
1. El sector lácteo durante la Guerra Civil 123
1.1. Una visión de la situación de la ganadería y la industria láctea española 123
1.2. Las industrias lácteas asturianas durante la contienda 126
2. De la posguerra al Plan de Centrales Lecheras (1952) 128
2.1. La situación nacional 128
2.2. La ganadería lechera de la posguerra: España y Asturias 129
2.3. Los productos lácteos de la posguerra 132
2.4. Los mercados de productos lácteos 134
2.5. Las industrias lácteas en la posguerra 135
2.5.1. Caracterización de la industria láctea española . 135
2.5.2. La industria láctea asturiana en la posguerra . 138

3. Los años 50 y 60: El inicio de la apertura y el primer Plan de Centrales Lecheras 143
3.1. Principales rasgos generales de la situación . general de la económica 143
3.2. Características y evolución del sector lácteo 145
3.3. Evolución del ganado lechero 146
3.4. Las producciones lácteas 148
3.5. Características del desarrollo de los mercados ... 153
3.6. La transformación de la industria láctea entre 1952 y 1966 157
3.6.1. El Plan de Centrales Lecheras de 1952. Efectos de su puesta en marcha 158
3.6.2. El desarrollo de otras industrias lácteas 163
3.6.3. La estructura industrial 165
3.6.4. La industria láctea asturiana entre 1952-1966 . 167

CAPITULO 5: LA REGULACION ESPAÑOLA DEL SECTOR LACTEO: LA EPOCA COMPRENDIDA ENTRE 1966 Y 1985 179
1. Rasgos generales de la situación política y económica 181
2. La legislación en el sector lácteo español entre 1966 y 1985 184
3. La evolución de la ganadería en la etapa 1966/85 190
4. La producción de leche y productos lácteos 196
5. El desarrollo de los mercados lácteos 1966/85 201
6. Las industrias lácteas. 1966/85 209
6.1. Principales elementos de su evolución en España 209
6.2. Las industrias lácteas en Asturias 221
6.2.1. Los últimos años sesenta 221
6.2.2. Cambios en los años setenta 228
6.2.3. La primera mitad de los ochenta: la aproximación a la CEE 237

CAPÍTULO 6: EL SISTEMA LACTEO EN LOS PRIMEROS AÑOS DE LA ADHESION A LA CEE 1986/95 243
1. Las condiciones de la Adhesión 247
2. La nueva situación del sector ganadero 248

3. Evolución de los mercados y de la gama de productos . 251
4. La industria láctea 261
4.1. La estructura empresarial. Principales modificaciones 261
4.2. Dinámica de las industrias lácteas 268
5. Las empresas lácteas asturianas tras la adhesión a la CEE. 279

PARTE II: LA HISTORIA DE LAS EMPRESAS LACTEAS. 287
Introducción 289

CAPITULO 7: LAS EMPRESAS NACIDAS EN EL SIGLO XIX 293
1. Empresas constituidas en la primera mitad del siglo XIX 296
1.1. Empresas de la Llana y Domínguez Gil 296
1.2. La familia Arias: de la mantequera familiar a Mantequerías Arias 298
2. Empresas constituidas en la segunda mitad del siglo XIX 316
2.1. La Covadonga 316
2.2. La Flor de Asturias 317
2.3. La fábrica de quesos MADELVA 317
2.4. La familia Velarde 321
2.5. José Domínguez Gil 323
2.6. Joaquín Peña 323
2.7. Fomento Agrícola Pecuario 327
2.8. González y Lavandera 326

CAPITULO 8: LAS EMPRESAS CREADAS EN LA PRIMERA ETAPA DEL SIGLO XX, DE 1900 A LA GUERRA CIVIL 327
1. Juan Martínez 329
2. La familia Rubio 332
3. Los Calixtos 334
4. Lavandera 335
5. La familia Riera. Constantino Riera y sus descendientes . 335
6. Mantequera de Tineo 337
7. Los quesos de La Peral: Antonio León 342
8. La fábrica de Sevares 344
9. La Mantequera de Villaviciosa 353
10. Las Lecherías Sadi 358

CAPITULO 9: LAS EMPRESAS DE LECHE LÍQUIDA ANTERIORES A LA GUERRA CIVIL ESPAÑOLA 359
1. La Lechera de Cancienes 361
2. La Granja Poch 365

CAPÍTULO 10: LAS EMPRESAS NACIDAS EN EL ENTORNO DE LA GUERRA CIVIL Y EN LA POS-GUERRA 371
1. Juan Inés Blanco 373
2. Los quesos de Manuel Monje 374
3. La Mantequera de Riera 376
4. Productos Lácteos "El Faro". Manuel Pando 380
5. Mantequerías Rodríguez 382
6. Productos Lácteos El Molinero 384
7. La Mantequera de Nava 384
8. La Allandesa 386
9. La Mantequera de Obona 386
10. La Mantequera Astur 387
11. La fábrica de El Bustio 387
12. La Mantequería de Muñás 389
13. Manuel González Gabarrón 390
14. Mantequera de Covadonga 390

CAPITULO 11: LAS INDUSTRIAS LACTEAS DE LOS AÑOS SESENTA 393
1. La Mantequera de La Espina 395
2. La Mantequera de Trevías 396
3. La quesería de Alfredo Casielles 396
4. José Antonio Sanchéz del Valle 397
5. Aquilino Menéndez Bartolomé 398
6. Granja La Campesina, S.A. 398
7. Industrias Granderroble, S.A. 399
8. Lacteos Monteverde 401
9. El Grupo de Industrias Lácteas Asturianas 402

CAPITULO 12:LA PRIMERA MULTINACIONAL: NESTLE .. 411
1. Nestlé en el complejo lácteo español 413
2. Nestlé en Asturias 423

CAPITULO 13: LAS EMPRESAS DE LECHE LIQUIDA 435
1. Las centrales lecheras asturianas y otras productoras de leche líquida 438
1.1. Central lechera de Gijón, S.A. (LAGISA) 438
1.2. Granja la Polesa 445
1.3. La Central Lechera Asturiana 448
1.4. VALDESAT 463
2. Los recogedores/vendedores de leche líquida en Asturias 467
2.1. El caso de la familia Herrero 469
2.2. Faustino Cabo 470
2.3. Granja la Luz y Lactavisa 471
2.4. Productos Lácteos Gozón 472
3. Empresas foráneas recogedoras de leche en Asturias . 473
3.1. Los recogedores gallegos: LARSA y ARGERIZ .. 474
3.2. CLESA 475
3.3. Leche PASCUAL 476

CAPITULO 14: LAS GRANDES TRANSFORMADORAS INSTALADAS EN ASTURIAS 479
1. DANONE 482
2. FROMAGERIES BEL en Asturias 485

CAPITULO 15: LOS QUESEROS ARTESANOS 487
1. Los quesos azules tipo"cabrales" o picón 491
2. Los otros quesos artesanos 493
3. El Plan de apoyo y Promoción de los quesos artesanales 494

BIBLIOGRAFIA 497

INTRODUCCION

EL OBJETO DE LA INVESTIGACION

A lo largo de este trabajo se busca rehacer la historia de la industria láctea asturiana desde sus orígenes, situados en el primer tercio del siglo XIX, a la actualidad [1]. Se incluyen en la investigación los orígenes, el desarrollo a lo largo de las etapas históricas, los profundos procesos de transformación, las vías de introducción y desarrollo de nuevas tecnologías, la búsqueda de mercados, los cambios en la gama de productos y todos aquellos elementos que conforman la historia del conjunto de la industria. Este desarrollo hay que ubicarlo en la historia general del sistema lácteo [2] ya que la industria está condicionada y ejerce su influencia en todas las fases del mismo. A la vez su desarrollo está ligado a la dinámica del conjunto de la economía española.

El primer gran problema encontrado ha sido la definición del concepto "industria láctea" a lo largo de los dos últimos siglos. Se han considerado como agentes industriales aquellos que adquieren en el mercado la leche para su transformación en mayor o menor grado, entendiendo como transformación la modificación de sus características físicas por cualquier medio o la adición

[1] El período de la investigación original se cerró en 1991. En la publicación se ha optado por respetar el texto original e incluir un epílogo en el que se recogen los cambios acaecidos entre 1991 y 1994.

[2] Se entiende por "sistema lácteo" el conjunto de las actividades y empresas comerciales, productivas y de servicios fundamentales para la elaboración de los productos lácteos. Incluye a los productores de inputs para la ganadería, al sector ganadero, la industria y los suministradores de inputs a la industria, los agentes comerciales y todos aquellos implicados en hacer de la leche y sus derivados bienes de consumo.

de un servicio que haga de la leche o producto lácteo un bien de consumo [3]. Este criterio ha sido necesario aplicarlo flexiblemente adecuándose a la realidad de cada una de las etapas históricas.

La elaboración de derivados lácteos de larga duración, quesos tradicionales y mantecas, se pierde en la historia del Principado y se mantiene casi en los mismos términos, elaboración dentro de la explotación campesina, hasta casi el final del primer tercio del siglo XIX. Existen referencias de la existencia de un comercio de quesos y mantecas al menos desde el siglo XVIII, así como de la utilización de estos productos en diversos pagos desde la Edad Media. Es decir, antes de la época considerada como inicio de la actividad industrial existía transformación y comercio del producto ganadero realizado por las unidades campesinas tradicionales y por redes de comerciantes locales.

A partir de 1830 se ha considerado la existencia de industrias ligadas a la producción de mantecas saladas. Estas primeras firmas se apoyaron en la producción tradicional de mantecas por los campesinos, que ellos mismos comercializaban en los mercados semanales locales, producto que constituye su materia prima: son las "fábricas de salazones de mantecas". Poco después surgieron las fábricas de quesos, primero tradicionales y luego de tipo europeo.

En los últimos años del siglo XIX y la primera parte del XX tuvo lugar el auge del consumo de leche líquida ligada al desarrollo de los procesos de industrialización y urbanización, lo que obliga a considerar dentro del objeto de la investigación a los agentes económicos capaces de efectuar este suministro.

El desarrollo del complejo lácteo ha ido complicando este esquema inicial y ha hecho surgir gran número de agentes comerciales o figuras económicas que desarrollan una parte o la totalidad del conjunto de actividades de transformación y comercialización de la leche y/o los productos lácteos. Todas ellas forman parte del objeto fundamental de esta investigación.

A lo largo del trabajo se ha considerado protagonista del desarrollo de la industria a la empresa como tal, por encima del inte-

[3] Se aplica la diferenciación entre producto agrario y alimentario utilizada por Malassis L. (1981). Según esta idea la transformación realizada dentro de la explotación ganadera exclusivamente no haría del producto transformado un producto alimentario y sin embargo los sectores comerciales si provocarían la transformación de un producto agrario en uno alimentario.

rés que otros aspectos, también incluidos en la investigación, puedan aportar. Es decir, dentro de la industria láctea asturiana se ha elegido como elemento fundamental de análisis el desarrollo empresarial, sus interconexiones, su adecuación a las situaciones económicas concretas, su desarrollo tecnológico, sus respuestas a las actuaciones públicas, sus relaciones con otros sectores, las modificaciones en su estructura, etc., y en conjunto todos los factores que han influido o han sido influidos por el desarrollo empresarial de la industria láctea.

En esta investigación se perfilan otros objetos secundarios, imprescindibles para la compresión del desarrollo de la industria láctea: el sector ganadero, en concreto la ganadería de leche, suministrador de la materia prima, y en menor medida el desarrollo del comercio y de los transportes. La flexibilidad del conjunto de agentes económicos participantes en el complejo lácteo asturiano a lo largo de su historia, que ha permitido la transformación de agentes de una actividad a otra, y la evolución de las relaciones contractuales entre ellos obligan a que en algunos casos los distintos sectores haya que abordarlos no solo en tanto que agentes colaboradores de la industria láctea, sino también como agentes principales en la transformación del producto agrario en producto alimentario para determinadas etapas históricas.

Para la determinación de la evolución del conjunto de la industria se ha estudiado la gama de productos lácteos presentes en el mercado en cada período, la evolución de las producciones, la penetración de innovaciones tecnológicas y los rasgos principales de la dinámica de los mercados, tanto de la leche cruda como de los productos elaborados.

El desarrollo del complejo lácteo asturiano se enmarca y forma parte principal del complejo lácteo español, mercado hacia el que en todo momento se ha orientado la parte mas importante de su producción final. De esta forma, la consideración del mercado nacional y de la evolución de las principales empresas lácteas españolas y en menor medida de la ganadería de leche, han constituido una parte imprescindible en la investigación.

En la actualidad el subsector lácteo es uno de los mas intervenidos de la economía a través de la política agraria (política láctea y política de estructuras) y a través de la política industrial. Este hecho ha obligado a elaborar una breve historia de la intervención pública.

En las reflexiones incluidas en la valoración del crecimiento y estrategias industriales se intentan extraer los factores esenciales que han permitido el nacimiento y consolidación del complejo lácteo asturiano, la interconexión y relaciones contractuales entre sus principales agentes y las modificaciones provocadas en la agricultura regional. A partir de ahí se intentan aportar elementos de análisis para el estudio de la formación y desarrollo de la industria alimentaria española cuando participan múltiples agentes vinculados a la economía local, en un entorno favorable.

El sector lácteo tiene unas características que hacen de él uno de los más significativos del sistema alimentario español: la antigüedad de las transformaciones de la leche para su consumo, la amplia gama de productos finales e intermedios desarrollados a los largo de la historia, su inevitable conexión y dependencia de la oferta agraria, la diversidad y flexibilidad de los agentes comerciales que operan en él y la importancia de sus productos tanto en la producción final agraria como alimentaria serían algunos de ellos.

Asturias reune condiciones que hacen de ella un ámbito geográfico idóneo para el estudio del sistema lácteo: su importancia en las producciones lácteas nacionales, leche y productos acabados; la antigüedad de su industria, la gran cantidad de agentes económicos involucrados en su sistema lácteo y la importancia de algunos de ellos en el sistema lácteo español a lo largo de la historia, la coordinación existente dentro de su sistema lácteo que lo diferencia incluso del de sus vecinos, la aportación de tecnología y "saber hacer" propio, etc.

Todas estas características hacen del sistema lácteo asturiano y de su industria un ejemplo significativo del desarrollo de un sistema alimentario enraizado en la producción local y permiten evaluar el papel de la industria en su desarrollo histórico.

ESTRUCTURA DEL TRABAJO

La investigación realizada ha permitido reconstruir la historia global de la industria láctea asturiana y la historia concreta de las principales firmas del Principado. Estas dos partes se complementan entre sí aunque mantienen estructuras totalmente diferentes. La segunda ha sido la fuente de información para la reconstrucción de la historia global de la industria.

El análisis histórico se ha dividido en períodos temporales, teniendo en cuenta los grandes cambios experimentados dentro del complejo lácteo y los principales hitos en la historia económica de España. Salvo cuando existe una barrera histórica evidente, caso de la Guerra Civil o la entrada de España en la CEE, las separaciones entre los diferentes períodos son difusas. Por lo tanto, frecuentemente se solapan características de dos períodos en los años mas cercanos a la fecha frontera.

En base a estos criterios se ha realizado la siguiente periodificación:

- Los orígenes de la ganadería y la industria láctea, hasta el principio del siglo XIX.
- El desarrollo de la industria láctea y la ganadería en el siglo XIX, período en el que a efectos de la industria asturiana se consideran por separado la primera y la segunda mitad del siglo.
- La primera etapa del siglo XX: de 1900 a la Guerra Civil.
- De los inicios de la Guerra Civil a la regulación de campañas lecheras.
  - Los años de la Contienda.
  - De la posguerra al Plan de Centrales Lecheras (1952).
  - Plan de Centrales Lecheras (1952/1966).
- La regulación española del sector, de 1966 a 1985.
- Los primeros años de la Adhesión a la Comunidad Económica Europea, 1986-1991[4].

En cada uno de los períodos históricos determinados se han considerado los aspectos necesarios para ubicar el desarrollo de la industria láctea asturiana:

---

[4] Cuando se ultimó esta investigación la falta de perspectiva histórica para analizar los efectos de la entrada en la CEE era evidente, incluso faltaban algunos datos estadísticos claves como consecuencia del retraso de las publicaciones oficiales. Por eso este capítulo inicial se completa con el Epílogo, donde se aborda el desarrollo del sector hasta 1994. Sin embargo, en el momento de la última redacción aún no se disponía de las estadísticas corregidas del sector lácteo. Por lo tanto, en esta parte se ha centrado el análisis en las tendencias de las estrategias industriales y los posicionamientos de cada grupo de empresas.

- Hechos políticos y económicos con más influencia sobre el complejo lácteo.
- Evolución ganadera española y asturiana.
- Producciones lácteas nacionales y asturianas.
- Evolución de los mercados de productos lácteos.
- Política oficial láctea.
- Rasgos diferenciales de la situación asturiana.

Los ejes del análisis de la historia de la industria española en cada etapa son:

Situación y evolución de la industria en España:

- Localización de los principales centros industriales lácteos. Papel de cada uno de ellos.
- Evolución de la estructura industrial.
- Empresas predominantes. Tipología.
- Principales actividades desarrolladas.
- Niveles de desarrollo tecnológico.
- Evolución de la gama de productos fabricados.
- Organización del trabajo industrial.
- Influencia de los principales acontecimientos políticos.
- Estrategias de marketing y distribución.
- Influencia de la intervención pública.

El análisis de la industria asturiana se basa en los siguientes puntos:

- Empresas constituidas, empresas cerradas en cada etapa.
- El origen de los empresarios.
- Principales movimientos empresariales.
- Análisis de los agentes que operan en cada etapa en el sistema lácteo asturiano, relaciones establecidas entre ellos, flexibilidad y cambios de sus funciones.

- Determinación de los agentes más importantes.
- Niveles de colaboración entre empresas.
- Imbricación con el sistema lácteo español y europeo.
- Estrategias de acopio de materia prima.
- Niveles de penetración de nuevas tecnologías, análisis de los senderos tecnológicos.
- Estrategias de marketing y distribución.
- Evolución de la gama de productos.
- Niveles de colaboración con la política oficial.
- Influencia del desarrollo de la industria láctea en la actividad agraria del Principado.
- Grado de conexión entre la industria láctea asturiana y los restantes sectores económicos.
- El papel de la industria láctea asturiana en el contexto nacional y europeo.

PARTE PRIMERA

HISTORIA GENERAL DE LA INDUSTRIA ASTURIANA

CAPITULO 1

LA GANADERIA Y LA PRODUCCION LACTEA ANTERIORES AL SIGLO XIX

LA GANADERIA Y LA PRODUCCION LACTEA ANTERIORES AL SIGLO XIX

El sistema de aprovechamiento ganadero consolidado en la Edad Media estuvo vigente en España durante largo tiempo; de hecho no se cuestionó hasta el siglo XVIII. Un siglo después, la Revolución Burguesa lo transformó totalmente [1]. Este sistema respondía a los intereses de los grandes propietarios de Andalucía, Extremadura y Castilla, aglutinados en La Mesta, y estaba ligado a la producción de lana. Uno de sus pilares lo constituía la utilización extensiva del suelo para ganado ovino, vacuno y caballar, frenando el desarrollo agrícola y el incremento de la producción de alimentos, cada vez más necesarios para una población creciente, y provocando sucesivas "crisis de subsistencias". La demanda creciente de cereales y carne acabó condicionando la producción y la utilización del suelo.

La ganadería caballar, las grandes vacadas trashumantes y la ganadería lanar sufrieron una crisis considerable a finales del siglo XVIII. Como había augurado Jovellanos, la presión sobre la tierra llevó a un desmantelamiento paulatino de los sistemas tradicionales de explotación del suelo, lo que se tradujo en la liquidación de grandes superficies de pastos y forrajes.

La Revolución Burguesa en España tuvo un carácter eminentemente agrario y provocó, entre otras cosas, un incremento espectacular de las producciones cerealistas en el siglo XVIII, llegando a hacer de España un país exportador gracias a la política

[1] Esta idea es defendida por el Grupo de Estudios de Historia Rural (1978), contradiciendo los trabajos de Vives y otros historiadores económicos catalanes que consideraron que el atraso económico español se debía al peso retardatario de la agricultura, basada "políticamente" en los interéses de los grandes propietarios que limitaron el proceso de modernización.

proteccionista. Pero las crisis que se sucedieron en la segunda mitad del siglo –años 1856, 57, 1868, 1879 y 1882– pusieron de manifiesto la debilidad del nuevo sistema.

La situación ganadera del Principado no era ajena a la del resto de España, como se deduce del peso del ovino en los primeros censos ganaderos conocidos. Sin embargo, su aislamiento y sus características diferenciales determinaron una economía ganadera distinta. Según las noticias de que se dispone, el origen del ganado vacuno y de la producción láctea se pierden en la historia del Principado; se trataba de una producción más dentro de la diversificada economía campesina. La exigencia de conservar los alimentos condujo a la elaboración de mantecas y quesos, sus subproductos se integraban también en la economía campesina al ser los sueros y mazadas una de las bases de la alimentación del ganado porcino. Los quesos y mantecas, menos perecederos y con mejores condiciones para el transporte que la leche, reunían las características necesarias para entrar en el comercio local.

A pesar de la inexistencia de una ganadería específicamente lechera y de una industria láctea anterior al siglo XIX conviene considerar algunos elementos de los sistemas productivos agrarios vigentes hasta entonces en Asturias, las tradiciones vinculadas secularmente a las producciones lácteas y las condiciones globales del comercio y de la economía regional que condicionaron la historia asturiana a lo largo del siglo XIX.

Entre los principales problemas regionales cabe destacar el aislamiento de Asturias, comunicada casi exclusivamente por mar, y la falta de espíritu emprendedor que caracterizó a sus habitantes en los siglos XVI y XVII [2].

[2] Un ejemplo es lo sucedido con la flota mercante, fundamental en la economía asturiana. En los siglos XVI y XVII había bastantes comerciantes afincados en Asturias que manejaban un volumen no desdeñable de mercancías, pero se trataba sobre todo de "receptores–administradores" de los alfolíes con relaciones profesionales con los capitanes de los barcos; otro pequeño grupo estaba compuesto por miembros de la Administración local y el resto eran mercaderes venidos de otras zonas y afincados en Asturias. La situación se fue deteriorando, a principios del siglo XVIII Asturias apenas contaba con barcos propios y a mediados los mercaderes asturianos habían perdido mucha fuerza siendo incapaces de incorporarse a la economía internacional; lo que a su vez les impidió acometer inversiones industriales.

Esta es la opinión reflejada por Barreiro Mallón entre otros muchos autores que se quejan de la falta de iniciativa. Esto coincide con el origen foráneo de algunos de los primeros comerciantes que establecieron fábricas de manteca en el Principado.

La situación asturiana anterior al siglo XIX queda descrita en las palabras de Ocampo (1991) *"Partimos, a la altura de 1750, de una sociedad agraria que no dista mucho en sus condiciones de vida de la descrita por el Dr. Casal o el Padre Feijóo para etapas anteriores. Una sociedad campesina que vivía al borde de la subsistencia, pobre y sin posibilidades de ampliar sus horizontes económicos mas allá del autoconsumo, que producía cuanto consumía, que apenas conocía el dinero y que se veía sometida a hambres, epidemias y migraciones periódicas."* En el campo estaban invertidos los capitales del comercio y las mejores tierras se encontraban vinculadas.

1. LA EVOLUCION DE LA AGRICULTURA ASTURIANA. LOS PRIMEROS DATOS DE LA GANADERIA Y LA PRODUCCION LECHERA

A lo largo del siglo XVI se produjo una expansión roturadora importante en el Principado, disminuyó el ganado bravo y se expandió el cereal. En el siglo XVII este proceso se complementó con la penetración de nuevos cultivos: maíz, nabos y luego patata, la explotación mas intensiva de los prados y la mejora en los sistemas de rotación, dando origen a un crecimiento del producto agrario del 100 % (Barreiro Mallón, 1988).

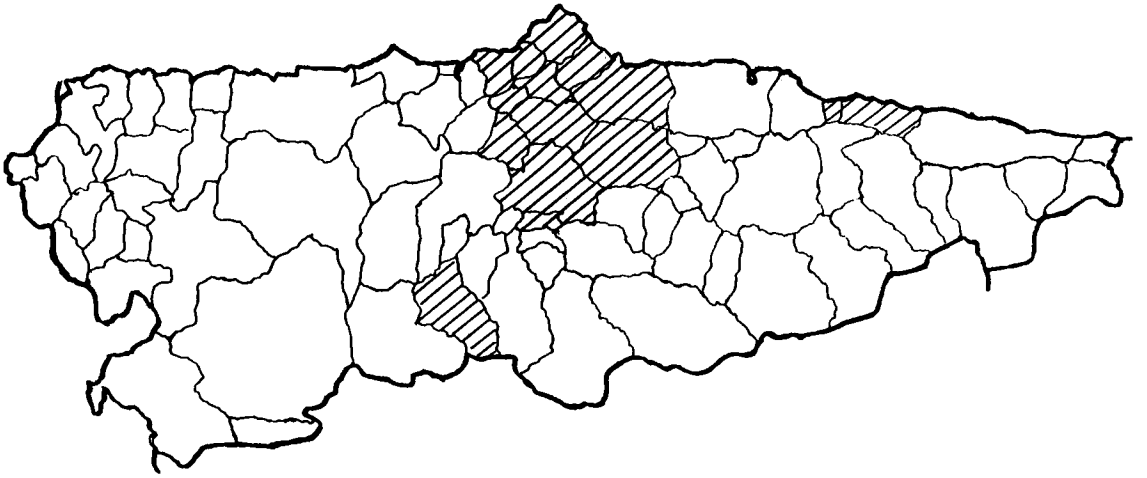
La ganadería se vio afectada por la expansión de los cultivos, aunque menos de lo que podría preverse y con distinta intensidad según especies. Disminuyó el ganado menor y el vacuno evolucionó desde una ganadería brava a fórmulas más intensivas, con períodos de estabulación más frecuentes y una alimentación que dependía crecientemente de los prados y forrajes, sistema al que se adaptaba bien el maíz.

Según el análisis tradicional, en la primera mitad del siglo XVIII la economía asturiana se mantuvo casi estancada, iniciando el despegue a partir de 1740-50, con un crecimiento del 33 % hasta finales de siglo. Entre las causas de este crecimiento figuran la política de fomento y selección de la ganadería, la generalización del cultivo de la patata y la política de tierras favorecedora de usos agropecuarios intensivos y privados.

Ocampo reseña que en los análisis más recientes se detecta la situación inversa: una expansión de la agricultura durante el siglo XVII y la primera mitad de XVIII, precediendo a las expansión demográfica, para culminar en torno a 1750-60. Las refor-

MAPA 1

Consejos con mayor presencia de vacuno en el siglo XVIII.



Fuente: Elaboración propia.

mas borbónicas posteriores fueron un intento de atajar el deterioro de la segunda mitad del siglo; el alza de los precios agrícolas puede ser también una prueba. La respuesta al aumento de la población en este período fue la multiplicación de las caserías, la diversificación de las cosechas, el abonado y la multiplicación de las labores. A pesar de esto la situación alcanzó cotas alarmantes.

Las obras del Dr. Casal, del Padre Feijóo y el Informe Cepeda describen una situación muy mala de la agricultura asturiana antes del siglo XVIII e incluso en la primera mitad de éste. Hacia 1711 se encuentran numerosas alusiones a las altas rentas pagadas y a lo antiguo de los aparejos agrarios.

Según los datos del Catastro de Ensenada, los porcentajes de superficie cultivada oscilaban entre el 50-70 % en los concejos de la marina (Navia, Gijón, Avilés,...) y entre el 8-11 % en la montaña. Estas cifras, alcanzadas tras un intenso proceso roturador, englobaban tierras de labor y pastos. Entre la tierra cultivada la destinada a los cereales suponía casi el 70 %. Por otro lado las tierras comunales alcanzaban las tres cuartas partes del espacio agrario.

En base a los inventarios "post mortem" y al Catastro del Marqués de la Ensenada se conocen algunos aspectos de la organización de las explotaciones familiares del siglo XVII y XVIII. Existían tres modelos diferenciados: el de montaña (Caso, Somiedo), el de la costa (Villaviciosa), más equilibrado, y el de transición. Destaca el bajo porcentaje de prados existente en algunos concejos de la costa y la incapacidad de las explotaciones para generar excedentes e incluso subsistir, por lo que había que recurrir habitualmente a los comunales.

El inicio del abonado –"cultivo"– de los prados con estiércol tuvo lugar en el siglo XVIII, época en la que también comenzó la práctica de la henificación, fundamental para la alimentación del ganado y la producción láctea (Ferrer Regales, 1960); la utilización del maíz en la alimentación del ganado se generalizó en este siglo, antes en las comarcas orientales. Predominaba el monte frente a los prados.

Respecto a la tenencia de la tierra a finales del siglo XVIII predominaba en Asturias el Señorío Eclesiástico y Secular, juntamente con las propiedades comunales; apenas existían tierras libres. En 1797 había en Asturias 54.000 arrendatarios y poco mas de 3.000 propietarios (Censo de 1797). Las palabras de Jovellanos apuntan en la misma dirección *"los mayorazgos, iglesias*

y monasterios son casi los únicos propietarios en Asturias" [3] No había mercado de tierras y las pocas que quedaban libres tenían precios muy altos por lo que no servían para asentamientos campesinos. Las tierras comunales se utilizaban colectivamente y los Señoríos se solían dar en arrendamientos. El acceso del pequeño agricultor a la tierra no tuvo lugar hasta el siglo XX.

Las cesiones para el cultivo estaban condicionadas por la poca disponibilidad de tierra idónea. La forma de arriendo eran "las caserías" (García Fernádez, 1975), tipo de explotación muy diversificada y autosuficiente capaz de amortiguar los efectos de las crisis de subsistencias que asolaron España en el siglo XIX. La casería asturiana estaba compuesta por las tierras, el hórreo o panera, aperos, establos y elementos técnicos para la primera transformación (molinos harineros, lagares, hornos..) que se realizaba dentro de la unidad campesina [4]. En este contexto se situaba la fabricación de mantecas y quesos.

El sistema de herencia llevaba a la división de estas unidades, por lo que al cabo de pocas generaciones resultaba necesario intensificar los cultivos, lo que fue posible gracias a la entrada y generalización del maíz. La posibilidad de intensificación de las producciones premitió el crecimiento de la población. El maíz sustituyó al barbecho y alteró la llamada "economía del trigo". La nueva producción se dedicó al autoconsumo, vendiéndose los excedentes en los mercados locales. El nuevo producto reforzó el carácter autárquico de las unidades campesinas y el sistema de tenencia del suelo y posibilitó el incremento de la parcelación.

Esta economía permitió el incremento de la población, pero no generó suficientes recursos para que los propietarios de los Señoríos acumulasen capital susceptible de ser invertido en otros sectores. Esta incapacidad de acumulación a partir del sector primario bloqueó la modernización y transformación de la sociedad del Principado [5]. En este contexto, el auge de los mercados de final del siglo XVIII y principios del XIX sólo sirvió para la puesta en marcha de mercados locales, donde los campesinos vendían sus sobrantes.

---

[3] Frente a esta opinión generalizada, Barreiro Mallón ofrece datos contrarios y concluye que la propiedad directa era alta en los siglos XVI, XVII y XVIII. Llega a esta conclusión a partir del estudio de los inventarios "post mortem" y del Catastro.

[4] Citado por Ocampo (1991) en base a las Respuestas Generales

[5] Villar, P. realiza esta apreciación en términos globales y Barreiro Mallón, B. (1988) lo aplica al caso asturiano.

En esta época sólo la cría del ganado vacuno y algunos productos lácteos como los quesos de Cabrales se orientaban al mercado.

La comuña como sistema de explotación del ganado hizo posible unas producciones lácteas excedentarias, y por lo tanto, capaces de llegar al mercado. En este sistema los grandes propietarios, dueños de las tierras y de las reses, las tenían distribuidas entre los campesinos en base a un contrato de aparcería (Aramburu y Zuloaga, 1899). El campesino disponía de la leche y la fuerza de trabajo de los animales, mientras que repartía con el propietario los productos de la venta de los animales y las crías. Otra producción fundamental era el estiércol para el abonado de los campos. Al principio del siglo XIX se encontraba bajo este sistema el 80 % del ganado vacuno asturiano [6]. Este sistema estimulaba la producción de leche, cuyos beneficios quedaban en manos del ganadero, obviando el problema, insoluble entonces, de la inversión en ganado por parte de los campesinos.

En estos años el producto más importante de las explotaciones campesinas, del que provenían la mayoría de los ingresos para la compra de mercaderías, era el ganado vivo orientado a la Meseta, en especial el vacuno para trabajo. El mercado más importante para el ganado asturiano era el de Villada (Palencia).

Según describe el "Informe sobre las causas de la decadencia de la ganadería en Asturias" (Informe de la Real Sociedad Económica, elaborado poco antes de la desamortización, 1844) el mercado de productos agrarios en Asturias era mínimo, se menciona únicamente la salida hacia Castilla de habichuelas, mientras que la avellana se exportaba a Gran Bretaña, lo que estimuló su producción. En general en las zonas costeras se desarrolló más el comercio.

A mediados del siglo XVIII el ganado principal en número de cabezas era el ovino, seguido por el vacuno, y en último lugar el porcino y caprino. En 1752 el número de cabezas de ovino en Asturias era de 595.029, el de vacuno de 353.307 (24'3 % de la cabaña), porcino 278.448 y caprino 197.874 (G. Anés, 1980).

El vacuno compartía los pastos de montaña con el ovino y utilizaba en exclusiva los prados. Los concejos con más vacuno eran:

[6] Maceda, A. (1983) según esta autora, la comuña funcionaba de distinta forma en las zonas llanas y las montañosas en lo referente a los beneficios y riesgos asumidos por cada una de las parte.

Teverga, Caravia, Ribadesella, Gozón, Aviles, Castrillón, Carreño, Corvera, Gijón, Llanera, Las Regueras, Siero, Sariego, Ribera de Arriba y Oviedo; la mayoría en el centro de Asturias.

Los sistemas ganaderos existentes se adaptaban a las condiciones de las diferentes comarcas. Los ganados de la montaña basaban su alimentación en los prados naturales y los montes de mano común. Este sistema era importante en los valles que rodean los Picos de Europa, la Sierra del Sueve y los Valles del Eo y Navia.

También existía trashumancia, relacionada con los "vaqueiros de alzada", con peso en los concejos de Siero, Llanera, Las Regueras, Cándamo, Belmonte, Salas, Tineo, Somiedo, Allande, Valdés y Navia; frecuentemente eran a la vez trajineros de carnes saladas y otros útiles. Por contra, en la marina y en los valles prelitorales la ganadería estaba integrada con los cultivos

2. LOS ORIGENES DE LA PRODUCCION QUESERA Y MANTEQUERA

Una de las primeras referencias sobre la industria asturiana se encuentra en Jovellanos –sexta carta a Ponz, 1782–; en ella establecía tres tipos de industria diferenciados: la "rústica", la "doméstica" o "popular" y la "destinada al lujo". En la primera categoría se incluían las industrias de preparación de productos agropecuarios para el consumo, entre ellos las de quesos y mantecas. Respecto a la industria rural dispersa menciona la existencia de una producción destinada al mercado local, para lo que eran necesarios comerciantes que diesen salida al producto. Jovellanos ya entonces mencionaba la inexistencia de una verdadera industria que atribuía a la falta de capitales, ya que los disponibles, muchos venidos de las Indias, se dedicaban prioritariamente a la compra de tierras.

Ocampo identificaba la existencia de elaboración de quesos y mantecas dentro de las "industrias rústicas". Aunque no da ningún dato sobre su importancia numérica, manifiesta que estaban muy extendidas, pero que sólo podían comercializar su producto a escala local, situación que se mantuvo hasta la elaboración de las "mantecas de Flandes" en el siglo XIX.

Al final del siglo XVIII las Respuestas Generales (citado por Ocampo, 1991) permiten identificar hasta 37 mercados semana-

MAPA 2

Localización de Industrias Queseras en el Siglo XVIII.



Fuente: Elaboración pripia a partir de Madoz.

les, la mayoría en villas costeras, que daban salida a las producciones campesinas, entre ellas la manteca. Otros autores citan 43 ferias, Miñano da la cifra de 41 y Madoz la de 62. Algunas de las ferias más importantes tenían periodicidad más larga. Para Jovellanos en estos mercados semanales se realizaba la mayor parte del comercio interior de Asturias. En esta economía el papel de los arrieros era de primer orden.

La época de la Ilustración coincidió en Asturias con una economía campesina autárquica, agudizada por unas comunicaciones casi inexistentes. En aquel entorno, la producción doméstica de quesos y mantecas se generalizó como único remedio a los excedentes estacionales de leche, que no podían sacarse a un mercado inexistente ni podían conservarse de otro modo.

La existencia o vestigios de quesos artesanos en todos los Concejos asturianos demuestra la extensión de estas producciones. A pesar de la herencia viva de esta antigua producción quesera, apenas se han encontrado vestigios históricos, únicamente alguna documentación ocasional que refleja la elaboración de quesos y mantecas artesanales, demostrando así la existencia de estas producciones desde el Medievo. Se trata de reseñas sobre pagos de diezmos, rentas y otras exacciones.

> Un folleto publicado en 1984 con motivo de la 1ª Muestra del "quesu Casín" escrito por GUEMA (Grupo Universitario para el Estudio de la Montaña Asturiana) recoge noticias históricas sobre la utilización medieval del casín como medio de pago en las rentas del Monasterio de La Vega, de Oviedo (SADEI 1985). Santiago Aguadé en "Ganadería y desarrollo agrario en Asturias durante la Edad Media" cita testimonios similares como pagos al Monasterio ovetense de San Vicente y al de Vilanova de Oscos. Según recoge Gonzalo Anés en "Los Señoríos Asturianos" el diezmo se calculaba sobre los quesos producidos con la leche del ordeño nocturno de los viernes, sábados y domingos desde mayo a agosto; la mitad del diezmo pertenecía al párroco y el resto al titular del Coto. Según cita N. Martínez Antuña en "Los diezmos en la parroquia de Caleao, concejo de Caso, durante el siglo XVI", aquí pagaban solamente al cura, ya que era tierra de realengo; en 1654 hubo un pleito abierto por el párroco para conseguir dicho pago.

Existen datos locales significativos de la importancia de las producciones lácteas a finales del siglo XVIII. En base a las decla-

raciones juradas de los párrocos, Ocampo estima que en 1799 los quesos aportaban el 24'93 % del total de las rentas en Camarmeña (Cabrales) y las mantecas el 13'3 %.

De los diferentes quesos tradicionales asturianos, el Cabrales es el que cuenta con una historia mas documentada. Al final del siglo XVIII, en 1797, las Ordenanzas de los Concejos de Cabrales citan por primera vez en documento público el queso, al considerarlo como producto de la zona a efectos fiscales. De la misma época son los primeros reglamentos y regulación de sanciones dictadas por los Concejos para cabras y cabritos.

> Otro dato interesante es la inexistencia de hórreos en los pueblos altos de Cabrales (Sotres, Tielve, Camarmeña y Bulnes). El trabajo de SADEI (1985) atribuye esta diferencia con las comarcas circundantes a su temprana especialización en quesos. Su venta permitía a los campesinos adquirir en el mercado los cereales que no podían producir en las tierras altas. Según esta interpretación el queso de Cabrales fue uno de los primeros productos comerciales del campo asturiano, lo que justificaría su gran difusión frente a otros quesos artesanos que apenas salían del entorno doméstico.

Jovellanos en sus cartas habla de "muy ricos y regalados quesos", aunque sólo identifica el Casín y Cabrales, quejándose de su mala conservación y, consiguientemente, su difícil comercialización. Por otros textos de Jovellanos y por los escritos de Madoz[7] sabemos que estos dos quesos eran los que gozaban de una divulgación mayor. En el caso del Casín probablemente la circunstancia de ser casi el único queso asturiano curado y endurecido lo hizo mas conocido, al ser apto para el transporte a través de las difíciles vías comerciales de la época.

Madoz describió el queso de Cabrales como parecido al Roquefort [8] y estimaba que algunos ganaderos sacaban de él mas de 3.000 rs. anuales de producción, volumen que vendían en los

---

[7] Diccionario Geográfico. Sus datos están referidos a la primera mitad del siglo XIX.

[8] Esta comparación realizada en la segunda mitad del siglo XIX podía implicar que este queso ya era conocido en algunos círculos españoles y por lo tanto, que en algún momento de dicho siglo se habían realizado importaciones desde Francia o bien que se había conocido en los viajes a este país por parte de una minoría de la población.

mercados de Llanes y Cangas de Onís, donde compraban cereales. Para evitar su deterioro en el trayecto, estos quesos se sacaban en cajas de madera mullidos con heno. Teniendo en cuenta que esta descripción se refiere a la primera mitad del siglo XIX, la producción y el comercio debían venir de mucho antes para que se hubiesen alcanzado esos niveles de desarrollo comercial en un mercado tan desfavorable.

El comercio de mantecas tuvo carácter nacional antes que el de quesos y se generalizó a través de las villas costeras, donde se constituyó el mercado agrícola (Ferrer Regales, 1963), debido a las dificultades del transporte terrestre en el interior de Asturias. También existen referencias de mediados del siglo XVIII acerca de salidas de manteca y queso desde los mercados de Infiesto hacia Castilla y el País Vasco (Ocampo, 1991).

Es decir, ya antes del siglo XVIII existían producciones lácteas artesanales: mantecas y quesos, consumidos básicamente dentro de las explotaciones campesinas, que tenían algún tipo de mercado o eran utilizados como bienes de intercambio en un entorno local o a veces regional. Las mantecas, que se vendían en los mercados locales, y los quesos Casín y Cabrales fueron los productos que tuvieron antes carácter comercial. Su producción se realizaba exclusivamente en las explotaciones campesinas.

Aunque antes del siglo XIX no se detecta ningún avance técnico en la elaboración tradicional, hay que destacar que en 1775 el irlandés Guillermo Bowles, tras un viaje a Reinosa (Santander [9]), se lamentaba de la mala conservación y comercialización de la leche y los productos lácteos, dando instrucciones para su mejora en las zonas de Santander, Asturias y Galicia. Sin embargo los nuevos métodos no se extendieron hasta el siglo XIX.

> En la *"Introducción a la historia natural y a la geografía física de España"* se cita *"En toda la Montaña se crían muchas vacas de cuya leche se hace excelente manteca, la cual se podría traher a vender a Madrid y a otras partes, si supieran salarla y ambarrilarla como en Holanda, Irlanda y otros países. Por si lo quieren hacer, les daré la receta que es bien fácil. A cada diez libras de manteca se echan dos libras de sal molida; se mezcla bien y se pone en un barril límpio, hecho de madera que no comunique olor ni sabor, y éste se mete den-*

[9] Por respeto a toda la bibliografía se utiliza el término Santander en todo lo referente a esta región hasta la proclamación de las Autonomías. Para lo posterior se utiliza la denominación Cantabria.

tro de otro para mejor resguardo. Así se puede conservar y transportar donde se quiera; y si los montañeses, gallegos y asturianos se dedicasen a esta industria, abrirían un buen ramo de comercio que les produciría mucha riqueza, y podrían surtir la Marina y el Reino de un genero que en el día se trahe de Países estrangeros"

En definitiva, antes del siglo XIX en Asturias no puede hablarse de una industria láctea real. Unicamente existía un industria rural dispersa, que podría considerarse como artesanado de autoconsumo [10].

[10] Entre las escasas industrias derivadas del sector agrario destacan 77 batanes, cuyo producto tenía poca calidad, empresas de curtidos, algunas sidrerías y bodegas, que fueron desapareciendo.

CAPITULO 2

EL DESARROLLO DE LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA EN EL SIGLO XIX

EL DESARROLLO DE LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA EN EL SIGLO XIX

1. RASGOS DIFERENCIALES DE LA SITUACION ASTURIANA

1.1. Características generales

A lo largo del siglo XIX Asturias se hizo un hueco entre las regiones que figuraban a la cabeza de la industrialización, aunque lejos de las dos primeras: Cataluña y el País Vasco. El desarrollo minero, que ha condicionado la economía del Principado desde entonces, fue el factor principal. La agricultura fue incapaz de generar excedentes, alcanzando a cubrir las necesidades derivadas del incremento de la población. La actividad comercial era tan escasa que tampoco permitía generar recursos para el desarrollo industrial.

Hacia mediados del siglo XIX la llegada de capital extranjero movilizó la riqueza minera y posteriormente la siderúrgica, que no contó con capitales regionales [1]. Esta expansión de la minería no tuvo relación directa con la industrialización del resto del Principado, aunque el aumento de la actividad económica de la región influyó en su desarrollo [2].

En definitiva, la industrialización asturiana no fue el resultado de una transformación de las estructuras agrarias ni el fruto del

---

[1] Maluquer (1988) califica la situación de la minería española en el siglo XIX de "situación colonial", excepción hecha del enclave vizcaíno.

[2] En esta opinión coinciden varios historiadores: N. Sánchez Albornoz, J. Nadal, A. Broder...

desarrollo comercial: el factor determinante fue la expansión de la minería de la hulla y el establecimiento de la siderurgia y las industrias metalúrgicas. A partir de ahí se urbanizó la zona central, se densificó y perfeccionó la red de comunicaciones y se desarrollaron las industrias productoras de bienes de consumo (F. Erice, 1981) sin inversiones directas de los empresarios de la minería. El desarrollo de las comunicaciones de Asturias con otras regiones resultaba fundamental en la medida en que la escasa actividad económica regional no permitía la venta y utilización del mineral en la región.

Esta disociación entre la minería e industria pesada y las restantes industrias explica que no haya ninguna relación directa entre su desarrollo y el de la industria alimentaria, excepción hecha de las modificaciones en el consumo, del incremento de la actividad agraria fomentado por la concentración de población y de las nuevas posibilidades brindadas por la apertura de vías de comunicación y la expansión del ferrocarril, hechos todos ellos ligados al desarrollo minero [3].

El desarrollo de la industria asturiana se centró en dos ejes, según un modelo que ha pervivido durante los siglos XIX y XX:

- La minería y la industria siderúrgica, responsables del establecimiento del ferrocarril, de las carreteras con Castilla y de la urbanización de las comarcas centrales.
- La industria dispersa vinculada a las producciones comarcales, entre la que se encuentra la alimentaria.

Las industrias dispersas, apenas estudiadas, son responsables del desarrollo de las comarcas orientales y occidentales y se beneficiaron de los cambios en las costumbres y de los servicios desarrollados en torno al primer grupo. Han tenido mucha importancia para equilibrar la economía asturiana [4].

---

[3] El desarrollo de las comunicaciones fue muy tardío. Por ejemplo, entre las primeras obras está la de la "carretera carbonera" (Langreo–Gijón), trabajos empezados en 1838 y terminados en 1842. El retraso del ferrocarril era parejo; el mismo tramo de tren Langreo–Gijón no quedó concluido hasta 1856. Para Anés, R. (1988) los elevados costes de los transportes eran definitivos en la falta de competitividad del producto asturiano.

[4] Nadal J. (1977) menciona el caso de las harineras, que en 1856 aportaban mas de la mitad del tributo asturiano por "fabricación", cerca de la tercera parte en 1879, la cuarta en 1889 y la quinta en 1890, quedando en el segundo puesto detrás de la metalurgia.

A partir de los años ochenta se aceleró la industrialización, a mayor ritmo a raíz de la pérdida de las colonias. En la industria alimentaria ésto se tradujo en las implantación de fábricas azucareras, de cerveza, chocolate, escabeches, salazones, conservas, embutidos, salazón de manteca y molinos.

En las últimas décadas del siglo surgió la banca regional con objeto de canalizar las inversiones hacia el ferrocarril, aunque no tuvo importancia hasta el siglo XX. Sin embargo fue importante en el desarrollo de los "banqueros particulares" o "comerciante-banqueros"[5], casas de comercio dedicadas a la compraventa de mercancías que realizaban operaciones de banca como una actividad mercantil más. No se conoce la antigüedad de estas casas de comercio-banca pero se sabe que algunas de las mas importantes ya existían en los años 1840-50. Paralelamente en los pueblos surgieron comerciantes que hacían las veces de corresponsales de las casas de comercio-banca.

La existencia de esta red fue fundamental para el surgimiento de la industria, tanto por el suministro de circulante como por su participación directa en algunas industrias y la agilización de las operaciones de cobros y pagos. Se tienen noticias de la existencia de una línea de descuento desde dos de las principales entidades, Herrero y Cia y la Casa Masaveu, a empresarios de la industria alimentaria, así como de su participación directa en la promoción de industrias en más de una ocasión. De estas casas provenían algunos de los fundadores de las primeras industrias.

Un hecho particularmente importante para el desarrollo lácteo fueron las migraciones que tuvieron lugar dentro y fuera de Asturias en el siglo XIX y la primera parte del XX.

-> La urbanización de la zona central debido al desarrollo, minero primero y luego siderúrgico, fomentó la producción agraria circundante y su comercialización para el abastecimiento de la población. Dado que la población asturiana tenía el hábito del consumo lácteo, creció la demanda de estos productos y se constituyó una red comercial para garantizarla[6].

---

[5] Descritos en Asturias por García López, JR, 1988

[6] Desde 1843 tuvo lugar un crecimiento espectacular sostenido de la población de Mieres y Langreo que duró hasta 1860 y 1877 respectivamente. En 1877 comenzó una nueva oleada de migraciones internas hacia los municipios industriales, que acogían al 18 % de la población asturiana.

-> Las migraciones a Madrid permitieron a los industriales de la segunda mitad del siglo contactos en la capital para vender el producto.

-> Las migraciones a América Latina también fueron muy importantes en la historia de la industria láctea. Por un lado, las colonias de emigrantes asturianos fueron plataformas para la venta allí de mantecas y sidras, por otro, los emigrantes que volvieron con capitales americanos promovieron algunas de las primeras instalaciones lácteas[7]. Estas migraciones fueron parcialmente provocadas por la especialización ganadera, que limitó los cultivos a favor de los prados.

1.2. Las actividades agrarias en el siglo XIX

A finales del siglo XVIII se registró una caída de los rendimientos agrarios, debido en gran medida al atraso en la introducción de nuevas técnicas y a las duras condiciones económicas. En los primeros años del siglo XIX se sumaron los efectos de la Guerra de Independencia. Respecto al inicio de la recuperación existen opiniones divergentes: unos historiadores la sitúan en los años posteriores a la Guerra y otros entre 1830-40, coincidiendo con la normalización de los precios.

La tenencia de la tierra no se había alterado respecto al siglo anterior, la gran mayoría de tierras estaba en pocas manos y se cultivaba en arrendamiento. Continuaba vigente la "comuña". En 1844 Oviedo y Portal estimaba que las 4/5 partes de la cabaña ganadera se explotaba bajo estos sistemas de aparcería, aunque era mas frecuente en las zonas de montaña. Existían tres sistemas: "a media cría", "a media ganancia" y "de medio a medio", siendo diferente el riesgo y beneficio de las partes.

---

[7] Este hecho constatado en la investigación coincide con la opinión expresada en la Monografía de Asturias, Aramburu y Zuloaga, 1898: *"Operase, a la vez, en la aplicación de los capitales creados una novedad creciente, la cual consiste en romper con la tradicional rutina de consagrarlos a la compra de fincas rústicas o valores públicos, a la edificación para alquileres, a los préstamos usuarios o a un quietismo estéril, para aventurarse en aquel linaje de negocios o empresas (las comerciales e industriales)..."*. De aquí se deduce que también debieron tener una presencia significativa entre el grupo de los "comerciantes-banqueros".

La Desamortización de Mendizábal (1836-51) tuvo poca repercusión en Asturias [8]. La desamortización de Madoz (a partir de 1855) fue mas importante, alcanzando las ventas de tierras realizadas 75 millones de reales. La propiedad de las tierras no pasó a los campesinos: en la desamortización de Mendizábal el 80 % de los bienes fueron adquiridos por las burguesía regional o foránea que disponía de fondos y en la de Madoz el 70 %. En esta última algunos labradores accedieron a las tierras al redimir el dominio directo de los foros (Moro, J.M. 1976 y Tesis). Las dos etapas desamortizadoras no cambiaron los sistemas de cultivo: la explotación continuaban realizándola los colonos que ahora pagaban las rentas a los nuevos propietarios. El cambio de propiedad de la tierra se tradujo en un incremento de las rentas pagadas por los campesinos. Las altas rentas obtenidas de la propiedad de la tierra condujeron a la burguesía a buscar esas inversiones frente a las industriales o comerciales.

En Asturias no cambió la situación de las tierras comunales, se mantuvo la organización de los cultivos y aprovechamientos, en los que no influyeron los cambios provocados en el resto de España por la Revolución Burguesa. La explotación de la tierra a finales del siglo XVIII se basaba en la organización colectiva de todo el espacio utilizable: las parcelas de cultivo estaban sometidas a normas comunitarias que obligaban a realizar las tareas en las mismas fechas para que luego los ganados pudiesen pastar. El aprovechamiento de los montes comunales también estaba sometido a normas comunitarias (Moro, J. M. 1989).

En el siglo XIX se ocuparon las tierras marginales para la obtención de alimentos [9]. La intensificación de la agricultura coincidió con la expansión del maíz y la patata, mientras el crecimiento de los centros urbanos fomentaba la ganadería. En 1814 la Sociedad Económica de Amigos del País recomendaba los cultivos forrajeros para el ganado, que proporcionaba trabajo y estiércol necesario para aumentar las producciones.

Al principio del siglo en la mayoría de las comarcas la ganadería tenía carácter complementario de las actividades agra-

[8] Moro, J.M. (1981) estima que se vendieron bienes por valor de 62 millones de reales, mucho menos que en otras regiones.

[9] Existen numerosas solicitudes de roturación de baldíos.

rias. El vacuno, ganado más importante, estaba considerado como animal de tiro, siendo la leche una producción secundaria.

La formación del mercado nacional agrario marcó el inicio de la especialización ganadera del norte: Galicia, Asturias y Santander se transformaron en compradoras de cereales, abandonaron su producción, sobre todo de trigo, y ampliaron pastos y prados para la explotación ganadera[10]. Los productos ganaderos, en los que podían competir, resultaron necesarios para pagar el grano[11]. Este cambio de orientación productiva se debió a la demanda de ganado de trabajo y de carne de la España árida, y más tarde de leche, en las nuevas ciudades surgidas a lo largo del siglo.

Así, la agricultura asturiana se especializó en ganadería desde principios del siglo XIX. A lo largo de la centuria se introdujeron razas más productivas, se abandonaron los cultivos tradicionales y se establecieron las primeras industrias.

La especialización ganadera hizo aumentar la superficie de prados a costa de montes comunales y tierras de labranza. Los cultivos de subsistencia se cambiaron por los forrajeros. En 1830 el valor de los productos ganaderos asturianos comercializados era de 30 millones de reales, de los que el 49'4 % procedían del vacuno.

2. LA GANADERIA EN EL SIGLO XIX

2.1. Aspectos generales del desarrollo ganadero en España

La entrada del siglo XIX se produjo en medio de una crisis de la ganadería tradicional española: el ovino, las grandes vacadas trashumantes y la ganadería caballar, debido a la presión sobre la tierra que había forzado el desmantelamiento de los sistemas tradicionales. Era una crisis típicamente española. Sin embargo, la crisis agraria registrada a finales del siglo, motivada por el

[10] Los terrenos de aprovechamiento común según la estadística de Prados y Rastrojeras de 1905 en Asturias eran de 472.533, el 43 % de la superficie provincial.

[11] A lo largo del siglo XVIII hubo momentos de escasez de granos en Asturias. Ocampo (1991) localiza 7 períodos especialmente graves. En la campaña correspondiente a 1811–12 se repitió la situación.

desarrollo del mercado mundial de productos agrarios [12], fue paralela a la de los restantes países europeos.

La crisis manifestada a lo largo del siglo por el conjunto de la ganadería se centró en la ganadería tradicional, pero no se corresponde con la situación de cada una de las especies. Mientras las especies y razas ligadas a los sistemas ganaderos tradicionales sufrían una caída espectacular, se iban abriendo paso nuevas producciones ligadas a la demanda de productos alimenticios por las nuevas urbes, que se empezó a notar en la segunda mitad del siglo.

La ganadería en este período, al menos desde 1865 hasta el final del siglo, vivió una grave crisis que tuvo su punto álgido en la última década [13], momento a partir del cual se inició la recuperación, intensificada en 1908. Las teorías sostenidas hasta hace poco sobre la crisis ganadera están ahora en cuestión debido a las dudas sobre el censo de 1891. En cualquier caso parece claro que en estos años se produjo la diferenciación regional y la intensificación en la utilización de recursos agrícolas. El comportamiento de cada región y especie fue distinto en cada etapa histórica, poniendo las bases para del nuevo mapa ganadero español. En la última parte del siglo XIX aumentaron los volúmenes de los productos ganaderos que mejor respondían a la nueva demanda: el porcino, el vacuno de carne y leche.

Los censos disponibles [14] registran un incremento en el número de cabezas destinadas a la producción de carne y leche (cerda, vacuno y cabrío según regiones) mientras disminuye el censo lanar. En definitiva, durante la segunda mitad del siglo XIX, en un proceso que se prolongó al primer tercio del XX, la ganadería española sufrió una profunda transformación para adaptarse a un nuevo objetivo final: el suministro de alimentos a las ciudades.

---

[12] En 1960 Josep Fontana analizó por primera vez la crisis española; desde entonces se han estudiado sus efectos sobre algunos cultivos, pero apenas se han realizado trabajos sobre sus repercusiones en ganadería, como señala detenidamente el trabajo de Gabarrou (1988).

[13] El Grupo de Estudios de Historia Rural (GEHR, 1978) mide esta crisis mediante la evolución de la densidad ganadera. Posteriormente cuestionó esta interpretación (1991).

[14] Los censos existentes correspondientes a este período son: Censo dela ganadería de España (1865, Junta General de Estadística); Avance sobre la riqueza pecuaria (1891, Junta Consultiva Agronómica). Existe un censo anterior de 1803 al que todos los autores consultados prestan muy poca atención.

2.2. Los principales rasgos de la evolución del ganado vacuno lechero en España y en Asturias

El estudio de los censos de vacuno disponibles del siglo XIX ratifica las tendencias generales de la ganadería. De 1865 a 1891 se observa una caída del 25 % en el número de animales –caída que queda en cuestión ante las dudas surgidas respecto al último censo– aunque la cifra más baja para vacuno se registró más tarde que para el conjunto de la ganadería: en 1905 con poco más de 2.000.000 de cabezas.

Evolución del censo de ganado vacuno en España

Año	Número cabezas
1803	2.680.000
1865	2.967.303
1891	2.217.659

Fuente: GEHR, artículo citado y censos oficiales.

Aunque el censo no diferencia la especialización productiva de los animales, diversos trabajos de la época ponen de manifiesto el peso creciente de la producción láctea. Los artículos de Santos Arán en los años veinte[15] lo evidencian; en el capítulo XI (1926) exponía la subida del censo de vacuno habida desde 1865 debido a la difusión del consumo de leche de vaca, lo que también determinó el inicio de las importaciones de animales selectos. Este consumo aumentó en las ciudades en la década de 1860. Gran parte del incremento del censo de vacuno era ganado estabulado en las ciudades o sus alrededores.

En el siglo XIX Galicia y la Cornisa Cantábrica se caracterizaron por su desarrollo ganadero, en especial de vacuno (Carmona, X. y de la Puente, L. 1988). En 1865 estas regiones concentraban el 41 % del censo y en 1891 el 45'5 %; llegaron a abastecer de carne gran parte del mercado interior, además de exportar reses a Gran Bretaña. La pérdida del mercado inglés,

[15] Santos Aran (años veinte) serie de artículos en la revista "La Industria Pecuaria" a lo largo de los años veinte. Santos Arán formaba parte de la dirección de la AGGR en calidad de asesor. "La Industria Pecuaria" era una revista publicada desde 1900, que en 1905 paso a ser el órgano de la AGGR.

en la última década, fue la concreción de la crisis finisecular en esta zona [16].

La canalización de las reses hacia el mercado interior, creciente en la última mitad del siglo XIX, permitió la pronta superación de la crisis. La respuesta de las tres regiones fue diferente. Mientras Galicia continuó vendiendo ganado para el matadero, Asturias y en mayor medida Santander se especializaron en la producción de leche y derivados lácteos (mantecas, quesos, leche para consumo directo o condensada en los últimos años) y ganado lechero para vida.

El comportamiento de los censos de estas tres regiones fue distinto en estos años: entre 1865 y 1891 los censos gallegos experimentaron una caída del 41'1 % [17], mientras ascendían los de Asturias y sobre todo Santander (41'9 %). La especialización láctea de ambas regiones determinó el auge continuado de su ganadería a lo largo del siglo.

Asturias, Galicia y Santander eran proveedoras de vacuno a la mitad norte de la Península. Según un informe de la década de 1830, el ganado del oriente asturiano se dirigía "hacia las provincias de Vascongadas y Aragón. Lo restante tomaba la dirección de Villada (Palencia) que se puede considerar como el punto de reunión y el gran mercado de todos los tratantes de Asturias" [18]. El ganado de las comarcas occidentales salía por el puerto de Leitariegos hacia León.

Uno de los principales destinos de las reses exportadas por Asturias, al igual que el de las gallegas, era el matadero. Los traslados se hicieron a pie hasta muy tarde, ya que la comunicación por ferrocarril no estuvo disponible hasta 1885, aunque a partir de 1870 el ganado del occidente asturiano se embarcaba en Brañuelas y Astorga hasta Palencia, empalme de la línea del Noroeste con la Compañía de Ferrocarriles del Norte de España [19]. En los años comprendidos entre 1874 y 1877 el ganado embarcado hacia Madrid procedente de Santander fue muy inferior al procedente de Galicia y Asturias (datos de la Compañía).

---

[16] Un informe del Ayuntamiento de Oviedo de 1890 hace referencia al final de la exportación de animales a Francia e Inglaterra.

[17] Carmona y de la Puente (1988) cuestionan la validez de los censos gallegos de 1891, llegando a la conclusión de que no existió tal caída.

[18] Citado por San Miguel (1977).

El Ayuntamiento de Lena afirmaba en un informe que durante el período 1868–84 salió de su circunspección "un promedio anual de 4.800 vacunos con destino a Madrid, Barcelona y Castilla La Vieja". (Citado por Carmona y de la Puente)

[19] La demanda de los ganaderos del norte solicitando la mejora y mayor frecuencia del ferrocarril para la carne como para la adecuación de vagones para leche fue constante en las publicaciones de la AGGR.

A finales del siglo XIX Asturias mandaba mas ganado de carne a Castilla La Vieja y León a través del ferrocarril del norte que Santander, aunque mucho menos que Galicia. También vendía ganado de labor y de cría y sobre todo carne a los centros urbanos e industriales del País Vasco y Santander a través del Mercado de Pola de Siero, donde acudían los comerciantes de estas zonas. Ahora bien, en la segunda mitad del siglo la oferta de productos lácteos transformados había alcanzado mucha importancia.

El destino del ganado proveniente del Norte eran el matadero, el tiro y la producción láctea. Este último fue importante en las exportaciones santanderinas como prueba la existencia de raza pasiega entre el ganado lechero de Madrid y sus alrededores durante la segunda mitad del siglo XIX [20]. Desde principios del siglo se habían implantado las técnicas de mejora y se generalizó la orientación láctea del ganado pasiego. Además, a esta dinámica se sumó en 1870 el inicio de la política de aclimatación y cruzamientos de nuevas razas, que hicieron su aparición en las exposiciones ganaderas de 1870. En 1880 los animales importados, pertenecientes a troncos suizos y bretones, eran aún muy escasos y su presencia se limitaba a los ayuntamientos de la costa [21].

La catalogación del censo de 1865 según usos permite una aproximación a la especialización del ganado. Santander era la

Distribución de la cabaña según usos. Censo 1865 (%)

	Consumo	Labores agrícolas	Reproducción y granjería
España	6	55	37
Santander	5	29	64
Lugo	5	62	32
La Coruña	9	61	29
ASTURIAS	4	49	46

[20] Carmona y de la Puente (1988) citan el peso de la raza pasiega en las ganaderías castellanas presentadas en la Primera Exposición Nacional de Ganados de 1882.

[21] La entrada de la Raza Bruna Alpina Suiza se inició en la Península en 1850, la primera importación se dirigió a Guipúzcoa. Las importaciones fueron importantes entre 1880 y 1910.

región mas especializada en la producción láctea de la Cornisa, con cifras casi inversas a las gallegas, donde el tiro era la orientación principal. Asturias presenta cifras intermedias con casi el mismo porcentaje de animales destinados al tiro, a la reproducción y a la granjería. A efectos prácticos esto implicaba que Santander y Asturias además de ofertar ganado de tiro y para el matadero, suministraban ganado para vida y productos lácteos con algún nivel de transformación.

A pesar de que los censos no permiten evaluar la diferencia entre las comarcas orientales y occidentales de Asturias, la penetración de los nuevos cultivos y las conexiones de estas comarcas con Santander llevan a concluir que la situación de las comarcas orientales era más parecida a Santander mientras la de occidente se asemejaba a Lugo [22].

En el siglo XIX el peso de Asturias en el conjunto de la ganadería española fue importante: en el primer censo del siglo XIX, de 1803, el número de cabezas de ganado vacuno existentes en Asturias era de 287.303, el 10'7 % del total nacional. En el censo de 1891 este porcentaje era del 16'4 %; el crecimiento del ganado había sido del 26'7 % en menos de un siglo. A pesar de la poca fiabilidad del primero de estos censos las cifras sirven para

Número de cabezas de vacuno en Asturias	
	Nº cabezas
1752 (Ensenada)	353.307
1803	287.303
1830	429.700
1853 (Pastor y López)	160.844
1858 (Anuario E.)	140.000
1865	311.294
1891	363.967
1896 (Aramburu)	363.977

[22] Hecho ratificado por la localización de la primera industria como veremos mas adelante.

apreciar la especialización asturiana en esta producción. Comparando con las cifras de 1865, primer censo considerado fiable, el crecimiento del censo asturiano en 26 años fue del 16'9 % mientras el total nacional había sufrido una pérdida del 25'3 %. En 1891 Asturias tenía el mayor censo vacuno de España.

Es decir, a pesar de la disparidad de los datos disponibles se puede asegurar que el ganado vacuno experimentó un crecimiento imparable en Asturias a lo largo del siglo XIX, muy superior al nacional. En la segunda mitad el incremento de la cabaña asturiana aumentó su ritmo, mientras el conjunto nacional experimentaba una caída que continuó hasta los primeros años del siglo XX. En 1891 Asturias tenía el mayor rebaño de vacuno de la Península. Este período de crecimiento conoció una tregua en la última década del siglo, coincidiendo con el cierre del mercado inglés (1882); Aramburu en su monografía de Asturias da la cifra de 363.977 animales en un informe de 1898, con lo que en la última década hubo un crecimiento casi nulo.

A mediados del siglo XIX en Asturias predominaban los sistemas tradicionales de explotación vacuna basados en el aprovechamiento de los pastos comunales de montaña, lo que obligada a un movimiento estacional entre los puertos y los valles (Escagedo Salmerón, M. 1921). La ganadería era una actividad económica suplementaria con orientación mercantil. Este sistema sólo permitía el ordeño unos pocos meses al año, en los que se elaboraban los derivados lácteos que permitían su conservación.

Poco a poco la ganadería se estableció en las zonas más llanas del Principado donde tenían mayores producciones, llegándose a la coexistencia de dos sistemas de explotación que seguían los modelos: "alto coste/alto rendimiento" y "bajo coste/bajo rendimiento". La evolución del sistema costero dio lugar a la gran transformación de la ganadería del norte y sentó las bases de la futura especialización a leche.

Al final del siglo XIX y principios de XX se inició en España la relocalización de algunas razas autóctonas y la penetración de las oriundas de Europa (frisona y suiza). El ganado frisón se ubicó en las principales ciudades, lugares de gran consumo de leche líquida, incluso dentro de su área urbana: Valencia, Barcelona, Madrid .... Santander fue una excepción debido a su alta producción de leche líquida para Madrid, leche condensada y animales frisones destinados a vaquerías de toda España.

Paralelamente, en las regiones especializadas en quesos y mantecas, se mantuvieron durante más tiempo las razas autóctonas y penetró más lentamente la suiza. En Asturias fue mas importante la expansión de la raza suiza, que contó con el apoyo de las autoridades locales y de la poderosa AGGR. La penetración de la frisona se limitó a las villas costeras orientales [23].

3. LOS PRODUCTOS LACTEOS EN EL MERCADO NACIONAL

El desarrollo del mercado de los productos lácteos se encontró con el problema, irresoluble en la época, de su escasa conservación y de las dificultades de transporte, especialmente de largo recorrido, agravado por la incomunicación de las zonas ganaderas y su distancia a las grandes urbes. La gama de productos de estos años y el desarollo alcanzado por los mercados lácteos responde a las soluciones encontradas para los problemas mencionados, que fueron los elementos claves en el proceso:

- La incorporación de nuevas tecnologías en procesos y productos, de manera que permitieron superar los problemas de transporte y mantenimiento. Incluida la producción de leche con destino a su consumo líquida en áreas alejadas de las zonas tradicionales y, por lo tanto, con tipos de alimentación diferentes.
- El desarrollo de vías de comunicación entre los centros productores y los consumidores.

Todo esto condujo a que a lo largo del siglo XIX se formasen dos mercados: uno de leche líquida cruda (sin capacidad de aguantar un largo transporte ni mantenimiento) para las ciudades que generó una ganadería periurbana o próxima a las poblaciones especializada en leche y otro de derivados lácteos (quesos y mantecas) elaborados en las áreas tradicionales.

Los productos de carácter industrial: leche condensada, leche en polvo, caseína, harina lacteada, leche pasteurizada y queso tipo europeo, no tuvieron peso en el mercado español hasta los últimos años del siglo XIX y se afianzaron al principio del XX.

[23] En la Exposición Agrícola Nacional de Madrid de 1857 Asturias presentó una vaca de raza holandesa, además de otras suizas y del país.

3.1. Los productos transformados: mantecas y quesos

Las primeras noticias sobre la existencia de un mercado nacional datan de la primera mitad del siglo XIX, en consonancia con el inicio del proceso de urbanización y paralelo al incremento del consumo de carnes y leche. Los mercados de leche líquida y de quesos y manteca discurrieron de forma distinta.

3.1.1. Mantecas dulces y saladas

En la primera mitad del siglo XIX existía una corriente de importación de mantecas saladas especialmente hacia Andalucía, que se realizaba por barco desde diversos países europeos, sobre todo Dinamarca [24]. En esos años no se elaboraba en España la manteca salada. Las mantecas españolas eran dulces, muchas veces cocidas, presentaban problemas para el transporte al no aguantar largos trayectos.

La geografía de las principales zonas productoras y la falta de vías de comunicación con Castilla dificultaba la expansión del producto. La salida de manteca asturiana se hacía por barco desde Gijón a las zonas costeras; posteriormente se transportó por tren o carretera hacia Castilla y sobre todo Madrid.

La manteca española del norte llegó al mercado del sur a raíz de la introducción de las nuevas técnicas de producción y la mejora del transporte. Consistían en la limpieza, salazón y envasado en cajas de madera, que poco después fueron sustituidas por latas. Esta manteca, llamada "de Flandes", se empezó a producir en Asturias y Santander entre 1820 y 1830 incrementándose las exportaciones desde el Principado desde entonces. En la segunda mitad del siglo XIX se había generalizado en las zonas mantequeras tradicionales y, al abrigo de esta tecnología, surgieron numerosas empresas.

La salazón de las mantecas fue la tecnología fundamental durante un largo período, haciendo posible la exportación a Andalucía y América Latina, mercados de gran importancia. Paralelamente se mejoró la producción de mantecas dulces que ampliaron sus mercados con la mejora de las comunicaciones.

A finales del siglo XIX y principio del XX la producción de mantecas experimentó una gran mejoría como resultado de la introducción de nueva maquinaria que permitía un mejor deslechado y melaxado y el tratamiento de mayores cantidades de producto.

[24] Según diversos artículos aparecidos en la revista "La Industria Pecuaria".

En la última mitad del siglo existían dos mercados diferenciados: uno de mantecas dulces, que se vendían en Castilla, especialmente en Madrid, y otro de mantecas saladas orientado hacia el sur peninsular y gran parte de las colonias y excolonias de América Latina [25]. Las exigencias de frío y la poca duración del producto en el primer caso hacía imposible la utilización de redes de comercialización comunes.

La manteca se producía en las explotaciones campesinas y su comercialización tenía dos fases: la venta desde la explotación a los industriales en los mercados locales y la venta por éstos a los mayoristas, tiendas o directamente al consumo, fase que alcanzaba ámbito nacional.

En la segunda mitad del siglo XIX había un mercado internacional de manteca muy importante controlado por los principales productores europeos: Dinamarca, Holanda y Suiza, a los que se sumaron Argentina, Australia y Nueva Zelanda al retirarse la manteca rusa a raíz de la Revolución de 1917.

3.1.2. Quesos

La situación del sector quesero era muy distinta en cada región según el producto elaborado y su facilidad para el transporte y conservación. La mayoría de los quesos tradicionales españoles de vaca tenían el problema de ser demasiado blandos y poco duraderos. Solían tener un mercado local y normalmente eran ignorados por las publicaciones de la época.

El manchego fue el primer queso presente en el mercado nacional. Era un producto suficientemente duro y compacto como para aguantar el transporte y su curación permitía una larga duración. Otros quesos conocidos a nivel nacional en esta primera etapa fueron el de Villalón, el de Mahón, el San Simón, el Roncal y el de Cabrales. En este siglo se inició la comercialización de quesos tradicionales a escala nacional.

La producción se mantuvo en el seno de la explotación campesina, dando lugar al establecimiento de un sistema de venta similar al de las mantecas: se originó una red de de comerciantes

[25] También se han encontrado reseñas de la existencia de un comercio limitado de mantecas dulces a América Latina. Era un producto con problemas que solía llegar excesivamente rancio, destinado a colonias de emigrantes.

que llevaba el producto hasta el consumidor, a veces después de realizar la última fase de la maduración.

No existe ningún documento que indique inequívocamente el origen de la producción y del comercio de los quesos de tipo europeo en nuestro país. En la prensa diaria y en la especializada de principios de siglo se han encontrado algunas referencias a los daños que la importación de quesos holandeses, franceses y suizos causaban en las producciones españolas de las mismas gamas; los argumentos empleados eran los menores precios y, en ocasiones, la mayor calidad de los productos europeos [26]. Todo esto hace pensar que en las etapas del siglo XIX de política librecambista, se produjeron las primeras importaciones de quesos de tipo europeo. Estas importaciones, probablemente muy pequeñas, y los viajes al extranjero, permitieron su conocimiento por una élite de la población, abriendo un mercado nuevo que resultó muy importante para el desarrollo del sector. Sus posibilidades de transporte y conservación resultaban adecuadas para España. Los primeros quesos europeos conocidos en el mercado español fueron: gruyère, tipo bola y port-salut.

A finales del siglo XIX se inició la importación de productos lácteos industriales: harina lacteada y leche condensada, creando mercados muy incipientes.

3.2. El abastecimiento de leche líquida a las grandes ciudades

El consumo de leche líquida en las grandes ciudades comenzó en la década de 1860-70, incrementándose en los últimos años del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX [27], en un proceso paralelo al de todas las ciudades de los países desarrollados. El abastecimiento a las grandes poblaciones se encontraba con el problema del transporte y mantenimiento de un producto muy perecedero para cuya conservación no se contaba con técnicas adecuadas. La búsqueda de soluciones a este problema fue tema de primer orden en las reuniones internacionales del sector hasta los años veinte del presente siglo.

---

[26] La revista "La Industria Pecuaria" y antes su antecesora "El Eco de la Ganadería" (1856–1872) recogen reseñas y comentarios en contra de las importaciones y de alabanza a los productores españoles.

[27] Diversos artículos de Arán, S. en los años veinte ("La Industria Pecuaria")

Dadas las características de nuestro país, con la mayoría de las grandes ciudades fuera de las zonas ganaderas, el abastecimiento lácteo obligó a una modificación sustancial del mapa ganadero debido al establecimiento de razas lecheras en el entorno o incluso el interior de las grandes urbes [28].

Se generó una ganadería urbana, periurbana y de regadíos consumidora de cereales y compuesta sobre todo por animales de raza frisona, con explotaciones más grandes y modernas que la existente en el norte [29]. Antes de la entrada de la frisona, Santander abasteció de vacas especializadas en producción lechera, pasiegas, a un buen número de lecherías madrileñas.

A finales del siglo XIX en Barcelona y Valencia se crearon algunas industrias encargadas del suministro. En Barcelona empezó la producción de leche pasteurizada en esta época y en Valencia se esterilizaba en autoclaves [30]. La primera contaba con la producción de sus alrededores y con las posibilidades de desarrollo ganadero del Pirineo y Prepirineo.

En Madrid, con una demanda superior a la oferta y un entorno que no podía cubrirla, se inició el abastecimiento de leche líquida desde la Cornisa Cantábrica en los últimos años del siglo XIX, sobre todo desde Santander, región del norte mejor comunicada por ferrocarril y con la mejor ganadería de aptitud lechera [31].

Frecuentemente la leche se trasladaba a Madrid concentrada, ya que así era más fácil su transporte y se mantenía fría más tiempo. Luego se reconstituía en destino.

---

[28] La evolución de la población de las grandes urbes fue paralela al incremento del mercado y consumo de leche líquida. El caso de Madrid es muy interesante para este trabajo ya que su déficit de abastecimiento se cubría desde el Norte. La evolución de la población de Madrid en el primer tercio de siglo fue: 539.000 habitantes en 1901, 600.000 en 1911, 750.000 en 1921 y 930.000 en 1930. El proceso de urbanización durante este período tuvo un ritmo máximo entre 1926 y 1930.

[29] En la Revista "La Industria Pecuaria" existen numerosas referencias a estas ganaderías y, en algunos casos, magnifica descripciones.

[30] Información suministrada por Manuel Ramos, FNIL

[31] La configuración de Santander como suministradora de leche a Madrid hay que analizarla en el contexto de los flujos comerciales de Castilla y concretamente Madrid con la provincia Montañesa. El Gobierno siempre consideró a Santander como parte integrante de Castilla y la eligió como puerto de salida del cereal. Estos flujos comerciales decidieron la construcción, no finalizada, del Canal de Castilla y del ferrocarril.

4. LAS EPOCAS CLAVES EN LOS MERCADOS DE PRODUCTOS LACTEOS

La reconstrucción de los mercados de productos lácteos del siglo XIX es muy difícil ya que no existe ninguna fuente específica. Únicamente se dispone de información de la política económica seguida, la dinámica de algunas de las firmas existentes, de la ganadería lechera y de algunas referencias a precios de la leche en origen o en Madrid. Las referencias periodísticas y las opiniones de la AGGR han resultado un material fundamental.

Cabe destacar la influencia del período de máximo proteccionismo entre 1895 y 1899 al que siguieron etapas de mayor o menor liberalismo y proteccionismo. Estas políticas resultaron muy importantes no sólo por la entrada de mantecas y quesos, sino también por su influencia en las estrategias industriales [32]. La posición de la AGGR, al igual que las restantes organizaciones de agricultores, fue radicálmente proteccionista [33].

Como ya se ha indicado, los mercados de leche líquida en las grandes ciudades tuvieron un incremento sostenido desde la década de 1860-70. La oferta nunca cubrió la demanda y el aguado se convirtió en una práctica habitual.

Los mercados de leche líquida tenían carácter local, con referencia a su área de suministro y escasas conexiones con los otros mercados lácteos. Por lo tanto, las crisis o etapas de alza de precios se manifestaban en ese ámbito. El abastecimiento a Madrid desde el norte, provocado por el incremento continuo de la demanda por encima de las posibilidades de producción de las zonas próximas, fue el primer elemento de un mercado nacional.

El mercado de mantecas vivió a lo largo del siglo XIX una expansión debida a la introducción de la técnica del salado que permitió a las empresas del norte ampliar sus mercados al sur de España y a América Latina. Este mercado se mantuvo después de la pérdida de las colonias, apoyado en los emigrantes. Paralelamente se abrió un mercado de mantecas dulces de cali-

---

[32] La primera fábrica de Nestlé en España (La Penilla, Santander) se instaló como consecuencia de las dificultades para importar su harina lacteada, introducida en el mercado español. También la producción de quesos de tipo europeo en España se consolidó a raíz del cierre de fronteras.

[33] Resaltamos la polémica que en los años veinte y treinta del siglo XX mantuvo la AGGR con Flores de Lemus como respuesta a sus posiciones antiproteccionistas (ABC y "La Industria Pecuaria").

dad ligado a marcas de prestigio. Ambos productos se movieron en mercados distintos.

La venta de mantecas fuera del Principado se realizaba fundamentalmente por mar. Datos de salidas por cabotaje de los años 1844 y 1845 mencionan la manteca como uno de los principales productos agropecuarios exportados. En 1857 las mantecas supusieron el 20'82 % del valor de las mercancías salidas por cabotaje, siendo el segundo producto después del carbón.

Los volúmenes de producción de manteca eran pequeños a pesar de ser el producto con un mercado nacional más importante. Todo parece indicar que su demanda se mantuvo sostenida. De algunos comentarios periodísticos se deduce que la producción española era competitiva.

El mercado de los quesos de vaca era insignificante y tenía carácter local. A excepción del manchego y algunos otros, los únicos quesos con un mercado nacional fueron los importados de Europa. Las medidas proteccionistas de finales de siglo fomentaron que las empresas españolas cubriesen la demanda creada, iniciando la producción española de quesos europeos.

Cabe destacar el hecho de que en los últimos años del siglo se registró una caída importante en los precios de la leche (Martínez López, 1991).

5. LAS INDUSTRIAS LACTEAS A LO LARGO DEL SIGLO XIX

5.1. Caracterización de las primeras empresas españolas del siglo XIX

Las empresas lácteas existentes en España a lo largo del siglo XIX difícilmente pueden considerarse como establecimientos industriales. En este siglo no existió una industrialización del sector en la medida en que no se cumplían sus características básicas: *"transformaciones del aparato productivo provocadas por una fuerte aceleración del progreso tecnológico, que posibilitó el empleo de máquinas y de grandes cantidades de recursos hasta entonces inutilizables, muy especialmente nuevas fuentes de energía y nuevas materias primas, y por un decisivo aumento de la tasa de inversión"* (Maluquer, J. 1988).

Sin embargo, a pesar de la inexistencia de industrias, a lo largo del siglo se produjo un desarrollo muy importante en el sector

lácteo detreminado por los siguientes elementos: incremento en los volúmenes de leche existentes en el mercado, introducción de nuevos productos, especialización de la ganadería en la producción láctea y cambios en su localización geográfica .. etc.

El factor primordial en el desarrollo del sector lácteo durante el siglo XIX lo constituyó la red de comerciantes cuyo papel consistió en introducir los productos de las economías campesinas en los mercados de las grandes urbes.

Las innovaciones técnicas introducidas eran elementales, se dirigían a aumentar la vida de los productos, buscar la solución al transporte, iniciando la utilización del ferrocarril, y aglutinar y estimular la oferta de las explotaciones campesinas. A pesar de su sencillez, estas innovaciones cambiaron el panorama y permitieron el tratamiento y comercialización de mayores cantidades, lo que a su vez abrió las puertas a la primera concentración empresarial en el sector.

El principal producto lácteo de los mercados de la época, la manteca, producción básica de Galicia, León y Asturias, continuó fabricándose artesanálmente en las explotaciones campesinas y vendiéndose en los mercados locales semanales hasta bien entrado el siglo XX. Mercados de los que difícilmente hubiese salido sin la colaboración de la red de compradores a comisión que los industriales-comerciantes mantenían.

Las mantequeras de la época no requerían apenas inversión, eran pequeños recintos donde se lavaba, homogeneizaba, en su caso salaba, y envasaba la manteca comprada en los mercados. La inversión principal era la destinada a mantener la red de comercialización, que exigía contactos o incluso empleados y locales comerciales en destino.

La introducción de la mayor innovación del siglo XIX, la salazón, no alteró el sistema inicial, aunque permitió incrementar la producción y ampliar el mercado. Las nuevas innovaciones de finales de siglo, con la introducción de maquinaria capaz de manejar mayores cantidades, dejó igualmente intacto el método básico de producción.

Las empresas mantequeras se localizaron donde existían mercados tradicionales de manteca. En Asturias, primera provincia productora, Santander, Galicia y León estaban situadas todas las mantequeras españolas. Estas industrias contribuyeron al desarrollo del ganado vacuno y al retroceso del ovino y caprino. La Estadística Administrativa de la Contribución Industrial contabilizaba 20 mantequeras en 1879 y 23 en 1900.

Número de mantequeras existentes a lo largo del siglo XIX				
	1879	1889	1895	1900
Lugo	3		2	3
Orense	1	-	1	1
Oviedo	15	15	11	16
Santander	-	1	3	3

Fuente: Estadística Administrativa de la Contribución Industrial.

En 1856 en España existían 33 fábricas de manteca que pagaban contribución, de las que 29 estaban en Asturias (Nadal Oller, 1977). En 1900 el número de estas empresas en España seguía siendo el mismo, pero en Asturias sólo figuraban 16. Posiblemente las cifras reales fuesen muy superiores, ya que la mayoría de los establecimientos no tenían formalizada su actividad y cerraban temporalmente cuando había problemas en los mercados.

Otro hecho que resaltan algunos autores es la concentración de firmas mantequeras de las dos últimas décadas del siglo en las principales zonas productoras, ésta es la interpretación que hace Nadal Oller de la reducción del número de mantequeras en Asturias. Esta concentración fue posible por la introducción de maquinaria y métodos más modernos de trabajo incrementando el volumen de manteca manejado por cada industria, lo que obligaba a ampliar las zonas de recogida. Es decir, fue principalmente un proceso de concentración de las redes de compra en origen.

La producción de quesos se encontraba en una situación similar. En todas las regiones eran las familias campesinas las elaboradoras de los quesos siguiendo técnicas tradicionales. La venta se realizaba a través de una red de comerciantes. No se tiene constancia de la existencia de empresas queseras de mediano tamaño hasta el siglo XX. Los volúmenes manejados por las queserías eran mucho menores que los de las mantequeras.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX surgió en algunas zonas la figura del comerciante que realizaba las últimas etapas de la maduración de los quesos. Los quesos de oveja, más extendidos, eran fabricados por pastores en los meses de ordeño.

En las últimas décadas del siglo XIX aparecieron las primeras "industrias", establecimientos que elaboraban la leche de pequeñas recogidas, cuyo origen era ganaderos que compraban algo a sus vecinos, elaborando quesos tradicionales, o comerciantes locales que instalaron pequeñas queserías para dar salida a la leche. No existieron cooperativas de quesos hasta el siglo XX.

Las medidas proteccionistas de final del siglo XIX y principios del XX permitieron que los queseros con mas visión empresarial iniciasen la producción de quesos orientados a cubrir la demanda creada por las importaciones europeas.

Las primeras industrias queseras de una cierta entidad se instalaron en Santander y en las comarcas orientales asturianas al final del siglo XIX. Todas ellas elaboraban cantidades muy pequeñas. Las fábricas de Santander iniciaron la producción de quesos de tipo europeo, técnica que penetró por los canales de importación de ganado lechero[34].

Desde mediados del siglo XIX, la red comercial en destino tuvo mucha importancia para todos los fabricantes y comerciantes de quesos y mantecas. Se han encontrado numerosos casos en los que existía una colaboración muy estrecha con tiendas en los centros de consumo, frecuentemente basada en relaciones familiares.

Hasta finales del siglo XIX no se han encontrado firmas cuyo objeto fuese el abastecimiento de leche líquida a las ciudades. Como se ha dicho, esta demanda de las grandes urbes se cubrió con la instalación de lecherías dentro de las ciudades y con una red de expendedores de leche que trabajaban conjuntamente con recogedores de las zonas próximas. Las empresas como tales surgieron desde esas mismas estructuras en la última década del siglo XIX y los primeros años del XX.

Las instalaciones santanderinas que en la última década del siglo se especializaron en la venta de leche para Madrid alcanzaron una cierta dimensión empresarial. Para estas empresas también resultaba fundamental disponer de una red de comercialización en destino. En esta misma provincia al final del siglo XIX se empezaron a instalar empresas queseras y productoras de harina lacteada de carácter industrial. También en Cataluña se inició

[34] En algunos artículos de "La Industria Pecuaria" se han encontrado reseñas acerca de los contactos con técnicos queseros europeos desde finales del siglo XIX, así como de los viajes realizados por los industriales españoles.

la instalación de industrias de leche pasteurizada y condensada en los mismos años.

Es decir, el desarrollo del sector lácteo en el siglo XIX contemplo los siguientes aspectos: inicio e incremento del consumo de leche líquida en las ciudades, aumento de la producción de mantecas y estabilización de su mercado, aumento del consumo de quesos e inicio en la última etapa de la fabricación de nuevos productos. Este desarrollo tuvo lugar sin que se diese una industrialización como tal hasta la última década. Su motor fue el incremento de la demanda y el medio para cubrirlo una red comercial encargada de llevar a los centros de consumo los productos elaborados en las explotaciones campesinas.

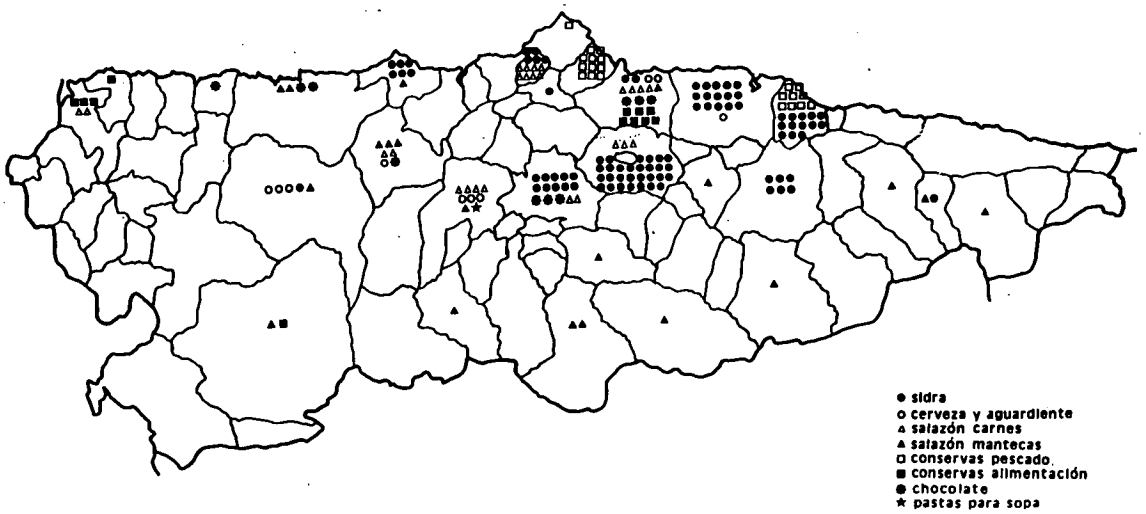
5.2. La industria láctea asturiana en el siglo XIX

Como se deduce de la historia de las producciones lácteas en España, Asturias formó parte desde el principio del conjunto de las grandes regiones productoras, siendo pionera en la producción de manteca y en algunos tipos de queso. Junto con Santander se convirtió en la gran suministradora del mercado de Madrid y de los mercados del sur de España. Esta actividad fue posible gracias a las empresas lácteas y red comercial existentes en el Principado en el siglo XIX.

El nacimiento de las primeras firmas estuvo ligado a las formas tradicionales de elaboración y comercialización de los quesos y mantecas. Su trabajo consistía en la compra de las mantecas en los mercados semanales, y posteriormente en los domicilios de los ganaderos, su adecuación para el mercado y su comercialización, aspectos ambos que evolucionaron sensiblemente a lo largo del siglo. Generalmente se trataba de comerciantes que operaban con varios productos comarcales: manzanas, castañas, avellanas, tila, ... o incluso que realizaban operaciones comerciales en doble sentido, introduciendo en las localidades rurales otros productos como los paños. Algunos estaban ligados a las casas de banca– comercio, lo que permitía su colaboración con los primeros capitales financieros y con comerciantes de mayor rango; en ocasiones esta colaboración se establecía con ganaderos. Salvo raras excepciones los primeros empresarios lácteos no tuvieron conexiones directas de capital con el desarrollo de la minería y la siderurgia de la zona central de Asturias.

MAPA 3

Fábricas de productos de alimentación existentes en Asturias en la primera mitad de la década de 1880.



Fuente: A. R. Cartavie, Guía industrial y comercial de Asturias, Oviedo, 1884, pp. 54-64.

5.2.1. *Las industrias pioneras de la primera mitad del siglo XIX*

El radio de acción de las primeras empresas, tanto en lo referente al área de suministro de materia prima como en el alcance de la distribución de sus productos, era pequeño, no solía superar el ámbito comarcal, llegando en ocasiones a alcanzar el regional. Las salidas de productos lácteos del Principado estaban limitadas por sus escasas posibilidades de conservación y por las malas comunicaciones de la región. El desarrollo de la ganadería lechera del primer tercio de siglo estuvo motivada casi exclusivamente por el auge de la demanda interna de los nuevos núcleos industriales de las comarcas centrales. Esta demanda ha seguido siendo muy importante en todo el desarrollo de la industria láctea asturiana.

En esta primera época las empresas comercializadoras de mantecas y quesos eran diferentes, aunque su actividad básica era la misma: la compra del producto elaborado en la explotación campesina y su traslado al mercado. Unicamente en la segunda mitad del siglo se encuentran firmas que trabajan ambas gamas.

Las primeras empresas con una cierta entidad de las que se tienen noticias datan de la década 1830-1840 y están ligadas a la técnica de la salazón de mantecas que, una vez iniciada por Juan Antonio de la Llana en Pravia (1827), se extendió rápidamente por Asturias, dando lugar a la primera oleada de formación de firmas lácteas entre 1840 y 1850.

La producción de mantecas saladas o de Flandes permitía la conservación por mas tiempo del producto, lo que abría los horizontes temporales y geográficos de los mercados. Se tienen noticias de que la fábrica de Caleao [35] y la empresa de de la Llana y Domínguez Gil ya exportaban su producción antes de 1850. Aunque la técnica empleada siguió siendo básicamente la tradicional, a mediados de siglo ya existían algunas mantequeras manuales. En poco tiempo la gama de productos lácteos elaborada en Asturias estuvo compuesta por mantecas saladas, mantecas dulces y quesos tradicionales.

Los establecimientos mantequeros asturianos se consolidaron deprisa y pronto lograron tener incidencia nacional manteniendo su carácter comercial. En la exposición pública de 1850 participaron Casimiro Domínguez Gil y Joaquín Rodríguez San Pedro

[35] Investigadores de la historia de Caleao ponen en cuestión la existencia de esta fábrica.

que tenían varias fábricas de manteca salada en Asturias (Caveda, J. 1985). El primero había obtenido una medalla de oro en la Exposición de 1841 y en 1849 su producción invadía los mercados andaluces, haciendo innecesarias las importaciones de Holanda.

Esta primera expansión situó al Principado a la cabeza de las regiones españolas según establecimientos mantequeros. En 1856 contaba con 29 (28 de manteca salada y 1 de manteca fresca) de los 33 que figuran en los censos nacionales de contribuyentes de Hacienda. Este mismo año el subsector "mantecas" ocupaba el segundo lugar según las cuotas fiscales pagadas en Asturias, detrás del capítulo "salazón de carnes y pescados".

Las noticias de las mantequeras anteriores a 1850 son vagas. Salvo en los casos de firmas que han continuado hasta el siglo XX, las referencias de su existencia son muy dispersas y hay que buscarlas en los trabajos de diversos autores de la época o bien en textos a veces poco exactos de autores posteriores. Cabe mencionar la información aportada por Madoz, que en su diccionario cita la existencia de 12 fábricas de mantecas en Salas, Piloña, Caso, Aller,.. en torno a 1850.

Mantequeras Asturianas de la primera mitad del XIX

	Fecha Inicio
Juan Antonio de la Llana	1827
Gil y Llana (Varios)	1830
F. Galeao (Caso)	1830
C. Domínguez Gil (varios)	1849
J. Rodríguez San Pedro	Años 40
A. Arias (Pravia)	1848
Viuda e Hijos A. Díaz (Gijón)	Años 40
J. Hevia A. (Aller)	Años 40
J. Gutiérrez (Aller)	Años 40
Mantequera de Luarca	S/D
Mantequera de Ribadesella	S/D
Mantequera de Onís	S/D
Mantequera de Salas	S/D

Entre las mencionadas por Fuertes Arias (1902) como creadas en la primera mitad del siglo destacan las de la familia Arias en Pravia, que inició su andadura en 1848, y la de Benigno Domínguez Gil (1849). De las 29 instalaciones mantequeras que existían en 1856 se han encontrado referencias de unas doce empresas, respondiendo esta cifra a un número mayor de instalaciones, ya que varias contaban con instalaciones en mas de un concejo, como es el caso de Domínguez Gil y Rodríguez San Pedro.

En esta primera etapa de la vida de la industria láctea destaca la conexión de las primeras industrias con comerciantes locales o regionales ya establecidos. El caso más característico es la unión de Antonio de la LLana, introductor en Asturias de las técnicas de salazón de mantecas, y Casimiro Domínguez Gil, comerciante originario de La Rioja establecido en varios concejos y con actividad en otros sectores económicos que dio un nueva dimensión al negocio. Estos dos empresarios alcanzaron juntos un volumen considerable, contando en 1849, año en el que se separaron, con 6 establecimientos.

Las reseñas encontradas acerca de los orígenes como comerciantes de muchos de los primeros industriales lácteos quedan ratificadas en el trabajo de Erice (Tesis Doctoral). Entre los ejemplos citados por este autor mencionamos la casa mercantil Viuda e Hijos de Antonio Díaz de Gijón, que inició su actividad en el sector lácteo en los años cuarenta.

Un aspecto muy interesante es la colaboración entre algunos capitalistas y negociantes–comerciantes, que realizaban el trabajo productivo. Por ejemplo, en los años 40 había una compañía formada por el abogado ovetense Juan Hevía Argüelles y Josefa Arias Argüelles, vecina de Oviedo, con un vecino de Llames (Aller) y un comisionado que la casa tenía en Andalucía. En el mismo caso se encontraba el acuerdo entre Juan José Cano, comerciante de Oviedo, y la casa de banca que dirigía Ignacio Herrero con el labrador José Gutiérrez de Aller, entre los dos primeros pagaban los costes de la fabricación (15.000 reales mensuales) y se repartían las ganancias entre los tres. La familia Domínguez Gil también desarrolló esta faceta (Erice).

Se dispone de menos información respecto a los quesos. Madoz menciona la existencia de industria quesera artesanal en los concejos de Oscos, Yernes y Tameza, Llanes, Ribadesella, Ribadedeva, Caso y, sobre todo, Cabrales. Sólo los dos últimos

tuvieron mercados importantes. En Cabrales existían comerciantes que desde el siglo anterior sacaban los quesos a los mercados del litoral; ya en estos años se ha localizado la existencia de un comerciante que realizaba la última etapa de la maduración.

Una prueba del desarrollo lácteo asturiano en esta primera etapa es la participación de la región en la Exposición Agrícola Nacional de Madrid de 1857, donde presentó mantequilla fresca y salada, una máquina de hacer manteca y quesos casín y cabrales.

5.2.2. *Las industrias lácteas asturianas en la segunda mitad del siglo XIX*

En este período se sentaron las bases de lo que sería la industria láctea asturiana hasta los años sesenta del siglo XX.

A lo largo de todo el siglo XIX continuó el crecimiento y expansión de la manteca de Flandes, se mejoraron los sistemas de producción de manteca fresca y salada y se inició la producción de quesos en fábricas, lo que obligó a recoger leche líquida y dio pie a las primeras industrias de producción conjunta de quesos y mantecas, elaboradas estas últimas con los sobrantes grasos. La producción mayoritaria de mantecas continuó realizándose en base a la manteca elaborada en las explotaciones campesinas adquirida en los mercados locales [36].

Al principio de este período continuó la expansión de la década de los 40, pero a partir de 1860 se inició una etapa de

Firmas lácteas		
Año	Fuente	Número
1856	Contribución	29
1863	Contribución	40
1879	Contribución	15
1880	Cartavio *	22
1900	Contribución	16

* Podrían ser instalaciones.

[36] Unicamente la empresa de la familia Pérez Conde (posteriormente transformada en sociedad anónima con el nombre Fomento Agrícola y Pecuario) obtenía a finales del siglo la manteca directamente de la leche.

recesión que duró unos 20 años, según el número de firmas dedicadas a los productos lácteos. Para Nadal la disminución del número de empresas de la segunda mitad del siglo se debió a la primera concentración empresarial que, dadas las características de las empresas, fue una concentración de las áreas de acopio. Era el primer paso en la transformación de una actividad doméstica en otra de carácter capitalista con un desarrollo basado en tres ejes: la evolución de las tecnologías en procesos y productos, la mejora de las comunicaciones y la evolución de las formas organizativas[37]. Este proceso se amplió a lo largo del siglo.

En los últimos años del siglo XIX se transformó totalmente la fabricación de quesos y mantecas y se dio el primer salto a la mecanización (Fuertes, 1902), aunque muchas firmas siguieron limitándose a la actividad artesanal anterior. Frecuentemente las principales firmas contaban con "compradores" a comisión en los diversos mercados; algunos se convertieron en mayoristas de mantecas y posteriormente en industriales.

La formación de empresas mantequeras por comerciantes de la región siguió siendo habitual en la segunda mitad del siglo XIX. Así, en 1860 Bruno Palacios aparece censado como comerciante en paños y "frutos del país", entre ellos la manteca (Erice).

La primera producción industrial de quesos se limitó a los tipos tradicionales asturianos, especialmente los azules –"picón"– de los Picos de Europa. Manuel del Valle fue el primer empresario que inició esta producción industrialmente.

Mientras, los comerciantes continuaron teniendo una importancia definitiva en la salida de la producción artesana de quesos, en especial de Cabrales. En 1889 se estimaba que la producción de este queso alcanzaba los 20.000 Kg anuales. De ese año existen referencias de una "fábrica" en Cabrales que perfeccionaba el queso, lo que posiblemente se refiere a la realización de la última fase de la maduración.

En los últimos años del siglo XIX se inició la producción de quesos de tipo europeo: bola, nata, camembert, brie, pont d'Evèque, gruyère .., de los cuales los dos primeros eran los más

[37] Según esta interpretación y teniendo en cuenta los sistemas de compra en los mercados locales y la dificultad de las comunicaciones, se pudo dar una concentración empresarial manteniendo un alto número de instalaciones, lo que podría ayudar a interpretar el censo de 1880. En cualquier caso hay que tener en cuenta que posiblemente existiesen instalaciones mantequeras que no pagasen contribución.

frecuentes. Según las referencias de la época, los vendedores de cuajos y fermentos jugaron un papel importante, junto con las ferias y exposiciones, en la extensión de estos productos.

También en este período cobró bastante importancia el suministro de leche líquida a las poblaciones de las comarcas centrales. Aramburu reseña como el concejo de Carreño suministraba leche líquida a Gijón, actividad de la que obtenía un rendimiento anual de 20.000 duros. Esta actividad no tuvo carácter industrial y mantuvo su carácter comercial hasta los años setenta del siglo XX. La primera experiencia en la transformación industrial de la leche líquida la realizó a finales del siglo la empresa de la familia Pérez Conde en Gijón, donde vendía unos 2.000 litros de leche de vaca en botellas de 500 gr., esterilizada según el método de Pasteur; aunque esta actividad no tuvo continuidad.

Del trabajo de Fuertes (1902) se desprende la constitución de una cifra considerable de empresas en los últimos años del siglo, época de la que datan también las primeras referencias de producción de quesos europeos en el Principado. En estos años existían empresas con una capacidad considerable: Arias, Domínguez Gil, Pérez Conde, Velarde.. Las dos primeras, regidas por la primera generación de herederos, eran continuación de las constituidas en la etapa anterior.

Muchas de las empresas de finales del siglo XIX de las que tenemos constancia tenían ya carácter empresarial, aunque la mayoría seguían como sociedades familiares. En estos años se registró la constitución de las primeras sociedades anónimas, normalmente a partir de sociedades familiares. Fue el caso de la familia Pérez Conde o el de Esteban Lladó, que constituyeron sus empresas como Sociedades Anónimas.

El incremento en la capacidad de transformación fue posible gracias a las innovaciones en la maquinaria disponible para limpiar, melaxar y salar la manteca y por la mejora en las redes de comercialización y de las comunicaciones internas. La sustitución de los barriles de madera por latas a finales del siglo supuso una mejora muy importante en el envasado[38]. A finales de siglo la empresa Hijos de Velarde contaba con la mejor instalación del Principado.

---

[38] El francés Isidoro Clausel de Coussergues, afincado en Asturias, estableció en Gijón la primera fábrica de hoja de lata española en 1881, utilizando capital y técnicos franceses. Su objetivo era cubrir la demanda de todo tipo de industrias conserveras.

FABRICAS EXISTENTES EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX		
Empresa	Año	Producto
Hijos de Antonio Arias (Pravia)	1848	mantecas
Benigno Domínguez Gil (Varias)	1849	mantecas
Pérez Conde (Varias)	Años 90	quesos/mantecas/leche
La Covadonga (Cangas de Onís)	1865	mantecas
Vicente Velarde (Salas,Varios)	1877	mantecas
Nava Industrial (Nava)	1895	quesos/mantecas
J.Cuerigo (Aller)	Años 60	mantecas
Flor de Asturias	1870	mantecas
González y Lavandera (Luarca)	1892	mantecas/quesos
M.del Valle (Infiesto)	1872	quesos
J. Domínguez Gil (Aller)	Años 80	quesos/mantecas
Gaspar Gutiérrez (Sariego)	Años 90	quesos
Bruno Palacios.	1860	mantecas

Como mejoras en la comercialización destacan las tiendas y puntos de venta que algunas de las principales empresas establecieron en Madrid, generalmente a través de contactos familiares. Posteriormente estas redes comerciales se convirtieron en piezas claves de la estructura de las empresas lácteas. En estos años establecieron tienda en Madrid la firma de la familia Arias, la de Benigno Domínguez Gil y la de Manuel del Valle.

Según Fuertes Arias en la última década del siglo las mantecas se vendían en Madrid, Barcelona, Andalucía y las Repúblicas Hispano-Americanas; mercados todos ellos consolidados en la década de 1890. El mercado de Madrid se convirtió muy pronto en clave para el desarrollo lácteo asturiano.

Las ferias y exposiciones empezaron a tener importancia para este sector en el siglo XIX, tanto para la presentación de sus productos ante el público como para la divulgación de las nuevas maquinas y la muestra de las razas importadas. La participación de productos lácteos en las ferias incentivó la mejora de la presentación y potenció la utilización de marcas por parte de las principales empresas, que se inició en la última década.

La conexión de las nuevas empresas con las estructuras comerciales existentes siguió patente como en la etapa anterior. Son

ejemplos las empresas de Vicente Velarde, comerciante oriundo del Valle del Pas, y la de Gaspar Gutiérrez.

El crecimiento de las empresas en estos años se hizo mediante la instalación de establecimientos mantequeros en varios concejos, para tener acceso a la materia prima –la empresa de Domínguez Gil y de la familia Pérez Conde– o transformando mas producto en una sola instalación –familias Arias y Velarde–. Estas últimas tuvieron comisionados que compraban mantecas en los mercados locales. La expansión de algunas empresas del primer grupo llevó a la instalación de centros de recogida y tratamiento de mantecas fuera de Asturias; concretamente la empresa de Benigno Domínguez Gil se estableció en León, Orense y Lugo.

Desde sus orígenes las producciones lácteas en el Principado estuvieron ligadas al resto de la actividad campesina, lo que luego se transmitió a las empresas. En este contexto se sitúa la conexión entre la producción láctea y el ganado porcino: dentro de la economía campesina la mazada y los sueros sobrantes de la producción de quesos y mantecas se destinaron a la alimentación del ganado porcino, actividad que continuaron desarrollando las primeras empresas queseras vendiendo estos subproductos a ganaderos próximos o desarrollando ganaderías propias.

En definitiva, en la segunda mitad del siglo XIX se sentaron las bases de la industria láctea asturiana, a pesar de que las empresas existentes aún tenían carácter más comercial que industrial. El sector fue desarrollado por comerciantes que pusieron a punto la tecnología necesaria para conservar el producto campesino y transportarlo a los centros de consumo. Esto provocó un auge comercial más que industrial. Por otro lado, el desarrollo de los servicios, en concretó las comunicaciones, fue fundamental en la expansión del sistema lácteo.

Destaca el hecho de que las empresas lácteas desarrolladas a lo largo de este siglo, sobre todo en la última etapa, no figuran en la lista de las principales industrias alimentarias existentes en estos años en el Principado (azucareras y cerveceras), situadas generalmente en las zonas industriales de las comarcas centrales y con características de industrias transformadoras. Por el contrario, las empresas lácteas formaban parte del conjunto de "industrias dispersas" mencionadas al principio de este capítulo, estaban muy poco capitalizadas, apenas realizaban transformación del producto adquirido y dependían totalmente de las producciones tradicionales de su entorno.

El contexto asturiano, con una producción láctea muy extendida, un profundo conocimiento de las técnicas de producción de las gamas artesanas, altos niveles de consumo interno y unas economías integradas que permitían el aprovechamiento de subproductos y la obtención de utilidades suplementarias, facilitó un rápido desarrollo del sector, la extensión de las innovaciones y la colaboración con las redes comerciales y el sistema financiero local. En estas condiciones, la apertura de las comunicaciones con Madrid y la mejora de las técnicas de conservación fueron los detonantes para una proyección del sector a nivel nacional. Las relaciones interindustriales y la flexibilidad de la organización de la producción hicieron posible su adaptación a las diferentes situaciones del mercado.

CAPITULO 3

LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA DESDE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX A LA GUERRA CIVIL

LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA DESDE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX A LA GUERRA CIVIL

1. PRINCIPALES RASGOS DE LA SITUACION ASTURIANA

El primer tercio del siglo XX es una época de la historia española rica en acontecimientos políticos que escapan al objeto de este trabajo; de ellos es imprescindible mencionar aquellos que condicionaron la historia del Principado y el desarrollo económico español, en especial en lo que a la industria alimentaria y láctea se refiere.

En los primeros años del siglo XX Asturias era una de las regiones más industrializadas de España en base al desarrollo de la minería, aunque también nuevos sectores habían iniciado el despegue. En las dos últimas décadas del siglo XIX se aceleró el proceso industrializador, alcanzando el ritmo máximo a raíz de la pérdida de las últimas colonias, en los albores del siglo XX. Para entonces se habían creado nuevas industrias, entre las que cabe destacar las azucareras, primeras industrias alimentarias propiamente dichas que rompían la tradición de desarrollo ligado a las producciones tradicionales, y las cerveceras. También en esta etapa surgió la banca regional. En la primera década del siglo, tras los años de euforia, la economía asturiana vivió un reflujo que arrastró a algunas de las empresas creadas poco antes. Esta crisis no se superó hasta la Guerra del 14.

El año 1900 los municipios industriales de Asturias acogían el 24 % de la población y en la segunda década concentraban el 40 %. Otro hecho importante fue la emigración asturiana a América entre 1911 y 1913.

El ferrocarril, clave en el desarrollo industrial asturiano, empezó su desarrollo más allá de las comarcas centrales ligadas a la minería del carbón: en los primeros años del siglo se pusieron en marcha las líneas a San Martín-Lieres, Infiesto-Arriondas, Oviedo-San Esteban de Pravia..., etc., todas ellas de máxima importancia para el desarrollo de la industria láctea. También tuvo lugar una mejora considerable de la red viaria.

La Guerra del 14 tuvo efectos beneficiosos sobre la industria de la región, que conoció una época de auge en la posguerra. Los incrementos en los precios de los productos mineros y siderúrgicos favoreció su economía y la instalación de nuevas industrias. En estos años se consolidó la economía regional, articulándose los distintos grupos económicos entre sí y con el capital nacional. También se consolidó el papel de la banca.

Desaparecidos los efectos de la Guerra, la crisis se manifestó de nuevo hasta la dictadura de Primo de Rivera. El proteccionismo posterior, coincidente con un buen momento en el ámbito internacional, facilitó la recuperación, que terminó en la crisis de los años treinta, de carácter internacional.

En la segunda década del siglo cerraron sus puertas la mayoría de las fábricas azucareras. Estas industrias, desde su posición de demandantes de productos agrarios, favorecieron un cultivo desconocido hasta entonces y, lo que es mas importante, una orientación estrictamente comercial de la actividad agraria.

Algunos de los principales hechos políticos que caracterizaron la historia del Principado en estos años tuvieron poco eco en el sector lácteo [1], manifestándose la lejanía de la Asturias rural de los problemas derivados del desarrollo industrial de la región.

> En medio de esta lejanía general destaca la conexión entre una de las principales empresas de estos años, La Lechera de Cancienes, con Manuel Pedregal, político ligado a los liberales de Melquiades Alvarez del que se separó más tarde, que ocupó una cartera en el Gobierno.

Apenas se han localizado conexiones de empresarios lácteos de este período con la actividad política, aunque parece que algunos en ocasiones utilizaron sus redes de acopio de materia prima para conseguir o incluso "comprar" votos, generalmente

[1] Hechos como la huelga de 1934 apenas tuvieron repercusión en las comarcas básicamente agrarias.

en contra de las opciones de izquierda que apoyaban la mayoría de los trabajadores. Nunca fue una posición homogénea y también hay ejemplos de empresarios lácteos partidarios de la República en las elecciones municipales de 1931.

2. LA GANADERIA VACUNA EN LOS PRIMEROS AÑOS DEL SIGLO XX

2.1. Principales rasgos de la ganadería española

Los cambios sufridos a finales del siglo XIX y en el primer tercio del siglo XX, dieron lugar a un nuevo mapa ganadero caracterizado por la disminución ganadera en la región Castellano-Leonesa, su mantenimiento en el Ebro y el ascenso en Andalucía y Extremadura [2] y, sobre todo, el gran incremento del vacuno en la Cornisa Cantábrica: Galicia, Asturias y Santander.

El vacuno siguió una trayectoria similar a la del resto de la ganadería con algunas connotaciones específicas. La crisis del siglo XIX, común a toda la ganadería, tuvo su punto álgido en 1905 para esta especie, con un censo mínimo ligeramente superior a los 2.000.000 de cabezas. A partir de ese año se inició una recuperación continuada, con ligeras caídas puntuales, que se prolongó hasta los años treinta sin que apenas se notase la crisis que en 1925 afectó al conjunto de la ganadería. En la primera mitad de los años treinta se produjo una caída que se superó rápidamente, habiéndose recuperado los censos en 1935 [3]. En el período considerado en este capítulo la cabaña experimentó un aumento del 103 %; los mayores incrementos se dieron entre 1925 y 1930 y en los dos últimos años.

En 1924 el censo de ordeño se localizaba en la Cornisa Cantábrica y Galicia, que reunían el 76'3 % del total nacional.

---

[2] Reseñado por el Grupo de Estudios de Historia Rural (1978)

[3] Los censos disponibles en esta temporada son: Censo de Ganados de España (1905, D.G. Agricultura, Industria y Comercio); Censo de la riqueza pecuaria (1906, idem); Estadística Pecuaria (1908, AGGR); Censo de la riqueza pecuaria (1910, 1911, 1912, 1913, 1915, 1918, 1921, 1925, Negociado de Mejoras Pecuarias); Estudio de la ganadería en España (1917, Junta Consultiva Agronómica); Censo ganadero y estadística de la ganadería española (1929, D.G. de Agricultura); el de 1932 corresponde al Boletín de Cotizaciones de la D.G. Ganadería; el de 1933 es un apéndice del Anuario Estadístico de las Producciones Agrícolas y el de 1935 proviene de una Hoja Divulgadora del Ministerio de Agricultura.

Evolución del censo vacuno en España		
Año	Censo	% (1891=100)
1905	2.075.142	94
1910	2.368.767	107
1915	2.926.170	132
1920	3.396.573	153
1924	3.438.063	156
1925	3.794.029	171
1932	4.162.950	187
1933	3.568.625	161
1935	4.214.708	190
Fuente: Anuario Estadístico de España (varios años).		

Existían 612.159 vacas de ordeño, el 18 % del censo. En 1933, se contaban 743.200 vacas lecheras, el 21 % del censo, el incremento medio anual fue del 2'4 %, superior al del conjunto del vacuno que en esos mismos años fue del 0'4 % anual. Es decir, el incremento del censo correspondía casi exclusivamente al incremento de las vacas de ordeño [4]. La especialización lechera indicada en estas cifras fue analizada por la revista "La Industria Pecuaria".

El incremento del ganado lechero desde principios de siglo queda ratificado por el gran número de lecherías existentes en Madrid y los intentos del Ayuntamiento de asegurar la sanidad de la leche regulando su actividad. Destaca el auge de las ganaderías lecheras de la Sierra de Madrid, que la Asociación General de Ganaderos del Reino (AGGR) recogió creando una cooperativa de comercialización: la Sección de Productores y Remitentes de Leche a Madrid [5].

En las tres primeras décadas del siglo XX entre ganaderos y expertos estaba generalizada la idea de la mayor rentabilidad de los productos lácteos frente a la carne. Por eso se defendía la expansión de la producción de leche a los nuevos regadíos[6].

[4] Las estadísticas disponibles de la época no son homogéneas y recogen los datos de vacas ordeñadas para muy pocos años.

Producción de leche de vaca (millones de litros)			
Año	TOTAL	Consumo Fresco	Consumo Industrial
1923	765	621	144
1924	803	569	234
1929	1.331	1.060	271
1931	1.328		
1933	1.452	1.184	269
Fuente: Anuario Estadístico de España			

[5] La Asociación General de Ganaderos del Reino (AGGR) jugó un papel importante en la modernización del sector lácteo: se manifestó a favor de la sustitución de las razas, la inspección y saneamiento de establos, la higienización de la leche y la utilización de material adecuado y solicitó la mejora de los transportes. Su apoyo a la formación profesional se refleja en la gran cantidad de cursos organizados y en la puesta en marcha de la Escuela de Lechería. La AGGR participó en la constitución de algunas de las principales cooperativas y apoyó la expansión del ganado lechero; frecuentemente convocaba concursos ganaderos para extender las mejores razas.

Esta organización se considera heredera de La Mesta y continuó defendiendo los intereses que animaron aquella organización. Su composición era muy elitista, como se deduce de la lectura de su cuadro de dirigentes: Presidente de Honor S.M. el Rey D. Alfonso XIII, Presidente efectivo Excmo. Sr. Duque Viudo de Bailén, Secretario General Excmo Sr. Marqués de la Frontera. Comisiones Especiales: Exposiciones y Fomento Pecuario, Presidente Excmo Sr. Barón de Andilla; Servicios Cooperativos Excmo Sr. Marqués de Castelar, Industrias Derivadas y Sanidad Pecuaria Excmo. Sr. Duque de Arión, ... etc. Las secciones de leche y de porcino mostraron un talante mucho más modernizador que de ganado extensivo, aunque tenían menos peso en el conjunto de la organización. Las organizaciones regionales de la AGGR se adaptaban a la realidad de cada zona y, aunque siguió aglutinando a los mejores y mayores ganaderos, en muchas regiones se suavizó el carácter elitista. En las zonas lecheras no existieron otras organizaciones cuyas actuaciones y opiniones se puedan contrastar.

La AGGR participó en la Unión Económica, constituida a finales de 1931, que tuvo una destacada actuación contra la Reforma Agraria (Tuñón de Lara, 1976). También jugó un papel importante con su apoyo a la CEDA; dentro de ella colaboraron con los grupos de "contrarreforma agraria" en contra de su propio Ministro, Velayos. Posiblemente esta actuación respondiese mas a los intereses de sus cuadros tradicionales dominantes que a los de los sectores "nuevos" de porcino y lácteos.

[6] En estos años hay muchos artículos en este sentido en la Revista La Industria Pecuaria.

Se dispone de pocos datos sobre la producción de leche y su destino en estos años [7]. El volumen de leche de vaca producido en 1923 fue de 765 millones de litros, de los que 143 se destinaron a la industria, y en 1933 alcanzó 1.453 millones de litros. El incremento medio anual ascendió al 9 %.

> Según la AGGR, en 1925 la producción era de 785'4 millones de litros. El valor de las producciones lácteas se cifraba en 352 millones de pesetas, el 10 % del valor del conjunto de las producciones ganaderas (3.450 millones), en 1926, sólo un año después, este valor era de 392 millones de pesetas lo que representa un crecimiento superior al 11 % (pesetas corrientes).

Los rendimientos lácteos españoles eran mucho bajos que los europeos: 1.122 litros por vaca y año frente a 3.450 en Holanda y 3.160 en Suiza. La mayor parte de esta producción se consumía en la explotación, no llegando al mercado [8].

2.2. El ganado vacuno lechero en Asturias de 1900 a la Guerra Civil

Tras una caída en 1910, los censos asturianos aumentaron en las siguientes décadas por encima de la media nacional: 136 %

Censos Asturianos de vacuno	
Año	Nº Animales
1906	228.066
1910	155.724
1917	289.103
1920	327.614
1924	364.885
1930	366.900
1933	368.357
Fuente: diversos censos y otras fuente.	

[7] Sólo existen datos oficiales de 1923, 1929, 1931 y 1933. La AGGR tiene cifras para 1924, 1925 y 1926.

[8] La AGGR se queja en numerosas ocasiones de la falta de estadísticas sobre producciones en España como las existentes en otros países. Estos datos corresponden a los Anuarios Estadísticos de España y fueron comentados en diversos trabajos del Sr. Arán en "La Industria Pecuaria".

Producción de leche en Asturias (millones de litros)			
Años	TOTAL	Consumo Fresco	Consumo Industrial
1923	166	111	55
1929	249	171	77
1933	259	194	65

entre 1910 y 1933. En 1906 Asturias contaba con el 10'6 % del total del censo del vacuno español y en 1933 con el 10'3 %. Según la AGGR, en 1924 el Principado aportaba el 40 % del censo de reses de ordeño, muy por encima de las restantes regiones de la Cornisa Cantábrica. A partir de esa fecha se estancaron los censos.

En la década de los años veinte la participación de Asturias en la producción nacional de leche se mantuvo entre el 20 y el 22 % y en los datos de 1933 cayó al 18 % [9]. Entre 1923 y 1929 la producción de leche ascendió en un 56 %, mientras que los censos de vacuno permanecieron casi inalterados. El incremento entre 1929 y 1933 fue mucho menor.

La participación del Principado en la producción nacional de lácteos fue superior al 33 %, cifra que cayó al incrementarse las producciones de otras áreas. En 1933 fue el 24 %.

Los rendimientos en estos años seguían muy bajos: 1.115 litros en Asturias y 1.129 de media española. Entre las áreas de mayores censos los rendimientos más altos los tenían Guipúzcoa (1.702 l.), Vizcaya (1.647 l.) y Santander (1.290 l.), y los menores correspondían a Galicia, Orense con 439 y Lugo 558 litros.

En estos años se inició un profundo proceso transformador de la ganadería vacuna del Principado: el cambio de localización geográfica, que conllevó la modificación de los sistemas de explotación y la sustitución de razas. La causa era la modificación en la orientación del ganado: de carne y tiro a productos lácteos y ganado para vida.

[9] Según la AGGR en 1924 el 21'5 % de la leche española se producía en Asturias, con un volumen de 173 millones de litros, el 64 % dedicado al consumo directo. Del total de ejemplares de vacuno asturianos en 1930 el 42 % eran vacas de ordeño que producían 174 millones de litros con un valor de casi 80 millones de pesetas.

El cambio en la distribución espacial de la cabaña supuso el desplazamiento de la ganadería desde los concejos montañosos a los llanos, donde había pastos todo el año. El ganado dejó de ser trashumante y se cohesionó con las producciones agrícolas dentro de las explotaciones, siguiendo un proceso iniciado el siglo XIX.

La cabaña vacuna creció mas deprisa en los concejos industriales y en los municipios circundantes, mientras se registraba una pérdida relativa en las áreas montañosas. Entre 1891 (datos de La Ganadería en España) y 1918 (Consideraciones sobre la Ganadería Asturiana, Abril Brocas F.) el censo de los concejos industriales pasó del 18'1 al 25'4 %, y el de los de montaña disminuyó desde el 53'7 al 39'2 %. Las áreas agrícolas más bajas también aumentaron sus censos relativos, pasando del 28'1 al 35'4 %. Las zonas de mayor desarrollo ganadero fueron la cuenca del Piloña, las comarcas centrales y las más próximas a Santander.

> Según el censo de F. Abril (1918) las mayores densidades ganaderas se registraban en los concejos centrales: mientras la media provincial era de 38'5 cabezas/Km^2 en Langreo era de 75'6, en Aviles 221'9, en Carreño (abastecedor de Gijón) 98'9 y en Llanera y Ribera de Arriba (abastecedores de Oviedo) 71 y 74.

El cambio de razas fue lento y se orientó a la implantación de la raza suiza, apoyada por la Diputación[10]. La raza holandesa limitó su presencia, con un número reducido de ejemplares, a algunos concejos costeros de las comarcas centrales. La expansión de estas razas extranjeras sólo tuvo importancia en la mitad nor–oriental de la región, al este de la línea Gijón–Oviedo.

La AGGR asturiana jugó un papel importante en la mejora del ganado [11]. En 1927, siendo Presidente José Abego, se montaron servicios a los ganaderos, entre ellos la importación de piensos, y

---

[10] El Presidente de esta institución, Nicanor de las Alas Pumariño, en su Programa General de Desarrollo Agrícola, Ganadero y Forestal propugnaba la mejora de la raza mediante cruces con animales importados. En 1927 la Diputación adquirió 45 sementales de raza suiza que se distribuyeron a sociedades ganaderas y sindicatos agrarios. La Diputación montó algunas paradas de sementales. En estos años la Diputación estaba en contra de la expansión de la frisona, por no servir para el trabajo y tener una leche poco grasa.

[11] Antonio Fernández, Secretario de la AGGR asturiana, en un artículo sobre "La mejora de la ganadería en Asturias" explicaba la actuación y programa de la Asociación.

se convocaron 11 concursos en Colunga, Mieres, Navia, Tineo y Aviles. A partir de ese momento y hasta la Guerra las referencias a estos concursos, de los que se hacían varios al año, son frecuentes. Respecto a las razas a proteger existían posiciones diferentes en la dirección de la asociación.

La expansión ganadera se hizo a costa de los cereales. En los primeros años del siglo se inicio la siembra de prados artificiales, aumentó la superficie de forrajeras y se inició el consumo de piensos.

Los sistemas de explotación en régimen de comuña fueron desapareciendo mientras la actividad ganadera se incrementaba.

3. LOS PRODUCTOS LACTEOS PRESENTES EN EL MERCADO A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

En los primeros años del siglo XX se inició la producción de derivados lácteos no tradicionales, cuyos mercados se habían abierto previamente. Estas producciones requerían leche entera y obligaron a la instalación de redes amplias de recogida. La nueva gama exigía industrias en las que se realizasen todas las transformaciones, sin la participación de las economías campesinas en esta fase. Fueron estos productos los que trajeron las primeras industrias lácteas propiamente dichas. También dieron lugar al establecimiento del mercado de leche cruda entre ganaderos e industriales con carácter local al principio.

Los principales transformados lácteos que irrumpieron en los mercados españoles en el siglo XX fueron las harinas lacteadas, en las que fue pionera la suiza Nestlé desde la fábrica de La Penilla (Santander), la leche condensada y los quesos de tipo europeo, reforzando la tímida presencia que tenían en el siglo XIX. La presencia de leche en polvo siguió siendo casi nula.

En estos años, en los que aumentó mucho el consumo de leche líquida en las poblaciones, aparecieron las primeras leches estériles y pasteurizadas en el mercado. Las dificultades del transporte desde la Cornisa Cantábrica a Madrid obligaron a la aparición de un producto intermedio: la leche concentrada.

3.1. Los productos transformados

Pocos quesos tradicionales contaban con mercado nacional en el primer tercio del siglo XX: Manchego, Villalón, Mahón, San

Simón, Roncal y Cabrales. Fueron los únicos que concurrieron a la exposición internacional de Milán (1923) y a la de Sevilla (1929). También fueron los únicos premiados en las diversas ferias de Gijón. Las reseñas sobre precios de "La Industria Pecuaria" de la década de los veinte sólo recogen los quesos manchegos y Villalón.

Los sistemas de producción de quesos tradicionales experimentaron pocas variaciones respecto al siglo anterior: siguieron fabricándose en la explotación campesina, aunque la red comercial permitió su expansión y el incremento de su consumo.

La leche condensada fue con las mantecas uno de los productos más beneficiados por la Guerra del 14[12]. Su fácil transporte y larga duración en condiciones adversas, la convirtió en idónea para España; también era óptima para el suministro lácteo de los ejércitos. Su producción estaba ubicada en Cataluña y Santander.

Los mercados internacionales tuvieron mucho auge estos años aumentando sobre todo la oferta de algunos países americanos: Argentina en mantecas y Estados Unidos en leche condensada.

Los mercados de mantecas continuaron como en el siglo XIX hasta la década de los años veinte, cuando la introducción de las desnatadoras marcó el final del comercio de mantecas caseras.

La primera Guerra Mundial (1914-18) fomentó la producción y mercado de mantecas. Los problemas de abastecimiento dispararon los precios, dando lugar a los primeros conflictos por el acopio de la materia prima. La producción de mantecas estaba muy concentrada geográficamente: en 1925 de los 4.800.854 Kg de producción nacional, 3.500.119 (73 %) se elaboraban en Asturias, 200.000 en Santander, casi 700.000 en Galicia y 400.000 en León.

Producción de quesos y mantecas (Tm.)

Años	España		Asturias	
	Quesos	Mantecas	Quesos	Mantecas
1923	....	4.864	....	3.533
1929	10.733	7.641	1.492	4.979
1933	14.230	7.139	1.554	3.990

[12] Nestlé lanzó su producción de condensada en España a raíz de la I Guerra Mundial.

La participación de Asturias en la producción de manteca cayo desde el 73 % en 1925 al 56 % en 1933. La participación en la producción de quesos fue menor (10 % en 1933). Ambas producciones subieron en Asturias en cifras absolutas entre 1920 y 1933.

En las exposiciones y concursos españoles de estos años hubo una participación considerable de empresas nacionales. La crónica de la Feria de Milán de 1923 publicada en "La Industria Pecuaria" alababa la calidad de las mantecas presentadas por fabricantes españoles y se lamentaba de la baja calidad de los quesos.

3.2. La leche líquida

En 1925 había unas 6.000 vacas en vaquerías de Madrid y 10.000 en Barcelona, en general en malas condiciones. El consumo estimado en Madrid era de 56 millones de litros, de los que dentro de la ciudad se producían entre 8 y 10 millones. El problema del abastecimiento era mas acuciante en Madrid, Valencia, Barcelona, Córdoba, Sevilla y Zaragoza ya que las grandes poblaciones del norte: San Sebastián, Bilbao, las comarcas centrales de Asturias, Santander, La Coruña, ... se abastecían de la leche de sus alrededores. Estas grandes poblaciones norteñas eran las mayores consumidoras de leche.

Antes de la Guerra Civil se establecieron algunos centros de higienización de leche en Madrid, entre ellos él de la Sección de leche de la AGGR y el de la Granja Poch, pero el volumen de leche tratada era muy pequeño. En los años 20 la instalación de centros de higienización bajo la presión de los Ayuntamientos tuvo importancia en algunas poblaciones, pero la mayoría de la leche seguía consumiéndose cruda.

Las empresas suministradoras contaban con establecimientos en Madrid. El volumen de leche llegado desde el norte suponía un tercio del total consumido. Las deficiencias de los ferrocarriles y la falta de vagones e instalaciones adecuadas en las estaciones limitaban el abastecimiento desde el norte, por lo que continuó el auge de las vaquerías urbanas ("La Industria Pecuaria" nº 831, 1925). La mala calidad de la leche disponible en la capital llevó al Ayuntamiento[13] a dictar unas Ordenanzas (9 de junio

[13] Hasta el Plan de Centrales lecheras todas las disposiciones sobre la leche líquida correspondían a los Ayuntamientos, lo que refuerza el carácter local de su mercado.

de 1924) en las que se reglamentaba la producción, venta e inspección de la leche; en ellas se establecían las responsabilidades de todos los implicados: ferrocarril, transportistas, cámaras de frío, repartidores, detallistas y ganaderos. Tuvo poco éxito y el mercado de leche líquida continuó descontrolado.

4. LA SITUACION DE LOS MERCADOS DE PRODUCTOS LACTEOS

A lo largo del siglo XIX los mercados lácteos habían vivido un período expansivo que culminó en la crisis de precios de los últimos años del siglo. Los principales problemas de los mercados lácteos se debían a los estrangulamientos de la comercialización: las deficiencias del transporte y la falta de profesionalidad de la red detallista, que deterioraba mucho el producto.

En el primer tercio del siglo XX se tienen noticias de conflictos ganaderos motivados por situaciones excedentarias: las fábricas dejaban de comprar por tener llenos sus almacenes, en general de carácter local. En ocasiones afectaba a una única fábrica. Muchas veces eran desajustes del proceso de concentración comercial.

El auge de la comercialización de la leche y productos lácteos provocó conflictos localizados en las principales zonas productoras. En Santander y, en menor medida, en Asturias a lo largo del primer tercio del siglo hubo momentos de conflictividad entre los ganaderos y las firmas lácteas motivados por los precios y condiciones de la venta[14].

Los mercados de leche líquida y de sus derivados, sobre todo de mantecas, tuvieron un auge muy importante en los primeros años del siglo XX que coincide con la instalación de fábricas para los nuevos productos. El cierre de nuestras fronteras marcó el inicio de una buena etapa para los productores españoles.

---

[14] Se tienen noticias de conflictos de este tipo en Santander y Asturias en la última década del siglo XIX y el período del siglo XX anterior a la Guerra Civil, siendo mayores a partir de 1920. Son los primeros conflictos ligados a la comercialización de los productos, ya que todas las referencias anteriores aluden a los conflictos ligados al régimen de tenencia de tierras. Apenas se han encontrado referencias bibliográficas al respecto, los estudios realizados sobre la conflictividad rural de la época se dedican a la polémica sobre la tenencia de la tierra.

El incremento de los precios se inició con el siglo y, posteriormente, la bonanza del mercado aumentó como consecuencia de la Guerra del 14, llegando a duplicarse los precios[15]. En esos años también subieron mucho los precios de las mantecas y de la leche condensada debido a las compras de los países participantes en la contienda. En la segunda mitad de la primera década se registraron tensiones en los mercados debido a la competencia por materia prima desencadenada entre las firmas, especialmente en los mercados de mantecas. Esta fue la primera versión de las luchas por la materia prima que se han repetido con frecuencia en las principales zonas productoras de leche.

Los precios de la leche de uso industrial eran algo más bajos que los destinados al consumo directo; también eran inferiores en las regiones mas productoras, en especial en Santander.

Las alzas de los precios en origen entre 1915 y 1920 provocaron un ligero incremento de la oferta, muy rígida debido a la falta de flexibilidad de las explotaciones campesinas. Entre 1922 y 1927 los precios se estabilizaron en niveles altos y luego comenzó un declive hasta la Guerra Civil (Martínez López, 1991).

La evolución de los precios de los derivados lácteos fue algo distinta, aunque siguió el comportamiento de la leche. El mayor incremento en los precios de la manteca se produjo entre 1915 y 1925, momento que aprovecharon algunas firmas para lanzar esta producción. Las cotizaciones se estancaron entre 1925 y 1927 y posteriormente iniciaron la caída. La mayor diferencia de sus precios con los de la leche se produjo en los años veinte, momento de auge en el nacimiento de mantequeras. El mercado de quesos no conoció momentos tan favorables, lo que explica los mejores resultados globales del sector lácteo asturiano, especializado en mantecas.

La producción de mantecas en las explotaciones campesinas, sin nigún tipo de control, provocó una calidad baja a lo que se sumó en muchas ocasiones la adición de agua[16]. Cuando los precios de las mantecas en los mercados locales alcanzaron sus máximos y el consumo se mantenía al alza, se generalizó la mezcla de grasas no lácteas en quesos y mantequillas, dando lugar a una

[15] Martínez López, A. (1991). Según el autor los precios de la leche cayeron en los últimos años del siglo XIX, mientras que en los dos primeros decenios del siglo XX experimentaron un notable incremento.

[16] Riesco V. destaca esta baja calidad y describe la situación en diversos artículos publicados en "La Industria Pecuaria".

caída de los precios poco después debido al excedente de grasas lácteas y afines en el mercado.

En las tres primeras décadas del siglo XX la costumbre de las mezclas de grasas no lácteas en quesos y mantecas influyó en el desarrollo de estos mercados y en la vida de las firmas productoras[17]. En 1924 la AGGR solicitó al Gobierno una normativa que terminase con la adición de grasas no lácteas a mantequillas y quesos, considerada competencia desleal para los buenos fabricantes. En caso de mezcla, la Asociación solicitaba que en los envases constase la composición y origen de cada producto.

En los mercados de leche líquida al consumo se dieron dos procesos confluentes muy importantes: la consolidación e incremento del abastecimiento a Madrid desde el Norte y la competencia en las mismas zonas con las producciones destinadas a condensada. La competencia entre las dos producciones fue muy dura en ocasiones y alteró los mercados de leche cruda. En la segunda década del siglo se consolidaron las recogidas de leche cruda en Santander, la competencia por el producto provocó conflictos entre firmas por el abastecimiento de materia prima[18].

La revista "La Industria Pecuaria" en la segunda mitad de los años veinte reseñaba una crisis importante en los mercados de productos lácteos[19], coincidente con el inicio de la caída de la rentabilidad industrial; eran los años posteriores a la expansión de los mercados provocada por la I Guerra Mundial. La recuperación de la industria europea, más competitiva que la española, era un hecho en los primeros años veinte. Como consecuencia

[17] La legislación que reguló en todo este período la calidad de los productos lácteos fue la de 1908, relacionada con la calidad de los productos alimentarios y sobre todo las normas de prohibición de mezclas de margarinas en quesos y mantecas (1924) y su posterior autorización (1928), a la que siguió una nueva prohibición en el año 1932. Gran parte de la polémica al respecto se orientaba a la obligatoriedad de explicitar la composición y origen de los productos en el envase.

[18] La AGGR argumentaba en diversas editoriales de "La Industria Pecuaria" de los años veinte de que la compra de empresas por de Nestlé en Santander eliminaría la competencia y haría caer los precios.

[19] Esta crisis no tiene repercusiones inmediatas en los censos generales de la época, pero esos censos no recogían claramente la aptitud productiva del ganado. Las vacas de ordeño pudieron experimentar una recensión escasamente reflejada en las cifras globales. Por otro lado, dada la importancia del ganado "mixto", los efectos de la crisis en su momento se podrían manifestar en una disminución del ordeño. De todos modos la caída del número de animales se registra ya en los años treinta.

de esta crisis de la industria española el déficit comercial en productos lácteos en 1922 fue de 11.091.771 pesetas y en 1923 había ascendido a 14.517.121 pesetas.

Los quesos aportaban la mayor parte de este déficit (9.575.200 pesetas valor de las importaciones frente a 864.827 de las exportaciones). El déficit comercial era pequeño frente al valor de los productos lácteos (352 millones), pero tuvo repercusiones importantes en el mercado de quesos de tipo europeo: la producción española era poco competitiva y se mostraba muy sensible. Ya en 1924 la AGGR planteó el problema que para el desarrollo del mercado de los quesos suponía su carestía.

Mientras, el mercado nacional de mantecas se desenvolvía sin problemas, de acuerdo con la favorable evolución de sus precios finales, muy superior a los de la leche.

Datos aportados en diversos artículos de "La Industria Pecuaria" ratifican el rápido aumento del valor de los productos lácteos a lo largo de los años veinte; mientras en 1925 Santos Arán daba la cifra de 352 millones de pesetas, en 1928 Miguel Doaso hablaba de 600 millones, lo que situaba esta producción al nivel del vino y muy por encima del azúcar.

En octubre de 1926 "La Industria Pecuaria" publicaba un nuevo artículo sobre la crisis de la industria láctea en toda Europa debido a los excedentes: habían bajado los precios de todos los productos y habían cerrado algunas empresas. En la mayoría de los países se realizaron campañas institucionales para incrementar el consumo y Suiza los introdujo en la dieta del ejército.

En este contexto de crisis, los productos lácteos españoles tuvieron diferente protección oficial. La leche condensada[20] fue el producto mas apoyado, lo que hizo prosperar las principales zonas productoras, en concreto Santander, donde en 1927 subieron los precios de la leche al ganadero, subida que apenas tuvo repercusión en la vecina Asturias. Al final de este año el rumor de importaciones produjo una caída muy importante de los precios de la leche, que pasó de 30 a 23–24 céntimos el litro en fábrica.

En 1928 "La Industria Pecuaria" se hizo eco de la crisis de las explotaciones de los alrededores de Madrid. Ese año la diferencia de precio de la leche española y europea para las industrias era del 50 %, las importaciones con "dumping" de quesos y mantecas era otro de los grandes problemas (Doaso, M. La Industria Pecuaria nº 939, 1928).

[20] La protección a este producto venía de la protección a la hojalata y al azúcar, más que a la leche.

La Asamblea General de la AGGR de mayo de 1930 evaluó el alcance de la crisis de excedentes de la agricultura y ganadería, solicitando mayor protección arancelaria. Las zonas de mayores excedentes lácteos eran Asturias, Santander, Alta Cataluña y Madrid. Ese año las empresas santanderinas impusieron las "tasas" en la recogida debido al excedente cuya transformación con pérdidas se planteó como posible solución por parte de la organización ganadera (Doaso, M. "La Industria Pecuaria" 1020). La crisis de estos años empujó la creación de cooperativas apoyadas por la AGGR para asegurar la salida del producto.

Los precios de la leche al consumidor en Madrid entre 1920 y 1930 apenas habían subido, oscilando entre 0'70 y 0'90 pesetas el litro lo que obligaba al ganadero a venderla a 0'15 y 0'20 pesetas (Arán, S. "La Industria Pecuaria" 1034).

En estos años España había alcanzado una situación excedentaria, con una producción de leche por habitante de 50 litros frente a un consumo de 35. Era la mayor crisis antes de la Guerra Civil. En 1930 ya existía una relación entre la crisis de excedentes y el volumen alcanzado por la adulteración de mantecas y quesos con grasas no lácteas (Riesco V. "La Industria Pecuaria" 1026).

Al final de 1930, la devaluación de la peseta dificultó las importaciones y supuso un alivio para los mercados de mantecas y quesos. Diversas informaciones de 1931 apuntan una recuperación de los mercados; ese año se observó una reducción de la producción y una ligera alza del precio en el mercado de Madrid.

La modificación de la legislación sobre mezclas en 1932 produjo una nueva caída de un 50 % en los mercados de leche y manteca en origen, en especial en las zonas mantequeras.

> Esto provocó una oleada de huelgas en Asturias y León, tras las cuales se alcanzó el primer acuerdo entre industriales mantequeros y ganaderos, fijando en 5'6 céntimos el precio por grado de materia grasa y litro de leche, con lo que el precio de la leche salía a unos 25 céntimos (Riesco V. "La Industria Pecuaria" 1078).

En 1934 tuvo lugar en Santander el principal conflicto con los ganaderos debido al excedente de leche. Ese mismo año los lecheros madrileños (unos 16.000) plantearon un conflicto en contra de la entrada de leche desde Santander. También el mercado asturiano de mantecas quedó prácticamente bloqueado. A partir de entonces se recuperaron los mercados de quesos y de

mantecas. El mercado de los quesos se vio empañado por los acuerdos comerciales de España con los principales países productores [21], pero el de mantecas se desarrolló bien hasta la Guerra Civil.

Los conflictos de 1933 y 1934 dieron pie a la formación de los Jurados Mixtos, primero en Santander y luego en Asturias en los años 1933 y 1934, encargados de negociar precios y condiciones de compra. Fueron las primeras estructuras interprofesionales en el sector lácteo español y su nacimiento coincidió con el de las primeras estructuras europeas similares.

Cabe destacar la repercusión que tenía la caída del consumo de leche líquida en las grandes ciudades al llegar el verano.

5. LAS INDUSTRIAS LACTEAS EN EL PRIMER TERCIO DEL SIGLO XX

5.1. Panorama a nivel Nacional

El contexto proteccionista de varias etapas a finales del siglo XIX y principios del XX potenció la instalación de fábricas en España y el desarrollo de la ganadería [22]. Era el comienzo de la industria láctea como tal, continuando y ampliando la producción de harinas lacteadas, leche condensada y quesos europeos iniciado poco antes. En general sus promotores fueron los operadores presentes en el mercado que acometieron nuevas inversiones y ampliaron sus volúmenes para responder a la demanda.

La necesidad de cubrir la nueva demanda obligó a que nuevas producciones se sumasen a las tradicionales en España. La leche concentrada y la condensada cubrieron el incremento de la demanda de leche líquida que no podía satisfacer la estructura anterior.

En estos primeros años del siglo surgieron dos zonas con pujantes empresas lácteas modernas, las dos relacionadas con el

---

[21] Resaltamos la respuesta de la AGGR a los acuerdos comerciales con Holanda firmados en 1933–34, sobre la importación de quesos.

[22] A pesar de las críticas respecto a la política exterior, que mantienen todas las organizaciones de agricultores y en concreto la AGGR, en general los niveles de protección fueron altos en casi todo el período, lo que permitió el establecimiento de una industria propia. Los altos precios de la leche en campo fueron un problema para esta industria; por ejemplo en los años 20, el precio de la leche al ganadero era casi el doble que en Holanda.

consumo de leche líquida o sus sustitutos y el abastecimiento a las grandes urbes: Cataluña y, sobre todo, Santander. Mientras en Asturias la dinámica empresarial se tradujo en un crecimiento de las industrias existentes y la creación de otras nuevas dedicadas especialmente a productos tradicionales.

En Cataluña a principios de siglo existían algunas empresas pasteurizadoras como Granjas La Catalana y Granjas Soldevilla. Poco después surgió una industria elaboradora de leche condensada, El Pagés (Ramos Amieva, M. 1972). En una segunda época se estableció Letona, Massanés y Sila, que absorbió a El Pagés y en 1935 fue absorbida por Nestlé.

Al principio del siglo se instalaron en Santander empresas mayores. Unas orientadas a cubrir el mercado de leche líquida de Madrid, mediante envíos de concentrada (Universal Exportadora, Lecherías Collantes, poco después Morais, cerca de los años veinte Granja Poch, etc.) y otras centradas en transformaciones: las fábricas de Harinas Lacteadas (Bebé, Nestlé de la Penilla), o de leche condensada (Nestlé 1910, La Lechera Montañesa).

La producción de leche líquida para el consumo de Madrid fue uno de los elementos claves para el desarrollo lácteo de Santander. En los primeros años del siglo las industrias recogían entre 5 y 6.000 litros diarios, cantidad que se incrementó mucho hasta la Guerra Civil, especialmente en los años veinte, momento en el que esta cifra se aproximaba a los 200.000 litros.

La elaboración de los nuevos productos requería mayor cantidad de leche líquida y mejores condiciones de transporte a las zonas de consumo. La situación más favorable de Santander en estos dos aspectos inclinó la balanza a su favor frente a las otras regiones de elevados censos de la Cornisa Cantábrica: Santander fue la primera comunicada por ferrocarril con Madrid y en sus montes contaba con una raza, la "pasiega", muy buena productora de leche, luego sustituida por la frisona [23].

Esto hizo de Santander la única región del área tradicional de vacuno del norte elaboradora de las tres gamas determinantes de

[23] Desde el siglo XIX en Santander existía un colectivo de ganaderos grandes especializado en ganado de leche para vida. Ellos, junto con algunas Diputaciones como la de Valencia, iniciaron la importación de frisones y luego se transformaron en suministradores de leche a Madrid. Esta actividad aceleró el cambio de razas, potenciada luego por la instalación de las primeras industrias. La ganadería cántabra se convirtió en una de las mejores de España antes de la Guerra Civil.

la mayor innovación en el sistema lácteo español, mientras Asturias [24], Galicia y León mantuvieron sus gamas tradicionales.

Las industrias elaboradoras de harinas lacteadas y leche condensada fueron las primeras en realizar una transformación industrial de la leche propiamente dicha. Sus producciones eran intensivas en energía, las inversiones necesarias eran altas y requerían un aporte mayor de materia prima, viéndose obligadas a establecer redes de recogida amplias.

La producción de leche condensada la iniciaron industrias catalanas y, poco después, Nestlé y otras dos empresas en Santander. Su mayor auge se dio durante la Primera Guerra Mundial –época en la que Nestlé lanzó su producción debido a la mayor demanda de los países contendientes y a la imposibilidad de realizar importaciones para el mercado interior. En la segunda década del siglo XX se consolidaron Cataluña, donde hubo mas de 10 firmas, y Santander como las dos grandes zonas productoras.

Nestlé mantuvo su hegemonía en harinas lacteadas durante todo el período considerado en este capítulo y ganó diversos premios en la Exposición de 1929 de Sevilla, en las Ferias de Gijón, etc.

Es decir, los primeros fenómenos de industrialización propiamente dicha en el sector lácteo tuvieron lugar en Santander y Cataluña a principio de siglo y respondieron a la demanda creciente de las grandes urbes que el sistema vigente hasta entonces –la red de comerciantes y la producción campesina– no podía satisfacer [25].

En las dos primeras décadas del siglo las producciones tradicionales principales, quesos y mantecas, sufrieron algunos cambios. El principal fue el incremento de la producción de quesos de tipo europeo iniciado el siglo anterior. En la expansión de estos productos jugaron un papel importante los representantes de cuajos, que enseñaron a los queseros las técnicas de elaboración para aumentar y asegurar sus ventas.

No existen datos del número de queserías existentes. Eran pequeñas instalaciones que no tuvieron los problemas derivados

[24] En Asturias solo se encontró una empresa en esta época suministradora de leche a Madrid, La Lechera de Cancienes

[25] La decisión de Nestlé de instalar su fábrica en España responde a la necesidad de cubrir la demanda de harinas lacteadas previamente creada con sus importaciones, bloqueadas por la política proteccionista.

de las grandes recogidas de leche de otras firmas. Iniciaron una producción de mantecas creciente con los sobrantes grasos que se incrementó cuando se generalizó la adición de grasas no lácteas. Las zonas donde antes se instalaron queserías industriales fueron Santander, Cataluña y el oriente asturiano; muchas veces producto de la evolución de las pequeñas empresas tradicionales.

Entre los últimos años del siglo XIX y los primeros del XX se produjeron mejoras en el tratamiento de las mantecas elaboradas en las explotaciones campesinas que permitieron aumentar las cantidades: introducción de la desnatadora centrífuga, batidoras y amasadoras mecánicas. En estos años la industria mantequera se extendió fuera del área de los mercados locales tradicionales: Guipúzcoa y Lérida, además de incrementar su presencia en Santander (Rubio, C, 1954). Estas mejoras permitieron aumentar los volúmenes haciendo de esta industria uno de los motores del desarrollo del sector. Las innovaciones provenían de países europeos productores de leche de vaca.

La producción de mantecas se mantuvo inalterada en las principales zonas hasta bien entrado el siglo XX. Al inicio de los años veinte se introdujo en Asturias la principal modificación: la sustitución de la compra de mantecas por la recogida de natas, previa instalación de desnatadoras en las pequeñas localidades. Esta innovación la importó Mantequerías Arias, principal firma asturiana, y fue muy importante para la mejora de la calidad y homogeneización del producto. Su generalización tuvo lugar después de la Guerra Civil.

En la segunda y tercera década del siglo XX se encuentran las primeras firmas polivalentes: productoras de quesos y mantecas. El inicio de la fabricación del segundo producto podía estar motivado por la necesidad de dar salida al excedente graso, por la búsqueda de diversificación de los riesgos y, sobre todo, para aprovechar las ventajas de los dos mercados.

La producción de leche en polvo tuvo poca importancia antes de la Guerra Civil. La finca de La Ventosilla (Burgos), primera productora, la destinaba a la alimentación del ganado. La cooperativa santanderina SAM (Sindicato Agrario Montañés) la desarrolló en los años 30 con objeto de dar una salida a los sobrantes de Nestlé.

Las primeras cooperativas del sector surgieron en la segunda década del siglo XX. En estos años se constituyó en Cataluña la primera gran cooperativa de quesos y mantequillas: Sierra del

Cadí. Casi a la vez se montaron cooperativas para el suministro de leche a las ciudades: la primera fue la Casa de Ganaderos de Zaragoza, seguida de la de Huelva y en la siguiente década la de Madrid: Sección de Productores y Abastecedores de Leche [26]. La Cooperativa de Laceniaga (León) especializada en mantecas fue otra de las primeras (1916). La mayoría de estas cooperativas surgieron de la mano de la Asociación de Ganaderos del Reino.

En consonancia con el movimiento de los mercados destaca el incremento de empresas registrado en la primera mitad de los años veinte, así como la crisis de finales de esta década y principios de la siguiente, que obligó al cierre de muchas firmas. La situación de los mercados en la década de los veinte permitió la expansión de las principales firmas en los años treinta.

En estos años se dieron importantes procesos de concentración. Entre ellos cabe citar la política de compras de Nestlé (fábricas de leche condensada y de harinas lacteadas) que la llevaron a transformar puntualmente mas de 100.000 litros diarios, muy por encima de las demás empresas. Otros hechos importantes fueron la quiebra de numerosas empresas mantequeras en Asturias, que permitió el crecimiento de Mantequerías Arias; la actuación de Mantequerías Leonesas expandiendo sus líneas de recogida y estableciendo acuerdos sobre la comercialización del producto final con firmas locales asturianas, primeros pasos para la instalación de Nestlé en Galicia ... etc.

En este período hubo cambios importantes en la industria productora de maquinaria e instalaciones lácteas, definiéndose tres grandes líneas de actuación:

- Oferta desde ferreterías españolas, sobre todo para envases.
- Formación de las primeras empresas españolas especializadas, entre las que destacaba David Ferrer.
- Inicio de la venta en España de productos de marca extranjera, sobre todo Alfa–Laval (sueca), que suministró la nueva maquinaria: desnatadoras, pasteurizadores,...

[26] Organizada por la Asociación de Ganaderos del Reino en 1925, con una estructura que pretendía seguir el modelo inglés. Entre las actuaciones mas interesantes de la misma destaca la instalación montada en la estación del Norte, en colaboración con la compañía de ferrocarril, para la manipulación de la leche, además de la organización prevista para su rápida distribución.

Innovaciones y cambios en el sistema lácteo en el primer tercio del siglo XX

—> Establecimiento de líneas largas de recogida de leche cruda.
—> Transformaciones industriales basadas en el alto consumo de energía.
—> Elaboración de leche condensada.
—> Elaboración de harinas lacteadas.
—> Inicio de la expansión de las desnatadoras mecánicas.
—> Elaboración de quesos de tipo europeo.
—> Inicio de la pasteurización de la leche líquida.
—> Utilización del ferrocarril en el transporte.
—> Ensayos para la mejora de los envases.
—> Inicio de la publicidad de marcas.
—> Importancia de las Ferias y Exposiciones para la divulgación de los nuevos procedimientos, la expansión de las nuevas razas y la difusión de la maquinaria.

En definitiva, el siglo XX empezó con un gran auge de la mayoría de las empresas, las existentes crecieron y se crearon muchas nuevas; a esta expansión siguió una crisis que se remontó después de la Guerra del 14, momento al que siguió una nueva crisis y un periódo de concentración y expansión. Esto fue posible gracias a la expansión de los mercados nacionales e internacionales y a la introducción de importantes innovaciones. Según los datos de la AGGR el número de industrias existentes en 1925 era de unas 100 para toda España.

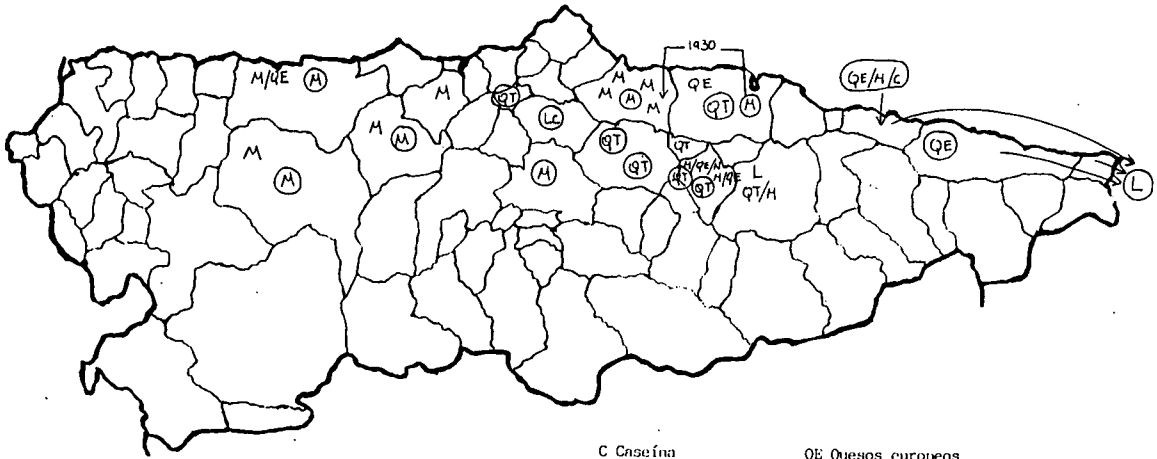
5.2. Las industrias lácteas asturianas

El análisis de la industria láctea asturiana en los albores del siglo XX parte obligatoriamente del trabajo de Fuertes Arias [27],

[27] Obra citada. Este autor reseña básicamente lo que podríamos llamar las "industrias modernas", con una cierta capacidad de producción e incluso exportación. Posiblemente se quedan fuera de esta recopilación las pequeñas instalaciones que no habían dado el salto a la modernización y crecimiento.

MAPA 4

La industria Láctea Asturiana de 1900 a 1936.



Fuente: Elaboración propia.

que describe minuciosamente la situación de un buen número de empresas, algunas de las cuales databan de la primera mitad del siglo XIX. Según este autor, los sistemas de fabricación en estos primeros años no se alteraron: *"muchas fábricas adquieren de los campesinos pellas de manteca a los precios de 1'15 a 1'60 pesetas el kilogramo, que luego salan, limpian, coloran y prensan, envasándola en botes de hojadelata de diversos tamaños".*

Aunque se mantenía el sistema de producción, Fuertes Arias defendía que la industria láctea, fabricación de quesos y mantecas, había sufrido una transformación *"pasando de la modesta categoría de industria casera a ser una de las principales industrias de la provincia, de merecido renombre fuera de la misma".* En su opinión los quesos "afuega el pitu", "caso" y "cabrales" y las mantecas vendidas frescas o cocidas *"de amarillento aspecto, embutida en tripas de forma en espiral, son restos de la antigua fabricación que todavía hacen algunos concejos de Asturias..".* Frente a esta producción "antigua", la descripción que este autor realiza de la situación a principios de siglo resulta halagadora: *"En la actualidad las industrias derivadas de la leche, identificándose con los procedimientos modernos y adelantos de la época, tomaron aquí extraordinario crecimiento, produciendo mantecas y quesos de variedades y clases tan buenas como los quesos y mantecas de las mejores marcas extranjeras."* Esta buena impresión se debe al avance de las últimas décadas del siglo XIX que permitieron incrementar el volumen y posibilitaron el primer proceso de concentración.

El trabajo de Fuertes alude la importación de ganados selectos y establecimiento de buenas explotaciones por parte de algunas mantequeras. La doble presencia de algunos empresarios en las ferias con productos industriales y con ganado selecto ratifica esta opinión: Enrique Alvarez, fundador de la Mantequera de Amandi, y la familia Pérez Conde, fundadora de Fomento Agrícola Pecuario. En el trabajo de recopilación histórica realizado no se ha encontrado que ésta sea una actividad generalizada.

Las gamas asturianas de este momento con más carácter industrial eran las mantecas saladas y frescas, los quesos de tipo europeo, que ya fabricaban al menos cinco firmas, y algunos quesos tradicionales, elaborados industrialmente por dos empresas. Sin embargo, estas producciones no reunía aún las características básicas de un desarrollo industrial propiamente dicho.

Fábricas de queso y manteca asturianas al inicio del siglo		
Fábrica	Localidades	Productos
Fomento Agrícola y Pecuario	Gijón Villaviciosa Infiesto	Mantecas Quesos Europeos Leche Pasteurizada
Benigno Domínguez Gil	S.Martín Luiña Tineo Muñas Lugo Orense León (2)	Mantecas
Nava Industrial	Nava	Mantecas Quesos Europeos Natas
La Covadonga	Gijón	Manteca
Hijos de Vicente Velarde	Salas	Mantecas
José Domínguez Gil	Aller Gijón	Quesos Europeos Mantecas
La Flor de Asturias	Gijón	Mantecas
Carlos Sánchez	Nava	Quesos Europeos Mantecas
González y Lavandera	Luarca	Mantecas Quesos Europeos
Hijos de Antonio Arias	Pravia	Mantecas
Manuel del Valle	Infiesto	Quesos Tradicionales Mantecas
Gaspar Gutiérrez	Sariego	Quesos Tradicionales

Fuente: Elaboración Propia en base a la bibliografía y entrevistas realizadas.

Existían fábricas dedicadas exclusivamente a la producción de mantecas y otras a los quesos tradicionales. Las productoras de quesos de tipo europeo hacían también mantecas y en ocasiones natas o leche pasteurizada: fueron las primeras fábricas lácteas polivalentes en Asturias. La única empresa que pasteurizó la

leche era una fábrica polivalente. Posiblemente estas empresas seguían comprando mantecas, aunque la fabricación de los quesos les obligó a establecer las primeras redes de recogida de leche líquida, a lo que también se vieron obligadas las primeras empresas productoras de quesos tradicionales.

A pesar de que las primeras empresas productoras de quesos tradicionales surgieron en la segunda mitad del siglo XIX, estos continuaron elaborándose sobre todo según el sistema tradicional de producción en las explotaciones campesinas y comercialización y en su caso maduración, por las primeras empresas.

En la relación adjunta se recogen las firmas más modernas del momento, las que habían alcanzado un funcionamiento con rasgos más empresariales y habían introducido diversas innovaciones en su maquinaria y métodos de trabajo. Se tiene constancia por diversos escritos de la época y por referencias posteriores de la existencia de pequeñas mantequeras tradicionales, prácticamente integradas en la actividad de los comerciantes locales, tal como había sido descrita para el siglo pasado, cuyas producciones se movían en radios muy pequeños. Posiblemente algunos de ellos trabajaban como mayoristas de mantequeros mayores que tenían mejores medios técnicos para el tratamiento de la materia prima y contaban con redes comerciales que hacían posible la salida del producto del Principado.

Cabe destacar que en estos momentos las firmas lácteas "modernas", especialmente las mantequeras, habían alcanzado una dimensión considerable cuyos datos principales eran:

- Mayor volumen anual trabajado: Fomento Agrícola Pecuario sólo en Gijón trabajaba 3.000 litros diarios (única empresa que hacía manteca comprando leche); José Domínguez Gil alcanzaba los 650.000 litros anuales y González y Lavandera los 750.000 l.; B.Domínguez Gil producía anualmente 500.000 Kg de manteca; La Covadonga 200.000 kg; La Flor de Asturias e Hijos de Antonio Arias 150.000 Kg respectivamente.

- Mayor área de recogida: destaca la expansión geográfica de la firma B. Domínguez Gil con tres establecimientos en Asturias, dos en Galicia y otros dos en León; Fomento Agrícola Pecuario contaba con tres establecimientos; José Domínguez Gil con dos ..etc. Otras empresas habían ampliado sus radios de recogida, casos de Hijos de Velarde e Hijos de Antonio Arias.

- Mayor número de trabajadores: las mayores firmas eran B. Domínguez Gil con 200 trabajadores y La Covadonga 208. Estas cifras resultan muy elevadas, sobre todo si se compara con las de otras empresas: 10 la Flor de Asturias y 18 Hijos de Antonio Arias.
- Mayor amplitud de sus mercados, que alcanzaba la mayoría de la Península y algunas de las antiguas colonias. Los productos lácteos asturianos, especialmente las mantecas, se distribuían en Madrid, Andalucía, Barcelona, Valencia y otros puntos del interior, además de Cuba, Puerto Rico, Filipinas y otras Repúblicas Hispano–Americanas. Los mercados de quesos, tanto europeos como tradicionales, se limitaban a algunos puntos de la Península.

Todas estas firmas concedían mucha importancia a su buena imagen, cuidando especialmente su presencia en Ferias y Exposiciones: Fomento Agrícola Pecuario tuvo una medalla de oro en Gijón en 1899, Benigno Domínguez Gil había sido premiada con 16 medallas de oro y plata, diversos diplomas y un primer premio en la Exposición Mineral de Barcelona, La Covadonga obtuvo medallas de oro en las Exposiciones de Barcelona, París y Gijón, González y Lavandera en las de Gijón y Murcia, José Domínguez Gil en la de Gijón en 1899 e Hijos de Antonio Arias en diversas ocasiones.

En los albores del siglo algunas empresas ya utilizaban las marcas para sus productos, lo que afianzaba sus mercados al consumo: Benigno Domínguez Gil utilizaba las marca "Hijos de Gil" y Manuel del Valle la de "MADELVA".

Destaca la importancia en estos años de la red comercial. La mayoría de las empresas contaban con representantes a comisión. Para el prestigio de las marcas y la presencia en los mejores mercados fueron importantes los puntos de venta directos. Eran las tiendas propias: la familia Arias contó con una en Madrid gracias a que Ramón, hermano del fundador, se había establecido en la capital y Benigno Domínguez Gil tenía diversas tiendas en poblaciones asturianas, abriendo luego una en Madrid.

Otro dato interesante de los inicios del siglo fue la transformación de algunas sociedades de carácter familiar a sociedades anónimas: La Covadonga, Fomento Agrícola Pecuario y Nava Industrial. Otras como la familia Arias lo hicieron mucho más tarde (1935-36).

A pesar de la dinámica generada, la distancia que se originó entre la industria láctea asturiana y la de su vecina Santander fue enorme. Mientras en el Principado continuaba una producción

basada en las mantecas –aunque algunas empresas punteras habían iniciado la elaboración de quesos de tipo europeo–, en Santander se habían instalado empresas especializadas en remitir leche a Madrid, la producción de quesos europeos estaba más generalizada y muy pronto se establecieron las primeras productoras de leche condensada y harinas lacteadas. Las comarcas orientales asturianas fueron influidas, máxime cuando algunas empresas santanderinas empezaron a recoger leche en Asturias.

Aunque no se tienen noticias directas, cabe pensar que la recesión de la primera década del siglo afectó también a las incipientes industrias lácteas asturianas, de hecho en estos momentos se pierde la referencia de algunas de ellas.

En la segunda década del siglo se advierte un claro renacer de la actividad de la industria láctea directamente relacionada con el auge de la economía asturiana a consecuencia de la Primera Guerra Mundial. Fue en estos años cuando tuvo lugar la instalación de la fábrica de una rama de la familia Arias, la de Angel, en Oviedo (1910) sentando los orígenes de la empresa que sería la más importante del Principado durante más de medio siglo; mientras las instalaciones de sidra y mantecas de Corias de Pravia quedaban en manos del otro hermano, Antonino. Era la primera de una serie de empresas abiertas esos años.

La ampliación del ferrocarril a nuevas comarcas en los primeros años del siglo incentivó el desarrollo de las empresas, que a partir de entonces tendieron a situarse en sus proximidades. La ventaja comparativa de las firmas con acceso a este medio de transporte fue muy importante en especial para aquellas que vendían su producto fuera del Principado, en concreto en Madrid. Angel Arias fue el primer empresario que aprovechó esta oportunidad para la venta de la manteca. La Lechera de Cancienes también utilizó este medio para vender su leche líquida.

En la segunda y tercera décadas del siglo se establecieron nuevas empresas, con un planteamiento empresarial, algunas en locales de antiguas mantequeras tradicionales. Paralelamente las empresas existentes modernizaron sus instalaciones y sus métodos de trabajo. Entre las empresas surgidas en estos años figuran las instaladas en Lieres, Piloña, Amandi, Nava y Llanes [28]. Estos años se pierden las referencias de la mayoría de las mantequeras situadas en los concejos montañosos, como la de Aller.

[28] San Miguel (1977). De algunas se narra la historia individual en la segunda parte.

En estos años quedó rezagado el desarrollo de las comarcas occidentales, en gran parte debido al retraso de las comunicaciones, mientras el desarrollo de las firmas situadas en las comarcas centrales y en las orientales de Asturias fue considerable, lo que también ayudó a aumentar su especialización ganadera frente a occidente, donde seguían teniendo mucho peso cultivos como la patata. Este hecho, junto con la producción láctea para el abastecimiento de leche líquida de las poblaciones centrales, determinó la localización de la ganadería.

En la segunda década del siglo XX la cuenca del Piloña, con una industrialización precoz de la leche, era la zona ganadera más avanzada, Llanes y Rivadedeva desarrollaron su cabaña arrastradas por el proceso de industrialización de Santander, donde vendían parte de su producción, y las comarcas centrales debido al tirón de la demanda de leche líquida en las poblaciones centrales.

La Guerra del 14 dio pie a un incremento en los precios de las mantecas en campo muy acusado y a la primera "guerra" de precios entre fabricantes para acaparar materia prima. La favorable coyuntura permitió un gran crecimiento de estas empresas, basada en una estructura de altos precios de compra y de venta. Lo que a su vez dinamizó el mercado y favoreció el aumento de la oferta desde las explotaciones campesinas, muy rígida y estrecha.

Empresas constituidas entre 1910 y 1920

- **Calixto García,** "los Calixtos" en Cornellana, especializada en mantecas.
- **Lavandera,** en Gijón, especializada en mantecas.
- **Juan Martínez,** en Pola de Siero, especializada en quesos.
- **Familia León,** en La Peral, especializada en quesos.
- **La Lechera de Cancienes** (1907) especializada en leche concentrada.
- **La fábrica de Lieres,** especializada en quesos.
- **Lino Palacios de Nava,** especializada en quesos.
- **Atiliano Cueto de Villaviciosa,** especializado en quesos y ganadero.
- **Benigno Rodríguez de Collado,** especializado en quesos.

Durante el invierno de 1919-20 Angel Arias introdujo en Asturias las desnatadoras, que a partir de esa fecha iban a alterar el mercado tradicional de mantecas y la división del trabajo en el sector y permitir a la industria controlar más fases del proceso de producción, consiguiendo mayor homogeneización en el producto final. Este "artilugio" cambió la compra en los mercados locales semanales de mantecas por recogidas periódicas de natas y alteró profundamente las relaciones entre ganaderos e industrias, que pasaron de relaciones comerciales realizadas principalmente en los mercados locales a relaciones estables de abastecimiento.

La propiedad de las desnatadoras por parte de la industria láctea y el establecimiento de redes de recogida, hasta entonces sólo existentes para leche líquida y quesos, que suplantaban a los mercados semanales de mantecas, provocó ciertas reticencias. Con el nuevo sistema los ganaderos se quedaban la leche desnatada, empleada para su consumo y la alimentación del porcino, afianzándose la sinergia entre ambas producciones. Este sistema tardó en generalizarse. Otras empresas empezaron a utilizarlos en la década de 1920 y su empleo fue masivo en la posguerra. Los mercados de mantecas se mantuvieron durante mucho tiempo, siendo frecuente la coexistencia de ambas recogidas.

Las rutas de recogidas de natas exigieron la utilización de vehículos de motor, ámbito en el que también Angel Arias fue pionero en Asturias. Este nuevo medio de transporte hizo posible a su vez la ampliación de las recogidas.

La contracción de los mercados que siguió al auge del final de la Guerra del 14 ocasionó gravísimos problemas a las firmas lácteas del norte, como se deduce de la lectura de la revista "La Industria Pecuaria", en especial a los productores de mantecas y de quesos de tipo europeo, dado que sus empresas no estaban en condiciones de competir con los productos de otros países. Industriales y ganaderos hicieron frente común en apoyo a la política proteccionista.

Ya en la década de los años veinte tuvo lugar uno de los mayores conflictos entre empresas por el acopio de la materia prima, manteniendo altos los precios en campo a pesar de las dificultades del mercado. La ventajas comparativas de la empresa de Angel Arias provocó un frente común en su contra –el "trust"– que aceleró la caída de algunas de las firmas existentes desde el siglo anterior y de las de nueva creación; otras continuaron exis-

tiendo en situaciones precarias hasta la Guerra Civil. Este conflicto permitió el crecimiento de la firma de los Arias y con ello se dio un paso más en la concentración empresarial, que implicaba una concentración de la recogida y del volumen tratado.

En los años veinte y los primeros treinta se fundaron algunas de las empresas más importantes que, junto con la fábrica de los Arias, mantuvieron su liderazgo hasta que en los años sesenta se se estableció Nestlé.

En esta década Angel Arias instaló una nueva fábrica en Nava para la elaboración de queso azul, fue el primer paso en su expansión geográfica; en estos momentos la importancia de las dos ramas familiares era muy distinta.

La expansión de las principales firmas asturianas se dirigió también al norte de León y a Galicia. En esta última región empezó a recoger mantecas Angel Arias, luego instaló desnatadoras y al final de los años veinte instaló una fábrica.

La expansión de algunas firmas dentro de Asturias fue importante, teniendo lugar tanto directamente como mediante acuerdos comerciales. También aquí encontramos a los Arias, que habían establecido una red de compradores muy amplia, algunos de los cuales con el tiempo terminaron estableciéndose por su cuenta en pequeñas mantequeras. La familia Velarde llegó a una acuerdo con Manuel Granda, comerciante de Sevares (Infiesto), para que le recogiese mantecas en esa comarca. A un acuerdo similar llegaron después los herederos de Benigno Domínguez Gil.

Otro hecho a reseñar es la evolución de la firma de Manuel del Valle, que tuvo un gran crecimiento entre 1910 y 1925, sobre todo a partir de 1915. En estos años aumentó su gama de productos, aprovechando las oportunidades de los mercados de mantecas y quesos de tipo europeo. Poco después, siguiendo la estrategia de los Arias, instaló un fábrica en León además de mejorar y ampliar sus instalaciones, transformando así una pequeña instalación de productos tradicionales en una de las industrias mas modernas. También en estos años se transformó en un verdadera industria el quesero Juan Martínez, aunque no amplió su gama.

En la década de los veinte y principio de los treinta surgieron algunas empresas importantes, otras introdujeron modificaciones en su funcionamiento. Los principales hechos fueron:

- Inicio de la actividad de Constantino Riera, padre de una saga de empresarios lácteos, en Villaviciosa, inicialmente como mayorista de mantecas. Hacia 1930 se trasladó a Gijón

- La Mantequera de Tineo, primera empresa moderna del occidente asturiano, se constituyó en 1928. Poco después se unió a Marcelino Rubio (Mantequerías Leonesas). A partir de entonces este empresario jugó un papel importante en la industria láctea del Principado.
- Antonio León estableció su instalación de La Peral para quesos tradicionales en 1923, estabilizando una actividad iniciada por su familia poco antes.
- En 1927 el comerciante de Infiesto Manuel Granda inició la compra de mantecas para la industria de los Velarde. En 1932, comenzó su colaboración con la familia Domínguez Gil en mantecas, contando ya con instalación propia y, tras la crisis del mercado de mantecas del 33, instaló su primera fábrica de quesos de tipo europeo. Fueron los inicios de una de las empresas más activas del Principado.
- En los años 20 empezó a funcionar la Mantequera de Amandi, dedicada a quesos de tipo europeos, mantecas y otros productos de la leche como la caseína, de la que fue el primer productor en Asturias.
- En Llanes se constituyó la Mantequera de Sadi, dedicada prioritariamente a los quesos de tipo europeo.
- En los años treinta la Granja Poch estabilizó una moderna línea de recogida de leche líquida que desde Santander llegaba hasta Ribadesella. Fue la primera que estableció puntos de recogida intermedios de leche cruda entera.
- La familia Arias amplió el número de desnatadoras instaladas, estableciendo las primeras recogidas y vinculaciones estables entre industriales y ganaderos del Principado. Su red se extendió desde Galicia a Parres.

En definitiva, en los años de expansión de la economía se establecieron algunas industrias muy importantes mientras que otras estabilizaron sus producciones. Todas estas firmas contaban con modernas instalaciones y trabajaban con criterios empresariales. Las vías comerciales de salida de los productos, la red de representantes fuera de Asturias y las tiendas propias fueron piezas claves en la vida de las empresas lácteas.

Los productos fundamentales en esta etapa eran las mantecas y los quesos de tipo europeo. Algunos industriales elaboraban quesos

azules tradicionales, quedando esta gama en manos por un lado de industriales [29] que lo vendían como "tipo roquefort" y de familias campesinas y queseros tradicionales sin carácter empresarial. También se tiene constancia de la existencia de algunos importantes comerciantes de estos quesos, caso de Francisco Alvarez, de Arenas de Cabrales, que recibió un premio en la Exposición de Sevilla del 29. El éxito del queso azul asturiano llevó a algunos de los principales empresarios a trabajar en este segmento, como hicieron Angel Arias y Marcelino Rubio de León.

La presencia de empresas asturianas en ferias y exposiciones fue importante y calificada, acentuándose la tendencia del siglo XIX. La ferias fueron el principal vehículo de publicidad y extensión de novedades. Estas ferias incentivaron diversos tipos de presentación, de marcas y el cuidado y originalidad de los envases, lo que fue importante para que los productos lácteos dejasen de entrar en el mercado como "commodities".

Las Ferias de Gijón del final de los veinte, la Exposición Universal de Sevilla de 1929 y la de Barcelona de ese mismo año fueron particularmente importantes para las industrias lácteas asturianas, que por primera vez tuvieron un protagonismo importante como colectivo industrial regional, protagonismo que hasta la fecha había correspondido a las firmas de Santander.

Paralelamente a la creación y auge de algunas firmas, estos años vieron la desaparición de otras, algunas de las cuales habían llegado a estar en el grupo líder. Al principio de la década de

Firmas asturianas que obtuvieron mención en la Exposición Universal de Sevilla de 1929

* Angel Arias
* Calixto García ("Los Calixtos")
* Enrique Alvarez (Amandi)
* Luis Palacios de Nava
* Juan Martínez de Pola de Mercenado
* Francisco Alvarez, Arenas, Cabrales
* Manuel Ordoñez de Nava

[29] Estos industriales estaban situados bien en la costa (Llanes, Villaviciosa, cercanías de Aviles..) o en los concejos centrales bien comunicados como Piloña y Pola de Siero; siempre en las comarcas centrales y orientales. Los auténticos quesos picones, con leche de oveja y vaca, continuaron haciéndose en el entorno de los Picos de Europa.

Productos presentados por la undustria asturiana en la Exposición Universal de Sevilla de 1929

- > Manteca dulce
- > Manteca salada
- > Queso de tipo europeo
- > Queso azules
- > Caseína

los treinta cerró definitivamente sus puertas la fábrica de la familia Velarde que no pudo aguantar la competencia con Arias y sus conflictos internos. Su maquinaria pasó a las empresas colaboradoras. En estos mismos años se inició la decadencia de las empresas de Benigno Domínguez Gil y Calixto García, que cerraron definitivamente después de la Guerra. Las empresas de José Domínguez Gil (Aller) y González y Lavandera (Luarca), José Villa (mantequero de Cangas de Narcea), José Porrua (Llanes)... cerraron también sus puertas en los primeros años treinta.

Como se ha descrito más arriba, a partir de la mitad de los años 20, con la industria europea ya recuperada, se produjeron diversos conflictos en los mercados lácteos debidos a períodos de excedentes. La crisis de los años 20 afectó sobre todo a los quesos, siendo menor la repercusión en las mantequeras. Sin embargo, la crisis de 1930 afectó de lleno a este subsector y fue particularmente dura en Asturias, donde en 1932 tuvieron lugar conflictos muy importantes. Los cierres antes mencionados se produjeron a raíz de esta crisis. Los cambios en la normativa acerca de las mezclas de mantecas con grasas no lácteas también repercutieron mucho en la región. En esta época tuvieron lugar los primeros conflictos importantes en Asturias: los ganaderos tiraron la leche y en algunas zonas llegaron a estar un mes sin entregar [30]. La situación de los mercados en 1933 y los stocks existentes llevó a los mantequeros de Asturias y León a limitar sus compras, dejando una semana cada zona sin recoger.

---

[30] Según Riesco V. ("La Industria Pecuaria", 1932 nº 1.078) a raiz de la publicación del decreto del 3 de septiembre de 1931 autorizando de nuevo las mezclas los precios de la leche en las regiones mantequeras cayeron de 30 a 18 céntimos el litro y los de las mantecas experimentaron caídas del 50 %. Para Fernández Matilla (Idem, 1933, nº 1.122) la situación excedentaria en manteca tenía una relación directa con la mezclas de grasas, ya que muchas empresas polivalentes elaboraban los quesos con otras grasas y vendían la manteca en el mercado. También se vendía mantequilla procedente del desnate de la leche líquida.

La crisis de los mercados de mantecas de los últimos años veinte y primeros treinta y los conflictos que arrastraron provocaron la constitución del Jurado Mixto de Ganaderos y Fabricantes de Oviedo que aprobó las primeras bases de compra–venta de leche el 22 de febrero de 1934. Era la primera negociación como tal entre los representantes de los ganaderos, a través de la AGGR, y los industriales. Estos últimos estaban representados por miembros de las siguientes empresas entre otras: Mantequera de Tineo, los "Calixtos", familia del Valle, familia Arias, familia Velarde, Juan Martínez y Constantino Riera.

> Las bases de compra–venta, primer acuerdo interprofesional de la región en el sector lácteo, recoge las condiciones de pago y de compra, emplazamiento de la operación, arbitraje y sistema de recogida de muestras y el pago y exigencias de calidad (contenido graso, acidez e impurezas), a la vez que fija dos precios para ese año 1934, 31'20 céntimos litro de leche entera de marzo y abril y 28'50 para el resto. Se fijan los precios de la leche desnatada, de la nata (en este caso se especifica la devolución de la leche desnatada al ganadero) y de la manteca. Se especifica que afecta a todos los compradores de leche, sea para transformar o revender, a los intermediarios en las operaciones de compra y a los ganaderos en calidad de únicos vendedores.

En definitiva, a lo largo del primer tercio del siglo XX en Asturias se había consolidado una industria láctea moderna y con un funcionamiento empresarial, capaz de exportar a la Península y al exterior, centrada en la producción de quesos y mantecas. Paralelamente se mantenía un vigoroso comercio interior de leche líquida para abastecer a las poblaciones centrales y continuaban las producciones tradicionales de quesos y mantecas, aunque alteradas en el centro y en las comarcas del Piloña y del litoral oriental por la orientación mercantil de la producción láctea.

En estos años se dio una "emigración" de las industrias lácteas hacia el litoral, en unos casos mediante el traslado físico de las empresas y en la mayoría por el cierre de las firmas de las áreas montañosas y el establecimiento de las nuevas en las zonas mas llanas y en el litoral.

El acuerdo interprofesional asturiano del 34 era muy similar a los que por las mismas fechas en Francia fueron el origen de la poderosa organización del sector lácteo francés.

La ganadería y la industria láctea asturiana durante el primer tercio del siglo XX formaron un conjunto cohesionado que permitió la movilización del potencial de iniciativa, trabajo, innovación y vías comerciales. La acumulación de empresas y las conexiones incluso familiares entre ellas, la coincidencia de las todas las fases del complejo lácteo en el mismo ámbito geográfico junto al conocimiento de las producciones, el hábito de consumo, el comercio y aprovechamiento de productos intermedios y subproductos y la agilidad y flexibilidad entre todos los sectores y agentes implicados, incluida la Administración Local, permitió al complejo lácteo asturiano un crecimiento espectacular en el momento en que se conjugaron dos elementos ajenos que dinamizaron la situación: el incremento de la demanda en las grandes urbes y la mejora de las vías de salida de los productos del campo. Se dieron en definitiva las características que definen el "distrito industrial" (Russo, M. 1990), haciendo posible la expansión de las nuevas tecnologías muy deprisa y permitiendo una rápida respuesta a las opotunidades del mercado.

El desarrollo del sector en su conjunto y de la industria láctea en particular se consiguió a pesar de dedicar al consumo directo la mayor parte de la producción de leche (mas del 60 %). En esos años tuvo lugar el primer gran período de crecimiento: "progreso del complejo lácteo asturiano". El siguiente, mucho después, estaría ligado a la industrialización masiva de la leche.

La cohesión de la industria láctea con su entorno se refiere no sólo a agentes económicos del propio complejo lácteo, sino que alcanzaba a otros sectores productivos. Fue importante la relación que el desarrollo del ganado porcino tuvo con el complejo lácteo asturiano: los sueros de las mantecas y la leche desnatada se dedicaban a este ganado, bien dentro de la propia explotación campesina o desde las industrias. Esta vendía o cedía los sueros a los ganaderos o establecía ganaderías propias.

El mayor volumen y valor producido corresponde a las mantecas, verdadero motor del desarrollo del complejo lácteo asturiano. Como se ha descrito, la transformación añadida en esta gama por las industrias seguía siendo mínima, en especial hasta la tardía generalización de las desnatadoras[31] y las industrias lácteas,

[31] Los industriales más modernos del país descalificaban totalmente el método de compra de las mantecas elaboradas por los campesinos por su baja calidad y, sobre todo, sus escasas posibilidades de conservación. Esto se aprecia claramente en los artículos aparecidos en "La Industria Pecuaria", de los que citamos como ejemplo el de Riesco V. en el número 1.026 de 1930.

salvo en la producción de quesos, tenían más de comerciantes que de verdaderos industriales. Por lo tanto, podríamos concluir que la estructuración básica del sector lácteo del Principado se produjo arrastrada por empresas de carácter comercial que contaban con las vías para dar salida a los productos comarcales. Fue a partir de los años 20, con la recogida de natas, la implantación de la desnatadora mecánica y el incremento en la importancia de los quesos cuando se puede empezar a hablar de una hegemonía de la industria transformadora en el proceso.

CAPITULO 4

EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA LACTEA ESPAÑOLA: DE LA GUERRA CIVIL A LAS REGULACIONES DE CAMPAÑA

EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA LACTEA ESPAÑOLA: DE LA GUERRA CIVIL A LAS REGULACIONES DE CAMPAÑA

1. EL SECTOR LACTEO DURANTE LA GUERRA CIVIL

1.1. Una visión de la situación de la ganadería y la industria láctea españolas

Al igual que el resto de la economía, el sector lácteo se vio profundamente afectado por la Guerra Civil. Al final de la contienda había experimentado una ruptura con su historia anterior: se habían alterado las tendencias principales, habían cambiado las áreas y flujos de comercialización configuradas hasta la fecha y se había modificado la gama de productos. Los daños sufridos por la ganadería, la red de distribución y la caída de la capacidad adquisitiva de la población afectaron profundamente la actividad de esta industria.

Durante los años que duró la Guerra las industrias situadas en las zonas controladas por uno y otro bando se fueron adaptando a las situaciones que creaban los cambios en el mapa español y a la evolución económica y política de cada uno. Esto provocó cambios en la gestión y en la gama de productos, cierres temporales, modificaciones del abastecimiento, búsqueda de nuevas zonas de comercialización, ..etc.

Los elementos principales que configuraron la situación a lo largo de los tres años fueron:

- Mantenimiento de una de las principales áreas productoras, Galicia, en la zona nacional desde el primer momento. En el plazo de un año toda la zona productora del norte se

encontró en la España de Franco. Mientras estuvieron bajo el mando republicano algunas fábricas cerraron, otras se destinaron a la producción de leche líquida y algunas fueron incautadas. Una vez en el bando nacional reiniciaron su trabajo a veces con una gama diferente de productos y otras áreas de distribución. La estructura productiva de la Cornisa apenas resultó dañada ya que no fue escenario de batallas importantes.

- El área consumidora de mantecas del Sur de España y del norte de Africa estuvo muy pronto en el bando nacional, por lo que la recuperación de este mercado no ofreció problemas para las empresas del norte.
- Ruptura de los lazos comerciales con Madrid, sitiado durante casi toda la contienda e incomunicado con el norte desde el principio. Las industrias cántabra y asturiana, orientadas en gran parte al suministro de Madrid, vieron bloqueadas sus vías comerciales tradicionales y buscaron nuevos mercados.
- Aislamiento del núcleo productor y consumidor catalán, que permaneció en la zona republicana hasta el final del conflicto. Su industria y su ganadería fueron muy castigadas y su mercado quedó desabastecido.
- Aunque no existen datos acerca de los daños experimentados por la ganadería lechera es de suponer que fueron cuantiosos. El abastecimiento de carne para el ejército llevó al sacrificio de la ganadería en muchas zonas y el déficit de cereales dificultó su alimentación. Los efectos fueron menores en Galicia y Asturias [1].

La industria gallega experimentó un crecimiento muy importante en los primeros meses de la Guerra al convertirse en la única suministradora de mantecas: se constituyeron nuevas empresas y se ampliaron las existentes. El aislamiento de las zonas productoras de Asturias y Santander en los primeros meses de la contienda favoreció el auge gallego.

Durante el período republicano muchas de las firmas de Asturias y Santander se vieron obligadas a producir leche líquida

[1] Como dato indicativo de esta crisis de la ganadería destaca que en 1940 hubo un 34'3 % menos de sacrificios que en 1933.

para el abastecimiento de las poblaciones. Cuando la República perdió la zona norte la mayoría de las industrias volvieron a su actividad anterior, aunque durante la Guerra y en la época inmediatamente posterior se vieron obligadas a suministrar leche líquida a hospitales, ejército e incluso ciudades. Salvo en ocasiones muy concretas esta obligación no supuso un problema importante, al tratarse de cantidades pequeñas.

En Asturias y Santander la contienda supuso un cambio en la gama de producciones para muchas empresas. Se abandonó la producción de leche líquida, cuyos mercados principales estaban cortados, y bastantes firmas se dedicaron a los quesos de tipo europeo y las mantecas. La leche condensada inició un período de auge.

Durante los años que duró la Guerra, las fábricas de Asturias, Galicia y Santander abastecían a toda la España Nacional. Destaca la apertura de los mercados del País Vasco para queso y mantequilla, ya que su estructura industrial fue más perjudicada.

En la España Republicana tuvo prioridad el abastecimiento de leche a las poblaciones, lo que llevó a los Gobiernos regionales a incautar algunas empresas y obligar a su entrega. En Barcelona la distribución de leche quedó en manos de colectividades anarquistas que utilizaron por primera vez las cisternas de frío para el transporte, trabajando en régimen cooperativo. Esta prioridad hacia la leche líquida supuso la caída de las producciones de quesos y mantecas. Por eso, tras la Guerra los industriales y comerciantes catalanes buscaron estos productos en el norte. Así se configuró una nueva vía comercial desde las zonas productoras del norte al País Vasco y a Cataluña.

Durante los dos últimos años de la contienda las empresas lácteas de la Cornisa Cantábrica y Galicia fueron las únicas suministradoras en España. Esta circunstancia, en una época de precios altos y especulación con los productos alimentarios, les permitió una rápida acumulación. En los últimos meses de la Guerra y en la primera posguerra vivieron un auge espectacular: incrementaron sus producciones, abrieron nuevas fábricas y ampliaron su gama de productos y sus mercados[2]. También tuvieron una situación privilegiada para operar en el mercado negro de grasas y azúcares.

[2] El crecimiento de las industrias en estos años se aprecia en la II parte del libro.

La escasez de alimentos en el mercado español y la incapacidad de controlar la situación empujó a los organismos oficiales a pasar por alto los fraudes en los productos alimenticios y, en el caso que nos ocupa, incluso potenciar las mezclas de grasas no lácteas en quesos y mantequillas. Mezclas cuya legalidad no estuvo clara en la última etapa de la República, ya que sucesivamente se habían publicado normativas autorizándola y prohibiéndola. Esta estrategia de sustitución de grasas favoreció también la rápida acumulación en las firmas lácteas.

La caída de Madrid abrió un período muy lucrativo para las firmas lácteas, sobre todo santanderinas, que reiniciaron el abastecimiento de leche líquida a la capital. La situación se complicó con la regulación de los precios de venta en destino en el año 1940 y el control de la comercialización por parte de la CAT (Comisaría de Abastecimiento y Transporte).

En definitiva, el mapa español de industrias lácteas existente antes de la Guerra se había modificado debido a la pérdida de peso del núcleo catalán, el fortalecimiento de la industria del norte, entre la que ahora había que contar a la gallega antes casi inexistente, y la desaparición de algunas de las principales cooperativas creadas por la AGGR. Se había roto la estructura de los mercados de leche líquida y se habían creado nuevos canales comerciales (Cataluña y País Vasco con la Cornisa Cantábrica).

A pesar de la poca fiabilidad de los censos del momento, una idea de la situación la da la comparación de los censos de vacuno de 1935: 4.214.708 cabezas y el de 1939: 3.739.268 [3], lo que supuso una caída del 11'2 % durante la contienda. Hasta los años cincuenta no se rebasó el censo de 1935.

1.2. Las industrias lácteas asturianas durante la contienda

La situación de Asturias durante la contienda se caracterizó por la alineación de Oviedo con la zona nacional desde el principio, la caída paulatina de la República en las diferentes comarcas – primero las occidentales– y el trazado del "pasillo a Oviedo" desde Galicia, avance de la zona nacional. El aislamiento en que se encontró Asturias, enseguida única zona republicana del norte, forzó a su Gobierno a establecer una economía de guerra

[3] Las cifras de 1935 son de la Hoja Divulgadora del Ministerio de Agricultura y los de 1939 de la Dirección General de Ganadería.

con prioridad para el abastecimiento de la población. Sus vías de exportación, sobre todo a Madrid y Andalucía, quedaron cortadas. Posiblemente se mantuvo el comercio de mantecas con el litoral mediterráneo, también republicano.

No se tienen noticias de la situación de todas las empresas, pero sí algunos datos significativos con los que se puede recomponer la situación general del primer año:

- El aislamiento de Oviedo bloqueó el abastecimiento de la fábrica de Angel Arias, que estuvo parada hasta la caída de las comarcas cercanas. Sin embargo siguió funcionando la instalación de la familia en Galicia.
- La Mantequera de Tineo estuvo parada mientras la comarca perteneció a la zona republicana. Cuando se abrió el pasillo de Oviedo empezó a suministrar leche a la capital. Su localización geográfica hizo que esta fuese la primera empresa que recuperó su trabajo habitual, afianzando su papel exportador hacia el Sur.
- La empresa de Antonio León dejó de funcionar y fue utilizada como cuartel durante bastante tiempo.
- Las dos empresas principales de Infiesto, de las familias Granda y del Valle, fueron incautadas y se destinaron a la recogida de leche para el abastecimiento de las poblaciones centrales. Tras la caída de la República volvieron a sus antiguos propietarios.
- En el último año de la Guerra se crearon algunas nuevas empresas (Mantequerías Rodríguez, Juan Inés Blanco, ..) y otras muy pequeñas reabrieron sus puertas mejorando la situación al pasar Asturias a la zona nacional (La Allandesa, antes Ignacio Valledor).

Tras la derrota de la República en el frente del norte se detectan cambios transcendentales en la industria láctea que giran sobre dos grandes ejes: el aislamiento de su mercado tradicional de Madrid y la búsqueda de nuevas áreas por un lado y la posición ventajosa para aprovechar el alza de los precios de la alimentación y operar en el mercado negro por otro.

La alteración de los canales comerciales forzó el establecimiento de vías de comercialización primero con el País Vasco y luego con Cataluña, además de afianzar la posición en el sur. Destaca la

importante presencia de comerciantes catalanes antes de finalizar la Guerra, con objeto de establecer acuerdos de abastecimiento que les permitiesen abrir sus negocios en la Barcelona de la posguerra. Un ejemplo es La Lechera de Cancienes, que cambió su producción de leche líquida a quesos debido a los acuerdos suscritos con comerciantes catalanes. El más importante de estos acuerdos fue el firmado por un grupo de empresarios comerciales catalanes con Manuel Granda, que dio origen a la firma RILSA; en él los catalanes se aseguraban el suministro y la familia Granda la salida comercial de su producto.

La gama de productos sufrió aquí menos alteraciones que en la vecina Santander, ya que su especialización en quesos y sobre todo mantecas resultaba óptima para esta etapa.

Los dos últimos años de la Guerra, con toda Asturias en la España Nacional, fueron de crecimiento espectacular para las empresas líderes del Principado, lo que les permitió acumular capital para su expansión de la posguerra. Contrariamente, algunas empresas que venían arrastrando una mala situación desde las ultimas crisis no volvieron a abrir sus puertas tras la Guerra.

2. DE LA POSGUERRA AL PLAN DE CENTRALES LECHERAS (1952)

2.1. La Situación Nacional

El Plan de Centrales Lecheras (1952) marcó un hito en la historia láctea española. Desde el final de la Guerra hasta su publicación la evolución de la industria láctea estuvo condicionada por la situación política y económica del país. El período delimitado (1939–52) coincide con la autarquía: Las primeras medidas de apertura económica no se tomaron hasta el final de esta etapa.

Se dispone de muy poca información acerca del sector lácteo en los años de la inmediata posguerra[4]. A grandes rasgos, la actividad del sector lácteo estuvo afectada por los hechos básicos del

[4] La Revista "La Industria Pecuaria" dejó de publicarse antes de la Guerra. La Asociación General de Ganaderos del Reino corrió la misma suerte que las restantes organizaciones agrarias y, a pesar de su apoyo explícito al Alzamiento, fue absorbida por la estructura sindical vertical, dando lugar al Sindicato de Ganadería, regido casi por las mismas personas; aunque su actividad desde entonces fue mucho menor. La revista del Comité Nacional Lechero "La Lechería Española" no se empezó a publicar hasta 1951.

desarrollo económico en esos años: la autarquía económica que marcó a la economía española de la posguerra y la disminución general del consumo, las medidas de fomento a la industria nacional, el control de la CAT sobre el comercio de alimentos, la inflación y el estancamiento de la economía y el desabastecimiento de materias primas, bienes básicos y energía.

Desde el final de la Guerra Civil hasta 1951 la renta per cápita estuvo por debajo de la existente en 1935 y el estancamiento económico fue muy importante. El crecimiento económico desde 1939 tuvo carácter inflacionista, con alzas espectaculares en los precios. La década de los cuarenta se mantuvo en la más estricta autarquía. En 1939 se cerró totalmente el comercio exterior y la industrialización fue muy lenta, con graves estrangulamientos debidos a la falta de energía y de materias primas, que estaban contingentadas.

En 1939 se dictaron una serie de medidas de política industrial tendentes a favorecer la industria nacional: la Ley del 24 de octubre sobre protección y fomento de la industria nacional y la del 24 de noviembre de ordenación y defensa de la misma. Estas dos leyes, junto con la creación en 1941 del Instituto Nacional de Industria (INI), constituyeron el marco general para la industrialización durante el período 1939–51 (Tamames, R., 1977).

La gran distancia entre el desarrollo económico español y europeo se agrandó en estos años: mientras España estaba sumida en un período de estancamiento e inflación, en Europa se ponía en marcha el Plan Marshall (1948–52).

2.2. LA GANADERIA LECHERA DE LA POSGUERRA: ESPAÑA Y ASTURIAS

La ganadería tuvo poco peso en la agricultura después de la Guerra y la recuperación de su producción fue más lenta que la del conjunto de la agricultura: en los años cuarenta representaba un 30 % del total de la producción final agraria y hasta los años setenta no alcanzó el 40 %.

Entre 1939 y 1950 el número total de animales no había variado apenas. En la mitad del período se registró un alza en los censos inferior al 5 % sobre el año inicial[5].

La restricción e incluso prohibición de destinar cereales a la alimentación del ganado afectaron a la producción lechera del entorno de Madrid, teniendo menos influencia en el norte.

[5] Los censos de estos años son muy poco fiables.

Censos totales de vacuno (miles)	
1935	4.215 *
1939	3.739 *
1940	3.899 *
1942	3.294
1948	3.300
1950	3.112
1951	3.021

* incluidas crías
Fuente. Anuario Estadístico de España 1957

Evolución de los censos de vacuno mayor 1939/52 (miles)				
	ESPAÑA		Asturias	
	>1 año	Vacas reproductoras	Vacas ordeño	% en España
1939	2.729			
1940	3.015	1.585'8	189	11'9
1942	3.294	1.810'9	277	15'2
1948	3.300	1.960	238	12'1
1950	3.112	1.869'3	220'6	11'8

Fuente: D. G. Ganadería y Anuario Estadístico de España.

Desde 1939 a 1950 el número de animales mayores de un año apenas creció y en los últimos años de la década de los cuarenta se registró una caída en los censos. Se ordeñaban aproximadamente el 73 % (trabajo y ordeño, carne y ordeño y ordeño estabulado) de las vacas reproductoras, sólo el 17 % estaban estabuladas y la mayor parte (48'8 %) tenían aptitud mixta trabajo-ordeño.

Los censos de reses de ordeño, incluidas mixtas, suponían más de la mitad del total de vacas reproductoras. Según el Anuario Estadístico de España, en 1941 su número ascendía a 897.000 y en 1943 eran 1.026.000. En Asturias se concentraba alrededor del 20 %. Estas cifras la situaron en el primer puesto de las provincias

españolas en número total de vacas ordeñadas, muy por delante de sus vecinas Santander, Lugo, La Coruña y León.

Sin embargo, en 1950 el número de animales solamente de ordeño (pertenecientes a las razas frisona y suiza) era en España de 538.869 y Asturias contaba sólo con 35.624 (6'6 %) y ocupaba el segundo lugar en el conjunto español. Sus censos eran muy inferiores a los de Santander, región más especializada.

En todos estos años el mayor número de vacas ordeñadas estaba en el norte: entre Galicia, León, Asturias y Santander reunían casi el 55 % del total al principio de los cuarenta. La mayor parte de estos animales, salvo en Santander, eran de aptitud mixta.

El ritmo de crecimiento del ganado estabulado fue muy superior al del conjunto de la especie e incluso al del conjunto de animales de ordeño. Entre 1939 y 1950 el crecimiento del censo de vacas estabuladas fue el 2 %, más del doble del censo total y muy por encima del total de vacas reproductoras. Esto indica la especialización láctea, destino fundamental del ganado estabulado en estos años. Este ganado se desarrolló en las proximidades de las ciudades, grandes consumidoras de leche.

Evolución del número de animales estabulados

	Vacas	1 a 3 años	Total
1939	207.000	56.000	266.000
1940	270.000	73.000	347.000
1942	309.000	92.000	407.000
1948	349.000	122.000	482.000
1950	397.000	133.000	539.000

Fuente: Censo Ganadero de España, 1950.

En Asturias cabe resaltar el mayor desarrollo del ganado lechero en las comarcas orientales y centrales, influidas por Santander. En ellas se ubicó la mayor parte del ganado exclusivamente de ordeño, siguiendo la tendencia iniciada antes de la Guerra. Además del suministro a los grandes núcleos de población, en su desarrollo ganadero influyó la dinámica de su industria láctea.

Estos años fueron decisivos en el cambio de razas en el que los concursos ganaderos y la inseminación artificial también influyeron mucho. En los concursos celebrados estos años se empezó a tener en cuenta el contenido graso de la leche y se consideró la

genealogía de los animales. Entre 1944 y 1946 se celebraron en Llanes los primeros concursos españoles de rendimientos lecheros. Aún así la situación global era deficiente: en 1945 en el Servicio Provincial de Libros Genealógicos de Oviedo sólo constaban 904 ejemplares de todas las razas. Otras dificultades eran la inexistencia de silos y los problemas de higiene (Ferrer Regales, M. 1963).

A pesar de los problemas, las comarcas orientales y centrales iniciaron un despegue espectacular apoyado en la actividad de las firmas asturianas y en la influencia de la vecina Santander, que contaba con un sistema lácteo más desarrollado. En conjunto las empresas líderes de ambas provincias tuvieron una influencia considerable en la mejora de la cabaña, tanto mediante la demanda de leche que forzó la especialización de las explotaciones, como a través de la acción directa en ocasiones, aspecto en el que las firmas asturianas fueron por detrás de la Nestlé de Santander.

La especialización láctea de estas comarcas modificó su actividad agraria, favoreció la introducción de los maíces híbridos y de la alfalfa frente a los cultivos tradicionales de patatas y productos para el autoconsumo. Esta transformación fue apoyada por el Estado, que arbitró programas de formación profesional y distribuyó gratuitamente semillas de las nuevas especies.

2.3. LOS PRODUCTOS LACTEOS EN LA POSGUERRA

Las producciones de leche se mantuvieron prácticamente estables en la década de los cuarenta, con grandes fluctuaciones, para empezar una rápida escalada en los años cincuenta. De 1950 a 1953 los incrementos medios anuales fueron del 10 %. Las producciones totales de leche entre 1941 y 1952 sufrieron un incremento del 75 %, el 6'8 % de media anual. La producción media española de los años 1943/1952 fue de 1.965'8 millones de litros, de los que se destinaron al consumo humano 1.540'3 millones, el 78 %.

El volumen de leche industrializada era muy bajo, inferior al 8 % y no subió significativamente en la década de los cuarenta (1943: 5'7 %, 1947: 7'9 %) [6]. Esto indica el escaso desarrollo de la industria láctea.

[6] Según las estimaciones realizadas sobre los Anuarios Estadísticos de España en 1941 fueron 149 millones de litros, 108 en 1943 y 139 en 1947. En general en las cifras de estos años se encuentran saltos que no son lógicos, un ejemplo es la diferencia entre la producción láctea asturiana de 1941 y 1943; aunque la diferencia en la producción total no afecta a las producciones industriales.

Los rendimientos por animal eran bajos, inferiores a los 2.000 litros anuales.

Evolución de la producción de leche en España (millones de litros)

	Total E.	Consumo Humano
1941	1.380'2	1.208'5
1943	1.895'4	1.485'2
1945	1.741'5	1.364'5
1947	1.747'1	1.368'9
1949	1.959'2	1.535'2
1950	2.082'2	1.631'6
1952	2.410'4	1.886'6

Fuente: Censo Ganadero 1960.

La principal productora de leche fue Asturias, manteniendo la dinámica iniciada en los años veinte. Su producción supero los 500 millones de litros en 1943, con el 27'8 % del total nacional.

Destino de la producción láctea (millones litros)

	1941		1943	
	España	Asturias	España	Asturias
Consumo Directo	1.208'5	226	1.362'8	473'3
Condensada	23'8	–	18'8	–
Polvo	8	–	2'5	–
Manteca	37'2	10'9	37'2	7
Queso	60	14'5	50'1	18'8
Exportada	22'6	5	424	29'1

Fuente: Anuario Estadístico de España, 1943 y 1944–45.

Los volúmenes nacionales de leche industrializada apenas variaron en los años cuarenta: en 1947 alcanzaban 139 millones de litros, casi igual que en 1941. La leche condensada experimentó el mayor crecimiento, superior al 50 % entre 1941 y 1950. Los volúmenes destinados

a quesos apenas se alteraron, situándose en torno a los 50-60 millones de litros. También las producciones de mantecas variaron poco.

Las cantidades de leche destinadas a mantecas y quesos en Asturias en esa década aumentaron mucho: la cantidad de leche para mantequilla se multiplicó casi por 15 y la de quesos por 5.

Del análisis del destino de la leche en los primeros años cuarenta [7] se deduce la importancia asturiana en las producciones lácteas españolas: es la primera productora de quesos y mantecas (casi el 40 % del queso y el 20 % de las mantecas españolas) y la primera productora de leche cruda. El enorme peso de la producción quesera se debe en parte a la modificación en la gama de productos experimentada durante la Guerra, aunque esta tendencia se detectaba en menor medida antes. Destacar la ausencia de las dos producciones más demandantes de inversiones y consumidoras de energía: la leche condensada y la leche en polvo. La primera se incorporó tímidamente a la gama de productos lácteos asturianos a lo largo de la década.

2.4. Los mercados de productos lácteos

La actuación de la CAT en el sector lácteo fue menos rígida que en otros considerados básicos y se dirigió a las industrias. A escala nacional fueron las mantecas el producto sometido a mayor regulación: se controlaba su transporte mediante "guías", la cantidad a comercializar y la distribución.

La leche condensada se consideró un producto estratégico, siendo sometida también a un rígido control por parte de la CAT, única compradora. El apoyo de que disfrutó llevó a la prohibición de elaborar quesos en Santander para entregar la leche cruda a las productoras de condensada: SAM y Nestlé. Prohibición que duró hasta 1949 y perjudicó la producción de quesos de esa provincia; se perdió la estructura productiva y algunos queseros se convirtieron en recogedores o en productores de leche líquida.

Esta medida convirtió a Asturias en la principal productora de quesos de tipo europeo y de mantecas, posición que mantuvo hasta la recuperación de la industria catalana, y se incrementa-

[7] Unicos de los que ofrece estas cifras el Anuario Estadístico de España.

ron las producciones de Galicia y Castilla y León. Al quedar este producto fuera del control de la CAT fue uno de los mas rentables. Cuando su producción se prohibía debido a la falta de leche o manteca, las ventas en el mercado negro resultaban particularmente lucrativas.

La leche líquida se controlaba local o provincialmente. Los Gobernadores determinaban la obligatoriedad de su entrega para el abastecimiento de poblaciones o de hospitales, asignando el cupo correspondiente a cada industria.

Los precios de la leche líquida en estos años subieron menos que los de otros alimentos. En 1936 en Madrid el precio era de 0'65 pesetas el litro y en 1952 estaba en 3'5 pesetas, lo que equivale a una subida de 4'38 veces frente a 8'3 del trigo. Sin embargo, los precios en origen en algunas zonas subieron más: en Santander el precio medio del litro en julio de 1936 fue 0'25–0'30 pesetas y en 1952 alcanzó 1'70, con un incremento del 580 % (la inflación superó el 500 %). Los mayores incrementos, superiores al 300 %, corresponden a los últimos cuarenta y primeros cincuenta.

2.5. Las industrias lacteas en la Posguerra

2.5.1. *Caracterización de la industria láctea española*

La industria láctea de la primera posguerra estaba formada por las empresas que superaron la crisis de los treinta y la Guerra. Las firmas transformadoras de la Cornisa llegaron a esta etapa tras un período de acumulación que les permitió un gran crecimiento. Pronto empezaron a surgir nuevas empresas capaces de aprovechar las ventajas de la nueva situación.

La industria catalana resultó particularmente dañada, pero se recuperó muy deprisa. Las principales industrias lácteas a mediados de los cuarenta estaban en Cataluña, Santander, Asturias y Galicia. En estos años las mayores transformadoras industriales tuvieron un gran apogeo, en general con el apoyo del Gobierno.

La solución del abastecimiento de leche a las grandes urbes, que había acaparado la atención del sector en los años anteriores a la contienda y que habían avanzado a nivel local, experimentó un serio retroceso. La desaparición de las redes tradicionales de abastecimiento a Madrid fue negativa para la ganadería del norte. Tras la Guerra resurgieron las vaquerías de la capital y se

rehicieron algunas vías de suministro desde las regiones cantábricas, aunque muchas empresas habían cambiado ya su gama.

Se instalaron algunos centros de higienización en las grandes ciudades que alcanzaron un desarrollo considerable. El número de centros de higienización llegó a ser muy alto en los años cuarenta: sólo en Barcelona había más de 125 dedicados a la pasteurización de la leche, todos ellos muy pequeños. Todas las ciudades de un cierto tamaño solían tener algún centro.

Santander se vio afectada por las medidas tomadas para solucionar el abastecimiento de leche a Madrid: se fomentó su carácter de abastecedora de la capital, con subvenciones al transporte por ferrocarril y otros apoyos destinados sobre todo a leches líquidas. Las leches condensadas y en polvo estuvieron apoyadas cuatro años.

El apoyo recibido por la leche líquida y las mantecas fue paralelo a las restricciones puestas a la producción de queso, prohibidas en momentos de escasez en toda la Cornisa, pero que se vio muy beneficiada por el cierre de fronteras.

La sensación de escasez llevó a las autoridades a tolerar e incluso apoyar las mezclas de margarinas, práctica habitual, tanto en quesos como en mantecas, importante para la recuperación rápida de la producción que facilitó la acumulación de capital.

Los principales problemas del momento fueron las dificultades de importación de maquinaria, necesaria para la expansión de las fábricas, la escasez de materia prima para la fabricación de maquinaria nacional y la mala calidad de las producciones españolas. Esto provocó la creación de una industria ya obsoleta en el momento de su instalación. La escasez de hojalata y energía tuvieron serias repercusiones en el sector, sobre todo en los fabricantes de leche condensada. A cambio, estas industrias se vieron favorecidas por el trato de favor en el suministro de azúcar, producto que podían conseguir barato fácilmente a través de sus cupos (1/10 del precio del mercado negro) y sobre el que no existía control.

En este mercado enrarecido crecieron las empresas ya asentadas. Así Nestlé inició un período de expansión muy importante basado en la leche condensada, y Arias entró definitivamente en la producción de quesos y abrió nuevas fábricas.

El subsector de leche condensada se mostró muy dinámico: aunque el número de firmas no subió mucho, sí lo hicieron los volúmenes de leche transformados que, tras una caída muy importante a mediados de los cuarenta, experimentó un alza que

duplicó las producciones. El mayor crecimiento coincidió con el cese del control de la CAT, al liberalizarse los precios, el comercio y la circulación de la leche y sus derivados. En estos años se abrieron o reabrieron algunas empresas y mejoraron los suministros de azúcar y hojalata. Eran los efectos de los inicios de la apertura.

Fábricas y producciones de leche condensada			
Año	Fábricas	Leche empleada (miles l.)	Kg. obtenidos
1941	23'8		
1943	18'8		
1944	13	27'8	9'5
1945	13	29'1	9'9
1946	13	11'6	3'9
1947	12	18'7	6'4
1948	12	33'4	11'4
1949	14	42'5	14'3
1950	15	43'1	14'5
1951	15	51'7	17'4

Fuente: Servicio Sindical de Estadística.

Paralelamente se iniciaron las importaciones de quesos, aspecto negativo de la apertura económica que dañó al subsector quesero y de las que sistemáticamente se quejaron los industriales desde entonces (La Revista de la Lechería Española nº 2, octubre 1951).

Al final de los años cuarenta, una vez que el sindicato vertical hubo absorbido a la AGGR y la convirtió en el Sindicato Nacional de Ganadería, se detectaron los primeros síntomas de actividad. En 1949 se constituyó el Comité Nacional Lechero en el seno del Sindicato Vertical, con aprobación del Ministerio de Agricultura.

> Era la continuación del creado en 1912 por la AGGR. Contaba con representantes de la Administración, de los ganaderos y las industrias y con técnicos especialistas. Su pri-

mer presidente fue Antonino Montero, presidente del Sindicato de Ganadería y catedrático de matemáticas de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid. En 1950 España se adhirió a la Federación Internacional de Lechería y en 1951 se editó por primera vez "La Revista de la Lechería Española", órgano del Comité.

2.5.2. *La industria láctea asturiana en la posguerra*

Para la industria láctea puede considerarse que la posguerra se inició a partir de que todas las regiones cantábricas estuvieron en la zona Nacional, a pesar de que las relaciones comerciales variaron sensiblemente antes y después del final de la contienda debido a la reapertura del mercado de Madrid, a la apertura del mercado catalán y a la política económica.

Estos años fueron claves en el desarrollo de la industria láctea asturiana. El crecimiento experimentado durante la Guerra y en la primera posguerra permitió la transformación de las empresas locales en auténticas industrias de alcance nacional. Para Ferrer

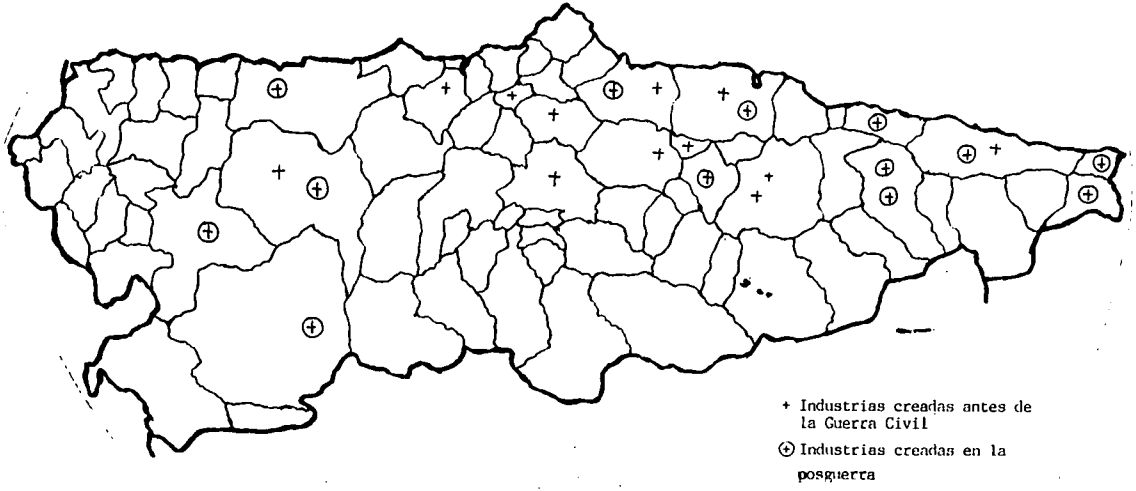
Principales firmas de esta etapa anteriores a la Guerra (*)

	Producciones
Adolfo del Valle (antes Manuel)	Quesos y Mantecas
Antonino Arias	Mantecas
Antonio León	Quesos
Constantino Riera	Mantecas
Gaspar Gutiérrez	Quesos
Juan Martínez	Quesos
Lechera de Cancienes	Quesos y L.Condensada
Mantequera de Tineo	Mantecas y quesos
Mantequerías Arias (antes Angel Arias)	Mantecas y Quesos
Mantequera de Villaviciosa (antes Amandi)	Mantecas y quesos
RILSA (antes Manuel Grande)	Quesos y mantecas
Sadi	Quesos

(*) Listado no exhaustivo.
Fuente: Elaboración propia basada en el trabajo de campo.

MAPA 5

Principales Industrias Lácteas Asturianas en la Posguerra.



Fuente: Elaboración propia.

Regales (1963), aunque la industria asturiana era muy antigua no cobró realmente importancia hasta 1945, siendo las empresas líderes Mantequerías Arias y RILSA, ambas situadas en las comarcas centrales y orientales. También fue en la posguerra cuando se produjo la primera entrada de Nestlé desde Santander en las comarcas orientales, a la vez que prosperaban empresas como SADI, Mantequera de Villaviciosa, ..etc.

Principales empresas constituidas en la posguerra(8)	
El Molinero (Villaviciosa)	1941
Fábrica de El Bustio	1946
Juan Inés Blanco (Llanes)	1938
La Allandesa	años 40
Mantequera Astur (Cerca Cangas Onís)	años 40
Mantequera de Covadonga (Cangas Onís)	años 40
Mantequera de Nava	1942
Mantequera de Obona	años 40
Mantequería de Riera (Gijón)	1943
Mantequería Rodríguez (Trascastros)	1939
Manuel Pando (Ribadesella)	1942
Manuel González Gabarrón (Luarca)	años 50
Manuel Monje (Panes)	años 50
Fuente: Elaboración propia en base al trabajo de campo.	

Como se ha visto mas arriba, en estos años Asturias aparecía como la mayor región transformadora de productos lácteos en España, a pesar de que su participación en la leche condensada, producto estrella, fue mínima. Esta potencia industrial se apoyaba en la producción de quesos y mantecas, gamas en las que ocupaba el primer lugar, en tres tipos de empresas:

[8] Sólo se han recogido algunas de las mas significativas. Muchas de ellas no se dieron de alta como tales, o lo hicieron mucho después. Como se ve en el siguiente apartado todo parece indicar que en estos años abrieron sus puertas muchas pequeñas industrias que aparecen en las relaciones de años posteriores, entre ellas muchas eran firmas recogedoras de leche que ocasionalmente elaboraban quesos o mantecas. Las entrevistas no se han dirigido a ese tipo de firmas.

—> Grandes empresas existentes antes de la Guerra y empresas medianas que crecieron mucho: Mantequerías Arias, RILSA, Mantequera de Tineo...

—> Pequeñas empresas de antes de la Guerra. En este grupo hubo algunas que no superaron la crisis de los treinta y la Guerra (Domínguez Gil), otras continuaron funcionando sin crecer (Madelva), mientras que otras cambiaron su gama de productos y crecieron estos años (La Lechera de Cancienes).

—> Firmas surgidas en estos años al calor del buen mercado, las mezclas e incluso del fraude y el mercado negro. En general pequeñas y poco capitalizadas.

La creación de pequeñas empresas al calor de los buenos resultados económicos de las mantecas y el crecimiento de las existentes se inició durante la contienda, como ya se ha expuesto, y continuó en estos años. En todos los casos se trataba de empresas muy poco capitalizadas y con una escasa dotación de maquinaria; la mayoría empezaron a trabajar con mantecas; las "economías extraordinarias" de estos años en toda la industria alimentaria, ligadas frecuentemente de una u otra forma al mercado negro, y los altos niveles de utilización de grasas no lácteas, más baratas, fueron determinantes en el resurgir industrial. La apertura del mercado exterior de quesos al final de los cuarenta y los excedentes de grasas lácteas marcaron la primera crisis importante de la posguerra.

La mayoría de estas empresas se situaron en las comarcas centrales y orientales. En general se dedicaban a la fabricación de quesos de tipo europeo y de mantecas. Unicamente dos se especializaron en quesos tradicionales y otra en leche condensada. En algunos casos estas empresas surgieron por la transformación en industrias de antiguos recogedores–vendedores de leche, actividad que vivía un cierto auge en estos años.

Dejando a un lado el grupo de empresas que cerró antes y durante la Guerra y a las pocas empresas que no aprovecharon el crecimiento de estos años –en general debido a cuestiones familiares–, ésta fue una de las épocas de mayor auge de la industria láctea asturiana, caracterizada por los siguientes acontecimientos:

* Crecimiento expectacular de las principales firmas, siendo el caso mas patente el de Mantequerías Arias y RILSA

* Estas dos empresas protagonizaron un proceso de concentración muy importante.
* Ampliación de las redes de comercialización en el interior de España: tiendas y estructura de representantes o comisionistas. Los mayores volúmenes los alcanzaron Mantequerías Arias y RILSA.
* Establecimiento de fábricas en otras regiones, en especial Castilla y León y Galicia.
* Ampliación de la gama de productos: introducción de los quesos europeos en muchas fábricas, de los quesos de oveja, en alguna ocasión de la leche condensada.
* Inversiones de industriales de otras regiones en Asturias.
* Ampliación de las fábricas en volumen tratado y en número.
* Transformación de algunas empresas, constituidas como negocios familiares, en sociedades mercantiles.
* Inicio de la colaboración con firmas de comerciantes de otras regiones, especialmente catalanes: el principal resultado de esta colaboración fue la creación de RILSA.

El crecimiento de algunas industrias ya se apuntaba en los años anteriores a la Guerra: la expansión de Mantequerías Arias y del crecimiento de la Mantequera de Tineo; mientras que otros fueron fenómenos ligados a la contienda: la transformación de la gama de la Lechera de Cancienes o la constitución de RILSA.

Destaca el proceso de concentración en torno a las mayores firmas: Mantequerías Arias en base a su propio crecimiento realizó una gran concentración de recogidas, mientras en torno a RILSA se dio un doble proceso de concentración que incluía fusiones con empresas de otras regiones y la absorción de pequeñas queseras/mantequeras de la zona, cuyos propietarios acabaron trabajando como recogedores. Estos procesos de concentración seguían siendo una concentración de recogidas, como los experimentados antes de la Guerra, pero incluían un desarrollo industrial innecesario anteriormente.

La situación técnica de la producción y los métodos de trabajo empleados no cambiaron apenas, pero el cierre de fronteras y los precios especulativos provocaron una marcha atrás en la mejora e introducción de avances técnicos. La imposibilidad de importar maquinaria fue el principal impedimento a la renovación.

En estos años se generalizó la utilización de desnatadoras y la sustitución de los mercados de mantecas por los de natas, mas regulares y tendentes a la formación de lazos estables entre industriales y ganaderos. La elaboración masiva de quesos de tipo europeo obligó al establecimiento de pasteurizadores.

Otro aspecto importante en estos años fue la ampliación de la utilización de vehículos de motor en las recogidas y en ocasiones en la distribución de los productos, aspecto éste en el que ya era común la utilización del ferrocarril. En ocasiones la propia CAT facilitaba los vehículos para el transporte de mercancías. Mantequerías Arias se hizo con una flota de camiones especiales.

La calidad de los productos, como la mayoría de los producidos en España, era muy baja, hecho en el que confluían las malas condiciones de la ganadería y del acopio, los altos niveles de fraude, mas o menos institucionalizado, la mala calidad de los envases y las deficientes instalaciones industriales.

Posiblemente las principales firmas asturianas recibieron un trato favorable en los créditos para sus inversiones: nuevas fábricas, ampliación de las existentes, establecimiento de las redes comerciales [9],... aunque los beneficios obtenidos permitían acometer estas ampliaciones en muchos casos con capital propio.

En definitiva, la industria láctea asturiana en su conjunto vivió un buen momento que los principales agentes aprovecharon para crecer muy deprisa, a pesar de no ampliar la gama de productos y quedarse al margen del tirón de la leche condensada. Su buena posición en la producción de quesos y mantecas y el auge espectacular de ambas producciones fue la causa principal.

3. AÑOS CINCUENTA Y SESENTA: EL INICIO DE LA APERTURA Y EL PRIMER PLAN DE CENTRALES LECHERAS

3.1. PRINCIPALES RASGOS DE LA SITUACION GENERAL DE LA ECONOMIA

Al final de los años cuarenta y principio de los cincuenta la vía autárquica se mostraba ineficaz para afrontar los problemas planteados al país. El estancamiento económico y el racionamiento de alimentos y materias básicas: energía, equipo, materias primas..,

[9] Se tiene constancia de este hecho en inversiones puntuales de las principales empresas.

demostraban la magnitud del problema. El nuevo Gobierno de julio de 1951 era mas aperturista e intentó buscar nuevas vías de desarrollo, lo que coincidió con el final del aislamiento político español apoyado por Estados Unidos ese año. Los acuerdos económicos internacionales de España empezaron casi a la vez, afectando de lleno a los mercados agrarios (alimentos, piensos, fertilizantes..), además de a bienes de equipo. Los principales acuerdos se realizaron con EEUU y tuvieron lugar entre 1952 y 1953; en general fueron poco eficaces en cuanto al abastecimiento de bienes de equipo necesarios para modernizar la industria, aunque permitieron colocar los excedentes agrarios americanos. La ayuda americana duró hasta 1962.

En los años cincuenta se registró un ritmo algo más rápido de crecimiento económico que ayudó a desarrollar las industrias básicas. El comercio exterior funcionó sobre la base del control de cambio y las contingentaciones. Sin embargo no se consiguió establecer bases sólidas para el crecimiento económico posterior. Fue fundamental de estos años el inicio de la participación en la política internacional: a finales de 1955 España accedió a las Naciones Unidas y en 1958 entró en la OEDE.

Las condiciones económicas se deterioraron de nuevo, al no servir la ayuda americana para sanear la estructura productiva, incrementándose seriamente la inflación. Esta crisis dio pie a un nuevo Gobierno (1957) que llevó a cabo un cambio básico en la política económica con la preparación del plan de estabilización que se publicó como Decreto Ley 10/59 "de Nueva Ordenación Económica", al que había antecedido una política liberalizadora en el comercio exterior (supresión del sistema de cambios múltiples). En estos años se inició la reorganización del crédito (Ley de 26 de diciembre de 1958), se pusieron en marcha medidas estabilizadoras y en 1959 se presentó el Programa de Inversiones.

Los objetivos de este plan eran sentar las bases de un desarrollo económico equilibrado y conseguir una cierta integración con las economías de otros países. Para esto era necesario lograr un equilibrio interno que permitiese la estabilidad de los precios. Las medidas fiscales y monetarias que se tomaron pretendían frenar la expansión de la oferta monetaria. La limitación del crédito fue una de las medidas más importantes de cara al desarrollo industrial. Los cambios en el comercio exterior fueron otro de los aspectos claves.

Muy pronto las medidas de contención de la inflación disminuyeron la actividad económica. Poco después se inició la reactivación. El Informe del Banco Mundial de 1962 marcó el inicio de

una nueva etapa económica, caracterizada por los "Planes de Desarrollo", el primero de ellos referido al período 1964–67.

Al final de los años cincuenta y a lo largo de los sesenta la agricultura española sufrió grandes transformaciones en el proceso conocido como "crisis de la agricultura tradicional" (Naredo J. M., 1971), caracterizada por una gran emigración hacia los centros industriales que forzó la mecanización y la realización de un esfuerzo modernizador importante, así como una mayor dependencia del mercado en todos los órdenes.

3.2. CARACTERISTICAS Y EVOLUCION DEL SECTOR LACTEO.

La situación en la que el sector lácteo inició este período se caracterizaba por:

-> Escasa industrialización de la leche de vaca, a pesar del rápido incremento (próxima al 15 % en 1952).

-> Continuación de la especialización del ganado hacia la producción lechera –se ordeñaban mas del 50 % de las vacas– e incremento de la producción.

-> Buenas perspectivas para la leche condensada de la que habían surgido muchas fábricas –demasiado pequeñas– en los primeros años cincuenta. Era el mejor sustituto de la leche líquida y los precios eran remuneradores.

-> Las industrias queseras y mantequeras del norte habían conseguido acumular capital, pero su dotación en maquinaria era mala. En general estaban anticuadas. Había crecido mucho el número de queserías-mantequeras, pero pocas podían enfrentarse a la competencia de los productos europeos.

-> Las perspectivas de incremento del consumo eran muy buenas para todos los productos alimentarios.

-> El abastecimiento de leche a las ciudades era un caos. No se habían solucionado los problemas de antes de la Guerra y además habían cerrado algunas de las firmas existentes [10].

-> Mala calidad de los productos, sobre todo quesos y mantecas. Generalización de la mezcla con grasas no lácteas lo que provocó excedentes estructurales de mantequilla.

---

[10] Al principio de los años cincuenta Matallana (art. citado) estimaba que Madrid consumía 320.000 litros diarios, de los que 125.000 se producían dentro de la ciudad. De los alrededores entraban 120.000 y del norte, concentrada, 45.000 litros. Otros 30.000 eran adiciones fraudulentas de agua.

-> Desaparición del control estatal sobre los productos lácteos. Apertura del comercio exterior de algunos derivados.

-> A pesar del inicio de la liberalización se mantenían las dificultades para importar maquinaria y conseguir determinados inputs (hojalata, cuajos, parafinas, azúcar...).

-> La Ley del Timbre encarecía los productos, sobre todo queso y mantequilla.

-> Pago de la leche por volumen, sin tener en cuenta la calidad.

Los productos más perjudicados por la apertura de fronteras fueron los quesos y la caseína. La situación fue especialmente mala para los fabricantes de queso en 1952. Paralelamente la apertura de fronteras permitió el crecimiento de los comerciantes de quesos, actividad concentrada desde el principio.

Al empezar los años cincuenta en España había un elevado número de empresas, la mayoría de ellas muy pequeñas. Según datos del Sindicato de Ganadería en 1954 había inscritas 250 industrias transformadoras, muchas continuación de empresas anteriores a la Guerra, mientras otras se abrieron esos años. Algunas de las que en los años treinta tenían carácter exclusivamente comercial no volvieron a abrir sus puertas. Había disminuido el tamaño medio de las empresas en relación a la situación anterior a la Guerra a pesar del crecimiento del grupo líder.

El panorama del sector lácteo al principio de los años cincuenta se caracterizaba por la existencia de un mosaico de pequeñas empresas y algunas firmas grandes con actividad multirregional, líderes del sector, todas ellas transformadoras industriales. Era el caso de Nestlé, la firma suiza que en estos años expandió su actividad a Galicia y Cataluña; de Mantequerías Arias, que abrió nuevas fábricas en Asturias, Castilla y León y Galicia o de RILSA, sociedad que aglutinaba firmas asturianas, catalanas, gallegas, castellanas y baleares.

3.3. EVOLUCION DEL GANADO LECHERO

Al inicio de este período el censo de vacuno era de 3.300.000 animales de los que 2.160.000 eran hembras adultas y 1.210.000 (56 %) se ordeñaban. Los rendimientos habían subido a 1.792 litros anuales y el valor de la producción era de 3.904 millones de pesetas.

Evolución de los censos 1952/66 (*) (miles)				
	ESPAÑA		ASTURIAS	
	TOTAL	Vacas Ordeño	Total	Ordeño
1950	3.112'5	510'2	303'7	25'3
1955	3.021	435	315'7	40'8
1960	3.640'3	549'3	323	42'9
1965	3.712	699	319'7	

(*) Sin crías. Las vacas de Ordeño no incluyen mixtas, se refiere solo a suizas y frisonas
Fuente: Diversos censos ganaderos

Los incrementos totales del censo en el período 1950/65 fueron del 19'2 %, el 1'28 % anual de media; sin embargo, el censo de vacas de ordeño (suiza y frisona) subió el 37 %, equivalente a una media anual del 2'3 %. La especialización a leche del ganado vacuno español fue, por lo tanto, muy importante.

En el caso de Asturias resulta imprescindible la consideración del ganado mixto, más importante que el exclusivamente lechero hasta fechas recientes. Así, en 1950 mientras el censo del ganado específicamente de leche era de 35.600 animales, el de ganado mixto ascendía a 268.000 cabezas. En 1955 también el número de vacas mixtas que se ordeñaban en el Principado (155.000 animales) superaba ampliamente al conjunto perteneciente a las razas lecheras (sólo el 20 %). En 1960 las vacas pertenecientes a las razas europeas suponían el 22'4 % del total de vacas ordeñadas. Considerando el conjunto de animales ordeñados Asturias ocupaba el primer puesto en el ranking español durante estos años.

En consonancia con la política seguida por la Diputación y el Ministerio de Agricultura hasta esa fecha, así como a la doble aptitud leche–trabajo que se mantenía en muchas comarcas, en 1955 la raza suiza ocupaba el primer puesto entre las importadas (63'5 %). Sin embargo, ya en 1960 se había invertido esta relación, alcanzando la frisona el 54'8 % de los animales de razas foráneas. Es decir, en estos años, se invirtió la tendencia en la mejora del ganado, imponiéndose la opción por la especialización láctea como antes había sucedido en Santander.

En 1955 la raza frisona era la predominante en el censo lechero español: 506.287 ejemplares frente a 147.862 del suizo. Ese año aún quedaban 15.575 ejemplares de la raza asturiana, 21.740

de la leonesa y 100.998 de la gallega, todas ellas de aptitud mixta carne–trabajo y 364.540 de la gallega de leche (mixta) y 79.959 de la asturiana mixta. Ese año en el conjunto de la cabaña el ganado no autóctono era el 25 %. En 1966 esta cifra alcanzaba casi el 40 %. La raza que más aumentó su censo fue la frisona.

En cuanto al reparto geográfico del ganado lechero únicamente Santander tenía un censo superior a las 100.000 cabezas, seguida de Asturias, con censos entre 50.000 y 100.000. Teniendo en cuenta el ganado vacuno total, los principales censos correspondían a La Coruña y Asturias. En 1965 aproximadamente el 50 % del censo del vacuno estaba en la España húmeda.

Destaca el minifundismo de la estructura agraria asturiana, reflejado en la estructura ganadera. Según el Censo Agrario de 1962 el número de parcelas superaba el millón, con una media de 0'77 Ha (1'12 Ha media nacional). El 39 % de las explotaciones contaban con menos de 1 Ha y sólo el 5 % tenía mas de 10 Ha. La mayoría de las explotaciones eran mixtas. Las explotaciones menores de 10 Ha tenían una ganadería de subsistencia, mal cuidada, anticuada y con bajos rendimientos lácteos.

3.4. LAS PRODUCCIONES LACTEAS

El incremento experimentado por la producción de leche en este período (1953/65) fue muy importante, casi un 25 % a pesar de la caída de 1955. La época de mayor crecimiento fue la comprendida entre 1960 y 1965. Los rendimientos por animal experimentaron un incremento muy importante en estos años sobre todo desde 1960, años cuya cifra ofrece mayor fiabilidad, pasando de 1.776 litros a 2.173 en 1965, cifras estas aún muy por debajo de las europeas.

Evolución de la producción de leche (millones litros)

	TOTAL
1955	2.481'6
1960	2.602'4
1965	3.277'6

Fuente: Resumen Estadístico de la producción, destino y valor de la leche, y Anuarios Estadísticos del Ministerio de Agricultura.

A partir de 1952 la producción láctea asturiana descendió muy deprisa (46 % total, 3'8 % anual), mientras la producción nacional subía debido al incremento del consumo de leche líquida y a su desarrollo en las proximidades de los centros de consumo. Esto provocó la caída en la participación del Principado en la producción nacional, que pasó del 22 al 9 %. Estos años las fluctuaciones de la producción fueron muy acusadas.

Paralelamente había disminuido la participación de la leche en la producción final agraria asturiana que pasó del 43 % en 1955 a menos del 30 % en 1966. Entre los años 1963 y 1965 tuvo lugar la "crisis de la leche".

Evolución de la producción láctea asturiana

	Total	% total nacional
1955	445	17'9
1960	406	15'6
1962	357	9'9
1963	491	12'7
1965	319	9'7
1966	414	8'8

Fuente: Resumen Estadístico de la producción, destino y valor de la leche, y Anuarios Estadísticos del Ministerio de Agricultura.

Uno de los aspectos más importantes es el destino de la producción de la leche. Hasta la puesta en marcha de las centrales lecheras, la leche destinada a consumo humano a nivel nacional no pasaba por las industrias, con lo que los porcentajes industrializados eran mínimos: a lo largo del período, aunque había subido mucho respecto a la etapa anterior, el volumen de leche industrializada se mantuvo en torno al 20 %.

La leche consumida por las crías disminuyó hasta 1960, a partir de ese año y hasta 1966 experimentó un gran aumento y en esa fecha empezó un descenso ininterrumpido. El porcentaje de leche destinado al consumo por las crías aumentó entre 1960 y 1965 desde el 22–23 % inicial al 28–29 % de los últimos años.

Evolución de la producción y destino de la leche (mil. l.)				
	Total	C. Crías	C. Humano Directo	C. Industrial
1950	2.082	–	–	–
1953	2.634	619	1.488	526
1955	2.481	609	1.468	405
1960	2.602	589	1.568	444
1965	3.278	932	1.722	623

Fuente: Anuarios Ministerio Agricultura.

La leche para consumo humano directo aumentó el 15'7 % entre 1953 y 1965, el 1'3 de media anual, inferior al crecimiento experimentado por el conjunto de la leche producida. Su participación en la producción total al inicio del período era del 56–57 %, alcanzó el máximo en 1960, con el 60–61 % y a partir de ahí inició un descenso importante. En 1965 el consumo directo suponía el 52–53 % del total de la producción.

La leche destinada al consumo industrial a nivel nacional experimentó un crecimiento del 18'4 % en el período 1953/65. El crecimiento medio desde ese momento hasta el final de la etapa fue del 5'4 % anual. Los porcentajes de leche destinados al consumo industrial no variaron sustancialmente en el período considerado (52/66), aunque destaca la caída de 1955 que se remontó en los años posteriores. Por el contrario estas cifras se dispararon en los cinco años siguientes [11].

Al inicio del período, casi la mitad del consumo industrial correspondía a Asturias (47 %), pero esta cifra fue cayendo hasta suponer solo el 14'5 %. También cayó el porcentaje del consumo industrial dentro del Principado, al que en 1953 se destinó el 41'5 % de la producción láctea y en 1965 el 28 %.

Destaca la caída espectacular de la producción nacional de mantequilla (59'2 %, el 4'9 % anual) y la menor del queso (8'1 %, el 0'6 % anual). La leche condensada aumentó mucho sus

[11] Los datos de industrialización no contemplan el fenómeno de las centrales lecheras.

Evolución de la producción y destino de la leche en Asturias				
	Total	C. Crías	C. Humano Directo	C. Industrial
1953	592	58	288	246
1955	444	38	217	145
1960	406	58	229	105
1965	319	82	144	89

Fuente: Anuarios Estadísticos del Ministerio de Agricultura

Evolución del consumo industrial de leche 1953/65 (mil. l.)					
	Mantequilla	Queso	L. Condensada	L. Polvo	Otros
1953	226'8	222'	49,6	18'2	9'3
1955	164'2	155'5	47'1	17	20'6
1960	104'1	136'6	98'7	20'8	84'1
1965	106'7	204'6	120'5	59'6	131'5

Fuente: Anuarios Estadísticos del Ministerio de Agricultura.

producciones, el 143 % en todo el período, equivalente al 11'9 % de media anual; 1963 fue el año de mayor producción.

La leche en polvo ascendió a partir de la entrada en vigor de las centrales lecheras, en total su producción se incrementó en un 227'4 % en todo el período, sobre todo en los años comprendidos entre 1960 y 1965, en los que creció a un ritmo de 37'3 % anual.

Es importante la diversificación en las producciones registrada en estos años, que se mide por la evolución de la columna "otras producciones". La leche destinada a nuevos productos creció durante estos años un 109'5 % anual.

El consumo industrial asturiano muestra diferencias notables frente a la media nacional, sobre todo la especialización en quesos y mantecas y la ausencia de los "nuevos productos", incluidas leches condensadas y leches en polvo. A lo largo de estos años se mantuvo como la principal productora en sus dos especialidades, compartiendo el puesto con Lugo y León.

Producciones lácteas		
• Leche pasterizada y estéril	885	millones de litros
• Leche concentrada	5.650	Tm
• Leche condensada	110.112	Tm
• Leche en polvo	8.400	Tm
• Lacto–dietéticos	4.880	Tm
• Queso de vaca	26.000	Tm
• Queso fundido	5.400	Tm
• Mantequilla	9.000	Tm
• Yogur y leches gelificadas	28.000	Tm.
• Nata	11.700	Tm

Fuente: Grupo de Trabajo de Industrias Lácteas. IV Plan de Desarrollo (1966).

La mayor caída de las producciones del Principado se registró en las mantecas, superior al 80 %, mientras que el consumo de leche para quesos caía en un 55 %. Para el queso la mayor caída en la producción se registró entre 1953/55, a partir de entonces la producción se estabilizó; sin embargo la producción de mantequilla siguió cayendo hasta el final del período.

Evolución del consumo industrial de leche en Asturias(mil. l.)					
	Mantequilla	Queso	L. Condensada	L. Polvo	Otros
1953	143	102	1'2	–	–
1955	90	52	1'5	0'5	–
1960	51	54	–	–	–
1965	23	46	8	6	3

En la década de los sesenta Asturias inició su penetración en la nueva gama de productos, tanto leche en polvo y condensada, como otros productos radicalmente nuevos, que ya se producían en otras regiones: yogures y derivados de los sueros. Sus cantidades fueron mínimas.

Otro hecho a resaltar es el inicio del mercado de natas como resultado de los sobrantes grasos de las centrales lecheras, que se dirigió básicamente hacia el Principado y supuso un incremento en la producción de mantecas de la región no recogida en las estadísticas, ya que éstas se refieren a la leche destinada a cada producción y no cuenta los subproductos.

En estos años empezaron las producciones de leche pasteurizada y estéril, ambas ligadas al Plan de Centrales Lecheras. La rigidez de los precios de la leche pasteurizada y las ventajas de manejo y mantenimiento de la estéril determinaron el rápido desarrollo de ésta última, cuyos precios no eran tan rígidos. De cara al consumo la leche estéril acabó sustituyendo a la condensada, sin que nunca se llegase a desarrollar un mercado importante de leche en polvo al consumo.

3.5. CARACTERISTICAS DEL DESARROLLO DE LOS MERCADOS

El consumo de leche y productos lácteos subió considerablemente en los años cincuenta. Destaca la diferente evolución de los precios de la leche para consumo directo o para la industria. En el período considerado los primeros subieron mas de un 100 %; con fluctuaciones importantes inversas a la evolución de las producciones, siendo mayores en la década de los sesenta.

Tanto los incrementos en los precios como las fluctuaciones experimentadas por la leche destinada al consumo directo fueron muy superiores en Asturias (casi un 100 %). Rompiendo la lógica según la cual los precios de la leche debían ser menores en las regiones productoras, a partir de 1958 los precios medios del Principado superaron la media española con un diferencial que se mantuvo en torno al 11–13 %. Esto sólo se explica por la gran demanda regional de leche para consumo en unos años en los que bajó la producción total. La industria asturiana quedó al margen de este movimiento del mercado aunque sufrió las consecuencias del incremento de los precios.

Este tirón de la demanda se inició antes de que el Plan de Centrales Lecheras ofreciese resultados, aunque a mediados de los años sesenta ya se dejaba notar su influencia. Este crecimiento de la demanda global respondía al incremento del consumo en los núcleos de población asturianos y a las compras de las centrales lecheras de la España seca, sobre todo en la segunda etapa.

Evolución de los precios de la leche (%) Indice 1953 = 100				
Año	Consumo Directo		Consumo Industrial	
	España	Asturias	España	Asturias
1953	100	100	100	100
1954	97'9	100'9	93	88'2
1955	107'6	118'7	101'8	101'4
1956	111'1	165'9	115'7	118'2
1958	141'7	179'9	158'3	149'9
1960	160'8	218'3	172'2	59'1
1961	156'2	196'5	164'3	159'1
1962	167'4	238'4	182'8	164'1
1963	186'8	262	203'2	181'8
1964	195'1	272'9	219	193'2
1965	215'3	305'7	261'6	256'8

Fuente: elaboración en base a los datos del Anuario Estadístico de España (pesetas corrientes)

La leche destinada al consumo industrial experimentó un incremento en sus precios superior al 150 %, similar en Asturias y España. Los precios asturianos se mantuvieron algo por debajo de la media, aunque al final del período se habían igualado. El mayor incremento en la leche con este destino se dio en 1965, año en el que Nestlé, tras su adquisición, incrementó la recogida de la firma Productos Lácteos El Molinero –anterior propietaria de su primer establecimiento– en un 87 %.

La puesta en marcha de las Centrales Lecheras influyó en los mercados, ya que a partir de su apertura en las ciudades afectadas quedaba regulado el precio de compra y venta de la leche pasteurizada y el de la cruda con dicho destino [12].

A lo largo de esta etapa los precios para la leche destinada al consumo directo fueron superiores a los del consumo industrial. La diferencia máxima entre estos precios tuvo lugar al principio, permaneciendo estable desde el final de los cincuenta hasta 1963, momento en el que se inició una aproximación. Ahora bien, el movimiento de estos precios fue diferente para España y

[12] En 1961 los precios a pagar al ganadero aprobados en el BOE para las Centrales Lecheras en funcionamiento oscilaban entre 3'70 pts/l. en Badajoz y 4'75 en Granada y los gastos entre 1'05 pts en Las Palmas y 1'43 en San Sebastián, Burgos y Valladolid.

para Asturias: mientras a nivel del Estado estas diferencias se redujeron desde el 40 % al 20 % en los primeros sesenta y al 9 % en 1965, en el Principado, donde la distancia entre ellos era menor, las diferencias alcanzaron el 50 % en los años sesenta y en 1965 superaban el 20 %.

Diferencia de precios de la leche para el consumo directo e industrial (%).

Año	España	Asturias	Año	España	Asturias
1953	33	5	1960	24'5	42'8
1954	40	19	1961	26'5	42'8
1955	40'1	23'6	1962	22	51'2
1956	28	46'1	1963	22'5	50
1958	19'6	25'9	1964	18'8	47
			1965	9'7	23'9

Fuente: Elaboración sobre datos de los Anuarios Estadísticos de España.

Todas estas alteraciones en los precios y en los volúmenes de leche comercializada originaron fuertes tensiones, avivadas por la entrada de empresas foráneas en busca de leche cruda, por el incremento de los volúmenes trabajados por las grandes transformadoras y por la instalación en el Principado de Nestlé. Los acuerdos de la multinacional con las empresas adquiridas, que mantenían su derecho a la recogida de leche para el consumo directo, introdujeron nuevas tensiones en el mercado.

En estas condiciones, a lo largo de la primera mitad de los años sesenta tuvieron lugar en Asturias las primeras luchas entre firmas por el abastecimiento de leche cruda, lo que provocó un alza en los precios al ganadero ante la poca elasticidad de la oferta. Este conflicto entre firmas, que mucho antes se había dado en los mercados de mantecas y en las recogidas de natas, afectó a las principales zonas lecheras, aunque las empresas en competencia y los métodos utilizados no siempre eran los mismos. En las comarcas orientales y centrales, con más peso de los recogedores, éstos jugaron un papel determinante en los conflictos, siendo en ocasiones los grandes beneficiados.

La aplicación del Plan de Centrales Lecheras y el auge de las industrias transformadoras favorecieron el desarrollo de mercados de productos intermedios: en primer lugar se originó un

mercado de grasas lácteas, natas provenientes de los sobrantes de las centrales lecheras que se orientaron fundamentalmente hacia Asturias, donde eran transformadas por las grandes mantequeras. Las condiciones de venta de las natas constituyeron un factor importante en los resultados económicos de las centrales.

La obligatoriedad de pasteurizar la leche en la misma ciudad donde se consumía originó un comercio considerable de leche cruda entre firmas y fue el origen de las grandes corrientes o "vías lácteas" españolas: desde Galicia, Asturias, Santander y Castilla y León hacia Madrid, el litoral mediterráneo y en general la España seca. Este mercado permitió el desarrollo y consolidación de los mayores recogedores de leche. Este flujo fue el elemento clave en la formación del "mercado nacional de leche", realmente inexistente hasta la fecha a escala nacional.

Por otro lado las centrales lecheras tenían frecuentes déficits y excedentes de leche cruda según la estacionalidad de la producción y el consumo, lo que obligaba a un comercio de leche excedente para su transformación en polvo o desencadenaba una mayor demanda que subía los precios para la leche destinada a la industria. La leche pasteurizada era el producto más sensible a la estacionalidad tanto en las producciones como en el consumo.

Dentro de Asturias se desarrolló de un mercado de sueros para utilización industrial. Hasta entonces los sueros se habían destinado a explotaciones de porcino propiedad de las queserías o de ganaderos independientes. En los años sesenta se generó un flujo de sueros interempresas que constituyó un elemento mas del ensamblaje del "distrito industrial lechero asturiano".

En cuanto a los productos de consumo cabe citar los problemas a los que se enfrentó el mercado del queso al principio de la etapa reseñada a consecuencia de la apertura de fronteras (noticias de "La Revista Española de Lechería"). La caseína fue el otro derivado lácteo seriamente afectado. A pesar de que las cantidades que entraban eran muy pequeñas, la repercusión en los mercados fue importante.

El subsector productor de quesos se vio seriamente afectado por los criterios liberalizadores del comercio exterior. Aunque la política liberalizadora iniciada con Ullastres al principio de los años sesenta apenas repercutió en la agricultura, los quesos fueron uno de los pocos productos afectados. Desde el final de la década su comercio exterior se vio sometido a los acuerdos firmados en el seno del GATT entre España y los países suministra-

dores (Suiza, Alemania, Holanda, Francia, Finlandia, Italia y Austria), revisados anualmente: establecían un precio mínimo de entrada para cantidades limitadas, lo que en la práctica equivalía a un sistema de comercio globalizado que dio pie a muchos fraudes, en especial en quesos fundidos [13]. Dado el bajo consumo español, las importaciones no alcanzaron un volumen significativo hasta los años 1963 y 1964 (6-7 millones de kgs).

La leche en polvo también experimentó una cierta apertura en su comercio exterior, ocasionando quebrantos en la industria española. Se importaba para su utilización en piensos con objeto de que los ganaderos entregasen mas leche a las industrias, pero todo parece indicar que el nivel de fraude era considerable , desviándose cantidades importantes al consumo humano.

En la posguerra se generalizaron las mezclas de grasas no lácteas en quesos y mantecas, lo que repercutió en la generación de excedentes. Su prohibición (1958 en mantequilla y 1962 en queso) influyó en la caída de las producciones.

3.6. LA TRANSFORMACION DE LA INDUSTRIA LACTEA ENTRE 1952 Y 1966

En los años cincuenta tuvieron lugar dos hechos importantes para el sector lácteo: la entrada de leche y quesos americanos formando parte de la ayuda alimentaria, que distorsionó el mercado, y la promulgación del Plan de Centrales Lecheras (1952). Todo ello en un marco de incremento de la demanda de alimentos, sobre todo a partir de 1955. Además el Gobierno Español empezó a mostrar interés por la mejora de la calidad de la alimentación, en especial la destinada a la infancia.

Dentro de la "ayuda americana" destaca la entrada a partir de 1954 de leche en polvo proveniente de los excedentes americanos, repartida por Cáritas. En la primera entrega llegaron 2.000 Tn y luego se programaron entradas mensuales de 200/300 Tm., cantidades que equivalían al doble de la producción española, afectando negativamente a la industria.

En la misma línea de actuación se encuentra el acuerdo firmado el 7 de mayo de 1954 entre UNICEF y el Gobierno Español, que se tradujo en un "Plan de operaciones para el fomento de la industria

[13] Matallana hace referencia al mercado de negro de licencias; las importadores las ofrecían a los industriales queseros (Revista Lechería Española, 1953)

láctea española" que debía permitir llevar adelante el "Programa de productos lácteos pro bienestar infantil". Dentro de la puesta en marcha de este programa destaca el Decreto de la Presidencia del Gobierno de 21 de agosto/56 sobre el fomento de la fabricación de productos lácteos básicos para el crecimiento de la infancia y la Orden del Ministerio de Agricultura de 22 de noviembre/56 por la que se convocaba un concurso para la adjudicación de industrias de fabricación de leche en polvo. Esta leche se empezó a distribuir en las escuelas en 1959 y la leche líquida en 1962. Se creó un órgano ejecutivo para su puesta en marcha: la Gerencia de Productos Lácteos (PROLAC)[14].

3.6.1. El Plan de Centrales Lecheras de 1952. Efectos de su puesta en marcha

El suministro de leche a las ciudades volvía a plantearse en estos años como el gran problema a solucionar tanto para la mejora de la alimentación de la población, cuestión crucial, como para la expansión del sector lácteo, cuyo crecimiento sólo podía venir de la mano del consumo de leche líquida.

Este problema había sido el eje del debate dentro del sector en toda Europa en la segunda y tercera década del siglo. En aquellos años se habían planteado en España distintas vías de solución y se habían iniciado las primeras experiencias cooperativas, pero el proceso quedó interrumpido por la Guerra Civil. El Gobierno retomó la búsqueda de una solución poco después del final de la Guerra. En 1944 se publicó en el BOE una disposición que impulsaba a los Ayuntamientos a implantar la higienización obligatoria de la leche en las grandes ciudades. Los resultados de esta disposición, que seguía la filosofía del carácter local del abastecimiento de leche líquida, fueron nulos.

El Decreto (18 de abril/52) y el Reglamento (OM 31 de julio/52) de Centrales Lecheras y Otras Industrias Lácteas, concreción del Plan de Centrales Lecheras, abordaron definitivamente la solución a este problema y sentaron las bases del desarrollo futuro del sector: fue el origen del "gran cambio" (Ramos, M. 1980).

---

[14] Los niños atendidos dentro de este programa en el primer año, 1959, fueron 19.600 y en total se adquirieron 1.249.500 litros (leche en polvo). En 1962 se incorporó la leche líquida al programa. En 1965 se atendieron 747.298 niños y en total se emplearon 41.245.336 litros.

Este Plan consideraba por primera vez el abastecimiento de leche a las ciudades como una cuestión a resolver a escala nacional y, aunque dejaba una serie de aspectos en manos de las autoridades locales (Gobernadores en esta ocasión), definía las cuestiones estratégicas fundamentales como competencia del Gobierno. Este Plan, tal como se concibió, estuvo vigente hasta 1966, año en el que sufrió una revisión en profundidad.

El Plan prohibía la venta de leche cruda en poblaciones mayores de 25.000 habitantes, en las que se intentaba asegurar el suministro de leche pasteurizada mediante un concurso que asignaba los cupos de producción a determinadas empresas, no considerando la leche esterilizada ni otras fórmulas de larga duración. Su entrada en vigor estaba prevista en 1961, para lo cual se formaron Comisiones Consultivas en las ciudades afectadas.

Una vez que el Plan de Centrales Lecheras entraba en vigor en una ciudad, quedaban rígidamente regulados los precios de compra y venta de la leche pasteurizada en cada una de sus fases (precio en muelle de entrada, en muelle de salida y al consumo). El método para fijar los precios era el establecimiento de un precio en origen, al que se sumaba el coste estimado de recogida y un margen de industrialización determinado con un estudio económico que contemplaba el beneficio. Quedaban fijados legalmente los márgenes de todas las fases. Los Ministerios de Agricultura y Gobernación fijaban los precios, distintos entre sí, para todas las centrales existentes en España, comunicándoselo directamente a cada empresa interesada. En caso de existir problemas a nivel provincial para la determinación del precio en origen, se reunía una comisión en Sindicatos presidida por el Gobernador Civil. Para la leche destinada a la transformación y la consumida en otras localidades no incluidas en el Plan el precio era libre.

Las empresas pasteurizadoras, centrales lecheras, debían estar en la misma población a la que suministraban. La concesión de los cupos de producción daba prioridad a las cooperativas y respetaba ("se convalidaban") los derechos de los centros higienizadores que anteriormente suministraban leche pasteurizada a las poblaciones.

El Reglamento de Centrales Lecheras también estipulaba las condiciones mínimas de calidad que debía reunir la leche, siendo la primera legislación española existente al efecto.

El desarrollo del Plan constaba de tres etapas. La primera afectaba a las ciudades mayores: Barcelona, Bilbao, Córdoba, Granada, Las Palmas, Madrid, Málaga, Sevilla, Valencia, Zaragoza, Pamplona y Vitoria. Eran 43 Centrales Lecheras que sumaban una capacidad total de oferta de 1.252.000 litros/día. La segunda etapa afectaba a 18 ciudades, entre ellas Oviedo y Gijón, y suponía una capacidad de 460.000 litros diarios en 57 Centrales Lecheras. La tercera etapa afectaba a 73 ciudades, 158 centrales lecheras y 758.000 litros diarios de capacidad. En total el Plan contemplaba su aplicación a 110 ciudades, suponiendo una capacidad anual de 900 millones de litros, y debía estar totalmente desarrollado para 1961.

La inversión necesaria en las centrales lecheras era de 465.000 pesetas cada 1.000 litros de capacidad diaria, la mayor parte para maquinaria (Matallana, S. La Revista Española de Lechería nº 14, 1954). La inversión necesaria para el Plan en su conjunto alcanzaba los 1.148 millones de pesetas.

Las empresas constituidas como centrales lecheras al amparo de este plan contaron con importantes ayudas, además de tener garantizado un volumen de ventas. Las cooperativas tuvieron además importantes ventajas fiscales y crediticias.

Esta normativa, en el momento en el que se iniciaba el despegue del consumo, tuvo una influencia enorme en el desarrollo del sector. Entre sus principales consecuencias destacan:

- Fomento masivo de la creación de centrales lecheras en las áreas de consumo, fuera del área tradicional de producción, lo que estimuló su ganadería.
- Fomento del desarrollo cooperativo en el sector de la mano del Sindicato de Ganadería, integrado en el Vertical.
- Creación de un mercado nacional de leches crudas, debido a la falta de leche en las zonas de consumo y a la necesidad de las centrales lecheras de recurrir al mercado del norte en busca de materia prima.
- Desplazamiento de las transformadoras de leche hacia el norte, donde había abundancia de materia prima.
- La rigidez de los precios regulados para leche pasteurizada desvió el interés de las centrales lecheras a la leche esterilizada, convirtiéndose muy pronto en el principal aporte de leche líquida.

- Satisfacción de una demanda creciente, potenciando el incremento espectacular de la oferta de leche cruda desde las explotaciones ganaderas. Las centrales lecheras se convirtieron pronto en las principales recogedoras de leche, frente a las grandes transformadoras. Los desajustes entre la oferta y la demanda y la competencia entre las firmas por abastecerse de leche cruda en momentos de escasez dio pie, en la década de los sesenta, a los primeros conflictos modernos de este sector.
- Configuración de un nuevo mapa lácteo español, con importantes flujos de leche cruda a las áreas de consumo. El retraso industrial de algunas de las principales regiones productoras, como Galicia, tuvo su origen en el Plan de Centrales Lecheras.
- Final del dominio de las grandes transformadoras en beneficio de las firmas de leche líquida.
- El Plan de Centrales Lecheras puso de manifiesto el déficit de leche para el consumo en las ciudades que no siempre se pudo cubrir con la leche del norte. Lo que propició la apertura de fronteras a las importaciones, realizadas exclusivamente a través de las Centrales Lecheras.

La puesta en marcha del Plan fue lenta. Legalmente se preveía que para cada ciudad debía convocarse un concurso. A partir de ahí empezaban a correr los plazos de presentación de proyectos, asignación y construcción. Esta última se veía dificultada por los problemas para la importación de la maquinaria y, en ocasiones, por déficits financieros.

La construcción de Centrales Lecheras determinó la apertura definitiva de las fronteras para la maquinaria, a pesar de que durante un tiempo estuvieron paralizadas las licencias de importación. Indirectamente esto sirvió también para la modernización del resto de la industria láctea. La puesta en marcha del Plan de Centrales Lecheras supuso también la pérdida de peso de los antiguos suministradores de maquinaria de la industria láctea española, entre los que destacaba la casa catalana David y Ferrer, frente a las firmas europeas de maquinaria que tenían una oferta más actualizada[15]. Desde el primer momento se consolidaron como líderes Alfa-Laval, ya presente en España, y Stork.

[15] Según los testimonios recogidos algunas mantenían excelentes relaciones con el Sindicato de la Ganadería y la Administración Española.

Otro aspecto colateral importante fue el desarrollo de los envases para la leche líquida, que han sido distintos para la pasteurizada y la leche de larga duración. En un principio las adjudicaciones especificaban que la leche debía venderse envasada en botella de vidrio recuperable, procedimiento muy caro y molesto, ya que obligaba a la recogida y el limpiado, además de generar cuantiosas pérdidas por ruptura. En los años sesenta se impuso la bolsa de plástico para esta leche, "prepak" [16].

Las centrales lecheras se encontraron con el problema de los sobrantes, por lo que desde el principio se plantearon –con ayudas públicas– la instalación de torres de leche en polvo difícilmente rentables. El 28 de noviembre de 1956 se convocó un concurso para adjudicación de fábricas de leche en polvo con protección oficial, siempre que destinasen una parte de su producción al programa sanitario benéfico a favor de la infancia (acuerdo FAO/UNICEF, 1955). Las empresas adjudicatarias eran centrales lecheras y ninguna estaba en Asturias.

La estrategia de instalación de torres de leche en polvo en todas las centrales lecheras fracasó, y posteriormente esta producción se estableció en el norte de España, en unidades mayores y más rentables. Estas transformadoras industriales se convirtieron en reguladoras de las producciones de las centrales lecheras a través de la leche en polvo y la mantequilla proveniente de los sobrantes grasos. Estos dos nuevos mercados intermedios de productos lácteos pronto funcionaron a escala nacional. Las empresas transformadoras de la Cornisa Cantábrica y Galicia fueron las únicas reguladoras de las centrales lecheras hasta que se inició la política de intervenciones y se autorizaron las importaciones de leche europea.

Desde el final de los años cincuenta las regiones del norte suministraron leche cruda para las centrales lecheras mediante acuerdos de compra o instalando centros de recogida.

La primera empresa creada al amparo del Plan del 52 fue la Central Lechera de Badajoz, cooperativa que empezó a funcionar en 1956. A partir de entonces se fueron abriendo las demás, aunque generalmente con grandes retrasos y, en algunos casos, las empresas adjudicatarias se retiraron. En 1957 sólo funcionaban las de Badajoz, Bilbao, Las Palmas, Gerona, Pamplona y Granada. Las restantes fueron consiguiendo aplazamientos.

---

[16] Producto representado en España por la familia Poch una vez retirada de la producción láctea.

En 1970, finalizado ya el período de referencia, funcionaban en España 44 Centrales Lecheras y 92 Centrales de Higienización y/o Esterilización de la leche, existiendo otras 10 en construcción. A pesar del retraso con respecto al Plan trazado en 1952, su implantación había cambiado el panorama lácteo español.

En 1964, la legislación sobre industrias preferentes (RD 2855–56/64) supuso un nuevo empujón de vital importancia para el desarrollo de las industrias lácteas. Sus efectos coincidieron con la modificación del Plan de Centrales Lecheras (1966).

Algunas de las grandes transformadoras existentes hasta el momento se incorporaron a la producción de leche líquida, pasteurizada o esterilizada al final del período. Fueron los casos de SAM y Lactaria Española.

La puesta en marcha del Plan de Centrales Lecheras a partir de la estructura del Sindicato Vertical explica el protagonismo de muchos de sus técnicos, así como el tipo de industrias que se llevaron las concesiones, muchas cooperativas promocionadas desde el Sindicato o bien empresarios ligados a esta estructura aunque no hubiesen participado antes en el sector lácteo. Igualmente explica la marginación de algunas industrias lácteas existentes y los frecuentes enfrentamientos que tuvieron lugar desde el principio entre ambos tipos de empresas.

Cabe resaltar que la recogida masiva de leche planteó serias dificultades, tanto de infraestructura y organización como de calidad del producto, necesaria para la leche pasteurizada. Esta circunstancia dio pie a la generalización de la adición de agua oxigenada a la leche, producto que hacía las veces de estabilizante. Esta costumbre, promovida por muchas centrales lecheras, suponía problemas para los queseros [17]. Para la solución de este problema se empezó a plantear la conveniencia de enfriar la leche recién ordeñada y después se establecieron los primeros centros de recogida con refrigeración.

3.6.2. *El desarrollo de otras industrias lácteas*

La puesta en marcha del Plan determinó la configuración de dos grupos de empresas: las centrales lecheras y las industrias transformadoras. La importancia e impacto de la implantación

[17] El Profesor Rosell fue el gran defensor de esta técnica en las páginas de la "Revista de la Lechería Española".

de las primeras condicionó el desarrollo de las segundas en este período, en el que dejaron de hegemonizar el sistema lácteo.

Definitivamente había desaparecido la distinción entre industrias mantequeras y queseras. La mayoría de los establecimientos elaboraban los dos productos. Inicialmente las queseras empezaron a elaborar mantequilla con los sobrantes grasos pero luego esta actividad se consolidó al generalizarse la adición de grasas no lácteas. Todas las empresas queseras desarrollaron importantes mercados paralelos de mantequillas.

Las mezclas de margarinas, que no se prohibieron hasta 1958 para las mantequillas y 1962 para los quesos, dieron pie a la existencia de excedentes en el mercado y a una caída considerable de la calidad. Muchas pequeñas firmas especializadas en mantecas se mantuvieron abiertas al amparo de las mezclas y cerraron tras su prohibición. La mezcla de margarinas en los quesos, que aunque prohibida estuvo vigente hasta el final de los años sesenta, permitió a la industria quesera nacional competir en precios con las importaciones europeas a costa de la calidad, pero también originó una situación excedentaria en el mercado de mantequillas. También en este caso muchas pequeñas firmas consiguieron sobrevivir gracias a estas mezclas. Su prohibición desencadenó una avalancha de cierres o transformaciones.

La apertura de las fronteras a los quesos, ya reseñada, supuso un serio problema para la industria. Esto, unido a la crisis industrial arrastrada, el efecto del tirón de los precios al ganadero provocado por la actividad de las centrales lecheras y las prohibición de grasas condujo a una crisis en la industria transformadora al final de los años cincuenta y principio de los sesenta. La gravedad de la situación llevó a que en diciembre de 1961 se aligerasen las cargas fiscales.

Otro aspecto diferencial para las industrias transformadoras respecto a épocas anteriores fue la creación de un mercado nacional de natas proveniente de los sobrantes grasos de las centrales lecheras. Este mercado permitió a Mantequerías Arias convertirse en la gran reguladora del mercado de grasas lácteas.

La regulación de los flujos de leche por las transformadoras trajo también al establecimiento de torres de leche en polvo, cuya instalación por las centrales lecheras con el apoyo de la Administración resultó muy poco eficaz como ya vimos, favoreciendo al final de este período y en la década siguiente el desarrollo de una industria de polvo muy poderosa en el norte.

La fabricación de leche condensada continuó su expansión a pesar de la regulación de la leche pasteurizada y la irrupción en el

mercado de la leche estéril. En este subsector se inició un proceso de concentración muy importante, tanto en cuanto al número de empresas, que disminuyó entre los años cincuenta y sesenta, como geográfico, ya que a raíz del Plan de Centrales Lecheras se concentró en la Cornisa Cantábrica, disminuyendo las producciones catalanas. El arraigo que tenía en España su consumo determinó la poca expansión del mercado de leche en polvo.

3.6.3. La estructura industrial en el período 52/66

Se dispone de pocos datos acerca de la estructura industrial de la época, aunque los existentes permiten realizar apreciaciones globales. Los rasgos fundamentales fueron el mantenimiento de las grandes transformadoras, que crecieron muy deprisa estos años, el surgimiento de gran número de empresas, sobre todo queseras y mantequeras, muchas de las cuales sucumbieron en el proceso de concentración, y la dinámica generada por el Plan de Centrales Lecheras, que alteró la evolución del sistema lácteo. Este último hecho no se plasmó hasta el final de los años sesenta, cuando empezaron a entrar masivamente en funcionamiento.

Según el Sindicato de Ganadería, en 1954 había 250 empresas, para ese mismo año César Rubio (1965) hablaba de 295. En 1970 Matallana daba la cifra de 566 establecimientos, además de 1.600 fábricas de helados de las que únicamente 4 eran grandes y 3 medianas[18]. Los datos apuntan que ya se había iniciado un proceso de concentración empresarial puesto que las cifras de 1964 alcanzaban casi las 600 instalaciones lecheras, sin considerar las fábricas de helados[19]. De todo esto se dedu-

---

[18] Se utiliza la referencia de los datos de 1970 y 1973, años que están fuera del período considerado en este capítulo, para poder evaluar la evolución de los últimos años. La estructura de esta fuente es además acorde con las restantes cifras empleadas.

[19] Los datos sobre las industrias lácteas existentes antes de 1970 son muy confusos, existiendo diferencias fundamentales entre las distintas fuentes consultadas. Las cifras aquí consideradas se analizan no por su valor absoluto, sino de cara a la evolución del conjunto de la industria.

A lo largo de este trabajo surge el problema de la confusión de datos sobre la estructura empresarial. Los datos oficiales hablan siempre de "establecimientos", concepto en el que se incluye los centros de recogida y numerosos artesanos queseros, aunque no todos. Las cifras referentes a las empresas no son oficiales.

ce la existencia de un período de incremento en el número de firmas hasta 1960 y a partir de esa fecha una reducción debida al proceso de concentración.

Los datos acerca del número de industrias existentes estos años son confusos. Según el MINECO[20], en 1964 había un total de 169 establecimientos dedicados a la obtención de leche pasteurizada y esterilizada, mientras que en 1973 eran 120 (57 centrales lecheras y 63 centros de higienización y/o esterilización). Paralelamente, Matallana y del Río daban para 1964 la cifra de 37 industrias de pasteurización y esterilización de leche, de las que 8 eran grandes, 11 medianas y 18 pequeñas. Los mismos autores para 1970 daban las cifras de 44 centrales lecheras (otras 10 en construcción) y 92 centros de higienización, 136 en total.

De esta disparidad de cifras se deduce que el número de empresas dedicadas a la leche líquida tuvo su máximo en los primeros años sesenta, momento a partir del cual se inició un proceso de concentración importante, aún hoy en marcha. Esta concentración suponía la ampliación de las fábricas existentes[21] y la absorción empresarial de las firmas más pequeñas.

El número de empresas de producción quesera sufrió una reducción mayor. Según el MINECO de 503 en 1964 pasaron a 398 en 1973, dejando al margen las instalaciones de queso fundido. Las dedicadas sólo a leche de vaca pasaron en el mismo período de 166 a 109. Según Matallana y del Río de las 166 empresas de quesos existentes en 1964 únicamente 8 eran grandes y 16 medianas; las restantes se consideraban pequeñas. De las 109 existentes en 1973 había 13 grandes y 20 medianas[22]. Sin embargo, en otro trabajo de ese mismo año Matallana hablaba de la existencia de unas 500 firmas queseras (incluye las de leche de vaca, oveja y cabra) con 7.000 trabajadores.

El número de empresas de leche condensada permaneció casi inalterado en el período del que se dispone de cifras: 21 en 1964

---

[20] MINECO (Ministerio de Economía y Comercio) (1982), cita datos del Grupo de Trabajo de Industrias Lácteas del IV Plan de Desarrollo.

[21] En el archivo sobre centrales lecheras existente en el MAPA se encuentran gran número de referencias a solicitudes de ampliación.

[22] Los criterios de grande, mediana y pequeña son diferentes según las fuentes y los productos. Para las de queso el MINECO considera como grandes las que trabajan mas de 10 millones de litros anuales y medianas entre 10 y 3 millones.

y 22 en 1973, datos en los que coinciden las dos fuentes utilizadas. De estas en 1964 sólo una era grande y seis medianas. En 1973 había 5 grandes y 10 medianas [23].

También el número de empresas dedicadas a la producción de mantequilla era similar en los dos años de referencia: 38 en 1964, de las que sólo dos eran grandes y cuatro medianas, y 44 en 1973, de las una era grande y cuatro medianas [24].

Las empresas productoras de yogur aumentaron mucho en estos años. En 1964 ambas fuentes dan la cifra de 17/18, con tres grandes y cuatro medianas y para 1973 el MINECO da la cifra de 62 empresas, de las que 16 eran grandes y 15 medianas [25].

El número de empresas dedicadas a la producción de leche en polvo experimentó un incremento importante en este período. Según los datos de Matallana y del Río en 1964 había 14 empresas, de las que dos eran grandes y dos medianas; para el MINECO había 25. El número de empresas en 1973 era de 33; de estas 7 eran grandes y 20 medianas [26].

Matallana y del Río daban la cifra de 6 productoras de dietéticos en 1964, de las que una era grande y otra mediana. El MINECO por su parte daba 2 en 1964 y 12 en 1973. De estas 3 eran grandes y 5 medianas [27].

3.6.4. La industria láctea asturiana entre 1952 y 1966

Uno de los rasgos que caracterizaron el desarrollo de la industria láctea del Principado en estos años fue el hecho de mantenerse al margen del Plan de Centrales Lecheras. La primera convocatoria oficial para su establecimiento en el Principado tuvo

---

[23] El MINECO consideraba grandes la de mas de 30 millones de litros anuales y medianas las que tenían un volumen entre 30 y 8 millones de litros anuales.

[24] Para el MINECO son grandes las empresas de producciones superiores a los 250.000 Kg al año y medianas entre 250.000 y 100.000 Kg al año.

[25] El MINECO considera grandes las que trabajan mas de 1 millón de litros al año y medianas entre 200.000 litros y un millón.

[26] El MINECO consideraba grandes a las que trabajaban mas de 5.000 litros/hora y medianas a las que alcanzaban entre 5.000 y 2.000 litros/hora. La mayor parte de las cifras manejadas el trabajo del Mineco se basan en los datos aportados por el Grupo de Trabajo de Industrias Lácteas del IV Plan de Desarrollo

[27] El MINECO consideraba grandes a las que trabajaban mas de 5 millones de litros al año y medianas entre 5 y 1 millón.

lugar en el BOE del 20 de julio de 1956: se convocaban tres centrales lecheras para Oviedo con una capacidad mínima de 12.000 l./día cada una y otras tres en Gijón con capacidades de 13.300 l/día. Un año después, cuando aún no se había presentado ninguna propuesta, la Cámara Oficial Sindical Agraria (COSA) solicitó la modificación del concurso, apuntando la creación de una central única. Finalmente el concurso se declaró desierto por Orden de la Presidencia en el BOE del 5 de mayo de 1958, después de que Mantequerías Arias renunciase a presentarse y que los Ayuntamientos implicados renunciasen a su prerrogativa de montar una central municipal.

Mucho después de finalizar el plazo, en 1962, Mantequerías Arias solicitó la concesión de una central lechera al Gobernador Civil lo que planteó la necesidad de abrir un nuevo concurso. La posición de la COSA en defensa de una central única paralizó esta iniciativa. La postura de la Comisión Delegada osciló entre la posibilidad de instalar varias centrales, como se había previsto inicialmente, o apoyar la postura de la COSA.

Al final del período, en el BOE del 29 de enero de 1964 se publicó una Orden de la Presidencia en la que se autorizaba la convocatoria de nuevos concursos, sin especificar el número ni ámbito, lo que dejaba a decisión de la Comisión Delegada para Asuntos Económicos Provincial. Hasta 1966, fecha en que finaliza el período considerado en este capítulo, no se convocaron los concursos para las centrales lecheras del Principado.

Así, Asturias quedó al margen del desarrollo de Centrales Lecheras que empezaba a afectar a las mayores poblaciones. Contrariamente a lo que hicieron algunas grandes firmas de la vecina Santander (SAM,..) las grandes transformadoras del Principado no quisieron participar en la nueva fase que se abría al sector lácteo posiblemente debido a la posición de privilegio que les otorgaba su especialización en quesos y mantecas. Este hecho fue de capital importancia en la historia del sector en estos años, ya que implicaba:

- Retraso en el establecimiento del mercado de leche pasteurizada en la región.
- Mantenimiento de la red de abastecedores de leche a las poblaciones.
- Deterioro creciente de la calidad.
- Mantenimiento de la industria del Principado fuera de la producción de leche estéril.

- No participación en las ventajas oficiales para las industrias lácteas (Centrales Lecheras).
- Dentro del panorama español Asturias se convirtió en suministradora de leche cruda.
- Las grandes transformadoras del Principado se convirtieron en reguladoras de las centrales lecheras de otras regiones, en primer lugar respecto a las grasas.

Al principio de los años sesenta existían en el Principado 62-65 empresas [28], incluidas las que se limitaban a la recogida y venta en crudo en las poblaciones [29]. Muchas de ellas surgieron al final de los cincuenta y primeros sesenta, o bien eran antiguos comerciantes que se convirtieron en pequeñas firmas elaboradoras de mantecas y quesos o vendedoras de leche cruda. La elevada cifra de empresas se debe también a que algunas firmas dividieron su estructura en varias empresas para disminuir sus impuestos. La cifra estimada por Ferrer Regales para 1959 era de 75 empresas. Teniendo en cuenta que entre las empresas de las que existe referencia en los años 1963 y 1964 había bastantes creadas a partir de 1960, debemos concluir que la cifra de pequeñas empresas desaparecidas en estos años fue considerable en favor de un proceso de concentración. Para 1966 el trabajo de la OCDE da la cifra de 50 industrias transformadoras de leche, cifra en la que no estaban incluidas las comercializadoras.

Teniendo en cuenta esta tendencia y considerando la evolución de las producciones de quesos y mantecas vistas en el apartado anterior cabe plantearse que el mayor número de empresas lácteas del Principado se dio a final de los años cuarenta y principio de los cincuenta, momento desde el que la tendencia a la concentración, hegemonizada en la posguerra por RILSA, superó a la de creación de nuevas firmas. Ahora bien, esta consideración hay que matizarla considerando a la vez el objetivo y funciones de las distintas firmas. Así, el

---

[28] Relación de Contribuyentes del Impuestos de Riqueza Provincial Radicante, sector lácteo. Sindicato Provincial de Ganadería.

[29] Esta cifra no incluía a los artesanos que elaboraban queso con la leche procedente de su ganado ni a los que mantenían muy pequeñas recogidas entre sus vecinos. Siempre han existido problemas acerca de la definición de los artesanos y los recogedores de leche, lo que introduce variaciones muy importantes en el número de empresas, aunque no afecte el discurso central acerca de la formación e historia de la industria láctea en el Principado.

proceso de concentración generado en torno a RILSA no llevó a la caída del número de empresas, ya que las firmas absorbidas continuaban teniendo su personalidad al dejar sus producciones y empezar a trabajar como recogedores de RILSA.

Por otro lado el carácter de "distrito industrial" que desde sus orígenes tuvo el sector resulta de nuevo fundamental para entender este proceso de concentración/creación de nuevas firmas, carácter que se puso de nuevo de manifiesto con la entrada de Nestlé y su implantación a lo largo de la década de los sesenta. Efectivamente para la comprensión de este proceso hay que volver a la consideración de la red de recogedores que tradicionalmente había jugado un papel clave no sólo en la comercialización de la leche, sino de otros muchos productos locales a la vez que como vía de abastecimiento de inputs, enseres domésticos y el correo, lo que dadas las difíciles comunicaciones era fundamental.

En estas condiciones el crecimiento de las nuevas empresas en la posguerra contó con la colaboración de estos recogedores que ahora se dedicaban a recoger no solo para vender en los núcleos de población, sino también para las grandes firmas. Paralelamente algunos de ellos optaron por elaborar ciertas cantidades de quesos y mantecas dependiendo de la bonanza de los mercados. Así, se dio un incremento del número de empresas a la vez que se producía una concentración real muy por encima de los datos deducidos del número de empresas. Al igual que en las etapas anteriores continuaba dándose un proceso de concentración de las recogidas, ahora acompañado de una concentración y diversificación industrial notable.

Estos procesos estuvieron ligados sobre todo al comercio de leche líquida, más que al de natas al pertenecer las desnatadoras a las firmas mantequeras, y fueron mucho más importantes en las comarcas orientales y sobre todo centrales. Su peso era significativamente menor en occidente.

La recogida de la leche en campo exigía una compleja red: un primer intermediario recogía la leche a ganaderos de las áreas más montañosas, frecuentemente con animales de tiro, llevándola a puntos mas accesibles. Aquí llegaba un segundo recogedor que ya manejaba pequeñas camionetas, muchas veces era éste el que figuraba como cliente de las firmas lácteas y decidía la adición de agua oxigenada o el cambio de empresa. A éstos ya les recogía la industria láctea o el vendedor de leche en ciudad, que la vendía a instituciones o a través de comerciantes. El volumen

de leche comercializada por esta última vía podía alcanzar los 10–12 millones de litros anuales.

A pesar del número de firmas existentes, la concentración era relativamente elevada a principio de los años sesenta. La mayor empresa, Mantequerías Arias, cotizaba a la Hacienda Pública mas del 20 % del total de las firmas lácteas. RILSA, segunda empresa, cotizaba por el 12'3 % del total. En conjunto las diez primeras firmas cotizaban por el 71 % y las veinte primeras por el 85 %. Estos niveles de concentración se incrementaron considerablemente a partir de la entrada de Nestlé en Asturias (1963) en base a la compra de las recogidas de muchas pequeñas firmas.

En 1960 había en Asturias 207 puestos de recogida de leche cruda, de los que el 63 % pertenecían a tres empresas: Mantequerías Arias (54), RILSA (47) y Nestlé (30). Estas firmas contaban con un mínimo laboratorio en los puestos y llevaban un control diario de las entregas. Mantequerías Arias, la mayor firma, contaba en 1962 con 750 puntos de recogida de leche y de natas que abarcaban toda la región[30].

Al final de los años cincuenta únicamente las mayores empresas tenían producciones diversificadas. El resto se dedicaba a la producción de quesos y mantecas o bien a la recogida de leche para su venta en crudo.

Recogida de las principales firmas en 1959
• Mantequerías Arias recogía una media diaria de 40.000 litros.
• RILSA recogía una media diaria de 25.000 litros.
• 2 industrias recogían hasta 15.000 litros diarios.
• 4 empresas recogían hasta 10.000 litros diarios.
• 5 empresas recogían hasta 5.000 litros diarios.
Fuente: Ferrer Regales, 1963.

Es decir, únicamente 13 empresas de las 75 existentes tenían entidad económica, las restantes eran pequeñas instalaciones familiares. Los datos del estudio de la OCDE daban cifras similares para 1966 (7 fábricas trataban mas de 20.000 litros/día y tres mas de 10.000).

[30] Estos "puestos de recogida" aglutinaban la leche ofertada por los ganaderos de pequeñas áreas, para su posterior traslado a las fábricas. Eran los primeros centros de recogida. Unicamente las grandes empresas disponían de ellos.

Las dos mayores empresas, Mantequerías Arias y RILSA, consolidaron su crecimiento en estos años profundizando la tendencia iniciada en la etapa anterior. Ampliaron la gama de productos, ampliaron su radio de acción y realizaron importantes inversiones industriales, tanto en la ampliación de sus fábricas como en la instalación de otras nuevas. En menor medida también lo hicieron otras de las empresas mayores del Principado. Las menores dificultades a la importación de maquinaria y la liberalización del mercado de algunos bienes básicos hicieron posible este proceso. Este movimiento de inversión industrial se vio acrecentado por la entrada de Nestlé en Villaviciosa, que inició su trabajo con leche condensada, y la adquisición de la fábrica de El Bustio por parte de CLESA y su transformación a polvo. Otras firmas menores como Mantequera de Tineo también realizaron inversiones en estos años.

La localización de las empresas lacteas seguía las mismas pautas que en la etapa anterior, con una concentración mucho mayor en las comarcas orientales y centrales, donde se situaban las principales empresas (M. Arias, RILSA, Granja La Luz, Productos El Molinero, Mantequería Riera, Mantequera de Villaviciosa, Granja La Campesina..). La Mantequera de Tineo, número 8 en el ranking de empresas, es la primera que encontramos en las comarcas occidentales al principio de los años sesenta.

Sin embargo, fue a partir de los primeros años sesenta cuando empezó el incremento de las producciones lácteas en Occidente, incrementándose en la segunda mitad de la década. Este auge coincidió con la crisis del mercado de patatas y la caída de sus producciones. El despegue de la producción láctea de occidente coincidió con la consolidación de las recogidas de leche entera, la desaparición de las desnatadoras y la caída de los mercados de mantecas. Estuvo motivado por el crecimiento de la Mantequera de Tineo, la instalación de la fábrica de Canero de M. Arias, destinada originariamente a leche en polvo, y la entrada de Arjeriz desde Galicia, que provocaron un aumento de la demanda, así como a la entrada de Nestlé en estas comarcas.

A partir de este momento se lanzó la producción láctea en las comarcas occidentales, que mas tarde alcanzaron una gran especialización productiva a leche[31] y en la década siguiente sus pro-

[31] En 1960 aún el destino fundamental del bovino de las comarcas occidentales era la carne.

ducciones adelantaron a las de las comarcas tradicionales de oriente y centro.

En la historia de la industria láctea asturiana de quesos y mantecas la prohibición del empleo de grasas no lácteas (1958 en mantequillas y 1962 en quesos) fue un hito importante y su aplicación significó el cierre de algunas firmas o el inicio de su decadencia y la transformación de otras. Las mezclas se mantuvieron mas allá de la fecha de la prohibición y su aplicación supuso enfrentamientos entre las empresas: las mayores apoyaban la prohibición y las restantes se oponían. Los excedentes acumulados de grasas y la competencia con los productos europeos de mejor calidad propició la postura a favor de la prohibición de mayor número de firmas. Especialmente dura fue la batalla en torno a la prohibición de dichas mezclas en quesos, que se reflejó en la lucha por la composición del Sindicato Vertical, acabando la cuestión en un pacto[32].

El desarrollo tecnológico y las mejoras en el transporte de estos años, junto al desarrollo de centrales lecheras en las áreas no ganaderas, dio pie a un mercado de bienes intermedios dirigido hacia Asturias, que contaba con buena infraestructura transformadora. Este nuevo mercado permitió que la industria asturiana jugase el papel de reguladora del sector lácteo español. El líder en la utilización de las grasas lácteas sobrantes fue Mantequerías Arias, seguida de algunas de las mantequeras y queseras de la región.

La puesta en marcha del Plan de Centrales lecheras supuso el inicio del flujo de leche cruda desde el norte hacia las zonas deficitarias. Este mercado se realizó desde instalaciones en el norte de firmas foráneas o bien por la colaboración de la red de recogedores con empresas de otras zonas. En 1965 se estableció CLESA en Asturias, mediante la compra de la Fabrica del Bustio y la instalación de dos centros de recogida. También en los años sesenta iniciaron su recogida en el Principado Arjeriz y ALI al transformarse la Lechera de Cancienes en centro de recogida.

Uno de los elementos claves en este período fue la entrada de Nestlé a través de la compra de algunas empresas queseras– mantequeras, la primera fue Productos El Molinero. El objetivo de

[32] Este pacto propicio el nombramiento de Ramiro Mon, de la Mantequera de Tineo (empresa que se mantuvo imparcial), como presidente, cargo que luego perpetuó en la Federación de Industrias Lácteas de Asturias, primero como Presidente ejecutivo y luego honorario. Este pacto contemplaba incluso medidas internas contra los que continuasen las mezclas a través de la posibilidad de ejecutar un aval contra los que incumpliésen los acuerdos.

Nestlé era comprar recogidas ya hechas, de manera que no tuviese que competir por los ganaderos con RILSA, propiedad de URSINA, con la que mantenía un pacto de respeto de zonas. Nestlé no utilizó la maquinaria de las empresas compradas, aunque si los establecimientos en algunas ocasiones. Nestlé se estableció inicialmente en oriente, con centro en Villaviciosa, pero pronto extendió su centro de acción a las comarcas centrales al comprar de la red de recogida de Granja La Luz y a occidente a través de La Mantequera de Muñas, que utilizó de centro de recogida.

Algunas de las firmas compradas por Nestlé habían renunciado a la transformación de la leche pero no a su comercialización para consumo directo, lo que dio pie a pequeñas empresas de comercialización que acabaron transformándose en centrales lecheras o empresas de leche líquida.

La entrada de Nestlé supuso la llegada del capital multinacional al mundo hasta entonces cerrado, salvo en el caso de RILSA (M.G.) que se había aliado con empresas de otras regiones, de la industria láctea asturiana. Muy poco antes RILSA había iniciado conversaciones con la suiza URSINA, que en estos años adquirió el 50 % de la firma española y pronto se quedó con la mayoría. De esta manera, dos de las empresas líderes pasaron a depender del capital multinacional en el momento en el que se planteaba la modernización radical del sector y las grandes transformadoras se asentaban definitivamente en el norte.

También en estos años, algunas de las empresas tradicionales que habían sido importantes en etapas anteriores perdieron definitivamente el ritmo de desarrollo del sector, tales fueron los casos de la empresa Adolfo del Valle y Gaspar Gutiérrez. En ambas un motivo importante en la "falta de interés" por modernizar y aprovechar las oportunidades del mercado fue la falta de una continuidad familiar clara al frente del negocio. Este hecho, que se apuntaba por primera vez nítidamente, ha aparecido como telón de fondo en algunos de los principales sucesos de la historia de la industria láctea asturiana. Entre 1950 y 1966 se aprecia una pérdida de posición de las "familias lecheras" en favor de las nuevas empresas con gestión mas profesionalizada, cuestión en la que fue pionera RILSA.

Según los datos recogidos en la investigación en estos años se crearon un mínimo de 40-45 empresas, mientras desaparecieron

menos de 10 de las existentes, en la mayoría de los casos absorbidas por empresas mayores, cifra mayor si se consideran todas las empresas que dejaron de industrializar aunque mantuviesen su estructura jurídica. La mayoría de las firmas creadas eran pequeñas empresas, muchas de las cuales desaparecieron en la etapa posterior, manejaron reducidos volúmenes y fueron instalaciones "subsidiarias" de la gran industria láctea que ya entonces aparecía como líder del sector: Mantequerías Arias, RILSA y Nestlé al final, y en un segundo nivel Mantequerías de Tineo, Mantequería Riera y la Mantequera de Villaviciosa. Considerando únicamente la recogida, entre las grandes firmas de la época quedan englobadas las foráneas: Nestlé (desde Santander), Arjeriz y Ali.

Esta estructura formada por un número pequeño de grandes recogedoras (foráneas e instaladas en el principado), algunas empresas medianas asturianas y una orla de firmas asturianas muy pequeñas especializadas en quesos y mantecas, será la estructura básica hasta el ingreso en la CEE.

Principales empresas existentes en los años sesenta

Empresas existentes de la etapa anterior
– Antonio del Valle
– Antonio León
– Belarmino Riera García
– Fábrica del Bustio
– Granja La Luz
– Juan Inés Blanco
– Juan Martínez S. L.
– La Allandesa (Ignacio Valedor)
– La Lechera de Cancienes
– Laureano Riera García
– Lecherías SADI
– Mantequerías Arias (Angel Arias SA e Hijos de Antonio Arias S. A.)
– Mantequera Astur
– Mantequera Covadonga (José Castelao)
– Mantequera de Muñas (El Palacio)
– Mantequera de Nava (Antonio Ordóñez)
– Mantequera de Obona
– Mantequería Riera
– Mantequera de Tineo
– Mantequera de Villaviciosa
– Manuel González Gabarrón
– Manuel Monje
– Manuel Pando
– Máximo Gutiérrez
– Productos Lácteos El Molineros S. L.
– RILSA (MG)

Empresas que cerraron en estos años

- Mantequerías Rodríguez
- Granja La Luz
- Belarmino Riera García
- Laureano Riera García– Lechera de Cancienes (pasó a centro de recogida)
- Lecherías SADI
- Productos Lácteos El Molinero

Algunas de estas empresas como Granja la Luz y el Molinero, aunque vendieron sus instalaciones y redes de recogida en campo a Nestlé, se quedaron con la posibilidad de recoger y vender leche para consumo como líquida en las ciudades, lo que permitió la continuidad de Granja la Luz como empresa y que Máximo Riera montase LAGISA, para abastecer de leche a Gijón; Laureano Riera también vendió su red a Nestlé y se transformó en transportista para esta firma. La Mantequera de Muñas pasó a dedicarse a la compra venta de mantequilla y afines y luego sólo pervivió como industria cárnica.

Nuevas empresas constituidas

- Adriano Fernández García
- Aquilino Menéndez Bartolomé (60)
- Baldomero Bayón Menéndez
- Cooperativa Lechera El Pedregal
- Cooperativa Lechera Villaviciosa
- Enrique García Díaz
- Enrique García García
- E. Llera (Clever Crespo)
- Francisco Cabo Cortina
- Francisco Fernández
- Francisco Vega Ovín (63)
- Fernando Castro
- Vda de Gerardo Puente Rubiera
- Gerardo Quiroga Alonso
- Granja La Campesina (59/60)
- Granja La Vallina (El Berrón, 63)
- Hermógenes Rodríguez Osorio
- Hijos de Luis Riesgo
- Industrias Lácteas Asturianas, 60
- Jesús Fernández Monjardín
- José Alvarez Martínez
- José A. Solar Rodríguez
  José Bayón Prieto
- José María Gutiérrez Menéndez
- José Ramón Alvarez
- La Industrial de Salas
- La Vaquita (Oviedo)
- Lacteos de Monteverde (años 60)
- Lácteos Sta Ana (Villaviciosa,60)
- Lactosa de Villaviciosa
- Luciano Gancedo Huerta
- Mantequera de La Espina (60)
- Mantequera de Trevías (60)
- Manuel García Pérez (63)
- Octavio Martínez Vigil
- Quesería de Alfredo Casielles, 58
- Ramón Menéndez Argüelles
- Regino Suarez García
- Salvador Blanco Fidalgo
- Vda de Siro Arias
- Vicenta Noriega Pandiella

Posiblemente algunas de estas empresas, las más pequeñas que siempre tuvieron carácter familiar, daten del período anterior. Para algunas de las empresas más pequeñas ya desaparecidas no ha sido posible localizar con exactitud su fecha de inicio.

Empresas no asturianas instaladas o compradoras en el Principado
- Nestlé (tras la absorción de la G.Poch, final años 50) - Arjeriz (años 60) - ALI (años 60)

CAPITULO 5

LA REGULACION ESPAÑOLA DEL SECTOR LACTEO: LA EPOCA COMPRENDIDA ENTRE 1966 Y 1985.

1. RASGOS GENERALES DE LA SITUACION POLITICA Y ECONOMICA

En los años comprendidos entre la mitad de la década de los sesenta y la entrada en la CEE cambió totalmente el panorama económico, social y político español: se alcanzó definitivamente un puesto entre los países desarrollados y democráticos europeos. La muerte de Francisco Franco y la transición política marcan dos subetapas muy diferenciadas, con distinta política económica y sobre todo una nueva organización de la sociedad.

En el primer subperíodo tuvieron lugar los Planes de Desarrollo (I: 1964/67; II: 1968/71; III: 1972/75). En ellos se fijaron como objetivo ritmos de crecimiento de la productividad y de la población activa. Como término medio, hasta 1967 se consiguió un crecimiento del P.N.B. del 6 % anual, muy superior al de los años anteriores; después decayó, no alcanzándose los objetivos previstos. El último plan fracasó antes de empezar.

En 1973 tuvo lugar la primera gran crisis energética, que en España tardó en notarse debido al mantenimiento de precios artificialmente bajos, aunque la crisis mundial abrió una etapa de fluctuaciones económicas. Poco antes se había firmado el acuerdo preferencial de España con la CEE (1970) e iniciado una tímida apertura de comercio exterior de productos agrarios y alimentos. Ese mismo año entró el Gobierno de Laureano López Rodó, principal cerebro de los Planes, y se creó el Ministerio de Planificación del Desarrollo que no tuvo peso real. En el sector agrario destaca el proceso de modernización de los instrumentos y normativa de la política agraria entre los últimos años sesenta y primeros setenta: creación del FORPPA, Ley de APA, normativa sobre Denominaciones de Origen, ordenación del comercio exterior, adecuación de la estructura del Sindicato Vertical, etc (Langreo A. y García Azcárate T. 1995).

Los dos últimos años de la vida de Franco fueron de convulsiones políticas y en ellos se agudizó la crisis económica. El Gobierno de Carlos Arias, tras el atentado a Carrero Blanco, inició algunos movimientos aperturistas. Durante su mandato se acrecentó la crisis económica, agravándose la situación de la balanza de pagos e incrementándose el paro y la inflación, acompañados de estancamiento económico.

Tras la muerte de Francisco Franco, en 1975, se inició un profundo cambio en la sociedad española. La crisis política se unió al agotamiento del modelo de desarrollo económico. A partir de ahí, se pusieron en marcha un nuevo desarrollo económico y una organización social en el marco de un sistema democrático.

La transición política supuso la desaparición del Sindicato Vertical y el cambio de la representación sectorial: ganaderos e industrias. La representación de las empresas lácteas apenas varió: continuó existiendo una única organización, la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FNIL), regida por los mismos dirigentes e integrada por asociaciones de industrias de cada gama. En algunas regiones existieron Asociaciones locales, como en el caso de Asturias. La FNIL se integró en la Federación de Industrias de la Alimentación y la Bebida y, a través de ésta, en la CEOE. La representación de los ganaderos fue más complicada, dando lugar a la existencia de tres o cuatro –según los momentos– organizaciones generales de agricultores que integraban a los ganaderos [1], además de otras de carácter local y sectorial.

El programa económico de la transición intentó detener la inflación y afrontar algunos de los ejes de la debilidad histórica de la economía española. La coincidencia de su puesta en práctica con la transición política llevó a un nuevo método de elaboración de la política económica, basado en el consenso de las fuerzas económicas y sociales para modernizar y democratizar

[1] Hasta 1985 las organizaciones principales han sido la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la Confederación Nacional de Agricultores y Ganaderos (CNAG, integrada en la CEOE), el Centro Nacional de Jóvenes Agricultores (CNJA) y la Federación de Trabajadores de la Tierra (FTT miembro de la UGT que integraba a pequeños agricultores y obreros agrícolas). Entre 1977 y 1985 cambiaron sus siglas, las organizaciones regionales adheridas e hicieron algunos intentos de fusión. Fueron reconocidas como interlocutores en la negociaciones de la Política Agraria.

España. Así se plantearon algunos de los problemas históricos del país, entre los que cabe citar la vertebración autonómica, obviada hasta la fecha. El punto de partida de esta política de consenso fueron los Pactos de la Moncloa.

El crecimiento de la producción económica y la evolución de la renta per cápita situó definitivamente a España entre los países desarrollados, a pesar de los desequilibrios internos. La penetración de capital multinacional, incrementada a partir de 1975, fue una de las claves del desarrollo de los ochenta.

Durante la larga etapa de Gobierno socialista, finalizada la transición política y el consenso, la lucha contra la inflación y la liberalización de los elementos económicos provenientes del franquismo, junto a la voluntad de acercarse a los países europeos y la opción por el control de los flujos monetarios, fueron los ejes de la política económica.

En el sector agroalimentario, los años de la transición se caracterizaron por la búsqueda de una política agraria que contemplase la ordenación de los mercados, el acercamiento a la PAC y la solución a los problemas estructurales que alejaban el sistema agrario y alimentario español de la eficacia de la Europa comunitaria. Durante la transición política se puso fin a gran parte de la normativa que aún conservaba carácter autárquico, se institucionalizaron las "negociaciones globales de precios", que permitían afrontar las líneas maestras de política agraria, y se revisaron algunas políticas de estructuras. Sin embargo se avanzó poco en la organización, una de las grandes deficiencias.

A partir de 1982, concluida la transición y recien estrenado el Gobierno Socialista, se abrió la carrera para la adecuación formal a la CEE. En 1986 España se adhirió a la Comunidad Económica Europea: terminaba la larga etapa desde la autarquía, iniciada tras la Guerra Civil, y comenzaba una mayor participación en la política y economía mundiales.

En los años transcurridos entre 1966 y 1986 la agricultura y la industria alimentaria sufrieron un cambio profundo. El proceso de modernización fue muy importante y estuvo acompañado de una fuerte caída de la población activa agraria, un incremento de la productividad y un aumento de los consumos de inputs químicos.

En cuanto al sector lácteo, las medidas más importantes incluidas en los Planes de Desarrollo fueron: la definición por prime-

ra vez de una política láctea, el establecimiento de los polos de desarrollo, de la normativa sobre industrias preferentes, la revisión de la legislación sobre Centrales Lecheras (1966) y la puesta en marcha los Decretos de Ordenación de Campaña, iniciando la regulación del sector vigente hasta la entrada en la CEE. Al principio del período se creó la Comisión Comercial Nacional Lechera, órgano mixto entre la Administración y los sectores afectados, y poco después el FORPPA (1968), que asumió la intervención. La política de instalación de tanques de frío en el campo y el Reglamento Estructural de la Producción Lechera (REPL, 1981), junto a los intentos de mejora de la cabaña y el apoyo a las industrias, fueron aspectos fundamentales. A esto hay que sumar la publicación por primera vez de estrictas normas de calidad para los productos alimentarios.

La situación asturiana merece algunas puntualizaciones. En los años sesenta el Principado se enfrentó a su primera crisis industrial y a una reestructuración de su industria: la apertura económica hizo tambalearse la producción de carbón asturiano. Esta reconversión terminó en 1966 y condicionó la actuación en diversos sectores en los años posteriores[2]. Al final de los setenta se nacionalizó la minería a través de la creación de HUNOSA. Así, las dos principales actividades económicas asturianas pasaron al capital público y el complejo "ganadería & industria láctea & industria cárnica" se convirtió en una de las principales actividades económicas privadas.

El ritmo de modernización de la agricultura asturiana fue más lento que en el resto de España. Esto, unido a las deficientes estructuras productivas, hizo del sector agrario asturiano uno de los mas atrasados y menos productivos. En los años setenta sólo la producción de leche experimentó una tendencia positiva.

2. LA LEGISLACION EN EL SECTOR LACTEO ESPAÑOL ENTRE 1966 Y 1985

En estos años tuvo lugar una intensa actividad legislativa sobre el sector, constituyéndose el cuerpo legislativo español del siste-

[2] Informes de la época presentaban el desarrollo de la industria láctea como un sector susceptible de paliar la crisis minera, incluso absorbiendo mano de obra. (Bertrand y Guillaumaud, 1968.)

ma lácteo, con normas específicas y generales que afectaban a industrias, alimentos y producciones agrarias.

En los primeros años de este período se realizó un gran esfuerzo para regular la actividad del sector, empezando con el Reglamento de las Centrales Lecheras. La legislación se centró en la regulación de precios y mercados, la organización de la actividad industrial y comercial, la preocupación por el desarrollo de la ganadería y la definición de las normas de calidad alimentaria.

Este período estuvo marcado por la promulgación de un nuevo Reglamento de Centrales Lecheras y Otras Industrias Lácteas (Decreto 2478/66, de 6 de octubre) que hizo dos aportaciones básicas: la introducción del pago de la leche por calidad y la fijación de precios de compra al ganadero diferenciados por zonas (según factor transporte) para toda la leche, no sólo la destinada a las Centrales Lecheras. En él se hizo la primera clasificación de la leche y se definieron las características de la leche cruda y la conservada. También quedaron plasmadas las condiciones para acceder a la categoría de Central Lechera y la obligatoriedad de que el suministro de leche pasteurizada de las áreas de centrales lecheras fuese convenientemente cubierto.

El Reglamento (art. 93 Decreto 2478/66) determinó la creación de la Comisión Consultiva Nacional Lechera (COCONALE), integrada por representantes de la Administración y de los sectores privados a través del Sindicato Vertical [3]. Hasta la asunción por el FORPPA de la política láctea (R.D. 2045/69) y el inicio de los Decretos de Campaña, fue el órgano principal de decisión sobre la política láctea, incluido el comercio exterior. En él se constituyeron tres grupos de trabajo: de limitación de zonas y fijación de precios, de pago por calidad y de programación de la producción y del comercio interior y exterior.

Se delimitaron seis zonas lecheras, perteneciendo Asturias a la zona I. Los precios en campo eran diferentes según zonas, uso de la leche y estación. En la práctica, el mercado en cada momento alteró la estacionalidad y prolongó la vigencia de los precios. A finales de los setenta desapareció esta diferenciación.

---

[3] Integrada por M. Mendoza (Pte del Sindicato N. de Ganadería), L. Mombiedro (Pte Hermandad N.), S. Matallana (Secretario del Comite Nacional Lechero), A. Gil (representante de las Centrales Lecheras), un representante de los C. Higienizadores, B. Plaja y L. Camps por los restantes industriales.

El Reglamento de 1966 fue el punto de partida para la regulación de los precios. En 1967 se estableció la normativa para el pago por calidad de la leche cruda, que no fue obligatoria hasta 1971. Anualmente se regulaban las Campañas Lecheras por medio de Decretos aprobados en Consejo de Ministros y Ordenes Ministeriales que fijaban los precios de compra al ganadero, los de venta de leche higienizada y las primas de calidad.

En 1968 (O.M. del M. Gobernación del 2–VIII) se endurecieron las normas de calidad de los productos lácteos, ampliando la obligatoriedad de pasteurizar a los quesos frescos y a los de maduración inferior a dos meses y aceptando la utilización de agua oxigenada para higienizar la leche [4].

A partir del año 1973/74 todas las disposiciones dispersas se reunieron en un único decreto de campaña, que fue el marco de regulación vigente, con modificaciones incorporadas en decretos posteriores, hasta el ingreso en la CEE (1–III–1986). Las cuestiones susceptibles de modificaciones frecuentes se determinaban a través de un Decreto anual de campaña. El decreto de la campaña 1975/76 en principio debía tener carácter trianual, aunque se prorrogó hasta los años ochenta.

Estas normas fijaban los precios y primas vigentes en cada período y las bases para las intervenciones. El eje del sistema de intervención español era la retirada o el incremento de la oferta de productos para mantener los precios estipulados [5]. Se basaba en la transformación de la leche en productos de intervención: leche en polvo y mantequilla para almacenar o exportar con restituciones. Las industrias colaboradoras contaban con apoyo financiero del Estado. En caso de escasez se realizaban importaciones en régimen de Comercio de Estado, sistema al que estuvieron sometidos algunos productos lácteos (mantequilla, leche líquida, natas, leche en polvo) hasta el ingreso en la CEE.

Los quesos mantenían su comercio exterior libre, sometido a los acuerdos en el GATT y al Acuerdo Preferencial firmado en

[4] Esta práctica se extendió mucho para asegurar la estabilidad de la leche durante el transporte del campo a la industria; muchas veces eran las industrias o los recogedores quienes la promocionaban o la añadían. Para algunos tipos de producciones como los quesos y derivados ocasionaba serios problemas. Dentro del sector hubo una polémica sobre de la conveniencia de su utilización, reflejada en la Revista Española de Lechería.

[5] La regulación de precios vigente en España consideraba cuatro precios institucionales: mínimo, intervención superior, indicativo y testigo, siempre referidos al precio al ganadero por la leche tipo.

1970 con la CEE, referido a diversos quesos europeos, mantequilla, leche en polvo y otras. El comercio exterior se flexibilizó a lo largo de estos años. En 1970 se inició la caída de aranceles para la importación de la CEE de leche en polvo desnaturalizada. Fue muy importante el Decreto 3221/72, que dejaba la importación de la leche y productos lácteos en manos privadas.

Hasta la entrada en la CEE los precios al consumo de la leche y de los productos lácteos eran fijados por el Gobierno, primero según lo previsto en el Decreto 2478/66 y luego dependiendo de la Junta Superior de Precios (R.D. 2730/76). La leche pasteurizada y la concentrada estuvieron sometidas a precios máximos, mientras la esterilizada tenía precios comunicados.

Otro hecho importante para el sector fue la publicación del Código Alimentario Español (Decreto 2484/67), que entró en vigor siete años después (Decreto 2519/74). Los capítulos XV y XVIII se dedicaban a la leche y derivados y a los helados. Hasta la década de los ochenta no se completó la legislación sobre calidad: Reglamentación Técnico–Sanitaria de la leche y productos lácteos (R.D. 2561/82) y de los helados (R.D. 670/83). Entre ambos regularon la industrialización, almacenamiento, transporte y comercialización de los lácteos. Definieron los productos afectados y los requisitos que debían cumplir todos los lácteos y las empresas productoras y distribuidoras.

Las normas sobre envasado, rotulación, etiquetado y publicidad quedaron establecidas también en el Código Alimentario y la Ley 61/64 del Estatuto de Publicidad. El Real Decreto 2058/82 sobre normas generales de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados completó esta legislación.

La normativa de calidad de los productos acabados se elaboró a partir de 1975, finalizándose ya en la CEE, de acuerdo con las previsiones establecidas en el Decreto 1043/73 que regulaba la normalización de los productos ganaderos en el mercado interior.

Muy importante respecto a la calidad fue también el desarrollo en los años ochenta de la normativa de Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas. Los quesos con Denominación de Origen son: Roncal (O.M. 2–III–1981; nuevo Reglamento O.M. 11–III–91), Manchego (O.M. 21–XII–1984), Mahón (O.M. 24–VI–1985), Cantabria (O.M. 29–X–1985), Idiazábal (O.M. 1–X–1987, nuevo Reglamento O.M. 30–XI–93 abarca a las

Comunidades de Navarra y Euskadi), Liébana (O.M. 6–X–1987), derogada y sustituida por las de Picón–Beges– Treviso (O.M. 1–III–94) y Quesucos de Liebana (O.M. 7–III–94), Cabrales [6] (O.M. 29–VI–1990), Zamorano (O.M. 6–V–93), Serena (O.M. 14–IV–93) y Tetilla (O.M. 24–XI–93).

En esos años la Administración puso en marcha los mecanismos de vigilancia sanitaria y las normas de disciplina de mercado para el conjunto de los productos alimentarios. El decreto 797/75 de competencia de la D.G. Sanidad en materia alimentaria fue el primero, seguido por el R.D. 2825/81, sobre registro sanitario de alimentos, y el R.D. 1945/83 sobre infracciones y sanciones.

A partir de 1972 se desarrolló la normativa sobre toma de muestras y análisis, básica para la aplicación de la normativa de calidad anteriormente citada y para la ordenación futura de las relaciones contractuales. Las Ordenes que la recogen son: 7 de julio de 1972, 31 de enero de 1977, 31 de julio de 1979, 17 de septiembre de 1981 y 1 de diciembre de 1981.

Entre las actuaciones dedicadas a la mejora de las explotaciones ganaderas destaca el papel de la Agencia de Desarrollo Ganadero, sobre todo en Santander, Galicia y Navarra durante los años setenta. Su política consistía en apoyos directos a explotaciones concretas con el objetivo de formar un núcleo moderno y viable.

Las medidas de apoyo a la mejora de la ganadería empezaron en este período. Las más importantes fueron las referidas a mejoras de las instalaciones y en concreto a la implantación de ordeño mecánico y frío. La primera línea de apoyo a la instalación de tanques de frío en las explotaciones se puso en marcha desde el IRYDA. Los Decretos 1652/74 y 2674/74, nacidos al amparo de la normativa sobre industrias de interés preferente, tenían el inconveniente de orientarse a explotaciones demasiado grandes, al no considerar los tanques inferiores a los 250 litros de capacidad (adecuados para el 80 % de las explotaciones). Esas primeras líneas tuvieron poca efectividad al no contemplar la recogida en su conjunto: la instalación de tanques aislados no proporcionaba ninguna ventaja en el precio ni repercutía en la calidad del conjunto. La inclusión de estas ayudas en la legislación de "zona

[6] En este caso hubo un litigio entre las comarcas próximas de León y Cantabria que tradicionalmente elaboraban el queso "picón", lo que retrasó la aprobación definitiva.

industrial de interés preferente", aplicable a toda España, abrió el acceso de las industrias a las subvenciones y permitió la instalación de líneas enteras de frío.

El Reglamento Estructural de la Producción Lechera (2166/81) fue el primer intento serio de abordar las mejoras estructurales necesarias para la ganadería lechera, cuya base productiva se encontraba en malas condiciones de competitividad y calidad, con el inconveniente además de ocupar a una población en muchos casos marginal y ser casi la única producción de extensas áreas. El 30 de julio de 1981, mediante una Orden Ministerial, se estableció una línea específica de ayuda a los sistemas de refrigeración en origen, ampliada un año después.

> Este Reglamento, aprobado por cinco años prorrogables, reunía todas las medidas anteriores: ayudas a la instalación de tanques de frío, mejoras a las estructuras productivas desde el IRYDA, parte de las labores desarrolladas por la Agencia de Desarrollo Ganadero, ayudas a la mecanización de las explotaciones, etc. En sus objetivos se pronunciaba a favor de una ganadería familiar competitiva. La estructura de producción buscada se basaba en las "granjas de producción lechera", catalogación concedida por el Ministerio de Agricultura. A las explotaciones se les exigía un mínimo de 10 vacas reproductoras de dos o mas años y un volumen de 30.000 litros de leche comercializada anualmente, a la vez se especificaban las condiciones higiénicas y el equipamiento mínimo necesario. La puesta en marcha del Reglamento contemplaba un mecanismo de seguimiento, apoyo tecnológico, ayudas a la prestación de servicios y diversos apoyos a las mejoras estructurales.
>
> El Reglamento de la Producción Lechera se completó con las siguientes Ordenes del Ministerio de Agricultura: de 21 de octubre de 1981, en la que se regulaba el Registro Provisional de explotaciones y la concesión del título de "Granja de Producción Lechera", prorrogada en ordenes sucesivas; de 24 de marzo de 1982 en la que se regulaba la aplicación de subvenciones; de 3 de agosto de 1983, sobre ayudas a las explotaciones acogidas, y de 29 de julio de 1985, en la que se prorrogaba el plazo del Registro.

Al final de esta etapa se abrió una línea de fomento de la calidad de la leche que incluía la concesión de ayudas a los laboratorios para fomentar el pago por calidad (R. D. 1296/85).

3. LA EVOLUCION DE LA GANADERIA EN LA ETAPA 66/85

En estos años el peso de la producción láctea se mantuvo constante dentro de la producción final agraria en torno a un 9– 9'5 %, aunque la producción ganadera incrementó su participación desde un 30 % en 1960 hasta aproximarse al 50 % al final del período. La participación regional indica la especialización lechera de las principales zonas ganaderas: en 1985 en Galicia la producción láctea suponía el 26 %, en Asturias y Cantabria el 44 % y en Euskadi el 24 %.

Los censos de vacuno experimentaron un aumento medio anual en la década 1965/75 del 1'7 %. En el mismo período el número de vacas había registrado un incremento medio del 1'8 % anual y las vacas sólo de ordeño un 8'6 %. Considerando todo el ordeño (conceptos "sólo ordeño" y "mixto" en los censos) el incremento medio en el mismo período fue del 2 % anual. Es decir, en el primer período de esta época el ganado vacuno había experimentado un crecimiento espectacular, aumentando su especialización lechera. Los mayores crecimientos se registraron en los años 1965/70.

El crecimiento de la siguiente década, 1975/85, fue menor. Para del censo de vacuno se registró un crecimiento medio anual del 1'3 % y para las vacas de ordeño del 0'4 % [7].

Evolución del censo (miles animales)

	España	
	Total	**V. Ordeño**
1965	3.712	1.508
1970	4.282	1.827
1975	4.335	1.811
1980	4.495	1.852
1985	4.930	1.890

Fuente: Censos y Anuario Estadístico. MAPA

[7] A partir de 1975 se ha considerado únicamente el concepto "vacas de ordeño", desapareciendo el de "mixtas". Ya en estas fechas el carácter de las vacas como animal de trabajo era marginal, se incrementó la penetración de la frisona y se especializó la producción hacia leche.

Evolución del censo en Asturias (Miles de animales)		
	Total	Vacas Ordeño
1975	376	241
1980	384	225
1985	395	218

Fuente: Censos y Anuario Estadístico. MAPA.

En estos años aumentaron los rendimientos ganaderos debido a la expansión de las razas lecheras, a la mejora en genética y alimentación y a la desaparición del ganado mixto. Entre 1966 y 1985 se pasó de unos rendimientos medios de 2.173 a 3.306 litros.

Destaca el auge experimentado por el ganado frisón, que en 1985 suponía el 70 % del censo de vacas de ordeño, mientras en 1965 era el 34 % [8]. La recesión de las razas autóctonas es una constante en estos años, pero también hay que resaltar el estancamiento y, desde mediados de los años setenta, la recesión de la raza suiza (6 % en 1965 y alrededor del 12 % desde 1975).

Los mayores porcentajes de ganado frisón se encontraban fuera de las principales regiones lecheras: en 1985 contaban con mas del 80 % las Autonomías de La Rioja, Cataluña, Baleares, Madrid, Castilla La Mancha, Comunidad Valenciana, Murcia, Extremadura, Andalucía y Cantabria, única comunidad de la Cornisa Cantábrica incluida. En Galicia era ligeramente inferior al 50 % y en Asturias algo superior al 60 %. En ambas su expansión empezó más tarde y se incrementó a partir de los setenta, momento en el que se invirtió la preferencia frisona/suiza.

En Asturias en los años sesenta las razas frisona y suiza se localizaban en altitudes inferiores a los 400 metros. En el resto abundaban las razas autóctonas y sus cruces con la suiza.

[8] En 1970 se constituyó de la Asociación Nacional de Criadores de Raza Frisona.

A lo largo de todo el período se detecta un proceso de concentración de explotaciones ganaderas, mas acusado en los primeros años. El número de explotaciones[9] en 1962 fue 801.000 y en 1972 descendió a 638.000 (Censos Agrarios). El "Mapa Ganadero de 1974" daba un número de explotaciones de 573.184 y la Encuesta de 1980, 307.763. En 1987 la misma fuente daba 297.509.

En 1980 las 307.763 explotaciones españolas tenían un total de 1.836.413 vacas de ordeño (Encuesta sobre Estructura de la Producción de Leche de Vaca, 1984); el 54 % estaban en explotaciones de un máximo de cuatro vacas y el 30 % tenían entre 5 y 9 vacas. Es decir, el 84 % de las explotaciones contaban con menos de 10 vacas, umbral mínimo entonces para la mecanización y modernización. El 56 % del censo se encontraba en explotaciones pequeñas, que difícilmente podrían modernizarse.

En 1972 el número de ganaderos de Asturias era de 62.427 y en 1980 había 44.000 explotaciones[10]; la caída en la década de los setenta fue de casi el 30 %. En 1980 las explotaciones asturianas suponían el 13'9 % del total, porcentaje que se mantuvo a lo largo de la década. Entre Galicia y la Cornisa Cantábrica reunían el 69'4 %. En estas zonas estaba la mayor parte de las explotaciones más pequeñas. El número medio de vacas por explotación en España era de casi 6 al principio de los setenta y en 1987 había pasado a 6'53, mientras en Asturias eran 5'24 y 6'54 respectivamente. En 1987 las mayores explotaciones se encontraban en Madrid y Cataluña (21-23 vacas).

La estructura de la producción asturiana era deficiente a pesar de la caída del número de las menores explotaciones en los años setenta. A principios de los años ochenta las explotaciones menores de 5 vacas suponían un tercio del total y casi el 80 % no alcanzaba las 10[11], a lo que hay que sumar el envejecimiento de los ganaderos: el 45 % eran mayores de 55 años y sólo el 8-9 % tenía

---

[9] Estos aspectos se encuentran en dos fuentes de datos: los censos agrarios de los años 1962, 1972 y 1982 y las encuestas a las explotaciones ganaderas, disponibles únicamente en los años ochenta.

[10] La Encuesta sobre la Producción de leche de vaca, los listados de las Cámaras Agrarias y los datos de las Campañas de Saneamiento Ganadero de 1982 ofrecen cifras similares.

[11] Los datos sobre las entregas a la CLAS ratifican esta cifra: en 1980 el 50 % de los ganaderos entregaban menos de 15.000 litros anuales y sólo el 3'4 % mas de 60.000.

menos de 40; estas cifra eran mayores en las explotaciones más pequeñas.

La localización de la cabaña lechera mantuvo el esquema tradicional español, introduciendo cambios debidos a su incremento en los regadíos interiores.

En Asturias la mayor densidad de vacas de ordeño se encontraba en la costa y en las comarcas centrales y occidentales menos montañosas, completando la emigración iniciada a principios de siglo y determinando nuevas áreas lecheras. En estos años se produjo el auge de las comarcas occidentales –coincidente con la caída de las producciones agrícolas en especial la patata[12]– y el estancamiento o caída de los concejos orientales interiores. La densidad provincial era 1'04 vacas/Ha (Encuesta de la Producción de Leche de Vaca, MAPA 1980) y los concejos con mayor densidad superaban esta cifra ampliamente: Coaña (2'22), Navia (2'27), Luarca (1'64) y Villaviciosa (1'52); mientras Narcea, Cangas de Onís, Lena, Grado, Allende, .. estaban por debajo. Destaca la caída de algunos concejos interiores del oriente que años atrás contaban entre los más ganaderos (Piloña 0'83).

En las áreas de especialización lechera había menos explotaciones de los estratos menores (hasta 5 vacas): mientras en Asturias representaban el 50 % del total, en Navia suponían el 29 % y en Coaña y Luarca el 35 %. Entre los concejos con explotaciones menores se encontraban los centrales, que desarrollaron una ganadería "periférica" de los núcleos urbanos e industriales.

Estas dos características –densidad en la producción de leche y tamaño de las explotaciones– han resultado básicas para determinar una relación entre ganaderos e industrias mas ventajosa (Soria, Rodríguez Zúñiga y Langreo, 1987).

La dependencia de la producción láctea de las explotaciones agrarias asturianas es muy alta. En 1980 un 53'6 % de las explotaciones obtenían mas del 70 % de sus ingresos agrarios de la venta de leche, porcentaje superior en los concejos mas especializados. La dependencia creciente de la producción láctea ha hecho de la solución a los problemas lácteos una cuestión política y social de primer orden en el Principado.

La agricultura a tiempo parcial ha sido una característica de las explotaciones lácteas asturianas. A principios de los ochenta

[12] Esto coincidió con la entrada en el mercado de la patata temprana andaluza, que restaba interés a las producciones asturianas.

Concejos con mayor dependencia de la producción lechera				
% de explotaciones cuyos ingresos dependen de la venta de la leche en				
	70 %	70–40 %	40–10 %	10 %
Carreño	67'7	27'4	1'7	3'2
Coaña	86'3	13'7	0	0
Gijón	81'1	10	0	8'9
Luarca	70'2	28'9	0'9	0
Llanes	72'9	24'7	2'4	0
Navia	90'3	8'1	1'6	0
Oviedo	76'5	20'4	3'1	0
Piloña	90	6'3	3'7	0
S.Tirso	77'8	14'8	7'4	0
Siero	81'8	10'6	0	7'6
Tineo	62'5	20'6	11'7	5'2
Villaviciosa	71'4	27'6	1	0
ASTURIAS	53'6	24'5	10'1	11'8

Fuente: Encuesta sobre la Producción de Leche de vaca, 1980.

entre el 18 % y el 20 % de los ganaderos tenían otra actividad económica como fuente principal de ingresos; eran las explotaciones más pequeñas cuyos titulares tenían una edad media más baja. Este grupo ha sido menos sensible a las medidas de política agraria ya que en ellas la renta obtenida no era el criterio fundamental. A este conjunto de explotaciones marginales hay que sumar las de "renta parcial", formadas por pensionistas (por edad o accidente) que suponen el 34 % del total (el número de empresarios agrarios mayores de 65 años al principio de los ochenta era el 22'6 %). En total las explotaciones cuya actividad económica principal no era la ganadería suponían el 65 %, siendo marginales el 35 % (Carantoña Alvarez y Pérez Ribero, 1984) y se concentraban en las zonas centrales, siendo escasas en Occidente.

Las explotaciones lácteas mejoraron mucho en estos años lo que explica, junto a la mejora en las razas y en la alimentación, los incrementos en los rendimientos. Un indicador de esta mejora es la evolución del parque de ordeñadoras, introducidas antes que los tanques de refrigeración. Los datos disponibles no distinguen entre ordeñadora y sala de ordeño, aunque ambas suponen un grado de mecanización cualitativamente distinto. La expansión de estas máquinas se inició en la década de los ochenta y su mayor crecimiento tuvo lugar hasta 1985, a un ritmo superior al 10 % anual. Ese año había instaladas 118.596 ordeñadoras y el índice de mecanización (número de vacas de ordeño/instalación) era 15'9. En 1985 en Asturias había 16.027 sistemas de ordeño (frente a 14.000 en 1983), el 13'5 % del total; su índice de mecanización (13'7) era algo inferior a la media nacional y estaba muy por atrás de los de sus vecinas Cantabria y Galicia.

La instalación de tanques de frío no fue significativa hasta los años ochenta. El mayor auge tuvo lugar en la segunda mitad de la década. Entre 1983 y 1985 el MAPA concedió ayudas para la instalación de 7.187 sistemas de refrigeración en origen, a lo que hay que sumar las ayudas concedidas por algunas Comunidades Autónomas y el apoyo de muchas industrias lácteas y de las firmas productoras de maquinaria, que facilitaban crédito o gestionaban las ayudas. En 1983 había en Asturias 1.658 tanques de refrigeración y en 1986 unos 6.000; es decir, la refrigeración de la leche asturiana se inició al final de este período y no se generalizó hasta después del ingreso en la CEE.

Las explotaciones asturianas tenían serios problemas debidos a la falta de infraestructuras: agua corriente, energía eléctrica, comunicaciones, .. También había deficiencias en la sanidad de la cabaña, que se afrontaron con campañas de saneamiento ganadero en la década de los ochenta[13].

Lamentablemente, la aplicación del Reglamento de la Producción Lechera fue muy breve, al quedar englobado en el conjunto de medidas estructurales de apoyo a las explotaciones de la Comunidad. Entre 1982 y 1985 se beneficiaron de su aplicación 16.719 explotaciones, sobre todo en los dos últimos años. En los dos años que continuó en funcionamiento tras la entrada en la CEE, afectó a 19.084 explotaciones más. Las regiones del norte de España fueron las más beneficiadas por su aplicación.

[13] La colaboración de las industrias lácteas, que sólo recogían la leche de las saneadas, fue determinante para su éxito.

4. LA PRODUCCION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

La producción de leche en estos años experimentó un incremento superior al de los censos, consecuencia de la mejora de las razas y los avances incorporados a la alimentación. En los veinte años comprendidos en esta etapa, la producción de leche se incrementó en un 86'5 % (un 4'3 % anual).

Producción y destino de la leche en España (millones de litros)

	TOTAL	C. Crías	C. Humano [14]	C. Industrial
1965	3.277'6	932'5	1.722'2	622'9
1970	4.321'8	768'3	2.309'7	1.243'8
1975	4.983'9	610'6	3.062	1.311'3
1980	5.871	315'7	3.911'1	1.644'2
1985	6.112	257	5.822 [15]	

Fuente: Anuarios Estadística Agraria. MAPA.

En una década, 1975-85, el volumen de leche entregada a las industrias aumentó en un 87'4 %. La leche consumida en las explotaciones disminuyó en un 42'8 % y la comercializada directamente al consumidor en un 25'6 %. La leche consumida por las crías cayó el 74 % en 20 años debido a la utilización generalizada de lacto-reemplazantes promocionada por las industrias lácteas; en 1985 representaba el 4'2 %. La leche para consumo transformada creció muy deprisa, pasando del 19 al 37 %. La leche para higienización aumentó más del 100 % entre 1975 y 1985 pasando del 23 % al 40 %. Mientras la venta directa a consumidores cayó en el mismo período del 20 al 12 %.

En 1975 el volumen total de leche comercializada era el 50 % y en 1985 alcanzaba casi el 75 %, siendo superior en las regiones de mayor producción: Galicia el 75'9 %, Asturias el 80'5 %, Cantabria

[14] Incluye la consumida en la explotación, la venta directa y la comercializada para leche líquida.

[15] El dato de 1985 incluye: Consumo humano en la explotación (449'3), venta directa a consumidores (750'5) y la entregada a las centrales lecheras y demás industrias (4.622'1).

el 87 % y Cataluña el 82 %. En Asturias al inicio de esta etapa el volumen de leche industrializado era muy bajo, el 18 % [16], inferior a la media española, mientras la destinada directamente al consumo humano era el 57 % y la consumida por las crías el 24 %. El porcentaje de leche vendida a las industrias en 1970 ya alcanzaba el 58'7 % (1/4 se destinaba a leche líquida y el resto a derivados). El circuito comercial ganadero– minorista–consumidor canalizaba un 22 % de la leche. Gran parte de la leche vendida por los ganaderos era objeto de fraude [17].

Destino de la leche producida en Asturias (millones litros)

	Total	C. Crías	C. Humano	C. Industrial
1966	415	99	242	74
1975	637'6	63'8	426'9	147'2
1980	743'1	32'4	375'5	335'2
1985	734'6	29'3	620'6	

Fuente: Anuarios Estadística Agraria. MAPA.

A mediados de los ochenta la leche destinada a las crías en Asturias era el 4 % y la consumida en la explotación se aproximaba al 15 %; la venta directa suponía el 5 %, la entregada para leche higienizada alcanzaba el 34 % y la comercializada para transformar el 46 %, lo que suponía un total industrializado del 80 %. Es decir, en esta etapa tuvo lugar la industrialización masiva del sector lácteo asturiano debido a la producción de leche líquida higienizada, primero pasteurizada y estéril y luego UHT, además del incremento de las producciones industriales.

Galicia y la Cornisa Cantábrica acapararon la máxima producción de leche, aunque perdiendo algo de su cuota ante el incremento de las nuevas zonas. En 1965 su producción suponía el 51'1 % del total español, el 50'3 % en 1975 % y el 49'4 % en 1985. La producción asturiana representaba el 9 % al principio del período

[16] Al principio de esta etapa en Asturias no recogían leche las centrales lecheras y toda la comprada por las industrias se destinaba a la transformación.

[17] Según los Servicios Agronómicos y de Ganadería el 50 % de la leche era objeto de fraudes, cifra ratificada por los industriales. Estos fraudes eran la adición de agua o el desnate y podía ser cometido indistintamente por los ganaderos o los recogedores. Citado en Caja de Ahorros de Asturias (1973).

y el 12 % al final. La producción de Castilla y León creció mucho, manteniéndose en segunda posición entre las autonomías españolas, con una participación que pasó del 14'4 % al 17'36 %. La producción asturiana oscilaba entre el 12 y el 13 %.

La estacionalidad de la producción láctea se redujo desde el principio de los setenta, al generalizarse la alimentación desligada de la tierra y la conservación de forrajes. Al final del período las producciones medias en cada trimestre eran 24'2 %, 26'3 %, 25'5 % y 24 %. En esa reducción influyeron la política de precios diferenciados y las primas estacionales.

En 1985 la composición media de la leche, uno de los grandes problemas, era de 3'38 % de grasa y de 8'39 % de estracto seco. Las diferencias regionales oscilaban entre el 3'57 % de grasa en León y el 3'18 % de Aragón. Asturias se encontraba en la parte más alta de la banda.

Las modificaciones en las producciones lácteas fueron muy importantes tanto en los volúmenes de leche destinados a cada fin como en la gama final elaborada, que fue sofisticándose hasta alcanzar una amplitud similar a la existente en los países europeos [18]. Las modificaciones en la gama fueron mayores desde el final de los setenta. Las grandes tendencias fueron:

- Incremento del consumo de leche líquida tratada (pasteurizada, estéril y UHT) frente a la leche cruda.
- Lanzamiento del consumo de yogures y derivados refrigerados.
- Auge de los productos para la intervención, sobre todo leche en polvo.
- Incremento del consumo de quesos y ampliación de la gama.

En los años setenta se estabilizó la cantidad de leche destinada a la producción de mantequilla; esta producción tuvo un carácter estacional muy acusado y descendió más a partir de 1980.

---

[18] El análisis de la evolución de la leche destinada a cada producto final y de su volumen se ve dificultado por la inexistencia de estadísticas equiparables. En los primeros años se dispone de la información del Grupo de Estudios para el Sector Lácteo del IV Plan de Desarrollo, y de evaluaciones del Ministerio de Agricultura. Para la década de los ochenta se cuenta con la información del INE y del MAPA realizadas con distintos criterios. En ellas se mantuvo el mismo formato para el período comprendido entre enero de 1982 y mayo de 1984 y a partir de entonces se introdujo una nueva presentación. Respecto a la leche empleada para cada producción sólo existen los datos del Ministerio de Agricultura, disponibles hasta 1977.

Consumo Industrial de leche (millones de litros)					
	Mantequilla	**Queso**	**L. Condensada**	**L. Polvo**	**Otros**
1965	106'7	204'6	120'5	59'6	131'5
1970	446'1 [19]	201'1	216,1	132'1	228'4
1975	177'3	650'6	239'7	120'5	123'2
1977 [20]	199'4	594'5	374'1	153	75'1
Fuente: Anuarios de Estadística Agraria.					

Hasta 1977 la leche condensada mostró una tendencia alcista con fluctuaciones acordes a su utilización en la regulación del mercado. Su caída posterior se debe a su sustitución por la UHT.

La leche para polvo experimentó un gran crecimiento hasta el final de los sesenta, mayor en la desnatada que es la principal reguladora del mercado. Su producción tiene un carácter estacional muy fuerte, con un máximo en verano. Su producción ha estado ligada a los excedentes y a la intervención pública. Su destino ha sido casi exclusivamente industrial: fabricación de chocolates, galletas, yogures y postres lácteos sobre todo. La reconstitución para venderla como leche líquida fue hasta los ochenta una práctica frecuente a pesar de su prohibición.

La tendencia a la disminución de la producción de mantequilla, el incremento de la leche en polvo y el aumento de la diversificación iniciadas al principio de los sesenta se intensificaron espectacularmente desde 1975, momento a partir del cual el sistema lácteo sufrió una transformación profunda. La evolución de las cantidades elaboradas de cada gama fueron distintas, dando lugar a un nuevo espectro de producciones lácteas. Los cambios principales a lo largo del período fueron:

- Incremento de la producción de leche líquida, casi el 100 % entre 1966 y 1975 y el 220 % en todo el período.
- Caída de la producción de leche condensada (22 %).
- Espectacular crecimiento de la producción de yogur y leche gelidificada (775 %).

[19] Los datos de producción de mantequilla y queso de este año resultan anómalos, el primero parece excesivamente alto y no coherente con las tendencias y el segundo parece bajo. Tampoco estos datos se corresponden con los que da el Grupo del IV Plan de Desarrollo acerca de las producciones obtenidas.

[20] Ultimo año para el que existen estas cifras

- Aumento de las cantidades de leche en polvo (282 %), especialmente desnatada.
- Aumento de la producción de mantequilla, un 77 % a pesar de haber disminuido la leche a ella destinada debido a elaborarse como subproducto de las gamas desnatadas.

Entre los rasgos fundamentales del cambio de estos años destaca el incremento de las leches líquidas industrializadas para el consumo humano. Al final del período la leche pasteurizada tenía una importancia mucho menor que las de larga duración, apenas un 30 % y la leche UHT había conseguido el primer puesto entre las leches líquidas con un 40 % del total.

La rigidez de los precios fijados por la Junta Superior de Precios para la leche pasteurizada frente a la libertad de que disfrutaba la leche estéril, llevó a las Centrales Lecheras a modificar su gama y provocó la caída de la pasteurizada. Existían también problemas debidos a la falta de frío en establecimientos detallistas, dificultades del reparto y compra diarios, problema de los envases de vidrio en un primer momento y la incomodidad de la bolsa de plástico después, ... El lanzamiento de la leche UHT al final de los setenta fue el inició de la caída definitiva de la pasteurizada. Las campañas oficiales de promoción de los años ochenta y los esfuerzos de algunas firmas cambiando el tipo de envase no tuvieron excesivo éxito, alcanzando únicamente a frenar temporalmente la caída. Porteriormente la preferencia de las grandes superficies de distribución por la leche UHT fue determinante en la disminución constante de la pasteurizada.

En estos años se produjo la caída de la leche condensada. Cada vez en mayor medida su producción se mantenía con vistas a la exportación. Contrariamente a lo sucedido en otros países, la leche en polvo nunca ha supuesto en España una competencia importante para la leche condensada: su consumo directo no se generalizó, en gran parte debido a las estrategias de las principales industrias.

La producción total de leche aumentó mucho en Asturias pasados los efectos de la "crisis del 63". En los veinte años de la etapa este incremento fue del 133 % (6'65 % anual), muy superior al experimentado por la producción española. 1983, año de mayor producción, fue seguido de una ligera caída. Destaca la importancia adquirida por la leche higienizada entre 1970 y 1975, período de instalación de las centrales lecheras.

En definitiva, entre 1970 y 1980 se consolidaron los rasgos del sistema lácteo asturiano que la convirtieron en la región clave en

Cambios en la gama de productos lácteos asturianos. Años setenta.
—> Incremento muy acusado de la producción total
—> Disminución del consumo humano directo
—> Mantenimiento de su importancia como región mantequera–quesera, incrementada en el primer caso por la compra de excedentes grasos.
—> Incremento de la leche destinada a higienización, que alcanzó el 30 % siendo casi inexistente antes de 1970
—> Incremento de la leche destinada a transformación (350 %) que suponía el 45 % del total, superior a la media nacional
—> Inicio de la producción de nuevos productos a partir de 1970, con las siguientes características: - Gama de derivados refrigerados: siguió siendo muy escasa - Leche condensada: Tras unos años de auge se abandonó su producción al final del período - Leche en polvo: incremento incesante de la producción (llegó a ser la primera región)

la regulación del sector lácteo español debido a su capacidad de transformación en leche en polvo, mantequilla, leche estéril y UHT. A la vez mantuvo bastante importancia como productora de quesos, pero quedó al margen de los derivados refrigerados.

5. EL DESARROLLO DE LOS MERCADOS LACTEOS. 1966/85

Entre 1966/85 se transformó la estructura de comercialización de la leche cruda y de los productos lácteos españoles, comenzó la intervención pública y se abrió el comercio exterior.

La formación del mercado nacional de leche cruda se inició a raíz de la puesta en marcha del Plan de Centrales Lecheras, que desplazó la producción de leche líquida fuera del área ganadera y forzó el refugio en el Norte de los productos transformados que necesitaban grandes volúmenes de leche, facilitando la formación de un mercado nacional de leches crudas a través de las compras obligadas de las Centrales Lecheras en el Norte. Esto dio pié al desequilibrio estructural que caracteriza al sistema lácteo español:

la dicotomía entre las zonas productoras de leche cruda y las transformadoras de lácteos (Colino 1982 y COAG 1983).

Desde entonces las principales áreas de producción tradicional (Galicia, Cornisa Cantábrica y Castilla y León) se convertieron en grandes exportadoras de leche cruda, sufriendo una pérdida importante de valor añadido y una "desindustrialización" de graves consecuencias, mientras algunas de las principales regiones elaboradoras de productos lácteos eran importadoras de leche cruda: Cataluña, Madrid y la Comunidad Valenciana [21].

El análisis de la gama elaborada en cada región complica más la situación, ya que la industria de las zonas tradicionales se dedicaba preferentemente a la elaboración de leche líquida y productos de intervención, mientras los nuevos productos, con mayores valores añadidos (derivados refrigerados), se localizaron cerca de las principales zonas consumidoras: Madrid, Cataluña, Andalucía y la Comunidad Valenciana.

La creación del mercado nacional de leche cruda y, sobre todo, el incremento de leche entregada a la industria en estos años potenció una competencia generalizada entre las empresas por el acopio, de manera que la estrategia de recogida, que siempre fue fundamental en el sector, se convirtió en un elemento clave de competitividad (Langreo, 1990). Las luchas periódicas entre las empresas, los intereses de los recogedores y a veces la búsqueda de ganaderos fieles condujo a la creación de una red de recogida ineficaz y cara, que duplicaba numerosas rutas, pero de máxima importancia en las batallas entre las firmas [22]. Las estrategias de recogida y las tensiones del mercado dieron pie a la creación de "grupos de venta", ganaderos que ofertaban conjuntamente su leche al mejor postor; no solían tener personalidad jurídica y su vida dependía de la evolución del mercado. Sólo algunos de ellos han evolucionado a fórmulas cooperativas.

En este contexto hay que analizar el mercado de leche cruda entre empresas, que puede alcanzar cifras muy altas. A consecuencia del mismo se han constituido empresas lácteas "intermediarias" cuyo objetivo principal (mas del 50 % de su actividad) es la compra- venta de leche cruda. Numerosas firmas pequeñas

---

[21] El balance entre la producción de leche y el consumo teórico según la población de cada comunidad autónoma muestra unos resultados similares en cuanto a la determinación de las zonas excedentarias. (Alimarket y Agro SPC, 1988)

[22] Martos (1986). En 1985 mas del 50 % del coste de la recogida en España es un "sobrecoste" debido a la irracionalidad de la red existente.

mantienen porcentajes altos de venta de leche cruda mediante acuerdos estables, lo que les permite estabilizar su economía.

Dentro de las estrategias de acopio de materia prima por parte de las empresas hay que considerar el surgimiento de contratos más o menos formales entre industrias y ganaderos [23]. Su estabilidad depende del tipo de industria, de las características del ganadero y de la evolución del mercado.

La nueva situación de los mercados y la competencia entre las firmas dio pie al establecimiento de relaciones flexibles entre las industrias lácteas y los ganaderos que incluían las cláusulas obligadas por la legislación –precio mínimo y pago de la calidad físico/química– y primas variables según el mercado, zona, tipo de ganadero y volumen (Langreo y Rama, 1989, y Soria, Rodríguez Zúñiga y Langreo, 1988).

La difícil orografía asturiana y la complicada red de agentes dio lugar a una compleja estructura de comercialización en la que confluían diversos agentes encargados de funciones distintas. Al principo de los setenta éstas eran:

> –> "recogedor" o "lechero": persona que actuaba como autónomo o comisionista de las empresas lácteas. También hacía de entrador en los mercados de las ciudades. Solía operar en ámbitos locales. Esta figura, heredera de los antiguos comerciantes, acabó desapareciendo al extenderse la relación directa con los ganaderos.
>
> –> transportista, a veces era un nuevo agente encargado por las centrales y trabajaba a comisión de la firma o de los ganaderos de una zona. Con la introducción del transporte frío esta figura se transformó en agente externo de la empresa: el camión era de su propiedad y la cisterna de la firma. Algunos han formado empresas de transporte refrigerado para lácteos que trabajan para una o varias empresas, encargándose sobre todo de sus transportes a largo término.

En estos dos escalones de la comercialización se podían encontrar a su vez varias "subfases", dando lugar a distintas formas de empresas, entre ellas los grupos de entrega mencionados. Frecuentemente existía una primera recogida que sacaba la leche a puntos accesibles de carreteras por donde pasaba el

[23] El en trabajo mencionado de la COAG hay un informe detallado de los tipos de contratos y acuerdos existentes en esas fechas.

camión de la empresa. En los años setenta se instalaron numerosos centros de recogida, que enfriaban la leche y la reunían para el posterior traslado a fábrica en cisternas grandes; esta estrategia obligaba a un nuevo escalón en el transporte.

Esta estructura, las largas rutas por zonas mal comunicadas, el escaso volumen de recogida y los pagos a los intermediarios, hacían la recogida muy cara (1 pt/litro era un precio frecuente en 1970). Según hubiese o no recogedor independiente variaba la parte pagada por ganaderos y empresas. A estos problemas se añadía la doble recogida diaria durante una parte del año. La competencia por el acopio provocó la superposición de áreas de recogida con el consiguiente sobrecoste. Aunque el coste de recogida cayó a lo largo de esta etapa, en 1985 aún duplicaba ampliamente la media europea para las principales industrias.

En todo este período la leche formó parte de los productos regulados por el FORPPA, con precios mínimos de garantía. El primer precio oficial entró en vigor en 1967, muy avanzado el Plan de Centrales Lecheras y después de los primeros conflictos entre las industrias por el abastecimiento y de éstas con los ganaderos por las caídas de los precios. Era diferente para los dos períodos anuales establecidos: 5'25 pts/l. desde el 1º de abril y 6'25 desde el 1º de octubre para la zona I, en la que coincidían los precios para leche líquida e industrial. El último precio regulado, en un sólo período anual y para un sólo tipo de leche, el correspondiente a 1985, fue de 35 pesetas (MAPA, 1986).

El precio mínimo de compra no evitó las fluctuaciones de los precios al ganadero, que se movieron en límites muy superiores a los previstos en la legislación. La imposibilidad de una medición objetiva de la calidad y la posibilidad de introducir diversas primas (volumen, frío, localización, ..etc), junto a la falta de aplicación de las penalizaciones y la tolerancia al aguado, fueron la forma de subir el precio en épocas de escasez; mientras en épocas excedentarias se dejaban de pagar las primas y, frecuentemente, se rebajaban los precios en zonas marginales. Estas fluctuaciones en los precios reales se produjeron mientras estaban en vigor de los precios regulados, alcanzando a más de un 33 % del precio de garantía en momentos punta.

La causa inmediata de las alzas y bajas en el precio de la leche cruda era la competencia entre las empresas por el abastecimiento de materia prima. Por lo tanto, siempre han sido las firmas que tienen una red de abastecimiento de leche cruda peor

las que han desencadenado los conflictos al recoger en las zonas más productoras. Estos provocaron un enfrentamiento entre las empresas situadas en el norte y las de zonas deficitarias que se manifestó en las posiciones ante las importaciones, concedidas a las Centrales Lecheras, y en el mercado de leche en polvo. A lo largo de todo el periódo las "guerras" de precios terminaron con pactos más o menos explícitos entre las empresas.

Los volúmenes de intervención en el mercado lácteo nunca fueron excesivos, siempre mucho menores que el equivalente comunitario, y tuvieron un carácter marcadamente estacional. Sólo al final del período alcanzaron niveles importantes [24]. Las producciones de leche en polvo y mantequilla, objeto de la intervención, reflejaron sus efectos.

La apertura del comercio exterior de leche cruda, en Régimen de Comercio de Estado, fue una respuesta a la necesidad de leche por parte de las Centrales Lecheras deficitarias de las grandes ciudades. En sus inicios, al final de los sesenta, estuvo controlado por la COCONALE, ligada a la estructura del Sindicato Vertical y en la que tenían un peso decisivo algunas de las principales centrales. Al principio la CAT, organismo responsable formalmente, casi se limitaba a dar el visto bueno a las decisiones de la Comisión Láctea.

En la década de los setenta la gama de productos objeto de importación se había ampliado, abarcando leches crudas, natas, leches y natas en polvo y sueros, además de mantequillas y quesos, cuyo comercio exterior era anterior.

Las importaciones que más afectaron a los mercados españoles fueron las de leche líquida, que se hacían para cubrir déficits coyunturales y ayudar a bajar los precios en campo. En general beneficiaban a las centrales lecheras de las principales zonas de consumo, a las que se destinaban, y perjudicaban a las firmas del norte que intentaban vender sus excedentes en esas épocas [25].

Sólo los quesos y la leche y suero en polvo desnaturalizados para alimentación animal quedaban fuera del Comercio de

---

[24] El año de mayor volumen de intervención fue 1980, alcanzando a 15.977 Tm de leche en polvo y 5.799 Tm. de mantequilla. Las restituciones fueron menores, alcanzando en 1981, año récord, a 4.000 Tm de mantequilla y el siguiente a 2.737 Tm de leche en polvo.

[25] Ya en 1967 las importaciones de leche fresca de Francia alcanzaron un volumen considerable. Los meses de mayores entradas eran de octubre a febrero y su destino solía ser las centrales lecheras de Madrid, Cataluña, Valencia, Andalucía... Los primeros años de este período fueron los que registraron mayores importaciones.

Estado. El comercio exterior de quesos siguió funcionando con un sistema de acuerdos que en la práctica lo transformaba en un régimen de comercio globalizado. Tanto la leche en polvo desnaturalizada como los quesos para la elaboración de fundidos se desviaban frecuentemente a otros usos (opiniones recogidas en las entrevistas con los industriales). La apertura del mercado de quesos, cuyos volúmenes de importación crecieron lentamente, causó serios daños a la producción española y obligó a mejorar la calidad. Al final de los años setenta y principios de los ochenta, el subsector nacional atravesó una etapa muy mala. La entrada de productos acabados en estos años estuvo limitada casi exclusivamente a quesos; el volumen importado creció bastante, alcanzando casi el 20 % de la producción española en 1985.

A lo largo de este período el sector lácteo español alcanzó un grado de autoabastecimiento próximo al 100 %, a pesar de las fluctuaciones [26]. La influencia de las importaciones fue muy superior al peso real de las cantidades en el conjunto de la producción nacional, debido a su carácter de importaciones de choque. De ahí su repercusión en las relaciones entre las industrias lácteas y los duros debates que originaron en el seno del Sindicato Vertical primero y de la FNIL después [27].

La transformación del comercio interior de productos acabados experimentada en los años setenta fue muy importante. Entre los principales datos destacan:

–> El espectacular crecimiento del consumo de leche líquida y de su comercio y la caída de la leche a granel. La tardanza del sector ganadero en responder a la demanda obligó a importaciones sobre todo en los primeros años. Posteriormente el sector lácteo español consiguió un nivel de autoabastecimiento casi del 100 %.

–> El mayor peso de la leche estéril respecto de la pasteurizada: en 1974 sus producciones eran equivalentes y desde entonces la primera ha superado ampliamente a la segunda.

---

[26] Los años con mayores cantidades de producto intervenido fueron 1977, 1978, 1980 y 1981.

[27] Por ejemplo, en las importaciones de finales de 1985 y primeros de 1986, últimas realizadas con este sistema, los mayores volúmenes concedidos correspondieron a Centrales Lecheras y algunas de las grandes transformadoras situadas fuera de la zona de máxima producción: LESA, CLESA, Danone, C.L. Balcells. L Pascual y Uniasa.

Esto dio entrada a más competidores en los mercados locales y permitió el auge de las marcas. El desarrollo de la leche UHT profundizó este fenómeno.

–> El crecimiento del consumo de los derivados lácteos refrigerados, primero el yogur blanco, luego los aromáticos y posteriormente las leches gelidificadas. Estos mercados estuvieron ligados a operaciones de marketing y a la publicidad televisada, hecho nuevo en el sector lácteo.

–> La aparición de los productos desnatados y semidesnatados aumentaron la oferta de grasas. La gama desnatada se vendió casi a los mismos precios que el producto entero, dando lugar a un excedente empresarial que facilitó las inversiones para UHT.

El comercio de los productos lácteos ha estado condicionado por las características del producto (exigencia de frío, durabilidad) y por el desarrollo de la estructura de distribución [28].

En la distribución de los productos de larga duración, primero leche estéril y luego UHT, han tenido mucho peso los mayoristas en destino y cada vez más las nuevas estructuras de distribución: grandes superficies y cadenas, capaces de imponer condiciones a los fabricantes, que asumen los costes de almacenamiento y financiación. Estas firmas han determinado en parte las importaciones de productos acabados. Los mayoristas de quesos experimentaron menos cambios en estos años.

La distribución de los productos refrigerados ha sido más compleja. Al inicio de esta etapa algunas de las principales empresas mantenían una importante red de tiendas propias con este fin y todas tenían un sistema diferencial de distribución en destino. Las redes de distribución para los productos refrigerados y para los de larga duración desde el principio han sido distintas. Para refrigerados se constituyeron redes de distribución en destino propiedad de las empresas, con una flota de vehículos refrigerados, también en propiedad, importante.

Las tiendas propias se liquidaron en los años setenta debido a que la mejora en la distribución las hacía innecesarias y además no podían competir con las nuevas estructuras de distribución. Por otro lado su venta produjo buenos beneficios.

[28] La comercialización de la leche y productos lácteos está analizada en los trabajos del MINECO.

La política de marcas cobró mucha importancia al principio de los ochenta. Algunas firmas crearon primeras y segundas marcas según el mercado y calidad del producto y surgieron productos con marca de distribuidor, en especial en leche UHT.

El peso de las marcas originó un nuevo fenómeno de organización de empresas con diferente personalidad jurídica y distintos propietarios en torno a una marca. El primer caso español fue "Yoplait", marca franquiciada con la francesa Sodima, desarrollada por un conjunto de firmas regionales coordinadas en una sociedad de servicios. Esta actuación fue una alternativa a la entrada directa de capital en el sector.

En los primeros años ochenta quedaron fijados los elementos y áreas y mecanismos de la competencia entre las firmas en los años posteriores, escenario a su vez de las futuras estrategias. Estos son:

–> El mercado de leche cruda, que define la estrategia de abastecimiento. Los mecanismos empleados en la competencia fueron los precios y la estructura de la red de recogida. El recurso a la leche importada fue coyuntural.

–> El mercado de leche líquida, sobre todo UHT, que define los ámbitos y mecanismos de distribución de cada firma. Los mecanismos empleados en la competencia fueron los precios a la baja, ya que este producto se ha comportado como una "commodity", lo que ha facilitado las marcas de distribuidor y el papel de las grandes superficies.

–> Los mercados de derivados lácteos refrigerados, en los que la estrategia principal fue la publicidad y operaciones de marketing por un lado y las redes de distribución y cobertura geográfica por otro. Su expansión en parte estuvo condicionada por la cobertura de frío de la distribución

–> Las grasas lácteas mantuvieron una demanda muy baja y dejaron de ser producto principal de las empresas. Su adecuada comercialización fue importante en los resultados empresariales.

Por lo tanto, los mercados de la leche y los productos lácteos han traducido en todos estos años, además de la adecuación de la oferta y la demanda y el crecimiento no siempre paralelo de ambas, las tensiones derivadas de un proceso de concentración y acercamiento a los patrones europeos cuyas "batallas" se han librado en todos los campos de concurrencia.

6. LAS INDUSTRIAS LACTEAS. 1966/85

6.1. Principales elementos de su evolución en España

El período 1966/85 fue el de mayor industrialización y desarrollo del sistema lácteo. El crecimiento industrial permitió cubrir la demanda creciente, sustituyendo definitivamente a la red comercial de abastecimiento de leche líquida, en un proceso de cambio similar al de principios de siglo respecto a la elaboración de quesos y mantecas en la explotación campesina. La demanda de la industria acrecentó la oferta desde el sector ganadero forzando su especialización.

Los ejes de la dinámica industrial de estos años fueron la higienización de la leche y el incremento de transformados, todo ello vinculado al incremento del consumo. El auge de la industria láctea española estuvo ligado a los incrementos de renta, la normalización del consumo y la política oficial de ayudas, enmarcada en los Planes de Desarrollo primero y en la estrategia de modernización del país después [29]. Esta industria alcanzó desde 1980 el segundo puesto en la industria alimentaria según el valor de su producción final y valor añadido generado.

El aumento de la actividad industrial

Entre 1970 y 1985 se multiplicó por veinte el valor de la producción industrial, siendo mayor el crecimiento en la primera mitad de la década de los setenta. Se mantuvo además el excedente bruto de explotación (Banco de Crédito Agrícola 1983).

Evolución de la producción y costes en la industria láctea (% sobre valor de la producción)

	1965	1970	1975	1980	1985
Costes	86'8	89'5	88'4	86'7	86'1
M. primas y materiales	77'3	78	76'4	67'3	64'8
Personal	5'7	7'7	8	12'3	10'4
Energía	1'9	1'4	1'4	1'8	2'4
Otros	1'9	2'4	2'6	5'3	8'4
Excedente de Explotación	13'2	10'5	11'6	13'3	13'9

Fuente: BME. MAPA.

[29] Cabe reseñar la participación de la industria láctea en el grupo 202 que el Sindicato de Ganadería formó en 1966 para participar en la Comisión de Industrias Alimentarias del II Plan de Desarrollo. B. Plaja (RILSA/M.G) fue su Presidente, como ya lo había sido de la constituida para el I Plan.

A lo largo de la etapa se produjo una caída sostenida en la participación de los costes de las materias primas de más de 10 puntos, mientras subió la participación de los gastos de personal y el epígrafe "otros" (distribución, gastos bancarios y financieros, publicidad y servicios), sobre todo en los últimos años. La evolución de los gastos de personal sufrió una inflexión en 1980: hasta esa fecha aumentó su participación para luego iniciar un descenso ligado a las reestructuraciones de plantillas.

En los veinte años considerados cayó la participación del valor del consumo intermedio en la producción final (del 81 al 75 %), y se incrementó el valor añadido bruto (del 18'9 al 25 %), especialmente desde 1975, mientras se mantuvo el excedente bruto de explotación. En definitiva, la caída relativa del precio de la leche fue fundamental para la absorción de los incrementos de costes de mano de obra y demás. La subida de los precios de la leche cruda fue inferior a la de los productos acabados.

El número de trabajadores de la industria aumentó en un 13 % entre 1975 y 1981. En este último año las ocho primeras empresas reunían aproximadamente el 40 % del empleo en el sector. En 1985 Asturias contaba con el 8'2 % del empleo total y el 10'5 % del empleo no remunerado (instalaciones familiares).

La estructura del sector y su proceso de concentración [30]

La evolución del número de instalaciones, industrias y empresas resulta difícil de estudiar debido a las deficiencias estadísticas, motivadas en parte por la falta conceptos homogéneos. Los problemas mayores han sido los relacionados con la catalogación de los pequeños queseros y las instalaciones de frío/recogida. El número de establecimientos lácteos varía mucho según las fuentes: en general el Sindicato de Ganadería daba cifras superiores a las del Ministerio de Agricultura y el INE, por su parte, proporcionó un número muy superior al del

[30] Este análisis enlaza con el realizado para el período anterior (capítulo 4), entre ambos existe un solapamiento e incluso datos superpuestos ya que se ha intentado homogeneizar las fuentes.

MAPA en 1985. En definitiva estas estadísticas no permiten realizar un análisis riguroso [31].

El menor número de establecimientos lácteos se registró en 1973, año en el que se inició una subida importante. En 1973 el 78 % de los establecimientos contaba con menos de 50 trabajadores y en 1985 estos estratos reunían el 83 % [32]. Los establecimientos con mas de 100 empleados aumentaron algo, mientras descendieron los que tenían entre 50 y 100.

Número de establecimientos lácteos según trabajadores

Año	Total	1–5	6–10	11–25	26–50	51–100	101–250	>250
1970	566							
1973	418	176	63	52	36	52	33	16
1975	459	185	59	73	43	42	37	20
1980	502	187	75	76	65	37	44	18
1985	552	228	94	62*	73*	33	39	23*

*La estratificación de 1985 es distinta: 11–19 y 20–50; las mayores de 250 cuentan con 15 hasta 500 y 8 superiores.

Fuente: 1970 Sindicato de Ganadería, resto MAPA.

La concentración se aprecia analizando conjuntamente la evolución de los distintos estratos según número de empleados y su aportación a la producción final. Entre 1975 y 1980 los establecimientos con mas de 100 empleados incrementaron su participación en la producción final del 69'4 al 72'3 %, mientras apenas varió el número de instalaciones. En esos años demostraron un gran dinamismo las empresas entre 100 y 250 empleados.

[31] En los primeros años de la transición política dejaron de elaborarse las estadísticas del Sindicato Vertical (1977). Mucho después el INE y el MAPA retomaron esta serie, con criterios no coincidentes que cambiaron en varias ocasiones, la cifra de empresas del INE para 1985 es superior a 800. Por otro lado, en la primera mitad de los años 80 la FNIL contaba con unas 250 empresas asociadas. La diferencia de esta última cifra es muy alta entre otras cosas debido a que contabiliza empresas en vez de instalaciones y no cuenta con los artesanos ni con muchas cooperativas no transformadoras.

[32] El INE ofrece la cifra de 875 instalaciones de las que 716 contaban con menos de 20 trabajadores. Posiblemente este año se mejoró el sistema de toma de datos y se consideraron más pequeños queseros como instalaciones industriales.

La rentabilidad del sector evolucionó de forma diferente según el tamaño de las empresas y la gama final, siendo superior en las mayores firmas y en las que incluían en su gama los productos que registraron mayores incrementos de precios (los derivados refrigerados, mientras que las leches líquidas experimentaron ritmos similares a los de la leche cruda). Al final de período la participación del excedente de explotación en el valor de la producción en las instalaciones con más de 250 trabajadores era casi el doble que la media del sector (13/20) mientras el más bajo correspondía a las instalaciones de tamaño intermedio.

El conjunto de producciones y firmas el sector lácteo al principio de los años ochenta presentaba una concentración moderada: los ocho mayores vendedores aportaban el 58 % de la producción industrial en 1977 y más del 65 % en los primeros años ochenta (COAG, 1984). El grupo líder estuvo compuesto por las mismas empresas a lo largo del período 1977-1985, con algunas alteraciones de orden entre sí. En el había una firma dedicada exclusivamente a derivados refrigerados y en todas ellas las gamas más rentables representaban un volumen muy alto de su producción final. El grupo cabecera estaba formado por: Granja Castelló, Clas, Clesa, Danone, Frigo, Frixias, Kraft, Larsa, Lesa, Nestlé, Uniasa.. Las empresas líderes del sector bajaron paulatinamente la participación de la leche líquida en su gama (sólo entre 1975 y 1980 pasó del 74 al 47 %), quedando esta producción para el estrato siguiente. A este grupo le seguía una orla de 18-20 empresas que cubrían casi toda la producción industrial restante. Algunas tenían carácter regional y sus producciones eran más variadas, con bastante peso de la leche líquida.

A partir de 1975 aparece nítidamente ligada la gama final al tamaño de las empresas. La mayor parte de la producción de las pequeñas empresas la componían los quesos (62'2 %). Las empresas mayores producían sobre todo leches líquidas y productos de alto valor añadido. En 1980 las empresas entre 101 y 200 trabajadores transformaban el 70 % de sus productos en forma de leche líquida y aportaban más de la mitad de esta producción al total español (Carantoña y otros 1984, COAG 1984).

La dinámica seguida en estos años por las centrales lecheras tuvo rasgos especiales: legislación específica, líneas de ayuda privilegiadas, su ámbito de desarrollo distinto al de las restantes industrias e alteración de la localización ganadera. Estas condiciones determinaron una evolución particular en la que destacan

los procesos de concentración, su gran crecimiento y la diversificación alcanzada desde mediados de los setenta.

En 1964 había un total de 169 establecimientos dedicados a la producción de leche pasteurizada y esterilizada; en 1970 entre centrales lecheras y centros de higienización sumaban 146 (incluidas 10 en construcción) y en 1973, ya finalizado el Plan de Centrales Lecheras, el Grupo de Trabajo de Industrias Lácteas del IV Plan de Desarrollo daba la cifra de 120, de los que 57 eran centrales lecheras y 63 centros de pasteurización y esterilización. Para 1980 el estudio de la COAG daba la cifra de 59 centrales lecheras. En 1982, la FNIL contaba con 93 empresas de leche líquida y yogur (4 productoras exclusivas de yogur) entre sus asociados, 75 industrias dedicadas a la pasteurización, 61 a la leche esterilizada y 11 a la concentrada. A pesar de los dispares criterios de las fuentes, se aprecia la concentración experimentada en el segmento de leche líquida.

En la producción de leche pasteurizada era donde más peso tenían las cooperativas. De las 107 empresas registradas en 1982 60 eran centrales lecheras y de éstas 18 cooperativas, mientras 5 pertenecían a la empresa pública.

El proceso de concentración de las empresas de leche líquida se inició al final de la década de los sesenta y en los primeros setenta, antes de ultimarse el Plan de Centrales Lecheras. Las firmas que hegemonizaron este proceso fueron CLESA y Lactaria Española (LESA). Esta última ya había adquirido algunas centrales con problemas antes de pasar a manos del INI[33] en 1974, año en el que se inició la actuación de la empresa pública en el sector; posteriormente siguió adquiriendo firmas con problemas: Sam y Complesa y otras centrales lecheras en apuros. Desde entonces, con frecuencia, ha sido utilizada con fines políticos, distorsionando el mercado.

La concentración en el segmento de centrales lecheras, iniciada muy poco después de su puesta en marcha, puso en evidencia

[33] En los primeros setenta, antes de su adquisición por el INI (1974), había comprado la C.L. de Huesca, la Cooperativa de Madrid, la de Bilbao y la de Logroño, además de conseguir concesiones en Sevilla y Barcelona. Según el trabajo de Mazón C., la compra de LESA por parte del INI estuvo motivada por la inexistencia de otros grupos industriales españoles capaces de comprarla frente a la existencia de algunas ofertas de multinacionales; en este sentido el INI habría jugado el papel de "contrarrestador" de la implantación de grupos extranjeros.

los principales fallos del plan inicial: el pequeño tamaño de las concesiones, las ventajas y protección dadas a muchas cooperativas que carecían de gestión empresarial .. etc, además de forzar su localización en áreas no productoras lo que las convertía en estructuralmente deficitarias. Las dificultades que las empresas más pequeñas tenían para abordar los cambios de maquinaria para los nuevos envases, la expansión de la leche esterilizada y la apertura geográfica de la red de abastecimiento fueron detonantes del proceso de concentración.

Los condicionantes legales del plan de Centrales Lecheras hacían muy difícil una concentración clásica con la eliminación de centros de producción menores, paso que sólo se pudo dar con la generalización y auge del consumo de esterilizada. La entrada en el mercado de la leche UHT dio una nueva dimensión a la dinámica de las firmas de leche líquida [34].

Al final de los años sesenta y principio de los setenta, mientras algunas firmas se veían obligadas a cerrar o vender sus instalaciones, muchas centrales lecheras solicitaron ampliaciones en volumen y en productos. Se iniciaba así la diversificación hacia derivados refrigerados [35], batidos, mantequilla y leche en polvo, además de la gama de desnatados. La producción de mantequilla y leche en polvo tenía carácter de regulación de excedentes. La primera pronto se abandonó por parte de muchas centrales ante la ineficacia económica de las pequeñas torres de polvo de utilización estacional. La leche de larga duración también actuó como regulador estacional.

Las centrales lecheras se localizaron en torno a los grandes centros de consumo, consecuencia directa del Plan de Centrales Lecheras. En 1973 las provincias con mayor número de empresas dedicadas a la leche líquida eran: Barcelona, Madrid, Gerona, Santander, Valencia y Oviedo. Salvo casos concretos, eran industrias pequeñas: según la Subdirección General de Industrias

[34] Este producto fue la clave de la expansión vertiginosa de Leche Pascual en la segunda mitad de la década de los setenta y en menor medida la de ILAS.

[35] En este deseo de ampliación y crecimiento se basó la entrada de la franquicia Yoplait en España, a través de diversas fórmulas que culminaron en la firma de servicios SODIAL; mucho después, en los años ochenta, Melkunie intentó la misma operación montando la sociedad de servicios SODELACT.

Las firmas que trabajaron con la franquicia YOPLAIT fueron: Industrias Lácteas Madrileñas, Copeleche, C.L. Sevilla, la C.L. de Valencia, el C.L. Balcells y Clas; todas ellas Centrales Lecheras.

Agrarias (MAPA) en 1982 menos de 25 empresas superaban los 18 millones de litros al año y mas de 35 manejaban cantidades inferiores a los 5 millones de litros anuales.

La concentración de centrales lecheras continuó a lo largo del período hegemonizada por CLESA y LESA bien mediante la compra de empresas, por la instalación de centros de recogida o la ampliación de sus instalaciones. En la primera mitad de los ochenta dos nuevas empresas se sumaron al grupo líder de la concentración: UNIASA, que aglutinó a la mayoría de las antiguas centrales lecheras del sur además de establecer un centro de recogida en Galicia, y LARSA, que jugó el mismo papel en Galicia. La producción de leche UHT trajo consigo la entrada en juego de Leche Pascual, vinculada al Grupo Pascual de Aranda, pronto convertida en una de las grandes del segmento de leche líquida, y de Industrias Lácteas Asturianas, inicialmente productora de quesos, y CLAS. Mientras CLESA y LESA, que seguían entre las mayores, continuaron su expansión.

Las estrategias empresariales y la gama de productos

Las centrales lecheras iniciaron pronto su diversificación, entre los nuevos productos se desarrollaron con exito la leche estéril y luego la UHT. Ambos, sin limitaciones en la distribución y precio, favorecieron la concentración y el crecimiento de las empresas mayores, que ampliaron sus volúmenes y área de venta. Paralelamente habían fracasado los intentos de diversificar a leche en polvo y mantequilla.

A mediados de los años setenta algunas de las mayores centrales lecheras abordaron la gama de yogures y derivados refrigerados, actividad en la que cosecharon muchos fracasos. Las que trabajaron con marcas propias se encontraron con dificultades y en general no lograron consolidarse. Sin embargo, para las que trabajaron con franquicia –caso de la marca "Yoplait"– esta actividad supuso un empuje económico fundamental. El inicio de la fabricación de quesos fue posterior y más limitado.

El estudio de las fábricas de productos transformados ofrece mayores 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.

Destaca la caída en el número de instalaciones dedicadas a la elaboración de queso y el incremento de las productoras de man-

tequilla y de yogur hasta 1973, momento en el que empezó a disminuir. El incremento de ambas cifras se debe a la búsqueda de diversificación por parte de las centrales lecheras.

En 1973 el mayor número de productoras de queso de vaca se localizaba en Galicia y la Cornisa Cantábrica (75/109). Unicamente 13 fábricas eran consideradas como grandes por el Ministerio de Agricultura (mas de 10 millones de litros/año) y 76 eran pequeñas (menos de 3 millones de litros/año). En 1981 de las 105 que trabajaban exclusivamente con leche de vaca 13 eran grandes (capacidad superior a 10 millones de litros/año) y 14 medianas (capacidad entre 3 y 10 millones de litros). El 80 % de estas industrias se encontraban en el norte.

En 1982 existían 26 industrias elaboradoras de queso fundido (11 como actividad principal), de las que 4 tenían una capacidad superior a los 900 Kg/hora. El capital multinacional controlaba 5 de estas empresas y otras 5 eran cooperativas.

En los años setenta el segmento de quesos se mostraba muy problemático [36]. Al principio de la década el queso fundido era el segmento con mejores perspectivas. De las fábricas que trabajaban con leche de vaca únicamente 12 tenían un tamaño adecuado (10 millones de litros) y otras 12 estaban entre 3 y 12 millones, el resto eran empresas familiares cuyo tamaño no les permitía modernizarse. El informe elaborado por los SSTT de COAG (1984) referido a 1980 no presenta perspectivas más halagüeñas: también hace hincapié en el pequeño tamaño, la falta de tecnología adecuada y la mala organización de la comercialización.

Las fábricas de mantequilla se encontraban más dispersas. Según el Gabinete de Estudios del Plan de Desarrollo, 39 de las 44 existentes en 1973 producían menos de 100.000 Kg al año. Según la FNIL en 1982 había 192 empresas de quesos y mantequillas de las que 50 estaban el norte (22 en Asturias). No había industrias dedicadas exclusivamente a la fabricación de mantequilla.

En 1973 las fábricas de yogur se localizaban en Cataluña y Madrid y otros centros de consumo. De las 62 fábricas existentes la Subdirección de Industrias Agrarias únicamente consideraba grandes a 16 (mas de 1 millón de litros/año) y 31 trabajaban menos de 200.000 litros anuales. Este segmento es el que registró

[36] Andrés, R. (1974). Este autor menciona en su trabajo cifras ligeramente diferentes a las del Ministerio de Agricultura: 97 fábricas de queso de vaca, 245 de oveja y 19 de queso fundido.

Evolución de las firmas de transformados lácteos			
	1964	1973	1982
Queso vaca	166	109	-
Queso oveja	337	289	-
Queso fundido	20	6	
Queso total			310 (*)
Mantequilla	-	44	87
Yogur	18	62	45
Leche Condensada	21	22	13
Leche en polvo	25	33	22
Dietéticas	2	12	11
Lactosa	-	7	-
Queso en polvo		9	12
Nata			46
Batidos			38

* 111 queso fresco (incluyendo 21 de cuajada), 14 requesón y 205 queso maduro.
Fuente: MAPA.

un incremento mayor y a la vez el que mantuvo una estructura mas oligopolista, con la existencia de 3 marcas que coparon casi la totalidad del mercado [37]. En 1981 había 81 elaboradoras de yogur, 30 ligadas a industrias de leche líquida. Sólo 2 eran cooperativas y existía una empresa pública, mientras que el capital multinacional estaba muy bien situado en este subsector.

El numero de fábricas de leche en polvo experimentó un crecimiento importante entre 1964 y 1973, momento a partir del cual disminuyó. En 1973 ya se habían localizado sobre todo en Asturias y Santander, aunque quedaban algunas fuera de la Cornisa. Sólo 7 de las 22 existentes trabajaban un volumen superior a 5.000 litros/hora. La producción de leche condensada se ubicaba entre la Cornisa, Galicia y Cataluña. De las 22 fábricas existentes únicamente 5 trabajaban más de 30 millones de litros

[37] La primera firma Danone mantenía al final del período una cuota de mercado del 60 %. Era la empresa junto a Nestlé con mayor volumen de ventas y mayores gastos en publicidad. Únicamente otras dos marcas tenían difusión nacional: Yoplait (SODIMA) y Chambourcy (Nestlé).

anuales. Se utilizaban en parte como instalaciones de apoyo a los grupos lecheros para dar salida a los excedentes, siendo su coeficiente de utilización el más variable. De las 32 fábricas existentes en 1981, 4 pertenecían a multinacionales, 5 a la empresa pública y 3 eran cooperativas. En 1981 Asturias, Santander, Madrid y Barcelona tenían la mayor concentración de fábricas de leches condensadas, evaporadas y de polvo.

Normalmente todas las industrias lácteas tenían más de una actividad y la gama de productos que elaboraban abarcaba a diversas especialidades. La leche pasteurizada, los quesos, la leche condensada y los yogures eran las producciones con carácter principal, mientras en las restantes existía más capacidad instalada como productos secundarios.

Capacidad de producción en turnos de 8 horas, miles L. (1982)

Actividad	Principal		Secundaria	
	Nº industrias	L/8 H	Nº Industrias	L/8 H
L.Pasteurizada	85	6.049'4	22	909
L.Estéril	25	2.658'9	49	3.136'8
L.Condensada	5	652	9	190
L.Evaporada	1	40	–	–
L.Polvo	5	308'7	28	481
Queso *	304	3.662'2	47	265'3
Yogur	24	572'1	30	39'1

* Sólo con leche de vaca 105 y 224 con mezcla.
Fuente: MAPA.

El capital multinacional y público en la industria láctea

Al margen de Nestlé, que llegó a España en 1905, la participación de capital extranjero en el sector lácteo empezó en la segunda mitad de los años sesenta, paralelamente a su irrupción en el resto de la industria alimentaria y coincidiendo con el cambio en las pautas de consumo. En estos años el capital extranjero se dirigió preferentemente a las empresas mayores: el capital social medio de las empresas con participación extranjera era casi el cuádruple de la media. Otro rasgo diferencial de las

empresas participadas ha sido el carácter marquista de su gama de productos, en general con alto valor añadido. Las vías de participación de empresas multinacionales fueron la entrada directa en el capital social, total o parcial, y los acuerdos de franquicia y transferencia de tecnología.

La participación media del capital extranjero en el capital social de las empresas lácteas participadas era del 35 %, muy superior al conjunto del sector alimentación (12'17 %). Sin embargo, el capital extranjero sólo estaba presente en el 14'3 % de las sociedades consideradas y únicamente era mayoritario en el 8'7 % de los casos. Eran las firmas lácteas con mayores cifras de negocios y gamas con más valor añadido. Entre las 15 primeras firmas lácteas, 6 pertenecían mayoritariamente a multinacionales, representando el 43 % de los ingresos totales del grupo líder [38].

En este período se formó el grupo lácteo perteneciente al sector público. Su origen fue la empresa de orígen catalán Lactaria Española, en torno a la cual se había realizado parte de la concentración industrial hasta la fecha. En 1974, tras una grave crisis que casi la llevó al cierre, fue adquirida por el INI, continuando desde entonces su expansión absorbiendo a muchas centrales lecheras con serias crisis, la mayoría cooperativas.

Publicidad y marketing: nuevos elementos en la estrategia empresarial

La irrupción de la publicidad como elemento clave en la estrategia de las empresas fue una novedad en la dinámica del sector lácteo de estos años. Los gastos en publicidad empezaron a ser importantes en la segunda mitad de los sesenta, con la expansión de la televisión. No se dispone de datos sobre las inversiones globales en publicidad, pero sí sobre su evolución en algunas de las firmas líderes. Dejando al margen Nestlé, firma alimentaria que realizaba las mayores inversiones en publicidad para una gama muy amplia de productos, las empresas que realizaron más gastos en este capítulo fueron: Danone, el grupo de franquiciados de Yoplait, Pascual y Ram.

---

[38] 1977 y 1983 han sido los únicos años en los que el Ministerio de Comercio publicó un censo nacional de empresas lácteas con capital extranjero. Las principales firmas con capital mayoritariamente extranjero eran: Nestlé (incluyendo DELASA Y MG), Mantequerías Arias, FRIGO y KRAFT.

Los altos costes publicitarios de entrada en el mercado desde el inicio de los setenta han constituido una barrera a la penetración de nuevas marcas, en especial para las promovidas por empresas medianas y pequeñas, en derivados refrigerados. Esto explica el mantenimiento de las cuotas de mercado: Danone mantuvo su participación por encima del 60 %, seguida de Yoplait (13-16 %) y Chambourcy de Nestlé con el 8-10 %. Únicamente Ram, de LESA, consiguió cuotas significativas en los años 1983-84 y 85, cuando realizó sus mayores inversiones en publicidad.

Gastos en publicidad (millones de pesetas)						
	1977	1980	1981	1982	1983	1984
DANONE	211	280	732	1.009	1.177	1.394
YOPLAIT			129			
PASCUAL				194	362	339
RAM					195	300
Fuente: Walter and Thompsom "Las 50 primeras marcas".						

La concentración comercial en torno a una marca, iniciada al final de los setenta y desarrollada en la primera mitad de los ochenta, fue un fenómeno interesante. El principal ejemplo fue la marca Yoplait, vinculada la francesa Sodima mediante franquicia o acuerdos de transferencia de tecnología, y elaborada en España por empresas regionales de tamaño medio-grande que contaban con una sociedad común de servicios, Sodial. Más tarde fracasó el intento de desarrollo de Sodelact, formada por firmas de similares características y con objetivos parecidos.

Las inversiones

La inversión en el sector fue creciente, ligada frecuentemente a las ayudas estatales. En el desarrollo de las centrales lecheras y demás industrias lácteas tuvo mucha importancia la legislación de apoyo, en concreto los beneficios de interés preferente (D. 2856/64). Según un informe de la Subdirección General de Industrias Agrarias del M.A. (Revista Española de Lechería nº 88, 1973), entre 1964 y 1972 se acogieron a esta línea de ayudas 62 industrias lácteas, de las que 55 eran centrales lecheras, 4 fabricantes de queso y 3 de leche en polvo y otros derivados. Los ritmos de inversión aumentaron hasta 1970 y la inversión individualizada

creció a lo largo de todo el período. El mayor número de instalaciones acogidas a estas ayudas se localizaba en Madrid, con 8, seguida de Barcelona y Asturias con 6 cada una. Las inversiones asturianas se concentraron en los años comprendidos entre 1967 y 1971, siendo los dos primeros los de mayores volúmenes. Esta inversión permitió la instalación de capacidad de tratamiento para 332 mil litros/día, el 7 % de la instalada en España.

Las inversiones en el sector fueron muy importantes en la década de los ochenta. Según la información del MAPA, en 1985 con casi 10.000 millones invertidas por el 40 % de las firmas se habían duplicado los volúmenes de 1980. En estos últimos años cambió el signo de la inversión, siendo mayoritaria la destinada a transformados industriales. Dentro del segmento de leche líquida lo fundamental fue la instalación de las líneas de UHT.

6.2. Las industrias lácteas en Asturias

En los veinte años que estuvo vigente la regulación láctea española, la industria asturiana cambió totalmente. En una primera etapa, entre 1965 y 1970, se puso en marcha el Plan de Centrales Lecheras en el Principado con bastante retraso respecto a otras regiones. Fue un período convulso en el que la lucha por las concesiones tuvo mucho peso. En la década de los setenta tuvo lugar la modernización definitiva del sector y en los primeros ochenta se inició la preparación a la Adhesión a la CEE.

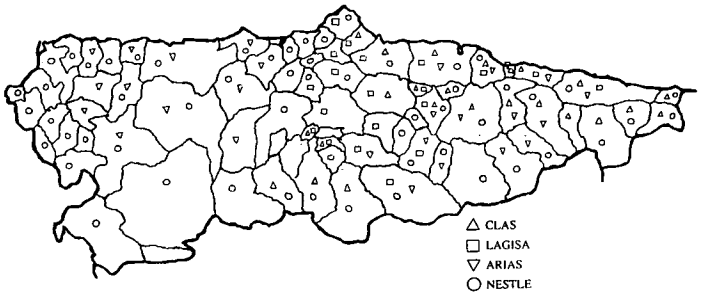
6.2.1. *Los últimos años sesenta*

El inicio de esta etapa en Asturias se caracterizó por la puesta en marcha del Plan de Centrales Lecheras, el incremento de la actividad de las transformadoras, en especial Nestlé, y la entrada de empresas foráneas en busca de leche cruda.

Existen datos distintos acerca de la cifra de empresas al inicio del período, aunque las diferencias son menores que en épocas anteriores. Para 1966 el trabajo de la OCDE (Bertrand et Guillaumed) mantiene la existencia de unos 50 establecimientos [39] que trabajaban volúmenes pequeños: ninguna fábrica trataba más de 80.000 litros diarios, siete manejaban mas de 20.000 y tres más

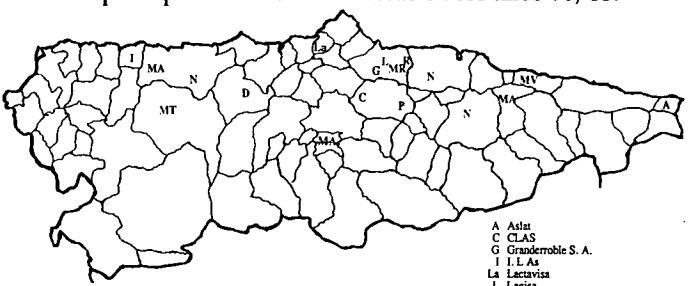
[39] Esta cifra concuerda con el número de empresas (inferior al de establecimientos) que pagaban el Impuesto de Tráfico de Empresas 37 en 1969 y 42 en 1970, cifra a la que hay que añadir Nestlé y MG (RILSA) que cotizaban en Cataluña.

MAPA 6
Municipios en los que recogen leche las principales Industrias. (Diciembre).



Fuente: Situación actual y perspectivas de desarrollo de Asturias, CECA (1973).

MAPA 7
Las principales Industrias Lacteas en los años 70/85.



Fuente: Elaboración Propia..

MAPA 8
Las Industrias Queseras medianas en los años 70/85.



Fuente: Elaboración Propia.

de 10.000 litros; el resto eran instalaciones muy pequeñas. La mayoría de las firmas elaboraban quesos o mantecas, únicamente las mayores producían leche en polvo o condensada; ninguna se dedicaba al tratamiento de la leche líquida a excepción de 2 ó 3 centros de higienización pequeños. Ya existían centros de recogida de leche de empresas foráneas.

La puesta en marcha de las centrales lecheras, en los últimos sesenta, cambió el panorama de la industria láctea asturiana en su conjunto. En un principio se invitó a Mantequerías Arias a instalar una central lechera para Oviedo, invitación que fue rechazada. En 1956 se publicó la primera convocatoria, que se declaró desierta en 1958 al no haberse presentado ninguna firma; también los Ayuntamientos renunciaron. En ella se planteaba la instalación de tres centrales lecheras para Oviedo y otras tres para Gijón. Desde el primer momento la Cámara Oficial Sindical Agraria (COSA) solicitó la modificación del concurso, abogando por una única gran central en Asturias.

La cuestión estuvo paralizada hasta 1962, fecha en la que Mantequerías Arias solicitó permiso para instalar una Central Lechera. A partir de este momento la presión de la COSA fue muy fuerte y paralizó los intentos desde diversos sectores del Gobierno para la puesta en marcha del proceso sobre la base de más de una Central [40]. Finalmente en 1967 se convocó una central lechera para Gijón y otra para Oviedo y las principales localidades de la Cuenca Minera, incluido Avilés. Quedaban fuera del Plan de Centrales Lecheras algunas grandes poblaciones de la cuenca minera y de las comarcas orientales y occidentales en las que continuó la venta de leche cruda o higienizada, posibilitando el mantenimiento parcial de la antigua estructura de la red de aprovisionamiento y el surgimiento de pequeñas firmas.

Mientras este debate tenía lugar hubo algunos intentos fracasados de montar cooperativas para el abastecimiento de leche líquida a las poblaciones mediante la instalación de centros de higienización (Cooperativa de Villaviciosa, Cunalpinar en Grado..). También se crearon algunos centros de higienización por parte de recogedores-entradores de leche a las poblaciones; tal fue el caso de La Vallina, en el Berrón, que luego se transformó en Granja La Polesa. A la vez se consolidaron otros recogedores– entradores que jugaron un papel importante en la oposición a las concesiones de Centrales Lecheras en Asturias.

Las ventajas de la concesión de Central Lechera para la firma adjudicataria explica la pugna para su consecución. La primera

[40] Este proceso está descrito extensamente en la Parte II.

central puesta en marcha fue la de Gijón, atribuida a Máximo Riera en detrimento de Granja La Campesina que también optó a la misma. El contrato firmado entre Máximo Riera y Nestlé en la venta de Productos Lácteos El Molinero, que autorizaba al primero la recogida de leche para su venta líquida e incorporaba el compromiso de adquirir los sobrantes por parte del segundo, fue fundamental para la concesión como Centro Convalidado. Tras la adjudicación, la instalación de la Central Lechera de Gijón (LAGISA) por parte de Máximo Riera se hizo casi en su totalidad con ayudas públicas. La nueva firma empezó a funcionar a finales de 1969 y en 1970 recogió leche a 2.000 ganaderos.

La concesión de la Central de Oviedo fue mucho más conflictiva. Optaron a la segunda convocatoria Mantequerías Arias, Granja La Polesa y el Grupo de Colonización de Integración Superior Número 9.608 (Central Lechera Asturiana, CLAS). Las dos últimas se constituyeron exclusivamente con este fin, Granja La Polesa entre un grupo de vendedores de leche e industriales que habían comprado el centro de higienización La Vallina, tanto por el beneficio que en sí mismo podría aportar como por el miedo de los empresarios lácteos a la existencia de una gran empresa con recogida en toda Asturias. La segunda se constituyó desde la COSA, con el apoyo de Ayuntamientos y de parte de la Iglesia rural y fue vista por los empresarios como un triunfo del aparato del Sindicato Vertical y de las fuerzas del Estado que lo apoyaban. En la adjudicación final a la CLAS influyó el hecho de ser cooperativa y sobre todo el apoyo político con que contaba.

La polémica entre estas tres firmas se zanjó tras el pronunciamiento del Ministerio sobre los recursos presentados. La apelación de Mantequerías Arias fue rechazada sin que sus dueños reclamasen posteriormente. La reclamación de Granja La Polesa se dilató mucho y, finalmente, fue reconocida como Centro Convalidado por tener previamente un centro de higienización.

El nacimiento de la CLAS [41] y la forma en que se expandió –apoyada y protegida desde el Estado y aprovechando el malestar existente en el campo tras la "huelga de la leche" de 1966 y los períodos conflictivos en la recogida de años anteriores– provocó la movilización de

[41] El Grupo Sindical de Colonización se creó el 12 de mayo de 1967 por Jesús Sainz de Miera Zapico. La fecha de convalización fue el 9 de octubre de 1967. La aprobación del reglamento el 9 de febrero de 1968 y la fecha de inscripción el 2 de junio de 1970, con el número 9.608. Las Ordenanzas se aprobaron el 22 de junio de 1970.

la oposición democrática. Esta se aglutinó en torno a las pequeñas cooperativas de las comarcas occidentales y a la entonces ilegal Unión de Campesinos Asturianos (UCA) vinculada al movimiento campesino opositor en el núcleo que más tarde constituyó la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG). En definitiva, la CLAS y el núcleo de ganaderos que luego se transformó en UCA fueron las vías de canalización del movimiento campesino surgido de las convulsiones de la expansión del sistema lácteo, dos vías enfrentadas entre sí hasta mucho después de la entrada en la CEE. La CLAS, con un presupuesto de instalación de 168 millones, contó con grandes ayudas oficiales y créditos en muy buenas condiciones, siendo la parte aportada por los ganaderos mínima.

La entrada en funcionamiento de las dos centrales lecheras asturianas (1969 y 1970) tuvo lugar más tarde de la fecha fijada como límite en los concursos debido a las dificultades para importar maquinaria, los problemas surgidos con los terrenos, ..etc, por lo que se concedieron varias prórrogas.

La puesta en marcha de las Centrales lecheras, que coincidió con la expansión de Nestlé, modificó el mercado de leche cruda debido al enorme incremento del volumen demandado en muy poco tiempo, y alteró la geografía lechera forzando la especialización de occidente. También se alteraron las relaciones de las industrias lácteas con los ganaderos: la relación directa establecida por CLAS con sus socios fue un freno a la actividad de los recogedores, menos afincados en las comarcas occidentales. A partir de entonces empezó su decadencia y se iniciaron las relaciones directas entre industriales y ganaderos. Las mayores empresas reforzaron sus estructuras de campo y la figura del "inspector" cobró mucha fuerza.

En los segunda mitad de los sesenta cambió totalmente el panorama anterior, cuando había tres grandes transformadoras –Mantequerías Arias, RILSA/MG y Nestlé– y tres firmas intermedias –M. Tineo, M. Villaviciosa y M. Riera–. Estos años se caracterizaron por el auge de las Centrales Lecheras y las recogedoras de leche foráneas, que se sumaron al grupo cabecera en cuanto a volumen de recogida, dejando atrás las firmas asturianas intermedias. Al principio de los setenta el peso de Nestlé era muy superior al de las centrales lecheras en volumen, pero éstas ya tenían una actividad considerable y formaban parte del núcleo líder.

Entre los rasgos básicos de la actuación de las empresas del núcleo líder en los primeros setenta destacan:

Principales recogedoras de leche en Asturias (Dc.1970)			
Industria	**Localidad**	**Cantidad (l/día)**	**Producciones**
CLAS	Siero	55.000	Pasteurizada, estéril, mantequilla
LAGISA	Gijón	79.000	Pasteurizada, estéril, aséptica, mantequilla, quesos frescos
M. ARIAS	Arriondas	45.000	Quesos p. prensada, polvo, quesos fundidos
M. ARIAS	Oviedo	(*)	Mantequilla
M. ARIAS	Canero	35.000	Queso p. prensada, polvo
NESTLE	Villaviciosa	80.000	Condensada, quesos y dietéticos
NESTLE	Brieves	120.000	
RILSA	Sevares	30.000	Quesos
CLESA	Cornellana	25.000	Refrigeran leche
ILAS		Anleo	50.000 Polvo, quesos, mantequilla
	TOTAL	519.000	

Fuente: Caja de Ahorro de Asturias(1973) y trabajo de campo.
(*) En Oviedo trataban los sobrantes grasos suyos y de otras firmas.

–> Mantequerías Arias actuaba como mayorista de mantequillas y regulador del mercado de grasas lácteas español. Era la empresa con mayor integración vertical debido a su red de tiendas. Había especializado sus fábricas y no participó en la guerra desencadenada por la leche líquida.

–> La leche condensada fue la producción de Nestlé que más volumen de leche absorbió casi hasta los ochenta. Esta industria experimentó su mayor expansión en el Principado al final de los años sesenta y principios de los setenta.

–> Las Centrales lecheras (CLAS y LAGISA) enseguida mostraron su vocación de grandes recogedoras, aunque aún no superaron en volumen a las transformadoras, que también aumentaron mucho sus recogidas. Las únicas empresas con recogida en casi toda la región eran Nestlé y Arias.

–> La recogida de las empresas foráneas no era excesivamente grande dentro del núcleo cabecera.

–> Los mayores volúmenes de recogida correspondían a firmas elaboradoras de leche líquida y condensada.

-> Los volúmenes recogidos por ganadero eran muy pequeños y las líneas de recogida se superponían encareciendo el proceso. Nestlé contaba con 14.000 ganaderos abastecedores y 140 líneas de recogida, LAGISA con 8.000 ganaderos y 36 líneas y CLAS iniciaba su expansión con 6.000 ganaderos.

-> La nueva dinámica obligó al cambio de relaciones entre ganaderos e industrias.

-> Por primera vez el capital multinacional tenía un puesto de honor entre las empresas líderes: a la presencia y fuerza de Nestlé había que sumar MG, entonces de la suiza URSINA, y el papel de la americana Kraft a través de sus relación con ALI y Arjeriz.

-> Al final de los años sesenta y primeros setenta hubo un período de fuertes inversiones por parte de las empresas líderes, entre las que destacan: la instalación de las centrales lecheras, el crecimiento y mejora de las fábricas de Nestlé, ampliación de la fábrica de Arias en Canero (polvo, años sesenta) , la entrada en funcionamiento de las torres de leche en polvo de ILAS (1968),...etc.

Mientras, las restantes firmas del Principado mantenían su dinámica tradicional, viéndose negativamente afectadas por la competencia desencadenada para el acopio de leche cruda que subía mucho sus costes. La apertura del comercio exterior de quesos y la definitiva prohibición de la adición de grasas no lácteas también repercutieron muy negativamente en muchas pequeñas firmas asturianas que mantenían una economía precaria. El número total de empresas cayó de unas 50 localizadas en 1966 (Guillameud, 1968) a unas 40 en los años 1969 y 1970 (Relación de contribuyentes del ITE), debido al cierre de mantequeras.

La decadencia ya irremisible de los mercados de mantecas y natas y la ampliación de la gama de los nuevos líderes dejaron casi sin espacio a las mantequeras tradicionales, muchas de las cuales se convirtieron en meras mayoristas de grasas lácteas, actividad en la que continuaron algunos años. Incluso hubo dos firmas que consiguieron un permiso especial del Ministerio de Industria para elaborar un producto mezcla de grasas lácteas y no lácteas, dándose de baja en el registro del Ministerio de Agricultura.

Las firmas intermedias se mantuvieron en niveles similares, perdiendo peso en el conjunto de la producción láctea.

Por lo tanto, la dualidad entre las firmas líderes, que incluían

grandes transformadoras y empresas de leche líquida, y las restantes empresas estaba claramente planteada al principio de la década de los setenta. El grupo líder estaba formado por empresas modernas, capaces de introducir las innovaciones técnicas del mercado internacional una vez rotas las barreras políticas y de fomentar el desarrollo y progreso del sistema lácteo en su conjunto. Entre las empresas del núcleo cabecera las mayores tenían intereses en otras regiones, contaban con un amplio mercado, marcas conocidas y una buena red de distribución.

La flexibilidad del sistema lácteo asturiano permitió la transformación de algunas mantequeras pequeñas en mayoristas de mantecas, que jugaron un papel interesante en el mercado. La normativa sobre Centrales Lecheras propició la concentración de las producciones industriales en el norte, favoreciendo el crecimiento de las grandes transformadoras, la instalación de torres de leche en polvo y el comercio de productos intermedios.

6.2.2. *Cambios en los años setenta*

En los años setenta se profundizaron los cambios iniciados al final de los sesenta en un proceso de expansión y crecimiento del sistema lácteo asturiano, mientras apenas disminuyó el número de empresas lácteas y la diferencia entre el grupo de élite y las restantes firmas aumentó. Entre 1970 y 1980, la concentración se debió más al crecimiento de las mayores empresas que a la desaparición de firmas menores, aunque también se dio este proceso. El número de empresas se estabilizó en torno a las 40: en 1970 se contaban 40, la Asociación de Industrias Lácteas daba 35 en 1980 y en 1982 el Directorio de Industrias Lácteas registraba 44 empresas y 47 plantas [42].

[42] Las cifras de número de empresas provienen del Registro del ITE, de la Asociación Asturiana de Industrias Lácteas y del Directorio Regional de Empresas. No siempre son las mismas, ya que se mantiene el viejo problema de la definición de los empresarios, del tratamiento de artesanos y centros de recogida y de la ausencia de las empresas que no tienen su sede en Asturias, caso de Nestlé y de todas las centrales lecheras foráneas con centros de recogida. Por otro lado los datos oficiales no aclaran mucho las cosas, ya que se refieren únicamente al número de instalaciones, con tratamiento no homogéneo para los centros de refrigeración y almacenes comerciales. Además, muchas veces las empresas dejan su actividad o pasan a comerciantes sin que dejen de figurar en los listados de industrias lácteas, incluso algunas firmas absorbidas por otras siguen apareciendo en los listados.

Distribución de establecimientos lácteos en Asturias según empleo								
Año	1–5	6–10	11–25	26–50	51–100	101–250	> 250	Total
1973	16	9	3	4	5	2	2	41
1975	15	9	6	5	4	3	2	44
1977	11	5	4	6	3	4	2	35
1980	16	7	5	6	4	4	1	43

Fuente: BME, MAPA.

A lo largo de esta década la producción de las industrias lácteas asturianas osciló entre el 10 y el 15 % de la producción total en España.

El número de establecimientos lácteos sufrió una evolución distinta a la cifra de empresas. La cifra menor se registró en 1977 para subir algo hasta el final de la década; en total entre 1973 y 1980 el número de establecimiento aumentó en dos unidades.

Estos datos no muestran los grandes cambios acaecidos en la industria láctea asturiana en estos año: los cierres de empresas se ocultaron con el establecimiento de otras firmas en un proceso que cambió totalmente la realidad del sector en una triple dirección:

- Desaparición de las empresas familiares de quesos y mantecas, en especial las dedicadas únicamente a mantecas.
- Auge de las empresas de leche líquida que pasaron a ser las grandes recogedoras, convirtiéndose a la vez en grandes elaboradoras de leche en polvo.
- Crecimiento de las grandes transformadoras, especialmente Nestlé.

El elevado número de empresas y establecimientos se debía a la cifra de pequeñas queseras herederas de la red de mantequeras familiares de etapas anteriores. Los datos oficiales de 1973 recogen 25 instalaciones de queso de vaca, un 60 % de los establecimientos lácteos. En ese año ninguna firma tenía como producto principal las mantecas. Contrariamente a lo sucedido hasta entonces, a partir de esta etapa ya no se crean más firmas mantequeras–queseras familiares dedicadas a quesos de tipo euro-

peo, actividad que había sido una de las claves del desarrollo y flexibilidad del sector. En todo este período sólo se registra la creación de dos firmas queseras: una dedicada a quesos artesanales y la otra a los de tipo europeo, pero con estructura empresarial.

Las queseras/mantequeras familiares entraron en una crisis definitiva provocada por el propio desarrollo del sector, que se acentuó con la apertura de la importación de quesos, la prohibición de las mezclas de grasas no lácteas y la producción de mantecas por parte de grandes firmas a partir de los sobrantes grasos. Su deterioro frente a las industrias transformadoras y las centrales lecheras se manifestó de diversas maneras:

- En los años sesenta y primeros setenta se vendieron muchas redes de recogida a las transformadoras, sobre todo a Nestlé.
- Debido a esta venta algunas firmas se transformaron en mayoristas de grasas y en menor medida de quesos
- Algunas grandes transformadoras, especialmente ILAS, adquirieron pequeñas mantequeras que durante un tiempo mantuvieron su personalidad jurídica
- Algunos empresarios se transformaron en recogedores de leche para firmas mayores, pasando luego a transportistas, o cerraron.
- En otros casos, simplemente fue decayendo su actividad hasta que terminaron cerrando.

De las veinte empresas cuyo cierre se detectó estos años aproximadamente los dos tercios eran antiguas mantequeras o queseras de tipo familiar. Las que sobrevivieron a esta crisis en su actividad originaria adquirieron una estructura más empresarial, aunque también hubo un pequeño grupo que sobrevivió en malas condiciones para cerrar o vender poco después. Únicamente las especializadas en quesos artesanos se situaron en posición ventajosa, especialmente en la década de los ochenta momento en el que resurgió el segmento de quesos artesanos con el apoyo de la Administración Autonómica.

A la vez que las pequeñas fábricas de manteca cerraban y las de quesos atravesaban épocas muy difíciles, se consolidaron las grandes empresas queseras: Mantequerías Arias y MG (Grupo

Ursina luego adquirido por Nestlé), apareciendo en este núcleo cabecera el grupo de Industrias Lácteas Asturianas (ILAS), que mantuvieron la hegemonía en el sector poniendo a punto sistemas de producción modernos y trabajando con técnicas punta, aunque por el momento no desarrollaron programas propios de I+D. Dividieron sus producciones entre los quesos duros de tipo europeo o manchego, para lo que todas disponían de fábricas en Castilla, y los de pasta blanda de tipo europeo. Nestlé inició la fabricación de quesos en Villaviciosa antes de la absorción de MG.

Empresas cerradas entre 1966 y 1985
* Alfredo Casielles (pasó a recogedor de M Villaviciosa, 78)
* Baldomero Bayón (77)
* E. García Díaz
* Elena García Vázquez (81)
* Eugenio Zúñiga
* Granja La Campesina (vendió marca y alquiló fábrica, 82)
* José A. Sánchez del Valle (vendió marca, pasó a comerciante)
* Industrial Mantequera (71), la compró ILAS
* I.L. La Roca (Monjardín)
* La Allandesa (80)
* La Vaquita (adquirida por ILAS)
* Mantequera Astur
* Mantequera de Muñas (comprada por Nestlé)
* Mantequera de Obona (recogida comprada por Nestlé, siguió de mayorista grasas y cerró en 79)
* Mantequerías Paig (84)
* MG (Sevares) (absorbida por Nestle 79 y sigue funcionando)
* Manuel González Gabarrón (comprada por M. Tineo)
* Manuel Pando (80)
* Manuel Riera (vendió su instalación a su hermano Máximo de LAGISA)
* Rafael Vigil (77)
Fuente: Trabajo de campo, Consejería de Agricultura.

Estabilizaron su situación, con más o menos crisis internas, algunas empresas de tamaño medio productoras de quesos de tipo manchego y europeos de pasta dura: Mantequera de Tineo y Mantequera de Villaviciosa; aunque otras del mismo tamaño cerraron: Granja La Campesina. Dentro de esta gama destaca la constitución de la empresa Granderroble con capital proveniente de otros sectores, que inició su actividad con quesos de pasta dura y luego experimentó un crecimiento atípico penetrando en nuevas gamas de productos y desarrollando productos nuevos en el mercado español.

El eje de la historia industrial en la primera mitad de los setenta fue la constitución y desarrollo espectacular de las centrales lecheras y centros convalidados, sobre todo CLAS. De las trece empresas cuyo nacimiento se ha registrado en estos años, ocho se dedicaban a la producción de leche líquida.

Empresas creadas entre 1966 y 1985
* ASLAT (tras la compra de la fca de El Bustio por Pascual y Lagisa
* Agronavia (perteneciente al grupo ILAS)
* Central Lechera Asturiana (CLAS)
* Central Lechera de Gijón (LAGISA)
* Cooperativa de queso de Peñamellera (artesanos) (84)
* Elena García Vázquez (recogedora)
* I L Herrero (centro de recogida alquilado)
* Granja La Polesa (antes Granja La Vallina)
* Industrias Granderroble
* Lactavisa
* Lácteos Monteverde
* Lácteos Peñalón (Comercial de Joaquín Peña)
* Nestlé (Brieves)
* P L Gozón
* YOCLAS perteneciente a CLAS

En Asturias en 1973 había dos centrales lecheras (CLAS y CLESA, a través de un centro de recogida) y dos centros de leche pasteurizada y esterilizada (Granja La Polesa y LAGISA). El peso de las centrales lecheras se debió al liderazgo de CLAS, cuya

recogida suponía al final de los setenta el 25-30 % del total asturiano, por delante de las mayores empresas transformadoras.

La actividad de las centrales lecheras, inicialmente centrada en la leche pasteurizada, muy pronto se amplió a leche estéril. Fue el primer salto en su crecimiento, que les permitió vender la leche líquida en un área más amplia y penetrar el mercado español. El área de venta de la CLAS en particular se extendió muy deprisa por la península. A partir de la mitad de la década la producción de leche estéril y UHT, superó a la pasteurizada. Esta distribución de la gama final palió los efectos de la caída del consumo de leche pasteurizada.

La iniciativa en la producción de leche en polvo la compartieron las Centrales lecheras y las grandes transformadoras, a las que se sumó Mantequería Riera, transformadora de excedentes grasos. Todas ellas aprovecharon el fracaso de las torres de polvo instaladas en las centrales lecheras de la España seca y el traslado de esta actividad al norte. En la segunda mitad de los setenta la capacidad de elaboración de leche en polvo era muy importante, convirtiendo a Asturias en gran "reguladora" del mercado lácteo español. La leche en polvo desnatada y en mucho menor medida la líquida desnatada provocaron el incremento de la producción de mantecas, esta vez como subproducto graso.

Al final de los setenta las grandes productoras asturianas de leche en polvo eran CLAS, ILAS, ASLAT (antes CLESA), Nestlé, Mantequerías Arias y en menor medida Mantequerías Riera y LAGISA[43]. Todas ellas, incluidas en su mayoría en el grupo líder, iniciaron estas producciones entre 1966 y 1975, haciendo de este producto, nuevo en Asturias, una de las grandes producciones del Principado. Estas firmas tenían estrategias diferentes para esta gama: mientras para Nestlé era un producto interno intermedio que utilizaba en otras instalaciones de su grupo, Mantequerías Arias y en menor medida CLAS vendían leche en polvo al consumo directo. Sin embargo, el objetivo fundamental de esta producción era la industria alimentaria o la intervención (y posterior exportación o salida al mercado subvencionada en épocas adecuadas), a estos fines se dedicaba la mayoría de la leche en polvo elaborada por CLAS, ILAS, ASLAT y Mantequerías Riera. Estas cuatro

[43] A veces la actividad se mantuvo cuando la fábrica pasó de una a otra firma, como en el caso de la fábrica de El Bustio. Aquí se citan las empresas cabecera de grupo, en ocasiones estas actividades las acometieron total o parcialmente empresas del mismo grupo, caso de ILAS y Agronavia.

empresas desarrollaron una actividad creciente transformando en polvo leche de otras centrales, a maquila o en propiedad.

La elaboración de leche en polvo condujo pronto a los sueros en polvo, abriendo una salida industrial para estos productos. Esto, junto a la desaparición de las desnatadoras y la expansión del ganado dependiente del pienso en España a partir de los sesenta, provocó la crisis del porcino asturiano y rompió su equilibrio histórico con el sistema lácteo.

La leche UHT permitió la entrada de más industrias en el segmento de leche líquida y provocó su espectacular crecimiento. La quesera y productora de leche en polvo ILAS, una de las grandes vendedoras de leche UHT españolas, fue el ejemplo más claro. También la instalación de la familia Herrero, que tras la puesta en marcha del Plan de Centrales Lecheras alquiló su establecimiento y su red de recogida a diferentes firmas foráneas, debió su desarrollo al auge de la leche líquida.

En definitiva, la leche en polvo y la leche líquida fueron desarrolladas por las mayores firmas. Exigían grandes redes de acopio y escapaban a la actividad tradicional de las pequeñas firmas familiares asturianas, lo que aumentaba la distancia entre las grandes empresas y la estructura empresarial tradicional.

La leche condensada y luego la evaporada fueron los productos determinantes de la instalación y crecimiento de Nestlé en Asturias; desde mediados de los sesenta fue su única elaboradora en la región. Durante muchos años fueron la gama principal de las fábricas de Villaviciosa y Brieves. Nestlé fue también la gran productora de leche maternizada, otro de los productos estrella de su gama final en Asturias. En esta producción trabajó también ILAS a través de su colaboración con MILUPA.

En la producción de derivados refrigerados destacó la posición de CLAS, a través de su filial YOCLAS que participó en la franquicia YOPLAIT en España, tras el abandono de LAGISA como corresponsal en la zona norte. A lo largo de los setenta otras industrias ensayaron estas producciones con poco éxito ante la dureza del mercado nacional y se retiraron en poco tiempo.

Desde la penetración de Nestlé en Asturias (1963) y la compra de MG por URSINA en la etapa anterior, el peso del capital multinacional se incrementó muy deprisa. Desde principios de los setenta la presencia del capital multinacional en el sistema lácteo asturiano ha seguido la vía de la participación directa, en general al 100 %, la de transferencia de tecnología y la de acuerdos de

marca. Su presencia se limitó a las grandes firmas. Los principales elementos de su papel en la industria asturiana fueron:

- El rápido crecimiento de Nestlé que desde mediados de los sesenta se situó en los primeros puestos según volumen de recogida. La absorción de MG (URSINA) incrementó su fuerza.
- La venta de Mantequerías Arias a la americana GRACE al final de los años sesenta.
- La actuación de KRAFT desde su fábrica de Reme en Lugo.
- El acuerdo de transferencia de tecnología entre CLAS–YOCLAS y la francesa SODIMA para la elaboración de yogures.
- El acuerdo de utilización de marca firmado entre el grupo ILAS y la italiana PARMALAT.

En definitiva, entre 1970 y 1980 cambió totalmente el panorama de la industria y el sistema lácteo asturiano, tanto respecto a sus principales agentes como a las relaciones entre ellos y a las áreas geográficas de expansión. El auge de las grandes firmas lácteas asturianas se hizo de la mano de los nuevos productos (líquida, polvo y condensada) en cuyo desarrollo no participaron empresas anteriores. Únicamente Mantequerías Arias, la mayor de las empresas tradicionales, se mantuvo en el grupo líder. La caída de la manteca como producto industrial básico y las dificultades de la producción quesera, junto a la debilidad y poca capitalización llevaron al cierre de numerosas firmas familiares. A partir de esta década la producción de quesos de tipo manchego y europeo adquiere otra dimensión cobrando más fuerza las grandes firmas también en esta gama. Las grandes productoras de mantecas fueron desde entonces las grandes industrias. La mayoría de las empresas del nuevo grupo cabecera estaban conectadas a estrategias del capital multinacional.

La modernización del sistema lácteo alteró las relaciones ganadería e industria por la eliminación paulatina de figuras intermedias de la recogida, acelerada por la relación directa de CLAS, el incremento de la competencia entre industrias, las fluctuaciones de precios y la organización del transporte.

A partir de entonces la expansión de las áreas de recogida en la región se realizaba a través de la negociación directa con los

ganaderos individualmente o en grupo o la compra de leche cruda a empresas instaladas. A la negociación directa recurrieron todas las recogedoras salvo CLAS que tenía socios–abastecedores. La competencia directa dio lugar a batallas muy duras entre las industrias, normalmente seguidas por pactos suscritos por el conjunto o parte de las firmas que incluían precios máximos y respeto a los abastecedores de cada firma.

En ocasiones se registraron acuerdos entre firmas englobados en acuerdos de apoyo globales que incluían la venta o "préstamo" de leche cruda en determinados momentos, cierto apoyo tecnológico,.. etc. Algunos acuerdos de este tipo se han dado entre el Grupo Pascual y LAGISA, la familia Herrero con diversas centrales lecheras o en menor grado entre Danone e ILAS posteriormente.

La modernización del sistema lácteo asturiano obligó al cambio en la organización del acopio: de la recogida en bidones dos veces al día y con numerosos intermediarios y fases se pasó a la estrategia de los centros de recogida [44], la utilización de cisternas y el control informático y de calidad. El elevado coste de arrastre de la leche asturiana hizo que su reducción fuese una cuestión estratégica de primer orden. La estabilidad de la recogida y la calidad del producto fueron los otros elementos, a veces contradictorios, que determinaron las decisiones empresariales en este capítulo.

La recogida directa de las empresas, compatibilizada con las rutas de intermediarios, se inició con camiones propiedad de las firmas y choferes asalariados, cambiándose después al trabajo con autónomos. La recogida con cisterna se inició en 1975 y se generalizó al final de los setenta y primeros ochenta. Las primeras cisternas eran propiedad de las industrias, pero pronto se estableció una nueva modalidad en la que la cisterna pertenecía a la empresa láctea y el camión al autónomo que realizaba el porte. En ocasiones la firma ofrecía ayudas para la adquisición y casi siempre un contrato estable. Muchos de estos autónomos provenían de la red de recogedores.

Paralelamente se organizó el transporte de leche a largo término, sobre todo para los movimientos realizados entre instalaciones

[44] A lo largo de esta década CLAS llegó a tener cuatro centros de recogida y Nestlé tres. Para Mantequerías Arias no fue necesario al tener localizadas las fábricas en todo en Principado y la expansión inicial de la recogida de ILAS se orientó en gran parte hacia Galicia, donde estableció varios centros de recogida, ante la dureza de la competencia con CLAS.

de una misma empresa o bien en intercambios entre empresas. Al final de los setenta ya existían grandes compañías de transporte en cisterna refrigerada creadas para atender las necesidades de las firmas, que luego resultaron imprescindibles en su logística. Algunas provenían también del sector lácteo. Las grandes empresas lácteas suelen tener contratos de transporte en exclusiva con alguna de estas compañías: Nestlé con "Riera", ILAS con "Moran", Mantequerías Arias con "Serrano", CLAS con "Carneado", ...etc.

La generalización de la recogida directa abrió la puerta a la transferencia de tecnología desde las industrias hacia los ganaderos. El apoyo al ordeño mecánico fue el ejemplo más claro, pero hubo otros muchos como la colaboración con las autoridades en las campañas del saneamiento, los consejos en cuanto a alimentación ganadera y cuidado de los prados, la política de primas, los planes de modernización dirigidos a explotaciones concretas y, mucho después, el apoyo a la instalación de redes de frío en el campo.

Los primeros tanques de frío instalados en las explotaciones fueron propiedad de la industrias, pero muy pronto esta práctica quedó anticuada y las firmas lácteas se limitaron a gestionar las ayudas oficiales y en su caso dar apoyo financiero. Nestlé nunca tuvo tanques propios en el Principado y, sin embargo, ASLAT y CLAS los mantuvieron en todo el período, mientras las restantes los fueron eliminando paulatinamente.

En las políticas generales de apoyo a la modernización de la ganadería participaron las empresas del grupo líder, pero únicamente CLAS y Nestlé contaron con departamentos específicos, jugando un papel más importante. En ambos casos, aunque de distinta forma, la puesta en marcha de los programas de apoyo estrechó las relaciones con los ganaderos involucrados. CLAS fue la única empresa que desarrolló una integración "amont y aval" al suministrar pienso y otros inputs a los ganaderos además de recoger su producto.

6.2.3. *La primera mitad de los ochenta: la aproximación a la CEE*

En los últimos años de la regulación láctea española, la industria asturiana consolidó su estructura y los rasgos fundamentales adquiridos en la década clave de los años setenta.

En 1985 Asturias contaba con el 6'5 % de los establecimientos españoles, el 9 % de los mayores de 250 trabajadores. El número de establecimientos lácteos recogidos en las estadísticas elabora-

das por el MAPA cayó de 44 a 36 entre 1980 y 1985. El mayor descenso se produjo entre los que contaban con un número de empleados situado entre 11 y 50, seguido del estrato entre 100 y 250. Los establecimientos más pequeños casi se mantuvieron y los mayores subieron. La cifra total de empleo en la industria láctea aumentó un 19 %.

Al final del período la industria láctea asturiana aportaba el 11'6 % de la producción bruta española y disponía del 11'1 % del valor añadido total. En estos años su aportación a la producción de leche española era del 12 %. Las diferencias detectadas entre la participación asturiana en la producción bruta, el valor añadido y la producción láctea se debe a la gama elaborada.

Estas cifras indican el equilibrio alcanzado entre la producción e industrialización de la leche, pudiendo afirmarse que el Principado elaboraba toda la leche que producía y se encontraba en posición ventajosa ante la entrada en la CEE frente a sus vecinas Galicia y Castilla y León. En 1979 Asturias aún enviaba fuera de su territorio entre 30 y 50 millones de litros de leche cruda (Colino, 1982), situación que cambió muy deprisa de forma que en 1983 el Principado era importador neto [45]. Esto no significa que no hubiese flujos comerciales de leche cruda en ambos sentidos, en especial en épocas de tensión en los mercados.

El número de empresas lácteas registradas en la Asociación de Industrias lácteas en 1985 era de 33, dos menos que en 1980. La cifra de la Consejería de Agricultura y Pesca para 1983 era de 29 [46]. En los años ochenta aparecen nuevas industrias en los listados de la Consejería, que corresponden a dos grandes grupos:

* Grandes empresas que optan por establecerse en el Principado mediante la compra de establecimientos: Danone al final de los setenta en el centro de recogida de Cornellana comprado a CLESA y Bel, que en 1984 se quedó la fábrica de Nestlé de Brieves, en una operación a nivel europeo entre las firmas matrices Fromageries Bel y Nestlé.

---

[45] Según los datos de la Consejería la leche asturiana no consumida en la explotación entregada a las industrias fue de 638 millones de litros, la leche tratada por las industrias ascendió a 675'4 millones y además se recogieron para tratar fuera del Principado 70 millones, lo que indica que hubo una importación considerable.

[46] Las estadísticas de estos años respecto al número de empresas arrastran los mismos problemas que en épocas anteriores, por lo que estas cifras sólo son indicativas.

* Establecimiento de pequeñas firmas familiares o cooperativas ligadas a los programas de desarrollo de quesos artesanos promovidos por el Gobierno Autónomo.

Las firmas tradicionales ligadas a quesos y mantecas mantenían su situación precaria y continuaban los cierres a un ritmo lento.

Estratificación de las empresas según volumen de leche recogida, 1983

Nº empleados	Nº Empresas	% leche recogida	% producción vendible
> 250	6	82'8	87'6
100–250	7	8'6	7
51–100	2	2'4	1'5
25–50	4	6'2	3'4
0–25	10	0'6	0'5

Fuente: Consejería de Agricultura de Asturias.

En 1983 la concentración empresarial era alta, mayor en la producción bruta que en la recogida: las 6 empresas con más de 250 trabajadores recogían el 82'8 % de la leche asturiana y acumulaban el 87'6 % de la producción vendible. La diferencia entre ambas indica la mejor valorización de los productos de las grandes empresas, a pesar de que los productos artesanos tradicionales tienen un alto valor añadido.

La concentración aumentó antes de la Adhesión a la CEE y el volumen recogido entre las siete grandes asturianas en 1985 era el 85 % del total [47]. A este grupo de grandes empresas hay que añadir las foráneas que recogían en el Principado. A mediados de los ochenta eran Kraft (desde Reme en Lugo), LESA desde Cantabria y Lugo, UNIASA y Leche Pascual. Su entrada en busca de leche cruda se debía a las dificultades de abastecimiento.

Estas cifras indican que los cambios habidos en la década de los setenta, a la vez que habían provocado un crecimiento espectacular del sistema lácteo asturiano y forzado grandes transformaciones en su interior, habían generado una élite de empresas dominantes de las que dependían los restantes agentes. Las seis

[47] En este momento este grupo incluía a La Polesa. (Langreo y Rama 1989.)

mayores empresas en 1983 eran: CLAS, ILAS, Nestlé, Mantequerías Arias, LAGISA y Danone.

El liderazgo en la recogida de leche se extendía a la gama final. En definitiva una situación de un cierto oligopolio había sustituido a la producción dispersa de los orígenes del sistema lácteo que se mantuvo durante largo tiempo. Sólo la mantequilla y los quesos se producían en empresas de todos los estratos, la gama restante se limitaba al primer o dos primeros estratos.

Al principio de los ochenta la gama del grupo de élite estaba bastante diversificada, aunque con orientaciones prioritarias: CLAS y LAGISA hacia leche líquida y Mantequerías Arias a quesos.

Participación del grupo de élite en las producciones	
Leche Pasteurizada	86'6 %
Leche esterilizada	100 %
Leche UHT	80'1 %
Total leches líquidas	87'8 %
Nata	96'9 %
Queso	73'2 %
Queso fundido	100 %
Yogur	100 %
Suero en polvo	85'6 %
Leche evaporada	100 %
Leche condensada	100 %
Leche en polvo	96'8 %
Mantequilla	94'3 %
Suero líquido	70'3 %
Otros productos	96'5 %

Fuente: Consejería de Agricultura.

En conjunto, la gama de productos de las empresas de élite adolecía de una presencia escasa de productos refrigerados, entonces los de mayor valor añadido, un exceso de leche líquida, productos cuyo mercado acusaba fuertes tensiones, y de productos de intervención, sobre todo leche en polvo.

Ventas y situación en el ranking de las principales empresas 1985 [48]		
	Ventas (millones)	Ranking
DANONE	334.000	1
CLAS	18.200	3
ILAS	10.000	9
LAGISA	4.285	26
GRANJA LA LUZ	2.400	42
GRANJA LA POLESA	1.250	55
LACTAVISA	1.192	56

Fuente: Alimarket y Consejería de Agricultura.

Las empresas de élite asturianas normalmente tenían instalaciones en otras Autonomías, en algunos casos como Mantequerías Arias o ILAS la empresa era originariamente asturiana, mientras en otros casos se trataba de una instalación más o menos importante de una firma con presencia nacional como Nestlé. Únicamente La Polesa, incluida entre las grandes en 1985, era una firma exclusivamente local. La mayoría de las firmas de este grupo alcanzaban a casi todo el Principado en su recogida [49].

La presencia de capital multinacional en la Región se circunscribía al grupo de empresas líderes. Respecto a la etapa anterior destaca la presencia de Fromageries Bel y la venta de Mantequerías Arias a la francesa Bongrain. La presencia de Danone, aunque entonces era mayoritariamente española, supone un lazo mas con el capital lácteo francés. A partir de este momento, la presencia de capital multinacional se limita a empresas europeas, excepción hecha de Kraft desde Lugo.

[48] Para 1985 no existen datos de Mantequerías Arias, que se supone estaba en los principales lugares, ni se tiene desglosada la cifra de Nestlé correspondiente a Lácteos. Por otro lado en los mayores volúmenes de ventas aparecen Granja La Luz que fabricaba en Herrera del Pisuerga y Lactavisa (Lácteos Avilés SA), con mucha leche comprada a otras industrias.

[49] Entre las empresas que actuaban en el Principado y tenían mayor volumen de ventas se encuentran Granja la Luz y Lactavisa, ninguna de las cuales tenía un volumen de recogida grande.

CAPITULO 6

EL SISTEMA LACTEO EN LOS PRIMEROS AÑOS DE LA ADHESION A LA CEE 1986/95

En el momento del ingreso en la Comunidad, el sector lácteo español vivía una larga etapa de expansión y modernización en todas sus fases, habiendo incrementado su ritmo desde 1980. La adhesión supuso el choque de un sistema productivo en expansión, aún muy lejos del umbral de eficacia europeo, con otro mucho más desarrollado cuya propia eficiencia había obligado a tomar medidas de política restrictiva para limitar su crecimiento y expansión. La adhesión obligó a la apertura del sistema lácteo español, lo que significaba la confrontación con un sistema productivo más competitivo en todas las fases.

El período español de adaptación a la Comunidad se solapó con la inminencia de la entrada en vigor del Mercado Unico, lo que alteró los ritmos y estrategias de las principales empresas. De esta manera, en un período de 5 años, el sistema lácteo español se vio obligado a pasar de un mercado casi cerrado a un mercado abierto y de ámbito europeo. La entrada de España en la CEE ha forzado cambios en todas las fases que componen el complejo lácteo y, en algunos aspectos, ha acelerado la dinámica existente. Estas transformaciones han alterado la dinámica sectorial, la situación de los agentes económicos, las relaciones de intercambio entre ellos y la filosofía de las políticas de precios, de comercio exterior, de estructuras e industrial. A esto hay que sumar los efectos de la reforma de la PAC y del Mercado Unico, que han modificado el sistema lácteo europeo, y los cambios en la distribución.

Este capítulo analiza los efectos de los cambios experimentados sobre la industria láctea, que condiciona la evolución de la producción ganadera y, a su vez, está condicionada por las nuevas tendencias en el consumo y la distribución. Se consideran los niveles globales de competitividad en lo que respecta al aprovisionamiento de materia prima, relación con los proveedores, y la venta de los productos, abarcando la composición de la gama final y los rasgos básicos de la relación con los clientes. Se ha tenido en cuenta la evolución de la situación en los distintos tipos de empresas según gama y tamaño, haciendo hincapie en el análisis del grupo líder, motor de la actividad del sector.

Grandes cambios en el sistema de producción lácteo español durante los años ochenta y noventa

- Cambios en la política de estructuras ganaderas: al principio de los ochenta se aprobó el Reglamento Estructural de la Producción Lechera para mejorar las explotaciones y aumentar las producciones para conseguir que un número amplio de ganaderos superasen los umbrales mínimos de rentabilidad. Era una política expansiva que se vio bruscamente frenada.
- Cambios en la política de precios: la sustitución del sistema de regulación español, con un precio mínimo contractual, por la OCM de la leche basada en precio mínimo para los productos de intervención, en España supuso acercar la situación a la de un mercado libre.
- Cambios en el comercio exterior: de un sistema basado en el rígido control del comercio exterior y las importaciones en régimen de "comercio de Estado", se ha pasado a la liberalización creciente de intercambios en el Mercado Unico para los productos elaborados, semielaborados y la leche cruda.
- Cambios en las exigencias de calidad: mayor contenido mínimo de grasa e introducción del concepto de calidad bacteriológica.
- Cambios en la filosofía de la política láctea: de una política expansiva se pasó a otra restrictiva y luego a las cuotas a la producción y políticas de abandono de la producción. De una situación de equilibrio entre oferta y demanda, se ha pasado a un déficit estructural del 20 %.
- Cambios en la política industrial: desaparición de las concesiones de distribución de leche pasterizada, base de muchas pequeñas y medianas empresas. Fomento de la concentración y surgimiento de políticas autonómicas de protección y apoyo a sus empresas.
- Nueva dinámica empresarial: el proceso de concentración, la aceleración de la penetración de capital extranjero y sucesivos intentos de venta de LESA, la alteración de la vida de las cooperativas, cambios en las estrategias empresariales con gran diversidad de producto.
- La dinámica de los precios en origen: grandes fluctuaciones de los precios en origen, mantenimiento de precios muy altos motivados por el proceso de concentración industrial que ha forzado la competencia por el acopio de materia prima.
- La competencia entre los productos acabados: tanto entre los producidos en España como con productos europeos, con frecuentes guerras de precios sobre todo en leche líquida UHT.
- Cambio en las relaciones con la distribución: el desarrollo de la gran distribución ha endurecido las relaciones de las industrias con sus clientes.

1. LAS CONDICIONES DE LA ADHESION

Asentado durante veinte años, todo el sistema español de regulación del sector fue sustituido por la normativa europea, muy diferente a la española, a lo largo de 5 años de adaptación. Las condiciones de la adhesión modificaron el funcionamiento del sistema lácteo español y establecieron el marco del funcionamiento futuro.

Tratado de Adhesión de España a la CEE para el sector lácteo

En la producción:

* Los precios españoles, superiores a los europeos, debían igualarse al final del período de transición (1992).
* Establecimiento de precios indicativos para la leche en fábrica con un 3'7 % de grasa y unos precios en intervención para la mantequilla y la leche desnatada en polvo.
* Fijación de una cuota para España en base a la producción de 1983. Cuota que había que repartir.
* Establecimiento de la tasa de corresponsabilidad comunitaria.

En comercio exterior:

* Quedaba liberalizado, pero considerando la leche y productos lácteos como sensibles, por lo que se aplicaba el Mecanismo Complementario de Intercambios.
* Cantidades máximas a importar.
  - 1986: Leche y nata 200.000 Tn. Mantequilla 1.000 Tn y Quesos 14.000 Tn.
  - Los tres años siguientes los contingentes de leche y nata se incrementan en un 10, 12'5 y 15'5 % acumulativo y los correspondientes a queso y mantequilla en un 15 % anual
* Con los países de la CEE se eliminaban los derechos de aduana, sustituidos por los Mecanismos Complementarios de Adhesión.
* Frente a terceros países se sustituían los derechos arancelarios españoles por la protección comunitaria. A la vez se aplicaban las subvenciones comunitarias a las exportaciones españolas.

En las industrias:

* Establecimiento de la compra en régimen de intervención para la leche descremada y la mantequilla.
* Establecimiento de ayudas al almacenamiento privado para la mantequilla y ciertos tipos de queso.

En las ayudas y legislación:

* Fijación de plazos para la desaparición de las líneas de ayudas españolas y su sustitución por las europeas; entre las líneas desaparecidas figuran el Reglamento estructural de la Producción Lechera y la Legislación de Industrias Preferentes.

Uno de los aspectos fundamentales de la adhesión fue la desaparición del Plan de Centrales Lecheras, en particular se anulaban las concesiones para distribución de leche pasteurizada. La perdida de este derecho llevó al establecimiento de ayudas compensatorias, entre las que se incluyó una línea de créditos blandos. Por otro lado, a niveles presupuestarios, España se hizo corresponsable de la salida de los stocks lácteos acumulados en la Comunidad.

2. LA NUEVA SITUACION DEL SECTOR GANADERO

Tras la adhesión, los ganaderos de leche se vieron inmersos en una situación excedentaria no directamente relacionada con su capacidad productiva. Así, mientras en Europa los excedentes estructurales se plantearon en la mitad de la década de los setenta, en España a pesar de los excedentes coyunturales, se había alcanzado una situación de equilibrio en los primeros ochenta.

> Las diferencias entre la política lechera comunitaria y española tenían su origen en la formación histórica de los sistemas productivos. Ya en los años setenta en Europa se tomaron las primeras medidas restrictivas, que no dieron resultado, seguidas por la tasa de corresponsabilidad en 1987. En el mismo periódo en España las intervenciones eran mínimas y el Ministerio preparó el Reglamento Estructural de la producción Lechera (REPL), política integral de apoyo a la modernización de las explotaciones. Al inicio de los ochenta, mientras Europa aplicaba una sobretasa al excedente, en España se ponía en marcha el registro de explotaciones del REPL. El sistema de cuotas comunitario entró en vigor en 1984, cuando en España se veían los primeros frutos del REPL, sobre todo en la Cornisa Cantábrica.

Es decir, mientras en España el sector ganadero estaba viviendo un proceso de expansión y mejora, basado en la filosofía de que para modernizarse era imprescindible alcanzar los niveles mínimos de producción por explotación que permitiesen la mecanización, la instalación de frío y una rentabilidad adecuada, la ganadería europea, alcanzados sus niveles de rentabilidad mucho antes, se encontraba inmersa en una política restrictiva encaminada a frenar las producciones por explotación.

De esta manera se vieron enfrentadas la dinámica de expansión del sector español y la política y normativa restrictivas europeas, a la vez que el sistema lácteo español se encontraba frente a un sistema más eficaz con el que tendría que competir. En un primer momento el sector español continuó su expansión, no tanto en cuanto a los censos como en la mejora de las condiciones de las explotaciones, generando un importante núcleo de ganaderos capaces de competir. Así, entre 1986 y 1990 se produjeron cambios muy importantes en el sector ganadero que afectaban a los rendimientos, grado de modernización de las explotaciones, mejora de la calidad, ...etc

La producción de leche asignada a España es de 5.567 millones de Tn. tras la ampliación, lo que implica un déficit del 20 % respecto al consumo y un déficit de materia prima respecto a la capacidad productiva del conjunto de la industria. Esto afecta al desarrollo de los mercados, sobre todo en los meses finales de la campaña, y provoca subidas espectaculares de los precios en origen, favorece la sobrecapacidad y dificulta el acceso al umbral de rentabilidad a las industrias lácteas situadas en las zonas deficitarias. Este hecho influye en la restructuración del sector industrial y refuerza las luchas entre empresas por situarse como recolectores en las áreas con mayor oferta.

La aplicación de la nueva política láctea en España fue paulatina. La tasa de corresponsabilidad no se aplicó en un principio, aunque en 1990 el Ministerio de Hacienda obligó al pago retroactivo de la correspondiente a 1987, fecha en la que entró en vigor.

> Respecto a las cuotas, el Gobierno optó por la fórmula A - cuota del ganadero- que no se puso en práctica hasta los años 90. El SENPA, como organismo ejecutor, reunió la documentación de las empresas y, a través de los agentes del SEA, solicitó un certificado a cada ganadero sobre su entrega. Con esta documentación se elaboró una "precuota" que se comunicó a los ganaderos. En Euskadi no se presentó este documento y en Galicia hubo diversos problemas. La situación quedó estancada hasta mediados de 1991, cuando la asignación de una cuota suplementaria obligó a fijar criterios de reparto, que se orientaron al apoyo de las zonas de montaña. En el verano de ese año se planteó por primera vez una negociación política sobre el sector, negociación en la que se incluía la aplicación definitiva de las cuotas y las líneas de reestructuración del sector.

Esta errática situación legal y los avatares del mercado de leche cruda han llevado a que muchas explotaciones hayan aumentado y mejorado significativamente sus producciones, muchas veces con ayudas oficiales. Desde el ingreso de España en la CEE se han puesto en marcha un plan de abandono definitivo y dos temporales en cumplimiento de la normativa comunitaria. En 1991 se aplicaba el primer plan de abandono español, orientado a crear una reserva nacional que permitiese reestructurar el sector

Los censos de estos años no experimentaron crecimientos excesivos. A nivel nacional la cifra de vacas de ordeño ascendía en 1991 [1] a 1.877.666 animales, algo más baja que la de 1985 y en diciembre de 1993 era de 1.471.817. En Asturias existían 192.786 vacas de ordeño en 1991, un 11'5 % menos que antes del ingreso en la CEE, ocupando el tercer puesto entre las autonomías españolas después de Galicia y Castilla y León. En 1993 el censo de vacas de ordeño asturianas había caído a 155.284. Según la misma fuente, existían 221.449 explotaciones de vacuno de ordeño en España, de un tamaño medio de 8'5 vacas; es decir, continuaba el proceso de concentración. Las explotaciones más pequeñas estaban en Galicia, donde la media era de 5'9 vacas; en Asturias alcanzaba 6'1. En 1991 el Principado contaba con 34.569 explotaciones, el 15'6 % del total nacional, pero el 78'6 % tenían menos de 10 vacas.

> En estos años hubo una mejora sustancial dentro de las explotaciones, mejoras referidas a las instalaciones, incluida la instalación de tanque de frío y la mejora y ampliación del número de cabezas de ganado. El papel jugado por empresas lácteas, Diputaciones Provinciales y, en su caso, Gobiernos Autónomos en estas mejoras fue importante. En el caso asturiano el mayor avance en la instalación de tanques de frío se dio a partir de 1986. Fue en estos años cuando se empezaron a notar los efectos del Reglamento Estructural de la Producción Lechera, que finalmente fue sustituido, con desventaja, por el Reglamento Comunitario 797, aplicado en España mediante el Decreto 808 de 1987.

Considerando 10 vacas el umbral mínimo de rentabilidad que permitía mecanizar las instalaciones e instalar frío para los años

[1] Encuesta ganadera de junio 1991. B.M.E.

ochenta, la tercera parte de los animales de ordeño españoles se encontraban en explotaciones difícilmente rentables, sin acceso a las medidas de modernización [2] Esa cifra era muy superior en el Principado.

La política de apoyo al abandono de la producción lechera, la implantación del IVA y la dinámica de concentración de las explotaciones, han producido una disminución importante en el número de abastecedores a las industrias lácteas y una feminización de los titulares, relacionada con la ganadería a tiempo parcial. La interacción de estos fenómenos y la complejidad de las relaciones familiares-productivas hacen muy difícil evaluar lo que realmente supone la reducción de explotaciones y el abandono registrado.

El Gobierno Asturiano ha tomado varias iniciativas en apoyo de la mejora de la producción, generalmente a través de acuerdos con las industrias, entre los que destacan las campañas de saneamiento de la cabaña, en las que éstas se comprometieron a no recoger la leche de las explotaciones no saneadas, los programas de mejora genética, el apoyo a la constitución de la interprofesional lechera y al laboratorio regional, el apoyo a la racionalización de las redes de recogida, los planes de electrificación rural, el apoyo al consumo de leche pasteurizada y a la creación de una empresa de desarrollo agrario.

3. EVOLUCION DE LOS MERCADOS Y DE LA GAMA DE PRODUCTOS

En 1986 la producción de leche española fue de 6.112.000 Tn, algo inferior a la de 1985. El Acta de Adhesión garantizaba 5.400.000 Tn en total, de ellas 4.650.000 en entregas a la industria. A lo largo de estos años ha ido cayendo la producción, alcanzando un mínimo en 1988; en 1989 se detectó un ligero aumento, situándose en los niveles de finales de los setenta. En 1992 la producción bajó a 5.450.000 Tn.

[2] En varias ocasiones las OPAS españolas han estimado en 10 vacas el mínimo viable, sin embargo, esta cifra en los años noventa ya es muy baja teniendo en cuenta el incremento del tamaño de las explotaciones en los principales países europeos desde la entrada en vigor de las cuotas.

Producciones de leche (MAPA)		
Toneladas		**Toneladas**
19856.112.000	1988	5.597.000
19865.972.000	1989	5.644.000
19875.768.000	1992	5.450.000

En 1988, año de mínimos, la producción de Galicia, Cantabria y Asturias representó el 49'2 % del total nacional; el conjunto de la Cornisa Cantábrica produjo el 53'7 %

Produccion de leche para la industria (1992) y presencia del grupo líder		
	Recogida	**Empresas del grupo líder presentes (*)**
ANDALUCIA	437 M.Tn	UNIASA, LESA, DANONE
ARAGON	87	-
ASTURIAS	556	ILAS, NESTLE, DANONE, CLAS, IBERLAT
BALEARES	113	KRAFT
CANARIAS	0	DANONE
CANTABRIA	467	LESA, NESTLE
CASTILLA-LA MANCHA	156	IBERLAT
CASTILLA-LEON	854	PASCUAL, IBERLAT, CLESA, ILAS, SODIBER, CLAS, KRAFT, UNIASA
CATALUÑA	604	NESTLE, IBERLAT, DANONE, LESA, CLESA
EXTREMADURA	67	-
GALICIA	534	NESTLE, PASCUAL, CLESA, IBERLAT, KRAFT, LESA, CLAS
MADRID	130	CLESA, DANONE, ILAS
MURCIA	21	-
NAVARRA/ P. VASCO	354	IPARLAT, DANONE, LESA
LA RIOJA	19	-
VALENCIA	51	DANONE, CLESA

* No se incluyen los centros de recogida, sólo las fábricas.
Fuente: MAPA y Centro de Documentación de Saborá.

En 1992 la mayor recogida estaba en Castilla y León (19'2 %). Mientras entre Galicia, Asturias y Cantabria reunían el 35 % y se mantenían como la mayor zona productora española. De todos modos, se habían producido desplazamientos importantes en la producción.

Al implantarse el sistema europeo desaparecieron los precios regulados españoles, aunque en la práctica, en los primeros años, se mantuvo el precio de 32 pesetas el litro de leche estándar mediante un acuerdo tácito entre ganaderos e industrias

Precios de la leche al ganadero en Galicia

	1989	1990	1991	1992	1993
Enero	50,18	42,99	39,61	39,95	39,20
Febrero	51,54	42,52	37,86	39,32	38,08
Marzo	50,75	38,20	36,51	36,39	36,28
Abril	42,80	36,87	34,38	34,44	34,81
Mayo	41,76	37,08	33,60	31,87	33,43
Junio	42,29	36,89	33,99	31,64	33,91
Julio	42,73	36,27	34,09	32,15	36,37
Agosto	42,49	36,22	34,77	33,15	38,13
Septiembre	47,20	36,31	38,11	34,47	41,56
Octubre	46,49	38,64	39,85	38,09	43,57
Noviembre	415,82	39,55	40,90	40,11	45,97
Diciembre	45,15	39,51	40,69	31,86	

Fuente: Xunta de Galicia.

Las limitaciones establecidas y los altos precios de entrada, junto con algunas situaciones atípicas en el mercado internacional [3], frenaron de hecho la importación de leche cruda europea en una primera etapa, por lo que la dinámica de los precios al ganadero siguió dependiendo de las condiciones del mercado interior y de las necesidades de leche de las industrias.

Las puntas en los precios al ganadero tuvieron lugar en los años de menor producción y respondieron a la competencia

[3] Varios acontecimientos alteraron la situación del mercado internacional: el accidente nuclear de Chernobil, que afectó a la mayor parte de la producción y stocks europeos, y la sequía de Estados Unidos y Nueva Zelanda, que disparó los precios de la leche en polvo en el mercado internacional.

entre las empresas por ganar cuota de mercado, competencia que abarca todos los ámbitos de su actuación, incluido el acopio de materia prima y el asentamiento de empresas del sur y el centro como recogedoras estables en las mejores zonas lecheras españolas. La situación de la recogida y los precios pagados hacen del acopio de materia prima uno de los factores de no competitividad del sistema lácteo español.

> Los precios de la leche cruda al ganadero durante parte de este período han sido excepcionalmente altos, con ciclos muy marcados y grandes caídas. Frente a las 32 pts que en principio seguían en vigencia, los precios medios más altos llegaron a casi 47 pesetas litro en los ochenta y superaron las 50 pesetas en los noventa. Las alzas de las cotizaciones en campo situaron los precios españoles hasta un 30 % por encima de los europeos en diversos momentos entre 1986 y 1990. Los movimientos del mercado siguieron en los años noventa a pesar de la apertura del mercado exterior, en estos años se registraron oscilaciones del precio en campo superiores al 40 %.

Las fluctuaciones de la oferta de leche de los ganaderos y la lucha por mantener la cuota de mercado en leche cruda y por lo tanto los volúmenes de compra obligó a las industrias a recurrir a la elaboración de polvo para regular sus stocks, incluso en algún momento con precios muy altos en el campo. Las grandes productoras de polvo del norte de España consiguieron grandes beneficios en este contexto, ampliando sus instalaciones y penetrando en los mercados internacionales.

Entre 1986 y 1990 tuvieron lugar dos intentos de constituir una interprofesional española como forma de poner un cierto orden en los mercados. La primera de ellas, el CILE (Comisión Interporfesional Láctea Española), respondía a la iniciativa de los sectores privados: organizaciones de agricultores, empresariales y de cooperativas[4]. El grado aún bajo de organización en algunas de las fases y la hostilidad del Ministerio de Agricultura dieron al traste con esta experiencia. Poco después el Ministerio puso en marcha una nueva interprofesión con participación y control de la Administración que, tras fuertes presiones, conclu-

[4] En el caso español no todas las cooperativas lácteas pertenecen a la organización cooperativa en el sector. Las mayores están afiliadas a la Federación Nacional de Industrias Lácteas.

yó un acuerdo de precios que luego no se cumplió, con lo que se puso fin al proyecto

Después de esto las conversaciones entre las distintas partes han continuado, sin que se haya alcanzado ningún acuerdo ni estructura interprofesional central, salvo en las cuestiones referentes al marketing general de los productos lácteos en las "campañas de imagen". Sin embargo, se han alcanzado acuerdos parciales en algunas autonomías en torno a los "laboratorios regionales" financiados parcialmente por las Administraciones Autonómicas y gestionados conjuntamente por los representantes de industrias y ganaderos; la posición de las cooperativas varía de unas regiones a otras. En Asturias la posición de CLAS [5] dificultó su puesta en marcha que finalmente se consiguió en 1991.

La situación del mercado de leche cruda fomentó los intercambios entre empresas, y las productoras de polvo transformaron leche proveniente de toda España. En algunas áreas esta eventualidad facilitó la formación de cooperativas o simples grupos no formales de ganaderos para la venta en común de la leche cruda, con carácter muchas veces especulativo.

En estos años se ha alcanzado un alto grado de concentración del mercado de leche cruda, que ya apuntaba desde que se generalizó la industrialización, aunque aún está lejos de la concentración de otros países europeos.

La utilización de la leche entregada a las industrias es diferente en España y Europa, debido al mayor porcentaje dedicado a leche líquida y el menor a quesos, mantequilla y polvo. Es decir, una estructura menos enfocada a los productos de intervención, aunque también con una presencia muy inferior en transformados industriales de alto valor añadido.

Las producciones de lácteos de la industria española en esta etapa sólo permiten apreciar el incremento de la leche UHT y las caídas de las pasteurizada y esterilizada, una disminución en la condensada y el incremento en algún tipo de quesos y en toda la gama de refrigerados. No se pueden considerar como tendencias las alzas en la mantequilla y leche en polvo desnatada de los ochenta, excesivamente coyunturales y ligadas al mercado inter-

[5] La Central Lechera Asturiana estimaba que su propio consejo rector ya era una interprofesional al reunir intereses industriales y ganaderos. Esta posición se ubica en el debate acerca de la posición de las cooperativas en y ante las interprofesionales.

Producción de leche y productos lácteos (Tn). 1992	
Recogida de leche de vaca	5.450.000
Leche liquida	2.950.000
- Pasteurizada	309.000
- Esteril	384.000
- UHT	2.257.000
Concentrada	33.800
- Evaporada	6.300
- Condensada	27.500
Leche en polvo	34.500
- Entera y semidesnatada	11.300
- Desnatada	23.200
Nata	44.200
Mantequilla	32.000
Queso	
* De vaca - Fresco	52.000
- Blando, semiduro y duro	32.000
* De oveja	12.000
* De cabra	6.000
* Mezcla	126.000
Total (excluido en fundido)	228.000
* Queso Fundido	34.600
Yogures	281.000
Leches aromatizadas	94.588
Postres	78.900
Fuente: MAPA.	

nacional y a la bondad de la intervención en esos años. En el caso asturiano destaca el poco peso de la producción de derivados refrigerados durante los años ochenta.

En los primeros tiempos de la Adhesión, los mercados de los productos para intervención fueron en general buenos y sus productores atravesaron una época de beneficios. A pesar del endurecimiento de las condiciones de intervención (acorta-

miento de los plazos, reducción de la financiación..) los precios resultantes llegaron a ser superiores en algunos casos a los que los industriales españoles conseguían en el mercado privado [6]. Los informes de la Comisión de finales de los ochenta ponían de manifiesto el incremento espectacular de la oferta de las industrias españolas a los organismos de intervención.

Contrariamente a lo que esperaban la mayoría de los agentes del mercado, las entradas de leche cruda en España no fueron grandes en los primeros años de la Adhesión, no alcanzando las cuotas fijadas anualmente. Cabe citar las iniciativas de algunas firmas de las zonas fronterizas catalanas y vascas, o bien con grandes déficits de leche cruda, que al final de los ochenta intentaron establecer recogidas en Francia [7]. Sin embargo en los noventa aumentó mucho la entrada de productos lácteos [8].

Más importantes fueron los cambios registrados en los mercados de productos finales, donde en general se acusó la entrada de productos europeos. Entrada que fue más fácil gracias a la nueva estructura de la distribución española, basada en la existencia de grandes superficies con instalaciones en varias ciudades y por cadenas de compra asociada en las que últimamente está entrando capital financiero. Especialmente la leche líquida se ha convertido en "producto bandera" en los reclamos publicitarios, lo que obliga a un mercado mayorista a la baja.

La entrada de producto acabado europeo se centró en las gamas de larga duración: leche UHT, quesos, nata estéril. La competencia se realizaba en el escalón de venta mayorista o directamente en las grandes superficies. En leche líquida y en nata el elemento determinante de la competencia es el precio,

[6] Según los datos del FORPPA en los dos primeros años dentro de la CEE, 1986 y 1987, las producciones de leche desnatada en polvo y mantequilla subieron significativamente: 45 % para la leche en polvo entre 1985 y 1987 y 70 % para la mantequilla.

[7] La vasca IPARLAT llegó a un acuerdo de compra de leche recogida por las cooperativas vecinas, lo que no ocasionó ninguna distorsión. Sin embargo, la iniciativa de UNIASA, que instaló un centro en Francia e intentó conseguir ganaderos abastecedores con las mismas prácticas que en el norte español, le puso en una situación difícil frente a los agentes franceses. Esta empresa fue vendida en los noventa, en el marco de las crisis de UNIASA.

[8] Las estadísticas lácteas españolas no permiten evaluar mejor la situación.

tanto entre firmas extranjeras como españolas. Salvo casos concretos, el factor calidad no ha jugado un papel importante [9]. En los años noventa se detectó una entrada considerable de yogur a bajo precio.

Esta situación ha llevado a las firmas españolas con marcas prestigiosas a jugar con varias marcas para colocarlas en cada uno de los segmentos del mercado y a manejar grandes volúmenes. La tendencia al desarrollo de las marcas de distribuidor de la mitad de los ochenta se limitó al principio a leche UHT, pero se ha hecho extensiva a yogur.

Respecto a los tipos de leche líquida para consumo producida por las industrias en España, en los años ochenta disminuyeron los volúmenes de esterilizada y sobre todo pasteurizada, a pesar de las campañas institucionales de apoyo, y se incrementó la producción de UHT, que en 1988 suponía el 48'1 % del total de leche líquida y en 1992 el 76 %.

La gama de derivados lácteos refrigerados se ha ampliado y sofisticado en los primeros años de pertenencia a la CEE, siguiendo el ritmo iniciado al principio de la década. En esos productos no se ha detectado una entrada importante de mercancía europea, salvo en los derivados estériles de origen alemán que, aún pudiendo funcionar como sustitutivos, pertenecen realmente a la gama de larga duración y no pueden utilizar la misma nomenclatura, según decisión de la Comisión Europea.

La entrada en el mercado de nuevos productos de la gama de refrigerados estuvo en estos años ligada fundamentalmente a las marcas existentes antes del ingreso en la CEE [10]. La mayoría de las marcas regionales han desaparecido. La concentración del mercado de refrigerados en muy pocas marcas continuó en los mismos términos que los descritos para el final del período anterior: "Danone" tenía el 60 % y entre "Yoplait" y "Chamburcy" se repartían el 26 %, quedando un 14 % para el resto. Al final de los

[9] El paradigma de esta estrategia es el caso de Leche Pascual, que ha conseguido un diferencial de precio al consumo muy alta a cambio de altos gastos en publicidad. Mucho más tarde UNIASA puso en marcha una política de este tipo en menores proporciones.

[10] El intento de Melkunie de poner en marcha una franquicia similar a "Yoplait" fracasó por la dinámica de concentración de las firmas: Melkunie empezó a trabajar en España en un proyecto similar al de SODIMA, que incluía la formación de una empresa de servicios, SODELAT, que agrupase a todas las firmas regionales que trabajasen con su franquicia. El proceso de concentraciones frustró este proyecto.

ochenta el volumen total de ventas de estos productos, los de mayor valor añadido, fue de 100.000 millones de pesetas y 450.000 Tn; el 72 % correspondía a yogures, el 10 % a queso "petit" y el 18 % a otros postres

La mantequilla, producto estrella del sector en épocas pasadas, presentaba peores expectativas. A pesar del incremento de 1989 y 1990, se mantuvo una tendencia a la baja muy acusada, más importante en el consumo, donde influyó mucho la mala imagen sanitaria de las grasas animales. La sustitución por grasas no lácteas es un hecho en toda la CEE. La caída de los consumos se ha observado tanto en el mercado de consumo directo como en la hostelería, donde la sustitución por margarinas está muy extendida. Tanto en este período como en el anterior, la mantequilla se vendía en dos mercados muy diferenciados: el industrial y el de consumo final, existiendo empresas especializadas en uno cada uno de ellos. Al final de la década se lanzó un nuevo producto "light" emulsionado.

El grado de concentración del mercado de mantequilla era bastante alto. Las 10 primeras firmas producían el 84 % del total. La principal zona productora era Asturias, aunque al final de los ochenta lanzaron sus marcas de mantequilla algunas firmas de leche líquida alejadas de la Cornisa [11] y ligadas a la expansión de la leche desnatada.

En términos generales, la producción quesera nacional siguió creciendo incluso por encima de lo esperado ante la competencia europea. Las cifras de producción de las distintas fuentes difieren sustancialmente, situándose entre las 170.000 y 250.000 Tms. Según la Federación de Industrias Lácteas el 50 % de la producción se obtuvo de leche de vaca, de éste el 60 % se comercializó fresco, un tercio fue queso de mezcla, un 17 % fundido, un 2'4 % de oveja puro y el 1'1 % de cabra.

El consumo total de quesos en el hogar al final de los ochenta era de 235.940 Tm/año ("Consumo Alimentario" MAPA), de las que el 32'8 % eran quesos frescos, el 15 % fundidos, el 40'6 % curados y semicurados y el 11'6 % de importación. En total el queso consumido en el hogar suponía el 88'76 % del total, en hostelería el 8'63 % y en instituciones el 2'61 %. En conjunto el consumo de queso de denominaciones de origen era muy bajo,

[11] Leche Pascual está jugando la misma baza de imagen de calidad y altos precios en el lanzamiento de su mantequilla.

aunque exitía una tendencia al alza significativa. El Mahón y Manchego eran los más consumidos.

El volumen total de queso de importación se incrementó mucho desde la Adhesión (84'6 % entre 1985 y 1991). La exportación, a pesar de su gran aumento, no superó las 6.000 Tms. Los grandes suministradores de queso a España fueron Holanda, Alemania y Francia, seguidos a distancia por Dinamarca, Suiza y Finlandia. Se mantenían los flujos comerciales que existían antes de la integración.

El grado de concentración en el mercado del queso era menor que en otros segmentos del complejo lácteo. Las diez primeras productoras producían en los primeros noventa en torno al 50 %. Destaca el hecho de que las seis primeras productoras sean firmas especializadas en quesos entre las que se incluyen multinacionales.

Inversión publicitaria del sector lácteo en TV (millones)

	1988	1989	1990
Alimentación	35.053'8	39.131	48.744
Productos Lácteos	3.982'3	4.881'5	7.349'6
Leche líquida	1.509'3	1.866'3	3.490'9
Leche condensada.	107'3	47'7	134'9
Leche en polvo	161'5	163'2	73'4
Batidos	786'1	903'6	1.073'1
Total Lácteos	7.646'2	8.661'2	11.302'8

Fuente: Universal Multimedia.

La publicidad, especialmente en TV, ya muy importante en la primera mitad de los años ochenta, pasó a ser fundamental, especialmente para la penetración y reparto de cuotas de mercado en derivados refrigerados y recientemente en leche UHT y algunos quesos. En 1990 el sector lácteo tuvo unos gastos de 11.302'8 millones de pesetas, un 97'1 % más que en 1985. Las principales partidas fueron los quesos, postres, leche líquida y yogures [12].

[12] Datos de McCann-Erickson España y Universal Multimedia.

4. LA INDUSTRIA LACTEA

4.1. LA ESTRUCTURA EMPRESARIAL. PRINCIPALES MODIFICACIONES

Desde el momento de la Adhesión a la CEE, España conoció un proceso de concentración muy importante en todas la fases del sistema lácteo, que supuso una aceleración del proceso ya existente. Esto alteró profundamente los mecanismos del mercado en algunas fases, entre ellas la recogida.

En 1985, existían un total de 552 establecimientos lácteos, que daban empleo a 25.879 personas (MAPA). La Encuesta Industrial del INE (1984) daba la cifra de 905 establecimientos. La diferencia se debe a los distintos conceptos utilizados; conceptos que ninguna de las fuentes aclara. Según Alimarket (Estudio del Sector Lácteo, 1988), en 1986 existían 510 establecimientos en España cuya actividad principal era la láctea, de los que el 26 % estaban en Galicia, Asturias, Cantabria, Navarra y Euskadi. También existían 150 centros de recogida y cámaras de refrigeración. Según esta fuente, el empleo total era 23.308. En total eran 978 establecimientos industriales, incluidos aquellos en los que la actividad láctea era secundaria, cifra más próxima a la del INE.

Industrias lácteas en 1986. Nº establecimientos

	Actividad Principal	Actividad secundaria	TOTAL
Pasteurización	85	22	107
Esterilización	25	49	74
Yogur y postres	24	30	54
Nata y gelidificada	10	105	115
Condensada,	6	22	26
Requesón, Cuajada sueros	10	20	30
Desecación leche	5	30	35
Mantequilla	30	128	158
Queso	315	62	372
Total est. industriales	510		
Centros de recogida y cámaras refrigeración	150		
Total establecimientos	660		

Fuente: ALIMARKET.

Estos 660 establecimientos pertenecían a 435 empresas, de las cuales 55 tenían estructura asociativa y 380 eran sociedades anónimas. Tenían 23.300 trabajadores y facturaron 455.000 millones de pesetas. El anuario ALIMARKET recogía 134 grupos o empresas lácteas en 1987. La facturación de este conjunto de empresas era de 471.064 millones de pesetas. A las 4 primeras firmas correspondía casi el 30 % y a las 10 primeras el 51 %. La facturación correspondiente a 1990 ascendía a unos 676.000 millones de pesetas [13], manteniéndose con ligeras alzas los niveles de concentración en volumen de ventas.

Por otro lado, los datos del FORPPA de 1989 recogían la existencia de 495 establecimientos lácteos con 21.020 empleados. De éstos, sólo 6 tenían más de 500 empleados y 16 más de 250 y el 77 % contaban con menos de 25 trabajadores. Respecto a 1985, la caída en el número de establecimientos fue del 10'3 %; la mayor caída se registró en los establecimientos menores de 6 empleados (21 %) y en los correspondientes al estrato entre 26 y 100 (35 %). También cayó la cifra de establecimientos con mayor número de empleados, sin embargo ascendió la correspondiente a los que contaban con una cifra de empleados entre 6 y 25.

Establecimientos lácteos según tamaños en 1989

Nº Empleados	Nº Establecimientos
1-5	180
6-25	200
26-100	69
101-250	30
251-500	10
> 500	6

Estos datos hay que interpretarlos en un doble sentido. Por un lado la concentración industrial, con el consiguiente aumento de volumen transformado por unidad y la disminución del número

[13] La cifra de facturación de las empresas recogidas en ALIMARKET era de 656.000 millones, a los que se ha añadido una estimación de las ventas de Nestlé correspondientes a este sector.

Transformación de la leche según tamaño			
		Cantidad de Leche	
Tamaño (000 Tn)	Número Fabricas	1.000 Tn	%
< 5	329	434	9,5
5 -20	95	494	10,8
20 -50	52	1.120	24,6
50 - 100	28	1.430	31,3
> 100	7	1.085	23,8
TOTAL	511	4.563	100
Fuente: Comisión de la CEE.			

de establecimientos y, por otro, la reducción en la cifra de empleados que han provocado las técnicas modernas, la automatización y la informatización de las empresas.

Los datos de la encuesta de la Comisión Europea [14] para 1988 proporcionan otros datos difícilmente comparables. La encuesta da la cifra de 511 establecimientos transformadores, de los que sólo 7 transformaban más de 100 millones de Kg, alcanzando el 23'8 % del total de leche transformada, participación superior a la que detentaban en la recogida. Los estratos más importantes eran los que trabajaban entre 20 y 100 millones de Kg, que contaban con 80 fábricas y tenían una participación del 55'1 % del total. Las fábricas menores de 5 millones de Kg representaban el 64'4 % y trabajaban sólo el 9'5 % de la leche. La estructura de entidades recogedoras de leche no coincidía exactamente con las transformadoras debido a las intalaciones intermedias y al mercado de leche cruda entre empresas. La encuesta estructural de la CEE (1988) da la cifra de 462, referida sólo al número de establecimientos que recogían, no de empresas. El 60 % de las instalaciones recogían el 6'5 % de la leche. Sólo existían 5 fábricas con recogidas superiores a los 100 millones de Kg que alcanza-

[14] La Comisión de las Comunidades realiza esta encuesta cada tres años para todos los países miembros. Los datos de España y Portugal se refieren sólo a la cifra de establecimientos, mientras que para los restantes países consta el número de empresas, además del correspondiente a los establecimientos.

ban el 17'1 % del total. El estrato más numeroso era el formado por establecimientos con recogida entre 20 y 100 millones de Kg, que en total reunían 84 fábricas y un 61'7 % del volumen.

Recogida de leche según tamaños			
		Cantidad de Leche	
000 Tn	Número Fabricas	1.000 Tn	%
< 5	275	285	6,5
5 -20	100	642	14,7
20 -50	59	1.500	34,3
50 - 100	23	1.200	27,4
> 100	5	750	17,1
TOTAL	462	4.337	100
Fuente: Comisión CEE.			

En España, durante los años ochenta, las pequeñas empresas vendían una parte importante de leche a las mayores, existiendo un comercio considerable de leche cruda agravado por la diferente localización geográfica de las zonas de producción y las de transformación, problema al que las autonomías más afectadas han intentado enfrentarse

En 1987 los 12 principales grupos lácteos recogían 3.333 millones de litros, el 57'8 % de la producción total. En 1989 se registró otro aumento importante en el nivel de concentración, alcanzando entre los 13 mayores recogedores el 70'5 % de la producción total. Los motivos que llevaron a esta concentración en el mercado han sido, en algunos casos, la ampliación de la capacidad de transformación de las fábricas, obligadas a manejar mayores volúmenes para amortizar las inversiones. Este hecho ha tenido importancia entre algunos transformadores de leche en polvo; aunque la causa fundamental de la concentración de recogidas ha sido el rápido proceso de concentración de empresas, algunas de tamaño medio.

Aunque en orden distinto, los principales grupos según volumen de ventas de productos lácteos coincidían con los de mayor recogida.

Principales Grupos Lácteos (millones litros, millones pts). 1988			
	Recogida	Envsasada	Ventas
DANONE	250	-	52.000
NESTLE	455	135	39.000
L. PASCUAL	275	275	31.952
G. CLESA	273	215	31.510
G. LESA	435	341	31.451
CLAS	300	230	24.019
G. LARSA	323	160'5	22.522
UNIASA	215	204	20.351
CEBALSA	190	180	17.828
ILAS	215	60	17.400
G.EL PRADO	200	s/d	15.000
G. YOPSA-LAUKI	150	-	12.000

Fuente: Alimarket, datos de las empresas y estimaciones propias.

El sector de leche líquida representaba la producción más importante del sector lácteo español, el 72 %. La encuesta de la CEE-88 localiza 117 fábricas que realizan esta transformación, de las que únicamente 5 transformaban más de 100 millones de Kg, alcanzando el 27'5 %. El estrato más importante era el medio alto, que transformaba entre 30 y 100 millones. Contaba con 51 empresas que transformaban el 61 % de la leche líquida.

La producción de los derivados de la leche líquida suponía el 16 % dentro de esta gama. Existían 240 fábricas, de las que 6 producían más de 100 millones de Kg, alcanzando el 27'5 % de la producción total. Las 57 firmas situadas en el estrato comprendido entre 30 y 100 millones de Kg trabajaban casi el 55 % del total. Según los resultados de la encuesta europea de 1988, un 10 % de las fábricas lácteas españolas producían mantequilla, pero sólo 7 empresas eran mantequeras. Existían 7 fábricas con producciones mayores de 1 millón de Kg y sólo una por encima de los 10 millones.

En España existían 22 fábricas de leche en polvo de las que las 4 mayores, con cantidades entre 5 y 20 Tn, manejaban el 55 % de la producción.

La producción de queso era importante dentro de la gama de productos lácteos. En total, la encuesta mencionada recoge 305 fábricas de queso, de las que sólo las 15 mayores tenían un tamaño entre 4 y 10 millones de Kg, produciendo el 70 % del total. Dos de éstas producían más de 10 millones Kg al año. El 20 % lo producían las cuatro empresas con tamaño entre 1 y 4 millones de Kg. Las restantes empresas sólo producían el 10 %. Existían 214 fábricas menores de 100.000 Kg de producción. La producción quesera era muy variada, pero la mayoría de las variedades no salían del mercado regional y en su producción tenían mucho peso los queseros artesanos.

Según los últimos datos del INE (1991) el número de establecimientos con más de 500 trabajadores era 11 (1'77 %) y por encima de 100 trabajadores había 62 establecimientos (9'95 %). Sin embargo, con menos de 20 trabajadores había 440 empresas (70'6 %)

Las transformaciones que han tenido lugar en el sector, sumadas a las numerosas inversiones desde la entrada en la CEE, han dado lugar a un gran sobredimensionamiento. Según el MAPA, en la campaña 1989/90 la utilización de la capacidad productiva era del 17'6 % en leche pasterizada, 26 % en estéril y 87'5 % en UHT. Mucho más equilibrado estaba el subsector quesero con una utilización de la capacidad productiva del 94 % en quesos frescos, 90 % en fundidos y 68 % en maduros.

El grado de concentración aumentó desde la Adhesión a la CEE. Ya en 1988, entre 36 empresas (el 8 %) controlaban el 80 % de los establecimientos (16 % sin centros de recogida), el 73 % del empleo y el 77 % de la recogida. En 1991, 4 empresas (con facturación superior a los 40.000 millones pts) facturaban el 34 % de todo el sector y empleaban al 47 % de los trabajadores.

Entre las 10 firmas que facturaban por encima de los 20.000 millones de pts concentraban el 53 % de las ventas del sector. En 1992 las empresas con facturación superior a los 20.000 millones eran 12 y elaboraban cerca del 70 % de la leche recogida.

Según un trabajo realizado por el MAPA en 1987, la utilización de la capacidad instalada de elaboración de leche pasteurizada era muy baja, un 26 %, debido a la caída de su producción y consumo [15]. El mismo trabajo indica que la línea de inversiones en el

[15] En este sentido cabe citar la política en bastantes Comunidades Autónomas en esta etapa, concediendo créditos y ayudas para el establecimiento de pasteurizadoras a grupos de ganaderos constituidos en cooperativa o SAT. Estos equipos fueron prácticamente abandonados al poco de instalarse.

Datos globales de la industria láctea (M pts)				
	1988	1989	1990	1991*
Establecimientos (nº)	593	593	605	623
< 20 trabajadores	415	415	424	440
20 - 49 trabajadores	80	80	81	83
50 - 99 trabajadores	36	36	37	38
100 - 499 trabajadores	52	52	53	51
> 500 trabajadores	10	10	10	11
Costes de personal	55.113	59.201	62.408	64.690
Producción bruta	543.038	621.664	628.818	624.617
Cosumos	410.380	478.802	473.871	469.042
• Materia prima	347.959	408.231	394.769	390.005
• Energia	10.046	10.533	11.653	11.320
• Servicios	31.200	42.967	49.068	50.867
Valor Añadido	132.658	142.862	154.947	155.575
Excedente bruto de Exp.	77.545	83.661	92.539	90.855
Formación B capital fijo	14.436	13.925	15.507	17.448
Variación T existencias	1.193	5.377	3.471	5.755

Fuente: INE * Datos provisionales.

sector ha mantenido su tendencia alcista en los ochenta, pasando de 5.068 millones en 1981 a 12.960 en 1986. En este incremento de la inversión tuvieron mucha importancia las ayudas oficiales, en especial las ligadas a los reglamentos europeos. Las mayores inversiones de la década se destinaron a pasteurizada y líneas de frío. El grado de modernidad de los equipos a final de los ochenta dependía de la gama de productos elaborada; mientras en derivados refrigerados y leches UHT eran muy modernos, en las líneas de estéril y aromatizadas eran antiguos.

Desde el ingreso en la CEE, el análisis de la industria láctea española exige la comparación con la situación europea al respecto, ya que ese es el nuevo marco de trabajo, sobre todo a partir de la entrada en vigor del Mercado Unico. En este sentido cabe hacer hincapie en las grandes diferencias detectadas para el primer lustro:

- La menor dimensión de las fábricas españolas.
- La menor dimensión de las empresas en todos los segmentos a excepción de los derivados refrigerados [16].
- La menor incidencia de las cooperativas, aún más acusada en la transformación de leche [17].

4.2. DINAMICA DE LAS INDUSTRIAS LACTEAS

La entrada en la CEE obligó a liquidar el Plan de Centrales Lecheras tal como estaba concebido en un principio: acabó con las concesiones monopolistas de distribución de leche pasteurizada en las ciudades. Como compensación a la pérdida de ese derecho adquirido, las centrales lecheras -no los centros de higienización convalidados- recibieron ayudas oficiales y el Banco de Crédito Agrícola abrió una línea especial. Esta medida facilitó la concentración de estas industrias y la diversificación de las mayores. Definitivamente quedaba atrás el modelo basado en la existencia de una central lechera, más bien pequeña, para cada población de mediano tamaño; hecho que ya había sido superado en la práctica con la extensión del consumo de la leche de larga duración.

A partir de ahí cambió definitivamente el mapa de industrias lácteas español al desaparecer la figura de la "central lechera" y se abrió la compra de las mismas, sobre todo por parte de firmas españolas en los primeros años: UNIASA, LARSA,.... También se inició un proceso de fusiones entre cooperativas-centrales lecheras, en general con graves problemas jurídicos y organizativos que solucionar; los casos más significativos fueron los de las centrales vascas que dieron lugar a la nueva sociedad IPARLAT y los acuerdos CLAS-LEYMA.

La entrada en la CEE no se tradujo en una avalancha de empresas lácteas europeas en el segmento de leche líquida en los primeros años. Las compras realizadas por firmas europeas en los

---

[16] Las mayores firmas del grupo cabacera español manejan volúmenes de leche similares a los de las empresas situados a partir del puesto 10º en el ranking de empresas francesas.

[17] La participación de las cooperativas españolas en la recogida de leche cruda era del orden del 17-20 %, mientras que para esta actividad en los principales países comunitarios oscila desde 37 % en Italia a 99 % en Irlanda. La participación en Francia es del 49 % y en la RFA del 78 %.

últimos años de la década se dirigieron a empresas grandes y ya bastante diversificadas [18].

La dinámica empresarial en estos años fue muy importante, por lo que estos grupos, cuya estructura se ha mantenido a grandes rasgos, han estado sometidos a un proceso de modificación continua. El grado de concentración ya alto al principio de los ochenta, aumentó. en el entorno de la adhesión española a la CEE: 36 empresas (el 8 %) controlaban el 80 % de los establecimientos (16 % sin centros de recogida), el 73 % del empleo y el 77 % de la recogida. Esta concentración siguió incrementándose en la segunda mitad de los ochenta y en los noventa, estando aún atrasada en el segmento de los quesos.

El segmento de producción de yogures y postres alcanzó el mayor grado de concentración, pasándose de una concentración basada en marcas a una concentración basada en producción industrial, debido a la modificación en la forma de trabajar de una de las primeras marcas: YOPLAIT, que sustituyó sus acuerdos de transferencia de tecnología por participaciones en capital.

En el consumo de refrigerados, yogures y postres, ha tenido más importancia la publicidad en TV. La empresa que mayores gastos realizan son: Pascual, UNIASA, Danone, Nestlé, Sodiber, Iberlat,...etc.

Al final del período, el segmento de la producción donde aún quedaban mayores modificaciones por introducir era el de los quesos, a pesar del crecimiento de las empresas de la cabecera.

Desde mediados de 1988 a 1990 se constituyeron nuevos grupos lácteos, en base a la fusión o absorción de empresas, en la mayoría de los casos españolas. Este fue el caso de CLAS con LEYMA, de UNIASA con LEDESA, PROLAN y COLEMA y la Cooperativa La Merced de Jerez, de GURELESA con INLENA y BEYENA en IPARLAT [19], de CELBASA con LACTO NORTE Y LAGISA, de El PRADO con CERVERA y de YOPSA con Lauki, YONOR y ELISA en SODIBER, en la que SODIMA tenía al principio el 50%.

---

[18] El principal ejemplo es el de UNL, empresa francesa interesada al final de los ochenta en penetrar en el sector de leche líquida español, para lo que intentó las compras de LARSA, CELBASA y en los primeros meses de 1991 pujó por LESA. Otras firmas mantuvieron la estrategia de introducir sus productos en el mercado español, para lo que a veces compraron firmas introducidas y con buenas redes de distribución.

[19] Operación que contó con el apoyo de los Gobiernos Autónomos Vasco y Navarro.

Este último caso fue muy importante ya que supuso un giro en la actuación de la francesa SODIMA en España, transformando su franquicia en compras efectivas de las empresas con las que trabajaba, formando la empresa SODIBER SA. Esto se debió sobre todo a la alteración del mapa de los franquiciados en el proceso de absorciones; al final del mismo ya apenas existían empresas medianas de carácter regional, base del anterior esquema de actuación de SODIMA. Al terminar la década el proceso no estaba aún resuelto, ya que se mantenían acuerdos anteriores con algunas firmas como CLAS, mientras habían sido absorbidas casi todas las restantes.

En el último año de la década, el futuro de LESA, en manos de TABACALERA [20] que deseaba venderla cuanto antes, era uno de los principales elementos para la configuración del sector.

Otro hecho significativo del final de la década fue el aumento de la tendencia a la diversificación en los grandes grupos; tendencia a la que únicamente escapaba DANONE. Por ejemplo Leche Pascual, ya diversificada a nivel de Grupo de Empresas, inició la producción de mantequilla; tras haberse introducido en zumos y haber puesto en el mercado una segunda marca.

La dinámica empresarial de este período forzó cambios en la composición del grupo cabecera, tanto por el mayor o menor crecimiento de las empresas como, sobre todo, por la dinámica de fusiones/adquisiciones seguida. Esto provocó una movilidad muy alta en el grupo cabecera, en el que hasta la entrada en la CEE se habían mantenido casi las mismas empresas con alteraciones de la posición en el ranking.

Los principales movimientos de concentración experimentados se debieron a la adquisición de empresas medianas por las mayores, caso de CLAS con LEYMA o el proceso de UNIASA, aunque también se produjeron fusiones de empresas de tamaño medio lideradas por la mayor del grupo, caso de las cooperativas vascas donde los Gobiernos Autónomos jugaron un papel importante. LARSA constituye el mejor ejemplo de una expansión sin una base suficientemente sólida que terminó en crisis y CELBASA experimentó un proceso similar aunque no tan acusado solventado por la entrada de la francesa ULN en su capital. En el

[20] TABACALERA adquirió Lactaria Española (LESA) en 1988, en una operación de compra conjunta de todo el Grupo Alimentario del INI, sin tener prevista una estrategia adecuada.

Las principales firmas lácteas españolas. (mills pts)*					
1987			1990		
Rank	Empresa	C. Negocios	Rank	Empresa	C.Negocios
1	DANONE	48.200	1	DANONE	66.500
2	NESTLE	46.000	2	G.PASCUAL	46.071
3	LESA	33.000	3	NESTLE	46.000
4	LARSA	28.000	4	CLAS-LEYMA	39.620
5	G.PASCUAL	22.500	5	G. CLESA	37.704
6	CLAS	21.554	6	CEBALSA	31.349
7	UNIASA	18.444	7	LESA	30.886
8	CEBALSA	16.060	8	UNIASA	29.907
9	ILAS	15.500	9	IPARLAT	25.000
10	CLESA	11.810	10	ILAS	24.500
11	LETONA	10.530	11	LARSA	20.000
12	C.MENORQUINA	8.464	12	SODIBER	17.000

Fuente: Elaboración propia en base a los datos de Alimarket y las memorias de las empresas

* Se han sumado los correspondientes a empresas del mismo grupo a excepción de CELBASA-LARSA.

caso de SODIBER el factor determinante del proceso de fusión entre varias de las firmas pertenecientes a SODIAL fue el cambio de estrategia de la matriz francesa.

Estos procesos incidieron en la situación de las firmas de tamaño intermedio, dedicadas especialmente a productos con poco valor añadido como la leche líquida, que vieron muy reducido su margen de maniobra e incluso peligrar su futuro, mientras las productoras de queso de tamaño intermedio tenían buenas perspectivas.

La presencia extranjera en el sector era significativa, pero no mayoritaria, aunque se centraba en los sectores de mayor valor añadido y más rentables. Ahora bien, si consideramos todas las formas de relación con el capital extranjero las cosas cambian, ya que en este sector desde la etapa anterior existían formulas de transferencia de tecnología a través de producciones y sistemas de venta bajo franquicia que han ido cobrando más peso. Los principales grupos con capital extranjero eran: Nestlé, SODIAL, SODELAT, DANONE (mayoría español entonces), KRAFT, M.

Arias, BELISA, Besnier, LEDESA, ILTESA, DEBIC.. En total la facturación de este grupo de empresas era de 115.000 millones, un 25 % de la cifra de negocios del sector.

El comportamiento del capital extranjero en los primeros años de participación de España en la CEE se caracterizó por:

-> Incremento de la participación de capital en algunas de las mejores empresas (BSN en Danone SA).

-> Crecimiento de las mayores firmas (Nestlé).

-> Búsqueda de participación en empresas españolas con disponibilidad de leche de cabra y oveja: la danesa 3DC, Bongrain en Mantequerías Arias SA, Fromagerie Bel,...

-> Intentos de participar en el prometedor mercado español de derivados refrigerados: establecimiento de las franquicias YOPLAIT con firmas regionales españolas, intento de acuerdos de la holandesa MelKunie, desarrollo de esta gama por Nestlé.

-> En algunos casos la búsqueda de empresas españolas perseguía una buena vía de penetración de productos franceses en el mercado español: Bongrain, Besnier,..

-> Hubo pocos movimientos de capital americano

De las doce primeras empresas españolas, sólo seis eran de capital privado mayoritariamente español y, de ésas, dos de origen cooperativo. En otras dos, CELBASA y LARSA, el capital de ULN era creciente.

Unicamente una de estas firmas, Nestlé, estaba altamente diversificada dentro del sector alimentario y otras dos, Danone y LESA, pertenecían a grupos empresariales de mayor rango y diversificados. El resto eran empresas especializadas en el sector lácteo, aunque una de ellas operaba minoritariamente en otras áreas dentro de la alimentación. Cinco trabajaban en el sector de zumos.

Las variaciones de esta tabla de un año a otro da idea de la dinámica de las firmas líderes en los años inmediatamente posteriores al ingreso en la CEE, protagonistas de primer orden del proceso de concentración. Entre los principales datos a resaltar entre este grupo cabecera a final de los ochenta destacaba:

* La entrada de ULN en dos de ellas, CELBASA y LARSA, y su fustrado intento de entrada en una tercera. La empresa francesa estaba estructurando su actuación en España y en 1991 aún no había logrado una integración empresarial de funcionamiento de ambos grupos.
* La formación de IPARLAT como resultado de la fusión de las cooperativas vascas.
* La formación de SODIBER, dentro de la nueva estategia de SODIAAL, como resultado de una joint-venture entre el grupo YOPSA y SODIAAL.
* La formación de una empresa conjunta CLAS-LEYMA, nunca concluida.
* La crisis de LARSA, favorecedora del proceso de concentración.
* El anuncio de venta de LESA, de Tabacalera SA.
* El crecimiento espectacular de UNIASA, ILA y CLESA, empresas que se mantenían en el grupo cabecera.

Todas las empresas de este grupo, a excepción de las dos primeras, más especializadas, producían leche líquida e, incluso, para todas ellas ésta era una de las principales produciones. Dentro de este grupo estaban las dos mayores productoras de leche en polvo. Siete de estas empresas provienen de antiguas centrales lecheras, que habían absorbido a otras firmas y diversificado su producción. Al principio de los noventa 8 de estas 12 firmas producían queso. Dos elaboraban directamente productos dietéticos y de alimentación infantil y una tercera trabajaba en colaboración con una firma especializada.

En estos años todas ellas tenían un ámbito de actuación bastante extenso por la geografía española, llegando a más de una autonomía con su recogida. Sin embargo, cuatro de estas firmas eran básicamente del norte, una andaluza y el resto de ámbito estatal. Todas ellas contaban con fábricas o redes de recogida importantes en la zona productora tradicional: Galicia, la Cornisa Cantábrica y León. Sólo una de estas empresas, ILA, había realizado inversiones en otros países.

Al margen de los datos de Nestlé, que no se tienen diferenciados por sectores, las inversiones realizadas por este grupo de empresas

en 1989 fueron cercanas a los 14.500 millones de pts, casi el 70 % del total invertido por las industrias lácteas según los datos recogidos por Alimarket. Unicamente dos empresas de este grupo habían recurrido parcialmente a las ayudas del FEOGA. Las inversiones en general se destinaron a la modernización y ampliación de las empresas y a la expansión de la gama de productos finales.

Si tenemos en cuenta la posición de las firmas lácteas dentro del conjunto de la industria alimentaria española encontramos que había 6 firmas lácteas, o con departamento de lácteos, dentro de las 25 primeras empresas españolas. La empresa Nestlé ocupaba el segundo puesto según su volumen total de ventas, 102.921 millones en 1989. Destacaba la posición de Danone, que solo con productos lácteos ocupaba el 9º lugar.

La dinámica del sector, con numerosas absorciones, quiebras, fusiones,..etc explica lo que ha pasado con el grupo cabecera en los ochenta. Entre 1986 y 1990, ambos inclusive, se registraron 128 operaciones de capital y acuerdos contractuales entre firmas lácteas en España, con un ritmo que se incrementó al final de la década (63 tuvieron lugar entre 1989 y 1990) [21]. Los hechos destacados de los últimos años de la década fueron:

-> 'CELBASA y LARSA incrementaron su expansión con compras de empresas y aumento de recogidas a altos precios. Pronto empezaron a surgir problemas económicos en ambas firmas.

-> Entrada de la cooperativa francesa ULN en España (1989). En 1990 adquirió la mayoría del capital de CELBASA y LARSA y planteó la adquisición de LESA. La crisis de la matriz ocasionó uno de los mayores quebrantos del sector lácteo.

-> El inicio de actividad de UNIASA en nutrición, esta actividad y el conjunto del crecimiento de la empresa se ve apoyado por el Gobierno Andaluz. Esta empresa fue la única de las grandes españolas que realizó fuertes inversiones directas en ganado y que ha cotizado en bolsa.

-> Se inició el proceso de fusión de las cooperativas vascas y navarras con apoyo de los Gobiernos Autonómicos.

-> CLAS inició ciertos movimientos que le permitían salir de su impass: negociación con Leyma, reestructuración interna,..

[21] "Estudio sobre la industria láctea Europea". Realizado por Saborá SL para el Gobierno Vasco,. 1991.

-> Nestlé y Danone realizaron fuertes inversiones. BSN aumentó su participación en Danone y Nestlé inició la centralización de su gestión a nivel europeo.

-> Se planteó la venta de LESA por parte de Tabacalera SA, lo que abrió uno de los momentos más especulativos de la historia de la industria láctea española.

-> El cambio en la estrategia europea de SODIMA (ahora SODIAAL), propietaria de YOPLAIT, ante el Mercado Unico llevó a la creación del grupo SODIBER, elaborador y distribuidor de la marca en España, mediante la compra de la mayoría de los antiguos franquiciados.

-> Al final de la década se detectaba una desinversión por parte de empresas europeas en los segmentos de quesos de oveja [22] y cabra mientras consolidaban su posición en quesos de vaca.

En los primeros años noventa se aprecia el papel decisivo de algunos Gobiernos autonómicos en apoyo de su industria láctea y defensa de su cuota [23]. Destaca la posición del Gobierno Gallego a favor de la formación de un grupo lácteo regional en el seno de la Corporación Agroalimentaria Gallega, la de los Gobiernos Vasco y Navarro que han situado a IPARLAT en los primeros puestos del ranking español y la protección del Gobierno Andaluz sobre la cuota de producción láctea de UNIASA.

Otro hecho a destacar en los noventa ha sido la entrada de la americana KRAFT General Foods (grupo Philip Morris) en Industrial Quesera Menorquina SA, dueño de la marca líder "El Caserío". Tras la adquisición, el grupo americano detenta más del 70 % del mercado de queso fundido.

El grupo cabecera del sector lácteo español en 1992 había quedado formado por: Danone SA, Leche Pascual SA, Sdad

[22] La adquisión de Queserías Ibéricas por parte de Fromageries Bel rompió esta dinámica y volvió a poner sobre el tapete el interés de los líderes franceses por el segmento de quesos tradicionales españoles.

[23] La actuación del capital público en la industria láctea ha sido particularmente intensa, tanto a través de LESA como de las diferentes iniciativas autonómicas, con inversiones directas y con apoyos a sus empresas. Esta actuación ha dado lugar a la existencia de grandes empresas "acumuladoras de problemas" que han distorsionado desde los primeros años ochenta la dinámica de concentración del sector y han colaborado enormemente en la gestación de las grandes dificultades que hoy atraviesan muchas de las firmas del grupo cabecera.

Nestlé AEPA, LESA, UNIASA, IBERLAT SA, CLESA, CLAS, ILA, SODIBER, IPARLAT y Kraft, que juntas recogían cerca del 70 % de la leche española. Dentro de este grupo se mantenián en los primeros puestos las multinacionales europeas Danone y Nestlé y ha entrado Philip Morris con Kraft, que trabaja únicamente el segmento de quesos. Muchas de las firmas españolas de este grupo (Pascual, CLAS, CLESA, IPARLAT,...) centraban sus producciones en leche líquida, gama con muy poco margen. Entre los líderes se han asentado algunas firmas españolas como ILA, Leche Pascual, CLESA e IPARLAT, algunas con serios problemas.

A excepción de las firmas multinacionales-multisectoriales, entre las restantes empresas del grupo líder existía un buen número de empresas en situación inestable.

Los principales problemas son:

* CLAS ha aflorado pérdidas en el último año pero tiene planteada una estrategia de futuro con una nueva dirección. Se han roto sus acuerdos con LEYMA debido a la integración de esta firma en el proyecto del Gobierno Gallego.
* Tabacalera está pendiente de la venta de LESA, que sigue siendo la primera recogedora de leche. Dio beneficios en 1992, tras fuertes inversiones con dinero público, pero ha vuelto a las pérdidas.
* SODIBER, de la francesa SODIAAL, ha dado pérdidas.
* IBERLAT SA, que agrupa a las firmas de la antigua ULN LARSA y CELBASA, ha dado pérdidas y su futuro es difícil.
* UNIASA ha protagonizado uno de los mayores problemas del sector con cambio en la dirección, venta de su departamento de nutrición, de la inversión francesa, de su ganadería y de su cuota láctea.
* Leche Pascual se enfrenta a una situación financiera difícil, mientras su estrategia de altos precios y altos gastos en publicidad en el segmento de leche líquida choca con las tendencias del mercado y de la distribución.

En definitiva, dentro del grupo cabecera del sector lácteo español, hay un número considerable de firmas que es encuentran en una situación muy inestable, por lo que previsiblemente a corto plazo puede configurarse un sector muy distinto. Esa inestabilidad del grupo cabecera permite que puedan plantearse

iniciativas como la del Gobierno Gallego, a pesar de la debilidad de la mayoría de las firmas, sobre todo las cooperativas, con las que cuenta.

Todo esto sucede en un momento en el que los márgenes de rentabilidad se han estrechado debido a la presión de los precios en origen en 1994 y la competencia en consumo, sobre todo en leche líquida, y cuando los principales grupos europeos han establecido sus estrategias en el mercado único.

Principales grupos lácteos

	Ventas (1992, M.pts)	Ventas (1993, M pts.)	1992 Recogida (M.L)
Danone, S.A.	71.073	74.266	350
L.Pascual, S.A.	S/D	59.889	400
S.Nestlé AEPA	S/D	45.000	316
LESA	33.623	36.261	480
UNIASA	32.808	36.112	320
Iberlat, S.A.*	32.150	34.500	370
CLESA	32.262	31.609	250
CLAS	31.591	30.958	330
ILAS	24.000	24.500	300
SODIBER	20.000	20.800	180
IPARLAT	23.500	20.500	288
Kraft (IQ Menorquina)	—	19.119	—

Fuente: Alimarket * (Larsa + Celbasa).

La competencia entre las firmas de la cabecera del sector lácteo se está produciendo especialmente entre las dedicadas a la leche líquida. Su consumo tiene cada vez más características de primera necesidad, indeferenciado y utilizado como reclamo, eso explica el enorme crecimiento en muy poco tiempo de la firma gallega LAGASA, de reciente creación, sin apenas publicidad. La prioridad en este segmento ha pasado a ser "colocar volumen". Unicamente la empresa Pascual SA escapa a esta dinámica al concentrar su actividad en el segmento de alto precio/alta calidad. Previsiblemente el proceso de

concentración debe continuar dando lugar a un número mas reducido de grandes grupos, como sucede en otros países europeos, aunque por el momento existen arraigados consumos regionales de sus marcas tradicionales: Cataluña con ATO (CELBASA), las marcas gallegas, las marcas de las cooperativas vascas (hoy de IPARLAT)... que condicionan el proceso.

El segmento de yogures y postres lácteos es el que presenta mejores perspectivas y una mayor estabilidad entre las empresas productoras. Los niveles de concentración son muy altos:

-> En yogures Danone tiene más del 50 % del mercado español, seguido de Nestle (Chambourcy) y Sodiber (Yoplait, el volumen de este grupo sube mucho si se incluye la producción de sus franquiciados). Destaca la importante presencia de CLESA[24], que inició su diversificación a mediados de los ochenta.

-> En postres lácteos la posición dominante corresponde también a Danone, con cuotas de mercado muy superiores al 50 % en todas las gamas. Las otras empresas con presencia son Sodiber, Nestlé y Dhul

Las inversiones de los dos líderes Danone y Nestlé son muy altas. Ambas tienen una dinámica de innovación de producto muy acusada y han adaptado su estructura productiva a fin de conseguir el máximo rendimiento en este segmento. En concreto destaca el interés de Danone en la diversificación en postres lácteos a raíz de la pérdida de cuota de mercado en yogures (a principio de los ochenta tenía el 75 %) y el cambio del comportamiento del mercado en este producto.

Han entrado en el subsector de derivados refrigerados CLESA, el grupo Prado-Cervera (primera firma en Valencia y Murcia), Iparlat,.. Pascual ha apostado por los postres de larga duración a través del acuerdo con la alemana Sudmilch (Campina-Melkunie).

En quesos, a pesar de que el mercado está parado desde 1992, se registra una fuerte dinámica empresarial, con importantes inversiones por parte de las firmas líderes. Destaca el auge de pequeñas y medianas firmas, muchas artesanales, que en buena medida se van consolidando. Entre las 10 primeras productoras de quesos se encuentran Nestlé, Kraft e ILA, además de las gran-

[24] La gama de productos de esta empresa ha cambiado mucho: mientras en 1984 la leche líquida suponía el 85 % de su volumen de ventas, hoy no llega al 35 %.

des firmas de queso manchego y castellano. Es importante el interés de algunas de las mayores firmas por participar en algunos de los mercados de quesos con denominación de origen reservados a artesanos, en especial en Cabrales.

5. LAS EMPRESAS LÁCTEAS ASTURIANAS TRAS LA ADHESIÓN A LA CEE

La entrada de España en la CEE ejerció una influencia muy importante en la dinámica y estrategia de la industria del Principado, que ha afectado de manera desigual a las distintas empresas. El análisis de la situación de la industria asturiana para la segunda mitad de los ochenta se realiza en este apartado con respecto a las siguientes cuestiones:

- Grado de participación de las firmas asturianas en la dinámica del grupo de cabecera español.
- La industria asturiana como reguladora del sistema lácteo español.
- Dinámica del grupo líder dentro de la industria asturiana. Recomposición de la situación de la industrias medianas asturianas.
- Las nuevas empresas de productos artesanos.

En el grupo de firmas líderes del sistema lácteo español dos grupos empresariales, CLAS e ILA, son originariamente asturianos y están dirigidos por empresarios del Principado. Aunque ambos tienen instalaciones en otras autonomías, sus principales centros de fabricación están en la región. Estos dos grupos son a la vez los mayores productores españoles de leche en polvo; ambos han incrementado su capacidad de transformación desde la entrada de España en la CEE.

Las dos mayores empresas multinacionales-multisectoriales presentes en el sector lácteo español, Danone y Nestlé, cuentan con instalaciones en Asturias. Nestlé dispone de importantes fábricas en el Principado que permiten a la firma suiza ocupar el segundo puesto en la recogida de leche regional. Para el Grupo Danone la importancia de la fabricación realizada en esta autonomía es menor por el momento, aunque esta firma ha mejorado en los últimos años su centro del Principado.

La conexión con CELBASA se deriva de la adquisición de LAGISA por parte del grupo catalán. El acuerdo de venta permitió a los empresarios asturianos el acceso al Consejo de Administración de la cabecera del grupo. A través de esta operación, además, la industria láctea asturiana accedía por primera vez a la bolsa aunque indirectamente. También a través de esta operación la industria asturiana se ha vinculado a la gallega, LARSA, mediante la participación en ambas de ULN y se ha visto envuelta en la mayor operación para la creación de una gran empresa láctea española especializada en leche líquida; en el fracasado intento de adquisición de LESA por parte de la firma francesa. La quiebra de la matriz francesa, ULN, ha puesto en dificultades a esta firma. Por otro lado, la cesión de la gestión del grupo ULN a Bongrain ha dado a esta quesera francesa un puesto muy importante en la industria láctea española y, concretamente en Asturias, ha puesto en sus manos la gestión de dos de las mayores empresas: Mantequerías Arias y LAGISA.

LESA mantuvo durante un tiempo presencia en Asturias a través del contrato suscrito con Blas Herrero cuando aún pertenecía al INI. También desde sus fábricas en Lugo (COMPLESA) y Cantabria (SAM), LESA ha entrado a comprar leche en el Principado. Otras grandes recogedoras de leche han buscado fórmulas de permanencia estable en Asturias: Pascual, a través de las instalaciones de El Bustio y de sus acuerdos con algunas cooperativas, y, a medidados de los noventa, SODIBER S.A. mediante la adquisición de la antigua Mantequera de Tineo.

En definitiva, las firmas asturianas han alcanzado una posición importante aunque no de liderazgo dentro del grupo de cabecera, donde ocupan la primera posición en el grupo de empresas con capital español. Algunas otras firmas asturianas han sido adquiridas por grupos primero españoles y luego europeos. Desde esta posición la industria láctea asturiana ha jugado un papel importante dentro de la actividad de las principales firmas de capital español en la concentración del sector. Este papel es diferente según gamas de productos: su importancia es máxima en la producción de leche en polvo y muy alta en la de leche líquida, productos que elaboran CLAS, ILA, LAGISA (CELBASA), LESA... Su importancia también es alta en quesos de vaca, producción muy importante para ILA, Nestlé-Asturias y DANONE-Asturias.

Dentro del Principado se mantiene a grandes rasgos la situación apuntada para la primera mitad de los años ochenta, aunque se han

producido matices importantes. En primer lugar el grupo cabecera descrito para esos años ha sufrido cambios importantes, por otro lado las empresas de tamaño medio, tradicionales de Asturias, han sufrido un alto desgaste que ha puesto este estrato en muy malas condiciones, desapareciendo entre 1985 y 1995 algunas de las firmas históricas, y por último, ha surgido un número creciente de pequeñas firmas vinculadas a la producción de quesos artesanos.

De las 15 mayores empresas astuarianas en 1990, cerraron durante la primera mitad de los noventa Valdesat, -en la práctica absorbida por ILA S.A.-, La Mantequera de Villaviciosa, La Mantequera de Tineo y la Mantequera Riera, todas ellas incluidas en el grupo intermedio. Sin embargo, las firmas de este estrato, e incluso más pequeñas que continúan, han introducido mejoras importantes y han realizado inversiones de cara a su homologación.

Principales empresas lacteas según su actividad en Asturias [25].1990

	Volumen Ventas	Ranking España
1. CLAS-LEYMA	39.700	4
2. NESTLE	46.000	3
3. ILAS	24.500	10
4. CEBALSA	31.349	6
5. MANTEQUERIAS ARIAS	5.600	26
6. GRANJA LA LUZ	2.700	44
7. GRANJA LA POLESA	1.480	65
8. LACTAVISA	1.200	75
9. VALDESAT	1.058	80
10. M.DE VILLAVICIOSA	1.012	83
1. GRANDERROBLE	750	107
12. JUAN MARTINEZ SL	478	131
13. JOAQUIN PEÑA SL	400	138
14. MANTEQUERA TINEO	340	141
15. MANTEQUERIAS RIERA	350	151

Fuente: Datos de Alimarket y trabajo de campo.

[25] No se cuenta con los últimos datos de la actividad en Asturias de DANONE y BELISA, por lo que ambas empresas no se han introducido en este cuadro. De todos modos en 1990 tenían poca actividad.

Dentro del grupo cabecera del sector español se encuentra un grupo de firmas asturianas que ha participado de los procesos de concentración-crecimiento experimentado por el conjunto de la industria láctea: CLAS, ILA S.A., Nestlé y LAGISA arrastrada por su absorción por parte de CELBASA. En este mismo grupo se encuentra DANONE-Asturias, aunque su actividad en el Principado ha sido menor. Otras empresas como Granja La Polesa o Mantequerías Arias han participado en el proceso a través de los procesos protagonizados por sus matrices o empresas con las que tienen vinculaciones de capital: ILA S.A. y Bongrain.

Un fenómeno interesante es el que se ha producido en torno a la leche líquida, gama en la que han surgido nuevas productoras a raíz del final de las concesiones sobre la distribución de leche pasteurizada. Una de ellas, VALDESAT, producto de la evolución del grupo ganadero de venta de leche del concejo de Valdés y del proceso de desinversión de Mantequerías Arias, fracasó en poco tiempo. Al calor de esta liberalización la pequeña empresa Productos Lácteos Gozón incrementó también su actividad. Por último, el caso de Lácteos Avilés (LACTAVISA) está vinculada a la elaboración de leche UHT en gran parte como producto regulador de otras firmas, por lo que trabaja mucho a maquila y tiene una recogida menor.

Las tres grandes dedicadas a leche líquida: CLAS, LAGISA (a través de CELBASA) e ILA S.A. (con el apoyo de Granja La Polesa cuando es necesario) se han lanzado a conseguir una cuota "de rango europeo" en el mercado de leche líquida español, lo que explica la participación de todas ellas de una u otra forma en los diversos intentos de compra de LESA de los primeros años noventa [26]. Para la industria láctea asturiana y para el conjunto de la del Norte, el futuro de la firma pública es muy importante.

El carácter regulador de la industria láctea asturiana se manifiesta en el peso de las producciones claves a este fin: la leche en polvo, la mantequilla y la leche UHT. En todas las empresas productoras de estas gamas la actividad como reguladoras de otras firmas es importante en sus resultados finales y para ellas resulta habitual el trabajo a maquila.

La dinámica seguida por las empresas de tamaño mediano que operaban tradicionalmente en el Principado ha sido dispar:

[26] CELBASA a través de la fracasada operación ULN, ILAS con una oferta diferenciada y CLAS mostrándose interesada en las propuestas de ambos.

mientras dos empresas históricas como Mantequera de Tineo y Mantequera de Villaviciosa se vendieron a grupos no lácteos que mantuvieron su actividad con cierta decadencia para cerrar después, la Mantequería Riera se cerró definitivamente sin ninguna venta. Otras firmas vinculadas a la actividad tradicional de fabricación de quesos han logrado subsistir con incrementos en su actividad: Juan Martínez SL y Granja La Luz, ambas con fábrica en Castilla cuya actividad les resulta fundamental, y Joaquín Peña SL, que ha entrado en la actividad comercial. Otras menores subsisten con poca actividad como la Mantequera de Trevías. Un caso atípico lo constituye la firma Industrias Granderroble SA, que partiendo de la producción de quesos de tipo europeo ha optado por especializarse en postres refrigerados y congelados.

El estrato de empresas medianas de origen asturiano y fuertemente enraizadas en el Principado elaboradoras de quesos de tipo europeo y mantecas prácticamente ha desaparecido como tal, con lo que queda alterado uno de los componentes característicos del sistema lácteo asturiano.

Destaca el auge creciente de la producción quesera, como uno de los productos con más valor añadido elaborados en el Principado en sus dos vertientes: los quesos de tipo europeo industriales y los artesanos tradicionales. A ella se dedican las nuevas empresas artesanas, constituye la gama principal de la mayoría de las firmas de los estratos intermedios que han conseguido sobrevivir, es la única actividad de alguna de las principales empresas de rango nacional o europeo en Asturias (Danone, Mantequerías Arias/Bongrain) y forma parte de la mayoría de las firmas del grupo cabecera con más o menos peso.

Aunque los volúmenes elaborados sean globalmente bajos, las pequeñas firmas especializadas en quesos artesanos han iniciado un período de auge, tanto las ya existentes o sus herederas (Antonio León, Lácteos Monteverde, Manuel Monje, Juan Inés Blanco) así como otras nuevas constituidas al amparo del Plan de Quesos Artesanos del Gobierno Autónomo, entre las que se encuentran: Valdesat (que sigue elaborando quesos), la Cooperativa de Peñamellera, la Cooperativa de Taramundi, Antonio Taborneda... Este grupo de empresas aparece como heredero de la tradición de transformar la leche producida por una parte de la población rural asturiana, en lo que ha sido la "industria dispersa y rural asturiana" a la que hacía mención Jovellanos. Mientras, la elaboración de tipo abiertamente industrial de las

gamas principales de productos queda cada vez más definitivamente en manos de las principales firmas. En la mayoría de los casos el grupo de empresas elaboradoras de quesos artesanos se caracteriza por una actuación menos "empresarial".

La presencia del capital multinacional, especialmente europeo, sigue refiriendose a las empresas del grupo cabecera incluidas Danone, Nestlé y Bongrain. Los principales cambios a este nivel se deben a las modificaciones de estrategias en los grandes grupos europeos ante la entrada en vigor del Mercado Unico y en definitiva consisten en la pérdida de la capacidad de "autogestión" de las filiales nacionales a favor de una dirección europea más eficaz. En tal sentido debe interpretarse el acuerdo Nestlé-Fromageries Bel que supuso la cesión de la fábrica de Brieves en los años ochenta, el incremento del capital de BSN en Danone-España, el cambio de estrategia de la francesa SODIAAL, sociedad de base cooperativa propietaria de la marca YOPLAIT, con repercusiones en CLAS y la estrategia de Mantequerías Arias, de la francesa Bongrain.

La presencia de algunas de las grandes queseras europeas y sobre todo francesas en Asturias, en competencia con ILA y CLAS, junto a la "batalla" en torno a la leche líquida, en la que también participan algunas de las grandes asturianas, y la fuerte presencia de Nestlé pueden hacer del Principado una de las áreas españolas donde mejor se traduzca la competencia por el predominio en el Mercado Unico que al principio de los años noventa ya está generalizada.

A los diez años de permanencia de España en la Unión Europea se constata los grandes cambios sufridos por el distrito industrial lácteo asturiano, parejos a los experimentados en el sistema lácteo español. Sin embargo, mientras Asturias mantiene las características de distrito industrial y sigue teniendo un sector con industrias en distintos estratos que establecen una economía de red entre ellas y con su entorno, manteniendo su identidad, los sistemas lácteos vecinos, de Galicia [27] y Cantabria, casi se han disuelto en el torbellino de concentraciones, adquisiciones y fusiones experimentado por la industria láctea española, la penetración europea y las difíciles relaciones con la gran distribución. La errática política industrial del Gobierno Español en lo que a

[27] Un intento de respuesta a esta situación es por ejemplo la estrategia de la Xunta Gallega de constituir un gran grupo alimentario gallego en el que el sector lácteo ocuparía un puesto clave.

este sector se refiere y la obsesión del capital público, primero por crear un grupo lácteo propio grande y luego por venderlo, sin medir las consecuencias en el sistema lácteo, y la falta de concreción de una política propia por parte del el Gobierno autonómico hasta el final del período, no ha facilitado las cosas a los industriales asturianos.

PARTE II

LA HISTORIA DE LAS EMPRESAS LACTEAS

INTRODUCCION

Esta parte recoge la historia individual, brevemente contada, de las principales firmas lácteas asturianas según los volúmenes de materia prima trabajada, su influencia en la historia del sector, su capacidad de liderazgo o innovación,...etc.

En conjunto, las historias que aquí se narran constituyen el eje de esta investigación, sobre ellas se ha realizado el análisis expuesto en la primera parte, y se ha construido la historia del sector. Por otro lado, estas historias son la base del análisis realizado, que resultaría sólo una elucubración sin este soporte.

La decisión de incluirlas en el estudio, como una parte fundamental del mismo, se debe al valor histórico que en sí mismas tienen y a su interés para todos aquellos estudiosos de la historia desmenuzada del Principado. Finalmente, la visión conjunta de la historia de algunas firmas, que permite seguir sus respuestas al mercado o a las circunstancias históricas en cada momento, constituye una parte de gran interés para el conjunto de la investigación.

La obtención de esta información ha resultado muy difícil. En la mayoría de los casos apenas existía documentación escrita y ha sido necesario recurrir a las fuentes primarias: la memoria de los propios empresarios, sus familiares o algunos de sus trabajadores. En bastantes ocasiones no se ha conseguido información directa y se ha trabajado casi exclusivamente con información indirecta, a través de vecinos o de otros empresarios. Los empresarios entrevistados han aportado información no sólo de su firma, sino también de las vecinas o de aquellas otras con las que tenían alguna relación.

Entre las personas que han aportado una información que sobrepasaba los límites de su propia empresa se encuentran:

Ramiro Món, Juan Ballar, Francisco Rodríguez, Isidro Prieto, Manuel Ramos, Pablo Semur, José Bustos, Rafael Sarandeses, Juan Revuelta, Angel Fernández.

A pesar de la poca bibliografía existente se han encontrado datos interesantes en la revista "La Industria Pecuaria" (1900–1934), La Revista de la Lechería Española, Alimarket, ILE, Sobremesa, Revista Piloña, Tesón, además de los trabajos de Francisco Erice, Rafael Fuertes Arias, F. Aramburu y Santos Arán entre otros.

La información conseguida para cada una de las firmas es muy desigual. A pesar de ello se ha decidido mantenerlas en la redacción con el fin de respetar al gran número de protagonistas y ofrecer una visión real del entramado empresarial que ha permitido el desarrollo del sistema lácteo.

En la redacción de cada una se ha intentado recoger sus inicios y el origen de sus fundadores, las primeras actividades, la gama de productos, la adaptación a las condiciones del mercado en cada momento, su papel en el conjunto del sector, su actitud innovadora, el tipo de relaciones establecidas con el sector ganadero y las relaciones con otras firmas.

En el caso de las firmas multinacionales y de aquellas que tienen ámbito estatal se considera especificamente esta condición.

En algunas ocasiones se han considerado las "sagas familiares", por haber estimado que ésta era la mejor presentación de la evolución real de las unidades productivas.

Finalmente, falta comentar la estructura dada a esta parte. Los criterios para agrupar las empresas han sido la época en que surgieron y los principales productos elaborados. A grandes rasgos existen dos etapas fundamentales: antes y después de la Guerra Civil Española. En la primera se incluyen dos capítulos: las empresas del siglo XIX y las del primer tercio del XX. En el primer capítulo se diferencia entre las anteriores y las posteriores a la mitad del siglo.

En la segunda etapa se consideran por separado las firmas nacidas en la posguerra y las surgidas en los sesenta. Debido a su particular importancia en el proceso asturiano y en la historia del sector en España, se ha dedicado un capítulo específico a Nestlé. Otro de los grandes capítulos es el correspondiente a las firmas de leche líquida modernas, que abarca las centrales lecheras, los recogedores constituidos en empresas, las firmas foráneas recogedoras de leche en el Principado y las de reciente instalación, ya

con el comercio de leche pasteurizada liberalizado. Por último, dentro de esta etapa se encuentra la instalación en Asturias de algunas de las grandes transformadoras modernas ligadas al capital multinacional.

Al margen de estas dos etapas, se consideran a los fabricantes de quesos artesanos, que se tratan en un capítulo específico.

Esta estructura lleva a que se encuentren en un mismo capítulo, en especial en los de la primera etapa, empresas aún en funcionamiento y otras que cerraron hace mucho tiempo. Se ha considerado que esto no genera ningún problema, ya que en las primera parte se ha abordado el estudio de la situación global y su evolución en los siglos XIX y XX.

CAPITULO 7

LAS EMPRESAS NACIDAS EN EL SIGLO XIX

LAS EMPRESAS NACIDAS EN EL SIGLO XIX

Las empresas asturianas más antiguas de las que se ha tenido conocimiento individualizado datan de la tercera década del siglo XIX. Todas surgieron como firmas familiares aunque algunas se transformaron en sociedades mercantiles en la última década; frecuentemente estaban vinculadas a comerciantes. La información conseguida es escasa, salvo cuando aún están en funcionamiento. Muchas cerraron sus puertas definitivamente antes de la Guerra Española o muy poco después, en algunas de las numerosas crisis que experimentó esta actividad. Para numerosas empresas no se conoce la fecha ni circunstancias concretas de su desaparición.

Las primeras empresas lácteas se dedicaban a la manteca, que compraban en los mercados locales, limpiaban, salaban y preparaban para el mercado, comercializándola dentro y fuera del Principado. A finales del siglo algunas firmas recogían leche entera y elaboraban la manteca, pero su peso era insignificante.

La elaboración de quesos en fábricas empezó en la segunda mitad del siglo, con quesos azules, introduciéndose luego los quesos de tipo europeo bastante extendidos al final del siglo. El desarrollo de estas producciones obligó a la recogida de leche entera y permitió la fabricación de mantequilla con los sobrantes grasos. Por lo tanto, en la segunda mitad del siglo surgieron las primeras firmas dedicadas a quesos y mantecas.

Unicamente una de las primeras empresas, la de la familia Arias, logró sobrevivir y adaptarse a los diversos giros del mercado y de la situación del país, siendo durante muchos años una de las principales empresas asturianas y, en algunas gamas, españolas. A ella se dedica un amplio espacio ya que ha sido una de las empresas claves en el desarrollo del sistema lácteo asturiano. Además, el volumen de información sobre esta firma es mayor.

Una de las principales fuentes de información de este grupo de empresas es la reseña que de ellas hace Fuertes Arias [1] en su trabajo de 1902 y las reseñas obtenidas en diversos textos sobre la historia de Asturias. Además se ha conseguido información sobre la participación en ferias y, en algunos casos, sobre la situación años después. Han sido importantes las entrevistas con Ramiro Mon, Isidro Prieto y distintos miembros de la familia Arias. La tesis de Francisco Erice [2] pone de manifiesto el origen como comerciantes de sus promotores, la conexión de sus actividades y la colaboración de algunos banqueros–comerciantes.

1. EMPRESAS CONSTITUIDAS EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XIX

1.1. EMPRESAS DE LA LLANA Y DOMINGUEZ GIL

* Juan Antonio de la Llana

En 1827 Juan Antonio de la Llana realizó los primeros ensayos de elaboración de manteca de Flandes en el Principado. En 1830 se asoció con Casimiro Domínguez Gil, comerciante que aportaba una buena red de distribución. Esta colaboración duró hasta el año 1849 y dio pie a una gran expansión de la firma, que ese último año contaba con 6 fábricas en Asturias.

Una vez disuelto el negocio conjunto, tras veinte años de colaboración, Juan Antonio de la Llana se quedó el establecimiento de San Martín de Arango (Pravia), continuando allí el negocio de las mantecas.

* La familia Domínguez Gil

Casimiro Domínguez Gil era un riojano afincado en Asturias que inició diversas actividades comerciales e industriales desde Gijón. En 1830 se asoció con Juan Antonio de la Llana en la

[1] Ninguna de estas fuentes resulta exhaustiva; por ejemplo el trabajo de Fuertes que es el mas completo no hace referencia a algunas de las firmas más antiguas reseñadas, como el caso de Manuel de Valle en Infiesto.

[2] Erice Sebares, F. tesis doctoral. Universidad de Oviedo.

sociedad conjunta "Gil y Llana" para fabricar la primera manteca de Flandes en el Principado. Era la primera vez que este producto se producía por españoles. Esta innovación técnica permitió a la empresa la exportación del producto a Latinoamérica y Africa y la venta en Andalucía.

En 1841 Gil y Llana ganó su primera medalla de oro en una exposición y en 1849 producía 500.000 libras de manteca, vendida principalmente en Andalucía. Por aquel entonces contaban con 6 fábricas en Asturias, lo que indica el gran auge que tuvo en los casi veinte años de su existencia.

En 1849 se disolvió la sociedad conjunta, dividiéndose los activos entre sus propietarios. Juan Antonio de la Llana se quedó con la fábrica de mantecas en San Martín de Arango y Casimiro Domínguez Gil con cuatro instalaciones, que al morir transmitió a su hijo, Benigno Domínguez Gil, senador vitalicio en la época en que Fuertes escribió su trabajo. Los descendientes de Casimiro tenían 12 fábricas en 1884.

Casimiro Domínguez Gil fue uno de los pocos empresarios lácteos que desarrollaron su actividad en otros sectores. En 1856 se constituyó en Gijón la sociedad "Gil y Compañía" con objeto de instalar una fábrica de hierros en el concejo de Langreo, al calor de la entrada en funcionamiento del ferrocarril. Fue alcande de Gijón a mediados del siglo. Posteriormente participó en la creación de otras empresas: la Sociedad de Crédito Asturiano (1864), la fábrica de gas Menéndez y Cia (1870).., además de mantener negocios de "casa de banca" en colaboración con sus hijos.

A principios del siglo XX la empresa de la familia Gil contaba con 200 trabajadores y fábricas e instalaciones en San Martín de Luiña, Tineo, Muñas y Luarca, en Asturias; La Robla y Lillo en León; Baralla en Lugo y Peares en Orense. Su producción de manteca era de 500.000 Kg, que se expendía en barriles de 46 y 23 Kg y en latas de 14, 6, 3, 2 y 0'5 Kg.

Por entonces contaba con la marca "Hijos de Gil" y vendía en distintas ciudades de España (Madrid, Sevilla, Cádiz, Barcelona, Huelva, Málaga, Valencia y Badajoz), Cuba, Puerto Rico y Filipinas. Recibió 4 diplomas de honor y un primer premio en la Exposición Mundial de Barcelona.

Mucho más tarde, en 1932, la firma, denominada entonces Hijos de Benigno Gil, estableció en colaboración con Manuel Granda la fábrica de Sevares, dedicada exclusivamente a la pro-

ducción de mantecas. La empresa se había hecho básicamente comercial, contando con tienda en Madrid, "La Suiza Española", cerca de la Puerta del Sol, y cinco almacenes de coloniales en Asturias, uno de ellos en Gijón.

En estas fechas la fabricación de mantecas de Hijos de Benigno Gil se limitaba a la elaborada en la fábrica de Sevares, que se quedó las desnatadoras y parte del material de la empresa recién cerrada Hijos de Velarde. La firma Hijos de Benigno Gil no participó en la sección de elaboración de quesos que Manuel Granda montó en la fábrica de Sevares, limitándose su colaboración a las mantecas.

Dejó de trabajar prácticamente en el año 1936; después de la Guerra tuvo muy poca actividad y su cierre definitivo tuvo lugar en el año 1948.

1.2. LA FAMILIA ARIAS: DE LA MANTEQUERA FAMILIAR A MANTEQUERIAS ARIAS

Los inicios

Antonio Arias fue quien inició el negocio lácteo en la familia en los años 1848–49 en Corias de Pravia, localidad de origen. Consistía en la preparación de la manteca vendida por los ganaderos en los mercados locales próximos. Poco después montó una fábrica de sidra achampañada, elaborada también a partir de la producida por los campesinos. Aunque tenía tierras y desarrollaba otras actividades, eran las comerciales la clave de la economía familiar y de la desahogada posición que le permitió acometer nuevas actividades. La salida comercial de sus producciones estaba asegurada a través de una tienda que su hermano Ramón tenía en Madrid, tienda en la que trabajó una temporada su hijo Angel.

Esta familia era la mas influyente de la comarca y, aún hoy, muchos de los descendientes mantienen casa en Corias. La historia familiar influyó en el desarrollo de la empresa.

El fundador, Antonio Arias, se casó dos veces, siendo durante su segundo matrimonio cuándo se inició en esta actividad. La segunda esposa participó activamente en el negocio, yendo frecuentemente a los mercados locales a comprar mantecas. Los dos hijos varones de este matrimonio, Antonino y Angel, fueron los continuadores del primer negocio familiar.

Durante la gestión de Antonio Arias el área de compra de mantecas de la empresa se extendió a los concejos de Salas, Pravia y Grado. Los precios pagados a los ganaderos fluctuaban entre 15 y 20 céntimos el Kg.

Antonio Arias murió a comienzos de siglo, momento a partir del cual Antonino y Angel se hicieron cargo de los negocios de mantecas y sidras. Por aquel entonces ya habían cambiado de local, daban trabajo a 18 personas y contaban con un almacén bastante amplio.

En el trabajo de Fuertes (1902) se reseña la empresa bajo el nombre de "Hijos de Antonio Arias", que seguía siendo familiar. Según este autor, los productos de la familia Arias tenían una calidad excelente. La gama elaborada era: manteca fresca, corriente y extra, mantequilla salada tipo holandés envasada en latas y manteca cocida. Utilizaba las marcas "La Praviana" y "La Pastora". Sus precios de venta a principios de siglo oscilaban entre la 2'5 y 3'5 pts/kg según calidades.

En 1901 esta fábrica produjo 150.000 Kg, que se vendieron en diversas localidades españolas, Cuba y Puerto Rico, y en menores cantidades en México, Venezuela y otros países latinoamericanos. Sus productos fueron premiados en diversas exposiciones y ferias.

Al final de la primera década del siglo los dos hermanos se separaron. Antonino se quedó con todo lo de Corias y Angel se instaló en Oviedo. Las empresas de ambos hermanos continuaron teniendo carácter familiar.

La fábrica de Oviedo y la consolidación empresarial

El montaje de la fábrica de Oviedo, realizado por Angel Arias en 1910, fue el primer paso en la transformación del pequeño negocio familiar en una verdadera industria que, con el correr del tiempo, se convertiría en la primera mantequera del país.

Para esta empresa fue fundamental su ubicación, al lado de la estación de ferrocarril, durante 4 años en la calle Campoamor y posteriormente en la calle Jerónimo Ibrán 2, junto a la vivienda familiar. Esta localización le permitió tener una ventaja sustancial sobre los demás industriales que encontraban serias dificultades para sacar sus productos: tenían que transportarla como pudiesen hasta las estaciones de ferrocarril o los puertos para poder sacarla del Principado. De esta forma, la empresa de Angel Arias

tenía una posición privilegiada para aprovechar la bonanza en los mercados de mantecas derivados de la I Guerra Mundial.

Angel Arias también introdujo soluciones nuevas al gran problema que suponía entonces la organización del transporte de mantecas desde los mercados locales a la fábrica: montó una línea de transportes mixta mercancías/viajeros que hacía el recorrido desde Oviedo a las comarcas de Occidente. Se pusieron en marcha dos recorridos: uno hacía el recorrido Oviedo–Grao–Luarca–Vegadeo y otro iba por la costa.

> Esta actividad llegó a explotarse como empresa independiente y desarrolló una competencia muy dura con ALSA. Se conocía como "Transportes La Mantequera" y al final de la segunda década tenía una actividad destacada. En los años veinte, la Administración dio la concesión del transporte de viajeros a ALSA, quedando La Mantequera como línea de mercancías exclusivamente.

"La Mantequera" permitió que Angel Arias tuviese los primeros camiones de recogida del Principado y, con ellos, un crecimiento espectacular en el acopio de mantecas. En esta expansión alcanzó acuerdos con compradores de mantecas en zonas del occidente asturiano, llegando al final de los años veinte hasta los mercados gallegos próximos. Algunos de éstos luego se establecieron por su cuenta formando pequeñas mantequeras.

Las dificultades de los mercados de mantecas después del auge de la posguerra provocaron una época difícil para las industrias, que en general habían invertido. La estructura de Angel Arias ponía su empresa en situación ventajosa y la perfilaba ya en aquella época como la principal mantequera del Principado.

Para la comercialización de sus productos Angel Arias instaló una tienda en Madrid en 1916, primero en la calle Mayor nº 20, trasladándola poco después al número 4. A partir de ahí fue ampliando la red de tiendas en las principales capitales españolas; todas ellas, en barrios elegantes, se consideraban comercios de lujo: Sierpes nº 8 en Sevilla, Pza María Cristina en Valencia, Pza Cataluña en Barcelona... En la red de tiendas, además de sus productos, Angel Arias ofertaba otros productos de calidad: por ejemplo vinos Paternina (Rioja), producto que introdujo en Asturias. En la primera época empezó a vender sus productos con la marca "Angel Arias" y en la década de los veinte creó la marca "Flor de Asturias".

En los años treinta, después de diversos intentos para asegurar la calidad del producto en el trayecto a las áreas de consumo,

decidió transportar la manteca a los mercados finales en bloques de 100 Kg envueltos en paños mojados de agua casi helada, lo que la mantenía fría. Las pastillas pequeñas de mantequilla se preparaban en las ciudades. Allí se cortaba, se envolvía en papel sulfurizado y se repartía en bicicletas a las tiendas desde un almacén central. Este envasado era poco habitual entre los fabricantes, que solían emplear latas.

Durante el invierno de 1919–20 Angel Arias realizó un viaje a Suiza que resultó de máxima importancia para el desarrollo de la industria mantequera asturiana: se trajo las máquinas desnatadoras para instalar en el campo que revolucionarían los mercados locales de mantecas. La empresa de Angel Arias fue la primera que introdujo este sistema de compra de la materia prima.

En una primera fase se importaron unas 400 desnatadoras, marcas Alfa-Laval y Westfalia, que se instalaron por las aldeas. A partir de ahí la fábrica de Oviedo pasó a recoger las natas dos veces por semana, rompiendo el sistema tradicional de venta de las mantecas elaboradas por los campesinos en los mercados semanales locales. Durante un tiempo mantuvieron la compra de ambos productos. Normalmente la desnatadora se instalaba en la casa de un ganadero del pueblo y allí desnataban todos; dejaban la nata y se llevaban la leche desnatada, que utilizaban para su consumo y la alimentación del ganado de cerda. En un principio se encontró mucha resistencia al cambio.

Este salto tecnológico permitió a Angel Arias controlar una parte mayor del proceso de producción de mantequillas y, a partir de ahí, pudo estandarizar la calidad de sus productos.

Al final de la segunda década A. Arias tenía una pequeña recogida de leche entera cercana a Oviedo, de las que se obtenían mantecas directamente. Un empleado suyo vendía parte de esta leche y algo de mantequilla en un puesto en la plaza de Santullano, cerca de la iglesia. En los años veinte otra parte de esta leche entera se utilizó en una pequeña producción experimental de quesos de bola y nata iniciada en la fábrica de Oviedo. Poco después, en 1921 instaló una pequeña fábrica en Nava para la elaboración de queso azul. Desde ahí mantuvo contactos con Adolfo del Valle, que fabricaba los quesos Madelva en Infiesto y los de Peñalaza en su instalación de Castilla.

Su hermano Antonino, que continuó trabajando en la fábrica de Corias, instaló en 1915 una tienda en Madrid, en la calle del Carmen nº 1, donde vendía sus mantecas y sidras además de tru-

chas y salmón enlatado de una pequeña fábrica instalada con este fin [3]. Estos productos tenían la marca "Antonino Arias".

En la década de los años veinte, cuando ya los efectos de la recesión de la posguerra eran manifiestos, ante el auge de la empresa de Angel Arias y su poder creciente en el mercado, los restantes mantequeros montaron un "trust" en su contra (así conocido en el sector en la época) con objeto de defenderse de su competencia. El conflicto se concretó en una subida de los precios de compra de la materia prima a pesar de la recesión del mercado. La estructura empresarial conseguida por Angel Arias en los aspectos claves para el complejo mantequero le llevó a ganar esta batalla, cuyos efectos colaboraron al cierre de algunas de las firmas de la época: Hijos de Velarde, Industrial de Salas (que luego reabrió), la mantequera de Pola,...etc y tuvo efectos negativos sobre la fábrica de la otra rama de la familia.

Casi todas las industrias mantequeras asturianas se mantenían como firmas locales mientras que Angel Arias había acometido una importante expansión geográfica. El cierre de las firmas competidoras le permitió a su vez incrementar el área de recogida de su empresa, favoreciendo la concentración industrial por la vía de la concentración de recogidas.

Otra actividad que inició la empresa de Angel Arias en los años treinta fue la cría del ganado de cerda, tradicionalmente ligada a los subproductos de la elaboración de quesos y mantecas. Al principio de los años 30 realizó algunas importaciones de animales de raza large-white, instalando la primera granja.

En definitiva, antes de la Guerra la empresa de Angel Arias introdujo importantes innovaciones en el mercado y producción de las mantecas en Asturias: mecanización y racionalización del transporte, introducción de las desnatadoras y creación de la red de tiendas, así como un mayor control de la fase industrial de la producción, que permitía mayor homogeneidad y calidad.

Al final de los años 20, cuando ya la compra de mantecas en Galicia estaba bastante estabilizada, decidió instalar allí una fábrica. Primero compró unos terrenos en Chantada, que no llegó a utilizar en esta ocasión, y luego instaló en la calle Montero Ríos de Lugo una fábrica de mantequilla. Esto le permitió rebajar los costes y mitigar los problemas del transporte hasta Oviedo: desde

[3] En estos años Asturias era una gran productora de salmón, que se cogía con "la máquina", sistema de redes que se cerraban unas sobre otras. La familia Arias también entró en el comercio de este producto.

Lugo, también comunicada por ferrocarril, remitía los productos a los almacenes de las ciudades. Posteriormente, la existencia de esta fábrica fue fundamental para asegurar el funcionamiento de la empresa durante los primeros meses de la Guerra Civil.

Entre los numerosos premios que la empresa consiguió por sus productos antes de la Guerra destacan los de la Exposición Universal de Sevilla de 1929. En esta ciudad la empresa de Angel Arias presentó una instalación mantequera en funcionamiento y obtuvo premios por su nata líquida, por la instalación de mantecas, por los quesos de nata....etc. Ese mismo año llevó una instalación similar de fabricación de mantecas a la Feria de Gijón, ampliada con sistemas de pasteurización, refrigeración y desnatado de la leche, mazado de nata, amasado y moldeo de la manteca.

Aunque Angel Arias vivió hasta 1949, su hijo Fernando, personaje muy importante en la historia de la industria láctea asturiana, empezó a participar en la dirección efectiva de la empresa en los primeros años treinta. Los otros dos hijos varones trabajaron siempre en la firma familiar, a la que luego se integró la siguiente generación.

En la campaña 1935–36 Angel Arias decidió dar a la empresa una nueva forma jurídica, constituyéndose la Sociedad Mantequerías Arias SA, con un capital de 2.550.000 pts., sociedad que siguió siendo familiar.

La firma Arias durante la Guerra Civil

Durante la contienda la actividad y crecimiento de las fábricas y tiendas de la firma Arias dependió de su ubicación en la zona nacional o republicana.

La fábrica de Oviedo quedó aislada de su zona tradicional de abastecimiento, al quedar la ciudad de Oviedo en el bando nacional mientras el resto de Asturias era zona republicana. Por lo tanto esta fábrica tuvo que cerrar muy pronto al quedarse sin materia prima. Cierre que se mantuvo hasta que se abrió el corredor de Galicia a Oviedo. Por el contrario, la fábrica de Lugo estuvo en zona nacional desde el principio de la Guerra, y allí se fue reagrupando la parte de la familia que estaba fuera de Oviedo, tras cruzar a la zona nacional.

Durante los primeros meses de la Guerra las producciones iniciaron una tendencia alcista que continuó en la posguerra.

Desde Galicia se suplió el abastecimiento de mantecas a Andalucía que se hacía desde Asturias, dando lugar a un crecimiento espectacular de las fábricas de esta región, entre ellas la de la familia Arias. En concreto la empresa abasteció sus tiendas de la zona nacional, sobre todo andaluzas, a partir de la fábrica de Lugo. En esta fábrica, además de las mantecas, se inició la fabricación de quesos.

La buena marcha del mercado permitió la instalación de una fábrica de quesos en Chantada en 1937, fábrica que sólo estuvo abierta unos 4-5 años.

En el año 1937, cuando Asturias pasó a la zona nacional, la fábrica de Oviedo se puso de nuevo en marcha, inaugurando una de las épocas de mayor auge de la empresa.

La fábrica de Nava, que también cerró durante la época en que el concejo estuvo en la zona republicana, no se volvió a poner en marcha. Ya en la posguerra la producción de quesos de la empresa Arias se estableció en las nuevas fábricas de Arriondas (vaca) y Medina de Rioseco en Valladolid (oveja).

Los beneficios obtenidos en la última etapa de la Guerra permitieron el crecimiento espectacular de la empresa en la posguerra.

La expansión de la posguerra

Al crecimiento que estaban experimentando las fábricas de Lugo y Oviedo, la familia Arias añadió una pequeña fábrica de quesos de oveja comprada en Medina de Rioseco en 1941. El objetivo era iniciar allí la producción de queso de oveja tipo manchego y roquefort. Estos quesos, marca "Peñasanta" y "Almirante", alcanzaron gran éxito comercial. Al final de los años cuarenta y principios de los cincuenta la fábrica se trasladó a un edificio nuevo y aumentó sus producciones. Una vez instaladas o en perspectivas todas estas nuevas fábricas de queso, se dejó la pequeña instalación de Chantada.

En 1945 se puso en funcionamiento la fábrica de Arriondas especializada en la producción de quesos, lo que constituyó una de las grandes inversiones de la época. En esta fábrica por primera vez la familia recogió únicamente leche entera en vez de natas. Así, Arias se sumaba a la tendencia de Oriente hacia la transformación definitiva de sus recogidas a leche entera en el entorno de la Guerra Civil y aprovechaba el espectacular incre-

mento de las ventas de leche por parte de los ganaderos de estas comarcas.

Mantequerías Arias, al igual que las restantes industrias, se veía sometida a las intervenciones que dictaba la CAT, dependiente del Gobernador Civil. En general estas intervenciones consistían en restricciones a los precios y entregas obligadas de productos, normalmente leche para el abastecimiento de los hospitales o las poblaciones y mantequilla. Estas intervenciones provocaron enfrentamientos entre las industrias y las autoridades de las que no estuvo excluida Arias [4].

La escasez de hojalata para el envasado en latas, uno de los grandes problemas que afectó a los mantequeros de la época, fue menos grave para Mantequerías Arias, que utilizaba muy poco este producto, ya que envasaba en papel de aluminio o, incluso, en papel celofán transparente, lo que también reducía los costos del Timbre. Los Arias, que en los años veinte envasaban el 80 % de su producto en latas, en los años sesenta ya sólo utilizaban este envase para el 15 % del volumen producido.

En las épocas de la posguerra de mayor desabastecimiento de alimentos se llegó a pagar el suero a 25 cts el litro. De todos modos, en general este producto se seguía utilizando en la alimentación de los cerdos, negocio que siguió adelante. En 1939 Arias compró el solar que albergó a la granja, antiguo campo de fútbol del Estadium. En estos años se desarrolló mucho este negocio, coincidiendo con una época difícil de producción del porcino en España debido a la escasez de piensos y la política de cereales. Después de la Guerra instaló cerca de la fábrica una granja con 500 madres, a las que se alimentaba entre otras cosas con la mazada de la fabricación de mantecas. Los lechones los vendía a los ganaderos con unos tres meses y éstos a su vez los cebaban con las leches desnatadas y otros subproductos de la explotación. Llegaron incluso a tener personal para enseñar el manejo a los ganaderos. Esta actividad supuso el establecimiento de nuevos lazos entre la empresa y los ganaderos, asegurando la continuidad en la entrega de natas y mantecas.

Es decir, las condiciones del mercado, la buena estructura anterior de la firma y la gestión permitieron que esta empresa superase el nivel anterior a la Guerra en muy poco tiempo y abordase un crecimiento y expansión espectaculares, aumentando su

[4] A raíz de estos enfrentamientos tuvo lugar un juicio con el Gobernador Civil que ganó la familia Arias.

gama de productos con el queso de oveja y consolidando la existente antes de la Guerra, estableciendo a la vez una buena salida para los subproductos. Aumentó su área de influencia y el número y capacidad de sus instalaciones. Igualmente en estos años aumentó la red de tiendas. Una década después de finalizar la Guerra, Mantequerías Arias era una firma mucho mayor que antes de empezar la contienda.

La importancia de esta expansión se refleja en el comentario de Manuel Ferrer Regales (1963), según el cual, tanto esta empresa como RILSA en Sevares, no empezaron a tener producciones realmente importantes hasta el año 1945. Antes de esta fecha todas las industrias asturianas eran muy inferiores en volumen y desarrollo a las de la vecina Santander.

La estructura que ya tenía la familia Arias le permitió aprovechar las ventajas derivadas del auge del mercado con motivo de la II Guerra Mundial, a pesar de que los problemas en la adquisición de maquinaria y las prácticas restrictivas derivadas de la situación española supusieron dificultades y cortapisas en su carrera de incremento de beneficios.

Este crecimiento se tradujo también en varias ampliaciones de capital. En 1945 éste pasó de 2.550.000 a 4.950.000 pts y en 1951 se acometió otra ampliación mucho mas importante, pasando a 14 millones de pesetas.

Al crecimiento experimentado por la sociedad en estos años hay que añadir la adquisición de la empresa de la rama de la familia Arias que se había quedado con las instalaciones de Corias (mantecas y sidra) en 1907, rama descendiente de Antonino Arias, muerto en 1944. Para esta operación se constituyó la sociedad Hijos de Antonio Arias, con personalidad jurídica, inscrita en 1948; en ella los descendientes de Angel tenían la mayoría.

La expansión de los años 50 y 60

A la gran expansión industrial de los años 40 siguió un crecimiento comercial de la empresa en los años 50. Al principio de esta década se puso en marcha la marca "ARIAS", que fue durante largo tiempo la estrella de la firma.

Muchas de las decisiones empresariales de esa época tenían el objetivo de rebajar los impuestos y reducir costes. Por ejemplo en el año 1956, con objeto de disminuir los costes del Impuesto del Timbre, se creó la sociedad intermediaria Angel Arias SA, dueña

de los centros de producción, mientras la distribución quedaba en manos de Mantequerías Arias S.A. Con esta operación se ahorraban unos 40 cts por pastilla de mantequilla.

También la red comercial creció mucho. Además de las ciudades en las que ya tenía tiendas antes de la Guerra, se abrieron nuevos locales en Bilbao, Zaragoza, Murcia, Alicante, La Coruña, Oviedo, Palma de Mallorca, Benidorm, Málaga, Jerez, una nueva en Madrid (calle Serrano) y en las principales ciudades españolas restantes. Algunas de estas tiendas, además de puntos de venta directa, eran almacenes. Para aumentar su utilización se inició la venta de productos no competitivos con su gama y con buena imagen de calidad; a estos efectos llegó a un acuerdo de distribución con la americana KRAFT.

Paralelamente, para reforzar la red de distribución estableció depósitos en San Sebastián, Tarragona, Valladolid, Córdoba y Granada y tuvo 306 representantes repartidos por España, a los que dotó de una instalación de frío consistente en armarios diseñados especialmente.

Con esta red, Mantequerías Arias se situó a la cabeza de las industrias lácteas españolas en cuanto a distribución se refiere. Hecho que a su vez la colocaba de nuevo en situación ventajosa de cara al mercado.

Entre las innovaciones del período, en los años 1949 y 1950 Fernando Arias ideó la presentación de una mantequilla con fecha del día para sus mercados más selectos; indudablemente esto potenció su imagen de producto de calidad, justificando unos precios al consumo del orden de un 20 % superiores al resto. En los mismos años compró dos máquinas de empaquetar en la Feria del Campo, forma más fácil y barata de importar.

La red comercial le permitió de nuevo aumentar sus producciones. Según el trabajo de Regales (1963), el volumen de leche recogido por esta industria en el Principado alcanzaba como cifra media los 40.000 litros diarios, lo que la situaba como la primera firma asturiana, muy por encima de RILSA que llegaba a los 25.000 litros. En esta época contaba con 54 puestos de recogida de leche en el campo, mas del 25 % de los existentes en la región Asturcántabra y muy por encima de las dos empresas siguientes, RILSA y Nestlé. Estos puestos tenían un laboratorio elemental.

En 1962, tras entrar en funcionamiento la fábrica de Canero, llegó a tener 750 puntos de recogida entre nata y leche líquida.

Recogía 15 millones de litros anuales, un 30–40 % bajo la forma de natas. Era la única empresa con alcance en toda la región y aún fuera de ella.

Otro cambio que afectó a la distribución en aquellos años fue la compra de isocarros, pequeñas camionetas isotérmicas de las que llegaron a tener 20-25. En poco tiempo formaron una flota de furgonetas isotermas con una capacidad de carga de 350 Kg. Toda esta flota contribuyó enormemente a la mejora de los sistemas de distribución. En estos años los camiones de recogida de ollas eran de su propiedad, con lo que la flota de la empresa de los Arias llegó a tener un tamaño considerable.

La gama de la empresa Arias al final de la década de los cincuenta era compleja: mantequilla, quesos de leche de vaca y oveja, curados y tipo europeo, lactosa, lactosuero, polvo, yogur, caseína.... Su productos principales eran la mantequilla y los quesos; el polvo era un producto aún muy primitivo y el yogur no pasaba de ser un experimento.

La fabricación de leche en polvo estuvo ligada a la necesidad de obtener grasa para la fabricación de su producto estrella: la mantequilla. La leche en polvo producida en esta etapa fue uno de los pocos productos que esta empresa destinó a consumo industrial. En ambos, Mantequerías Arias evitó colaborar con los sistemas de intervención, orientándose al mercado de consumo.

En los años sesenta la especialización de cada una de las fábricas ya era un hecho: en la fábrica de Oviedo se elaboraban sobre todo mantequillas, en la de Arriondas quesos y en la de Canero leche en polvo; fuera del Principado, en Valladolid, se hacía queso de oveja.

La ampliación de la gama de productos fue sólo uno de los pasos que Mantequerías Arias dio, después de la Guerra, para abandonar las formas obsoletas de producción y adaptarse a la nueva situación del mercado, en la que siguió manteniendo el liderazgo asturiano. Las modificaciones en la recogida, en el transporte, la mejora de la distribución, etc. fueron los restantes.

Las recogidas de natas y, por lo tanto, la función de las desnatadoras perdieron importancia definitivamente para esta empresa entre los años 1950 y 1960. Lo poco que quedaba desapareció en la primera mitad de los años sesenta. Su desaparición estuvo directamente ligada al incremento en la producción de quesos y a la instalación de las torres de leche en polvo. A partir de este momento, las grasas para las mantecas se obtenían de los sobran-

tes grasos del polvo y de los quesos. Por su parte, la leche en polvo desde el principio jugó un papel de regulador interno de la empresa.

Mantequerías Arias hizo su primer ensayo de producción de polvo en la fábrica de Arriondas, al final de los años 50, con una máquina de rodillos muy primitiva. El primer producto obtenido presentaba problemas de disolución y posterior recomposición. El objetivo de esta primera instalación fue el tratamiento de los sueros de los quesos; el producto se vendía para chocolate.

La producción de leche en polvo como tal la inició Mantequerías Arias con la puesta en marcha de la fábrica de Canero, instalada en 1962 aunque empezó a funcionar en marzo de 1963. Previamente habían acudido a la Exposición de París de 1959 y habían visitado diversas fábricas europeas. El diseño de esta fábrica fue muy moderno, la torre instalada, de 3.000 l/h. de capacidad, era marca Volma, empresa filial de la holandesa Stork. Esta firma realizó los planos del resto de la calderería que, debido a los problemas y altos costes de las importaciones, fue construida por la empresa asturiana Manufactura de la Felguera. Muy pronto la recogida de esta fábrica alcanzó los 20.000 litros diarios.

Este hecho, junto con la entrada de Arjeriz desde Galicia en busca de leche líquida en 1959, marcó el final de las desnatadoras en el occidente asturiano. La nueva fábrica de Arias también fue una respuesta a la iniciativa del industrial gallego.

La promulgación del Plan de Centrales Lecheras en 1952 supuso una serie de cambios para Mantequerías Arias. En primer lugar se encontró con una nueva fuente de materia prima: las mantecas sobrantes de las Centrales Lecheras a las que éstas no sabían dar salida. A partir de este mercado Mantequerías Arias se convirtió en la gran reguladora del mercado español de mantecas y llegó a comprar en toda la Península. Su estructura comercial hacía de ella la única capaz de dar salida a la producción.

En 1956, al convocarse el concurso para la Central Lechera de Oviedo, el entonces alcalde, Sr. Masip, pidió a M. Arias que se presentase, ya que tenía la fábrica dentro de Oviedo e incluso uno de sus empleados, a título particular, suministraba algo de leche líquida a la capital. La invitación no fue aceptada, por lo que la convocatoria se declaró desierta. Cerrado ya el plazo, Fernando Arias solicitó permiso para instalar una central lechera, pero hubo de esperar a la nueva convocatoria que tuvo lugar

en los años 1967–68. Entonces la Cámara Oficial Sindical Agraria ya había iniciado las presiones para conseguir la declaración de una única central para Asturias y, poco después, comenzó los preparativos para montar una gran cooperativa (bajo forma de Grupo de Colonización) que optase a dicha concesión, la Central Lechera Asturiana, con fuertes apoyos institucionales. Mantequerías Arias perdió tanto el concurso de adjudicación como en las alegaciones y reclamaciones posteriores.

El final de los años 50 coincidió con la primera fase de lo que los industriales conocen como "guerra de las margarinas", debate entre las empresas acerca de la prohibición de las mezclas con grasas no lácteas. Las posturas a favor y en contra de su adición a las mantequillas y quesos llegaron a ser muy radicales. Legalmente estas mezclas se prohibieron para mantequillas en 1958. En este primer conflicto por las mezclas, Mantequerías Arias fue una de las empresas que mas apoyó la prohibición, junto con RILSA y La Lechera de Cancienes. Hasta ese momento la adición de margarinas era habitual.

La segunda parte del conflicto tuvo lugar en los años sesenta y hacía referencia a la adición de grasas no lácteas a los quesos. En los mismos años coincidieron las importaciones baratas de leche en polvo desnaturalizada y de queso cheddar, productos que acababan entrando frecuentemente en el mercado de consumo. Todo esto influyó en la caída de precios en el campo y propició el primer conflicto moderno con los ganaderos (1966). En el seno del Sindicato Vertical, sección empresarial, se creó una comisión donde los representantes de los industriales mas empeñados en acabar con el fraude fueron Nestlé, RILSA y Mantequerías Arias.

Al principio de los setenta entró en funcionamiento la fábrica de Vegalencia y se cerró la de Oviedo, quedando configurada la estructura de la empresa como se ha mantenido durante muchos años.

La venta a Grace

La venta de la firma Arias a la multinacional americana GRACE es la primera de importancia que se registra en el sector lácteo español después de la implantación de Nestlé. Hasta entonces, el capital multinacional con presencia en el mismo había construido sus propias fábricas y, principalmente a través de Nestlé, se había hecho un hueco de primer orden en el mercado.

El motivo principal para la venta de la empresa fue la imposibilidad de adecuar una estructura de empresa familiar (en esos momentos había 21 primos accionistas, muchos de los cuales trabajaban en la empresa) a las exigencias de organización y control de una firma moderna del tamaño de Mantequerías Arias. En estos años se había incorporado Rafael Sarandéses, uno de los nietos de Angel y sobrino de Fernando, a las tareas de dirección.

Las primeras conversaciones para la venta se iniciaron con la empresa KRAFT pero finalmente ésta se concretó con la también americana W. R. GRACE [5], multinacional financiera que operaba en varios sectores y había iniciado compras de industrias alimentarias en Europa, sin tener muy clara su estrategia en el sector. En junio de 1967 la firma americana compró el 60 % del capital, y cinco años mas tarde se quedó con la totalidad tras sucesivas adquisiciones. También compró la otra empresa familiar, Hijos de Antonio Arias, que tenía registrada la marca Extra Arias para sidra; se desmanteló la parte de mantecas y se vendió la de sidras.

En el momento de la adquisición, el Grupo Arias tenía una producción anual de 800 Tn de queso y 1.700 de mantequilla, controlando entre el 20 y 25 % del mercado español de este producto (Bertrand y Guillaumaud 1968). Según el estudio hecho por W. R. Grace tenía el 60 % del mercado marquista español de mantequilla. Su influencia en Asturias era muy importante y su recogida en 1967 ascendió a 29 millones de litros, con un ritmo de incremento muy rápido (33 millones en 1968).

La especialización conseguida en las 3 fábricas asturianas era una de las claves del éxito. La fabrica de Arriondas tenía un radio de recogida de 50 Km, con un volumen diario de 35-45.000 litros, recibiendo también los excedentes de las fábricas de Canero y Oviedo, e incluso de otras fábricas de la región. Sus producciones eran quesos de pasta prensada (edam, gouda...), polvo de varios tipos para consumo humano (envasado para el mercado de consumo) y animal y crema, producto del que diariamente remitía un camión a la fábrica de Oviedo. La capacidad de esta fábrica era de 45.000 litros diarios en quesería y 70.000 en polvo con una torre con capacidad de 5.000 litros/hora.

La fábrica de Canero en 1968 recogía entre 30.000 y 35.000 litros, elaborando únicamente leche desnatada en polvo y remi-

[5] La estructura europea de esta empresa tenía la dirección en París, pero muchas decisiones se tomaban en la sede central de Nueva York.

tiendo a Oviedo los sobrantes grasos. Por esas fechas se estaba instalando la quesería.

Contaba con 14 delegaciones que abarcaban a toda España y la red de distribución y venta era de las mejores para productos perecederos. Entre otras cosas, tenía una magnifica posición en hostelería, donde fue la primera firma en introducir la mantequilla en paquetes individuales. La comercialización ocupaba entonces a 250 empleados fijos y otros 300 a comisión. Sin embargo, no contaba con divisiones de ventas, marketing,...

La entrada de W. R. Grace supuso el desmantelamiento de algunas de las actividades de los primeros tiempos: la elaboración de sidras en Corias de Pravia y la granja de cerdos de Oviedo [6].

También en esta época, entre 1968 y 1975, se desmanteló la red de tiendas, aunque no los restantes aspectos de la red de distribución. Era una estructura comercial que ya no se adaptaba a las nuevas condiciones del mercado.

Los locales de las tiendas y los solares de la fábrica de Oviedo y la granja de cerdos generaron importantes plusvalías para la firma debido a su magnifica situación. Todas estas ventas se han ido realizando paulatinamente en el período de Grace y en el siguiente.

La fábrica de Vegalencia, puesta en marcha ya bajo la propiedad de Grace, además de producir la mantequilla que antes se elaboraba en Oviedo, empezó a hacer queso fundido y algo de yogur; esta fábrica también mantenía una recogida directa. En ella se seguían recibiendo los sobrantes grasos de las instalaciones de Arriondas y Canero. Las producciones de estas dos últimas prácticamente se mantuvieron, únicamente se terminó de instalar la quesería en Canero. Durante el período de Grace se centró la producción de queso fundido en Vegalencia y la de quesos duros en Arriondas y Canero.

En 1969 compró una pequeña fábrica de queso enmental y fundido en Santander, la Suiza Montañesa, de la que era accionista Cesar Rubio. Esta fábrica, con sólo 16 trabajadores, contaba con buenas instalaciones y tecnología y sus quesos ya eran distribuidos por Mantequerías Arias. Los nuevos propietarios trasladaron la maquinaria a Oviedo y cerraron la fábrica.

---

[6] En estos años ya había cambiado el modelo productivo del porcino en España, se había generalizado su industrialización basada en la importación de piensos baratos y razas europeas; el sector ya estaba controlado por las firmas de piensos y se registraba un declive muy importante en la producción tradicional de la Cornisa ligada a los subproductos de la industria láctea.

En la etapa de Grace, Mantequerías Arias se mantuvo al margen de la intervención de polvo y mantequilla que financiaba el FORPPA.

La gestión global de Grace, firma sin experiencia en el sector lácteo, fue bastante errática y sin continuidad en la política empresarial. No parecía tener claro su objetivo, no ya con la empresa española, sino con el conjunto de sus inversiones alimentarias en Europa. En todo este período las producciones se mantuvieron en las tres fábricas, con ligeras caídas en los volúmenes recogidos de materia prima. Sus volúmenes de ventas no disminuyeron, pero sí su puesto en el ranking de ventas y su importancia como reguladora del mercado de mantequillas, ya que, en esta ocasión, Mantequerías Arias no aprovechó su privilegiada situación y su magnífica imagen de marca para continuar su crecimiento y expansión en el mercado español en una etapa de gran crecimiento del consumo de lácteos.

Al final de la década de los años setenta, Grace decidió deshacerse de las empresas alimentarias que había adquirido en Europa. De esta forma, decidió la venta de Mantequerías Arias, en un proceso inducido por su estrategia global europea, igual que una década antes había decidido adquirirla. Según manifiestan personas próximas a la empresa, Grace vendió esta firma española a la francesa Bongrain casi al mismo precio al que la había comprado 10 años antes.

Un nuevo propietario: Bongrain

Desde el primer momento la firma francesa Bongrain, empresa de carácter familiar que ocupa uno de los primeros puestos en productos lácteos en el país vecino, se hizo con el 100 % del capital de Mantequerías Arias, siendo ésta la única empresa española que poseyó durante muchos años.

Bongrain lleva a gala su renombre como productor de quesos de alta calidad, actividad que ha sido la base de su expansión. Para la firma francesa en los años ochenta la actividad de Mantequerías Arias representaba aproximadamente el 10 % de la cifra de sus negocios en el extranjero, ocupando el tercer lugar, después de USA y la RFA.

Según diversas publicaciones de la firma Bongrain, la empresa española en 1985 había estabilizado su cifra de ventas, consi-

guiendo paralelamente una significativa mejora en su gama. Respecto a la situación de los mercados españoles la empresa francesa se quejaba de la inestabilidad en el acopio de materia prima y la gran variación de los precios pagados, pero destacaba las perspectivas que se habrían en el país ante la inminente adhesión a la CEE; valorando especialmente las posibilidades de penetración en el mercado y la buena imagen de marca de su filial española, Mantequerías Arias.

Por otro lado, la empresa española era para el grupo un campo excepcional de investigación y desarrollo sobre los productos de cabra y oveja. En 1985, Bongrain manifestó su voluntad de centrar los esfuerzos en cuidar la red comercial y pensar en nuevas líneas de publicidad.

Desde que Bongrain se hizo cargo de Mantequerías Arias se estabilizó la línea de su gestión, entrando en una dinámica más próxima a la de las lácteas europeas tradicionales.

Al igual que en las etapas anteriores, Mantequerías Arias se mantuvo al margen de la política de intervenciones, aunque dos de sus productos principales seguían siendo mantequilla y leche en polvo.

En los primeros años especializó la producción quesera de la fábrica de Canero, que dejó de hacer leche en polvo. Poco después la producción de queso bajó mucho en esta fábrica. En contraste se incrementó la gama de quesos producidos por el conjunto de la firma, introduciéndose en España algunos de los productos más conocidos en Francia.

Por primera vez en la década de los ochenta se han vendido productos con marcas diferentes a "ARIAS", utilizando marcas francesas. Las marcas utilizadas al inicio de los años noventa eran: "Airiños" para queso tierno, "Arias" para leche en polvo y mantequilla, "Caprice des Dieux" y "Chamois d'Or" para diversas especialidades de queso, "La Cabaña" para queso tierno, "San Millan" para queso de untar, "Chavroux", "Henri IV", "Heritage", ...

Al final de los años ochenta, la imagen quesera de la empresa era incluso superior a la mantequera, aunque la mantequilla marca "Arias" seguía ocupando un lugar destacado en el mercado.

A partir de la mitad de la década se empezó a resentir su posición en el sector quesero: en 1985 Arias contaba con el 4'4 % de la cuota de mercado de quesos tipo manchego al corte, mientras que en 1987 esta cifra era del 2'5 %.

Entre los movimientos principales de la empresa en la época de gestión de Bongrain destaca, como ejemplo de expansión, la formación de la firma Caprinex en 1986, en colaboración con la empresa pública extremeña Sodiex, empresa que disponía únicamente de un centro de recogida de leche de cabra, presumiblemente de cara al desarrollo de los planes acerca de la leche de cabra y oveja que la firma francesa tenía para España.

En 1988, la matriz francesa, a través de su filial Armand Latour Maestros Queseros SA, adquirió una empresa de quesos en Orgaz (Toledo) en la que realizó algunas inversiones. A partir de este momento el grupo Bongrain empezó a trabajar en España con dos filiales. Mantequerías Arias tiene un 15 % en esta nueva sociedad de Bongrain [7].

También tuvo lugar una actividad desinversora de cierta importancia que afectaba directamente a M. Arias. La primera actuación en este sentido fue la venta de la fábrica de Canero en 1986, cuando ya había transformado sus producciones a quesos. Las instalaciones de esta fábrica quedaron en manos de la sociedad Valdesat, propiedad de los ganaderos de la zona. Poco después, en 1989 se deshizo de la fábrica de Medina de Rioseco, que vendió a un comerciante en quesos asturiano: Quesos Campillo.

En el mismo período la firma Mantequerías Arias recibió ayudas concedidas por el Principado de Asturias por valor de 45'3 millones de pesetas.

Según la opinión de algunos expertos, al final de los años ochenta a la empresa matriz Bongrain le interesaba sobre todo la vía de penetración en el mercado español que representaba Mantequerías Arias, más que su propia producción. Esto justificaría algunas de las últimas actuaciones.

En 1986 la empresa Mantequerías Arias facturó 5.710 millones, alcanzando el 11 % de la cifra de negocios de Bongrain fuera de Francia. Ese año contaba con 350 trabajadores en el conjunto de sus instalaciones. Sus volumen de ventas al final de los años ochenta se mantenía en torno a los 6.000 millones, mientras que el número de trabajadores cayó en mas de un 20 %. En 1990 ocupaba el puesto 26 en el ranking de empresas lácte-

[7] En 1993 Bongrain tenía en España, además de mantequerías Arias y Maestros Queseros de Toledo SA, la gestión de los antiguos activos de ULN: LARSA y CELBASA-ATO, ésta última propietaria de la antigua fábrica de LAGISA en Asturias.

as, sin considerar Nestlé, y su volumen de ventas era de 5.600 millones, el número de trabajadores era de 275 [8].

La actividad en Asturias cayó en la década de los ochenta. En términos generales la recogida tuvo un crecimiento espectacular en los años sesenta, al final de esta década estaba en torno a los 40 millones de litros. El crecimiento continuó, aunque mucho menor, en la década siguiente bajo la gestión de Grace, aunque el mantenimiento de su puesto en el ranking en ese momento le hubiera exigido un crecimiento mayor. En la década de los ochenta, la tendencia ha sido decreciente con etapas de estabilidad, volviendo a los niveles del principio de los setenta. En los noventa la empresa sigue perdiendo posiciones.

Esta tendencia es coherente con la actitud de Mantequerías Arias en los conflictos por el acopio de los años 86 y 88/89 y en los de los noventa, en los que tuvo una posición mucho más conservadora que las otras industrias.

2. EMPRESAS CONSTITUIDAS EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX

2.1. LA COVADONGA

La empresa Covadonga fue fundada en Cangas de Onís en 1865 por Miguel González Posada y se trasladó a Gijón poco antes de finalizar el siglo.

Se formalizó como sociedad mercantil en 1897, presidiendo su Consejo Inocencio Fernández y siendo Director Miguel González Posada, que tenía el 40 % de su capital social, 500.000 pts.

A principio de siglo contaba con 208 operarios y elaboraba 200.000 Kg de manteca al año.

Obtuvo diversos premios en las exposiciones de Barcelona, París y Gijón. Sus mercados principales eran Madrid, Barcelona y Andalucía.

No se dispone de datos posteriores, pero posiblemente cerró en la primera crisis del siglo XX, entre 1900 y 1910.

---

[8] En 1993 Mantequerías Arias había caído a la posición 37 del ranking de empresas lácteas (Alimarket); su volumen de ventas era de 6.100 millones y el empleo fijo 275. Mantenía las fábricas de Arriondas y Vegalencia en Asturias.

2.2. LA FLOR DE ASTURIAS

La "Flor de Asturias" fue fundada en Gijón en 1870 y al comienzo del siglo XX era propiedad de la viuda e hija de D. Andrés Prendes.

Su producción, manteca natural y salada, alcanzaba los 130.000 Kg al año. En estas mismas fechas contaba con 10 operarios y su nivel de mecanización era adecuado.

Sus mercados estaban en Madrid, Barcelona, Bilbao, además de Cuba y Puerto Rico. No se dispone de datos posteriores.

2.3. LA FABRICA DE QUESOS MADELVA

Los inicios

La fábrica de quesos de Infiesto, conocida por su marca MADELVA, es una de las instalaciones asturianas más antiguas que ha mantenido su actividad casi hasta el cierre de este trabajo, conservando incluso el mismo local.

Manuel del Valle fue uno de los primeros asturianos de las comarcas orientales que dio el salto a industrializar la fabricación de quesos azules en Infiesto, capital del Concejo de Piloña.

La primera fábrica fue instalada en el año 1872, en la misma edificación en la que se encontraba la vivienda familiar, al pie de la carretera Oviedo–Santander. Allí a principios de los noventa aún se conservaban antiguas desnatadoras, una mantequera de manivela de madera del siglo pasado y una de las primeras pasteurizadoras que existieron en Asturias.

Manuel del Valle puso en marcha la marca por la que aún hoy se conoce a la fábrica, "MADELVA", palabra formada por las iniciales de su nombre, para el queso azul de leche de vaca y, posteriormente, la marca "PEÑALAZA", pensada para quesos de oveja y oveja y vaca.

El queso "Madelva" siempre se ha elaborado exclusivamente con leche de vaca, pero siguiendo la fórmula empleada para el queso de picón de los Picos de Europa; la gran diferencia consiste en que la maduración del "Madelva" nunca se ha realizado en cueva, sino en los sótanos de la fábrica y vivienda familiar, edificada en una ladera.

El desarrollo inicial de esta fábrica estuvo ligada a la existencia de una tienda en Madrid, propiedad de un hermano de Manuel, que aseguraba la venta de los productos y la penetración en el mercado.

Además del queso azul, ya en el siglo XIX con los sobrantes de grasa se fabricaba mantequilla que se vendía por el mismo canal.

El primer período de expansión

En 1910 la firma de Infiesto hacía queso de nata con la marca "La Gruta". Este producto obligó a la instalación de un pasteurizador, uno de los primeros que funcionó en el Principado.

La empresa de la familia del Valle se pudo beneficiar de la bonanza de los mercados de mantecas en la época de la I Guerra Mundial debido a la composición de su gama de productos. Durante unos años la producción de mantequilla fue un aspecto importante en su actividad. Los años 1915–18 fueron los de máxima producción de mantequilla. A la vez, se mantenían los mercados de quesos y, en particular, crecía el de quesos de nata.

Cuando los mercados de mantecas volvieron a experimentar dificultades en el inicio de los años 20, esta empresa ratificó su vocación quesera y mantuvo su comercio con la tienda de Madrid; a partir de este momento decayó la producción de mantequilla hasta desaparecer.

> La familia Del Valle siempre utilizó los sueros provenientes de la elaboración de los quesos para la producción de ganado porcino, del que llegó a tener en las etapas de mayor expansión hasta 3.000 cabezas.

A lo largo de todo el período, desde 1910 hasta 1925, la fábrica experimentó un gran incremento en sus volúmenes de trabajo, especialmente en la década 1915–25.

En esta época la familia Del Valle instaló una fábrica de quesos en Mansilla de las Mulas (León), en la que se elaboró la marca PEÑALAZA, de mezcla de leche de vaca y oveja.

La construcción de la nueva fábrica

Fue el hijo del fundador, Adolfo del Valle, quien dio proyección nacional, consolidando la pequeña empresa familiar como una de las instalaciones queseras mas importantes del primer tercio del siglo XX.

La reseña de la revista "La Industria Pecuaria" sobre la Feria de Gijón, en 1929, destaca la presentación de diversos productos mantequeros, incluidos quesos, por parte de Manuel del Valle, destacando los elegantes envases utilizados, lo que puede considerarse una de las principales operaciones del marketing desarrollado por esta empresa antes de la Guerra. Este hecho consolidó la imagen de calidad de los productos fabricados.

En 1929 Adolfo del Valle, que se había hecho cargo de la fábrica en 1925, trabajó algún tiempo en la Mantequera de Amandi, (actual Mantequera de Villaviciosa). Por aquel entonces su propietario Enrique Alvarez había obtenido diversas menciones honoríficas en la Feria de Sevilla por sus mantequillas y quesos, tanto de tipo picón como europeo y era considerado como uno de los mejores productores de quesos en sus especialidades.

En 1925 Adolfo construyó la magnífica fábrica que aún se puede contemplar en El Horrín, Infiesto, ya separada de la vivienda aunque dentro del mismo conjunto de edificios. Esta nueva construcción se adaptaba perfectamente a la ladera, aprovechando los desmontes para las cámaras de maduración, y permitiendo la vertebración de las distintas fases de la producción de quesos. Cabe destacar, por ejemplo, las vías instaladas para subir los bidones de leche desde la carretera y las conducciones del suero en tuberías hasta los alojamientos del ganado de cerda.

Como ya sucedía bajo la gestión de Manuel, en la fábrica se hacían la mayor parte de los instrumentos necesarios, desde los moldes para los quesos a las cajas de embalaje. Aún hoy se conserva la antigua zona de talleres y varios ejemplares de los moldes. El nuevo edificio permitió sacar mayor rendimiento a la maquinaría de la que ya disponía la empresa, así como la adquisición de algunos elementos nuevos.

En los años anteriores a la Guerra se registraron los mayores incrementos de la producción, incluida la elaborada en la fábrica de Mansilla. Sólo en la instalación de Infiesto se llegaron a recoger 7-8.000 litros de leche, siempre de los ganaderos del Concejo de Piloña, cantidad muy importante en la época.

En esos años, la fábrica de "Madelva" llegó a ser un competidor importante de Mantequerías Arias, empresa hegemónica en Asturias. Por aquel entonces Angel Arias hizo una oferta de compra de la tienda de Madrid y de la fábrica de Mansilla, incluida la marca "Peñalaza", ya muy introducida en el mercado. Por entonces, la familia del Valle abrió una instalación en Rodezno (León, cerca de la Robla), con objeto de asegurar su abastecimiento de leche.

Antes de la Guerra, a pesar de los efectos de la recesión del 29, los quesos Madelva y Peñalaza llegaron a venderse en todas las regiones españolas a través de una red de representantes.

La Guerra, la expansión de la Posguerra y el declive posterior

Durante la Guerra, en la temporada en que el Concejo estuvo en zona republicana, la fábrica de Adolfo del Valle corrió una suerte similar a la vecina instalación de la familia Granda en Sevares, también Concejo de Piloña. Sus existencias fueron incautadas y la fábrica pasó a depender del "Comité Comarcal de Industrias Mantequeras y Central Eléctrica". Las necesidades de abastecimiento de las comarcas centrales de Asturias llevaron al Gobierno de la República en el norte a la suspensión de la producción de quesos para destinar la leche recogida al abastecimiento de las poblaciones próximas.

En 1937, cuando Piloña pasó a la zona nacional, Adolfo volvió a poner en marcha la fabricación de queso.

Después de la Guerra, Adolfo del Valle acometió la última modernización realizada en la fábrica y aprovechó, con la estructura comercial que ya tenía, la época de grandes ganancias en la fabricación de productos lácteos de los años del final de la Guerra y de la Posguerra españolas y de la II Guerra Mundial.

Entre 1960 y 1975 las cosas fueron bien y, aunque ya no era una de las principales empresas asturianas, llegó a elaborar, además del queso azul, nata, bola y barra, pero, posteriormente, no se recuperó de la última caída del mercado de los quesos en los años setenta y no se adaptó a las nuevas exigencias en la producción.

En la segunda mitad de la década de los setenta empezó el declive de la empresa, ya que Adolfo del Valle no volvió a modernizar las instalaciones ni se adaptó a las nuevas líneas de producción a pesar de seguir al frente de su empresa hasta la fecha de su muerte, al inicio de la década de los años ochenta.

Entre los elementos que fueron configurando el declive podemos señalar la venta de la tienda de Madrid, el alquiler de la fábrica de Mansilla a Mantequerías Arias, que la utilizó como centro de recogida, el abandono de la fábrica de Rodezno y de la elaboración de la marca Peñalaza.

En su época de mayor actividad, después de la Guerra, la fábrica llegó a contar con 21 trabajadores y hasta la campaña 71–72 aún se mantenían 7–8 empleados. Sin embargo, únicamente una

hija, Luz del Valle, continuó a lo largo de todo este tiempo el trabajo con su padre en la fábrica. En muchas empresas se ha constatado que la falta de continuidad familiar en el negocio ha sido la causa principal para el abandono de la actividad y probablemente en este caso también jugó un papel fundamental.

Una vez fallecido Adolfo del Valle, quedaron al frente de la fábrica su mujer, Luz Huerta, y su hija Luz del Valle. Durante tres años continuaron fabricando y vendiendo quesos a los clientes habituales, aunque en cantidades muy pequeñas y decrecientes. En los momentos más bajos sólo elaboraban 200 litros de leche diarios. El nombre de Luz Huerta, con el que la empresa figuraba en el Registro del Ministerio de Agricultura en estos años, consta en las etiquetas de queso de esa época.

El desánimo de Adolfo del Valle explica el hecho de que ni siquiera hubiese arreglado el cambio de titularidad de la fábrica a favor de su mujer al morir, lo que añadió nuevos problemas a esta etapa. Finalmente la fábrica se cerró durante unos meses, en un cierre que parecía definitivo.

En 1985 la actuación de José Ramón Alonso, vecino de la localidad, y la voluntad de Luz del Valle de continuar el negocio de su familia, permitió fabricar de nuevo los quesos MADELVA. Con este fin constituyeron entre ambos la SAT Tebrandi. En el marco del Programa de apoyo a los quesos tradicionales asturianos y con muy pocos medios, esta nueva sociedad puso de nuevo en marcha la vieja fábrica, con la intención de mantener las fórmulas tradicionales de elaboración y la instalación original. Sin embargo la fábrica cerró en los primeros noventa.

2.4. LA FAMILIA VELARDE

La fábrica de la familia Velarde se estableció en Salas entre 1875 y 1880. Su fundador, Vicente Velarde era un pequeño comerciante oriundo del Valle del Pas (Santander).

A principio de siglo era una de las fábricas que contaba con mejor mecanización para el deslechado, limpieza, coloración y fabricación de mantecas y envasado en latas, lo que supone que en el último cuarto de siglo acometió una modernización importante en sus instalaciones. Fuertes (1902) la cita como una de las empresas modernas que habían realizado la transformación de la actividad mantequera tradicional en una verdadera industria.

Esta transformación implicaba el manejo de grandes volúmenes y, por lo tanto, el establecimiento de las líneas de acopio de la materia prima y de comercialización de las producciones.

Por aquellas fechas la propiedad había pasado a los dos hijos de Vicente y se denominaba Hijos de Velarde. Su producción se orientaba a la exportación, sobre todo a Cuba y resto de América Latina. A principio de siglo vendía de 4 a 6 millares de cajas anualmente.

Diversos autores, que han abordado aspectos de la historia agraria del Principado, coinciden en señalar la importancia de esta fábrica en el primer tercio de siglo; todos ellos explicitan su actividad de compra de mantecas, que se extendía por amplias zonas del Principado.

Para realizar estas compras, la familia Velarde contaba con "colaboradores–compradores" que visitaban los mercados de las distintas localidades.

Esta empresa llegó a ser proveedora de mantecas de la Casa Real y obtuvo diversos premios y menciones en concursos y exposiciones de diferentes localidades.

En torno a 1920 participó con otras firmas en el "trust" formado contra la empresa de Angel Arias en la "batalla" de precios, experiencia de la que salió muy perjudicada.

En la década de los años veinte tenemos constancia de la existencia de su recogida en el concejo de Piloña, donde Manuel Granda inició su actividad en el sector lácteo comprando mantecas para la fábrica de Salas. Poco después pasó a instalar desnatadoras en la comarca para la misma empresa. Cuando la empresa Velarde inició su decadencia, parte de la maquinaria pasó a la empresa conjunta constituida entre Manuel Granda y la firma Hijos de Benigno Gil en Sevares.

A pesar de que estaba en decadencia desde los años veinte, mantuvo su influencia y prestigio entre los empresarios. En 1934 sus propietarios formaron parte del Jurado Mixto constituido para negociar con los ganaderos. Esta empresa cerró antes de la Guerra Civil.

Las fuentes consultadas señalan diversas causas para este cierre. Todo parece indicar que las desavenencias entre los dos hermanos propietarios en aquel momento jugaron un papel importante. Pero además, hubo dos factores fundamentales: la competencia establecida con la fábrica que Angel Arias había montado en Oviedo y la crisis que atravesaron los mercados después de la

euforia del final de la Primera Guerra Mundial, además de la pérdida de los mercados de América Latina.

En definitiva, esta empresa que jugó un papel muy importante en el lanzamiento de las mantecas a los mercados nacionales y americanos y que fue pionera en la mecanización del proceso del preparado y envasado de las mantecas compradas en los mercados locales, cayó en la crisis posterior a la expansión de la I Guerra Mundial y no pudo hacer frente al siguiente paso en el desarrollo del sector: la instalación de las desnatadoras, con la que las firmas mantequeras pasaban a tener mayor control sobre el proceso, la mejora en el transporte del producto y la penetración en el mercado nacional.

2.5. JOSE DOMINGUEZ GIL

Este industrial situó su fábrica, probablemente en el último tercio del siglo XIX, en Cuerigo, Concejo de Aller, que contaba con una buena tradición mantequera.

Entre sus producciones de principios de siglo se encuentran diversos tipos de quesos: Camembert, Brie, Pont d'Evèque y Gruyère. Además fabricaba manteca centrífuga al estilo de Flandes. El volumen de leche trabajado en estos años era de unos 650.000 litros anuales.

Este industrial contaba con otra fábrica, instalada en Mareo, concejo de Gijón, en la que elaboraba manteca y queso Port du Salud, de nata y tipo Holanda.

Consiguió una medalla de oro en la Exposición de Gijón de 1899, donde además sus envases merecieron una mención especial. La empresa cerró poco antes de la Guerra Civil Española.

2.6. JOAQUIN PEÑA

Los inicios

Esta empresa fue fundada en Sariego en los últimos años del siglo XIX por Gaspar Gutiérrez, nombre por el que se conoció hasta hace muy poco. Luego pasó a su hijo Máximo, que murió en 1978. Gaspar Gutiérrez tenía, además de la fábrica de queso, un molino y algunas tiendas, que repartió entre sus hijos. El origen de la pequeña fortuna familiar era comercial.

En la primera época, antes de la Guerra, únicamente producía queso azul. Recogía leche entera, nunca tuvo recogida de nata, a pesar de que Mantequerías Arias tenía dos desnatadoras en Sariego. Su producción de mantecas se limitaba a los sobrantes de grasa de la fabricación del queso.

La fábrica llegó a recoger un máximo de 2.000 litros diarios antes de la Guerra. En esta época la producción alcanzó cotas importantes de calidad como prueba la mención y diploma obtenidos en la Feria de Gijón del año 1929.

La expansión posterior a la Guerra

Como las restantes firmas asturianas, esta empresa tuvo buenos resultados en los últimos años de la Guerra y en la posguerra, como consecuencia de lo cual en el año 1945, ya bajo la dirección de Máximo Gutiérrez, se trasladó a Pola de Siero, estableciéndose primero en una pequeña fábrica de queso azul propiedad de una familia mayor sin hijos y poco después en el vecino local del Teatro Amalia, que en el momento del cierre de la investigación alojaba la fábrica y el hogar de la familia propietaria.

Muy poco después, en la campaña de 1947–48 iniciaron la producción de quesos de nata, continuando con los azules y las mantecas elaboradas con los sobrantes grasos.

En la posguerra tuvo una gran expansión y, según estiman los actuales propietarios, sus producciones eran similares a las de Adolfo del Valle en Infiesto.

Para el aprovechamiento de los sueros tenían una granja de cerdos, que llegó a albergar unos 70 animales. Una vez eliminado el ganado, han continuando destinando los sueros a la alimentación de esta especie, vendiéndolos a una granja próxima.

Posteriormente su producción se estancó y apenas aprovechó la época de bonanza de los setenta para los fabricantes españoles de quesos.

Los nuevos propietarios. La búsqueda de nuevas actividades y el aumento de la producción

Máximo Gutiérrez murió en 1978 y la fábrica pasó a unos parientes colaterales, la familia Peña, que decidió reactivarla. Ese

mismo año constituyeron la Sociedad Limitada Joaquín Peña, luego llamada Productos Lácteos Joaquín Peña S.L.

También ese mismo año se hizo una reforma en la fábrica y se aumentaron los volúmenes de leche tratada, que han ido aumentando hasta los 7-10.000 litros/día de finales de los ochenta. Para el mantenimiento de esta cantidad ha resultado muy importante su acuerdo con empresas mayores, que les recogen los sobrantes de la fabricación de los quesos, cantidades que están disminuyendo.

La marca con la que trabajaron, una vez constituida la Sociedad Limitada, fue "El Bosque". Al final de los años ochenta compraron la marca "La Posada" a una empresa comercial, EASA (Exclusivas Asturianas SA).

En estos momentos ha variado su gama de productos finales, siempre dentro del segmento de quesos. El queso azul, que dejó de hacerse unos años, se volvió a fabricar en 1990 con las marcas "Queso Azul de Hoja" y "Queso Peñazul". También se utiliza leche de oveja para algunos quesos. Sus productos básicos siguen siendo el queso de barra y de nata. Otras marcas son: "El Cantón", "La Posada", "Margarit", ...

Al principio de la década de los años ochenta crearon la sociedad Lácteos Peñalón para comercializar sus productos. A partir de ahí empezaron a comercializar productos de otras empresa y, una vez en la Comunidad, pasaron a importar directamente quesos azules y gouda. A veces también comercializan natas y mantequillas. A través de esta empresa, la familia Peña comercializa productos de mas de 20 empresas y puede enfrentar con buenas perspectivas el futuro [9].

2.7. FOMENTO AGRICOLA PECUARIO

Según el trabajo de Fuertes (1902), el origen de esta firma está en la empresa familiar de la familia Pérez Conde del siglo anterior, que en 1900 se transformó en la Sociedad Fomento Agricola Pecuario, con un capital de 1.000.000 pts, cifra muy elevada para la época.

Esta sociedad estableció fábricas de elaboración de manteca fina, fresca y salada y de quesos de bola, nata y briquetón en Gijón, Villaviciosa e Infiesto.

---

[9] Las ventas del grupo en 1993 fueron de 415 millones de pesetas (incluye 150 Tn de queso importado) y contaba con 10 empleados.

Empleaba en la preparación de manteca 3.000 litros de leche diarios y además vendía en Gijón 2.000 litros de leche pasteurizada en botellas de 500 grs herméticamente cerradas. Esta es la primera referencia a la pasteurización de la leche en Asturias.

Poseía en El Porreo, Villaviciosa, praderas dedicadas al vacuno de calidad, contando con unas 100 cabezas de ganado holandés.

Sus productos fueron premiados en la Exposición Regional de Gijón de 1899.

Se carece de noticias posteriores. Posiblemente la empresa cerró en el primer período de crisis del siglo, durante la primera década.

2.8. GONZALEZ Y LAVANDERA

Esta fábrica fue constituida en Luarca en 1892 por los señores Gonzalez y Lavandera. Su producción principal era la manteca, de la que producía anualmente 250.000 Kg, además de 78.000 de mantequilla. Su producción de quesos se limitaba al tipo holandés.

La recogida anual de leche era al principio del siglo de 780.000 litros y empleaba a 10 hombres.

Sus productos consiguieron premios en las exposiciones de Gijón y Murcia.

Sus mercados se extendían por España y América Latina.

Esta firma se mantuvo hasta la primera mitad de los años 30, en que cerró, no volviendo a tener actividad después de la Guerra.

Posteriormente uno de los socios colaboró en la Mantequera de Tineo.

CAPITULO 8

LAS EMPRESAS CREADAS EN LA PRIMERA ETAPA DEL SIGLO XX: DE 1900 A LA GUERRA CIVIL

LAS EMPRESAS CREADAS EN LA PRIMERA ETAPA DEL SIGLO XX: DE 1900 A LA GUERRA CIVIL

Los 35 años que abarcan este período recogen épocas muy distintas entre sí, dependiendo de la situación general de la economía y de los acontecimientos políticos españoles y europeos.

En la primera década del siglo no se registró una actividad importante en el sector, fue cuando se manifestó la crisis de la pérdida de las colonias, momento coincidente con el cierre de algunas de las empresas reseñadas al final del siglo XIX. Posiblemente las pocas empresas que aparecen como surgidas al principio de estos años estuviesen ya funcionando antes, o al menos habría que incluirlas en la dinámica de la etapa anterior.

Sin embargo en la década siguiente, de 1910 a 1920, se generó una gran expectación en los mercados de mantecas a causa entre otras cosas, de la I Guerra Mundial. En estos años las empresas queseras iniciaron o aumentaron su producción de mantecas, las antiguas mantequeras aumentaron sus ganancias y se crearon diversas empresas que eran realmente mayoristas de mantecas más que instalaciones industriales; muchas ni siquiera envasaban la manteca. La mayoría de las firmas nacidas con este objetivo desaparecieron antes de la Guerra Civil o a lo largo de ella.

Los años veinte marcaron el inicio de una nueva crisis, con nuevos cierres y deterioro de la actividad, pero el mercado se recuperó y al final de esta década y principio de la siguiente se constituyeron nuevas empresas y crecieron las existentes.

1. JUAN MARTINEZ

Los inicios de la empresa

El orígen de esta familia de queseros del Concejo de Pola de Siero está ligado a la ganadería, actividad que desarrollaban previamente. Como una faceta más de su economía campesina, la

familia Martínez elaboró siempre quesos. La actividad industrial empezó en 1924, cuando Juan Martínez Rodríguez inició la compra de leche a sus vecinos ganaderos.

La primera instalación estaba situada en el barrio El Escamplero de Marcenado. El queso que elaboraban en esta época era el azul– picón de tipo roquefort con leche de vaca, única producción de la empresa antes de la Guerra Española.

En el año 1925 la fábrica cambió su ubicación y desde entonces está situada en Marcenado. Aquí contaba con una cueva próxima para la maduración de los quesos. Le costó mucho conseguir la parcela donde se ubica la fábrica actual, ya que en Pola de Siero no había mercado de tierras, la mayoría de las tierras pertenecían al Marqués de Santa Cruz. En esta época la familia ya había abandonado la explotación directa del ganado.

En el año 1929, en la 6ª Feria Provincial de Gijón obtuvo un premio por la calidad de su queso azul. Esto fue importante en la consolidación de la empresa. Ese mismo año también recibió un premio en la Exposición Universal de Sevilla.

Poco antes de la Guerra llegó a trabajar hasta unos 1.000 litros de leche diarios, pagaba la leche a 25 cts y el precio del queso estaba a más de 2 ptas/Kg. Su primera zona de venta se limitó a Asturias.

La Guerra y la posguerra

Durante la etapa republicana la actividad de la empresa fue menor. Una vez que el Concejo estuvo en zona nacional inició la producción de mantequilla y queso, productos muy rentables.

El precio del queso en la posguerra ascendió a 3'75 ptas. Los buenos precios y el auge de la venta de leche por parte de los ganaderos de las comarcas orientales colaboraron en los buenos resultados de la firma. Para los años 50, había conseguido un gran crecimiento, aunque no formaba parte del núcleo de "grandes recogedoras".

Cambios en la gama de productos y expansión de la actividad

En el año 1959 los tres hermanos herederos crearon una Sociedad Limitada, forma jurídica que mantuvo la sociedad, en la que sólo quedaban al principio de los noventa dos socios.

Al final de la década de los sesenta perdió la cueva en la expropiación de terrenos de la fábrica para hacer la carretera y abandonó definitivamente la fabricación de queso azul. Desde entonces se centró en los tipos de quesos europeos actuales, gama de productos en la que entró en un momento de buen mercado.

En 1970 abrió una fábrica en Castilla, Mayorga de Campos (Valladolid), para la elaboración de queso de oveja tipo manchego, que al final de los ochenta manejaba volúmenes similares a los de la instalación de Pola.

Una vez constituida la fábrica de Marcenado en 1925, las principales inversiones correspondieron a la puesta en marcha de la fábrica de Valladolid, cuyas inversiones se prolongaron a lo largo de la década de los ochenta. Finalizada esta instalación acometió en Asturias la línea de quesos fundidos en la segunda mitad de la década de los ochenta. Esta ha sido su principal inversión en el Principado y para ella ha contado con ayudas de los Fondos Comunitarios.

Nunca ha utilizado directamente los sueros. Normalmente se los vendía a la Mantequera Riera y, en menores cantidades, a ganaderos con cerdos. La caída del precio de este producto finales de los años ochenta (de 1 a 0'5–0'75 ptas.) alteró la utilización de este subproducto.

Para el queso azul no tuvo marca, utilizaba el nombre del fundador de la empresa. Respecto a los otros quesos, ha utilizado la marca "Carmín", la más antigua de la firma, empleada en el queso curado, y las "Pategras", "Estil", "Grato", "Jumar", "Mayorgano" y "Pola". Algunas se han registrado en los años noventa.

En general se ha quedado al margen de las batallas entre las empresas por el abastecimiento de leche, en la medida en que durante mucho tiempo recogía la leche caliente a ganaderos que difícilmente recibían mejores ofertas. Sus precios al ganadero fluctúaban menos que los de las empresas mayores.

En 1989 tenía un volumen de ventas de 410 millones de pesetas. En Asturias trataba unos 5.000 litros de leche. Contaba en total con 22 trabajadores, de los que 8 estaban en Mayorga y 14 en Asturias. Aquí se realizaba la maduración, tenía el almacén y la administración. Al final de los ochenta estaba incrementando sus producciones. Ha notado muy negativamente la repercusión de la entrada en la CEE[1].

[1] En 1993 mantenía las instalaciones de Pola de Siero (Asturias) y Mayorga de Campos (Valladolid). Sus ventas fueron de 627 millones de pesetas con una producción de 1.100 Tn de quesos; contaba con 18 empleados fijos.

A finales de los ochenta como estrategia de comercialización, centraba sus ventas en tiendas especializadas y restaurantes, no trabajando con grandes superficies

2. LA FAMILIA RUBIO

La empresa de la familia Rubio tuvo su sede en el norte de León, muy cerca del Puerto de Leitariegos, uno de los pasos naturales desde Asturias a la Meseta Castellana, en la localidad llamada Villajer de Laceana, próxima a Villablino. Aunque no estuviese ubicada en Asturias, la influencia de la empresa y de la familia Rubio en el Principado lleva a considerarla en este capítulo.

Su existencia estuvo ligada a la raza leonesa de vacuno que se asentaba en la vertiente sur de la Cordillera Cantábrica. En la generalización del ordeño de esta raza, extraordinariamente rica en grasa de muy buena calidad, y la promoción de sus productos jugó un papel importante el veterinario Fernández Blanco.

En torno a él se constituyó un complejo de actividades coordinadas y basadas en la riqueza mantequera de la zona: la cooperativa Laceaniega, la escuela láctea de Villablino, la granja de mejora de la raza, otras pequeñas empresas mantequeras de la zona, la estructuración de la venta de mantequilla a través de una red de tiendas lo que permitía la venta de las mantecas en Madrid.

La Cooperativa Laceaniega se creó en esta zona en 1915, ligada al ganado leonés y centrada en la producción de mantecas. De esta cooperativa podían ser socios todos los vecinos del pueblo, fuesen o no ganaderos. Los controles de calidad fueron muy serios desde el principio.

En 1915 se recibieron 323.035 Kg de leche (su equivalente en mantecas), por los que se pagó 69.929 pts. Las producciones obtenidas fueron 18.850 Kg de mantecas y 8.717 Kg de leche vendidos por un valor total de 83.388 pts. El rendimiento en manteca obtenido era del 5 % y los gastos de transformación se estimaban en 1'5 pts. por kg de leche (Santos Arán, 1924).

En ese marco Marcelino Rubio, cuya familia estaba ligada al desarrollo minero de la zona, montó una estructura industrial–comercial con carácter empresarial para dar salida a las mantecas del norte de León en torno a los años veinte. En Villajer tenía su primera mantequera, cuyos clientes principales eran los comercios de Madrid.

Esta empresa, aunque ligada al complejo lácteo leonés, tuvo una vida independiente y recurrió a la compra de mantecas en otras zonas, motivo por el que entró en Asturias y mantuvo relaciones con Galicia, a través de la familia Rodríguez, fundadores de LARSA (Lacto Agrícola Rodríguez, de Villagarcía de Arosa) y ARJERIZ (Granja Arjeriz en Reme, Lugo), empresas con las que colaboró.

Marcelino Rubio visitaba personalmente a los ganaderos mas importantes, tanto en León como en las zonas limítrofes de Asturias para asegurarse el abastecimiento de su red comercial. Desarrolló una actividad muy interesante de transferencia de tecnología, enseñando a los ganaderos que le abastecían mejores técnicas en la elaboración de las mantecas, con objeto de obtener un mejor deslechado. Su estrategia de compra tendía al establecimiento de relaciones más estables que la mera compra en los mercados semanales.

La búsqueda de producto para su red comercial le empujó a colaborar en la constitución y expansión de nuevas empresas mantequeras: Mantequera de Tineo y, a través de ésta, Mantequera Riera después de la Guerra Civil.

En León, Marcelino Rubio participó en la formación de la empresa ALI, que posteriormente compró La Lechera de Cancienes, lo que estableció un nuevo vínculo de la familia con las industrias lácteas asturianas.

Marcelino Rubio establecía relaciones con los veterinarios, lo que le facilitaba el acceso a los ganaderos y la compra de mantecas. Esto fue determinante en el crecimiento de la Mantequera de Tineo, donde entró siguiendo el consejo del veterinario Faustino Mon de participar en la nueva firma.

Después de la Guerra la familia Rubio contaba con una estructura industrial, basada en fábricas de su propiedad y participadas. Entre éstas figuraba una fábrica de queso de leche de oveja en León (Nava de Asunción) cuyo queso se curaba en la cueva que tenía en Cabrales[2]; llegó a alcanzar mucha fama por su calidad y

[2] A principio de los noventa esta cueva aún estaba a nombre de Mantequerías Leonesas, después de las diversas ventas de esta firma.

homogeneidad. Su marca "CRAMT" estaba formada por las iniciales del padre y sus cuatro hijos (Cesar, Rafael, Amilcar y Tomás).

Para la calidad de este queso fue importante el viaje a Francia realizado por uno de los hijos, Amilcar, para aprender las técnicas de fabricación.

Antes de la Guerra la mantequilla vendida por Marcelino Rubio consiguió premios importantes en diversas ferias y exposiciones. Destaca el premio obtenido en la Exposición Universal de Sevilla por las mantecas dulces y saladas marca "La Lacieniega".

Dos de los cuatro hermanos Rubio murieron a lo largo de la Guerra Civil. Marcelino murió también durante la contienda como resultado de un bombardeo de las tropas del General Franco sobre Mieres, donde había sido trasladado como prisionero. Otro hijo, Cesar Rubio, ingeniero industrial, fue el fundador, tras la Guerra, de Mantequerías Leonesas, con tiendas en Madrid y en las más importantes capitales. Fue también Tesorero de la Cámara de Comercio de Madrid y participó en otras industrias y actividades de su padre. Dentro del sector lácteo ocupó puestos de responsabilidad en varias empresas asturianas, entre ellas la Lechera de Cancienes, en la que compró una participación, y la Mantequería de Riera SA, a través de su participación en la Mantequera de Tineo. De estas tres empresas llegó a ser presidente. A la vez ocupó puestos destacados en el Sindicato de Ganadería y en el Comité Nacional Lechero. Cesar murió en el año 1968; su muerte fue recogida en "La Revista Española de Lechería" citándole como personaje importante del sector lácteo.

3. LOS CALIXTOS

Con el nombre familiar de "Los Calixtos" se conoce la actividad desarrollada por la familia de Calixto García en Cornellana (Concejo de Salas), en la fábrica instalada posiblemente entre 1910 y 1920, en base a la expansión de los mercados mantequeros durante la guerra mundial y la posguerra. No figura en la relación que Fuertes Arias hace de las empresas asturianas (1903). Su actividad era el comercio y envasado de mantecas exclusivamente. Cesó en la Guerra Civil.

La empresa tenía cierto peso en los mercados de mantecas del occidente asturiano, lo que posibilitó que sus dueños formaran parte del Jurado Mixto del año 1934.

Exportaba mantecas a Cuba y vendía en el mercado nacional. Tenía fama de elaborar un producto de calidad.

5. LAVANDERA

Esta fábrica de Cornellana con dependencias en Gijón, se dedicaba exclusivamente a la comercialización de mantecas.

Se constituyó ya iniciado el siglo XX, posiblemente en la segunda década, al calor de los buenos mercados, y cerró antes de la Guerra Civil, a raíz de la crisis de los mercados que siguió al auge de la I Guerra Mundial.

5. LA FAMILIA RIERA. CONSTANTINO RIERA Y SUS DESCENDIENTES

La historia de la familia Riera es difícil de enmarcar en una única actividad dentro del sector y en una época concreta de la historia de la industria láctea asturiana. Ha surgido en distintos momentos y ha desarrollado actividades diversas. Por eso, aunque posteriormente se aborda la historia individualizada de sus miembros vinculados al sector, aquí se trata el proceso de formación de las empresas del conjunto de la familia [3].

Apenas se dispone de datos sobre Constantino Riera, iniciador de la actividad de la familia en el sector. Según parece fue emigrante en América y a su regreso, probablemente en torno a 1920, inició sus actividades, relacionadas con la manteca adquirida en los mercados.

Montó su primera empresa en Villaviciosa, antes de la Guerra. Era una empresa de carácter familiar llamada "Mantequería Riera. Fábrica de manteca y sidra". Su principal actividad fue la recogida de mantecas y sidras de los campesinos cercanos y su tratamiento para el mercado, actividad similar a la que, por aquel entonces, realizaban bastantes mantequeros.

---

[3] Más adelante el tratamiento detallado de LAGISA y LACTAVISA, empresas creadas por miembros de la misma familia, se hará en el capítulo dedicado a las industrias de leche líquida.

Antes de la Guerra trasladó su actividad láctea a Gijón, situando la primera fábrica en la Avenida de Portugal. Por esta época su principal actividad seguía siendo la recogida de mantecas en los mercados locales. La producción de sidras quedó en Villaviciosa y la familia siguió vinculada a ella. Era a finales de los años veinte y a principios de los treinta.

Según declaraciones de personas vinculadas al sector en aquellos años, Constantino Riera no vendía su manteca al público. Frecuentemente la subastaba entre los mantequeros, aprovechando los mejores momentos del mercado. El tratamiento que le daba a las mantecas compradas era mínimo y actuaba más como mayorista de mantecas que como industrial propiamente dicho.

El paso de la compra de mantecas a la instalación de desnatadoras en la zona lo dio de la mano de Mantequera de Tineo de la que era socio Marcelino Rubio, en el inicio de los años treinta. En estos años apenas había desnatadoras en el mercado. Con frecuencia se hacían de forma especial para los principales industriales, entre los que figuraba Marcelino Rubio en León.

La entrada en la zona de la familia Rubio tuvo como objeto la búsqueda de mantecas para el abastecimiento de su red de comercios, en especial el mercado de Madrid. La vía elegida fue la asociación al 50 % con Constantino Riera, a través de su participación en la Mantequera de Tineo, aunque la nueva empresa aún no tenía forma jurídica.

A raíz de este acuerdo comenzó la transformación de la actividad de Mantequería Riera. Las nuevas actividades obligaron a realizar importantes inversiones: la recogida de natas supuso la inversión en maquinaria para la elaboración de mantecas y en las desnatadoras, propiedad de la empresa.

A pesar de la importancia de la actividad de Constantino Riera en los mercados de mantecas, ratificada por otros empresarios de la época, no se ha confirmado su presencia en Ferias ni Exposiciones ni se ha encontrado rastro de la existencia de marcas propias. Probablemente la mayor parte del producto elaborado se vendía con las marcas de las empresas con las que colaboraba y a través de su red comercial.

Constantino Riera, en dos diferentes matrimonios, tuvo cinco hijos varones y una hija. Todos ellos trabajaron en la constitución de Mantequería Riera y posteriormente estuvieron relacionados con las antiguas actividades de su padre:

* Francisco Riera fue el primero que se independizó y montó, después de la Guerra, una pequeña fábrica de quesos, primero en Herrera del Pisuerga (Palencia), y luego una segunda instalación en Avilés, Granja la Luz, que vendió su recogida e instalación a Nestlé, quedándose con el nombre y el derecho a recoger y vender leche líquida. Posteriormente montó otra empresa de recogida de leche, LACTAVISA.

* Laureano Riera participó con su padre en la constitución de Mantequerías Riera, que luego dejó. Ya independiente montó una empresa de productos lácteos en Venta de las Ranas (Concejo de Villaviciosa), cuya recogida también vendió a Nestlé, transformándose en transportista de leche en grandes distancias y llegando a acuerdos con Nestlé a esos efectos.

* Manuel Riera se estableció por su cuenta con una pequeña industria de quesos en el centro de Gijón. Posteriormente vendió esta empresa a su hermano Máximo, y en ella se montó el primer centro de higienización que más tarde dio lugar a LAGISA.

* Máximo Riera participó también inicialmente en Mantequerías Riera, pero pronto se independizó y montó una fábrica en Villaviciosa, El Molinero, primera empresa comprada por Nestlé en el Principado. Nestlé le reconoció su derecho a seguir recogiendo leche para su venta líquida al consumo; en base a este derecho posteriormente montó la firma LAGISA (Lácteos de Gijón).

* Belarmino Riera se dedicó al negocio de la sidra, la antigua actividad de la familia, estableciéndose en Villaviciosa, en un local vecino al de su hermano. Se casó con la hija del dueño de El Escanciador.

* La hija continuó la fabricación de sidra natural.

6. LA MANTEQUERA DE TINEO

Los inicios

La Mantequera de Tineo fue fundada en el año 1920 en Tineo por Francisco Alvarez García, de Villatresmil, quien antes contaba con una pequeña mantequera y vendía en Madrid a través de las relaciones de su padre, que había sido sereno. Las buenas

relaciones con el Marqués de Lema, Diputado a Cortes por Tineo, también fueron importantes para la venta en Madrid. Luego los socios de Mantequera de Tineo le ayudaron en sus campañas, actividad en la que también participaron algunas otras personas importantes de la localidad, entre otras el veterinario Faustino Mon Díaz (también sereno en Madrid en su época de estudiante). Los otros socios fundadores fueron Quintín López Méndez, abogado de fama en la provincia, y Rafael Llanes Argüelles, que aportó la mayor parte del capital. Inicialmente se unieron aportando 40.000 pts cada uno. Las aportaciones posteriores fueron desiguales.

La empresa se dedicaba a la compra de manteca corriente, que deslechaba y envasaba en latas de 200 y 400 grs. y de 2, 4 y 6 Kgr. con y sin sal.

En los primeros años de rodaje tuvo problemas con Mantequerías Arias, que subió los precios a los ganaderos para evitar la instalación de la nueva industria.

Su primera actividad fue la compra de mantecas en los mercados semanales; posteriormente pasó a la recogida de natas, rebajando su actividad en el mercado de mantecas. El desarrollo de esta actividad fue difícil ya que en la comarca existían desnatadoras de Angel Arias. En los años anteriores a la Guerra Española aún había en la zona pequeñas mantequeras familiares que compraban las mantecas en los mercados, las salaban y enlataban. Unicamente Arias y luego la Mantequera de Tineo recogían natas.

Las dificultades que atravesó llevó a los socios a dirigirse a Marcelino Rubio en Villajer de Laceana, cerca de Villablino (León), que por entonces andaba buscando socios productores de mantecas para vender en Madrid. La gran expansión de esta firma se produjo a raíz de su entrada como socio que les permitió vender sus productos en Madrid y en toda España a través de su propia red comercial y de la de Mantequerías Leonesas.

Poco después Mantequerías de Tineo abrió mercado a sus productos en el Marruecos Español en base a las mantecas saladas.

La colaboración con Marcelino Rubio permitió la expansión de la recogida, que hasta entonces era muy reducida, mediante la instalación de un número mayor de desnatadoras. En estos momentos su área de recogida se extendió a Tineo, Luarca, Salas, Cudillero y Belmonte. La cámara de frío también se instaló en las mismas fechas.

En la Feria de Gijón de 1929 la Mantequera de Tineo obtuvo un premio por sus productos: quesos y mantecas. En el recinto de la Feria instaló una máquina de elaboración de manteca centrífuga. La primera marca de sus productos, antes de la Guerra, fue "Imperial", que tenía registrada.

Elaboraba mantecas saladas y dulces, las primeras se destinaban a la exportación a América y a su venta en Andalucía y Marruecos.

Muy poco antes de la Guerra, en los años 28 y 29, inició la fabricación de quesos en cantidades significativas; elaboraba productos de tipo europeo, en especial holandés, del que había gran demanda. Fue la primera mantequera de occidente que inició la fabricación de quesos. En estas fechas trajo técnicos extranjeros, primero Faber y mas tarde Broesman, para su fabricación. Estos técnicos trabajaron después en otras empresas.

La guerra y la posguerra

Para la elaboración de quesos tipo europeo necesitaba pasteurizar la leche, por lo que muy poco antes del inicio de la contienda importó un pasteurizador, que se quedó durante mucho tiempo en el puerto de Santander. Finalmente se instaló una vez que Asturias y Santander estuvieron en la zona nacional y empezó a funcionar antes del final de la Guerra, siendo uno de los primeros del occidente asturiano.

La fábrica estuvo parada durante la época en que el occidente de Asturias estuvo en la zona republicana. Cuando Tineo pasó a la zona nacional se puso de nuevo en marcha; la primera actividad consistió en llevar leche líquida a Oviedo utilizando carreteras secundarias, ya que las zonas intermedias pertenecían a la República.

Muy pronto se puso de nuevo en marcha la fabricación de mantequilla y queso. Una vez abierto el paso de León se empezó a mandar producción a Sevilla, desde donde los camiones subían aceite y naranjas. Esta actividad resultó muy beneficiosa. En Sevilla tuvo un representante y venta directa al público. Muy poco después, en la posguerra, tuvo representantes en casi toda España. Entre sus clientes figuraban numerosos pasteleros. En estos años se especializó en la producción de mantecas saladas para Andalucía.

En general la época de la Guerra y la inmediata posguerra fue muy buena para los mercados de mantecas y quesos a pesar de la intervención de la CAT y la empresa atravesó una época de beneficios.

Antes de la Guerra los transportes se realizaban en camiones. Pasada la contienda la CAT compró camiones para transportar víveres y los alquilaba a los fabricantes. En cuanto a la recogida toda era con vehículos propios.

La bonanza de la época llevó a los socios iniciales a transformar la Mantequera de Tineo en Sociedad Anónima en el año 1940, con un capital social de 2.050.000 pts que, tras sucesivas ampliaciones pasó a 40.000.000 pesetas que alcanzaba en el momento de su venta.

La buena situación del mercado del final de la Guerra española se continuó con la II Guerra Mundial, que subió los mercados. Tanto antes como después de la Guerra europea, la Mantequera de Tineo mantuvo buenas relaciones con industriales alemanes, país de donde importó tecnología, maquinaria y a donde mandó gente a prepararse. Poco después de la contienda volvió a comprar parafina en Alemania.

Durante la posguerra se vio obligada a recurrir al mercado negro para abastecerse de hojalata para los envases.

En el año 1950 la Mantequería de Tineo compró casi la totalidad de la Mantequera de Riera, pasando a tener la totalidad en poco tiempo.

Las décadas de los sesenta y setenta

Sus inversiones principales tuvieron lugar al final de los años cincuenta y en la década de los sesenta. En aquella época, entre otras cosas, se pusieron las desnatadoras en la fábrica, ya que la leche destinada a quesos se desgrasaba parcialmente, debido a la costumbre autorizada y generalizada de la época de añadir grasas no lácteas a los quesos. Para éstos tenía una pequeña recogida de leche.

Hasta la prohibición de mezclar grasas no lácteas en quesos, esta firma compraba natas a las empresas fabricantes de queso que tenían sobrantes grasos.

La recogida de natas mayoritaria se mantuvo hasta la mitad de la década de los sesenta. A partir de ese momento tuvo que pasar a recoger leche, obligada por la entrada en Asturias de la empre-

sa gallega Arjeriz y, poco después, la transformación a leche líquida de la recogida de Arias. Durante mucho tiempo mantuvo recogidas mixtas de nata y de leche.

Cuando en los años sesenta se desató la "batalla de la margarina" entre los industriales, la Mantequera de Tineo mantuvo una postura neutral que llevó a uno de sus accionistas, Ramiro Mon, a la Presidencia del Sindicato de Industrias Lácteas Asturianas, puesto que mantuvo cuando éste se transformó en Asociación de Industrias Lácteas Asturianas. En 1990 fue nombrado Presidente Honorario y vitalicio de la misma. Murió a principio de los noventa.

Cuando al final de la década de los sesenta se planteó la instalación de centrales lecheras en Asturias, los socios de Mantequera de Tineo optaron por participar en el proyecto de Granja La Polesa, juntamente con otros 30 industriales lácteos y recogedores de leche.

En la década de los setenta la Mantequera de Tineo contaba con unos 25–30 trabajadores y tenía una recogida superior a 2 millones de litros anuales, llegando en algunos años a 3 millones. Por aquel entonces su gama estaba formada por mantequilla, quesos duros y leche pasteurizada. Al principio de los años ochenta su recogida pasaba de 4 millones de litros anuales.

Por estos años se quedó con la instalación en Canero de Gabarrón, fabricante de lactosa, lo que contribuyó al incremento de su volumen de leche. Dedicó este establecimiento a la producción de quesos.

En el mes de marzo de 1987, tras un período de declive incrementado en la segunda mitad de 1986 cuando cerró la planta de queso de Canero, la mayoría de los socios de Mantequería de Tineo vendieron el 82 % del capital de la empresa a una firma de cafés, Cafés el Gallego, que contaba con instalación de tostadero y molturación en Tineo. Sus ventas en 1984 y 1985 fueron de unos 250 millones de pesetas cada uno, y disminuyeron ligeramente en el 86. Las marcas que utilizaba la empresa en el momento de la venta eran "Imperial" y "Esva".

Al final de los años ochenta su volumen de ventas era 340 millones y las marcas con las que trabajaba eran "Esva", "Imperial" y "Peña Manteca". En 1989 produjo unos 340 Tn de queso.

Desde entonces, Cafés el Gallego realizó distintos intentos de relanzamiento de la producción de queso y algunas inversiones

en maquinaria. En los años noventa cerró las instalaciones definitivamente, abandonando la actividad láctea. A mitad de 1995 existían conversaciones con SODIBER S.A. [4] para el transpaso tanto de sus instalaciones como de su antigua recogida.

7. LOS QUESOS DE LA PERAL: ANTONIO LEON

Cabe destacar que, al contrario de lo sucedido con las demás firmas queseras reflejadas, la empresa de Antonio León se instaló en un Concejo donde no existía tradición de quesos azules. En la zona próxima los quesos típicos forman parte de la familia del "Afuega'l pitu", de difícil conservación.

Los inicios de la empresa

La fábrica fue creada en La Peral como instalación industrial por Antonio León en 1923, según consta en el acta del Ayuntamiento. Anteriormente Antonio León tenía otra pequeña fábrica con un hermano suyo del que finalmente se separó. Esta primera fábrica se había montado unos 4 o 5 años antes. Por lo tanto, la actividad de esta familia en el sector se inició entre 1915 y 1920.

La presencia anterior en el sector lácteo explica el galardón que el año 1923 consiguieron los productos de Antonio León en el Concurso Nacional de Madrid: medalla de Plata y Diploma de honor.

El único producto elaborado era el queso azul, tipo picón, para el que siempre ha contado con leche proveniente de ganado de montaña.

En las reseñas de la revista "La Industria Pecuaria" sobre la feria de Gijón de 1929 se hace una referencia a los quesos azules presentados por Antonio León de La Peral. También en 1929 consiguió un premio en la Exposición Universal de Sevilla [5].

Desde el principio los quesos se vendieron con el nombre de "Antonio León", aunque muy pronto se conocieron con el nombre del lugar donde se elaboraban, "La Peral".

---

[4] Empresa de capital francés, de SODIAAL (marca Yoplait), que aglutina a la mayoría de las antiguas franquiciadas de la cooperativa francesa, una vez que esta las compró. Forma parte del grupo de las mayores empresas lácteas españolas.

[5] Este nunca ha obrado en poder de la familia propietaria, ya que se lo quedó el distribuidor que tenía en Andalucía.

En esta época se inició el establecimiento de la red de distribución, que se configuró en base a representantes. Posteriormente éstos fueron desapareciendo hasta quedar sólo el de Madrid.

Así pues, hasta la Guerra Civil esta empresa familiar conoció una época de auge y sus productos llegaron a venderse en bastantes zonas. Sin embargo los volúmenes de leche trabajados fueron mucho menores que los de otras firmas a las que aquí se ha hecho referencia. En aquella época no llegaron a pasar de los 400 litros de leche recogidos diariamente. Durante el tiempo que el Concejo en la zona republicana, la fábrica estuvo cerrada y fue convertida en cuartel. Al terminar la contienda volvió a ponerse en marcha.

De la posguerra hasta la actualidad

El trabajo de esta empresa continuó sin apenas alteraciones en la posguerra, siguiendo su ritmo de producción. Contrariamente a lo detectado en otras firmas, que aprovecharon el buen momento para conseguir beneficios en la producción de mantequillas y quesos de otros tipos, Antonio León mantuvo la misma gama y casi los mismos volúmenes de leche. En 1980 trabajaba unos 700 litros diarios. En todo este período ha mantenido su carácter familiar, con sólo dos o tres empleados.

Ahora tiene la marca "La Peral", ya que por este nombre se les conocía, pero en la etiqueta continúa el nombre de "Antonio León", nombre con el que también figura la empresa en los listados de industrias lácteas.

En este tiempo la empresa ha cambiado de manos dentro de la misma familia: a Antonio León le sucedió su hija Luisa y a ésta su hijo Luis Alvarez en 1973.

El crecimiento y ligera diversificación de la empresa se ha producido desde que su gestión está en manos de los nietos del fundador. En la década de los ochenta los volúmenes de leche trabajados pasaron de unos 700 a los 3.000 litros diarios. Este incremento ha exigido la expansión de las líneas de recogida y favoreció algunos conflictos con otras firmas que recogían en la zona.

Al principio de los noventa sus relaciones con las fábricas grandes cercanas eran buenas y existía una buena colaboración que se mostraba por ejemplo en la recogida de los sobrantes por parte de Nestlé, LACTAVISA...

Respecto a la competencia entre las industrias por el abastecimiento de leche, la posición de la fábrica de La Peral, como otras de su tamaño, está en la retaguardia. Tiene unos 50 ganaderos abastecedores, bastante estables, de los cuales la mitad no tenía frío al final de los ochenta. Los tanques eran propiedad de la empresa y la recogida se realizaba en bidones.

En estos años ha aumentado la gama de productos. Hacia 1985 inició la preparación de queso azul batido en tarrinas, producto que tuvo mucha aceptación, y en 1989 el queso de nata.

Esta diversificación obligó a algunas inversiones, como el pasteurizador. La fabricación del queso de nata coincide además con el traslado a la nueva fábrica, ya fuera de la vivienda familiar. Esta inversión, con ayuda de la CEE, ha sido la mayor de las realizadas por la firma desde su fundación. Entre las realizadas anteriormente la más importante fue el alicatado de la fábrica.

Al principio de los años noventa era una de las principales empresas acogidas al Plan de Quesos Artesanos y sus zonas de venta más importantes eran Madrid, Asturias y algo Cataluña.

8. LA FABRICA DE SEVARES

Los orígenes de la familia fundadora

Manuel Granda fue el cuarto hijo de Felipe Granda y Martina Joglar, nacido el 20 de marzo de 1895 en Samalea. Ese mismo año la familia se trasladó a Villar de Huergo (Los Llanos), donde estableció un comercio. Después de algún otro traslado, Felipe y Martina se ubicaron definitivamente en Sevares, en la casa actual de la familia Granda, donde montó su comercio en 1908.

> Por aquella época, los hermanos mayores habían emigrado a México, mientras Manuel asistía a la escuela nocturna y trabajaba en el comercio familiar, donde ya se había abierto una carnicería. Cuando en 1910 murió Felipe Granda, su mujer se hizo cargo del negocio y dos años después, en 1913 Manuel se fue a México siguiendo los pasos de sus hermanos. La madre y la hermana alquilaron la carnicería y suspendieron la compra de manzana que venía realizando la familia; continuaron con la tienda de comestibles y aceptaron huéspedes en su casa.
>
> En México Manuel se dedicó, entre otras cosas, a la compra de ganado con su hermano. La Revolución Mexicana les obli-

gó a suspender sus actividades, les fueron incautados los bienes y sus dos hermanos murieron, uno de ellos como general zapatista. Mientras tanto, su madre y su hermana fueron saliendo adelante con la tienda, pero, tras una serie de desgracias familiares, la madre le pidió su regreso.

En España de nuevo, Manuel se hizo cargo del negocio familiar, suprimió el pequeño bar y construyó un nuevo local para la carnicería y matadero. Decidió modernizar el comercio, mientras inició la compra de productos típicos de la zona (manzanas, avellanas, castañas, tila, ..). Pronto empezó a fabricar embutidos, envasando chorizos en latas al vacío. Ya en este momento el desarrollo de los negocios familiares exigió la contratación de trabajadores externos (llamados "colaboradores" por la familia). En 1930 inició un negocio de venta de manzanas a Madrid que se saldó con un fracaso económico.

Por aquellos años Manuel, aunque nunca participó activamente en política, se mostraba firme partidario de la República frente al sistema monárquico.

Inicio del trabajo en el sector lácteo

En 1927 Manuel Granda inició la compra de mantecas, pero fue en 1930 cuando se produjeron los acercamientos más importantes al sector lácteo a través de la colaboración con Oscar Fernández, de Borines, y con la fábrica Hijos de Velarde, de Salas, para las que recogía mantecas al principio y luego también natas, tras la instalación de desnatadoras. La compra de mantecas la hacía principalmente en Cangas de Onís. Tanto las natas como las mantecas se remitían a la firma Hijos de Velarde, sin realizar ninguna actividad transformadora por su cuenta.

En 1932 se afianzó la presencia de Manuel Granda en el sector lácteo a través de la instalación de una fábrica en sociedad con la firma Hijos de Benigno Gil, de Gijón. Esta empresa contaba con una tienda en Madrid "La Suiza Española" y con almacenes de coloniales en diversos puntos estratégicos de Asturias, uno de ellos en Gijón. En mayo de ese año salía para Madrid la primera partida de mantequilla fabricada en Sevares.

Tras la crisis definitiva de la fábrica Hijos de Velarde, la sociedad montada entre Granda e Hijos de Benigno Gil se quedó las desnatadoras y parte de la maquinaria, entre otras cosas la cámara de frío.

A partir de entonces la fábrica de Sevares contaba con toda la maquinaria necesaria para la limpieza, malaxeado y envasado en latas de manteca (dulce y salada). Ya comercializaba la manteca en toda España, pero sobre todo en Andalucía, lo que fue posible gracias a la red comercial de Hijos de Benigno Gil y a los distribuidores contactados.

Un exceso de existencias en el verano siguiente llevó al cierre de la fábrica, lo que supuso la suspensión de la compra de nata y el primer conflicto con los ganaderos.

La consolidación de la actividad láctea. Los quesos, primera expansión

En 1933 la crisis en el mercado de mantecas llevó a plantear la fabricación de quesos, cuya venta evitaría el paro en la recepción de leche y en la actividad de la fábrica. La firma Hijos de Benigno Gil no se integró en esta nueva actividad, que se puso en marcha bajo la responsabilidad exclusiva de Manuel Granda. Esta nueva producción exigió importantes modificaciones e inversiones; entre ellas la construcción de nuevos edificios para instalar las cubas, cuevas de maduración y, sobre todo, una nueva organización para la recogida diaria de leche entera frente a la recogida semanal de natas.

Desde el principio elaboró queso azul, el tradicional de la zona, además de nata y bola, que presentaban más dificultades técnicas. Parece que la consecución de una calidad homogénea supuso un problema importante. En concreto para la fabricación del queso de bola, extraño en Asturias, contrató a un asturiano que había estudiado en Holanda, Ulpiano G. del Valle, vendedor de cuajo y que fue quién asesoró a los fabricantes del oriente asturiano sobre la elaboración de este producto.

Desde el inicio de la fabricación de quesos estableció la marca "Flor de Sevares", que hubo que situar en el mercado.

Otro logro importante de los años treinta, en cuanto a la distribución, fue lograr el transporte de la manteca en trenes de viajeros, lo que facilitó su distribución, ya que los de mercancías utilizados inicialmente funcionaban muy mal y causaban muchos problemas en un producto tan perecedero.

Paralelamente, la actividad de la tienda familiar había ido creciendo, ya que, a la vez que se recogía la leche y la nata se distribuían mercancías, piensos y abonos. Pronto se instaló una sucursal en Arriondas, que luego se trasladó a Fíos.

Una idea de la gran importancia de esta fábrica en los años anteriores a la Guerra Civil española la dan los volúmenes trabajados: en el año 1932 en el mes de julio se manejaron 35.000 litros de leche, en agosto 52.000 y en octubre 77.000 (en este año la recogida era de nata y la cifra dada es el equivalente en leche líquida). Los precios pagados eran de 0'25 pts. el litro. Posteriormente, la fabricación de queso permitió subir algo estas cifras y, sobre todo, estabilizarlas.

Las zonas principales de venta de quesos eran: Madrid, Valencia, Murcia, Cartagena, Sevilla y Santander. La tienda "La Suiza Española", a la que se enviaba mercancía diariamente, seguía siendo el mejor cliente de la mantequilla, aunque también se vendía en el resto de España. Dadas las diferentes características de ambos productos, las redes de comercialización eran distintas, aunque confluyentes.

En la misma zona recogían también Mantequerías Arias y Adolfo del Valle. Mientras con el primero se estableció una competencia importante, no pasó lo mismo con el segundo, ya que se respetaban mutuamente las zonas de influencia.

La etapa de la Guerra Civil Española

Al estallar la Guerra Civil el concejo de Piloña quedó en zona republicana, al igual que la mayoría de Asturias, y se cortaron sus conexiones con Castilla, en la zona nacional desde el principio. En un primer momento las cantidades de mantequilla y queso que se encontraban en las cámaras fueron incautadas para la alimentación de la población, al igual que las existencias de las dos tiendas; a cambio se dieron los correspondientes albaranes para un cobro posterior que nunca tuvo lugar.

Manuel Granda quedó en libertad para dirigir la fábrica, en la que se suspendió la fabricación de queso y mantequilla para destinar la recogida de leche al abastecimiento de la Cuenca Minera y de los Hospitales. Este cambio de actividad le llevó a traer un homogeneizador de Santander y a intentar hacer un depósito de cemento que nunca se concluyó.

La fábrica de la familia Granda, al igual que la vecina de Adolfo del Valle en Infiesto, pasaron durante esta época a formar parte del "Comité Comarcal de Piloña de Industrias Mantequeras y Central Eléctrica", que controlaba su actividad.

Cuando el Gobierno regional republicano se vio obligado a salir de Asturias intentó trasladar a Valencia la mayor parte de los bienes de equipo. En la fábrica de Sevares esto se tradujo en el desmontaje de la maquinaria que fue trasladada a Gijón para su embarque, que nunca tuvo lugar.

La caída de la república en Asturias supuso la vuelta a la normalidad de la fábrica, que quedó en manos de sus antiguos dueños a todos los efectos. Se reinstaló la maquinaria y comenzó de nuevo la fabricación de queso y mantequilla, abandonando la leche líquida. Volvió a utilizarse la marca "Flor de Sevares" y, aún durante la Guerra, la gama de productos se amplió a dulce y mermelada de manzana, que se habían empezado a producir en 1936.

Ya con Asturias en la zona Nacional, Manuel Granda hizo en solitario la nueva etapa, sin renovar su colaboración con la firma Hijos de Benigno Gil.

Antes del final de la Guerra, a mediados de 1939, Manuel Granda conoció a un grupo de catalanes, personajes del sector lácteo que habían huido de la Barcelona republicana y, antes de su caída en el bando nacional, andaban recorriendo el norte español en busca de productos y proveedores estables para el comercio de Barcelona.

La Posguerra. Constitución de RILSA

En diciembre de 1939 la empresa de Manuel Granda se transformó en Sociedad Anónima, separando la producción de dulce de manzana, cuya fabricación se trasladó a Granja Asturias S. A. ,situada en Villamayor. Era la preparación para el proceso de fusión con otras firmas que pudiesen aportar soluciones a algunos de sus principales problemas.

El convencimiento que Manuel Granda tenía acerca de la necesidad de asegurarse mercados le llevó a asociarse con los recién llegados comerciantes catalanes, constituyendo el 4 de febrero de 1939 la firma ILSA (Industrias Lecheras SA) en la vecina localidad de Nava, ante el notario Fernando García Mariño. El primer Consejo de Administración lo formaron: Enrique Balcazar Sevilla, Presidente; Buenaventura Plaja Coll, Secretario y Antonio Cerquera Trave y Manuel Granda Joglar como vocales, éste último además era gerente. Buenaventura Plaja, abogado de Barcelona, posteriormente jugó un papel im-

portante en el conjunto de la industria láctea española, ocupando importantes puestos en el Sindicato Vertical y en la Comisión Nacional Lechera. La existencia de otra sociedad con las mismas siglas en Madrid obligó a cambiar el nombre, lo que se hizo por escritura el 14 de enero de 1940, pasando a denominarse RILSA (Reunión de Industrias Lácticas SA).

En febrero del mismo año esta sociedad absorbió a Lecherías de Seo de Urgel, del Valle de Arán, y Mantequerías Llivia, con lo que aumentó el número de socios. Posteriormente se crearon nuevas sociedades, dando entrada a socios locales: Quesería San Simón SA en Villalba (Lugo), Quesera del Valle de Esgueva en Peñafiel (Valladolid) y Queserías de Castilla SA en Leganés (Madrid). Este conjunto de empresas siempre mantuvo muy buenas relaciones con la Administración.

Durante la posguerra la obligación de entregar leche para el abastecimiento público fue un inconveniente que sufrieron todas las empresas. Entre 1943 y 1948 para RILSA esto supuso más del 40 % de la recogida. En estos mismos años tenía que utilizar guías para los quesos y mantequillas. Además suministraba a sus ganaderos abonos y piensos.

En general en esta época tuvo muchos problemas para la importación de maquinaria y algunas materias primas como fermentos y cuajos o colorantes. Se hacía necesario reparar la vieja maquinaria y era frecuente copiar las maquinas extranjeras, que se encargaban a los artesanos del pueblo. El almacenamiento de leche lo hacía en depósitos vitrificados. Por otro lado, la manera de obtener alguna máquina de importación o camiones era a través de los exportadores de cítricos.

Como medio de transporte hasta el año 40 utilizó el ferrocarril y a partir de ahí camiones propios o alquilados. En el año 1944 los reducidos cupos de la gasolina y gas-oil obligaron a instalar gasógeno en los camiones.

La Segunda Guerra Mundial abrió un nuevo período de auge para la industria láctea dedicada a transformados industriales y la nueva empresa atravesó un momento en el que "prácticamente le arrancaban los productos de las manos"[6]. La buena infraestructura con la que contaba permitió a RILSA aprovechar bien esta oportunidad.

La constitución de RILSA dio lugar a un cambio en la dirección de la fábrica de Sevares, Manuel Granda cedió la dirección

[6] Cita textual de la entrevista con Isidro Prieto.

de la fábrica a su sobrino José Isidro Prieto, mientras que de las relaciones exteriores, compras de leche y contactos con los industriales se ocupaba el catalán José Dolsa. Ambos pasaron por la dirección durante las distintas etapas de pertenencia de la fábrica a las empresas RILSA, M–G, URSINA y Nestlé.

RILSA y las sociedades afines siempre distribuyeron sus elaborados a través de la comercial Massanes y Grau SA que, radicada en Barcelona, tenía delegaciones y representaciones por toda España. No tenía tiendas propias, sino almacenes de venta a almacenistas y detallistas.

Ferrer Regales (1963) identifica a RILSA como una de las principales fábricas asturianas en 1945, conjuntamente con Arias. La cantidad recogida por la empresa en 1959 era de 25.000 litros de leche diarios, la segunda en el Principado. En 1960 le atribuye 47 puestos de recogida de leche de los 207 que se identificaban en Asturias en la época. RILSA contaba con instrumentos para el análisis de la leche en estos puestos de recogida, llevaba un control diario de los litros entregados y realizaba el pago mensualmente.

Este incremento en los volúmenes de leche trabajada se debió en gran parte al proceso de concentración registrado en las comarcas orientales, protagonizado por RILSA. En la práctica esta empresa absorbió la actividad de numerosas pequeñas instalaciones de queseros de la zona que renunciaron a hacer quesos y pasaron a recoger la leche líquida para venderla a RILSA. La mayoría de ellas desaparecieron como industrias, no volviendo a elaborar queso. Entre los pequeños industriales afectados figuran varias familias de Nava, algunas fábricas instaladas antes de la Guerra, una en Lieres, etc.

> Manuel Granda por su parte trasladó la fabricación de dulce y mermelada de manzana a Villamayor en 1939, al transformarse la empresa familiar en Sociedad Anónima, ampliando poco después su gama de productos con jugos concentrados y caramelos. También hizo inversiones en ganado y agricultura, llegando a poner en marcha un criadero de nutrias. Granja Asturias SA, nombre con el que se conocía la instalación de Villamayor, se constituyó pronto en Sociedad Anónima, entrando como socios personas del grupo RILSA. Se nombró director a Enrique Bernat, quien acabó comprando su participación a los demás socios para, posteriormente, lanzar el "Chupa Chups".

La gama de productos de esta fábrica posibilitó la utilización de leche en polvo, que conseguía en las instalaciones de Sevares y en la fábrica que Arias estableció en Arriondas.

El proceso de concentración e internacionalización: M-G, URSINA y Nestlé

Entre los socios iniciales de RILSA estaba la firma Massanes y Grau SA, que contaba con establecimientos bastante conocidos en Barcelona. El nombre de esta empresa, "M–G", sería adoptado poco después como marca para el conjunto de los productos del grupo. En la práctica esto ya suponía una concentración de carácter comercial. En 1964 RILSA absorbió a todas las sociedades del grupo, además de la comercial M–G, adoptando la empresa resultante la denominación Massanes y Grau. Este paso dio forma jurídica a una concentración que ya funcionaba. Fue el primer paso en la concentración de la empresa, lo que realmente consiguió darle una proyección nacional.

En esta época los volúmenes de recogida de leche no subieron apenas. El estudio realizado en 1968 por los franceses Bertrand y Guillaumaud da unas cifras de recogida diarias referidas al período 1962–67 de 30.000 litros.

La gama de productos elaborados por M–G era muy amplia y se producía en fábricas situadas en diferentes regiones: Asturias, Galicia, Baleares, Cataluña y Castilla–León. Entre esta gama de productos figuraban mantequilla, diversos dulces de manzana, los quesos del Caserío, quesos de bola, de crema de nata y tipo manchego, San Simón....etc.

El desarrollo adquirido por M–G y la conveniencia de ampliar la gama de productos, llevó a los socios de RILSA a plantearse la colaboración con alguna empresa que tuviese marcas conocidas en el mercado mundial, antes de crear marcas propias.

Hacia 1965–66 la multinacional suiza URSINA entró a formar parte del capital de M–G, comprando inicialmente el 50 % del capital. Después de una serie de ventas sucesivas de acciones llegó a ser mayoritaria, para, finalmente, quedarse con la totalidad. URSINA aportaba la condensada "LORSO" y la leche maternizada "GUIGOZ". La entrada de Ursina en M–G y el nombramiento de Jean Pierre Cellerier como Director General varió sustancialmente toda la organización de la empresa, aunque se man-

tuvo la marca e inicialmente no se apreciaron cambios en la gama de productos.

Las multinacionales Néstlé y URSINA, ambas de origen suizo, mantuvieron una buena colaboración antes de la compra de la segunda por parte de la primera. Gracias a esta colaboración la firma Nestlé condicionó su entrada en Asturias a su compromiso de no quitar recogida a M-G y esto llevó a que su estrategia de penetración se basase en la compra de líneas de recogida y no en la negociación directa con los ganaderos.

La gama de productos se fue abriendo y los volúmenes de leche recogida también aumentaron. Según datos de 1973 se recogían 18 millones de litros al año (cerca de 50.000 diarios), la fábrica contaba con 175 trabajadores y sus producciones eran: leche maternizada, leche en polvo desnatada, mantequilla, queso duro no cocido y suero en polvo.

Los volúmenes recogidos continuaron aumentando a lo largo de la década de los años setenta; en 1976 era unos 30 millones. Mientras, el número de trabajadores iba disminuyendo. La gama de productos también se amplió algo estos años, produciéndose algo de leche pasteurizada y bebidas lacteadas, según consta en los datos del Gobierno Autónomo Asturiano. Sin embargo, estas producciones se abandonaron pronto. En los últimos años de la década las cifras de leche elaborada disminuyeron, situándose desde entonces en el entorno de los 18 millones de litros.

Al final de esta década, en 1978, se registró oficialmente la propiedad de Nestlé sobre la fábrica de Sevares. Esta última venta a la multinacional Nestlé vino definida por cuestiones de mayor rango que las que nos ocupan. La crisis de URSINA llevó al Gobierno suizo a negociar su adquisición por parte de Nestlé. Esta operación, que afectó a empresas de diferentes países, supuso en nuestro caso la adquisición de todo el grupo M-G español por Nestlé, firma que inicialmente no tenía vocación quesera, sino que se movía en otra gama de productos.

También por parte de Nestlé se respetó la marca M-G, que hoy aparece incorporada para los quesos y mantequillas a su gama final. En general esta firma respetó igualmente la gestión de la fábrica de Sevares y la mayor parte de su gama de productos, en especial los que tenían mas personalidad. Algunas producciones como la leche en polvo se integraron en la producción conjunta.

También se produjo una readaptación de las zonas de recogida; las comarcas más orientales quedaron bajo la influencia de la

fábrica de La Penilla y desde Villaviciosa se abandonaron las recogidas en Lugo a favor de la fábrica de Villalba.

La integración total del conjunto de productos M–G en Nestlé se hizo poco a poco. Al principio de la década de los ochenta a las producciones ya tradicionales de la fábrica de Sevares se sumaron los "potitos" infantiles. Desde entonces la producción se especializó en estas producciones y en los quesos.

9. LA MANTEQUERA DE VILLAVICIOSA

Los Inicios

La firma conocida actualmente como Mantequera de Villaviciosa inició su andadura como Mantequera de Amandi, nombre del lugar donde se ubica la fábrica.

Fue fundada como firma individual por Enrique Alvarez, de Amandi, en 1929. Es muy probable que la actividad de Enrique Alvarez en el sector lácteo fuese anterior, ya que ese mismo año aparece en las reseñas de la revista "La Industria Pecuaria" con diferentes galardones para una gama bastante amplia de productos, tanto en la Exposición Universal de Sevilla, bajo el nombre de "Enrique Alvarez", como en la Feria de Gijón, para la Mantequera de Amandi. Lo que indica, al menos, una cierta experiencia dentro del sector. Enrique Alvarez tenía ganado, con el que también consiguió diversos premios, pero su actividad inicial no estaba ligada a la ganadería, sino al comercio.

La escritura de la adquisición del terreno donde ahora se encuentra la fábrica, que luego fue Mantequera de Villaviciosa, está fechada el 10 de octubre de 1925, a nombre de Enrique Alvarez. Posiblemente la fabricación se inició por estas fechas.

Esta firma siempre estuvo orientada a la producción de quesos y, por lo tanto, su recogida fue desde el primer momento de leche líquida. Inicialmente la recogida se limitaba al término municipal de Villaviciosa, con una media diaria de 600 litros. Al ser muy pequeña la ruta de recogida los problemas derivados del transporte eran mucho menores.

Los volúmenes trabajados aumentaron a buen ritmo y en 1934 ya se recogían 2.000 litros diarios de media.

La Mantequera de Amandi fue una de las empresas asturianas que antes de la Guerra contó con una gama más variada de productos. Si nos atenemos a las reseñas de las ferias mencionadas más arriba encontramos que Enrique Alvarez consiguió en

Sevilla premios por su manteca, su manteca salada, su caseína en polvo y sus quesos de pasta consistente no cocida, imitación de los extranjeros. Esta es la primera mención encontrada referente a la producción de caseína en Asturias.

En la Feria de Gijón de 1929 se presentó con el nombre de Mantequera de Amandi, regida por Enrique Alvarez, y acreditada en la fabricación de quesos y mantecas. Según consta en las reseñas de prensa de dicho acontecimiento, la Mantequera de Amandi elaboraba diversas clases de quesos de Roquefort, Port de Salut, nata, bola, doble crema, manteca y dos tipos de caseína. En Gijón esta firma presentó la manteca en tarrinas de cartón parafinado, lo que supuso una innovación importante.

Los altos niveles tecnológicos de esta empresa en aquellos momentos explican que Adolfo del Valle, de la fábrica de Madelva en Infiesto, la eligiese para trabajar en ella unos meses con objeto de aprender la elaboración de nuevos productos.

Desde el principio esta empresa dio una utilidad económica a los sueros. En estos años ya tenía una granja de cerdos para su aprovechamiento.

El auge a partir de la posguerra

En 1939 su fundador decidió transformarla en Sociedad Anónima, con un capital fundacional de 500.000 pts y razón social Mantequera de Amandi SA. Las acciones eran propiedad del consejo de administración, integrado por Francisco Roces González, Luis del Campo Valdés–Hevia, Julián García Fernández y Enrique Alvarez Medio.

El capital aportado en la transformación permitió acometer una serie de mejoras que, a su vez, posibilitaron un aumento de la cantidad de leche trabajada y el aprovechamiento de la buena marcha de los mercados. En 1948 se había alcanzado un volumen de 6.000 litros diarios. Durante estos años la industria pudo aprovechar los buenos años para la industria mantequera derivados de la II Guerra Mundial y las condiciones de la posguerra española que facilitaron estos negocios.

En estos años de la posguerra inició la producción de quesos de tipo manchego con leche de vaca exclusivamente. También en estos años instaló algunas desnatadoras para la recogida en las zonas más alejadas, mientras en las cercanías mantenía la recogida exclusiva de la leche necesaria para los quesos.

El estancamiento de los años cincuenta

Desde 1949 hasta 1959, toda la década de los años cincuenta, la empresa atravesó una época de estancamiento debido a la gestión que se llevó a cabo. En todo este tiempo no se renovó el utillaje ni la maquinaria y la industria quedó muy anticuada. Los volúmenes trabajados disminuyeron y se resintió la calidad de los productos, cuya gama también se vio limitada.

En 1959 los socios decidieron vender la totalidad de las acciones de la empresa. Los nuevos accionistas eran diversos vecinos de Oviedo y Villaviciosa, en su mayoría industriales. El nuevo consejo de administración quedó constituido por: Manuel Fuertes Pérez, militar vecino de Oviedo, Presidente; Germán Tuya Martínez, industrial de Villaviciosa, Secretario y los vocales Avelino Tuya Sánchez, industrial de Villaviciosa que pasó a ser Director Gerente, Arsenio Tuya Sánchez, industrial de Villaviciosa y Pedro Fernández Vigil, presbítero de Villaviciosa.

El auge de las décadas de los sesenta y setenta

Los nuevos accionistas y el Consejo de Administración acordaron entre las primeras medidas elevar el capital social a 1.500.000 pesetas, cambiar el nombre de Mantequera de Amandi por el de Mantequera de Villaviciosa SA y efectuar una mejora y ampliación de las instalaciones con un pasteurizador de leche, una cuba de cuajado, prensas de quesos y cámaras frigoríficas de conservación de mantequilla. Los efectos de la nueva política se dejaron sentir pronto y en 1963 la recogida media alcanzaba 15.000 litros diarios. Ese mismo año se realizó una nueva ampliación de capital hasta 3.000.000 pts.

En 1965 la fábrica alcanzó 20.000 litros de leche diarios. Ese mismo año el Consejo de Administración decidió instalar una nueva fábrica en Tordesillas (Valladolid), especializada en la elaboración de queso de oveja. Los volúmenes siguieron subiendo y en la primavera de 1966 la fábrica de Tordesillas trataba 18.000 litros diarios de leche de oveja y la de Villaviciosa llegaba a 28.000 litros diarios de vaca.

La instalación de la fábrica de Nestlé en la misma localidad permitió a esta empresa vender sus sueros establemente desde 1968. Poco antes, en 1965, había abandonado definitivamente la producción de caseínas a la vista del desarrollo del mercado. La

forma en que tuvo lugar la entrada de Nestlé, comprando la fábrica de El Molinero y su recogida, evitó cualquier conflicto entre ambas.

En los años comprendidos entre 1959 y 1970 se constituyó también la red de distribución; en ella cabe destacar las delegaciones propias de Valencia, San Sebastián, Alicante y Málaga, mientras en Madrid y Barcelona trabajan con distribuidores. Esta red fue clave para su expansión en el mercado nacional.

Por estas fechas la situación económica de la empresa era óptima y los beneficios acumulados altos. En 1970 el Consejo de Administración decidió realizar una nueva ampliación de capital, que quedó en 15.000.000 pts y abordó una nueva e importante modernización y ampliación de las instalaciones.

Entre las obras y mejoras acometidas entonces destacan los 2.462'6 m^2 nuevos para naves de conservación y maduración de quesos, de embalaje, de fabricación de mantequilla, así como reformas en las oficinas y servicios. En cuanto a nueva maquinaria, se instalaron centrífugas higienizadoras, refrigerantes de placas de 10.000 litros/hora, depósitos isotermos, fraccionadora de bloques de queso, prensas neumáticas, maduradoras de nata, generadores de vapor y equipos frigoríficos. Con estas inversiones se dio un salto cualitativo muy importante. En 1969 la recogida de la fábrica de Tordesillas se mantenía en 20.000 litros diarios y la de Villaviciosa llegó a alcanzar 40.000 litros y en 1970 el área de recogida abarcaba desde Luanco a LLanera, llegando a Santander en su recorrido oriental.

La década de los setenta también estuvo caracterizada por el crecimiento imparable de la empresa. En 1973 tenía entre 60 y 70 trabajadores y recogía unos 12 millones de litros anuales (unos 33.000 diarios); en este mismo año esta empresa aparece como productora de mantequilla y quesos no cocidos.

Los volúmenes trabajados siguieron aumentando y en la segunda mitad de esta década se registraron volúmenes de leche tratados en momentos punta de 75-80.000 litros diarios, cifras que fueron posibles debido a que se inició la compra de leche cruda a otras empresas de forma coyuntural. Mientras las cifras de trabajadores fueron disminuyendo paulatinamente hasta los 45 actuales.

En 1979 se empezó a hacer queso de mezcla, para lo que se traía leche de oveja de la fábrica de Tordesillas. También en 1979 se acometieron de nuevo inversiones muy importantes para mejoras en la fábrica: nuevas construcciones, mecanización del sistema de

saladeros, aumento de los equipos de pasteurización y de las desnatadoras (hasta alcanzar una capacidad de 16.000 litros/hora), prensas horizontales... Igualmente se aumentó la recogida y se compraron tanques de almacenamiento.

La empresa realizó gran parte de estas inversiones con fondos propios, recurriendo al crédito privado para determinados aspectos. Las únicas ayudas oficiales con que contó fueron las del Polo de Desarrollo.

La Mantequera nunca tuvo tanques de frío de su propiedad, aunque sí pagó siempre más a los ganaderos que tenían frío.

La década de los ochenta: superación de la crisis y nueva venta

Este mismo año, 1979, la Mantequera de Villaviciosa vivió otra crisis muy importante debida a un problema de tesorería en el que se conjuntaron las altas inversiones realizadas, dos impagados por valor de 35 millones de pts. y la pérdida en un incendio de las existencias en cámara, valoradas en 20–25 millones de pts.

Esta crisis causó problemas en el pago a los ganaderos, hecho que fue importante en la modificación de la relación con ellos. Así, esta empresa fue de las primeras entre las ubicadas en Asturias que trató con grupos de ganaderos organizados e incluso llegó a firmar un aval por el valor de la leche recogida en 15 días.

A lo largo de esta última década logró superar la crisis y estabilizar la empresa, aunque su situación financiera era complicada. Finalmente, en el verano de 1989, tanto la fábrica de Villaviciosa como la de Tordesillas fueron adquiridas por la firma Corp. Promotores Europeos S.A. (92'5 % del capital), firma inmobiliaria no relacionada anteriormente con el sector lácteo antes, pero que en 1989, además de esta empresa, compró PROLAMANSA, dedicada al queso manchego, y la fábrica de Manzano Hermanos SL en Palencia. Todas estas empresas tenían una situación financiera delicada en el momento de la adquisición. Al principio no se detectó ningún cambio en la gestión. En esta fecha el capital social había alcanzado 200 millones.

Hasta 1985 la leche que recogía era en su mayor parte caliente, pero el proceso de implantación de frío en el campo se ha dado muy deprisa en su área de recogida y a principios de 1990 el porcentaje de frío era del 75-80 % del total de la leche recogida. Las primeras cisternas de recogida las tuvo en 1982.

En los años ochenta el número de ganaderos abastecedores fue bastante estable, situándose en torno a los 1.000, aunque se incrementaron los volúmenes de leche entregados.

Su cifra de ventas en 1989 fue de 1.250 millones, y trabajaba con las marcas "Gavillas", "Princesa", "Principal" y "Regio". En 1991 vendió 1.300 millones de pesetas y produjo 2.800 Tn de queso.

En 1992 la nueva propietaria, Corporación Promotores Europeos S.A., dio marcha atrás en sus inversiones alimentarias cerrando todas sus fábricas. Mantequerías de Villaviciosa se cerró en noviembre de 1992; antes había perdido recogida de leche, cayendo a la mitad su producción de queso (1.400 Tn).

10. LAS LECHERIAS SADI

De esta empresa, que tuvo bastante importancia en Oriente, apenas se ha conseguido información.

Se constituyó en Llanes en 1931, fecha en la que empezó a elaborar quesos y, subsidiariamente, mantequilla.

Llegó a tener 600 abastecedores, cifra importante en la época, y recogía unos 2.500.000 litros anuales.

Durante la época de la posguerra atravesó una buena situación, aunque sufrió directamente la competencia primero de la Granja Poch y luego de Nestlé desde La Penilla.

Durante toda su vida se dedicó a la elaboración de quesos de tipo europeo. La firma cerró en el entorno de 1960 y vendió su marca.

CAPITULO 9

LAS EMPRESAS DE LECHE LIQUIDA ANTERIORES A LA GUERRA CIVIL

LAS EMPRESAS DE LECHE LIQUIDA ANTERIORES A LA GUERRA CIVIL

Las condiciones específicas de la actividad de venta de la producción de leche líquida han movido a destinar un capítulo específico a este conjunto de firmas.

La actividad de enviar leche fresca a Madrid, utilizando diversas formas de conservación que permitiesen mantener la leche en buenas condiciones durante el largo y accidentado trayecto, fue una de las principales actividades económicas de gran parte de la cornisa cantábrica en las primeras décadas del siglo XX. Pero únicamente una empresa asturiana acometió esta producción. Consideramos también en este capítulo a una empresa con sede en Santander (Torrelavega) que recogía en el Oriente asturiano.

No se ha recopilado la historia de los recogedores-entradores de leche a las poblaciones asturianas, de cuya existencia se tiene constancia, ya que no existe ninguna documentación al respecto, ni ninguno de ellos alcanzó tamaño reseñable. Era una actividad local.

1. LA LECHERA DE CANCIENES

Los inicios

La Lechera de Cancienes fue una de las empresas más modernas del Principado en su época y una de las pocas que estuvo vinculada a una personalidad política: Manuel Pedregal.

Se creó en 1907, en la localidad de Cancienes, cercana a Avilés. El hecho de que dicha población contase con ferrocarril resultó fundamental para el desarrollo de su actividad.

En los últimos años del siglo pasado existía una pequeña empresa en Cancienes, de la que no se ha podido obtener ninguna referencia salvo el hecho de su existencia, que fue absorbida por la Lechera que se quedó sus instalaciones.

Desde el principio fue una Sociedad Anónima, constituida con un capital social de 100.000 pesetas, que después de la Guerra se amplió a 1 millón de pesetas.

> Su presidente y personaje clave fue José Manuel Pedregal, de Avilés, con intereses también en otros sectores económicos. Manuel Pedregal fue una personalidad muy importante del liberalismo asturiano, estuvo ligado a Melquiades Alvarez, líder liberal del que se distanció por su colaboración con los conservadores, y llegó a ser Ministro en la República. Otro de los socios, J. García González, fue emigrante en América y a su regreso realizó inversiones en diversos sectores, en especial en maderas. Durante una temporada fue presidente de la empresa José Pérez Martínez.

Después de la Guerra ésta fue una de las empresas que, tras vender el heredero de uno de los socios, cayeron bajo la influencia de la familia leonesa Rubio, siendo Cesar Rubio Consejero Delegado.

La primera actividad de la empresa consistió en remitir leche concentrada a Madrid, aproximadamente al 60-70 % de reducción. Allí se recomponía y se vendía al público en los despachos de leche de la capital. La recogida se hacía en carros y luego se transportaba a la estación de ferrocarril, muy próxima, en los mismos medios. Esta leche concentrada se enfriaba y su densidad permitía mantenerla fría durante mucho tiempo. La leche concentrada se enviaba en bidones de 40 litros. Con frecuencia la empresa tenía serios problemas con los ferrocarriles y cada vez que se averiaba el tren era preciso salir con un camión a buscar la mercancía para llevarla hasta la siguiente estación.

También elaboraba algo de queso azul y mantequilla con el objetivo de utilizar los sobrantes. Este último producto era muy apreciado por la firma de galletas Artiach, de la que era suministrador.

La producción de esta empresa antes de la Guerra estuvo orientada al mercado de Madrid. En ningún momento vendió sus productos en Asturias. En la capital tuvo una delegación y finalmente una tienda propia.

Su área de recogida era pequeña y su actividad se mantuvo estable, sin acusar los problemas del mercado de mantecas. Su participación en el abastecimiento del mercado de Madrid fue

pequeña. Los volúmenes máximos de leche trabajados durante este período llegaron a 4.000 litros diarios. La Lechera tenía control del agua añadida y del porcentaje de grasa de la leche entregada. Tuvo problemas derivados de la gran cantidad de impurezas que llevaba la leche.

El cambio de actividad de la posguerra.

Durante la Guerra Civil la firma siguió trabajando, aunque dejó su actividad tradicional. En aquellos momentos su representante en Madrid era el Sr. Campal y Silis. El último albarán que existe de la época anterior a la Guerra correspondía al día 7 de julio de 1936. Finalizada la contienda La Lechera siguió trabajando con el mismo representante [1].

Durante la época en la que estuvo en zona republicana trabajó para abastecer de leche a las poblaciones de la zona central. También vendió leche al ejército y al hospital militar. Eran cantidades muy pequeñas por las que cobraban 60 céntimos el litro.

Posteriormente, ya en la zona nacional, inició la fabricación de quesos y leche condensada, cambiando el funcionamiento de la empresa. El número de trabajadores en 1936 era de 7 y en 1939 ya figuraban 11 en los libros de la empresa, lo que se explica por la mayor necesidad de trabajo de las nuevas producciones.

Los precios pagados por la leche al ganadero en la primera posguerra eran de 0'5 pts/litro y sus costes aproximados eran de 7'89 pts/Kg para el queso de bola y 6'69 para el de nata, que constituían sus producciones principales en quesos.

La producción de quesos surgió a raíz de las conversaciones mantenidas con diversos representantes de comercios catalanes, que antes de finalizar la Guerra recorrían el norte de España buscando productos para sus comercios. A partir de entonces inició una producción de quesos que vendía en Cataluña, Madrid y País Vasco, rompiendo así su orientación única hacia el mercado madrileño.

En la elaboración de leche condensada tuvo algunos problemas de calidad. Además, encontró dificultades para conseguir hojalata, por lo que envasó en vidrio, y maquinaria. Sin embargo

[1] El primer documento de la posguerra del que hay constancia es la facturación del mes de junio de 1939 por valor de 42.056 pesetas.

el mayor problema fue el contencioso con Nestlé debido a la marca [2].

La condensada [3] fue su gran producción de la posguerra, época en la que amplió la recogida hasta Grado, Pravia, Carreño, Las Regueras, Llanera y Trubia. Antes de su venta, al final de la década de los años cincuenta, recogía un volumen de 30.000 litros bajo la dirección de Cesar Rubio.

La venta de la empresa. Transformación en centro de recogida.

La venta de la empresa se realizó después de la muerte de Cesar Rubio, ya que el heredero de García González no tenía interés en continuar en el sector. La Lechera de Cancienes se vendió a la firma leonesa ALI, fabricante también de leche condensada, en los años sesenta. A partir de ese momento dejó de fabricar y se convirtió en centro de recogida, manteniendo el nombre de la antigua empresa. El comprador estimó que lo interesante de la firma era su red de acopio de materia prima y abandonó la instalación industrial.

Entre los años sesenta y setenta la recogida pasó de 30.000 a 60.000 litros diarios, convirtiéndose en una de las grandes recogedoras de leche del Principado (Bertrand y Guillaumaud, 1968).

ALI pertenecía a varios grupos familiares importantes de la provincia de León y además tenía una participación en ella José Rodríguez, "Pepiño" en los ambientes del sector, propietario de la firma gallega ARJERIZ. Cuando poco después ALI se vendió a la americana KRAFT, José Rodríguez eligió retirarse de ALI obteniendo La Lechera de Cancienes, que así pasó a depender del capital gallego. Esta fue durante unos años una plataforma importante de la recogida de leche gallega en Asturias. KRAFT se quedó con la fábrica de Reme (Lugo) que opera regularmente en las comarcas más occidentales de Asturias.

La Lechera de Cancienes pasó después a ser propiedad de la firma Catalana Granja Castelló, especializada también en leche condensada y que, como otras firmas catalanas, necesitaba una estructura de abastecimiento en algunas de las regiones más productoras.

---

[2] La marca de Nestlé era "La Lechera" y la empresa de Cancienes utilizaba el nombre de la firma: "La Lechera de Cancienes".

[3] La gran ventaja de la producción de leche condensada era el acceso al azúcar de la CAT a precios de protección, mientras en el mercado negro estaba unas 10 veces más cara.

Finalmente, en 1980 la suiza Nestlé adquirió el 50 % del capital de Granja Castelló, de la que luego se separó, y en 1987 absorbió definitivamente su red de acopio, desapareciendo incluso como centro de recogida.

2. LA GRANJA POCH

La primera etapa

La Granja Poch fue constituida por la familia catalana Poch que inició su actuación en el sector en una finca situada en la localidad de San Fernando (Madrid) en la que tenían vacas. Pronto empezó a vender leche al consumo, contando entre sus clientes a los más distinguidos de Madrid, entre ellos el Hotel Palace.

El éxito del negocio les empujó a adentrarse en él. Juan y su hijo Pablo Poch decidieron constituir una firma láctea. La constitución de la Granja Poch entre los años 1916 y 1917, supuso una alteración en lo que había sido hasta entonces la actividad de la familia. Se trasladaron a Torrelavega, Santander, y abandonaron el cuidado del ganado, convirtiéndose únicamente en industriales que compraban leche.

Inicialmente se constituyó como empresa familiar cuyo mercado seguía estando exclusivamente en Madrid. Nunca expandió su distribución por el norte de España.

La actividad de la Granja Poch siguió siendo la producción de leche líquida para su venta al consumo de Madrid y pronto inició la fabricación de quesos con los sobrantes.

La leche la remitía a Madrid en tren. En los años veinte, empezó a pasteurizar la leche, lo que supuso una innovación muy importante en el mercado de Madrid. Antes de la Guerra había algunos industriales que mandaban leche a Madrid, pero únicamente la Granja Poch y SAM (constituida en los años treinta) vendían leche pasteurizada en la capital.

Los acuerdos con Nestlé

En 1933 se constituyó como sociedad anónima en colaboración con Nestlé. De la nueva firma, llamada Granja Poch, la familia fundadora tenía el 51 % y la firma suiza el 49 %.

La nueva empresa continuó la producción de leche pasteurizada, además de iniciar la fabricación de quesos de bola marca "El Molino", actividad de nuevo cuño. Para su desarrollo contrató a un holandés (Sr. Didens) que luego se independizó y durante la Guerra instaló en Llanes una fábrica de quesos. Siempre mantuvo su colaboración con la Granja Poch.

Este acuerdo, además de permitir la participación indirecta de Nestlé en los mercados de queso y leche líquida de los que estaba ausente, terminó con la competencia existente entre las dos firmas por el abastecimiento de leche y permitió reducir los precios a los ganaderos. Las dos empresas se repartieron las áreas de recogida terminando con las guerras de precios: Granja Poch se quedaba con las comarcas occidentales, desde las que penetró en Asturias, y Nestlé recogía en las orientales [4].

Este reparto geográfico hizo de la Granja Poch la segunda empresa que recogió leche en el Principado para su venta en Madrid, y unas de las primeras que procedió a la pasteurización de leche asturiana para el consumo directo.

Antes de la Guerra tuvo una gran expansión y su penetración en Asturias alcanzó hasta Ribadesella. Su sistema de recogida era muy similar al de Nestlé. La Granja Poch fue de las primeras firmas, junto con la fábrica de Sevares, que tuvo una recogida de leche líquida considerable en el Principado. Por lo tanto su importancia en la historia del sector lácteo asturiano es considerable.

La estructura básica de la recogida consistía en la existencia de casetas localizadas en los pueblos. A ellas llevaban su leche los ganaderos y allí se analizaba (grasa y aguado). Posteriormente la leche entregada en las casetas se recogía en camiones algunos propiedad de la empresa y otros alquilados.

Antes de la Guerra en la Granja Poch se empezó a fabricar el queso Gervais, con el que consiguió premios en la Exposición Universal de Sevilla (1929). Este producto lo fabricó en colaboración con la firma francesa Gervais, con la que constituyó la firma Gervais SA al 50 %. Este acuerdo le permitió introducir modernizaciones en la fábrica de Torrelavega. La nueva producción nunca llegó a funcionar bien y no se puso en marcha de nuevo al finalizar la contienda.

---

[4] En los años anteriores Nestlé había desarrollado un proceso de concentración industrial absorbiendo a otras productoras de leche condensada y harinas lacteadas. Después de su acuerdo con G. Poch su único competidor importante fue la cooperativa SAM.

Desde que comenzó la fabricación de quesos se utilizaron los sueros en la alimentación del ganado de cerda, que al principio eran propiedad de Granja Poch; luego dejó esta actividad y ya durante la guerra y en la primera posguerra, antes de la prohibición de fabricar quesos, devolvía los sueros a los ganaderos, a pesar de que pagaba lo mismo que Nestlé.

Al final de los años veinte y durante los treinta, al igual que Nestlé, aplicaron el sistemas de "tasas" cuando había excedentes, lo que solía dar pie a conflictos con los ganaderos.

El acuerdo con Nestlé permitió un crecimiento muy grande de la empresa. Antes de la Guerra movía unos 20.000 litros diarios, cantidad muy importante si tenemos en cuenta que la mayor firma de la época, Nestlé, movía unos 50.000 litros diarios en su fábrica de La Penilla.

En el año 1933 la buena marcha del negocio le permitió montar una fábrica en Madrid, calificada de muy moderna por los expertos de la época. Antes de la existencia de esta fábrica, la leche se llevaba a la sede que tenían en la calle Orellana nº 4 y allí se envasaba en metal. También antes de la Guerra inició el montaje de una fábrica en Villalba que no llegó a terminarse.

En el año 1934, empezó a utilizar botellas de vidrio inglesas para el envasado de la leche. Finalizada la Guerra no pudo seguir importándolas, lo que le obligó a utilizar otras fabricadas en España con cuya calidad tuvo muchos problemas.

Inicialmente no contaba con tiendas, sino que, siguiendo el modelo inglés, servían directamente al público. La distribución se hacía en coches de caballos, de los que tenía unos 30-40 en la capital; con ellos hacía desfiles publicitarios. Posteriormente creó una importante red de tiendas propias, normalmente en alquiler, explotadas directamente; en la época de mayor expansión tuvo 50. Antes de la Guerra llegaron a tener hasta 300 trabajadores.

La posguerra

Durante la Guerra civil la Granja Poch siguió la misma trayectoria que las fábricas de su entorno: se cerró durante la época en que Santander estuvo en la zona Republicana y una vez en la zona nacional incrementó sus producciones en Torrelavega, cambiando la producción sobre todo a quesos. Llegó a trabajar en momentos punta mas de 100.000-120.000 litros diarios. Por su parte Nestlé en momentos concretos le cedió parte de su leche

por no tener mercados suficientes. La venta de los quesos se realizaba a través de una red de distribuidores en la zona nacional.

La fábrica de Madrid fue incautada e inicalmente siguió funcionando, pero tuvo que cerrar enseguida por falta de materia prima.

Poco después de finalizar la Guerra, debido a las necesidades de abastecimiento de leche de la población, el Gobernador Civil de Santander prohibió la fabricación de quesos, por lo que la Granja Poch reorientó de nuevo su producción a la leche líquida para el abastecimiento de Madrid. Además, al igual que las restantes empresas, la Granja Poch se vio obligada a entregar leche líquida para el abastecimiento de la población de Santander.

En la posguerra la CAT le hizo distribuidor oficial entre los ganaderos de una serie de productos, que repartía a la vez que recogía la leche. Ello estimuló la entrega. Su radio de acción llegaba hasta Ribadesella, en Asturias, lugar hasta el que llegaba su área de recogida al finalizar la Guerra.

En estos años se consolidó la actividad de mandar leche concentrada a Madrid desde el norte para luego ser restituida, actividad que desarrollaron sobre todo empresas de Santander. Los precios de venta al público dependían de la cantidad de agua que se añadiese. Frente a esto la Granja Poch optó por mantener su calidad en gran parte de su producción, llegando a ser abastecedor del Palacio de El Pardo. La Granja Poch vendía su leche con un contenido graso entre el 2'8 y 2'9 %.

> El mercado de leche cruda de Santander se complicó por una parte debido a los escasos márgenes con los que se veían obligados a funcionar y por otra a la protección oficial que tuvo la SAM una vez finalizada la Guerra.

Después de la Guerra, la Granja Poch montó una recogida de leche en las proximidades de Madrid. Entre esta provincia y Segovia, recogía entre 3 y 4 camiones diarios. El establecimiento de esta recogida fomentó mucho la producción láctea en la zona.

Al finalizar la década de los cincuenta la Granja Poch atravesó una mala época debido a los diversos factores enunciados, que culminó en una guerra de recogidas con Nestlé, después de la ruptura del pacto de recogidas en la provincia. La Granja Poch no pudo sobrevivir a la Guerra de Precios del año 1955 y sucumbió ante Nestlé, que terminó quedándose con su antigua recogida.

La familia Poch montó una nueva empresa en Madrid, Lácteos de Miraflores, con su recogida de las proximidades, que tenía la

marca SUAL. Cuando, poco después, apareció el Decreto de Centrales lecheras, a la Granja Poch le correspondía la convalidación de la central en Madrid, central que finalmente quedó en manos de CLESA. La familia propietaria dejó el negocio lácteo directo y centró su actividad en la fabricación de la bolsa de plástico para la leche pasteurizada.

CAPITULO 10

LAS EMPRESAS NACIDAS EN EL ENTORNO DE LA GUERRA CIVIL Y EN LA POSGUERRA

LAS EMPRESAS NACIDAS EN EL ENTORNO DE LA GUERRA CIVIL Y EN LA POSGUERRA.

La buena situación que atravesaron los mercados queseros y mantequeros en los años siguientes a la Guerra llevó al nacimiento de muchas pequeñas firmas. Los buenos mercados también permitieron la consolidación de pequeños establecimientos entre los se incluyen la Mantequera Riera y la Mantequera de Tineo, nacidas en los años veinte y treinta.

Como en la época de los buenos mercados de mantecas provocada por la I Guerra Mundial, en esta ocasión surgieron firmas que eran básicamente mayoristas, con poca estructura e incapaces de hacer frente a la apertura de fronteras y endurecimiento del mercado.

En este capítulo se consideran las empresas ya existentes que se consolidaron en la postguerra y las que nacieron en la posguerra, antes de la apertura del mercado español de los años 60.

El número de empresas creadas en los años cuarenta fue alto. Luego en los años cincuenta este ritmo decayó, aunque no se registraron cierres importantes. Algunas de las nuevas firmas adquirieron forma jurídica de sociedad mercantil y otras se mantuvieron como empresas de carácter familiar con personalidad individual. Muchas cerraron en los años setenta y ochenta. En este capítulo sólo se reseñan aquellas que han tenido especial importancia, las mayores y las que ofrecen alguna originalidad por su historia posterior.

1. JUAN INES BLANCO

Esta empresa fue fundada por Juan Inés Blanco en Belmonte de Llanes en 1938, cuando aún no había finalizado la Guerra Civil española. En sus inicios elaboró el queso de nata en forma de barra, mientras sus vecinos ganaderos hacían los quesos típi-

cos de la comarca: Porrúa, Vidiago y otros quesos de barra tradicionales.

Originariamente la familia del fundador tenía ganado y su actividad transformadora se limitaba a leche propia. Esta era una actividad tradicional en las comarcas orientales de Asturias. Pronto empezó a comprar leche a sus vecinos y acabó abandonando la actividad ganadera directa.

Inicialmente vendía sus productos en las proximidades. Cuando amplió su producción, sus mercados principales fueron Madrid, Cantabria y País Vasco.

Luego, en la década de los años sesenta, introdujo también el queso de tipo manchego. La elaboración del queso ahumado, único en Asturias elaborado con esta tecnología, comenzó ante el buen mercado que sus quesos, una vez ahumados, encontraban en el País Vasco donde eran comercializados como Idiazábal. A partir de ahí aprendieron la técnica del ahumado y poco a poco han ido mejorando sus productos. Gracias a este producto la empresa se encuentra dentro del programa de Quesos Artesanos de la Administración del Principado y está registrado como Queso Ahumado de Pría.

La empresa familiar se transformó en Sociedad en la mitad de la década de los ochenta, con el nombre de Productos Lácteos Inés Granda S.A. Poco después, en los últimos años de la década empezó a utilizar la marca comercial.

En 1987, en colaboración con Queserías de los Picos de Europa (León) compró la Mantequera de Nava.

En las décadas de los setenta y ochenta sus producciones permanecieron casi inalteradas. Al final del período recogía a unos 100 ganaderos y tenía 6 trabajadores. Su recogida se sitúa en torno al millón de litros y entre sus producciones figuran también la mantequilla y la nata. La leche que no elaboraba la vendía cruda a la firma ASLAT de El Bustio y luego a otras firmas.

2. LOS QUESOS DE MANUEL MONJE

Esta pequeña empresa siempre ha tenido la forma de empresa familiar individual. El origen de esta familia de queseros está en Llonín, pequeña localidad cercana a Panes; allí eran ganaderos, y allí las mujeres de la casa, en las dos generaciones anteriores a la de los fundadores de la quesería, hacían quesos en primavera y verano.

Manuel Monje y su hermano mostraron mucho interés en la elaboración de los quesos y aprendieron el oficio tradicional. En un principio hacían queso azul de los tipos Cabrales y Peñamellera, optando pronto por elaborar sólo Cabrales, variedad que por aquel entonces no estaba tan limitada geográficamente como ahora.

En estos primeros años únicamente transformaban la leche de su propio ganado. La familia vivía en el monte y curaban los quesos en una cueva existente en la misma finca.

Al final de los años cuarenta, en vista de la buena marcha del mercado de quesos, empezaron a comprar la leche a los vecinos para aumentar la producción. Por aquella época ya había empresas que recogían leche en la comarca, pero se limitaban a los pueblos por lo que los ganaderos del monte quedaban aislados.

Al principio de los años cincuenta se trasladaron al pueblo, Llonín, pasando a comprar allí la leche a los vecinos. Paralelamente fueron abandonado la explotación directa de su ganado. Su radio de recogida creció algo. Hasta el año 1972 continuaron su producción en Llonín.

En los primeros años de esta fase fermentaban el queso previamente en un local cerrado y luego lo llevaban a curar a la cueva de la antigua finca transportado en caballerías. Pasados unos años encontraron una cueva en las proximidades de Llonín, cueva que estuvieron utilizando hasta 1973. Posteriormente descubrieron restos prehistóricos valiosos en la misma y lo comunicaron al Ministerio de Cultura.

A finales de los años sesenta tomaron la decisión de trasladarse a Panes; encontraron local en 1968. En el año 1970 ya llevaron queso a sus cámaras de Panes. El motivo que les inclinó a este traslado fue la falta de infraestructura en Llonín, en especial la falta de fuerza eléctrica.

Fue ya en Panes donde legalizaron su empresa. En las nuevas instalaciones siguieron haciendo el mismo tipo de queso, aunque lo maduraban en cámara. El abandono de la cueva de Llonín no lo hicieron hasta comprobar que la maduración era correcta en las cámaras de Panes.

Cuando se trasladaron a Panes compraron maquinaria nueva y otra de segunda mano, entre la que figuraba una antigua mantequera de la Mantequera Astur.

Este traslado supuso un fuerte incremento de sus producciones. En Llonín empezaron trabajando unos 150 litros diarios y en Panes ya estaban en los 1.000-1.500 litros.

Su área de recogida siempre ha sido muy pequeña, limitándose a los alrededores y alcanzando a unos 20–30 ganaderos. En los momentos de mayor expansión han llegado a 40, ninguno de los cuales disponía a finales de los ochenta de tanque de frío. El volumen de recogida ha oscilado entre 800–1.000 litros diarios. Sus volúmenes máximos se situaron en torno a 2.000 litros diarios. En todos los casos se trata de ganado de montaña, que en los ochenta de nuevo volvió a ser de raza asturiana, pasada la etapa en la que todos los ganaderos pusieron frisonas. Nunca han tenido problemas de competencia por la recogida de la leche, ya que se dirigen a una franja de ganaderos marginales.

Al final de los ochenta toda su recogida seguía siendo caliente, en ollas y tenían un acuerdo con ASLAT, de El Bustio, para la recogida de sobrantes. Acuerdo que luego firmaron con otras empresas.

En Panes iniciaron la producción de mantequilla, que pronto abandonaron.

Siempre han utilizado los sueros en la alimentación del ganado porcino propio. Cuando instalaron la fábrica en Panes construyeron al lado una granja a la que se distribuía el suero directamente. En los años 80 los tuvieron que quitar después de una inspección sanitaria y ahora utilizan las naves del ganado como almacén de diversos productos que venden a sus abastecedores (abonos,...etc).

Están catalogados como artesanos dentro del Plan de Quesos Artesanos de la Consejería de Agricultura.

3. LA MANTEQUERA DE RIERA

Constantino Riera, fundador de esta firma, había iniciado sus actuaciones en el sector lácteo antes de la Guerra, primero comprando mantecas y vendiéndolas al por mayor, y luego en colaboración con los socios de la Mantequera de Tineo, entre ellos Marcelino Rubio, iniciando la recogida de natas.

Inmediatamente después de la Guerra la familia Arias estuvo a punto de comprar la pequeña instalación y, sobre todo, su red de abastecimiento.

La Sociedad Anónima Mantequerías Riera se constituyó en Gijón después de la Guerra, en 1943, ante las buenas perspectivas del mercado. El capital inicial fue de 10 millones de pesetas, pero la nueva empresa ya no perteneció a Constantino Riera,

sino a los socios de la Mantequera de Tineo; por esta vía una parte importante del capital quedó en manos de la familia Rubio.

Los primeros gestores fueron Gil Rodríguez, antiguo empleado de Mantequerías Leonesas, y Máximo Riera, quedando muy pronto solo el primero, al que luego sustituyó su hijo. Desde entonces la gestión ha estado siempre en manos de la familia Rodríguez.

El capital social ha seguido de una u otra forma en las mismas manos: los socios de Mantequería de Tineo y algunos otros industriales lácteos asturianos que se han ido sumando.

Esta empresa ha formado parte del capital de Granja La Polesa, sociedad constituida entre diversos industriales lácteos asturianos a título particular, y de esta forma ha participado en la red de intereses de los industriales lácteos de origen asturiano, que estaba constituida entre otros por Mantequera de Tineo, Mantequería Riera, algunos queseros y mantequeros del oriente y, más tarde, Francisco Rodríguez de ILAS.

Desde su constitución la Mantequera de Riera ha seguido en parte estrategias similares a las empresas de sus socios y, además, ha desarrollado algunas producciones que le permitían jugar un papel regulador y absorber algunos subproductos.

De la posguerra a 1990

Los años de la posguerra fueron excelentes para esta empresa, lo que le permitió abordar la elaboración de nuevos productos con buena demanda y la realización posterior de algunas inversiones.

Después de la guerra mantuvo la producción de mantecas, con la que ganó mucho dinero. Tenía instalaciones de frío para la conservación, pero no para el transporte. A Madrid remitía este producto como equipaje en tren, tardando unos 4 ó 5 días; allí tenía gente contratada para recogerla y distribuirla. Hasta 1985 mantuvo su propia distribución en la capital.

En 1943 inició la producción de queso, gama que desde entonces ha mantenido. Aunque inicialmente se vendía sin marca, en la década de los cincuenta empezó a utilizar "El Sueve" y a partir de 1960 empleó también la denominación "Costa Verde".

El primer tipo de queso elaborado fue el de bola. La elaboración de queso obligó al establecimiento de una red de recogida de leche líquida, que durante bastantes años coexistió con las desnatadoras. La recogida de natas se hacía semanalmente en

latas de 20 litros. Su desaparición total en la zona de actuación de la Mantequera de Riera tuvo lugar en los años cincuenta.

La transformación de la recogida a leche líquida, dos veces diarias, supuso una reorganización muy importante en la empresa. En parte esta transformación fue posible gracias a la red de recogedores ya existente, que se amplió mucho. Hasta entonces los recogedores de leche líquida solían venderla en los centros de población sin ningún tratamiento previo. La empresa fue quedándose las recogidas directas de acceso más fácil y durante muchos años se ha mantenido la figura del recogedor en las zonas más difíciles. En estos casos es él quién trata con la empresa y quién cobra. Posteriormente esta figura se transformó en la de comisionista, que normalmente hacía el trayecto intermedio hasta la ruta general. Esto daba lugar a las rutas "con enlaces".

La siguiente transformación de la recogida vino de la mano del frío. En el año 1973 Mantequera de Riera inició la recogida con cisternas, aunque aún al final de la década de los ochenta mantenía algunas cántaras. La instalación de frío en el campo fue muy posterior, en la década de los ochenta, y bastante lenta. La empresa compró los primeros tanques de frío de sus ganaderos abastecedores entre 1980 y 1985.

La recogida con cisternas supuso también un cambio en el volumen de empleo de la empresa y una reducción de costes, ya que hasta entonces la recogida se había hecho con vehículos y personal de la empresa y después se trabajó con autónomos. Entonces las rutas más largas eran de 70-100 Km, y traían sólo 1.500-2.000 litros. Su área de recogida se mantuvo en torno a Gijón, a excepción de una línea larga que llega a Arriondas y Ribasedella.

Siempre llevó controles individuales de calidad, que inicialmente fueron sólo para grasa. En los años setenta y ochenta amplió los campos de análisis a proteína. En 1985 compró medidores automáticos.

Otro aspecto de la relación con los ganaderos que ha sufrido cambios es el sistema de pago. Al principio se llevaban sobres con el importe de la leche entregada mensualmente y se repartían en el bar del pueblo, lo que daba pie a conflictos al comprobarse las diferentes cuantías. Luego se optó por dejar los sobres en las entidades bancarias próximas y finalmente, al principio de los ochenta, se empezó a pagar mediante talón; desde las mismas fechas

algunas empresas han optado por hacer el ingreso directamente en cuenta.

Su actividad mantequera siempre se ha orientado a la restauración y hostelería en general, así como a usos industriales. El pastillaje al consumo se inició en 1960.

En la década de los años cincuenta esta empresa inició el tratamiento industrial de sueros, siendo la primera, junto con Mantequerías Arias, del Principado. La firma fundada por Constantino Riera era la única que en aquellos años compraba sueros para su utilización industrial. En general esta década fue muy buena para la empresa, sobre todo debido a los resultados obtenidos con las mantequillas.

Desde su instalación trabajó con maquinaria europea, por lo que tuvo que superar las dificultades de importación. A partir del año 1960 empezó a usar maquinaria española. Siempre utilizó papel sulfurizado para envolver la mantequilla, lo que evitó los problemas derivados de la escasez de hojalata. De ahí se pasó al envoltorio en papel metalizado y luego al plástico.

La torre de polvo se instaló en 1971 ya en las nuevas instalaciones. Poco antes, ese mismo año, la empresa había salido del casco de Gijón y establecido la fábrica en las afueras, en el mismo lugar donde se encontraba al final de los ochenta, en lo que luego fue área de expansión de Gijón. Los nuevos locales, además de la torre de polvo, permitieron la renovación y ampliación de la restante maquinaria.

Desde que se instaló la torre de leche en polvo inició el trabajo a maquila, haciendo polvo para otras empresas en momentos de excedentes. Esto se convirtió en una de las principales actividades.

Otras inversiones considerables en maquinaria fueron las correspondientes a un primer pasteurizador de 1.500 litros y un tanque de recepción de 10.000 litros. Luego amplió capacidades. Los higienizadores se cambiaban cada 3 ó 4 años. Al final de la década de los ochenta quedaba pendiente una nueva inversión en automatización que no llegó a realizarse.

En el debate sobre la adición de margarina a quesos y mantecas de los años sesenta, esta empresa defendió la continuidad de las mezclas. Para esta empresa la utilización de la grasa láctea sobrante del queso para la elaboración de la mantequilla era una cuestión clave en la organización de la producción.

En 1965 contaba con 45 empleados, en la primera mitad de los

años setenta tenía entre 35 y 40 y al final de los años ochenta unos 22. La principal reducción se produjo en la década de los setenta al cambiar el sistema de recogida.

Los volúmenes manejados por la firma se movieron muy poco desde los años setenta. Su recogida se situaba en torno a los 10 millones de litros anuales y los volúmenes mayores de negocio dependían del trabajo a maquila o de la compra de sueros.

Su gama de productos permaneció igualmente inalterada: quesos duros no cocidos, mantequilla, leche en polvo entera y desnatada. Esta firma siempre trabajó mucho para la hostelería y siempre colaboró con la intervención pública, produciendo con este fin queso y mantequilla.

Esta empresa aprovechó las ventajas de la primera época del ingreso en la CEE, con los altos precios de la intervención y la escasez de leche en polvo en el mercado internacional del final de los años ochenta.

Sus marcas al final de los ochenta eran "Costa Verde" y "Mantequerías Riera" y su volumen de ventas estaba en torno a los 400 millones de Ptas.

En 1991 esta firma desapareció, su red de recogida fue adquirida por ILA, que la integró en el centro de Nava y los locales se vendieron, desarticulando definitivamente la empresa.

4. PRODUCTOS LACTEOS EL FARO. MANUEL PANDO

La firma Productos Lácteos "El Faro" se mantuvo siempre como empresa de carácter familiar a nombre de Manuel Pando Costales, quien, entre otras actividades, antes de la Guerra Civil era ganadero. Durante la contienda, en la que sirvió en los dos ejércitos, estableció buenas relaciones con los mandos políticos locales de la zona nacional, lo que le resultó muy útil.

En el año 1940 Manuel Pando comercializaba leche líquida en Oviedo para algunos repartidores. Venía facturando entre 400 y 500 litros diarios, que mandaba en bidones vía ferrocarril.

Cuando en 1942 salió una orden del Gobernador Civil obligando a la higienización de la leche para su venta al público, decidió iniciar la fabricación de quesos y acabar con su actividad inicial. En los primeros tiempos elaboraba unos 300 litros diarios. Su primera producción fue el queso, aunque muy pronto empezó a fabricar mantequilla.

En 1943 empezó a producir en la nueva fábrica que aún a finales de los ochenta se conservaba casi intacta a la salida de Ribadesella, aunque la nueva nave no la construyó hasta 1955. En el mismo conjunto de edificios se situó la vivienda familiar.

Entre los quesos su primer producto fue el de nata. Poco después empezó a fabricar queso azul, pero lo abandonó ante el inconveniente de la larga maduración necesaria. Luego inició la fabricación de bola, prensado, barra y manchego. Para este último compraba mantecas y sueros de oveja a empresas de Castilla.

Esta empresa siempre recogió leche entera para la elaboración de quesos; cuando inició su trabajo en la zona había desnatadoras de Mantequerías Arias y Mantequería Riera.

Durante la época de control por parte de la CAT tuvo algunos problemas, debido a la venta de quesos en el mercado negro en las temporadas en que se prohibía su fabricación, así como a su negativa a proporcionar leche líquida para el abastecimiento de Oviedo, aunque en términos generales la época le resultó propicia.

Vendía a través de almacenistas y de representantes propios y su área de ventas abarcaba Madrid y diversas capitales del norte, en especial Bilbao.

En la época en que se incrementó la lucha entre las empresas por el abastecimiento de leche, en la segunda mitad de los años sesenta, Manuel Pando tuvo serios enfrentamientos con Nestlé.

Este empresario fue uno de los promotores de Granja la Polesa, empresa en la que siempre ha tenido una participación importante. Antes de 1975, Manuel Pando ocupó diversos puestos en el Sindicato Vertical en representación de los industriales lácteos.

Desde el principio, en los nuevos locales de su empresa, aprovechó los sueros para la alimentación del ganado. Para esto contaba con naves de cerdos al lado de la fábrica; la distribución del suero se hacía directamente por una red de tuberías. Esta granja se mantuvo en funcionamiento casi hasta el cierre de la fábrica.

Sus principales inversiones tuvieron lugar en el año 1955 cuando construyó la fábrica, y en los años sesenta cuando instaló la cámara, coincidiendo con la apertura de la frontera para la importación de maquinaria. El resto se hizo poco a poco. Sus ins-

talaciones permitían el tratamiento de un volumen de leche muy superior al trabajado normalmente.

En el conflicto motivado por la sustitución de grasas lácteas mantuvo posturas muy duras a favor del mantenimiento de las mezclas, en especial para su utilización en quesos.

Desde los años sesenta sus productos se vendían con la marca "El Faro".

Al inicio de los años setenta contaba con 6 trabajadores, cifra máxima en toda su historia y manejaba unos 300.000 litros de leche anuales. Estas cantidades eran las mismas cuando cerró en 1980.

Los motivos del cierre no fueron de índole económica ya que la empresa iba razonablemente bien y no se vendió: diez años después la fábrica se mantenía intacta. Posiblemente el hecho de no tener herederos y algún que otro desencuentro con la Administración y con otros industriales llevaron a esta decisión.

5. MANTEQUERIAS RODRIGUEZ

La historia de esta familia es del máximo interés en el conjunto de la industria láctea asturiana y española, ya que a ella pertenece el fundador de una de las principales empresas asturianas: Francisco Rodríguez. Sus fundadores, al igual que en otros casos, habían sido emigrantes en América, Argentina.

Poco antes de la Guerra, en 1932, Joaquín Rodríguez disponía de dos tiendas en Madrid en las que vendía productos lácteos, conocidas con el nombre de Mantequerías Rodríguez. Ambas se cerraron durante la contienda y en este período los hermanos Joaquín y Juan se encontraron en su pueblo de origen, Trascastros, en la vertiente norte del Puerto de Leitariegos. Allí empezó su colaboración en la industria láctea.

Terminada la Guerra, en 1939 regresaron a Madrid donde adquirieron más locales comerciales. De cara al abastecimiento de estos comercios montaron una pequeña fábrica de mantecas en Vallado, en casa de otra hermana, donde trabajaban con natas como materia prima, además de recurrir a la compra de mantecas en los mercados próximos. Las cantidades máximas que llegaron a trabajar en esta instalación equivalían a 10.000 litros de leche al mes.

Desde 1940 Mantequerías Rodríguez empezó a funcionar bajo la forma de sociedad anónima.

Para el abastecimiento de las tiendas, instalaron también una pequeña fábrica de chocolates (B. Oscar).

Sin embargo el desarrollo de la industria láctea en la familia estuvo más ligado a la instalación industrial de Madrid y a la fabricación de queso tipo camembert que a la mantequera asturiana.

Tras algunos intentos fallidos a principios de siglo, poco antes de la Guerra el queso de tipo camembert sólo se fabricaba en España en una fábrica llamada El Enebral, de propiedad vasca (Sr. Urgoiti) y situada en El Escorial, que no volvió a abrir después de la Guerra. Poco después el valenciano Vicente Cervera montó otra fábrica de queso en la misma localidad para hacer manchego.

Después de la Guerra, cuando ya la red de tiendas de la familia Rodríguez era importante y se había puesto en marcha la pequeña mantequera de Asturias, se decidieron a comprar la fábrica de V. Cervera en El Escorial, empezando a hacer allí queso de camembert con las marcas "El Mayoral" y posteriormente "Albert".

Tuvieron muchos problemas de calidad, sin que la contratación de supuestos expertos en 1958 aportase ningún tipo de solución. En esta situación Joaquín Rodríguez decidió enviar a su sobrino Francisco Rodríguez a Francia con objeto de aprender la técnica del camembert. Su posterior incorporación a la empresa supuso una cierta mejora en la calidad y, durante el año que trabajó en la fábrica de El Escorial, la familia Rodríguez inició una competencia muy dura con la fábrica de queso LI, de Guadalajara, única empresa también fabricante de camembert desde la posguerra.

Un año después de su incorporación, Francisco Rodríguez abandonó la empresa debido a desavenencias familiares, y decidió instalarse por su cuenta en Asturias, constituyendo la firma RENY PICOT.

La familia Rodríguez mantuvo en funcionamiento conjuntamente las instalaciones de Vallado y de El Escorial. Joaquín Rodríguez murió en 1965. En aquella fecha se cerró la pequeña instalación mantequera de Asturias, vendiendo a Nestlé la recogida y, poco después, la fábrica de El Escorial se vendió a RENY PICOT. Hasta esa fecha y desde que se independizó, las producciones de Francisco en Asturias fueron la competencia más directa de la fábrica de El Escorial, junto con la mencionada LI que cerró.

6. PRODUCTOS LACTEOS EL MOLINERO

La empresa Productos Lácteos "El Molinero" fue creada en 1941 por un hijo de Constantino Riera, Máximo. Inicialmente elaboró sólo mantecas, pero muy pronto comenzó la elaboración de quesos, por lo que tuvo que establecer una recogida de leche entera.

Durante esta década transformó paulatinamente toda la producción: mantuvo en las proximidades la recogida de leche entera y más lejos continuó con las desnatadoras. Al final de los cuarenta toda su recogida era de leche entera. Los tipos de quesos elaborados eran nata y bola.

Los volúmenes de leche recogidos fueron en aumento y al principio de la década de los sesenta estaban en torno a los 12 millones de litros anuales.

En 1963 vendió la empresa a Nestlé, siendo la vía de penetración en Asturias de la firma suiza. Máximo Riera se quedó el derecho de recoger leche para su venta líquida al público, y siempre mantuvo buenas relaciones con Nestlé. Este acuerdo le permitió iniciar la actividad de suministro de leche higienizada a Gijón, actividad para lo que adquirió el local que su hermano Manuel tenía en esta ciudad. A partir de este centro se constituyó la central lechera Lácteos de Gijón SA (LAGISA).

7. LA MANTEQUERA DE NAVA

La actividad de la familia Ordóñez, en concreto de Antonio, en relación con el sector lácteo se inició poco después de la Guerra Civil española en 1942, recogiendo leche cruda en burros para su venta en Oviedo, a donde la mandaba en ferrocarril. Una vez allí se repartía a domicilio y se vendía en el mercado.

En 1950 inició la fabricación de quesos, manteniendo al principio la doble actividad. Esta nueva área de trabajo supuso la creación de la Mantequera de Nava, empresa que mantuvo hasta su venta carácter familiar; hasta ese momento éste fue el único nombre comercial empleado en sus productos. Su inversión inicial fue de 100.000 pts.

En estos primeros años la firma elaboraba únicamente unos 300 litros de leche diarios, resultando una actividad muy renta-

ble. Su primer producto fue el queso azul, tipo roquefort, que elaboraba exclusivamente con leche de vaca; poco después empezó a trabajar el de nata y el de barra.

Inicialmente el sistema de distribución de los quesos fue el mismo que para la leche: se vendían a domicilio y en el mercado, siempre dentro del Principado. Más tarde empezó a trabajar con vendedores.

En 1956 puso un refrigerador y un pasteurizador e inició la producción de queso de bola, que se vendía muy bien en Madrid y Andalucía, donde trabajó a través de mayoristas a comisión. En esta época, con los sobrantes de grasa empezó la producción de mantequilla.

Mientras la fabricación de queso azul, nata y barra no supuso ningún problema, ya que se trataba de técnicas bien conocidas en la zona, la fabricación de queso de bola creó bastantes dificultades técnicas, solucionadas con la ayuda de un quesero holandés que antes había trabajado en las Mantequeras de Tineo y Riera.

Cuando en la primera mitad de los años sesenta cayó el mercado del bola empezó a hacer quesos de tipo manchego, pero con leche de vaca. En esta década la empresa de Nava alcanzó sus mejores resultados.

Al principio de los sesenta aumentó significativamente las cantidades con las que trabajaba, aunque su área de abastecimiento siempre tuvo un radio muy pequeño. Fue en estos años cuando dejó la recogida con caballerías y compró un camión. También trabajaba con recogedores que bajaban la leche a la carretera. Después cambió, trabajando con recogedores autónomos.

La década de los años setenta fue mucho más dura para el mercado de quesos. En estos años cerraron algunas pequeñas queserías y la Mantequera de Nava, que al inicio de la década alcanzó puntualmente los 4.000 litros diarios de recogida, disminuyó sus volúmenes. Al principio de los años setenta contaba con 5 trabajadores y su recogida era de unos 700.000 litros anuales.

El fin de las mezclas de grasas no lácteas en los quesos le supuso un gran quebranto económico.

En los últimos años ochenta estableció un acuerdo con Nestlé para la recogida de sobrantes de leche cruda.

En 1987 la familia Ordóñez vendió la fábrica a una sociedad conjunta formada por la Quesera de los Picos de Europa (Valdeón, León) y por la empresa de Juan Inés Blanco de

Llanes. A partir de este momento empezó a utilizar la marca "El Pastor Asturiano". Acusó muy negativamente la adhesión española a la CEE.

8. LA ALLANDESA

La empresa mantequera "La Allandesa", situada en Pola de Allande, estuvo siempre vinculada a la familia de Ignacio Valledor Alvarez, que inició su actividad en el sector lácteo después de la Guerra Civil.

Esta empresa se dedicó en exclusiva a las mantecas e inicialmente tuvo una recogida de natas. Al principio de los años setenta manejaba unos 100.000 Kg de nata.

Aparentemente sus producciones se mantuvieron en los mismos límites, hasta que al final de la década de los ochenta cerró definitivamente, dándose de baja en el registro de industrias lácteas en 1980.

En esta misma localidad también hubo otra pequeña mantequera, perteneciente a Aniceto Alvarez, que inició su actividad después y cerró también en la década de los setenta.

9. LA MANTEQUERA DE OBONA

La Mantequera de Obona, situada en el concejo de Tineo, fue creada en la posguerra por Santiago García Fernández que se asoció con un almacenista de Tineo, "Almacenes Tineo". Su radio de acción fue siempre pequeño. En ella llegaron a trabajar 5 personas.

El volumen de leche líquida sobre el que trabajaba no pasó nunca de unos 300.000 litros, pero también utilizaba como materia prima mantequilla y afines.

Su única producción era la mantequilla y otras grasas afines, aunque con frecuencia recogía leche cruda para empresas mayores: por ejemplo a principios de los años setenta colaboró con la Central Lechera Asturiana. Pronto el destino principal de su recogida de leche entera fue la entrega a las grandes industrias y su actividad industrial se limitó al preparado de la mantequilla y afines.

Esta empresa resultó muy perjudicada cuando se endurecieron los controles de la prohibición de la mezcla de los productos lácteos con otras grasas, llegando a estar algunos años sin actividad, como sucedió en 1975.

La empresa se cerró definitivamente en 1979 tras diversas desavenencias entre los socios.

10. LA MANTEQUERA ASTUR

La Mantequera Astur, situada en Soto de Cangas, en el Concejo de Cangas de Onís, fue creada en la década de los años cuarenta por Mariano Ruiz, bodeguero vallisoletano (Rueda) que antes había montado una pequeña instalación en Panes y que también montó la fábrica de El Bustio, dedicada a la leche condensada.

Esta empresa, cuya actividad era la fabricación de quesos y mantecas, instaló algunas desnatadoras, pero siempre tuvo recogida de leche entera. Muy pronto abandonó la recogida de mantecas.

Al principio de la década de los años setenta trabajaban en ella tres personas y sus producciones eran mantequillas y quesos no cocidos. Su recogida era muy pequeña, en torno a los 300.000 litros anuales. En los últimos años de la misma década subió algo sus volúmenes y finalmente cerró definitivamente en los primeros años de los ochenta, sin que se haya dado ningún uso dentro del sector lácteo a sus instalaciones.

11. LA FABRICA DE EL BUSTIO

Al igual que la anterior, la fábrica de El Bustio fue fundada en 1946 por Mariano Ruiz, bodeguero vallisoletano, en la misma finca donde siempre estuvo la fábrica, comprada al Sr. Egüen. Esta firma se encuentra en la costa en el límite entre Asturias y Cantabria, por lo que su recogida siempre ha abarcado ambas regiones.

Su actividad inicial fue la recogida de leche entera y la elaboración de leche condensada en botes de 5 Kg. Juntamente con la Lechera de Cancienes, fue la única empresa asturiana que aprovechó la época mejor del mercado de este producto. El otro fabricante asturiano de leche condensada fue Nestlé en su fábrica de Villaviciosa desde 1963.

En un primer momento tuvo una gran expansión y en poco tiempo recogió 3.000 litros diarios. En los años cincuenta empezó a tener problemas debido sobre todo al fraude del aguado que

reducía su rendimiento. A partir de esa fecha se planteó la fabricación de queso.

Después de unos años sin actividad, CLESA compró las instalaciones en la campaña 1969–70; esta compra respondía a la necesidad de las nuevas Centrales Lecheras y en concreto de CLESA, de leche cruda para el abastecimiento de Madrid. A partir de entonces la fábrica figuró como propiedad de CELEBUSA, una de las empresas del grupo CLESA. La compra se realizó con el compromiso de los antiguos dueños de rehacer la recogida anterior, que se había perdido al cerrar. Al principio les proporcionaron la leche, conforme al acuerdo previo, pero pronto CLESA decidió gestionar la recogida directamente.

La nueva empresa propietaria transformó la actividad de la fábrica y construyó una torre de polvo para regular los excedentes de las recogidas que había establecido en el norte. También se inició la producción de mantequilla como subproducto de la leche en polvo desnatada.

La firma CLESA estuvo utilizando esta fábrica hasta ya iniciada la década de los ochenta, época en la que decidió retirarse de Asturias después de diversos problemas con algunas firmas asturianas en el conflicto por el abastecimiento de leche y una vez que había puesto en marcha las instalaciones gallegas.

Bajo la propiedad del grupo CLESA los volúmenes trabajados por esta fábrica crecieron espectacularmente. En los primeros setenta contaba con 25/30 trabajadores y recogía mas de 15 millones de litros de leche anuales, incluidas las líneas en Santander, cifra que subió a lo largo de la década. Sus producciones eran leche en polvo entera, desnatada y mantequilla.

En la segunda mitad de los setenta esta fábrica se utilizaba como reguladora: en ella entraban más de 100.000 Kg de nata como materia prima, que se transformaba en mantequilla, y como abastecedora de otras fábricas del grupo –casi un 20–25 % de su recogida de leche cruda salía del Principado sin elaborar con destino a las centrales lecheras del grupo–. Mientras tanto el número de trabajadores descendió a unos 15.

Finalmente, el día 18 de febrero de 1982 la fábrica de El Bustio se vendió a la sociedad ASLAT (Lácteos Asturianos), formada al 50 % por los accionistas de LAGISA y el Grupo PASCUAL. Desde entonces trabajó como empresa reguladora para estas dos firmas; aunque a partir de dicho momento se eliminó la producción de mantequilla y su actividad se limitó a la producción de leche en

polvo y a la venta de leche cruda a las otras fábricas de las empresas propietarias.

Bajo la gestión de ASLAT se realizó la instalación de frío en las explotaciones, para lo que se ha seguido el modelo de Pascual en el resto de España. Es decir, a partir de 1983 se han instalado en las explotaciones ganaderas tanques de frío propiedad de la industria láctea. Su radio de recogida es de unos 50 Km y cuentan con 600 ganaderos abastecedores. También durante esta época, en especial en los años de mayor demanda de leche en polvo por parte del mercado internacional, trabajó a maquila, produciendo polvo.

En los años noventa la sociedad ASLAT se disolvio y Leche Pascual se quedó con los locales e instalaciones y casi la totalidad de la recogida. En centro dejó de funcionar y los locales se utilizan como centro logístico de la recogida de Pascual en Asturias y Santander.

12. LA MANTEQUERIA DE MUÑAS

Se tienen referencias de la existencia de una firma mantequera en la localidad de Muñas antes de la Guerra Civil. Probablemente empezó a funcionar entre 1910 y 1920 y cerró en la tercera década del siglo, a raíz de la crisis de mercado de mantecas de los primeros años veinte y del conflicto con Angel Arias. Se desconoce si esta primera firma tuvo alguna relación con la Mantequera que encontramos en Muñas en la década de los sesenta.

Esta empresa se constituyó en los años de la posguerra en el concejo de Luarca. Su actividad consistió en la recogida de natas y la fabricación de mantequillas. También trabajó algo en quesos.

En 1959–60, Fernando Arias visitó esta empresa para estudiar su posible compra, una vez decidida su implantación en occidente. Pero a pesar de que acababa de hacer una mejora importante, las instalaciones no reunían los requisitos necesarios para instalar una torre de polvo.

En 1965 vendió su recogida a Nestlé, constituyendo uno de sus primeros puntos de anclaje en el occidente asturiano. A partir de entonces se dedicó a la compra y preparación de mantequillas y afines.

En 1973 era una empresa con 7 trabajadores dedicada a la compra y venta de mantequillas y afines. En esta época tenía la

doble actividad en el sector lácteo y en el cárnico. Ya entonces era una Sociedad Limitada de nombre El Palacio, conocida como El Palacio de Muñas.

En 1975 cerró su actividad en el sector lácteo y, a partir de entonces, se dedicó exclusivamente a las cárnicas.

13. MANUEL GONZALEZ GABARRON

Esta empresa, instalada en Canero, Luarca, se creó probablemente en los años cincuenta, por Manuel González Gabarrón.

Según algunos vecinos de la zona, una de sus producciones fue la caseína, que finalmente abandonó ante la entrada de producto más barato de los mercados europeos.

Al principio de los años setenta esta empresa se consideraba entre las "medianas–grandes" del Principado. En la relación de Contribuyentes del Impuesto General de Trafico de Empresas del ejercicio de 1971 figuraba en el puesto número 11. Su recogida en aquella época era superior al millón de litros anuales. Sus producciones eran mantequilla y quesos. Contaba con 8 trabajadores.

Al inicio de la década de los ochenta esta empresa fue adquirida por la Mantequera de Tineo que dedicó las instalaciones a la producción de quesos.

Posteriormente, pasó a la firma de Tineo Cafés El Gallego que compró la Mantequera de Tineo. La instalación fue cerrada tras la liquidación de la nueva propietaria ya en los años noventa.

14. MANTEQUERA DE COVADONGA

La Mantequera de Covadonga, creada poco después de la Guerra por José Castelao Gancedo, mantuvo su forma de empresa familiar hasta el momento de su venta.

Situada en Cangas de Onís, inició su actividad con la recogida de natas y su producción principal fue la manteca. Al principio de la década de los setenta aún continuaba con la compra de natas, pero había pasado a comprar básicamente los sobrantes grasos de otras empresas para luego vender mantequilla en el mercado después de empaquetarla y adecuarla. Su volumen era pequeño y al inicio de esta década estuvo a punto de cerrar.

Finalmente esta empresa se dio de baja en el registro de industrias del Ministerio de Agricultura y, con una autorización del Ministerio de Industria, inició la elaboración de una crema, mezcla de mantequilla y grasas no lácteas que se vende con el nombre de "Crema" y cuya composición se especifica en la etiqueta.

Este nuevo producto ha dado origen a un nuevo comercio de mantequillas sobrantes o ligeramente deterioradas de otras industrias hacia esta empresa.

En 1987 se vendió a un grupo de nuevos accionistas, que constituyeron una Sociedad Anónima con el nombre de Productos Lácteos Covadonga.

CAPITULO 11

LAS INDUSTRIAS LACTEAS DE LOS AÑOS SESENTA

LAS INDUSTRIAS LACTEAS DE LOS AÑOS SESENTA

Las buenas perspectivas del mercado de quesos en los sesenta, las ganancias que en épocas anteriores habían reportado las mantecas y el incremento de la oferta de leche para comercialización, que dio el salto en estos años coincidiendo con la desaparición de los mercados de natas en Occidente y con la especialización de las explotaciones agrarias de la zona en la ganadería lechera, favoreció el nacimiento de numerosas empresas dedicadas a la transformación de la leche.

La producción de quesos fue uno de los móviles para la creación de empresas en estos años. También en las empresas ya existentes esta gama alcanzó una posición estratégica. Estos años las producciones industriales, leche condensada y en polvo, se afianzaron en la producción asturiana.

También en esta década se produjo la irrupción de las empresas dedicadas a leche líquida situadas fuera del Principado en busca de materia prima y, al final de la década, se dio la gran batalla por las concesiones de centrales lecheras asturianas, temás a los que se dedica otro capítulo.

Entre las empresas dedicadas a la transformación de la leche que se crearon en esta época destaca el Grupo de Industrias Lácteas Asturianas, uno de los principales del Principado y de España. Aunque entre las empresas surgidas estos años algunas tenían poca dotación, en general tenían más carácter industrial; su gama de productos fue bastante variada y su gestión más empresarial.

1. MANTEQUERIA DE LA ESPINA

La "Mantequería de la Espina" fue fundada por Luciano Lorences en el entorno de 1960 en La Espina, Salas, en la zona montañosa del Centro de Asturias.

Esta empresa siempre se dedicó a la manteca. Inicialmente partió de la recogida de natas a los ganaderos, que cambió por la adquisición de natas a las industrias de leche líquida y de sobrantes grasos.

Al principio de los años setenta en los registros del Ministerio de Agricultura consta como compradora y vendedora de mantequilla y afines. A lo largo de esta década las cantidades trabajadas disminuyeron.

En la década de los setenta empezó a dedicarse a la producción de crema, mezcla autorizada de mantequilla y margarina, dejando de figurar en el registro de Agricultura.

Actualmente tiene una actividad similar a la fabrica de P.L. Covadonga e igualmente recoge mantequillas de otras empresas.

2. LA MANTEQUERA DE TREVIAS

La Mantequera de Trevias empezó su funcionamiento aproximadamente en 1960, en la localidad de Trevias, concejo de Luarca. Siempre estuvo vinculada a su fundador, Regino Suárez García, y mantuvo su carácter personal.

El principal producto elaborado fue el queso de tipo manchego, marca "El Guaje", con buena imagen en la región.

Al principio de los años setenta empleaba a seis personas y recogía cerca del millón de litros. Sus productos eran los quesos de pasta dura, cocidos y no cocidos. A lo largo de la década se incrementaron las cantidades recogidas, llegando al final de esos años a duplicarse ampliamente el volumen de leche recogida.

Inició la década de los años ochenta con una recogida anual superior a los dos millones de litros, mientras las producciones continuaron siendo de quesos de pasta dura y de mantequilla circunstancialmente. A lo largo de esta década también los volúmenes trabajados han continuado su tendencia ascendente. En la primera mitad de los años noventa la empresa se ha homologado segun las normas de la CEE.

3. LA QUESERIA DE ALFREDO CASIELLES

La quesería de Alfredo Casielles surgió al final de la década de los años cincuenta a la sombra de la fábrica de Gaspar Gutiérrez (hoy Productos Lácteos Joaquín Peña SL) en Pola de Siero.

Alfredo Casielles entró a trabajar en la fábrica de Gaspar de la mano de un hermano suyo, recogedor en Sariego; allí aprendió la elaboración de los quesos. En la segunda mitad de los años cincuenta se independizó y empezó a fabricar sus primeros productos en un pequeño local habilitado en un hórreo. Allí permaneció entre 1958 y 1960.

Cuando las cosas empezaron a ir mejor instaló una pequeña fábrica en la carretera de Pola a Carballín. Allí fabricó quesos durante los años en que fue mejor el mercado para estos productos. Su recogida fue siempre de leche y el queso su producción principal.

Al inicio de los años setenta recogía casi un millón y medio de litros anuales y sus producciones eran los quesos frescos y la mantequilla. A lo largo de la década sus producciones bajaron considerablemente. A mediados de la década ya estaban muy por debajo del millón de litros anuales.

En 1975, cuando las normas de calidad sobre la mezcla con grasas no lácteas se pusieron más rígidas, quebró como empresa y dejó la fabricación, dándose de baja como industrial. A partir de ese momento empezó a recoger leche para otras empresas, una de ellas la Mantequera de Villaviciosa.

Este industrial formó parte del accionariado de Granja La Polesa.

4. JOSE ANTONIO SANCHEZ DEL VALLE

La empresa de José Antonio Sánchez del Valle fue constituida en los años sesenta. José Antonio era sobrino de Adolfo del Valle y trabajó mucho tiempo en la empresa de su tío, por lo tanto su historia se encuadra en la de este grupo familiar.

Cuando en los años sesenta–setenta se instaló por su cuenta, Adolfo le cedió la marca "La Gruta", entonces bastante conocida. Al principio de los años setenta la fábrica se localizaba en Corao (Cangas de Onís) y sólo contaba con un obrero.

En sus inicios fue importante la colaboración con firmas mayores, incluso en algunos años su única actividad fue la entrega de leche a Nestlé. A mediados de la década de los setenta elaboraba unos 250.000 litros con los que hacia queso duro cocido y, posteriormente, algo de azul.

La actividad de la empresa creció al inicio de los ochenta. Sin embargo a mediados de los años ochenta dejó la recogida, elaborando los quesos con leche comprada a otras firmas.

En la segunda mitad de la década de los ochenta dejó definitivamente la marca "La Gruta". Desde entonces se dedica al comercio de quesos.

5. AQUILINO MENENDEZ BARTOLOME

Aquilino Menéndez Bartolomé, antiguo recogedor de leche, montó su fábrica en los años sesenta en la localidad de San Martín de Eanes, concejo de Siero. Antes de la creación de la fábrica vendía leche líquida en Sama, localidad que poco después fue abastecida por Granja La Polesa.

Siempre fue una empresa pequeña y su recogida se mantuvo por debajo del millón de litros anuales. Sus producciones se limitaban a quesos duros cocidos.

En la década de los ochenta se transformó en la sociedad de Productos Lácteos San Pedro y continuó con las mismas producciones.

6. GRANJA LA CAMPESINA, S.A.

La empresa "Granja La Campesina S.A." se creó en la campaña 1959/60, por los hermanos Rafael y Francisco Vigil, industriales que se vieron obligados a quedarse con una pequeña industria situada en el centro de Gijón como resultado de otros negocios. Se trataba de una pequeña instalación de quesos y mantecas poco modernizada que databa de después de la Guerra Civil.

Rafael Vigil también tuvo otra pequeña empresa láctea en Avilés, La Magdalena, que cerró en la mitad de los años setenta.

Bajo la propiedad de los hermanos Vigil la industria se trasladó a Sotiello, en el Concejo de Gijón, y allí diversificó su gama de productos y amplió sus producciones. Entre los nuevos productos figuraron la mantequilla, el yogur y la leche pasteurizada.

Solicitó licencia para higienizar la leche en las mismas fechas en que se convocó el concurso para la Central Lechera de Gijón, a finales de 1966 y principios de 1967, por lo que no se le reconoció como derecho adquirido.

La producción de leche pasteurizada se mantuvo muy poco tiempo, el necesario para poder optar como centro higienizador

a la concesión de Central Lechera de Gijón, posibilidad que perdió frente a LAGISA. Como consecuencia de esto firmó un acuerdo con ésta según el cual dejó la producción de pasteurizada en un año y poco después la de yogur.

A raíz de este problema estos industriales iniciaron su participación a título personal en Granja La Polesa, como única forma de participar en el nuevo mercado de leche líquida. Ambos hermanos mantuvieron su participación que mantuvieron después de cerrar la fábrica.

En la primera mitad de los años setenta era una de las mayores empresas del Principado. En ella trabajaban cerca de 70 personas y utilizaba más de 8 millones de litros de leche como materia prima, además de queso fundido, leche en polvo y mantequilla que compraba a otras firmas. Su gama de productos abarcaba mantequilla, nata, queso duro no cocido, queso fundido y yogur.

En estos años fue una de las principales empresas que se opuso a la prohibición de la mezcla de preparados grasos no lácteos en los quesos.

Sus producciones comenzaron a descender en 1976. En 1977 su recogida era menos de la mitad que en años anteriores. Poco después quebró. Su marca, "La Campesina", fue comprada por Francisco Riera, que inició la fabricación de productos con esta marca en Herrera del Pisuerga (Palencia). La fábrica se alquiló a Granderroble SA, que instaló allí su dirección comercial.

7. INDUSTRIAS GRANDERROBLE, S.A.

La empresa Industrias Granderroble S.A. fue constituida por Angel Viejo Feliú en 1968 para la producción de queso de tipo holandés, edam y gouda, también hacía queso de nata. Desde el primer momento tuvo la forma jurídica de sociedad anónima.

Los fundadores eran industriales de diferentes sectores, que entraron en el sector lácteo en colaboración con Banco Unión, del que Angel Viejo era Consejero, entidad empeñada en promover negocios en Asturias. Una vez en marcha la sociedad, la entidad crediticia se retiró.

Desde el principio trabajó con la marca "El Roble", que ha mantenido para los quesos.

A los cuatro años empezó a trabajar con productos frescos: yogures, quesos frescos y nata montada. Para esta gama de productos utilizó la marca "San Martín".

En 1971/72 adquirió la pequeña empresa de Francisco Rodríguez en Quintueles (Villaviciosa). Este era un antiguo empleado de la Farmacia Castillo de Gijón, primer productor y comercializador de los yogures en Gijón, que se estableció por su cuenta, primero con José Menéndez de Luanco y luego en Villaviciosa. Fue Francisco Rodríguez quien creó la marca "San Martín" para productos frescos, que también adquirió Granderroble, SA.

En 1972 registró como marca suya el nombre de uno de los quesos artesanos asturianos "Afuega'l Pitu", por un período de veinte años.

Hacia la mitad de la década de los setenta tenía más de 30 personas trabajando en la empresa y manejaba unos 3 millones de litros de leche. Por aquellas fechas su producción de yogur, que era considerable, inició una tendencia descendente.

Al inicio de la década de los ochenta había aumentado el número de empleados, llegando a superar los 40. También bajó su recogida directa a los ganaderos aunque aumentó la gama de productos finales y el volumen total de leche trabajada. Aproximadamente desde entonces Granderroble SA compra regularmente una parte importante de su materia prima a otras industrias, incluso más del 50 %, mientras su red de recogida se mantiene pequeña. También tuvo siempre una reutilización de productos importante.

A partir de 1980 puso en marcha la fabricación de tartas congeladas, producto que se ha convertido en una de las claves de la firma. Inicialmente hizo un pudding fresco, que tenía el problema de su corta duración. Por lo que puso en marcha las tartas congeladas. La investigación para este producto fue financiada y realizada en exclusiva por la empresa, para ello recurrió a la colaboración de técnicos alemanes.

En los años ochenta su gama de productos incluía mantequilla, quesos duros, nata, yogur, sueros, requesón, pudding de queso y tarta de queso. Parte de su producción de quesos duros la hacía a maquila para otras firmas, en concreto para LAGISA y CLAS, a su vez esta última firma les hacía de reguladora de su excedentes de leche cruda. Hacia la segunda mitad de la década desapareció definitivamente la producción de yogur debido a la competencia.

El desarrollo de los productos refrigerados primero y congelados (las tartas) después, le obligó a adaptar su red de distribu-

ción. A partir de los años ochenta desarrolló una sección comercial, integrada en la empresa, que operaba sólo en Asturias, Helcopan, y también realizaba importaciones. En el resto de España tiene unos 80 distribuidores. En esta red comercial ha colaborado con AVIDESA. La dirección se localizó en la primera mitad de los años ochenta en la antigua fábrica de La Campesina en Sotiello. Al principio de los noventa gran parte de sus ventas se realizaban a la hostelería (80 % de las tartas) y a las grandes superficies.

Sus inversiones principales han tenido lugar en la década de los ochenta: la línea de congelados y la modernización de la quesería (1987–88). Las inversiones en los últimos años ochenta superaron los 150 millones de pesetas. Al final de los años ochenta no había previsto un crecimiento en los quesos, área de producción en la que ha realizado una automatización importante y costosa.

Su volumen de ventas creció mucho en la década de los ochenta y en 1990 se situaba en torno a los 800 millones. En 1993 su volumen de ventas era de 700 millones.

8. LACTEOS MONTEVERDE

La empresa "Lácteos Monteverde" tiene su origen en los últimos años de la década de los años sesenta, cuando Abilio Garrido inició en Grandas de Salime la fabricación de quesos. Hasta ese momento su actividad principal fue el comercio de vinos.

Este industrial recuperó un antiguo tipo de queso que se hacía en la comarca de Oscos y que prácticamente se había perdido. Desde entonces ésa es su principal y casi única actividad.

Al principio la pequeña instalación estaba dentro del pueblo y su volumen no pasaba de los 100 litros de elaboración diarios. En estos años mantuvo su carácter familiar.

En los primeros setenta tenía más de 10 personas trabajando y su volumen de recogida era superior a los 3 millones de litros anuales. A lo largo de esta década su volumen de recogida aumentó mucho, llegando a duplicarse al principio de la década de los ochenta. También amplió la gama de productos a quesos blandos y fundidos.

En 1979 se constituyó la sociedad anónima entre cuatro socios, uno de los cuales era el antiguo fundador, persona vinculada a

otras actividades industriales y a la política durante la transición española.

A lo largo de estos años la fabrica ha sido ampliada y se ha trasladado, sacándola del centro urbano.

En su comarca es casi la única empresa que recoge; únicamente ILAS, LARSA y COMPLESA (antigua central lechera que pasó al grupo LESA) han entrado a comprar alguna vez, pero las malas comunicaciones suelen impedirlo. Toda la leche que recoge en Asturias es de alta montaña. En ocasiones ha tenido problemas debido a la competencia por la leche.

Hasta finales de la década de los ochenta los sobrantes los solía vender a alguna otra empresa, en general CLAS e ILAS. Luego los envasó como UHT a maquila en colaboración con LACTAVISA.

El área principal de la actividad de su industria se centraba en Galicia, concretamente en Lugo, más que en Asturias, debido a las comunicaciones. Esto le ha llevado a pertenecer a la Asociación de Industrias Lácteas de ambas Comunidades Autónomas, aunque participaba más en la gallega.

En los primeros años de la década de los ochenta instaló un centro de recogida en Lugo, Castro del Rey, cuya leche destinaba especialmente a líquida, dado que tiene un menor contenido graso. Desde entonces la mayor parte de sus abastecedores se encuentran en Galicia.

Respecto al frío en el campo, a mediados de los años ochenta esta firma realizó una inversión en unos 200 tanques que instaló en las explotaciones de sus abastecedores.

En 1982 acometió una ampliación de la nave, ante la espectativa de crecimiento, pero esta perspectiva sufrió un parón debido a la inestabilidad de los precios y la competencia de los productos europeos después de la Adhesión. Posteriormente mejoró sus resultado y en los años noventa hizo las mejoras para la homologación.

9. EL GRUPO DE INDUSTRIAS LACTEAS ASTURIANAS

Los inicios. La compra de las empresas familiares

El grupo empresarial de Industrias Lácteas Asturianas está ligado a la figura de Francisco Rodríguez, sobrino de Joaquín Rodríguez de Mantequerías Rodríguez SA, con el que trabajó en la fábrica de queso camembert de El Escorial (Madrid). Esta pro-

ducción, ya de tradición familiar, fue desde el principio una de las principales cartas de presentación de la empresa, a pesar de que en volumen sea de las menos importantes.

En 1960 Francisco Rodríguez se unió a Pablo Mayoral, hijo del propietario del inmueble donde estaba la fábrica familiar, y constituyó la empresa Reny Picot S.L. en Asturias, independizándose de la firma familiar. En marzo de 1960 comenzó a fabricar queso de camembert en el local de un antiguo salón de baile en Anleo, en el Occidente asturiano, concejo de Navia. Este local era alquilado. Sus inicios fueron muy modestos. La cantidad transformada diariamente era de 124 litros de leche. En esta primera etapa, entre 1960 y 1965, sus producciones fueron competidoras de las que fabricaba su familia en El Escorial.

Uno de los aspectos principales de este grupo ha sido la visión que ha tenido siempre acerca de la marca y la gestión de marketing. Así, desde el principio patentó la marca Reny Picot a nivel europeo.

Sus inicios en Asturias no fueron fáciles, tuvo una serie de problemas para la obtención de la licencia debido a las presiones de otras industrias contra la concesión de nuevas licencias de apertura ante el déficit de leche cruda en el mercado en la época. Finalmente la autorización la dio el Ministerio de Agricultura.

En 1965, a la muerte de Joaquín Rodríguez, la sociedad Reny Picot S.L. compró a la familia la fábrica de El Escorial, que pasó a denominarse Industrial Quesera del Guadarrama S.L. En esta localidad continuó la fabricación de queso camembert, pero ya con la marca "Reny Picot", desapareciendo las antiguas marcas familiares, "Albert" y "Mayoral". Esta fue la segunda fábrica de la sociedad y su adquisición supuso el primer incremento serio en las producciones.

Ese mismo año la sociedad Reny Picot S.L. compró la casa de un indiano a medio construir en Anleo. Fue la primera fábrica propia en Asturias. Su puesta en funcionamiento le permitió alcanzar los 11-12.000 litros diarios. A partir de estos dos acontecimientos especializó la fábrica de Madrid en camembert, aunque luego fabricó también en ella quesos de cabra y oveja, e introdujo los quesos de pasta dura en la fábrica de Anleo. También fue en 1965 cuando Reny Picot S.L. inició el montaje de su red de delegaciones por toda España.

A lo largo de la década de los sesenta, la adición a los quesos de grasas no lácteas había dado origen a un excedente de man-

tequilla y a la consiguiente caída de precios que se prolongó desde 1965 a 1973. La situación excedentaria de grasas se agravó cuando aparecieron en el mercado las leches estériles semidesnatadas. Esta caída del mercado provocó el cambio de postura de Francisco Rodríguez, que pasó de la defensa de las mezclas a ser uno de sus principales detractores.

A lo largo de estos años la empresa Reny Picot había conseguido un hueco en el mercado de mantequilla elaborada en base a los excedentes grasos de los quesos. Una vez prohibidas definitivamente las mezclas, necesitaba cubrir con otra fuente sus necesidades grasas para el mantenimiento de este mercado.

La fabricación de polvo. Nueva fase de crecimiento

Así en 1968, coincidiendo con uno de los primeros períodos excedentarios españoles, instaló una primera torre de leche en polvo e inició la fabricación de este producto. La fabricación de leche en polvo desnatada le proporcionó la grasa necesaria para el abastecimiento de sus mercados de mantequilla. La entrada en funcionamiento de la torre de leche en polvo permitió que se doblase la recogida de leche, llegando en esta primera campaña a los 50.000 litros diarios. Era su segundo gran salto en cuanto a los volúmenes tratados.

Ya en estos primeros años fue fundamental el manejo del mercado de las grasas en la estrategia de esta firma. Siempre estimó que la buena valoración de la grasa era una de las claves en la rentabilidad global y en concreto para la rentabilidad conseguida en el polvo.

En año 1971 cambió el nombre de la sociedad, pasando a denominarse Industrias Lácteas Asturianas S.L. (ILA), aunque continuaron los mismos socios.

En 1972, cuando se iniciaron tímidamente las intervenciones oficiales en leche en polvo, ILA S.L. abría su segunda torre. Desde entonces esta empresa ha colaborado con la política de intervención oficial y ha sido una de las grandes productoras de leche en polvo españolas, convirtiéndose en reguladora del mercado de productos lácteos.

Por lo tanto, al inicio de los años setenta empezó la gran expansión de esta firma. La coincidencia con el crecimiento de la Central Lechera Asturiana fue determinante para que ILA S.L. orientase prioritariamente a Galicia el establecimiento de sus

líneas de recogida. Su entrada en esta región se inició con la compra de una pequeña fábrica en Melliz, antigua cooperativa, que transformó en centro de recogida.

La expansión de la empresa determinó una política de absorciones de pequeñas empresas, especialmente mantequeras, y la creación de algunas filiales, tanto en Asturias como en Madrid. Algunas de estas operaciones fueron las siguientes:

- En 1971 compró la Industrial Mantequera de Salas, que tenía un mercado de mantequilla industrial. Esta firma mantuvo su actividad dentro de la estrategia global del grupo ILA.
- Poco después adquirió la empresa La Vaquita, dedicada a la compra, adecuación y venta de mantequilla enlatada, gestionada por Concepción Ríos López; situada en Oviedo manejaba algo menos de 100.000 Kg anuales. La fusionó con la Industrial Mantequera.
- En colaboración con Huarte SA y Faustino Cordón instaló un fábrica de producción de enzimas en Bustarviejo. Fracasó y se reconvirtió a fábrica de queso fundido, CIPSA.
- En 1972 creó la sociedad Agro de Navia S.A. como filial dedicada al tratamiento de los sueros.
- En 1973, Francisco Rodríguez participó en la creación de la empresa Granja La Polesa en colaboración con otros industriales. Su participación alcanzó el 28 % en 1975.

Las firmas Agro de Navia S.A. y Granja La Polesa permitieron al grupo ILA SL la participación en nuevas actividades. Una de ellas fue la leche líquida y, a través de la otra, inició un desarrollo en el tratamiento de los sueros por ultrafiltración bastante nuevo en España –únicamente algunas multinacionales habían desarrollado estas técnicas para sus producciones internas–. Agro de Navia además de trabajar para el grupo ILA SL, colaboró con otras firmas. El desarrollo de esta tecnología es la base de la colaboración del grupo con las casas de alimentación infantil, concretamente con MILUPA.

La expansión de la firma ILA S.L. se hizo en parte sobre la compra de otras pequeñas empresas, como anteriormente ya habían hecho RILSA y Nestlé, pero sobre todo gracias a la creación de una red de inspectores que trataban directamente con los ganaderos, ofertando la colaboración con su firma y, por lo

tanto, el abandono de las otras. Este sistema de captación de ganaderos resultaba mucho más agresivo, máxime una vez establecida la competencia con la Central Lechera Asturiana. De ahí la importancia que ILA concede a la "fidelidad" de los ganaderos de algunas de las zonas en las que recoge casi en exclusiva.

En estos años Francisco Rodríguez, en colaboración con el grupo Nanta, intentó crear una empresa de piensos especializada en vacuno de leche en la localidad de Navia. Pero el proyecto no llegó a desarrollarse.

En 1971 era la segunda empresa láctea asturiana según su contribución al Impuesto General de Trafico de Empresas.

En la mitad de la década de los setenta tenía más de 40 trabajadores y su recogida estaba en el entorno de los 20 millones de litros de leche. Sus producciones en Asturias eran leche en polvo, mantequilla y queso duro no cocido. Por los mismos años Agro de Navia iniciaba su actividad de tratamiento de sueros con casi 30 empleados.

La leche líquida

Las producciones de estas dos empresas aumentaron vertiginosamente en los años siguientes. Paralelamente aumentó el número de empleados de ambas. En estos años el volumen de leche tratado en ILA superó los 50 millones de litros anuales. En 1977 se inició la producción de leche líquida UHT, en cantidades aún pequeñas, y nata. En este año Agro de Navia trató tanto leche desnatada como suero y en 1978 amplió su gama a lactoalbumina y lactosa.

Entre 1975 y 1976, se sustituyeron la mayoría de los vehículos de recogida mediante ollas por cisternas. Esto supuso el inicio del trabajo con transportistas autónomos, aunque las características de algunas de sus zonas suministradoras obligó al mantenimiento de rutas con bidones. Sin embargo, la instalación de frío en el campo de forma masiva no se produjo hasta bien entrados los ochenta. Mientras en 1986 sólo recogía un 20 % de leche fría, en 1990 este porcentaje había subido al 60 %. La marginalidad de muchas de las comarcas suministradoras explica que esa proporción sea inferior a la de otras grandes empresas.

Fue en 1979 cuándo el grupo ILA empezó a producir cantidades muy importantes de leche UHT lo que, junto al auge de las producciones de polvo, permitió elevar los volúmenes de leche

trabajados. La producción de leche líquida por parte de esta empresa estuvo ligada a su acuerdo con la italiana PARMALAT para la utilización y promoción conjunta de la marca. Posteriormente en colaboración con este firma han desarrollado un interesante programa de I+D con el objetivo de lograr nuevos productos y tipos de presentación.

En 1981 la Sociedad Limitada se transformó en Sociedad Anónima.

La expansión internacional y la consolidación del crecimiento de la firma

En los años ochenta se inició la expansión internacional de la firma, en la cual siempre ha intentado obtener ventajas de la tecnología desarrollada en España. En 1980 se inició la inversión en la fábrica mexicana, dedicada al tratamiento de sueros, denominada Industrias Lácteas Chihuahuenses S.A.

Al final de los ochenta se realizó una inversión en Estados Unidos (Michigan) creando Old Europe Cheese Inc, para la elaboración de quesos de pasta blanda especialmente, aunque también se hagan los más consumidos en EE.UU., de tipo holandés. Con esta inversión el Grupo ILA SA entró en la batalla de las firmas europeas por el mercado americano de quesos.

La especialización de esta empresa en productos de larga duración y su tradicional colaboración con los sistemas de intervención la convirtieron en una de las firmas reguladoras del mercado de leche español. Esto a su vez conllevó una dinámica estable de compras de leche cruda a otras firmas, fuente de abastecimiento que alcanzó una media de un 30 % en la mitad de la década de los años ochenta. Estas compras en algunos casos implicaban la existencia de contratos escritos.

Ya entrados los años ochenta ILA contaba con más de 200 trabajadores y recogía (en Asturias, Galicia y León sobre todo) más de 100 millones de litros anuales, a los que hay que sumar la leche y los sueros comprados a otras firmas. En Galicia contaba con 4 centros de recogida. En Asturias, además de Anleo, ha abierto un nuevo centro en Nava. La recogida de Madrid penetraba en Avila.

Los volúmenes de leche UHT, tanto entera como desnatada, producida a mediados de los ochenta superaba los 30 millones de litros anuales.

Al final de la década de los ochenta esta firma, con 12.000 ganaderos abastecedores en el conjunto de España y comprando cantidades muy altas a otras firmas para su transformación en polvo, se había convertido en una de las cinco mayores lácteas de acuerdo al volumen trabajado. Por esta época la producción se había diversificado y, entre otras cosas, destacaba la producción de leches maternizadas y poco después las gelidificadas. Paralelamente se fue sofisticando la gama de productos obtenidos a partir del suero.

En 1986 se inició la producción de zumos marca "Santal" en cantidades importantes y de algunas salsas culinarias: tomate, bechamel. Todas comercializadas con la marca "Parmalat". Las materias primas para la fabricación de los zumos se compra en el mercado internacional de concentrados de Rotterdam o en España –tomate concentrado y cremogenados.

Al principio de los años ochenta instaló algunos tanques de frío en las explotaciones de los ganaderos, pero muy pronto se los vendió y al finalizar la década ya no quedaban tanques de frío propiedad de ILA SA en las explotaciones ganaderas.

Desde la entrada en la CEE esta empresa ha incrementado los volúmenes trabajados y ha cobrado peso como reguladora. Entre 1986 y 1990 construyó 4 nuevas torres de leche en polvo, lo que le permitió aprovechar las buenas condiciones del mercado de leche en polvo derivadas del accidente de Chernobil y del déficit del mercado mundial debido a la sequía en Australia y EE.UU.

En 1989 hubo una división patrimonial entre los dos socios principales, quedándose Pablo Mayoral lo referente a ganaderías bravas, mientras que Francisco Rodríguez pasó a ser el único accionista de ILA S.A.

Al final de los años ochenta su capital social era de 1.200 millones. Su volumen de ventas estaba próximo a los 20.000 millones de pesetas y la exportación se acercaba a los 3.000 millones. De su cifra total de negocio el 40 % correspondía a productos con la marca "Parmalat". En 1990 el volumen de leche industrializado por ILA fue de 376 millones de litros, el primero en el país, y su cifra de negocio en España fue de 24.500 millones de pesetas, cifra que se ha mantenido en la primera mitad de los noventa; las ventas globales, incluidas las de otros países son de 30.000 millones. La composición de las ventas es 40 % leche líquida, 15 % de quesos, 12'5 % de leche en polvo, 12 % de mantequilla y el resto de nata y otros; el 40 % de las ventas en España proviene de la marca "Parmalat".

En enero de 1991 ILA SA tomó una participación mayoritaria en la empresa Le Chèvrefeuille SA en Nontron (Dordogna), siendo por tanto esta empresa francesa, especializada en leche de cabra, la primera inversión de la empresa asturiana en otro país comunitario. Ese mismo año adquirió la recogida de Mantequerías Riera, con lo que aumentó su presencia en las comarcas centrales asturianas. En los primeros años noventa pasó a formar parte de la sociedad LOASA (Lácteas del Occidente Asturiano S.A.), empresa constituida con Valdesat y la Caja de Ahorros de Asturias para hacerse cargo de la recogida y los activos de Valdesat. También en esa etapa viene comprando la mayoría de la leche recogida por la empresa de Blas Herrero.

En la actualidad la firma posee varias marcas, entre las que destacan: "Reny Picot", "Parmalat", "Santal", "Crisbi", "Charmant", "La Cabrita", "Mirella", "Norvegia" y "Saint Roch".

CAPITULO 12

LA PRIMERA MULTINACIONAL. NESTLE

LA PRIMERA MULTINACIONAL. NESTLE

La importancia de Nestlé en el desarrollo del sector lácteo español lleva a considerar en este trabajo no sólo su historia en el Principado, sino también su trayectoria en nuestro país. Además la primera, y principal durante muchos años, fábrica de Nestlé en España se situó en la Cornisa Cantábrica, en La Penilla (Cantabria) muy cerca de Asturias, y su influencia sobre las comarcas orientales fue importante.

Por eso, el capítulo dedicado a Nestlé está compuesto de dos grandes apartados: uno dedicado a considerar la historia de la firma en España y otro a su historia en Asturias.

1. NESTLE EN EL COMPLEJO LACTEO ESPAÑOL

La actividad de esta firma se inició en su país de origen, Suiza, en 1866, cuando Henri Nestlé comenzó a vender en el mercado sus papillas lacteadas. Este producto apareció en el mercado español en 1881.

El establecimiento de la firma en España. Harinas lacteadas y leches condensadas

En 1892, coincidieron dos factores muy importantes que decidieron a la ya multinacional a instalarse en España: el proteccionismo que limitó las importaciones potenciando la industrialización del país y el momento de expansión que atravesaba la firma suiza. La entrada de Nestlé supuso, en primer lugar, la llegada de la técnica de la alimentación industrial infantil a nuestro país.

La primera fábrica de Nestlé se abrió en el año 1905 en La Penilla (Cantabria) para la producción de papillas lacteadas. Esta primera fábrica pertenecía directamente a la firma suiza.

En 1910 se inició la fabricación de leche condensada, producto que siempre ha sido estratégico para el desarrollo del sector en los países en vías de desarrollo, cuando hay poca disponibilidad de leche líquida y dificultades en el abastecimiento a los consumidores; éste ha sido uno de los criterios principales de la penetración de la multinacional en los países en desarrollo. Además en España el escaso mercado de la leche en polvo dirigida directamente al consumo permitió un mayor desarrollo de la leche condensada. Durante muchos años éstos fueron los dos únicos productos elaborados por la firma. En ambos Nestlé jugó un papel de primer orden y se ha mantenido en los primeros puestos en cuanto a cuota de mercado.

Con motivo de la primera Guerra Mundial, la leche condensada producida en España experimentó un gran auge; este producto fue, junto con la mantequilla, uno de los lácteos que se benefició de la situación de los mercados en los países participantes en la contienda. La presencia de Nestlé en varios países y su amplia estructura comercial la puso en una situación de privilegio para aprovechar el momento comercial.

Durante los primeros años del siglo la fábrica de La Penilla revolucionó los mercados de leche cruda, al ser la primera empresa que en suelo español estableció una red de recogida de leche líquida con un radio amplio.

Este hecho fue muy importante para el desarrollo de los mercados de leche cruda en Cantabria y dio origen a una de las grandes diferencias que se han producido entre Asturias y Cantabria: las recogidas de nata y/o manteca frente a las de leche cruda entera. La influencia de la fábrica de la Penilla en Asturias se notó mucho en las comarcas orientales ya desde la primera década del siglo XX.

En 1920 se constituyó la sociedad Nestlé AEPA, propiedad de la firma suiza, con personalidad jurídica propia; su única fábrica era la de La Penilla. En 1929, en las mismas instalaciones se inició la fabricación de chocolate.

En 1926, en un concurso celebrado en Madrid por la Asociación General de Ganaderos del Reino, la fábrica de La Penilla consiguió un premio por su harina lacteada. En la Exposición Universal de Sevilla de 1929 Nestlé obtuvo premios

por su leche condensada, por el chocolate y por la harina lacteada. En la Feria de Gijón de ese mismo año también estuvo presente, anunciando allí sus productos con juguetes.

La actuación de la multinacional antes de la Guerra se limitó casi exclusivamente a la provincia de Santander, en la que jugó un gran papel favoreciendo su pronta especialización lechera. La presencia de Nestlé indujo el establecimiento de otras empresas y colaboró en hacer de Santander la provincia con mayor desarrollo de las industrias lácteas.

Poco antes de la Guerra absorbió a la firma catalana El Pagés, dedicada a leche condensada, e inició conversaciones, interrumpidas por la contienda, para su instalación en Pontevedra con el mismo objetivo.

En 1930, Nestlé inició su política de absorciones en Santander con La Sociedad Lechera Montañesa A.E., fabricante de la leche condensada y harina lacteada de marca "El Niño". Esta empresa tenía un capital social de 10 millones de pesetas, su sede estaba en Barcelona, su fábrica en Torrelavega y tenía una delegación en Madrid. La absorción de esta firma, que había iniciado su funcionamiento en 1927, supuso el cierre de la fábrica de Torrelavega, es decir, en la práctica lo que Nestlé compró fue la recogida, eliminando a la vez del mercado una marca competidora. La revista de la Asociación General de Ganaderos "La Industria Pecuaria" dedicó una editorial a este tema, lamentándose de la peor situación de los ganaderos al desaparecer la competencia entre empresas.

Los excedentes lácteos de los primeros años treinta llevaron a Nestlé, junto con las restantes industrias establecidas en Santander, a bajar los precios pagados al ganadero y aplicar "las tasas" –contingentación de la leche recogida a cada ganadero que permitía a la empresa disminuir el volumen sin perder área de recogida–, que dejaba "los sobrantes" en el campo. Esta decisión originó los primeros conflictos importantes entre ganaderos e industrias dando lugar al establecimiento del Jurado Mixto, del que formó parte un representante de Nestlé por los industriales. Como respuesta a este conflicto la AGGR potenció la creación de la Cooperativa SAM (Sindicatos Agrícolas Montañeses), creada en 1931 con 30.000 socios, que inició sus trabajos en 1932. La idea inicial de la SAM era transformar estos sobrantes en productos no competidores de los elaborados por la firma suiza.

Más curiosa fue la relación de Nestlé con la familia Poch, dueña de la Granja Poch. En 1933 constituyeron una sociedad

conjunta, de la que la familia Poch tenía el 51 % y Nestlé el 49 %. A partir de este acuerdo las dos empresas cesaron su competencia y se repartieron las zonas de recogida en la provincia, correspondiendo a la Granja Poch la zona occidental, desde la que penetraba en Asturias. A través de su participación en la Granja Poch, Nestlé también tomó parte en la actividad de abastecimiento de leche líquida a Madrid, actividad en la que Santander jugó un papel primordial. Poco antes de la Guerra, a raíz de la competencia establecida entre las empresas por el abastecimiento de leche, la cooperativa SAM atravesó un momento muy malo y estuvo a punto de pasar a manos del tándem Poch/Nestlé.

Durante la Guerra la fábrica Nestlé continuó su funcionamiento normal, ya que sus productos eran considerados como estratégicos por los dos Gobiernos. De hecho, tanto durante la Guerra, como antes y poco después, la postura de la Administración favoreció claramente estas producciones. El primer responsable de la multinacional en España fue Lorenzo Psersich.En el período 1938-40 fue director Jorge Ottiger, al que sucedió el hijo de Psersich.

La expansión de la posguerra

La primera gran expansión de Nestlé en España se produjo en la inmediata posguerra. En 1940 ya había 4 centros de fabricación, de los que 3 se habían puesto en marcha en los años de la contienda y en la inmediata posguerra, según se iba retirando el Gobierno Republicano: La Penilla en Santander, dedicada a productos dietéticos infantiles, chocolate y leche condensada, Gerona, Pontevedra, donde también se hacía condensada, y Barcelona. El tirón de los mercados provocado por la II Guerra Mundial fue muy importante.

En estos años se produjo la expansión del consumo de leche condensada, factor fundamental del crecimiento de la empresa. La apertura de la fábrica de Pontevedra supuso la entrada de Nestlé en otra de las grandes zonas lecheras españolas para asegurarse la materia prima con la que mantener su primer puesto en el ranking nacional de este producto.

La posición de Nestlé se vio favorecida por la necesidad de productos claves para la alimentación de la población; en esta catalogación entraban la leche condensada y la harina lacteada.

En esta línea el Gobernador de Santander dictó una norma por la cual se prohibía la fabricación de quesos en esta provincia y se obligaba a entregar la leche a SAM y a Nestlé para la elaboración de leche condensada, de la que se abastecía la CAT.

Esta situación duró unos 5 años, en los que Nestlé, al igual que las restantes empresas, se vio obligada a entregar coyunturalmente leche líquida para el abastecimiento de la población, en especial de los centros hospitalarios.

La firma Nestlé se enfrentaba con ventaja al inconveniente que para el resto de la industria significaba la dificultad de abastecimiento de maquinaria, ya que en estos años reproducía en talleres españoles la maquinaria que sus fábricas utilizaban en otros países.

La Segunda Guerra Mundial fue una importante nueva etapa para el desarrollo de la empresa, ya que su estructura europea le permitió aprovechar al máximo la situación favorable de los mercados para sus productos. En estos años Nestlé adaptó su funcionamiento a la división del mundo que regía en la época: desde la Nestlé USA, en Standford, se dirigía la actuación en los países no controlados por el "eje".

En 1944 Nestlé lanzó en España su primera leche infantil, "Pelargón", la primera del mercado español, que mantuvo durante muchos años la hegemonía.

En 1955 se inició la fabricación y venta de café soluble, "Nescafé", que ya se había iniciado en pequeña escala, al normalizarse la legislación sobre venta y distribución de café. Este producto se hacía en las instalaciones de La Penilla. En 1961 se lanzó el "Nescafé" descafeinado.

En 1957 se creó el Servicio de Fomento Agropecuario, principal instrumento en la transferencia de tecnología al sector agrario. Este servicio inició su trabajo en Galicia y Santander, centrado en temas lácteos, y luego se fue extendiendo a Asturias, Castilla y Extremadura, a la vez que ampliaba su área de trabajo a otros sectores.

La diversificación a partir de la década de los sesenta

En 1963 Nestlé entró en Asturias comprando la fábrica de quesos Productos Lácteos El Molinero en Villaviciosa. Su objetivo era la fabricación de leche condensada. Esta entrada no se había producido antes en virtud de una acuerdo entre las suizas Ursina

(propietaria en estas fechas de MG) y Nestlé en el que se comprometían a no quitarse ganaderos; así Ursina–MG no entraba en Santander ni en Pontevedra y a su vez Nestlé no entraba en Asturias ni en Lugo.

En 1965 se creó la sociedad DELASA, participada al 100 % por Nestlé, con objeto de fabricar helados con la marca "Camy". La fábrica se instaló en Madrid y en 1978 se trasladó a Guadalajara. También en 1965 la fábrica de Viladecamps (Barcelona) se dedicó a la fabricación de helados. En 1971 DELASA empezó a hacer productos ultracongelados.

En 1965 Nestlé puso en marcha la fábrica de productos "Maggi" en Valladolid (purés y culinarios). Esta empresa había sido creada en Suiza por Jules Maggi hacia 1880 al poner a punto un método de tostado y molienda de las legumbres. Sus primeros productos, potajes deshidratados, salieron al mercado en 1886, llegando poco después a los mercados europeos. En España estos productos entraron en 1930. Las sociedades suizas Nestlé y Maggi se unieron en 1947. La producción española se inició bajo la propiedad de Nestlé.

En 1971 Nestlé comenzó la producción de alimentos ultracongelados bajo la marca "FINDUS". Esta marca inició sus actividades en Suecia en 1941; en 1945 lanzó una gama de productos ultracongelados en Estados Unidos que se extendió pronto a otros países. Dentro del organigrama de la firma en España esta gama la fabricó Delasa.

La línea de productos refrigerados (yogures y postres) se inició en 1972, en primer lugar en Sant Celonì (Barcelona) con la marca "Chamburcy", extendiéndose en 1975 a La Penilla y en 1978 a Guadalajara.

En 1973 Nestlé incorporó la firma suiza Ursina, después de una negociación con el Gobierno de su país. En España éste supuso la incorporación de la gama de productos "MG" y las fábricas de quesos y lácteos de Peñafiel (Valladolid), Sevares (Asturias) y Villalba (Lugo). Además, supuso la entrada de Nestlé en el sector de quesos, casi desconocido hasta entonces para la firma suiza (en 1969 había iniciado tímidamente su trabajo en quesos fundidos). La absorción real de "MG" se hizo lentamente, hasta que se integraron definitivamente las líneas de productos.

En 1975 completó su gama de leche en polvo. Este producto, con el que nunca ha recurrido a la intervención, era estratégico para la firma, ya que constituye la base láctea de su amplia gama

de productos elaborados. Los traslados de leche interfábricas se realizan prácticamente siempre en forma de polvo.

La línea de zumos y néctares marca "Libby" fue otra de las diversificaciones importantes de Nestlé. La empresa americana Libby se creó en 1868; en 1960 Nestlé tomó una participación en su capital que superó el 50 % en 1970, pasando sus acciones a depender de la sucursal americana recién creada, Nestlé Enterprises Inc. La integración de Libby España en Nestlé tuvo lugar en 1977, lo que supuso la incorporación de la fábrica de Dos Hermanas (Sevilla) que al inicio de los noventa se cerró para elaborar esa línea de productos en Portugal.

En 1979 se produjo una nueva ampliación de la gama de productos: el café tostado en grano marca "BONKA" que se hacía en la fábrica de Gerona y los alimentos infantiles ("potitos") en Sevares (Asturias) con marca "Nestlé".

1979 fue un año importante para la penetración en nuevos sectores. En primer lugar se compró Manantiales Cardo, SA, dedicada al envasado de agua mineral, sector en indudable auge, a Nomen. También este año se inició el trabajo de Nestlé en productos hortícolas, primera a través de una joint–venture con Agrar y SODIEX y más tarde a través de la Hortícola de Badajoz, SA (HORBASA), propiedad al 100 % de Nestlé y dedicada al cultivo y congelación de productos vegetales.

En la década de los ochenta continuó la expansión de la firma. En 1980 tomó participación en la empresa de productos cárnicos Félix Postigo Herranz SA, marca "El Acueducto", con fábrica en Castilla–León, puesta en venta en los primeros noventa. En un principio parecía que la multinacional quería abrir una nueva gama de cárnicas en base a HERTA, sobre todo a partir de la compra efectuada en Alemania en 1989 de una de las principales industrias cárnicas.

En 1984 Nestlé llegó a un acuerdo de ámbito europeo con BESNIER, primera empresa láctea gala privada, según el cual la firma suiza pasaba a detentar el 20 % de la francesa a cambio de aportar al grupo la empresa quesera Claudel–Roustang. Estos acuerdos determinaron la venta de la fábrica de quesos de Villalba (Lugo) al grupo galo en 1985.

En 1984 se iniciaba la fabricación de cereales para el desayuno. El mismo año se inició la participación en Productos Brasilia (café tostado y frutos secos) y en Exclusivas Comerciales de Mallorca SA, dedicada a la distribución de productos para hostelería y restauración.

En 1985 se amplió la participación de Nestlé en el sector del café con la participación en Hermanos Tejedor SA y Málaga Comercial SA, ambas de café tostado. También pasó a tener el 78 % de Café La Estrella. Poco después se integró en el holding Nestlé, la firma Solís IASA, de productos culinarios, que tenía la marca "Litoral", con fábrica en Asturias, para legumbres preparadas.

La dinámica de adquisiciones y expansión de la empresa en España se corresponde con la estrategia mundial de la firma, como demuestra la adquisición de Findus, Ursina o Maggi. Ahora bien, el volumen y dinámica de crecimiento y concentración se ha incrementado espectacularmente en los últimos años, y, en esta estrategia generalizada, Nestlé ha jugado un papel primordial, que se ha visto beneficiado por su presencia en más de 140 países.

Esta dinámica ha venido acompañada de un incremento en el volumen de producción muy fuerte, tan fuerte como la política de inversiones. Por ejemplo, las inversiones globales realizadas por la firma en España en 1984 y 1985 se elevaron a 4.600 millones cada año. En esos mismos años las cifras de negocios alcanzaron 85.429 y 95.700 millones de pesetas respectivamente. Al final de la década las inversiones habían ascendido a mas de 7.000 millones y las ventas superaban los 100.000 millones desde 1989. En líneas generales los lácteos representan el 35 % de su volumen total de negocio, cifra que luego bajó al 14 % considerando exclusivamente leches y quesos, mientras el café y cacao representan el 45 %. El número de trabajadores fue de 6.200 en estos años.

Los movimientos del dólar tienen mucha importancia para los negocios de Nestlé, ya que el 50 % de sus operaciones se realizan en esta moneda. La depreciación del final de los ochenta le ha permitido aumentar su penetración en la economía americana. Entre las operaciones más importantes figura la compra de Carnation en 1986, propietaria de Solís en España. Su incorporación supuso la entrada de la firma suiza en el sector de comida para animales domésticos a nivel mundial. Asimismo, en esta época adquirió en USA algunas compañías de sectores no alimentarios.

En 1984 Nestlé llegó a un acuerdo con la empresa francesa FROMAGERIES BEL, a la que vendió la fábrica de Brieves (Asturias), que inicialmente se constituyó como empresa con

personalidad jurídica, Bel Asturias SA, con un capital social de 250 millones de pesetas, integrada en el grupo BELISA, S.A.

Entre la gama de nuevos productos en España destacamos la filial Nesgran, constituida en 1986 con un capital social de 500 millones suscritos al 50 % por DELASA y Grands Moulins de París, líder en el sector de la panificación; esta firma pretende trabajar con establecimientos franquiciados.

En 1987 el holding Nestlé tenía en España 24 empresas y 19 centros industriales. Su facturación total había superado ampliamente los 100.000 millones de pesetas.

A nivel mundial en 1986 el mercado americano era el primero de la firma con el 29 % de las ventas totales; España era la séptima en el ranking con el 4'17 %.

Dentro de la estrategia de Nestlé la firma suele elegir la participación mayoritaria, y muchas veces única, en sus empresas. Por lo tanto, en estos últimos años ha ido ampliando sus participaciones en las empresas en las que había entrado anteriormente. Así, en 1987, después de una ampliación de capital llegó al 80 % del capital de Productos Brasilia para luego pasar al 100 % (1992) y la totalidad en el caso de Cafés La Estrella en España; en Europa siguió la misma estrategia. Poco después aumentó su participación en Horbasa. En la misma línea cabe resaltar su salida de Manantiales Cardo en 1988.

Entre los acontecimientos principales de 1988 destaca la compra de la italiana Buitoni, con lo que entra en el sector de la pastas y la OPA sobre la inglesa Rowntree, una de los principales fabricantes de chocolates y dulces en el Reino Unido. En 1989 llegó a una acuerdo con la americana General Mills para colaborar en el sector de cereales.

En noviembre de 1988, se produjo un elemento revolucionario respecto a lo que ha sido históricamente la estrategia de la firma: la multinacional autorizó a los inversores no suizos la adquisición de sus acciones nominativas, estableciendo topes máximos. Hasta esa fecha los extranjeros sólo podían adquirir acciones al portador sin derecho a voto. Esta medida estaba encaminada a subir su valor en bolsa y evitar posibles tiburones.

Los resultados de 1990 y 1991 fueron peores y a partir de este momento se produce una reorientación de la firma hacia aquellas gamas en las que tiene mayores cuotas de mercado. En España en 1991 Nestlé anuncia el cierre de la fábrica de zumos Libby's en Dos Hermanas (Sevilla) y la venta de la cárnica El

Acueducto, hecha efectiva en 1993. A la vez que se producen estas desinversiones Nestlé ha realizado importantes mejoras en algunas de sus fábricas. Paralelamente puso en marcha su acuerdo con Coca–Cola para comercializar el "Nestea", para lo que formó en 1991 la joint–ventura Coca–Cola Nestlé Refershments Company.

Entre las operaciones internacionales más importantes de los primeros años noventa figura la compra de la compañía de agua francesa Sources Perrier y la italiana Garma San Pellegrino, que ratifican la opción de Nestlé por este sector, y algunas adquisiciones en el sector lácteo; en España continuó la compra de marcas de café. También en estos años se ha consolidado la opción de la multinacional suiza por los congelados, en especial los platos preparados, a lo que responden las compras de la italiana Italgel, de capital público (IRI), y del grupo de congelados del BBV en España: Miko, Avidesa y Castillo de Marcilla.

En 1992 los resultados de la multinacional volvieron a ser muy positivos y se mantuvieron en ese tono en la primera mitad de los noventa.

En términos generales, en el sector lácteo, Nestlé ha sido la empresa con mayor recogida de leche, en torno a un 5 %, en España. Aunque en el caso del sector lácteo los centros de investigación se encuentren en Italia para quesos fundidos, Francia para el resto de los quesos y derivados refrigerados y Suiza para la leche en polvo, esto no ha impedido que se hayan desarrollado en nuestro país investigaciones concretas como el ultrafiltrado del suero.

En los últimos años las inversiones en redes comerciales han sido muy altas. Actualmente la firma ha realizado la integración de sus producciones en los diferentes subsectores y ha establecido tres redes comerciales de acuerdo a las características de los productos y no del subsector del que proceden: productos de larga duración, productos refrigerados a 4º y productos congelados.

La distribución de Nestlé está bastante concentrada. A principios de los noventa entre 20 clientes manejaban el 35 % del conjunto de sus producciones. Nestlé goza de condiciones especiales en su trato con la gran distribución.

Ante la entrada en vigor del Mercado Unico Europeo la firma Nestlé, al igual que las grandes multinacionales europeas, ha reforzado la dirección europea del grupo en detrimento de la

autonomía mantenida hasta entonces por los grupos nacionales integrados. Esto significa una mayor supeditación de las principales decisiones a las estrategias europeas e incluso una mayor coordinación de la logística y de las operaciones de marketing.

2. NESTLE EN ASTURIAS

Primera etapa: concentración y modificación de las recogidas

La actuación de Nestlé en Asturias empezó en 1963, año en el que compró la firma Productos Lácteos El Molinero de Villaviciosa, propiedad de Máximo Riera. Sin embargo, desde la ruptura del acuerdo Nestlé–Granja Poch y la absorción de la recogida de esta empresa en 1955, Nestlé recogía en las comarcas orientales del Principado desde la fábrica de La Penilla, aunque su radio de recogida era más pequeño que él de la Granja Poch en la posguerra.

La entrada en Asturias estuvo provocada por la necesidad de mayores cantidades de leche cruda para la fabricación de leche condensada, producto estrella de la firma en aquellos momentos. Las cantidades conseguidas en Santander y Galicia se quedaban pequeñas ante las expectativas de la demanda.

El acuerdo existente entre Ursina, propietaria de "MG" que en Asturias tenía la fábrica de Sevares, y Nestlé referente a respetarse los ganaderos–suministradores condicionó el momento y forma del establecimiento de la multinacional suiza en Asturias. Nestlé optó por comprar empresas o directamente recogidas frente a la posibilidad de conseguir ganaderos a través de mejores ofertas individuales de precios. Esta estrategia vinculaba la expansión o penetración de la nueva firma en las zonas al proceso de concentración empresarial, centrado en la concentración de recogidas.

Cuando en 1963 Nestlé compró las instalaciones de El Molinero, desmanteló toda la maquinaria y rehizo la fábrica para la elaboración de leche condensada. Tuvo la ventaja de encontrar una empresa que ya tenía una parte de su recogida en forma de leche líquida. El precio que se pagó, unos 12 millones de pesetas, se fijó, como era la tradición en el sector lácteo en la época, en base a los litros recogidos: un millón de pesetas por cada millón de litros anuales de recogida. Otras fuentes, siempre opiniones personales, hablan de una recogida de 17.000 litros/día en El Molinero cuando la compró Nestlé.

En 1964, una vez establecida en Asturias, Nestlé inició su expansión siguiendo la misma estrategia: ese año empezó a recoger leche en Avilés de acuerdo con Granja La Luz, a la que compró su recogida. Nestlé utilizó las instalaciones de Granja La Luz para concentrar el acopio de las comarcas próximas a Avilés y luego racionalizar el transporte a Villaviciosa. Esta empresa era propiedad de un hermano de Máximo Riera, Francisco, quien también tenía una quesería en Palencia.

Con estas dos empresas Nestlé llegó a un acuerdo según el cual éstas cedían a la firma suiza sus recogidas y se comprometían a no fabricar quesos y mantecas como venían haciendo, pero se reservaban la posibilidad de recoger y vender leche líquida. Para llevar a cabo esta actividad las dos empresas se vieron obligadas a rehacer sus líneas de recogidas, provocando la primera de las "guerras" por el abastecimiento de leche después de la Guerra Española, ya que no tuvieron más remedio que acudir directamente a ofertar mejores precios o condiciones a los ganaderos para que abandonasen su empresa anterior.

De esta forma, la entrada de Nestlé indirectamente marcó el inicio de las guerras de abastecimiento, guerras que se recrudecerían especialmente en la mitad de la década de los sesenta y en la de los setenta ligadas a la implantación de las centrales lecheras en Asturias.

En 1965 Nestlé entró en las comarcas de occidente, en concreto en Brieves, a través de la compra de la recogida de la Mantequera de Muñas. Esta empresa, al contrario de las anteriores, recogía natas y contaba con una pequeña red de desnatadoras en los pueblos cercanos; Nestlé se vio obligada a transformar esta recogida de natas a leche, lo que supuso un serio esfuerzo en la relación con los ganaderos y una subida en los precios que cobraban por su producto.

En general la transformación de las recogidas de nata en recogidas de leche líquida fue posible subiendo los precios pagados al ganadero, que perdía la posibilidad de utilizar el suero en la alimentación de su ganado de cerda. Por aquel entonces estas dos actividades se complementaban dentro de la explotación familiar.

Mientras se construía la fábrica de Brieves, Nestlé utilizó un pequeño local, perteneciente a la Mantequera de Muñás, como centro de recogida. El primer año la recogida desde este centro alcanzó 4'5 millones de litros.

También en los primeros años compró la quesería de Laureano Riera, hermano de Máximo, en Venta las Ranas, al lado de Villaviciosa. Nuevamente el objetivo perseguido era la recogida. Laureano se retiró del sector lácteo y montó una empresa de transportes (Transportes Riera) que actualmente trabaja para Nestlé.

La recogida de la Cooperativa Ganadera de Villaviciosa, en suspensión de pagos cuando Nestlé se instaló en la localidad, también pasó íntegramente a Nestlé. Al igual que en los restantes acuerdos, se le respetó la posibilidad de vender leche líquida.

En los primeros años, también se quedó la recogida de la Mantequera de la familia Rodríguez (1965) en Vallado (junto al puerto de Leitariegos), ligada a la familia de los actuales propietarios de ILA.

La compra de recogidas de leche, además de a las mantequeras y queseras, también se hizo a "recogedores", sobre todo en la zona oriental, donde éstos recogían la leche para su venta cruda en las poblaciones. Algunos siguieron trabajando como tales para Nestlé, en estos casos la relación con el ganadero la mantuvieron ellos en vez de la fábrica, lo que fue un serio inconveniente a la hora de intentar introducir determinadas mejoras en el manejo y en general en la explotación.

Sin embargo, a pesar de la concentración de recogidas con la que Nestlé llegó hasta Salas y Cornellana, los volúmenes de leche no eran suficientes. Esto llevó a intentar definitivamente la entrada en las comarcas occidentales, para lo que en 1965 instaló un centro de refrigeración, primero del Principado, en Muñas, aprovechando la recogida de la Mantequera de Muñas. En su instalación aprovechó parte de la maquinaria que retiró de El Molinero. Desde aquí creció hacia Tineo, zona lechera muy buena, y en dirección a Galicia, pasando al norte de Lugo.

La fábrica de Brieves sustituyó en 1966 al centro de refrigeración de Muñas. Esta fábrica se construyó con el objetivo de dedicarla especialmente a la leche evaporada, pero este producto tuvo una expansión en el mercado mucho menor de la prevista y en él se fabricó también condensada desde el primer momento. La leche evaporada necesita mayor calidad en la materia prima que la condensada y eso justificó su ubicación en Brieves; la experiencia de la firma suiza muestra una mayor calidad del producto en las comarcas de occidente.

En 1973 dejó el centro de refrigeración de Avilés y puso en marcha el de Grado, que aún funciona y ha cobrado más impor-

tancia desde la venta de la fábrica de Brieves a Bel. Ese mismo año tuvo lugar la compra de URSINA y con ella las fábricas de Sevares en Asturias y Villalba en Lugo, aunque la absorción de la gestión tuvo lugar posteriormente.

Otras recogidas que pasaron a manos de Nestlé fueron las de Orles y Argüero. Mucho después se quedó también la recogida del centro de refrigeración que CLESA instaló en Navia.

La estrategia de Nestlé en Occidente fue similar a la desarrollada en las comarcas orientales, es decir, intentó evitar el conflicto directo con otras empresas y recurrió a la compra de redes de recogida siempre que fue posible. En estas zonas se vio obligada a transformar las recogidas de nata en recogidas de leche líquida en mayor medida que en el Oriente.

La modificación de la relación con los ganaderos

En 1970, siguiendo su estrategia de expansión, firmó un contrato colectivo con un grupo de ganaderos del concejo de Luarca (hoy Valdés). Era una acuerdo verbal sobre leche caliente. Este contrato duró casi 10 años. Fue el primero que se firmó en Asturias; posteriormente los acuerdos con este tipo de grupos han proliferado, casi siempre potenciados por las industrias, con el inestimable apoyo de los transportistas.

Sin embargo, en términos generales, la firma Nestlé no ha sido partidaria de estos acuerdos y, cuando ha habido posibilidad, ha optado por la relación directa con los ganaderos. Una dificultad para este trato directo ha sido la existencia aún hoy de numerosos "transportistas", figura más extendida en Oriente. Muchos de ellos han mantenido en la práctica la relación casi total con el ganadero. La situación ha sido muy diferente en Oriente y Occidente debido a que en la segunda zona no había previamente recogida de leche, y por lo tanto, cuando Nestlé organizó su recogida lo hizo directamente, siendo ésta la primera recogida directa amplia que se organizaba en Asturias. En la zona centro estos recogedores vendían la leche en las ciudades.

Los recogedores frecuentemente causaban problemas en la calidad de la leche, ya que eran ellos quienes añadían, por ejemplo, el agua oxigenada o bicarbonato en las ollas, con objeto de no tener devoluciones. Además, este sistema impedía un control directo de la empresa sobre la calidad producida por los ganaderos.

Otra adulteración que se mantuvo hasta la mitad de la década de los setenta fue el desnate. Los ganaderos eliminaban la grasa

de la leche y elaboraban mantecas que vendían en los mercados semanales de los pueblos. Nestlé recurrió incluso a mandar inspectores a los mercados para controlar qué ganaderos vendían mantecas y, por lo tanto, hacían desnate. También el aguado era muy frecuente.

La transformación de las recogidas de "recogedores" hacia las directas obligó a Nestlé a tener una mayor estructura administrativa.

La entrada en funcionamiento del Servicio Agropecuario fue otro de los instrumentos empleados por Nestlé para conseguir sus objetivos de cara al abastecimiento de materia prima. En una primera etapa el objeto único de este servicio era el incremento de la cantidad de leche producida y entregada; así en esta etapa las áreas de trabajo principales eran el cuidado de los prados (fertilización y siembra), la utilización de leche artificial en la cría de los terneros y la utilización de silos. Una vez cubiertas las cantidades necesarias se fijó como meta la mejora de la calidad. Entre las actividades desarrolladas destacan: la mejora de establos, las ayudas a la utilización de semen de calidad y, sobre todo, la promoción de tanques (a partir de 1978). Antes habían establecido una prima de 20 céntimos por litro por ordeño mecánico, concepto que dejó de pagarse en 1967, cuando la implantación de esta maquinaria era ya masiva.

En estas actuaciones colaboraba frecuentemente con los organismos públicos, primero con la Agencia de Desarrollo Ganadero y luego en la aplicación del Reglamento Estructural de la Producción Lechera (REPL) y con la Consejería de Agricultura en cuestiones de sanidad. En una primera etapa la empresa financiaba las mejoras que se acometían, aún hoy lo sigue haciendo muy puntualmente. Curiosamente la actuación del Servicio Agropecuario ha sido muy distinto en las tres regiones del norte donde trabaja Nestlé: mientras en Galicia han estabilizado su actividad en la distribución de unos 200 productos necesarios a la explotación, esta actividad nunca ha ido bien en Asturias, donde tampoco han funcionado los tanques colectivos.

El incremento de la actividad. Evolución de la gama de productos

La dinámica descrita hasta aquí hizo posible una expansión de la recogida en cada una de sus fábricas, especialmente en Brieves y Villaviciosa.

Volúmenes de leche recogidos en cada una de las fábricas			
	Fca. Villaviciosa	**Fca Brieves**	**F Sevares(5)**
1964	12.000.000 Kg		_____
1965	18.000.000 Kg	4.500.000 Kg	_____
1966	sin datos	8.000.000 Kg	_____
1967	30.000.000 Kg	sin datos	_____
1968	se mantiene	20.000.000 Kg	_____
1970	21.000.000 (1)	ligero aumento	_____
1971	se mantiene	14.000.000 (2)	_____
1974	se mantiene	25.000.000 Kg	12.000.000 Kg
1975	se mantiene	30.000.000 Kg	_____
1977	25.000.000 Kg	se mantiene	_____
1979	se mantiene	40.000.000 Kg	_____
1981	20.000.000 Kg	_____	_____
1982	se mantiene	_____	_____
1983	inicia subida	44.000.000 Kg	_____
1984	se mantiene	36.000.000 (3)	_____
1986	25.000.000 Kg	_____	_____
1987	40.000.000 (4)	_____	_____
1989	se mantiene	36.000.000 Kg	15.000.000

(1) entra en funcionamiento Brieves.
(2) la entrada en juego de CLAS hizo perder recogida.
(3) unos 10.000.000 de la recogida de la zona se desvían al centro de refrigeración de Grado.
(4) parte de esta subida se debe a la absorción de la recogida de la Lechera de Cancienes.
(5) esta fábrica transformaba mucha más leche ya que venía comprando leche líquida a pequeñas firmas vecinas.

Estas cifras no coinciden con las de leche tratada, ya que existen intercambios importantes entre las diversas fábricas. Desde 1970 Asturias se convirtió en la principal región abastecedora de leche a Nestlé AEPA.

La actividad de la empresa suiza en Asturias provocó que durante algunos años se importase leche de las provincias vecinas para el abastecimiento de las dos fábricas asturianas. De 1965 a 1973 se mantuvo una recogida en Lorenzana (Lugo) y de 1967 a 1977 Nestlé tuvo un centro de recogida en León. La leche apor-

tada por este centro estaba entorno a los 10 millones de litros. Desde entonces Nestlé Asturias no ha vuelto a importar leche cruda de otras provincias. Todo esto ha llevado a que las cantidades recogidas en cada centro hayan sido muy distintas a las elaboradas. Además Nestlé siempre ha transportado de unos centros a otros productos intermedios: polvo, mantequilla, suero, queso ... El de Villaviciosa ha sido siempre el centro que más materia prima ha trabajado.

El producto estratégico de Nestlé en Asturias fue la leche condensada, cuya caída fue muy lenta y esto permitió una adaptación suave en la gama de productos. La buena posición en el mercado de condensada hizo que Nestlé nunca se interesase por desarrollar el mercado de leche en polvo al consumo directo, producto que en muchos países es sustitutivo de la condensada. Esta leche dejó de producirse en Asturias en 1982.

En 1969 se inició la producción de quesos en la fábrica de Villaviciosa. Se trataba del queso fundido "Montella", que se fabricó en pequeñas cantidades. Pero fue la incorporación de "MG" en 1973 la que marcó el inicio real de Nestlé Asturias en la fabricación de quesos, a partir de las producciones de la fábrica de Sevares. Como ya se ha indicado la integración real de estas dos empresas fue lenta y en Asturias no se comunicó la nueva identidad de dicha fábrica a la Administración hasta 1978, año en el que podemos estimar que se produjo la integración de las producciones y de la gestión.

En Sevares se respetó la línea de quesos naturales y se implantó la de alimentación infantil, que aportó volúmenes importantes en los primeros años ochenta. Paralelamente, al final de la década de los setenta se suprimió la producción de batidos. También la incorporación de MG provocó el traslado a Asturias de los productos que MG elaboraba en Molins (Barcelona).

Por lo que se refiere a la recogida, también la incorporación de MG forzó a algunas modificaciones: se cerró un centro de recogida que los anteriores propietarios habían abierto en Ardisana, y la recogida que Nestlé mantenía en las comarcas más orientales desde La Penilla se incorporó a la fábrica de Sevares. La fábrica de MG de Lugo (Villalba) se quedó a su vez con la zona de recogida de Nestlé-Asturias en Lugo (Lorenzana).

La línea de queso fundido obligó a elaborar previamente cheddar, que no sale al mercado, por lo que surgió el subproducto del suero. A partir de ahí se pusieron instalaciones de des-

mineralización, que permitieron obtener la materia prima intermedia para sus leches maternizadas. Entre los años 1965 y 1970 Nestlé pasó de la fabricación de leches acidificadas a las maternizadas.

La fábrica de Sevares siguió haciendo el queso fresco. Además se empezó a elaborar en Villaviciosa en 1981. Este hecho, junto con la desaparición definitiva de la fabricación de leche condensada en esta localidad en 1982, supuso la transformación definitiva de Nestlé–Asturias y es una prueba de la capacidad de adaptación de la firma suiza a las nuevas situaciones del mercado. El volumen de leche destinado a la antigua producción pasó casi íntegramente a queso fresco, gama que ha crecido mucho; la condensada, especialmente para la exportación, se concentró en Pontevedra.

La situación geográfica de la fábrica de Villaviciosa y su orientación a lo largo de toda su historia hacia una gama de productos de larga duración han hecho de ella una fábrica de regulación dentro de la estrategia y organización interna de Nestlé. Actualmente cuenta con una torre de leche en polvo, construida en los últimos años de la década de los setenta.

Regularmente desde esta fábrica se abastece de productos lácteos a DELASA y en ocasiones a la fábrica de La Penilla. El movimiento de productos de una fábrica a otra dentro de Asturias se hace siempre en forma concentrada, normalmente polvo. Nestlé no vende leche en polvo, es un producto intermedio de sus propias producciones.

El cambio en las producciones no ha variado la importancia de la fábrica de Villaviciosa en el conjunto de la organización interna de Nestlé. Además del papel regulador de las fábricas que tiene la firma en las regiones más lecheras de España, desde Villaviciosa se lleva administrativamente toda la actividad en Asturias, incluida la fábrica de Solís; en cuanto a las cuestiones de personal desde Villaviciosa se controla Sevares.

Innovaciones y cambios. Transferencia de tecnología al sector agrario

Las inversiones de Nestlé en Asturias han sido muy importantes y continuadas, ya que ha mantenido un nivel tecnológico muy alto. Por ejemplo, la línea de condensada en Villaviciosa la hicieron nueva tres veces; de esta línea lo más caro era el proceso de envasado. Otra inversión muy fuerte fue la instalación de la línea de potitos infantiles en Sevares.

Entre las inversiones importantes más recientes figura la línea de queso fundido en lonchas, que se puso en marcha en 1989; hasta esa fecha este queso se elaboraba en porciones. En general en las instalaciones de fundido también se han realizado continuas y fuertes inversiones. Dentro de las inversiones en quesos cabe citar la puesta en marcha en Sevares, al inicio de la década de los ochenta, del procedimiento de lactofugación con objeto de eliminar los gérmenes de la leche sin alterar la albúmina.

La inversión más reciente ha sido la puesta en marcha del tratamiento del suero por ósmosis inversa, según un método puesto a punto por la propia Nestlé. La instalación de Villaviciosa fue la primera de este tipo existente en Europa; la investigación se ha realizado con el apoyo del IDAE (Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía). La experimentación se ha llevado a cabo conjuntamente en Francia y España (Villaviciosa) en colaboración con el fabricante de la maquinaria, una empresa inglesa.

Sin embargo, en términos generales, la actuación de Nestlé–Asturias respecto a la innovación y transferencia de tecnología que realiza la firma ha sido escaso. Los centros de I+D para lácteos no se encuentran en España (están en Suiza e Italia) y el centro de transferencia de tecnología al sector agrario, el Servicio Agropecuario, está en Cantabria. Además su actuación en esta región ha sido menor que en las dos autonomías vecinas.

Nestlé forzó la mejora de la calidad de leche y, al establecer una recogida muy amplia, el incremento de la oferta. Entre las mejoras fomentadas directamente por la empresa figura el apoyo brindado a la expansión del ordeño mecánico, concepto por el que se llegó a establecer una prima.

El aspecto de mayor importancia ha sido el apoyo a la implantación de frío en las explotaciones. Dadas las dificultades que en un principio se detectaron en el abastecimiento de tanques Nestlé, al igual que algunas otras empresas, empezó a pagar las 3 pesetas de prima de frío en concepto de estímulo, antes de que éste se instalase de hecho. Esta prima de 3 pesetas no se correspondía en absoluto con la calidad bacteriológica real. Ahora bien, entre los factores principales para la extensión del frío, además de la posición de las empresas a favor, destacan las ayudas del Reglamento Estructural de la Producción Lechera y los avances en electrificación rural.

Nestlé empezó a trabajar con frío en el año 1976, con 20 tanques. La actuación se planificó en 1977. En la campaña 1975/76 empezó

a recoger con cisternas y abandonó definitivamente la recogida en ollas en 1987. Desde que se implantaron las cisternas trabaja exclusivamente con autónomos para la recogida, además cuenta con inspectores que se encargan de la relación con los ganaderos. Desde el principio el pago a los autónomos de la recogida se viene realizando en base a los Km. recorridos y al tipo de cisterna.

Al principio de los noventa contaba con 33 cisternas, cifra que ha caído debido a que las 17 que trabajaban en Brieves han pasado a BELISA. Se hacían unos 5.000 Km/día (cifras de mayo-90); en 1984 hacían unos 9.800 Km diarios.

Al principio de los noventa tenía rutas diferenciadas según la calidad del producto y en función de sus destinos. A pesar de todo, la calidad bacteriológica es baja y sólo puede pagar de acuerdo a este concepto el 20 % (categorías A y B) de la leche recogida, única que alcanza niveles aceptables. La gran expansión del frío en el campo se ha dado entre los años 1985–90.

Evolución del frío instalado en campo

Año	Nº ganaderos con tanque	% leche fría
1977	42	2
1980	107	5
1982	240	12
1984	690	30
1985	970	37
1986	1.341	47
1987	2.362	60 (1)
1988	2.900	75
1989	3.000	82
1990	.2163	84 (2)

(1) incorporación recogida L. Cancienes.
(2) sin la red que pertenecía a la fábrica de Brieves.

Los análisis de bacteriología en Asturias se vienen haciendo desde la campaña 1986/87, pero al principio de los noventa la bacteriología real no se aplicaba a los precios.

La estrategia de los últimos años ochenta y primeros noventa ha sido ir abandonando a los peores ganaderos, siempre dependiendo de las existencias de leche en el mercado. Esto repercute

en un incremento de los volúmenes por ganadero (litros /día). Ahora bien, a principio de los noventa hubo un acuerdo con la Administración autonómica respecto al no abandono de la única zona de montaña donde aún recogía, en las proximidades de Cangas de Onís.

Volúmenes de entrega por ganadero y día (litros)			
Año	**Fca. Villavi.**	**Fca. Brieves**	**Fca. Sevares**
1980	52	58	28
1989	62	86	40

En este mismo período de tiempo el número de ganaderos abastecedores de Nestlé ha disminuido considerablemente, con una caída de 2.000 (28 %) en la década de los ochenta, a pesar de la inclusión de los 1.000 ganaderos correspondientes a la recogida de la antigua Lechera de Cancienes.

Evolución del número de abastecedores	
1980	7.200
1986	5.700
1987	6.400 (incluidos 1.000 de L.Cancienes)
1989	5.500
1990	5.300

En el año 1986 muchos ganaderos cambiaron la titularidad de sus explotaciones, poniéndolas a nombre de sus mujeres, debido sobre todo a la implantación del IVA (Impuesto sobre el Valor Añadido). A partir de esa fecha bajó mucho el número de ganaderos abastecedores de leche (unos 500 anuales) pero no el volumen recogido.

Para esta firma los costes de recogida por litro de leche en Asturias eran superiores al inicio de los noventa a los del resto de España. La cifra media en el Principado era de unas 3 pesetas para el conjunto de las industrias y los de Nestlé apenas superan las 2 pts/litro. En Europa su media es de 1'5 pts/litro. Sin embargo, la mejora en el Principado ha sido espectacular en los años

ochenta: en pesetas corrientes, los costes de 1980 equivaldrían ahora a 10 pts/litro frente a las 2 conseguidas. En esta mejora han influido muchas cosas, entre las que cabe resaltar la reducción de las dos recogidas diarias iniciales; incluso antes de la instalación masiva de frío, se pasó a una diaria, medida a la que los ganaderos respondieron bien.

Al final de los años ochenta la estructura de recogida según volumen era la que se refleja en el cuadro siguiente: menos del 10 % de los abastecedores de Nestlé, que es una de las empresas con mejor recogida, superan los 45.000 litros de entrega media anual, cifra considerada umbral mínimo para una explotación rentable que pueda seguir los ritmos de modernización exigidos.

Estratificación de la recogida de leche de Nestlé en Asturias (1989)
• 52 % de los ganaderos menos de 14.000 litros/año
• 14 % " " " entre 14.000 y 20.000 l./año
• 13 % " " " " 20.000 y 30.000 l./año
• 10 % " " " " 30.000 y 45.000 l./año
• 5 % " " " " 45.000 y 60.000 l./año
• 3 % " " " " 60.000 y 80.000 l./año
• 1'5 % " " " " 80.000 y 100.000 l./año
• 1'5 % " " " " 100.000 y 200.000 l./año
• 0'3 % " " " " mas de 200.000 l./año

CAPITULO 13

LAS EMPRESAS DE LECHE LIQUIDA

LAS EMPRESAS DE LECHE LIQUIDA

Las empresas modernas especializadas en leche líquida se constituyeron en toda España en las décadas de los años sesenta y setenta; al final de este período se aplicó a Asturias el Plan de Centrales Lecheras. Este grupo de empresas se caracteriza por su elevada demanda de leche cruda, frente a las mantequeras y queseras que hasta esa fecha dominaban el panorama asturiano.

El desarrollo de las Centrales Lecheras, no sólo en Asturias, sino en todo el territorio nacional, supuso una alteración definitiva en el mercado de leche cruda y fue el hecho determinante para la especialización masiva de gran número de explotaciones campesinas. Provocó por primera vez la entrada de compradores foráneos en Asturias en busca de leche, muchas veces a cualquier precio.

Teniendo en cuenta estos condicionantes, las empresas elegidas para su estudio individualizado pertenecen a los siguientes apartados:

- *centrales lecheras asturianas;*
- *recogedores/vendedores de leche líquida en Asturias;*
- *empresas foráneas que han entrado a recoger en Asturias.*

Como ya se ha estudiado en la primera parte de este trabajo, las centrales lecheras en Asturias se implantaron muy tarde, cuando ya llevaban años funcionando en la mayoría de las grandes ciudades españolas. Esto permitió que los recogedores se mantuviesen durante mucho tiempo distribuyendo en las ciudades. Por otro lado, después de declararse desierto el primer concurso para Oviedo (1956), la convocatoria del segundo fue uno de los episodios más conflictivos, después de las discusiones sobre la adición de grasas no lácteas, entre las firmas asturianas. Conflicto que se trata también en la primera parte de este libro. La entrada de firmas foráneas en busca de grandes cantidades de leche y el refugio de los productos transformados industriales en el norte fue otro factor que provocó una profunda alteración.

Finalmente, la Adhesión de España a la CEE (1986) obligó a liquidar definitivamente la normativa aún vigente, eliminando los monopolios de distribución de leche pasteurizada. Como compensación a la pérdida de los derechos adquiridos, se arbitraron una serie de ayudas a las que en Asturias sólo pudo acceder la C.L.A.S., ya que las otras centrales lecheras eran centros convalidados. Esta ruptura de los monopolios de distribución de pasteurizada ha permitido que algunas pequeñas firmas que ya trabajaban leche líquida entrasen en esta producción.

1. LAS CENTRALES LECHERAS EN ASTURIAS

1.1. CENTRAL LECHERA DE GIJON, SA (LAGISA)

Los antecedentes

Esta firma está ligada a Máximo Riera García, quien empezó con la venta de leche líquida en 1963 suministrando desde Villaviciosa leche con la marca "El Molinero", después de vender su fábrica de quesos y mantequillas del mismo nombre a Nestlé. Para el desarrollo de esta actividad Riera aprovechó el acuerdo de venta firmado con Nestlé, según el cual se reservaba la posibilidad de mantener una recogida de leche cruda orientada a la venta de leche líquida al consumo.

En el mes de diciembre de ese año, 1963, se trasladó al centro de Gijón, a un local de la calle Díaz que adquirió a su hermano Manuel, que tenía allí una pequeña quesería. En enero de 1964 empezó a trabajar con esta fábrica como centro de higienización, vendiendo leche envasada en Gijón. También desde allí suministraba a Oviedo y a la Cuenca Minera.

El 10 de Junio de 1965 se le autorizó el centro de higienización de leche y elaboración de mantequilla por parte de la D.G. Economía de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, válida hasta la aplicación a Gijón del régimen de obligatoriedad de higienización de la leche destinada al consumo. Por entonces contaba con menos de 500 ganaderos abastecedores.

Constitución de la central lechera

La convocatoria de la central lechera de Gijón se realizó el 31 de enero de 1967, apoyándose en la O.M. previa del 29 de enero de 1964. Máximo Riera jugó las dos bazas previstas en la legislación: presentó la solicitud de la concesión, para lo que se presentaba al concurso, e hizo la petición de convalidación del centro de higienización ya existente en Gijón.

Como elemento clave en la batalla que mantuvo con la firma Granja La Campesina para la adjudicación de la Central, presentó un certificado del Alcalde en el que se le reconocía como único vendedor de leche higienizada en la población. Esto le daba derecho a la convalidación según el artículo 57 del Reglamento de Centrales Lecheras.

El proyecto de Central Lechera de LAGISA, realizado por el Sr. Matallana, fue visado el 17 de julio de 1967 y la adjudicación tuvo lugar el 9 de enero de 1968 (BOE 15–I–68). La adjudicación de Centro Convalidado se hizo directamente a Máximo Riera García como propietario de la empresa Central Lechera de Gijón. Francisco Vigil, en un escrito del 20 de enero del mismo año, manifestó su voluntad de cerrar la industria y renunciar a la convalidación solicitada.

Una vez conseguida la convalidación, LAGISA llegó a un acuerdo con la sociedad Nestlé de Villaviciosa según el cual esta firma se comprometía a industrializar en forma de leche en polvo entera los sobrantes de leche cruda de la empresa de Máximo Riera hasta un máximo de 10.000 litros diarios. Dicha transformación se haría bajo la responsabilidad de LAGISA, empresa encargada de comercializarlos. Este acuerdo entraba en vigor con el funcionamiento oficial de la firma como Central Lechera.

En la orden de concesión de la Central Lechera se especificaba que la empresa debía tener una capacidad mínima de 45.000 litros y que el envasado debía hacerse en botellas de plástico y vidrio.

Dado que las obras no se terminaron en el plazo previsto, se le concedió una prórroga hasta finales de 1969, también se autorizaron algunas modificaciones en el proyecto inicial. Finalmente, el permiso de funcionamiento se concedió el día 15 de abril de 1969, cuando aún no estaban terminadas las obras. Poco después, en una Orden Ministerial del 22 de mayo de 1970 se establecía la obligatoriedad de higienización de toda la leche comercializada en Gijón. A la vez se fijaron por primera vez los precios máximos de la leche en esta ciudad.

El crecimiento de la firma. Nuevos productos

Esta empresa se mantuvo como sociedad individual hasta el mes de julio de 1969, en que se constituyó la firma Central Lechera de Gijón con la forma jurídica de Sociedad Anónima.

Los primeros socios fueron Máximo Riera García, que mantuvo la mayoría del capital, su esposa, Hilda Palacio Suárez, Jesús Kocina Perureyo y Angel Fernández Díaz, gerente desde entonces. Este número de socios se amplió a tres más muy pronto: Faustino Medio González, Mª Luisa Lucinda Cuesta y Manuel Riera García.

El traslado de la firma a su actual localización, en Porceyo, y la puesta en funcionamiento de la nueva fábrica ya como Central Lechera en 1969, además de una enorme crecimiento, permitió la incorporación de nuevos productos con los que salir al mercado nacional. La ya citada prohibición de venta de leche a granel en Gijón en 1970 fue importante en el auge de la empresa.

La campaña 1969/70, primera de su actividad, fue muy difícil debido a la escasez de leche en el campo, los altos precios y la presión para su compra por parte de las industrias. Ese año tuvo pérdidas.

En 1970, con casi 2.000 ganaderos abastecedores, solicitó permiso para su primera ampliación. Ese año la introducción de la leche aséptica permitió su salida al mercado nacional.

El día 30 de octubre de 1970 la sociedad LAGISA firmó un contrato con la francesa SODIMA (Societé de Diffusión de Marques), propietaria de la marca "YOPLAIT", contrato de franquicia que fue aprobado por el Ministerio de Agricultura.

> La firma asturiana se comprometía a distribuir en primer lugar y posteriormente a fabricar los derivados lácteos de la marca "Yoplait" en Asturias, León, Valladolid, Palencia, Zamora y Galicia; a cambio SODIMA cobraría el 2 % sobre la cifra neta de negocios. La gama de productos prevista en el acuerdo abarcaba yogures de diverso tipo, copa vienesa, leche helada, queso fresco, gelidificados, productos desnatados y cremas. De ella ningún producto llegó a fabricarse por el socio asturiano.
>
> Este acuerdo se rompió en 1972, momento en el que se paralizó la puesta en marcha de la fabricación del yogur y se eliminó la línea de producción. El motivo inmediato fueron las dificultades puestas por la firma francesa para iniciar la producción, centrando la colaboración casi exclusivamente al aspecto de distribución de los productos "YOPLAIT" por parte de LAGISA.

Las ampliaciones y modificaciones en la gama de productos continuaron en la década de los setenta. Así, por ejemplo, en 1972 se cambió el envasado de leche, introduciendo la botella de

plástico. Los batidos se habían empezado a elaborar en 1971. En 1973 se montó la instalación de leche UHT, en 1977 se inició la fabricación de productos con leches aromatizadas y se instaló el sistema tetrabrik y la envasadora de nata,...etc.

LAGISA intentó en 1973 la ampliación de su zona de influencia como Central Lechera a buena parte de los concejos del centro de Asturias, a excepción de Oviedo y Avilés, lo que no consiguió. Poco antes intentó comprar la Granja La Polesa, pero luego no entró a formar parte de su accionariado. Ese mismo año, 1973, abrió un centro de recogida en Valencia de Don Juan (León) y amplió la fábrica de Gijón.

En 1971 LAGISA ocupaba el puesto número tres en la relación de contribuyentes del Impuesto General de Tráfico de Empresas.

El incremento de la recogida fue espectacular. Mientras en 1965 sólo recogió 2.450.104 litros al año, en 1970, ya funcionando como Central Lechera recogió mas de 16 millones y en 1975 superaba los 35 millones. En este año el volumen de leche tratado era superior, ya que realizaba compras de leche cruda a otras firmas –un 15/20 % del volumen total de leche tratada.

En 1975 esta empresa abrió sus primeras delegaciones de venta en los mercados de La Coruña, Santander y Madrid. Eran las primeras que tenía fuera de Asturias; luego amplió a Sevilla, Valladolid y León. Años después hizo acuerdos con grandes superficies, tanto para fabricar con su marca como para venta de productos.

En los años setenta la gama de productos estaba compuesta por leche pasteurizada, leche estéril y mantequilla; también había una pequeña producción de queso fresco, aunque este producto no se lanzó hasta 1978. En los primeros años las producciones de leche pasteurizada fueron muy superiores a las de estéril, pero los volúmenes de ésta crecieron mucho más deprisa y en 1975 se igualaron ambas producciones. La producción total de leche líquida estaba por encima de los 40 millones de litros en la segunda mitad de los setenta. Al principio de la década de los ochenta la producción de leche estéril y UHT era casi el doble que la de pasteurizada. En esta década la principal producción en volumen fue la leche UHT, si bien la producción de natas y de batidos también resultó muy importante para la firma.

En 1976 inició la producción de leche en polvo a través de convenios con otras firmas. Poco después elaboró algo de queso fundido también en colaboración con otras firmas. En ambos casos a maquila.

En 1981 se realizó una nueva ampliación de capital que supuso la entrada de nuevos socios: Mercedes Riera Palacio, Hilda Riera Palacio y Ester Riera Palacio, además de aumentar la participación de alguno de los socios anteriores.

Los accionistas de LAGISA en 1982 compraron, al 50 % con Leche Pascual SA, la fábrica Lácteos de El Bustio a CLESA. Esto le permitió regular sus excedentes a través de la leche en polvo sin necesidad de recurrir al trabajo a maquila de otras firmas.

Otro hecho interesante que abrió grandes perspectivas en el año 1984 fue la participación, con otras firmas españolas de carácter regional, en la constitución de la sociedad SODELACT [1] que pretendía gestionar la franquicia del grupo holandés Melkunie en España para fabricar y distribuir derivados refrigerados. Proyecto que se fue retrasando y del que finalmente se retiró LAGISA tras su venta a CELBASA.

En 1985 se inició el envasado de zumo en tetrabrik marca "FRESCO", única actividad no láctea de la firma. Este mismo año se puso en marcha una sociedad comercial que absorbió al personal de ventas que trabajaba fuera de Asturias. Por entonces contaba con casi 5.000 ganaderos abastecedores, incluidos los de León.

Algunos aspectos referentes a la recogida

El crecimiento de la recogida se hizo mediante acuerdos de entrega directos con ganaderos y recogedores, lo que generalmente suponía entrar en conflicto con las empresas ya asentadas. El tirón de demanda de leche cruda que supuso la entrada en funcionamiento de las centrales lecheras, la primera de las cuales fue LAGISA, fue muy importante en el incremento de la leche vendida por los ganaderos.

La colaboración con Leche Pascual SA se tradujo en 1984 en la compra por parte de LAGISA de la recogida que la empresa castellana tenía en Asturias (60.000 litros diarios, entre los que destacaban el grupo de ganaderos de Canero). Ese año tuvo lugar una nueva ampliación de la factoría.

Respecto al frío esta firma nunca fue partidaria de la instalación de tanques de su propiedad en las explotaciones ganaderas. Aunque en 1986 puso algunos, sobre todo heredó los que tenía

[1] Este proyecto fracasó entre otras cosas debido a la concentración empresarial vivida por las firmas lácteas españolas intermedias.

Leche Pascual en la red de recogida que le compró. Su apoyo a la generalización de los tanques consistió en el pago de primas por frío. La recogida en cisternas se inició a la vez que se instalaron los primeros tanques; la recogida de leche en cántaros desapareció totalmente en 1986.

En lo que respecta a la recogida esta firma ha establecido estrechas relaciones con otras firmas a lo largo de su historia; los principales intercambios los ha realizado con Nestlé, LESA, Mantequerías Arias, CLESA, Pascual..., siempre con volúmenes considerables. En dos ocasiones tuvo alquilada la instalación de Blas Herrero, utilizándola como centro de recogida, la última en 1988.

En la segunda mitad de la década de los ochenta dejó el centro de recogida de Valencia de Don Juan, lo que motivó un descenso en su recogida, que había alcanzado un máximo en 1985 con más de 70 millones de litros. A partir de ese momento se incrementaron las compras de leche cruda a otras firmas.

Entre los acuerdos de colaboración tipo industrial que se han alcanzado con otras firmas en estos años destacan: el envasado de leche, con Granja La Luz y Complesa (Lugo), el envasado en plástico de productos especiales con ILA SA, con empresas vascas los postres, ...etc. Otro aspecto fundamental ha sido el tratamiento de excedentes, para lo que llegó a una acuerdo con la cántabra SAM antes de tener torre de polvo propia.

En cuanto al número de trabajadores, el crecimiento también ha sido espectacular en la vida de la empresa. Mientras en 1965 siendo sólo centro de refrigeración tenía 6 empleados, en 1970 cuando empezó a trabajar ya como Central Lechera subió a 32. En los 5 años siguientes se registró el mayor crecimiento, pasando a tener más de 100. Al final de la década de los ochenta contaba con casi 200, a pesar de la absorción del personal de ventas por la empresa comercial.

Los principales cambios técnicos que han tenido lugar en la empresa coinciden con las modificaciones en el tratamiento de la leche de larga vida. Los inicios en 1970 fueron en la torre de esterilización y el envase de vidrio; la primera transformación importante fue el envasado en tetrapak, que simplificó mucho el proceso técnico aunque su introducción en el mercado fue lenta. En 1972 se empezó la utilización de la botella de plástico. En 1973 se incorporó el tetrabrik, que no tardó en desplazar a los anteriores.

La última venta

En 1988 la firma fue adquirida por el grupo catalán CELBASA ATO S.A. La operación se realizó a través de una ampliación de capital y de un intercambio accionarial. A partir de este momento en la lista de accionistas se incluyen CELBASA ATO SA, PERET HEREU SA, INOGRUP SA, TEXPLON SA, ULNA SA, VINCLA SA, COMA DE CLARA SA, CATALANA DE CONSULTING SA. De ellos el mayoritario era CELBASA ATO. La decisión de la venta de esta firma se debe a su imposibilidad de competir con las mayores empresas españolas y extranjeras en los mercados de leche líquida, particularmente duros para las empresas medianas. Responde por lo tanto a la situación de concentración obligada que vivieron las antiguas centrales lecheras la segunda mitad de los años ochenta.

CELBASA mantuvo durante un año la misma gestión, pero inició una serie de modificaciones encaminadas a profundizar en la especialización en leche líquida de la fábrica. En este sentido se ampliaron las instalaciones para este producto. El grupo catalán continuó usando la marca local, como había hecho antes con la cántabra Collantes.

La compra por parte de CELBASA supuso la salida inmediata de LAGISA del proyecto SODELACT, que era competidor del grupo SODIAL (franquicia YOPLAIT) al que pertenecía la firma catalana. Por entonces LAGISA había actuado de empresa líder dentro de SODELACT y había iniciado la producción de algunos derivados en este marco con la marca "FRINAT".

El antiguo grupo de accionistas de LAGISA mantuvo su participación en ASLAT, empresa propietaria de las fábricas de El Bustio y de Valladolid.

CELBASA facturó en 1988, aún sin contabilizar a LAGISA (5.600 millones), unos 16.000 millones; en 1989, ya con la empresa asturiana, fueron más de 26.000. Esta firma empezó a cotizar en bolsa en 1988. A través de esta actuación de los nuevos propietarios, LAGISA se ha convertido en la primera firma asturiana que recurría a la bolsa para su financiación.

En 1990, después de atravesar algunas dificultades, CELBASA estableció conversaciones con la cooperativa francesa especializada en leche líquida ULN (Unión Lechera de Normandía), cuya entrada como socio mayoritario tuvo lugar ese mismo año. Poco antes el grupo de origen cooperativo francés había desem-

barcado en la gallega LARSA y al principio de los noventa optó, en colaboración con algunas cooperativas españolas, a la compra de LESA, que le fue adjudicada, aunque finalmente se retiró.

De esta manera, LAGISA al principio de los años noventa estaba integrada en uno de los mayores grupos del sector español y era una de las bazas del capital francés en la industria láctea asturiana [2].

1.2. GRANJA LA POLESA

La empresa Granja La Polesa, siempre dedicada a leche líquida, fue montada por el Sr. Vallina en la campaña 1962/63, año en el que empezó a trabajar comercializando la marca "PASLEN"; por aquel entonces figuraba como Granja La Vallina. Inicialmente la leche no se pasteurizaba, simplemente se recogía y se vendía al consumo en bidones. Su primera localización fue en El Berrón y su área de venta abarcaba Oviedo y la Cuenca Minera. Las instalaciones consistían en un pequeño local donde se normalizaba la leche. Se trataba de uno de los muchos recogedores de leche que la vendían directamente al consumo.

El anuncio de la inmediata concesión de la Central Lechera de Oviedo y la perspectiva de la existencia de una gran central cooperativa apoyada por los Sindicatos, con gran capacidad de recogida, y por lo tanto de alteración de los mercados de leche cruda, llevó a numerosos industriales a fijarse en la pequeña firma de El Berrón, que ya abastecía de leche a numerosas localidades del centro de Asturias y podía por ello legalmente solicitar su convalidación, al contar con permiso municipal para la venta de leche en Sama, La Felguera, Oviedo y Siero, aunque no mantenía un suministro continuado. En el momento de la convocatoria del concurso, Granja La Polesa tenía una concesión para 300.000 litros anuales y había solicitado una ampliación a 10.000 litros diarios. A pesar de esto no figuraba como centro de higienización, ya que no había legalizado su licencia.

En 1968 se constituyó una Sociedad Limitada con 34 socios, todos ellos industriales lácteos o comerciantes de leche cruda

[2] ULN atravesó grandes dificultades financieras en Francia al principio de los años noventa, lo que provocó la crisis de las empresas adquiridas en España, entre ellas LAGISA. Estas empresas, incluidas en el grupo SODIBER,pasaron a ser regentadas por el grupo francés Bongrain, encargado por los acredores de ULN de la gestión de los bienes de la firma. SODIBER, uno de los mayores recogedores de leche de España, registró pérdidas en 1993.

que participaban en el proyecto a título individual en la mayoría de los casos. Entre los primeros socios se encontraban los dueños de LAGISA, los socios de Mantequerías Riera, de Mantequera Tineo, de Mantequera de Villaviciosa, de ILA S.L., así como Juan Martínez, Gaspar Gutiérrez, Alfredo Casielles, Manuel Pando, Faustino Cabo, y otros muchos pequeños recogedores de leche. Entre los mayores accionistas se contaban los hermanos Vigil Díaz (de Granja La Campesina). No participaron en este proyecto Mantequerías Arias, RILSA, Nestlé ni la Lechera de Cancienes. Los accionistas de LAGISA se retiraron muy pronto.

> De esta forma Granja La Polesa se constituyó en el punto de encuentro de un grupo importante de empresarios lácteos asturianos, medianos y pequeños –ILA S.L. ha sido la única firma importante relacionada con la operación–. En las reuniones de sus socios se planteaban los problemas globales del sector y se trazaban estrategias para defenderse de las firmas mayores y de la penetración de empresas foráneas. Con esta estructura, los socios de Granja La Polesa pretendían hacer frente a las alteraciones impuestas por la puesta en marcha del Plan de Centrales Lecheras.
>
> Algunos de estos socios, en especial los situados en las proximidades, aportaron total o parcialmente su recogida de leche para venta cruda a la nueva empresa, mientras mantenían las producciones de quesos.

El capital social en el momento de su constitución fue de 10 millones de pesetas. Desde entonces ha sufrido dos ampliaciones, situándose en los años ochenta en los 80 millones. Estas ampliaciones han correspondido a inversiones directas en la fábrica.

El día 20 de junio de 1968 se convocó en el BOE el concurso para una central lechera única para las localidades de Oviedo, Avilés, Mieres y Langreo. Se presentaron La Central Lechera Asturiana, Mantequerías Arias y Granja La Polesa, de éstas fue CLAS la que consiguió la concesión. Los argumentos utilizados para no convalidar el centro de Granja La Polesa fueron su ubicación en Siero, fuera de la zona, y su falta de servicio continuado, además de diversas irregularidades en la licencia.

Esta decisión fue recurrida por la empresa y, después de numerosos informes negativos y presiones desde el Sindicato de Ganadería, el día 10 de febrero de 1970 la asesoría jurídica del Ministerio de Agricultura decidió la convalidación de Granja La

Polesa en base al reconocimiento de su reparto anterior, concediéndole una capacidad de 10.000 litros diarios. Esta decisión fue recurrida por CLAS sin éxito. El final del conflicto tuvo lugar en la campaña 1974/75.

A partir de esta fecha La Polesa vendió el cupo autorizado de leche pasteurizada en el área adscrita al Plan de Centrales Lecheras y el resto libremente en las poblaciones no sometidas a la concesión. Los volúmenes de leche trabajados por esta firma aumentaron mucho una vez que obtuvo la convalidación. Así, mientras en 1971 no llegaba al millón de litros anuales, en 1973 ya contaba con más de 20 trabajadores y recogía más de 10 millones de litros.

En los primeros años setenta la producción fundamental de esta firma fue la leche pasteurizada. Por esta época la producción de estéril era aproximadamente el 20 % del total de la leche líquida. Las restantes producciones, nata y mantequilla, siempre han sido considerados subproductos y se vendían especialmente a la restauración o a otras empresas –nata.

En la campaña 72/73 intentó hacer leche estéril en bolsa, pero la experiencia fue un fracaso. En la campaña 1973/74 empezó la producción de leche UHT en brik por el método directo. Su introducción en el mercado fue difícil. Esta fue su mayor inversión. En los primeros tiempos utilizó una máquina alquilada, cuyo alquiler se pagaba sobre litro de leche transformado.

Esta firma frecuentemente hizo el papel de regulador de las empresas de sus socios, por lo que repercutían en ella todas las crisis. Una de las peores tuvo lugar en la primera mitad de los años 70; cuando la aportación por parte de Francisco Rodríguez permitió salvar la situación. Desde entonces detenta el 28 % del capital de la firma.

A lo largo de la década de los setenta su recogida aumentó, alcanzando al final más de 25.000 litros diarios de media. Una década después, al final de los ochenta, su recogida alcanzaba casi los 70.000 litros diarios. Este aumento siempre fue en círculos concéntricos desde Siero; la mayor expansión tuvo lugar en los años ochenta, abarcando desde Pravia a Euskadi.

Inicialmente la recogida se hacía en camiones propiedad de sus socios, que a su vez eran antiguos recogedores; aún al final de los ochenta algunos de los socios recogían leche para la fábrica como autónomos. La introducción de las cisternas se produjo en

1987, año en el que empezó a ser significativo el volumen de leche fría recogida.

Desde su fundación esta empresa ha recurrido coyunturalmente a la venta de leche cruda a las firmas transformadoras, ya que al estar dedicada a la leche líquida no tenía ningún mecanismo interno de regulación. Para solventar ésto estableció una colaboración continuada con el grupo ILA S.A.

Al igual que las otras centrales lecheras, en este período Granja la Polesa ha invertido sus producciones y en la década de los ochenta la producción de leche UHT era entre 4 y 5 veces superior a la de pasteurizada. La caída principal de este producto tuvo lugar a partir de la campaña 1979–80. En la década de los ochenta inició la producción de batidos. En 1989 empezó a trabajar la leche chocolateada.

El área de venta de sus productos inicialmente coincidió con la localización de los clientes de sus socios. En 1974 hizo su salida al mercado nacional. En general siempre se ha coordinado con los productos elaborados por las empresas de sus socios. Esto le llevó a consolidar un mercado importante en el Mediterráneo, dejando al margen Madrid y Barcelona.

Al final de la década de los ochenta su volumen de ventas se situaba en torno a los 1.500 millones de pesetas y trabajaba con las marcas "Brio", "Chocomilk", "La Polesa" y "Pole"[3].

1.3. LA CENTRAL LECHERA ASTURIANA

La polémica anterior al concurso de las Centrales Lecheras

Los orígenes de la Central Lechera Asturiana (CLAS) están ligados a la Cámara Oficial Sindical Agraria de Oviedo y a la lucha entre las diferentes empresas existentes y fuerzas vivas del campo asturiano por las concesiones de Centrales Lecheras.

> La década de los sesenta, en la que tuvo lugar este debate entre diversos sectores vinculados al poder, coincidió con uno de los momentos de cambios más espectaculares en la ganadería lechera y en las industrias lácteas: se generalizaron en toda España las Centrales Lecheras y con ellas el mercado de leche cruda, se incrementó espectacularmente el volumen de leche

[3] En 1993 sus ventas fueron de 1.600 millones de pesetas, algo inferiores a los de 1992 y el capital había pasado de 80 a 120 millones.

comercializada, cambió el abastecimiento a las grandes urbes, tuvieron lugar grandes conflictos entre industrias por el abastecimiento de leche, lo que provocó subidas y bajadas de los precios y los consiguientes problemas con los ganaderos, etc.

La primera convocatoria de Centrales Lecheras en Oviedo, en 1956, contemplaba tres centrales para Oviedo, con capacidad mínima de 12.000 litros diarios y otras tres para Gijón con una capacidad mínima de 13.300 litros diarios cada una.

En junio de 1957, la Cámara Oficial Sindical Agraria (COSA) de Oviedo dirigió una carta a la Dirección General de Ganadería solicitando la modificación del concurso. Por esta fecha, aunque la instalación ya debería estar adelantada según los plazos previstos, aún no se había presentado ninguna empresa. Finalmente, una Orden de la Presidencia del 6 de mayo de 1958 declaró desierto el concurso, después de que Mantequerías Arias renunciase a la invitación que se le hizo y de que los Ayuntamientos respectivos no hiciesen uso de su prerrogativa de montar una Central Lechera. Ese mismo año la COSA propuso la constitución de una sola Central Lechera en el Principado, bien fuese por entidades privadas o directamente por los sindicatos. Esta cuestión estuvo paralizada hasta 1962.

Durante este período tuvo lugar la formación e inmediato fracaso de la Cooperativa Lechera de Villaviciosa. Cuando ya había fracasado, los ganaderos de la zona designaron para liquidar las instalaciones a José Busto, hijo de un ganadero bien situado del Concejo y dueño de otros negocios recién llegado de Argentina. Poco después fue elegido presidente de la Hermandad local.

El 29 de diciembre de 1962 el Gobernador Civil remitió una carta al Ministerio de Agricultura, informando sobre la petición fuera de plazo de Mantequerías Arias para instalar una Central Lechera. Dado que el concurso ya había sido declarado desierto se planteó la necesidad de convocarlo nuevamente, lo que no llegó a efectuarse debido a la presión de la COSA que solicitaba una Central única, posición apoyada por la Comisión Consultiva Económica. Ambas instancias propusieron que el INI efectuase la instalación en caso de que no hubiese industriales interesados. El Sindicato Vertical Asturiano continuó con sus presiones durante los años siguientes. En mayo de 1963 remitió una carta al Ministerio de Agricultura apoyando de nuevo la propuesta de una central única para Asturias.

Mientras tanto, las poblaciones de la zona central de Asturias, grandes consumidoras, se abastecían de leche líquida a través de la red de recogedores–vendedores urbanos, algunos de los cuales habían dado ciertos pasos para establecerse como empresas, caso de la instalación de Granja La Vallina en El Berrón. Frecuentemente se ofrecía un producto con malas condiciones higiénicas y sometido al aguado.

Ante esta situación, tras un estudio realizado por la Comisión Delegada para Asuntos Económicos de Oviedo en el que se estimaba que una central única para Oviedo y Gijón presentaba muchas dificultades, en noviembre de 1963, el Gobernador Civil comunicó a la Dirección General de Economía de la Producción Agraria el acuerdo de la Comisión Delegada de convocatoria de concursos separados en las poblaciones de Oviedo, Gijón, Avilés, Mieres y Langreo. La Comisión argumentaba la ilegalidad de una Central única, ya que estas instalaciones debían estar en el término municipal al que abastecían.

Debido a las opiniones enfrentadas respecto a la conveniencia de constituir una o más Centrales Lecheras, la Orden de la Presidencia que autorizaba la nueva convocatoria de centrales lecheras para Gijón y Oviedo (enero de 1964) no especificaba su número, dejando esta cuestión en manos de la Comisión Delegada para Asuntos Económicos Provincial. Esta entidad seguía estando a favor de la constitución de varias Centrales; así, en un oficio de octubre de 1964 planteaba la conveniencia de instalar tres centrales en Gijón, tres en Oviedo y una en cada población menor.

El 16 de enero de 1964 el entonces Director General en el Ministerio de Agricultura, Sr. Serrats, dirigió una carta al Gobernador Civil de Oviedo extrañándose de que aún no hubiesen salido los concursos de Centrales lecheras. Según manifestaba en dicha carta, en su opinión esto se debía a las maniobras de la COSA para conseguir una Central Unica, catalogada como "el orgullo de Asturias", que consideraba inviable.

El 20 de mayo de 1966 el Gobernador Civil, cuya opinión seguía siendo contraria a la de la COSA, planteó las siguientes cantidades mínimas para las centrales lecheras: 45.000 litros diarios para Oviedo, 45.000 para Gijón, 20.000 para Langreo, 20.000 para Avilés, 12.000 para Siero y 18.000 para Mieres.

La idea de producir leche líquida pasteurizada para el consumo era cada vez más atrayente para los empresarios lácteos, como prueba la carta dirigida en julio de 1966 por la cooperativa comarcal de Grado "Cunalpinar" a la Dirección de Economía del Ministerio de Agricultura interesándose por la posibilidad de montar una sección lechera con un Centro Higienizador lo que aliviaría la crisis que atravesaban los ganaderos.

En este período el leonés Jesús Sainz de Miera, presidente de la COSA de Asturias desde 1965, a donde llegó desde la presidencia del Sindicato de la Madera, había conseguido la adhesión a su proyecto de numerosos alcaldes además del apoyo unánime del aparato de la Hermandad. Su gestión fue fundamental para la creación, concesión y vida posterior de la Central Lechera Asturiana a cuyo frente siempre se mantuvo. La CLAS se creó el 12 de mayo de 1967 por Jesús Sainz de Miera, su convalidación tuvo lugar el 9 de octubre del mismo año, se aprobó el reglamento el 9 de febrero de 1968 y la inscripción tuvo lugar el 2 de junio de 1970 con el número 9.608, las ordenanzas se aprobaron el 22 de junio del mismo año. El capital social fue de 40 millones de pesetas con 2.500 socios y 19 grupos Sindicales integrados (del número 9.589 al 9.607), ya que la Central era un Grupo Sindical de Integración Superior.

La situación quedó zanjada en 1967. En enero de ese año se decidió montar un Central Lechera para Gijón y en junio se convocó una Central única para las restantes localidades, aunque de hecho algunas de las principales poblaciones quedaron al margen del Plan de Centrales Lecheras. La Central Lechera convocada suministraría a Oviedo y a las principales localidades de la cuenca minera (Mieres y Langreo) además de Avilés, quedando excluida Pola de Siero que contaba con un pequeño centro de recogida (Granja La Polesa SA, antes La Vallina).

La batalla por la Central Lechera de Oviedo. Puesta en marcha de la CLAS

Las tres empresas que se presentaron al concurso fueron Granja La Polesa, que aducía derechos históricos, Mantequerías Arias y el Grupo Sindical de Colonización de Integración Superior número 9.608, denominado Central Lechera Asturiana

(CLAS). Tanto Gobernación como la Organización Sindical y las autoridades Provinciales coincidían en que el último peticionario reunía mejores condiciones.

> Un indicio de la postura favorable a la concesión a la CLAS de las diversas autoridades es el informe publicado por SADEI (Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales) en 1968, elaborado por F. Bertrand y J. Guillaumaud bajo auspicio de la OCDE. En él se analizaba la situación de la comercialización de la leche y los problemas de los ganaderos, exponiéndose como cuestión clave la baja recogida de las industrias y la dependencia de los campesinos. En sus recomendaciones apoyaba la creación de la Central Lechera por la COSA.

La Central se adjudicó a la CLAS, con una exigencia de capacidad mínima de 100.000 litros diarios. Se rechazó la solicitud de Mantequerías Arias por no tener Centro de Higienización y la de Granja La Polesa por tenerlo en Siero, fuera del área de la Central Lechera convocada. Esta decisión fue recurrida por ambas empresas. Fernando Arias en nombre de la primera aducía irregularidades en la adjudicación, monopolio y la falta de pliego de condiciones, pero fue desestimada.

Por su parte Granja La Polesa hizo valer sus derechos como Centro Higienizador que abastecía anteriormente a una parte de la zona comprendida en el área de la concesión. Esta empresa acabó consiguiendo la convalidación en febrero de 1970 por parte de la asesoría jurídica del Ministerio de Agricultura, que reconoció sus derechos. CLAS interpuso un recurso, que perdió, por esta concesión de 10.000 litros diarios.

La Central Lechera de Oviedo debía estar terminada en Diciembre de 1969, pero, como era habitual en la construcción de estas industrias, las obras se retrasaron y se le concedió una prórroga hasta finales de 1970. Finalmente la CLAS obtuvo el certificado de idoneidad de la industria el día 1 de marzo de 1971. En diciembre de ese mismo año se establecía la obligatoriedad de higienización de la leche en su área de influencia.

Paralelamente a todo este proceso legal, la COSA había conseguido concentrar a los ganaderos en un proyecto común después de los conflictos lecheros de Asturias de junio-julio de 1966 (SADEI, 1982). La escusa inmediata para esta concentración de voluntades fue la bajada de la leche por parte de los industriales en 0'50 pese-

tas el litro. Este conflicto se canalizó fundamentalmente a través de la COSA, mediante gran cantidad de reuniones y asambleas en las que participaron presidentes y secretarios. La Hermandad aprovechó el acuerdo de una subida en el precio conseguida en las reuniones en su seno, en las que Jesús Sainz de Miera y José Busto representaban a los ganaderos, para promocionar el proyecto de la CLAS. Este fue uno de los primeros conflictos "modernos" registrados en el campo español, que enfrentó masívamente a un colectivo agrario con las firmas alimentarias.

> El personaje clave en el proceso de fundación de la CLAS y en su vida posterior fue Jesús Sainz de Miera, que supo aglutinar a los líderes locales de la COSA en torno a su proyecto. Este fue el caso de José Busto, otro de los personajes importantes en la vida de la Central. Poco antes del gran conflicto de 1966 Busto había conseguido liquidar bien la antigua Cooperativa Lechera de Villaviciosa (1956–63), levantando el embargo que pesaba sobre ella; esto le llevó a ser aclamado presidente de la Hermandad local en 1965, el mismo año en que Jesús Sainz de Miera se hacía cargo de la COSA.
>
> José Busto también fue un personaje importante en los conflictos lecheros de 1966 y en la resolución de los problemas anteriores. Coincidiendo con una de las épocas de mayor incremento en la industrialización de la leche, se constituyó la Comisión Consultiva Nacional Lechera de la que formó parte José Busto.

El proceso de promoción que llevó a la constitución de la CLAS comenzó con reuniones por los diversos concejos en 1967; numerosos curas locales, la Hermandad, los alcaldes y demás fuerzas vivas constituyeron un aparato de divulgación muy eficaz para el proyecto. En la práctica el trabajo de los secretarios de las cámaras locales en la selección de los nuevos socios resultó fundamental.

El nacimiento de la CLAS fue contestado por la entonces pequeña organización de ganaderos contraria a la Hermandad, organización que después daría lugar a la Unión de Campesinos Asturianos, también surgida del conflicto, cristalizando en la oposición de las cooperativas recién nacidas en el occidente asturiano, cooperativas que se desarrollaron al margen de la estructura vertical del momento. Los conflictos puestos de manifiesto entonces, que hacían referencia a la falta de democracia interna de la CLAS, continuaron largos años.

La Central Lechera Asturiana nació con 2.500 socios que debían poner 10.000 pts cada uno, de manera que en total los ganaderos aportaron 28 millones de pesetas, la mayoría mediante créditos personales facilitados por la Caja Rural Provincial y la Caja de Ahorros de Asturias. La inversión estimada en la época era de un millón por cada 1.000 litros de capacidad. El capital necesario se reunió con dos créditos del Banco de Crédito Agrícola que avaló la Caja de Ahorros, por un monto total de 172 millones a diez años, con un interés del 3 % y dos años de carencia el primero y del 3'50 % el segundo.

La recogida de leche empezó el día 1 de septiembre de 1970, con un volumen de 15.600 litros que vendía cruda a otras industrias; en diciembre ya eran mas de 50.000 litros diarios. En enero de 1971 empezó a industrializar en su fábrica.

Desde sus inicios la CLAS se caracterizó por ser la gran recogedora de leche asturiana, su entrada en Occidente consolidó definitivamente estas comarcas como grandes productoras y colaboró en su especialización láctea. Paralelamente, el nacimiento de la Central y el establecimiento de sus amplias líneas de recogida fue un punto más en la gran competencia por el abastecimiento de leche desde los ganaderos que a lo largo de la década de los sesenta se desató en el campo asturiano. CLAS fue la primera empresa que se implantó sin contar con redes de recogidas anteriores [4].

Los setenta: Una década de auge e innovaciones. El acuerdo con SODIMA

A pesar de la buena acogida y del gran número de socios inscritos, a CLAS le costó mucho ganarse la confianza de los ganaderos. Inicialmente no coincidían los conceptos de socio y ganadero abastecedor, por lo que de hecho muchos socios no entregaban su leche a la entidad asociativa. Esto explica sus bajas recogidas en los primeros tiempos. La entrega a la Central suponía la ruptura con la anterior empresa e incluso posibles represalias futuras en caso de fracaso debido a la hostilidad de las restantes firmas que rodeó el nacimiento de la CLAS.

Los volúmenes de recogida de la CLAS aumentaron rápidamente a la vez que se producía su entrada en nuevas comarcas y el inicio de nuevas actividades. Por ejemplo en 1972 ya estaba en

[4] SADEI (1982). El estudio sobre el papel de la CLAS en la economía asturiana reconoce el papel jugado por sí misma y su efecto de arrastre.

marcha una ampliación con una nueva torre de esterilización para botellas de plástico de litro y medio, además de UHT en brik (1974) y yogures; a la vez se instalaba la fábrica de piensos. En julio de 1973 tubo lugar una ampliación que incluía la torre de polvo y nuevas instalaciones para mantequilla. Estas ampliaciones importantes en las instalaciones se repitieron también en 1976 y 1979 y han sido continuas en la vida de la Central.

Todo este auge estuvo enmarcado en las buenas relaciones que los dirigentes de la Central han mantenido siempre con las Autoridades. Estaban presentes en el Sindicato de Ganadería, y en la Comisión Consultiva Nacional Lechera (COCONALE). Cuando la ley de libertad sindical dio entrada a otras representaciones en el FORPPA (a partir de 1978) la CLAS siguió acudiendo por la Cámara o como cooperativa, además de haberse integrado como miembro en la Federación Nacional de Industrias Lácteas.

El acuerdo de la CLAS con SODIMA (marca YOPLAIT) data de 1972, año en el que también compró la flota de distribución que tenía LAGISA para esta marca y se quedó el noroeste peninsular para la distribución de estos productos. Este mismo año se constituyó YOCLAS, como grupo sindical diferente. Este nuevo Grupo, que tenía los mismos promotores, contó con 1.000 socios que pusieron 50.000 pts. Pronto el número de socios creció hasta 2.029.

Su trabajo con la francesa SODIMA, además de abrir su mercado a nuevos productos, obligó a la firma asturiana a actuar, conjuntamente con otras empresas regionales, a nivel nacional y a establecer una estrategia en este nuevo entorno. Al igual que las otras lácteas franquiciadas, CLAS pasó a formar parte de SODIAL, sociedad española de servicios que aglutinaba a todas las empresas con franquicia Yoplait, encargándose de la publicidad de los productos y del abastecimiento de los inputs no lácteos.

En abril de 1978 la CLAS presentó una solicitud al Ministerio de Agricultura para transferir algunas instalaciones a YOCLAS, Grupo Sindical de Colonización número 14.257. En el BOE del 27.6.78 se autorizó un alquiler por 10 años. Esta nueva empresa, de la que era vicepresidente José Busto, también en la dirección de la CLAS, tenía por objetivo la elaboración de derivados lácteos, polvo y alimentos infantiles.

De cara a la distribución, punto que ha sido una de las claves del conjunto CLAS-YOCLAS, unificó todos los productos que necesitaban refrigeración: los de la marca "YOPLAIT" y la leche pasteurizada de la Central. Toda la distribución de estos produc-

tos quedó en YOCLAS. Esta iniciativa llevó a abrir centros de distribución en León, Lugo, Valladolid, La Coruña, Vigo y Asturias. Anteriormente tenía en Madrid, Sevilla, Valencia y Barcelona.

Durante 4 años, hasta 1976, los socios de YOCLAS sólo cobraron intereses del capital que habían puesto. En ese año se repartió un dividendo muy alto sobre el capital y se abrió la entrada de nuevos socios, que debían poner 500.000 de capital. Llegó a tener 6.800 socios y un capital de 65 millones. En 1978, uno de los mejores años, los socios obtuvieron 5 pesetas a la peseta.

En términos industriales la CLAS se apuntó algunos éxitos decisivos en el mercado de productos lácteos. Por ejemplo nunca utilizó envase de vidrio, muy caro y de difícil manejo, e implantó en el mercado la botella de plástico blanco para leche estéril, que durante muchos años estuvo asociada a esta empresa y facilitó su penetración en los mercados de otras regiones. Otra cuestión interesante fue la utilización del ferrocarril para los transportes del producto acabado, que se inició en la campaña 1976/77.

La producción de batidos y nata estéril para el consumo empezó en 1977. Por aquel entonces aún eran productos nuevos en el mercado español. Ese año en la torre de leche en polvo se instaló una máquina para la fabricación de bolsas de leche en polvo de 1 Kg y 250 gr, primera instantánea vendida directamente al consumo, segmento en el que CLAS fue líder.

La producción de batidos y leche estéril semidesnatada llevó a tener un subproducto de grasa, destinado a mantequilla, gama en la que desarrolló un mercado importante. La producción de leche en polvo poco después también generó sobrantes de grasa para mantener su cuota de mercado en mantequilla.

A partir de este momento inició una nueva actividad: colaboración con la intervención oficial en productos lácteos, que le supuso 300 millones en concepto de almacenaje y financiación el primer año. La CLAS se convirtió pronto en una de las principales empresas productoras de polvo y, por lo tanto, en una de las reguladoras.

Alteraciones de los años ochenta. Los acuerdos con LEYMA y la necesidad de buscar fórmulas de futuro

La colaboración con los sistemas de intervención se extendió a la mantequilla; en los años 1981 y 1982 exportó este producto con ayuda del FORPPA (4.500 Tn el primer año y 2.500 el segundo, en el que también exportó 3.000 Tn de polvo).

La vida de YOCLAS como tal terminó en 1981 a raíz de la modificación en la legislación sobre Grupos Sindicales de Colonización, que obligó a la CLAS a transformarse en la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) número 471 y a absorber a YOCLAS (Resolución del Director General del IRA del 21 de mayo de 1981). Solución elegida frente a la posible alternativa de transformarse en sociedad anónima, defendida por algunos de los dirigentes. La franquicia de "YOPLAIT" también pasó a la CLAS.

Poco después CLAS elaboró un producto muy importante en la vida de la empresa en el marco de la gama "Yoplait", el yogur líquido "YOP" que fabricó en 1983 en el marco del acuerdo con SODIMA. Durante un año ofertó el único yogur líquido del mercado, adelantándose a DANONE.

Su estructura productiva le permitió aprovechar una serie de ventajas del mercado en los primeros años de vida comunitaria española. Por ejemplo, hizo buenos negocios con la leche en polvo y la mantequilla y consolidó su presencia en los mercados internacionales.

Esta estructura y la evolución de los mercados de leche cruda y productos terminados han ratificado a la CLAS como empresa reguladora, que a partir de 1985 trabaja a maquila grandes cantidades y compra leche cruda sobrante a otras empresas.

Algunos de sus nuevos productos se hacen a maquila. Es el caso del queso, producto para el que ha tenido un acuerdo con Granderroble S.A.

Al igual que para otras empresas de leche líquida y productos de regulación, el hecho de alcanzar un tamaño suficiente para realizar ofertas importantes se ha convertido en un objetivo prioritario para CLAS. En ese marco hay que situar el acuerdo con Leyma, cooperativa gallega con la que constituyó una sociedad al 50 %, LEYMA S.A., para explotar los activos lácteos de ésta última. Esta operación debe entenderse como un intento de ampliación de la actividad de CLAS.

> Los 1.000 millones de capital social de la nueva empresa fueron íntegramente desembolsados por la firma asturiana y la empresa gallega aportó sus activos y los de su filial Quesos de Galicia, S.A. (QUEGALSA), que inició sus actividades en Ferrol en 1987, con una inversión de 1.200 millones. En LEYMA S.A. CLAS tenía el 51 % del capital, proporción que cambió en en los años noventa, cuando LEYMA optó por integrarse en el Corporación Alimentaria Gallega, proyecto de la Xunta de Galicia para establecer un gran grupo lácteo gallego. La participación de CLAS

en LEYMA cayó al 30 % a mitad de los noventa y a cambio se quedó con el 100 % de QUEGALSA.

En la misma línea hay que situar a la sociedad de recogida con la que cuenta la CLAS en León (Industrias lácteas Astur–Leonesas S.A., de la que inicialmente tuvo un 45 % con opción a la mayoría) y a la torre de Cobreces, en Santander. Todo este panorama sitúa a la CLAS como una de las grandes transformadoras de leche española y una de las primeras firmas de la principal área de producción española de leche: la Cornisa Cantábrica y Galicia.

Su participación en el grupo de empresas españolas que en 1990/91 optaban a la adquisición de la firma de capital público Lactaria Española (LESA) en el contexto de la "oferta asturiana" fue un paso adelante en su voluntad de crecer y formar parte de los grandes grupos lácteos españoles.

El número de socios al inicio de la década de los noventa era superior a los 13.000 y la empresa se enfrentaba al reto de adaptar sus estructuras a la nueva dinámica del sector lácteo, donde las principales cooperativas europeas ya habían dado el paso a constituir una sociedad anónima para acometer la industrialización del producto. Al principio de los años noventa la CLAS se encontraba ante la necesidad de buscar un relevo generacional a sus líderes históricos, hecho difícil en un momento de máximos problemas en el sector. Por esta época ya se había convertido en uno de los agentes fundamentales del campo asturiano que, obligatoriamente, debía ser protegido por el Gobierno Autónomo. Esto abrió una etapa complicada, con numerosas injerencias, que dificultó la decisión sobre el nuevo director general [5].

A la vez, CLAS se ha encontrado un nuevo problema generado por el cambio de estrategia de SODIAAL, firma francesa de origen cooperativo y propietaria de la marca YOPLAIT. La transformación de la actividad en régimen de franquicia al trabajo con empresas participadas en más de un 50 % en la línea de tener una dirección europea más rígida debido a las presiones del Mercado Unico pone

[5] En los años noventa a CLAS se le planteó ya sin dilaciones la necesidad de innovar su organización y hacer más competitiva su estructura, a veces recortando derechos históricos de los socios. Fue necesario racionalizar la plantilla y la recogida e introducir conceptos modernos en la gestión. La nueva dinámica se inició con la llegada a la gerencia de Pedro Astals, cuyos frutos ya se apreciaban en 1995.

contra las cuerdas a CLAS, para la que los productos con esta marca son muy importantes en su estrategia.

> Al final de los setenta y a lo largo de los ochenta el trabajo de las empresas españolas integradas en SODIAL se racionalizó, así como la gama de productos fabricada por cada una de ellas. Esto llevó a la CLAS a la especialización en la fabricación del yogur líquido y por lo tanto a reducir la gama anterior, aunque comercialmente seguía trabajando con todos los productos. Al final de los años 80 la francesa SODIMA decidió cambiar su método tradicional de actuación en España mediante franquicias, ya que el proceso de concentración de las firmas españolas había dado al traste con la organización geográfica de SODIAL. Algunas de las firmas rescindieron sus contratos de colaboración, mientras otras pasaron a ser propiedad de la empresa francesa. En 1990 sólo la andaluza YOGAN y la asturiana CLAS mantenían sus contratos de colaboración inalterados.

En 1993, a través de su filial Lácteos de Gijón S.A. adquirió a Lácteos Peñasanta S.A., distribuidora de quesos, y, a través de ésta adquirió una cueva de maduración de quesos de Cabrales, con lo que la CLAS se introdujo en la Denominación de Origen, siendo la primera gran empresa que consiguió acceder a esta denominación. Lácteos Peñasanta S.A. reunía así la actividad quesera de CLAS.

En la primera mitad de los años noventa la Central Lechera se enfrentó a una reconversión interna muy complicada dada la relación con los socios, la gran cantidad de personal que tenía –casi 800 obreros fijos en 1993– y su papel en la economía asturiana. Esto se plasmó en la redacción de unos nuevos estatutos que se aprobaron en Asamblea General el 30 de junio de 1994 y se registraron el 6 de febrero de 1995. El hecho más significativo fue la designación de Pedro Astals, persona ajena a la vida de la CLAS, como director general. Su llegada marcó el inicio de una gestión más profesional y con él se puso en marcha una modificación de la estructura interna y un cambio en los métodos de trabajo.

La evolución de la gama de productos y de las cantidades trabajadas por la CLAS

Desde el primer momento CLAS tuvo la mayor recogida asturiana. En la relación de contribuyentes del Impuesto General de

Tráfico de empresas correspondiente a 1971 ocupaba el primer lugar según el volumen trabajado [6].

A mediados de los setenta CLAS contaba con cuatro centros de recogida: Navia, Cangas de Onís, La Espina y Avilés. Por esta época tenía casi 500 trabajadores y recogía cerca de 150 millones de litros. Este volumen dio un salto importante con la producción de polvo. En 1980 alcanzaba casi los 200 millones de litros recogidos; por estas fechas el número de obreros superaba los 800, cifra que prácticamente se mantuvo en la década siguiente.

Paralelamente se produjo un incremento muy importante en el número de socios de la Central, sobre todo en la primera mitad de la década. Según datos de la empresa, mientras en 1970 eran 3.500, en 1972 ya eran 8.000 y en 1973 alcanzaban los 10.500. Después el incremento fue mucho más lento y en 1980 eran 12.013. Esta diferencia entre la primera etapa y el resto se debe a las dificultades para seguir creciendo y la necesidad de centrar esfuerzos en mejorar comercialización y gama de productos.

Desde 1971 la producción de leche estéril ha sido mucho más importante para CLAS que la pasteurizada; ya en ese año era 3 veces superior. Desde 1975 las producciones de pasteurizada fueron bajando. Al final de la década frente a casi 132 millones de leche estéril y 29 de aséptica sólo produjo unos 5 millones de litros de leche pasteurizada. A partir de esta fecha la leche estéril empezó a perder mercado frente a la UHT.

CLAS se ha consolidado como una de las mayores firmas españolas entre los fabricantes de leches líquidas. En 1989 con más de 200 millones de litros entre pasteurizada, UHT y estéril, ocupó el tercer puesto en el ranking de empresas de leche líquida. Contabilizando el tándem CLAS–LEYMA el volumen de leche cruda tratada ascendió en el mismo año a 410 millones de litros, lo que situaba a este grupo en el tercer puesto del ranking del conjunto de industrias lácteas españolas, por detrás de LESA y Nestlé. Tras la ruptura con LEYMA la Central se ha mantenido entra las primeras recogedoras de leche españolas (puesto 5º en 1992) y dentro de las primeras del ranking del conjunto de las lácteas (5ª según volumen de ventas en 1993); en el mercado de leche líquida es también la 5ª empresa con algo más del 4 % del mercado.

[6] Es este listado no figuran las empresas con sede fuera del Principado, caso de Nestlé.

La mantequilla se produjo desde el principio, aunque los niveles altos de producción no se alcanzaron hasta 1973 (1.400 Tn). Al final de la década, en la época de mayor auge de este producto, se producían cerca de 3.000 Tn.

A lo largo de los años ochenta los volúmenes de recogida han crecido mucho más despacio pero la CLAS continúa recogiendo del orden de un 30 % de la leche asturiana.

En los primeros años de esta década la gama de productos finales ya era muy similar a la actual: todo tipo de leches líquidas, entre las que destacan en cantidad las UHT y estéril, polvo entera, desnatada y semidesnatada, mantequilla, nata, leches acidificadas, flanes, batidos, natillas... Posteriormente sólo añadió los quesos que le fabricaba a maquila Granderroble SA. De esta gama los principales volúmenes correspondían a las leche líquida, polvo desnatada, mantequilla y leche acidificada.

La estructura de la Central Lechera Asturiana y las relaciones con sus Socios

A lo largo de su historia éste ha sido uno de los puntos mas polémicos de la CLAS, tanto por sus consecuencias políticas como por los aspectos referentes a la organización industrial.

Los fines originarios del Grupo Sindical eran muy amplios, según consta en sus estatutos y demás documentos oficiales:

- establecimiento de un régimen contractual con la industria que garantizase un precio correcto y un abastecimiento regular
- racionalización de los canales de suministro, mediante el establecimiento de una red única de recogida con centros primarios y secundarios y la modernización del transporte;
- construcción de una gran central lechera de corte cooperativo para contrarrestar a las fábricas ya ubicadas;
- creación de un centro de exportación para las ventas fuera de la región.

Antes de su constitución los promotores de la CLAS pensaban en una organización basada en grupo locales dé colonización autónomos que luego formarían una gran cooperativa. Esta idea, aunque no consiguió plasmarse como tal, siguió ejerciendo una

influencia decisiva en lo que luego sería la Central Lechera Asturiana.

Mientras fue Grupo Sindical de Colonización, la CLAS admitía como socios tanto a los ganaderos abastecedores como a los trabajadores de la fábrica, a veces familia de los primeros. En esta época el funcionamiento de la Central tuvo todas las características de las grandes cooperativas y entidades de este tipo, con la particularidad de que la estructura electoral y de toma de decisiones era piramidal, es decir, correspondía a los compromisarios locales, que eran los elegidos en cada zona. A estos efectos Asturias se dividía en 19 zonas que agrupaban uno o más concejos próximos. El número de compromisarios de cada zona dependía del número de socios, aproximándose el total a 200.

Su transformación en SAT obligó a algunos cambios, como la salida de los trabajadores como socios, aunque la estructura de la Central continuó en los mismos términos. Sus nuevos estatutos fueron recurridos por la UCA.

Desde el punto de vista de organización industrial el hecho de ser primero Grupo Sindical de Colonización y luego SAT ha conferido unas particularidades a la CLAS en su trato con los ganaderos asociados, entre las que destacamos:

- Distinta forma de remuneración. Mientras en las restantes empresas el monto obtenido por los ganaderos correspondía sólo a precio, en el caso de CLAS se pagaba un precio generalmente bajo y al finalizar el ejercicio se pagaba un "colchón", que venía a ser un retorno cooperativo.
- La fidelidad de los ganaderos era mayor debido a la cuota de entrada y las dificultades para las admisiones.
- Debido a sus propios estatutos la Central, al menos teóricamente, debía pagar los mismos precios por la leche a todos los ganaderos, lo que suponía que no podía tener primas de volumen ni penalizaciones por localización, elemento clave en la racionalización de las recogidas.
- Durante mucho tiempo las diferencias de precios pagados a unos y otros ganaderos fueron menores que en otras firmas.
- CLAS ofrecía seguridad en la recogida.

Dentro de este apartado sobre las relaciones de la CLAS con sus ganaderos abastecedores hay que señalar también el papel jugado

por esta empresa en la modernización de la recogida e incluso de las explotaciones. Fue la primera firma que rompió totalmente con la figura del "recogedor", lo que pudo hacer debido a la relación de socio/central establecida previamente. La CLAS nunca trabajó con recogedores autónomos, incluso cuando su flota estaba compuesta exclusivamente por vehículos de bidones.

La implantación de la red de frío en el campo por parte de esta empresa, que durante una década ha sido la más importante de Asturias, se inició en 1974 tras un viaje de sus dirigentes por Europa para estudiar este asunto. Allí eligieron los tanques suecos Wedholms, que empezaron a importar. A los 120 primeros que trajeron consiguió que les quitasen los aranceles en base a que no se fabricaban en España. Paralelamente empezó a recoger en cisternas, que son de su propiedad, y en 1980 introdujo las cisternas con contador volumétrico y toma de muestras automática.

La CLAS tuvo una política especial para la implantación de tanques de frío, manteniéndolos de su propiedad y cambiándolos a otra explotación cuando la primera necesitaba ampliar. En 1986/87 esta firma era propietaria de más de la tercera parte de los tanques instalados en el Principado. Esta red de frío y recogida se apoyaba en la estructura de centros de refrigeración intermedios con los que contaba la empresa, 4 distribuidos por Asturias, de los que cerró uno a mitad de la década de los ochenta.

En 1994 la CLAS se vio obligada a hacer un nuevo ajuste en sus estatutos debido a la aplicación de la política de cuotas lácteas. Efectivamente, muchos de los socios de la Central habían abandonado la producción y su salida, con la consiguiente retidada del capital, habría provocado una descapitalización de graves consecuencias. En los nuevos estatutos se consideró la figura de socio capitalista que simplemente recibía una remuneración por su capital; esto permitió la existencia de 5.000 socios que no entregaban [7].

1.4. VALDESAT

La historia de la empresa Valdesat está ligada a la existencia de un grupo de entrega de leche que funcionaba en el occidente asturiano desde el final de la década de los sesenta, cuya historia se reseña brevemente.

[7] En el momento de cerrar esta publicación este colectivo presentaba determinadas quejas.

El grupo de entrega de leche

El grupo de entrega en común de la leche fue el primero de Asturias. Suponía una modalidad nueva en la que los ganaderos pretendían vender mejor su leche, sin introducir mejoras ni acometer ninguna otra función de la comercialización, salvo la de concentrar la oferta. La recogida en cada explotación y el pago lo seguía realizando la firma láctea. Posteriormente, en las épocas de mayores incrementos en los precios de la leche cruda, han proliferado este tipo de grupos, que son mecanismos para presionar sobre el precio. La historia de este grupo permite conocer su comportamiento a lo largo de las diferentes etapas.

La formación de este "grupo de entrega de leche", situado en el antiguo concejo de Luarca, hoy Valdés, coincide con el principio de la especialización productiva del occidente asturiano y tiene sus raíces en el gran conflicto de 1966. La actividad conjunta se inició en la campaña 1969/70 por parte de 21 ganaderos liderados entre otros por Manuel Pérez, ganadero de Carcedo que siempre ha tenido un protagonismo importante en la oposición democrática a la estructura vertical tanto como fundador de cooperativas como en la vida de la Unión de Campesinos Asturianos (UCA) y luego en el Sindicato Asturiano Campesino (SAC). También fue Diputado Regional en las listas del PSOE.

El origen de este grupo data del año 1968, cuando se crearon las cooperativas de consumo de Carcedo y Muñas; su estructura fue el soporte del grupo lechero, que nunca tuvo estructura jurídica. Su actividad consistía en la venta en común de la leche, normalmente mediante un contrato escrito. Su primer acuerdo fue con Nestlé: un acuerdo verbal sobre leche caliente, que contemplaba el control individual de la calidad fisicoquímico. Nestlé hizo este acuerdo en el marco de la expansión de su recogida en el occidente asturiano.

La estructura de estos grupos brindaba muy buenas condiciones a la penetración de nuevas empresas en una zona para la que los acuerdos con los ganaderos individuales resultaban mucho más difíciles; este hecho resultaba más importante para las foráneas.

A esto responde el acuerdo firmado con Leche Pascual S.A. en 1981; con esta empresa incluso pensaron instalar un centro de refrigeración, posibilidad que nunca se concretó. Este acuerdo contaba con un contrato escrito y se hizo con un sobreprecio de 2–3 pesetas sobre lo pagado por Nestlé. Su firma dio pie a una

contraofensiva individualizada de la firma suiza, actitud que posteriormente ha sido común en este tipo de operaciones por parte de la mayoría de las empresas.

A raíz de la entrada de Leche Pascual S.A. en Asturias, proliferaron los grupos de entrega en común al amparo de las cooperativas existentes. Entre varias llegaron a crear una Comisión de Ventas que negoció hasta 30.000 litros diarios de leche.

El acuerdo con Leche Pascual incluía también la instalación de tanques propiedad de la empresa en las explotaciones, estrategia seguida por esta firma en toda España. Para Leche Pascual fue el primer paso de su trabajo posterior en Asturias; durante algún tiempo estos ganaderos fueron sus únicos abastecedores en el Principado.

En 1987, cuando Leche Pascual negoció con otras firmas su salida de Asturias, consiguió el paso de todo el grupo a LAGISA, firma con la que mantenía diversos acuerdos y colaboraciones. En esta operación el grupo lechero consiguió una peseta más de precio, cantidad que perdió muy pronto. El sistema de tanques quedó igual.

Con LAGISA, empresa que no contemplaba en su estrategia los acuerdos con grupos y que estaba acostumbrada al sistema de acopio directo en el norte –trato directo con el ganadero o a través de la red de recogedores– los ganaderos integrados en el grupo tuvieron algunos problemas, pero la situación volvió a la normalidad en el siguiente período de escasez de leche.

El grupo lechero de las cooperativas llegó a tener 210 ganaderos y un volumen máximo de leche de 30.000 litros diarios. El sobreprecio medio que obtuvieron en el período de vigencia de los acuerdos fue de un 10 %.

Constitución de VALDES, SAT

Esta firma, con forma jurídica de SAT, se constituyó con los ganaderos del antiguo grupo lechero y otros nuevos de los Concejos de Tineo, Salas, Luarca, Cudillero, Navia, Coaña y El Franco, además de los trabajadores de la fábrica de Mantequerías Arias en Canero.

> Al principio de la década de los ochenta Mantequerías Arias, propiedad ya de la francesa Bongrain, hizo un primer intento de desmantelar esta fábrica. En aquella ocasión un movimiento conjunto de los trabajadores y de los ganaderos abas-

tecedores apoyados por la UCA, los sindicatos CCOO y UGT y profesionales de la zona evitaron la operación. La fábrica se acabó desmantelando en 1985 aunque en los últimos años funcionaba muy poco.

A primeros de 1985, con la fábrica funcionando a un ritmo muy bajo, tuvieron lugar los primeros contactos entre algunos trabajadores y el grupo lechero para constituir una empresa mixta. El miedo a un boicot por parte de las industrias les llevó a mantener las reuniones en medio de un gran sigilo, alcanzando un acuerdo en 1986. Mantequerías Arias en el último momento puso algunas condiciones a la compra: no quitarles abastecedores y retrasar en un año la fabricación de queso. En mayo de 1986 se cerró la operación y la fábrica de Canero, sin maquinaria, fue comprada por un grupo de 20 personas, entre ganaderos y trabajadores, que aún no contaba con personalidad jurídica alguna. En una segunda escritura se puso el local a nombre de la SAT, recién constituida. A mediados de 1987 ya contaba con 249 socios y al principio de 1988 empezó la recogida de leche.

El proyecto de la nueva empresa, que mantuvo el mismo director que ya tenía Mantequerías Arias, constaba de tres fase: recogida y venta de leche a granel durante algo más de un año (1988 y 1989); envasado y pasteurizado (1990) y elaboración de quesos, primero artesano y más tarde industrial. La adecuación de la fábrica y puesta en marcha del proyecto se realizó con apoyos por parte de la Admistración Central y Autonómica y con ayudas de la CEE.

En 1989 con 300 socios, declaraba una actividad principal de recogida de leche; ese año pasteurizaba algo menos del 20 % y el resto lo vendía crudo. En 1990 la nueva firma manejaba unos 75.000 litros diarios, la mayoría de los cuales vendía a granel a ILA S.A.. Elaboraba pasteurizada en sus instalaciones y algo de leche UHT a maquila en la cooperativa de Soria a la espera de tener sus equipos instalados. La capacidad de la fábrica estaba infrautilizada y la caída de los precios de la leche en el campo la ponía en una situación problemática ante sus socios.

A mediados de 1990 inició la producción de quesos industriales y artesanos, éstos últimos dentro del Plan de Quesos Artesanos de la Consejería; en ese mismo año ya se hacían tres tipos, dos de ellos de carácter industrial. En abril de 1990 instaló la línea de UHT, que empezó a funcionar en diciembre de ese año. En esas mismas fechas firmó un concierto con la Universidad de Oviedo de cara a la puesta en marcha de un pro-

grama de I+D orientado a la obtención de nuevos productos, entre ellos la cuajada y el queso de mezcla de oveja.

Al principio de los años noventa utilizaba las marcas "Alzaba", "Vaca Roxa", "Valdés" y "Valdesano".

Las cuentas no llegaron a salir bien y los problemas financieros acabaron ahogando a la nueva empresa. Tras diversas negociaciones en las que participó el gobierno autonómico, en los años noventa se constituyó la firma LOASA (Lácteos del Occidente Asturiano S.A.) entre ILA S.A., Valdesat y la Caja de Ahorros de Asturias como acredora de Valdesat. La gestión quedó bajo la responsabilidad de ILA S.A.

2. LOS RECOGEDORES/VENDEDORES DE LECHE LIQUIDA EN ASTURIAS

Las referencias encontradas sobre la figura de los recogedores– vendedores de leche líquida, que han tenido una importancia considerable en el desarrollo del sector lácteo del Principado y en las estrategias de las industrias, son muy escasas. Aquí se reflejan algunos ejemplos concretos que luego han jugado un papel destacado en la entrada de las empresas foráneas a buscar leche al Principado o estableciéndose por su cuenta.

El surgimiento de esta figura que se desarrolló sobre todo en las comarcas del centro y oriente de Asturias, primeras zonas lecheras, estuvo ligado al proceso de industrialización e incremento de las poblaciones de las comarcas centrales. Los primeros inmigrantes, campesinos que mantuvieron un alto consumo de leche y otros productos del campo asturiano, forzaron el crecimiento de una agricultura periurbana considerable. Cuando las poblaciones necesitaron para su abastecimiento un área más amplia fue necesario recurrir a esta figura intermedia, encargada de llevar diariamente la leche desde las explotaciones ganaderas a los núcleos de población, cosa que no podían realizar directamente los ganaderos más alejados.

Inicialmente la leche se recogía en caballerías para alcanzar las zonas peor comunicadas y luego solía bajarse a las carreteras o más frecuentemente al ferrocarril, para llevarla a Oviedo, Gijón o las poblaciones de la cuenca minera.

El circuito de recogida para el consumo obligó a la comercialización de la leche entera y en algunas comarcas se desarrolló

paralelamente a la red de desnatadoras establecida por las mantequeras.

Estos recogedores establecieron relaciones muy estables y profundas con los ganaderos y frecuentemente se convertían en su contacto fundamental con el exterior. Muchos de ellos les suministraban otros productos. En general, sus redes de recogida eran más extensas que las de las empresas queseras, salvo excepciones como RILSA o Mantequerías Arias.

Esta figura ha resultado muy flexible en su evolución histórica y se han dado multitud de cambios en distintos sentidos. Por ejemplo, en los años cuarenta algunos recogedores que abastecían Oviedo pasaron a convertirse en industriales, normalmente queseros; es el caso de Manuel Pando de Ribadesella y Antonio Ordóñez de Nava. Mientras, algunos pequeños queseros de las comarcas orientales dejaron de producir para suministrar la leche que recogían a RILSA, caso de los queseros de Lieres, algunos de Nava....o de Alfredo Casielles con la Mantequera de Villaviciosa mucho después. Por otro lado, el flujo casi continuo existente entre las empresas menores sobre todo queseras a las mayores de los sobrantes lácteos hace que de hecho la actividad de "recoger para otro" forme parte de la economía cotidiana de estas firmas.

Otro aspecto fundamental es su papel en la penetración de las firmas grandes, sobre todo en las comarcas del centro y oriente asturiano. Cuando en la década de los sesenta dio un salto considerable el volumen de leche industrializada y la competencia de las empresas por las líneas de recogida cambió la forma tradicional de operar en el campo, la figura de los recogedores se convirtió en una pieza fundamental para la expansión de las grandes firmas recién llegadas. Frecuentemente la relación del recogedor con los ganaderos continuaba inalterada y el único cambio consistía en que el destinatario del producto, en vez de el consumidor o el mercado local, era una industria.

La ruptura de esta situación y el establecimiento de relaciones directas entre las industrias y los ganaderos tuvo lugar en los años setenta y ochenta, demorándose más tiempo en las zonas menos accesibles.

En el Occidente, donde se encontraban las comarcas más especializadas en productos agrícolas, el trato de las empresas con los ganaderos fue más directo. Estas comarcas quedaban lejos de las zonas más pobladas y de los núcleos urbanos que más habían crecido y su comunicación con ellos era peor. Esto pro-

vocó que las comarcas occidentales no participasen en el abastecimiento de leche para el consumo del centro y, por lo tanto, que no se crease allí la red de recogedores/vendedores de leche.

Sin embargo, la especialización láctea de esta zona a partir de la década de los setenta y la competencia por el abastecimiento de leche de las industria dio lugar a otro tipo de recogedor, que se montó directamente para abastecer a las industrias. Estos en general duraron muy poco y existieron sobre todo en el concejo de Luarca y sus proximidades. Este es el caso, por ejemplo, de Elena García Vázquez, de La Becera (Luarca) que aparece por primera vez en la década de los años setenta y que se da de alta como actividad industrial al final de la misma. Su actividad era exclusivamente la de centro de recogida y sus volúmenes siempre fueron pequeños. Al inicio de los años ochenta dejó la actividad.

2.1. EL CASO DE LA FAMILIA HERRERO

Segundo Herrero y su esposa iniciaron a la familia en la actividad de venta de leche en Oviedo en los años sesenta. Herrero trabajaba en la Residencia y esta institución fue su primer cliente; a partir de ahí crearon una red de recogida en torno a Oviedo que les permitió aumentar su mercado.

En la época de la competencia más dura por la leche cruda de los años sesenta, los volúmenes recogidos por Segundo Herrero no disminuyeron, aparentemente por su permisividad extrema en cuanto a calidad, que lo convertía en el más rentable para un determinado tipo de ganaderos.

Parece que el centro de refrigeración que la familia tiene en Viella, en las proximidades de Oviedo se construyó aprovechando la herencia de un familiar emigrante en América. La construcción data de los años sesenta. Este centro no consiguió el permiso de higienizar la leche, lo que le llevó a buscar otras actividades.

Segundo Herrero participó activamente, junto con otros recogedores que suministraban a Oviedo, en la movilización en contra de la CLAS y de la obligatoriedad de higienización de la leche en el área central. Participó en un escrito en este sentido dirigido al Ministerio de Agricultura y firmado por numerosos recogedores.

Una vez asentadas las centrales lecheras y prohibida la venta de leche a granel, la familia Herrero decidió iniciar una colaboración con las distintas firmas lecheras situadas en otras regiones que acudían al Principado en busca de leche cruda.

Las empresas que alquilaron este centro de refrigeración fueron: LAGISA, Cervera, Leche Pascual y nuevamente LAGISA cuando Pascual se retiró de Asturias. Estos acuerdos duraron hasta mayo de 1988.

En la primera mitad de los años setenta su volumen de recogida estaba entre 0'5 y 1 millón de litros anuales; subió muy deprisa hasta acercarse a los 10 millones de litros anuales para volver luego a caer a las cantidades anteriores. Esta variación en los volúmenes dependía sobre todo de la decisión de las empresas asociadas.

A mitad de los años setenta, según los datos que constan en la Consejería de Agricultura, esta empresa elaboraba leche pasteurizada, probablemente en el marco de sus acuerdos con las empresas anteriores, en concreto LAGISA o Cervera.

En sus primeros acuerdos la familia Herrero mantenía la red de recogida y la relación directa con los ganaderos. En uno de estos acuerdos, el de la firma valenciana Cervera, hubo un problema de impagados en el que la Justicia reconoció que el responsable del pago al ganadero era la familia Herrero en vez de Cervera.

Finalmente, en mayo de 1988, ya bajo la gestión de Blas Herrero, persona que mantiene excelentes relaciones con la Administración, esta empresa firmó un acuerdo con Lactaria Española (LESA) por el que ese centro se transformaba en el primer punto de recogida de la firma pública en Asturias. El acuerdo firmado suponía un pago de un tanto por litro de leche trabajada. Poco después, la firma LESA pasó del INI a TABACALERA S.A., junto con el paquete de empresas alimentarias públicas.

> A lo largo de este período la familia Herrero ha participado en otros muchos negocios de carácter comercial y su actual líder, Blas Herrero, inició al final de los ochenta una aventura en la comunicación, al conseguir un buen número de concesiones de emisoras de FM y formar la llamada "Cadena Blanca".

Blas Herrero participó posteriormente en la opción asturiana a la compra de LESA junto a ILA S.A.

2.2. FAUSTINO CABO

Faustino Cabo es uno de los recogedores que participaron en la creación de Granja La Polesa y optaron a través de la misma a la Central Lechera de Oviedo ante la posibilidad de que la CLAS

monopolizase todo el mercado y con objeto de buscar una salida a su situación como recogedores.

Faustino Cabo era recogedor de leche del Concejo de Siero cuando se planteó el concurso de la Central Lechera de Oviedo. A partir de la constitución de Granja La Polesa empezó a trabajar como recogedor para la nueva empresa, instalando paralelamente también en Valencia de Don Juan (León) un establecimiento para la elaboración de quesos.

Granja La Polesa cuenta con bastantes socios en la misma situación, antiguos recogedores que se asociaron a esta empresa y se convirtieron en recogedores de la firma.

Faustino Cabo fue uno de los mayores recogedores de la zona. A partir de la creación de G. La Polesa la cantidad máxima recogida anualmente nunca pasó del medio millón de litros anuales, cifra que antes de la creación de la firma era superior.

2.3. GRANJA LA LUZ Y LACTAVISA

Estas empresas están vinculadas a la familia Riera, concretamente a Francisco Riera. Al final de los años ochenta seguían perteneciendo a sus herederos. Granja la Luz, de Avilés, era una antigua fábrica de quesos que vendió su recogida a Nestlé y mantuvo la posibilidad de seguir recogiendo leche para su venta en fresco.

A raíz de esa venta, Granja la Luz se convirtió fundamentalmente en un centro de recogida y refrigeración de leche para la quesería que esta rama de la familia mantenía en Herrera del Pisuerga, en Palencia. También recogía leche cruda para otras firmas. Al principio de los años setenta su volumen era considerable, pasando ampliamente los dos millones de litros anuales de media. Esta cantidad fue aumentando a lo largo de la década, para luego caer de nuevo. Según los datos que constan en la Consejería de Agricultura esta empresa dejó su actividad en octubre de 1981.

Paralelamente se dio de alta la firma LACTAVISA (Lácteos Avilés SA) de los mismos propietarios, que empezó a funciona en 1980. Esta empresa mantuvo la recogida de la anterior, ampliándola considerablemente y, además de leche cruda refrigerada, vendía UHT y pasteurizada fuera del área de la concesión de central lechera. Muy pronto amplió su gama de productos a pequeñas cantidades de polvo entera, mantequilla y nata.

Antes de la entrada de España en la CEE sus actividades principales fueron la elaboración de leche UHT y la venta de leche cruda refrigerada; cuando la CEE obligó a liquidar el sistema de Centrales Lecheras, esta firma lanzó de nuevo su leche pasteurizada con las marcas de "Lactavisa" y "Granja La Luz", que siempre ha utilizado. En estos años también ha envasado leche UHT para otras firmas.

En 1989 la cifra de ventas de LACTAVISA se estimaba en 1500 millones y la de Granja La Luz, que ya sólo tenía fábrica en Palencia, en más de 2500 millones. Las marcas que tenían entre ambas firmas eran "El Candado", "La Campesina", "Lactoluz", "Monteluz", "Panda", "Redil" y "Granja".

En 1992 sus ventas se estimaban en 1.300 millones de pesetas. En ese año se integró en el mismo grupo la firma Queserías del Norte S.A.

2.4. PRODUCTOS LACTEOS GOZON

La historia de la empresa Productos Lácteos Gozón está ligada a dos personas: José Menéndez, recogedor de leche del Concejo de Gozón y Francisco Rodríguez, conocido como "Junquera", antiguo empleado de la Farmacia El Castillo de Gijón (primer elaborador de yogur en esta ciudad). Iniciaron la producción de yogur autónomamente con la marca "San Martín", primero en Luanco y luego en Quintes (Villaviciosa). Marca y fábrica fueron vendidas en 1972 a Granderroble SA.

Los dos socios se quedaron las instalaciones de Luanco, mantuvieron su recogida de leche y centraron su actividad en la venta de leche cruda a otras industrias y de leche "purificada por filtrado" en los municipios situados fuera del área de obligatoriedad de higienización de la leche. En Gozón tenían un despacho de venta directa al público.

Después de la adhesión de España a la CEE y finalizado el sistema de centrales lecheras con áreas de distribución exclusiva, esta empresa empezó a elaborar leche pasteurizada con la marca LYN.

Los volúmenes de leche manejados por esta firma nunca fueron altos, no superando el medio millón de litros anuales. A mitad de los noventa, además de leche líquida, fabricaba quesos y mantequilla.

3. LAS EMPRESAS FORANEAS RECOGEDORAS DE LECHE EN ASTURIAS

La entrada más significativa de empresas foráneas para abastecerse de leche en el norte, en particular en Asturias, es un fenómeno ligado a la implantación del Plan de Centrales Lecheras, que lanzó el consumo de leche higienizada en las regiones no tradicionalmente lecheras españolas y forzó el nacimiento de un mercado nacional de leches crudas. La obligatoriedad de elaborarlas en las localidades de consumo obligaba a las Centrales Lecheras a recurrir a su compra en las zonas excedentarias.

Normalmente estas entradas, aunque se realizan de forma continuada, se incrementan en las épocas de escasez de leche y suelen ser grandes empresas con fábricas situadas en las zonas menos productoras quiénes las protagonizan. Este tipo de entradas puede ser puntual, ligado a la coyuntura del mercado, o bien estable lo que suele implicar la creación de algún tipo de infraestructura en la zona de acopio, en general mediante centros de recogida.

Estas actuaciones alteran en profundidad los mercados, la relación de equilibrio entre las firmas locales y las relaciones entre industriales y ganaderos.

En realidad este fenómeno es un paso previo en el hecho, también frecuente, de que las industrias de regiones menos lecheras, necesitadas de materia prima, acaben instalando o comprando fábricas en las zonas más productoras, fenómeno intenso en la década de los ochenta.

Las primeras incursiones en busca de leche a Asturias fueron muy anteriores a este proceso. La más antigua de la que tenemos referencia es la de la Granja Poch, que entraba desde Santander, donde se había instalado para asegurarse la materia prima, antes de la Guerra Española, llegando a estabilizar una red de recogida muy importante. Cuando Nestlé absorbió esta empresa se quedó con la red de recogida creada.

Algo parecido, aunque referido a mantecas, fue lo que hizo Marcelino Rubio en las comarcas orientales también antes de la Guerra Española.

Dada la gran influencia que han tenido algunos industriales gallegos en determinadas comarcas, se consideran explícitamente. Aunque las empresas a las que dedicamos un breve análisis específico son CLESA y PASCUAL, también han entrado la valen-

ciana Cervera y coyunturalmente la andaluza UNIASA desde sus instalaciones de Galicia y la pública LESA desde Santander o Galicia. La entrada más reciente es la de SODIBER S.A., que recoge la leche de la Cooperativa de Corbera y en el momento de cerrar esta publicación estaba en tratos para quedarse la antigua Mantequera de Tineo.

3.1. LOS RECOGEDORES GALLEGOS: LARSA Y ARJERIZ

La penetración de los industriales gallegos tiene un carácter especial, no comparable a la situación de los grandes productores de leche líquida de las zonas no lecheras. Para estas firmas se trata de una lógica expansión de sus recogidas, como algunas firmas asturianas han hecho hacia Galicia, y de acuerdos de colaboración con empresas del Principado.

La influencia de las firmas gallegas está de una u otra forma relacionada con la empresa leonesa ALI y la venta de la Lechera de Cancienes. Efectivamente, la venta de la Lechera supuso el primer establecimiento en Asturias de una red de recogida por parte de una empresa foránea, en una primera época, leonesa. Cuando esta firma se vendió a la americana KRAFT algunos socios reclamaron su participación y así pasaron las instalaciones de recogida de La Lechera a la gallega ARJERIZ, que las utilizó como centro de recogida.

En la misma operación la americana KRAFT se quedó con la fábrica de Reme (Lugo), desde la que mantuvo su red de recogida en Asturias bastante estable.

También por esta época se produjo la entrada de LARSA, vinculada familiarmente a ARJERIZ, en busca de leche en las comarcas occidentales. Esta competencia fue determinante en el cambio de las recogidas de nata a leche líquida y en el establecimiento por parte de Arias de su fábrica de leche en polvo de Canero.

En la década de los años ochenta, el comportamiento de las industrias gallegas ante la recogida en Asturias es similar al que tienen las asturianas frente a Galicia; en esta década cabe resaltar la política de expansión de LARSA que ha llegado a tener repercusiones en el Principado, debido en especial a la irrupción en los sistemas de recogida, con una cultura más propia de las empresas de zonas deficitarias. La crisis de esta firma al final de la década afectó a ganaderos de las comarcas occidentales y con-

tribuyó a la caída de los mercados de leche cruda. A mitad de los noventa, ya en manos de IBERLAT S.A. (que incluye a CELBASA– ATO y LARSA) y bajo la gestión de Bongrain, LARSA volvió a realizar compras en Asturias.

3.2. CLESA

La historia de la firma CLESA, fundada en la década de los cincuenta, está totalmente ligada a la implantación de las centrales lecheras; la empresa se constituyó por un grupo de profesionales para optar a los concursos que iban saliendo, sin que antes tuviese actividad en el sector. La primera empresa del grupo fue CELEBUSA (Central Lechera de Burgos), aportada por uno de los socios (la familia Gil) y muy pronto consiguieron una de las concesiones de Madrid, además de otras a las que renunciaron.

CLESA fue la primera Central Lechera que funcionó en Madrid, planteando inicialmente el abastecimiento desde las ganaderías del entorno de la ciudad. Sin embargo, muy pronto la falta de leche cruda para todas las Centrales que abastecían a la capital fue manifiesta. CLESA en un primer momento trajo leche desde la fabrica de CELEBUSA en Burgos. El Gobierno arbitró entonces una "operación de emergencia" consistente en la exportación de leche fresca en cisternas desde el norte para el abastecimiento de la capital; esta operación se apoyó en una normativa que permitía la incautación de leche a las firmas del norte.

Esta anómala situación duró muy poco pero sentó las bases para la tradición posterior de las empresas del centro de abastecerse de leche en el norte; primero en los años 1964 y 1965 en Santander y Asturias y más tarde en Galicia.

En estos años CLESA abrió cuatro centros de recogida en estas provincias, uno en Santander y tres en Asturias: El Bustio, Cornellana y Navia. Unicamente la instalación situada en El Bustio era fábrica, los restantes eran centros de recogida.

La fábrica de El Bustio era una antigua fábrica de leche condensada en la que instaló una torre de polvo con ánimo de convertirla en reguladora del grupo CLESA.

A partir de 1968, poco después de su instalación en el norte y ante los continuos períodos de desabastecimiento, CLESA recurrió a las importaciones de leche francesa, importaciones sometidas a comercio de estado sobre las que tomaba las decisiones la

COCONALE (comisión donde estaba Arturo Gil, de la dirección de CLESA) y que ratificaba la CAT.

Salvo en el caso de El Bustio, donde los vendedores se comprometieron a crear una red de recogida, en las restantes comarcas la penetración de CLESA y la creación de su red de acopio se hizo directamente, con inspectores que visitaban a los ganaderos. La coincidencia del momento de su implantación con uno de los períodos conflictivos entre ganaderos e industrias por el precio de la leche facilitó su implantación.

La leche recogida en Asturias tuvo bastante peso en el conjunto de la actividad de la empresa. Antes de comprar las instalaciones de El Bustio ya recogía unos 15.000 litros diarios de los diferentes centros. En los momentos máximos llegó a sacar diariamente unos 50–60.000 litros diarios.

Al final de los años setenta, estabilizada su recogida y presencia en Galicia y habiendo asentado una buena red en Castilla y León, CLESA abandonó sus posiciones en Asturias.

El centro de Navia, cuya recogida salía muy cara, fue el primero que dejó; sólo lo tuvo unos 4 ó 5 años. Vendió esta recogida a Nestlé y el centro se desmanteló ya que sólo era una nave alquilada. La fábrica de El Bustio se vendió a LAGISA, que la pasó a una sociedad mixta que tenía con Leche Pascual, ASLAT. El centro de Cornellana fue el que mantuvo por más tiempo; la competencia con la CLAS, la posibilidad de acceder a las importaciones de leche y su instalación en Galicia fueron claves para su abandono. En 1979 se lo vendió a DANONE.

Desde esa fecha, salvo unos meses de 1981 en los que colaboró con un grupo de entrega, no han vuelto a abastecerse de leche en Asturias.

Mientras estuvo en el grupo CLESA, el centro de Cornellana estuvo adscrito a CELEBUSA, al igual que la fábrica de El Bustio.

3.3. LECHE PASCUAL

La presencia de Leche Pascual en el Principado es muy reciente; data de los primeros años ochenta, cuando firmó su primer acuerdo con el Grupo Lechero de Canero e instaló los tanques de refrigeración en las explotaciones ganaderas. Durante una temporada esta red de acopio fue su única actividad en Asturias.

La presencia de esta empresa en Asturias dio pie a una colaboración con LAGISA que se mantuvo hasta la venta de ésta a CELBASA.

El otro aspecto fundamental de la presencia de esta firma en Asturias es su acuerdo con la familia Herrero para la utilización del Centro de Refrigeración de Viella, cerca de Oviedo. La época en que perteneció a Pascual fue cuándo más leche trabajó.

En 1982 Leche Pascual dio el paso fundamental para la estabilización de su presencia en Asturias, al comprar junto con LAGISA la fábrica de El Bustio, a CLESA.

Cuando Pascual, después de conversaciones con las industrias lácteas asturianas, decidió retirarse del Principado pasó la recogida de Canero y el Centro de Viella a su colaboradora LAGISA.

Al final de los años ochenta Leche Pascual únicamente mantenía en Asturias la fábrica de El Bustio, propiedad de la firma ASLAT que pertenece al 50 % a Pascual y a los antiguos accionistas asturianos de LAGISA. Esta empresa se dedicaba a la elaboración de polvo, como empresa reguladora, y a la recogida y venta de leche cruda y contaba con una instalación en Valladolid para la elaboración de queso. Cuando en los noventa se disolvió la sociedad, Leche Pascual se quedó la recogida y las instalaciones de El Bustio que transformó en un centro logístico. En este año también recogía la leche de la Cooperativa de Gijón.

CAPITULO 14

LA INSTALACION DE NUEVAS MULTINACIONALES LACTEAS EN ASTURIAS

LA INSTALACION DE NUEVAS MULTINACIONALES LACTEAS EN ASTURIAS

Las grandes productoras de capital nacional o multinacional de derivados refrigerados y quesos industriales han tenido un peso relativamente bajo en Asturias frente a producciones como la leche en polvo o líquida, excepción hecha de Nestlé

La historia de la industria láctea asturiana, como se evidencia a lo largo de los capítulos anteriores, está constituida sobre todo por empresas originariamente asturianas. Las firmas lácteas de otras autonomías españolas que han entrado a comprar leche en el Principado desde los años sesenta no han creado estructura industrial en la región, limitando su influencia a aspectos vinculados a la relación con los ganaderos.

Sin embargo, desde los años sesenta las grandes transformadoras de productos líderes en el mercado han demostrado interés por la industria asturiana, iniciando la penetración en la década de los sesenta, excepción hecha de Nestlé. En todos los casos la vía de penetración ha sido la adquisición de firmas asturianas, lo que resolvía el problema de la creación de las primeras redes de recogida. Las primeras empresas que penetraron fueron Ursina, mediante la compra de RILSA, propietaria de la fábrica de Sevares, Nestlé comprando El Molinero y Bongrain a través de Mantequerías Arias. Posteriormente todas ellas han incrementado sus instalaciones en el Principado.

En este capítulo se consideran las grandes firmas que han decidido instalarse en Asturias recientemente, para ubicar en esta autonomía alguno de sus centros de producción y que no han sido consideradas hasta ahora. Aquí se tratan brevemente los casos de DANONE y de BEL que en los últimos años han accedido a la propiedad de fábricas en Asturias.

1. DANONE

Los inicios

La empresa originariamente catalana DANONE es la gran firma de los yogures y derivados refrigerados lácteos en España. Su origen es anterior a la Guerra Civil española, cuando aproximadamente en 1919 Isaac Carasso, judío sefardita afincado en Barcelona, inició la fabricación artesanal de yogures y su venta en farmacias como estomacal; más tarde los distribuyó a domicilio a través de los empleados de Correos y a través de la red de tranvías. Había conocido este producto en sus viajes a los Balcanes y fue el primer productor europeo.

> Poco antes el director del Instituto Pasteur de París, Ylia Metchnikoff (Premio Nobel en 1908), investigó el yogur llegando a la conclusión de que retrasaba el envejecimiento. Desde entonces esta gama siempre ha tenido la imagen de saludable. La profesión médica ha jugado desde el principio un papel importante en la expansión de su consumo. En concreto Jaime Ferrán, Catedrático de la Universidad de Barcelona, ejerció el control bacteriológico y en 1923 el Colegio de Médicos de esta ciudad declaró oficialmente las ventajas de este alimento.

El nombre "Danone" se puso en homenaje al hijo del fundador, Daniel. Su consumo fue apoyado también por la Corona al introducirlo en Palacio la Infanta Isabel, hermana de Alfonso XIII, se convirtió así en "proveedor de la Casa Real". La aventura empresarial la inició en colaboración con el abogado Luis Portabella. En 1927 la pequeña empresa abrió una tienda– fábrica en Madrid.

El producto tuvo bastante éxito y el nuevo local se abrió en el paseo Maragall en 1931, donde instaló la primera fábrica europea de yogures. Entonces se compró una camioneta y se creó un "centro de reparto"; se empezó a trabajar por encargo. En 1929 Daniel Carasso, residente en París inició la fabricación del nuevo producto en Francia, creando la Danone francesa (Societé Danone). Desde entonces las empresas española y francesa han marchado paralelamente, con un gran intercambio de fórmulas técnicas y métodos de gestión.

Asentamiento de la actividad tras la Guerra Civil

El fundador Isaac Carasso murió el 19 de abril de 1939. La dirección de la empresa pasó a Luis Portabella, con el que trabajó Daniel Carasso como supervisor de operaciones. En 1940 inauguró una nueva fábrica en Barcelona y en 1941 otra en Palma de Mallorca. A partir de 1949 cambió el envase, de la porcelana se pasó al vidrio. En 1950 se compraron los primeros motocarros.

En 1952 apareció el yogur de frutas, consistente en la adición de frutas cortadas sobre el yogur natural, y en 1955 las primeras gamas de sabores. En los años cincuenta creció mucho el volumen de ventas. Al final de la década se incorporó el encapsulado automático y se introdujeron nuevas formas de refrigeración en el almacenamiento y en el transporte (camiones isotermos primero y refrigerados después).

El verdadero lanzamiento de la empresa española se produjo en las décadas de los años sesenta y setenta. Para esta firma el impacto y la respuesta del mercado conseguida a través de la publicidad televisiva de sus productos fue el vehículo que le permitió el lanzamiento. El auge de esta época estuvo ligado al incremento del consumo de yogur en España. En 1964 se puso en marcha la fábrica de Madrid (López de Hoyos) y de Aldaya (Valencia). En 1965 empezó el envase desechable y se abrieron centros distribuidores en Alicante, Murcia y Málaga. La fábrica de Navarra se instaló en 1969 y la actividad en Canarias empezó en 1971. Las instalaciones de Sevilla son de 1972, Salas (Asturias) 1980, Santa Cruz de Tenerife 1981, Parets del Valles (Barcelona) 1982 y la más reciente es la de Tres Cantos (Madrid) 1993. En cada momento estas instalaciones contaron con tecnologías punta.

Los postres y derivados refrigerados iniciaron su despegue al final de la década de los setenta y principio de los ochenta: los quesos frescos en 1969, el flan de huevo y los primeros desnatados en 1973, los yogures con trozos de frutas en 1974, las natillas y la crema de chocolate en 1975, el chocolate con nata en 1977, la mousse en 1980, la cuajada y el arroz con leche en 1982, el yogur líquido en 1984, el bio en 1988, las variedades de doble capa y el mousse de queso en 1993. Desde los setenta la aparición de nuevos productos es una constante y los costes de penetración en el mercado cada vez son mayores. Por ejemplo una de las últimas gamas lanzadas, la de productos Gérvais, se inició en 1988 con una inversión de 262 millones de ptas en publicidad.

La diversificación de la firma española se ha centrado en la ampliación de la gama de derivados lácteos, aunque actualmente este aspecto hay que contemplarlo en el contexto de la firma cabecera, la francesa BSN, ahora llamada DANONE. Desde entonces ha mantenido la posición líder en el mercado de este tipo de productos, el que más ha crecido en los últimos 15 años. En términos globales Danone tiene un 60 % de ese mercado, mientras que el segundo puesto corresponde a "Yoplait" con un 16-17 % y el tercero a Nestlé con la marca "Chambourcy".

La especialización exclusiva en derivados refrigerados hace que esta empresa tenga una estrategia y estructura de costes y recursos muy diferente a las restantes. Es el caso del mayor peso de la publicidad, distribución y marketing en el producto final frente a la menor importancia del precio de la leche cruda, a la que sin embargo se exige mayor calidad.

A mitad de los noventa Danone era líder indiscutible español en la producción de derivados refrigerados. Sus ventas, cercanas a los 75.000 millones de pesetas (1992), la situaban en la primera posición de ranking de las firmas lácteas; su recogida, 350 millones de litros la colocaba en 5º lugar. El crecimiento de su facturación fue muy alto desde 1989, cuando alcanzó casi 60.000 millones, ocupando también la primera posición.

DANONE internacional

La internacionalización de la marca DANONE se hizo a partir de la empresa francesa. En 1966 Daniel Carasso, fundador de Danone-Francia, se había unido con Gérvais creando la empresa GERVAIS–DANONE. En 1973 este grupo se fusionó con el grupo inicialmente cristalero BSN que a partir de 1968 había empezado su diversificación alimentaria, entrando en el sector cervecero. Al inicio de los años noventa el Grupo BSN, del que forma parte DANONE, es uno de los mayores complejos alimentarios europeos y ha extendido su actividad a los sectores más diversos, ocupando los primeros puestos en el ranking de cada uno. Al principio de los años noventa el grupo BSN había inicado su penetración en los Países del Este europeo (Checoslovaquia).

En nuestro país, además de la relación con DANONE-España, BSN – ahora DANONE– tiene participaciones importantes en los sectores de aguas envasadas, pastas, galletas y cervezas.

Las relaciones de DANONE-España y Francia se han mantenido durante mucho tiempo en el intercambio de un 5 % del capi-

tal más una serie de acuerdos referentes a la transferencia de tecnología. Este porcentaje de participación de capital en la firma española se incrementó en diciembre de 1987 al 20 %, y a mediados de 1990 alcanzaba el 35 % y poco después el 45 %.[1]

Pos su parte la firma española en 1989 adquirió el 70 % de la portuguesa Productora de Iogurtes LTD (PORGURTES) por un importe de 1.200 millones de ptas.

DANONE en Asturias

La actividad de la firma láctea española incluía la existencia de fábricas en Barcelona, Santander, Asturias, Navarra, Valencia, Sevilla y Tenerife. El volumen de su recogida asturiana representa del orden del 15 % del total de la leche adquirida, bien directamente a ganaderos o a otras firmas.

La entrada de DANONE en el Principado está ligada a la compra del centro de Cornellana y la red de recogida de CLESA con objeto de elaborar queso fresco. Poco después de esta adquisición, en 1979, la firma catalana decidió abandonar la parte más cara y con menos frío de la recogida, que quedó bastante reducida. En su primera campaña sólo recogió leche y a partir de 1981 inició la producción de queso fresco, única producción de esta fábrica, para la que también compraba leche líquida y en polvo a otras industrias. Los volúmenes trabajados han ido en aumento. Ya en los años noventa Danone realizó diversas mejoras en su centro de Salas y potenció la producción de queso fresco; su aumento de actividad no se tradujo en un aumento de la recogida ya que recurrió a la compra de parte de la materia prima a otras firmas, sobre todo a ILA S.A.

Poco antes en 1977 Danone había establecido en Siero un almacén de distribución de sus productos.

2. FROMAGERIES BEL EN ASTURIAS

La firma francesa FROMAGERIES BEL al inicio de los años ochenta sólo contaba en España con una empresa comercializadora de sus productos franceses, a través de la cual comercializaba sus quesos en España: BEL Industrias Lácteas S.A. (BELISA), de Vezoma (Navarra).

[1] En 1994 el grupo Danone Francés tenía el 52 % del capital de la firma española.

En 1984 en el marco de unos acuerdos a nivel europeo, Nestlé vendió a al grupro Bel la fábrica de Brieves que se constituyó con personalidad jurídica como BEL Asturias S.A., con un capital social de 250 millones. Contaba con 92 trabajadores.

La fabricación de FROMAGERIES BEL en España se ha centrado en la elaboración de quesos, a lo que responden las transformaciones realizadas en la fábrica de Brieves, orientadas en esta dirección.

En Asturias Nestlé continuó realizando la recogida hasta 1990, y vendía algo más de 10 millones de litros de leche en muelle a Belisa. Desde el principio entre las materias primas empleadas ha figurado la leche en polvo en cantidades muy altas.

A mitad de la década de los ochenta Bel contaba en Asturias con más de 100 trabajadores, pero aún tenía una producción de quesos muy baja, que fue incrementando.

Los primeros años esta fábrica tuvo pérdidas. Al final de los ochenta su producción de quesos era del orden de 2.800 Tn y su principal marca es "Babybel".

El grupo Bel-España en 1989 realizó unas ventas superiores a los 1.600 millones, muy por debajo de las de 1986, superiores a los 2.600 millones de ptas. Las ventas subieron muy deprisa en los años noventa (1990: 3.586 millones; 1991: 4.300 millones; 1992: 4.500 millones; 1993: 5.250 millones). A principios de 1993 cerró la fabrica de quesos de Asturias, quedando las instalaciones convertidas en centro de recogida y centró su producción Española en la fabrica de Navarra. Poco después cerró el centro de recogida y pasó la red a Nestlé.

El grupo Bel en España incluye la comercial Queserías de España S.A. (nueva denominación de Bel Asturias S.A.) y Belisa, que regenta la fábrica de Navarra. El grupo Bel exporta desde España productos a los países árabes y a la vez importa producciones francesas.

En general sus gastos en publicidad han sido siempre altos (112'7 millones en 1988) y están dirigidos en buena parte a la penetración de los productos franceses.

CAPITULO 15

LOS QUESOS ARTESANOS

LOS QUESOS ARTESANOS

La elaboración artesanal de quesos en Asturias ha sido el origen de numerosas industrias y está ligada a la transformación de la leche en el Principado desde sus orígenes. Sin embargo difícilmente se puede catalogar como una actividad industrial o incluso "empresarial". Frecuentemente ha sido y es una actividad más dentro de la economía campesina[1]. También la denominación "artesano" para el elaborador de quesos que actualmente hace la Consejería de Agricultura está poco definida, su elemento básico es la elaboración con métodos artesanales pero resulta muy difícil de discernir en numerosas ocasiones. En esta investigación la actividad artesanal se ha tenido en cuenta en la medida en que ha sido la primera actividad, y en ocasiones única, de varias empresas. En este capítulo se pretende dar una visión de lo que ha sido la actividad quesera artesanal en su vertiente empresarial.

La actividad de fabricación de los quesos tradicionales de cada una de las comarcas era una forma habitual de aprovechamiento de los productos dentro del sector ganadero, especialmente en el oriente y centro de Asturias. Generalmente era una actividad más desarrollada en el seno de la familia campesina y con poca trascendencia comercial, salvo el caso del Cabrales y, en general, el tipo picón que se vendían en los mercados locales. Cuando se generalizó la comercialización de la leche o en su caso de la nata, la producción de quesos continuó siendo en muchos casos una salida en los momentos de excedentes, frecuentes en el mercado de leche, y se mantuvo como salida para la leche en las zonas de difícil acceso donde no llegaban los compradores.

[1] De ahí que únicamente estén recogidos en los datos del INE y en los del MAPA las mayores empresas artesanas.

Jovellanos, en su descripción de Asturias, sitúa la producción de quesos artesanos como la única vía de salida de los excedentes lácteos en el contexto de atraso del campo asturiano. De hecho, los quesos artesanos, aunque en menor medida que las mantecas, se utilizaban junto con otras producciones agrarias para los pagos de rentas. En esta descripción, Jovellanos sólo hace alusión a dos tipos de quesos: casín (de la comarca de Campo de Caso) y Cabrales, el primero casi perdido. Fueron los dos únicos quesos que tuvieron mercados importantes, ya que tenían características que facilitaban el transporte; ambos estuvieron representados en la Exposición Agrícola Nacional de Madrid de 1857. No existían quesos de pasta cocida ni prensada que se pudiesen transportar bien, lo que los invalidaba para el comercio.

La Monografía de Asturias de Aramburu (1889) cita la elaboración de los quesos "Afuega'l pitu" en casi toda Asturias, "Cabrales", del que según este trabajo se producían 20.000 Kg al año y "Caso". En este mismo trabajo se hace referencia a una fábrica de queso Cabrales en Onís.

El Diccionario Geográfico de Madoz, referido a la primera mitad del siglo XIX, sólo menciona la existencia de industria quesera artesanal en seis concejos: Santa Eulalia de Oscos, Yarnez y Tameza, Llanes, Ribadesella, Caso y sobre todo Cabrales, comarca que se llegó a especializar en esta producción.

En términos generales, la fabricación de quesos artesanos se ubicaría más como una actividad a estudiar en el seno de la explotación campesina y del mantenimiento de métodos artesanales, que en la historia del desarrollo de las industrias lácteas en el Principado. Muy pocos productores de quesos artesanales se pueden considerar industriales y de estos pocos una buena parte cambió sus producciones a los quesos de tipo europeo en la década de los sesenta.

Paralelamente, son muy pocos los industriales que tienen su origen en la actividad ganadera y de producción de quesos dentro de la explotación. Entre éstos podemos citar a las empresas cuya historia ya se ha descrito de Manuel Monje y Juan Martínez, ambos trabajaban con quesos azules. Por ejemplo, esta última

familia inició su actividad con quesos de tipo picón, pero al final de los años sesenta transformó su actividad a quesos de tipo europeo.

Según el criterio seguido, consideramos como industrias lácteas a los queseros artesanos que compran leche a otros ganaderos, sean o no ellos mismos ganaderos. Dentro del censo de queseros artesanos de la Consejería de Agricultura, la mayoría son ganaderos que elaboran únicamente la leche de su propio ganado y quedan por lo tanto fuera del objetivo de este trabajo. Así, de los más de 400 queseros artesanos que han llegado a estar registrados en el Plan de Quesos Artesanos de la Autonomía muy pocos se consideran en este apartado.

1. LOS QUESOS AZULES TIPO "CABRALES" O PICÓN

Históricamente sólo el queso azul tipo picón elaborado en las comarcas orientales y centrales de Asturias está ligado al desarrollo de la industria como tal. En los primeros concursos en los que se encuentran elaboradores asturianos, especialmente en Gijón y en la exposición de Sevilla de 1929, aparecen productores de queso azul: Antonio León, Manuel del Valle, Gaspar Gutiérrez, junto a otros productores de quesos de tipo europeo.

Cabe destacar que ninguna de las primeras firmas elaboradoras de quesos artesanos con vistas al mercado y con una cierta visión empresarial estaba ubicada en la comarca de Cabrales, zona a la que actualmente se limita la Denominación de Origen Cabrales. Realmente, la elaboración del queso picón o azul estaba muy extendida por las comarcas orientales y centrales, aunque fuera de las zonas de Cabrales y de alguna otra comarca montañosa con censos de ovino se hacía únicamente con leche de vaca.

De hecho incluso algunas empresas dedicadas a quesos de tipo europeos tenían entre su gama de productos el queso tipo Cabrales; es el caso por ejemplo de la Mantequera de Villaviciosa o de Mantequerías Arias con su instalación de Nava de poco antes de la Guerra.

En la Feria de Gijón de 1929 aparecen una serie de productores de quesos azules, además de las empresas que ya se han reseñado, de los que no se tiene ninguna otra referencia. Todos ellos son de las comarcas orientales y centrales, pero no de Cabrales ni de las áreas montañosas. En esta situación está Gerardo Puente,

de Posada de Llanes, que elaboraba queso tipo cabrales en porciones con la marca "Quesitos del Tío Juan"; Atiliano Cueto, de Villaviciosa, ganadero que al año siguiente ganó un premio por su ganado de raza holandesa en concursos de Villaviciosa y Gijón; Lino Palacios de Nava, que también producía mantecas; Benigno Rodríguez de Collado, Siero, ...etc. Todos estos queseros obtuvieron premios con sus quesos azules.

En general los quesos tradicionales asturianos tenían el problema de su mala conservación, a excepción del queso azul, problema que hizo imposible su industrialización, la creación de vías de comercialización y por lo tanto su expansión futura. Este hecho y la aceptación creciente por el mercado español de los quesos de tipo europeo llevaron a los industriales con mayor visión empresarial a centrarse en la fabricación de estos.

> Respecto a la fabricación de cabrales, el documento más antiguo encontrado en el que se reseña su existencia consiste en unas Ordenanzas de 1797 de los Concejos de Cabrales, en las que se cita este queso como producto de la zona a efectos fiscales. En 1924 el Servicio Agronómico de Oviedo publicó una "Memoria sobre la fabricación de queso de cabrales", en la que se describe el proceso técnico seguido. Ventura Alvarado en su "Memoria sobre la fabricación de quesos nacionales" de 1926 considera el cabrales. También lo menciona el trabajo de Manuel Naredo y Federico Bajo de 1929 "El ganado bovino en Asturias".

Dada la dispersión de la producción de quesos artesanos y el valor que encierra la tradición quesera asturiana, siempre han sido muy importantes en el sector los comercializadores de quesos artesanos. Eran empresas dedicadas a la compra de los quesos en las explotaciones campesinas o los mercados locales y a su venta posterior.

La primera reseña que tenemos de esta actividad data del primer tercio del siglo XX, cuando algunas empresas comercializadoras consiguieron premios en los concursos y ferias de productos lácteos. Es el caso de Francisco Alvarez de Arenas de Cabrales, almacenista y exportador que tuvo un premio en la Exposición Universal de Sevilla de 1929 y en la Feria de Gijón del mismo año; una de sus innovaciones fue la presentación de los quesos en envases de hojalata.

El proceso de elaboración del queso de Cabrales, con la exigencia de un tiempo de maduración en cueva da pie a que sea la etapa final del proceso de maduración la que, en su caso, asuman estas firmas comercializadoras. Este ha sido el caso, a partir de los años sesenta, de dos firmas comercializadoras en la zona de Cabrales: Quesos Campillo y Mantequerías Leonesas, propietarias de las dos mayores y mejores cuevas de maduración. Ambas empresas tenían como objetivo económico fundamental la comercialización de productos lácteos de larga duración, en especial quesos y mantecas. Las dos curaban en estas cuevas todo tipo de quesos azules, convirtiéndose en importantes importadoras de queso azul europeo con este fin.

La ausencia de normativa acerca de la propiedad de las cuevas [2] y la falta de normalización de los productos artesanos, que no se ha hecho hasta fechas muy recientes, ha favorecido el auge de estas figuras. Se ha llegado a crear un mercado paralelo con los quesos no aptos para el mercado: diversas fábricas asturianas, que luego transformaban en "cabrales" estos quesos no aptos para la venta al consumo. El alto nivel de fraude en este producto y la falta de cuidado en la producción, puso a esta producción al borde de la desaparición a pesar de la tendencia al alza sostenida de la demanda.

La actividad de la comercialización de quesos, especialmente azules cuyo mercado conocían, fue la etapa final de la evolución de algunas de las empresas dedicadas a la producción. Es el caso de José Antonio Sánchez del Valle y en parte de los herederos de Gaspar Gutiérrez (Joaquín Peña S.L.).

2. LOS OTROS QUESOS ARTESANOS

Fuera de los quesos azules, para el resto de los quesos artesanales, como ya se ha indicado, es muy difícil encontrar una actividad empresarial como tal hasta fechas muy recientes en las que han surgido una serie de iniciativas más o menos en contacto con el Plan de apoyo y promoción de los quesos artesanales de la Consejería de Agricultura.

---

[2] Las cuevas no son propiedad privada estrictamente, ya que los propietarios de la tierra no lo son del subsuelo. Sin embargo en la práctica si existe esa propiedad y las cuevas, aunque no tengan propietario si "tienen puerta".

Un caso particular es de del Concejo de Llanes, donde ha habido iniciativas interesantes. Aquí desarrolló su industria Juan Inés Blanco, que desarrolló un queso ahumado, considerado como artesano por la Consejería, a imitación del Urbasa vasco. En esta industria se da el caso contrario de iniciar la producción de un queso artesano partiendo de una gama de tipo europeo.

En este Concejo y sus aledaños se encuentra una de las mayores concentraciones de artesanos queseros, que mantienen fórmulas únicas de elaboración, la mayoría de los cuales colabora con el Plan de los quesos artesanos de la Consejería. En general son ganaderos que elaboran únicamente la leche de su ganadería y que trabajan cantidades muy pequeñas.

Entre ellos cabe resaltar a Baltasar Collado Posada, elaborador único del queso de Vidiago. Este artesano era un antiguo ganadero que dejó el ganado para dedicarse sólo a la elaboración de quesos con leche de vaca que compraba a los vecinos. Es el único artesano de la zona que tiene instalaciones al margen de la vivienda para la elaboración de los quesos. Sus cifras de elaboración siempre han sido muy bajas, muy inferiores a los 50.000 litros anuales. A partir de 1985 esta empresa figura en el Ministerio de Agricultura a nombre de María Dolores Portillo.

Aunque la principal actividad en la producción de quesos correspondía a las comarcas de Oriente y Centro, en Occidente también existían quesos tradicionales, si bien históricamente su peso y cifras de elaboración han sido mucho menores.

En Grandas de Salime en Oscos, una de las comarcas más occidentales, se encuentra la fábrica de Lácteos de Monteverde , industria que recuperó la fórmula tradicional de elaboración de los quesos de Oscos, de los que no queda ningún otro productor. En la misma línea cabe resaltar el papel de la empresa Valdesat , que al final de la década de los ochenta se planteó la recuperación y lanzamiento de los quesos del Valle del Ese, producción que sólo quedaba en manos de algunas mujeres ya mayores de la comarca.

3. EL PLAN DE APOYO Y PROMOCIÓN DE LOS QUESOS ARTESANALES

El desarrollo del programa de apoyo a los quesos artesanos por parte de la Administración autonómica a partir de la mitad de la década de los ochenta ha abierto unas nuevas perspectivas.

Entre las diversas acciones puestas en práctica, además de las líneas de ayudas directas a la instalación de queserías artesanales que ha resultado fundamental para la instalación de nuevos centros de producción y mejoras de los existentes, cabe resaltar la introducción de criterios sanitarios en la elaboración, el apoyo a la comercialización, incluidas campañas publicitarias genéricas, la búsqueda y catalogación de las diversas fórmulas tradicionales de elaboración y de los distintos tipos de quesos y la localización y apoyo directo a estos artesanos.

Según el registro de artesanos de la Consejería, en 1990 había unos 450 queseros artesanos, de los que 250 estaban en Cabrales. Las otras dos comarcas con mayor número de queseros son los Beyos y Gamonedo, además hay que tener en cuenta el queso "afuega'l pitu" que está más disperso y se elabora en una zona más amplia.

La producción total de quesos artesanos no superaba, en estas fechas, los 6 millones de litros anuales, lo que equivale a una media de 15-16.000 diarios; de éstos la mitad corresponde a la comarca de Cabrales. Las producciones de quesos de Gamonedo se sitúan entorno a los 50.000 Kg, 60.000 de Afuega'l pitu y 12.500 de los Beyos. Las restantes variedades tienen producciones muy inferiores.

Al abrigo de este Plan de Apoyo a los quesos artesanales en la década de los ochenta han surgido algunas cooperativas y sociedades, la mayoría de carácter familiar, que han puesto en marcha una fabricación de quesos con métodos artesanales y una visión más empresarial de su gestión. Es el caso de la Cooperativa de Cabrales, "Quesera del Cares", de la de Taramundi, "Productos Lácteos de Taramundi", la de Peñamellera o de la pequeña empresa de Manuel Alvarez Solar en Taborneda. Este proceso de formación de cooperativas se estancó muy pronto.

A pesar de la buena imagen de los productos naturales y artesanos, al inicio de esa década seguía fallando estrepitosamente la estructura de comercialización de estos quesos. Paralelamente, la gran dificultad de esta estructura es la irregularidad en el suministro y la falta de homogeneidad de la mayoría de los productos.

En 1982 se había montado la sociedad CRIVENCAR, inicialmente cooperativa, entre unos cuantos ganaderos con el objeto de vender carne y leche directamente al consumo. Muy pronto su actividad se transformó en la comercialización de los quesos a través, sobre todo, de dos tiendas en Oviedo y del reparto a res-

taurantes. Posteriormente se han multiplicado las tiendas de productos artesanos asturianos que se han convertido en una salida comercial importante para los quesos artesanos.

Al final de los ochenta la Consejería puso en marcha una empresa mixta, COASA (del Gobierno Autónomo, de los queseros artesanos y de CRIVENCAR) con el objetivo de desarrollar estas producciones, dar apoyo técnico a los productores y sobre todo poner en marcha una estructura de comercialización adecuada [3].

Entre las actuaciones de los años setenta y ochenta en favor de los quesos artesanos destaca la constitución de la Denominación de Origen del Cabrales en 1979 y su posterior puesta en marcha. Esta denominación originó un contencioso con las comarcas próximas de Cantabria y León, que elaboraban el mismo tipo de queso, hasta entonces denominado básicamente "picón". Este contencioso forzó la elaboración de una nueva norma en 1990. También obligó a adaptarse a la nueva situación a la numerosas empresas que, fuera del concejo de Cabrales, hacían queso azul al que llamaban "Cabrales". Dentro de la propia D.O. dio pie a un lento proceso de mejora en las técnicas de producción y de controles de calidad que, al principio de los noventa, aún estaba muy atrasado.

A mitad de los años noventa muchas de las mayores empresas vinculadas a los quesos artesanos habían conseguido, o estaban en vías, la homologación a las normas sanitarias europeas. La actuación de las autoridades autonómicas se centro en a constitución de Denominaciones de Origen para los quesos tradicionales mas importantes: Gamonedo, los Beyos, Afuega'l pitu, ..

[3] En el momento de cerrar esta publicación esta sociedad atravesaba un momento difícil.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA

1.- HISTORIA E HISTORIA ECONOMICA Y AGRARIA

2.- ESTUDIOS SOBRE ASTURIAS Y LA CORNISA CANTABRICA: HISTORIA, GEOGRAFIA, ECONOMIA

3.- ESTUDIOS SECTORIALES (GANADERIA E INDUSTRIA LACTEA)

4.- ORGANIZACION INDUSTRIAL. INNOVACION Y SISTEMA ALIMENTARIO

5.- CENSOS, ESTADISTICAS, DICCIONARIOS Y OTROS

6.- ARCHIVOS Y CENTROS DE DOCUMENTACION

7.- COLECCIONES DE REVISTAS CONSULTADAS

1. HISTORIA E HISTORIA ECONOMICA Y AGRARIA

* Anés, G. "La agricultura española desde comienzos del S.XIX hasta 1868: algunos problemas" en Ensayos sobre la economía española a mediados del Siglo XIX. Madrid, 1970.
* Anés, G."Las crisis agrarias en la España moderna". Madrid, 1973.
* Barciella, C. "La España del extraperlo", en "El primer franquismo, España durante la segunda Guerra Mundial" Ed. García Delgado J.L. Siglo XIX, Madrid, 1989.
* Barciella, C. "Crecimiento y cambio en la agricultura Española desde la Guerra Civil" en La Economía Española en el Siglo XX, Ariel 1991.
* Benavides, L. "La política económica en la II República", Guadiana de Publicaciones. 1972.
* BIRF "Informe del Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento. El Desarrollo Económico en España". Documentación Económica 35. Madrid. 1962.
* Broder, A. "Les investissements étrangers en Espagne au XIX siècle. Méthodologie et quantification". Revue d'Histoire économique et sociale, 54, 1976.
* Calatayud Giner, S. "La crisis agraria de finales del siglo XIX en Europa". (Seminario Internacional de Historia. Gerona 1986). Agricultura y Sociedad nº 43. 1987.
* Carreras, A. "Depresión económica y cambio estructural durante el decenio bélico 1936-1945" en "El primer Franquismo, España durante la Segunda Guerra Mundial", Ed. García Delgado J.L. Siglo XXI, 1989.
* Castillo, J.J. "Propietarios muy pobres. Sobre la subordinación política del pequeño campesinado". MAPA, Madrid, 1979.
* Caveda, J. "Memoria.. de los productos de la industria española, reunidos en la exposición pública de 1850".

* Cazzola, F. "Aspectos y problemas de la crisis agraria en Italia" en La crisis agraria de fines del siglo XIX (Ed. Gabarrou) Barcelona 1989.
* Cerrada , P. "La riqueza agrícola y pecuaria en España" Madrid, 1896.
* Clavera, J. "El extraperlo en los años cuarenta", ICE nº 514, 1976
* Comín F. "La economía española en el período de entreguerras (1919–1935)" en La economía española en el siglo XX (Com. Nadal y otros). Ariel. Barcelona, 1991.
* Comisaría del Plan de Desarrollo "Plan de desarrollo Económico para el periódo 1964–1967". BOE, Madrid, 1963.
* Costa J. "La Crisis Agrícola y Pecuaria (Actas y dictámenes de la comisión creada por el Real Decreto de 7 de julio de 1887 para estudiar la crisis por la que atraviesa la agricultura y la ganadería), Tomo 7 Madrid 1887/89.
* Desert, G. "¿Prosperidad en la crisis? La ganadería francesa durante el último tercio del siglo XIX". En La crisis agraria de fines del siglo XIX. (Ed. Gabarrou), Barcelona, 1989.
* Donges, J.B. "La industria española en la transición". Barcelona 1985.
* Duran J.A. "La crisis agrícola y pecuaria de 1887 en la historia de España" Agricultura y Sociedad nº 47. 1988.
* Fanjul O., Maravall F., Pérez Prim J.M., Segura J. "Cambios en la estructura interindustrial de la economía española 1962-1970: una primera aproximación" , Madrid, 1975.
* Figar, X. "Estructura socioeconómica de la agricultura española" Peninsula, Barcelona 1969.
* Flores de Lemus, A. "Sobre una dirección fundamental de la producción rural española" en El Financiero, 1926, reimpreso en Moneda y Credito nº 36, 1951.
* Flores de Lemus, A. "La economía de España en 1905", Investigaciones Económicas nº 24, Madrid, 1983.
* Fontana, J.: "Cambio Económico y actitudes políticas en la España del siglo XIX", Barcelona. 1973.
* Fontana J, "La crisis agraria de comienzos del siglo XIX y sus repercusiones en España", Hacienda Pública Española, Madrid 1978.
* Fontana, J. (Ed.) "España bajo el franquismo", Barcelona 1986.
* Fontana, J. "Algunas consideraciones sobre las grandes etapas de la economía europea en el siglo XX" en La economía española en el siglo XX (Com. Nadal y otros). Ariel. Barcelona, 1991.
* Gabarrou Segura, R, y Sanz, J. Eds. "Historia Agraria de la España Contemporánea, 2. Expansión y Crisis (1850-1900)" Crítica. Barcelona (1985).

* Gabarrou Segura, R, y Sanz, J. "La agricultura española durante el siglo XIX ¿inmovilismo o cambio?, en Historia Agraria de la España Contemporánea, 2. Barcelona, 1985.
* Gabarrou Segura, R., Barciella, C. y Jiménez Blanco, J.I. Eds. "Historia Agraria de la España Contemporánea, 3. La crisis de la Agricultura Tradicional (1900-1960)" Crítica, Barcelona (1986).
* Gabarrou, R. (ed.) "La crisis agraria de fines del siglo XIX" Editorial Crítica 1988, Barcelona.
* Gallego Martínez, D. "Transformaciones técnicas de la agricultura española en el primer tercio del siglo XX", en Historia Agraria de la España Contemponárea, 3. Barcelona. 1986.
* García Delgado, J.L. "La economía española entre 1900 y 1923" en Tuñón de Lara M. (Ed.) Historia de España VIII. Revolución burguesa, oligarquía y constitucionalismo (1834.1923), Madrid, 1981.
* García Delgado, J.L. "La industrialización española en el primer tercio del siglo XX" en Jover J.M. (Ed.) Historia de España XXXVII. Los comienzos del siglo XX. La población, economía y la sociedad (1898-1931), Madrid 1984.
* García Delgado, J.L. "La industrialización y el desarrollo económico de España durante el franquismo" en La economía española en el siglo XX (Com. Nadal y otros). Ariel. Barcelona, 1991.
* García Martín P. "La ganadería mesteña en la España borbónica (1700-1836)". Serie Estudios. MAPA. Madrid, 1988.
* García Sanz A: "Crisis de la agricultura tradicional y revolución liberal (1800-1850)" en García Sanz y Gabarrou Eds. "Historia Agraria de la España Contemporánea, 1." Barcelona. 1985.
* García Sanz, A. "La agonía de la Mesta y el hundimiento de las exportaciones laneras: un capítulo de la crisis económica del Antiguo Régimen en España", Agricultura y Sociedad nº 6, Madrid, 1978.
* GEHR "Contribución al analisis historico de la ganaderia española, 1865-1929" en Agricultura y Sociedad nº 8 y 10, 1978.
* GEHR "Evolución de la superficie cultiva de cereales y leguminosas en España, 1886–1935", Agricultura y Sociedad nº 29, Madrid, 1983.
* GEHR "Notas sobre la producción agraria española, 1891-1931" Revista de Historia Económica nº 2, 1983.
* GEHR "Evolución de la superficie cultivada de cereales y leguminosas en España", Agricultura y Sociedad nº 29, 1983.
* Gil, J.A. "España 1940–60: Crecimiento económico". REAS nº 121, 1982.
* Gómez Mendoza, A. "Ferrocarriles y cambio económico en España, 1855–1913". Madrid, 1982.

* Gómez Mendoza, A. "Ferrocarriles y mercado interior en España, 1874-1913" Madrid, 1984.
* Jovellanos, G.M. "Informe sobre la Ley Agraria" 1784.
* Jover, J.M. "Los comienzos del siglo XX. La población, la economía, la sociedad (1898-1931)". Madrid, Espasa Calpe 1984.
* Leal J.L., Leguina J., Naredo J.M., Tarrafeta L. "La agricultura en el desarrollo capitalista español", Madrid, siglo XXI, 1975.
* López Martínez, M. "El año que termina y el año que empieza con relación a la industria pecuaria", La Industria Pecuaria, año II, 1901.
* López Martínez M. y Acuña Santos J. "Memoria sobre el comercio de ganado español con las naciones importadoras", Madrid, 1888.
* Maluquer, J. "Factores y condicionamientos del proceso de industrialización en el siglo XIX: el caso español", en "La industrializacion del norte de españa", Fernandez de Pinedo (Ed). Crítica, 1988.
* Malefakis, E. "La economía española y la Guerra Civil" en La economía española en el siglo XX (Com. Nadal y otros). Ariel. Barcelona, 1991.
* Maluquer, J. "De la crisis colonial a la Guerra Europea: veinte años de la economía española", en La economía española en el siglo XX (Com. Nadal y otros). Ariel. Barcelona, 1991.
* Martín Aceña, P. y Prados de la Escosura, L. Eds. "La nueva historia económica de España". Tecnos, Madrid, 1985.
* Martínez de la Grana, F. "Crisis de la ganadería y de la veterinaria en el siglo XIX: un paso atrás para acometer el futuro", Madrid, sin fecha.
* Martínez Serrano J. A. y otros "Economía Española 1960–1980. Crecimiento y cambio estructural", Madrid, 1982.
* Ministerio de Fomento "La crisis agrícola y pecuaria" 7 tomos y 8 vol. Madrid, 1888 y 1889.
* Muñoz, J., Rodán, S. y Serrano, A. "La involución nacionalista y la vertebración del capitalismo español", Cuadernos Económicos del ICE, 5, 1978.
* Nadal, J. "El fracaso de la Revolución industrial en España, 1814–1913", Barcelona 1975.
* Nadal, J. "La población española. Siglos XVI a XX", Barcelona 1984
* Nadal J. "Un siglo de industrialización en España, 1833-1930" Sanchez Albornoz N. (Ed.) Modernización económica de España 1830–1930. Madrid, 1985.
* Nadal, J. "La industrialización española, siglos XIX y XX. Pautas regionales". Barcelona. 1989.

* Nadal, J. "La industria fabril española en 1900. Una aproximacion" en La economía española en el siglo XX (Com. Nadal y otros). Ariel. Barcelona, 1991.
* Nadal J., Carreras A., Sudría C. (comp.) "La economía española en el siglo XX. Una perspectiva histórica". Ariel 1991.
* Naredo, J.M. "La evolución de la agricultura en España", Ed. Estela. Barcelona 1971.
* Naredo J.M. "Diez años de agricultura española" Agricultura y Sociedad nº 46. 1988.
* Palafox, J. "Comercio exterior y vía nacionalista. Algunas consideraciones" en García Delgado J.L. (ed.) La crisis de la Restauración. España, entre la Primera Guerra Mundial y la II República. Madrid 1968.
* Palafox, J. "La gran depresión en los años treinta y la crisis industrial española" Investigaciones Económicas nº 11, 1980.
* Pérez Moreda, V. "Consum deficitari, fam i crisis demogràfica a l'Epanya dels segles XVI-XIX", Estudis d'Història Agrària, 1985, 5.
* Prados de la Escosura, L. "Comercio exterior y crecimiento económico en España. 1826-1913: tendencias a largo plazo". Madrid, 1982.
* Reeder, J. "Pedro Rodríguez de Campomanes: Discurso sobre el fomento de la industria popular (1774) y Discurso sobre la educación popular y su fomento (1775). Madrid, Instituto de Estudios Fiscales. 1975.
* Robledo, R. "Crisis agraria y éxodo rural: emigración española a ultramar, 1880-1920" en La crisis agraria de fines del siglo XIX (Gabarrou Ed.), Crítica 1988, Barcelona.
* Rojo, LA "La crisis de la economía española , 1973-1984" en La economía española en el siglo XX (Com. Nadal y otros). Ariel. Barcelona, 1991.
* Roldan S., García Delgado J.L. y Muñoz J. "La consolidación del capitalismo en España", CECA 1973.
* Sanchez Albornoz, N. "Los precios agrícolas durante la segunda mitad del siglo XIX" vol 1 Servicio de Estudios del Banco de España. Madrid 1975.
* Sánchez Albornoz, N. Ed. "La modernización económica de España 1830-1930" Madrid, 1985.
* Sanz J., "La agricultura española durante el primer tercio del siglo XX: un sector en transformación", en La Economía Española en el siglo XX, Ariel 1991.
* Serrano Sanz, J.M. "El viraje proteccionista en la Restauración. La política comercial española, 1875– 1895". Siglo XXI, Madrid, 1987.

* Sevilla Gúzman, E. y González de Molina, M. "Política Social agraria del primer franquismo" en "El primer Franquismo, España durante la Segunda Guerra Mundial", Ed. Garcia Delgado J.L. Siglo XXI. 1988.
* Schremmer E. "Proto-industrialization. A step towards Journal of European Economic History, nº 3. 1981.
* Silverman, D.P. "Reconstructing Europe after the Great War" Cambridge, Mass., Harvard University Press, 1982.
* Tamames, R. "La república, La era de Franco". Alianza Universidad. 1977.
* Tamames, R. "Estructura Económica de España" Madrid, 1985.
* Thompson, F.M.L. "Los efectos de la depresión agraria en Gran Bretaña, 1870–1914" en La crisis agraria de fines del siglo XIX (Ed. Gabarrou) Barcelona, 1989.
* Torras. J. "La industria precapitalista y las tesis sobre la protoindustrialización", en Industrialización y nacionalismo. Análisis comparativos, Barcelona 1985.
* Tortella, G. "La economía española, 1830-1900", en Revolución burguesa. Oligarquía y constitucionalismo, 1834-1923. Tomo VIII de la Historia de España dirigida por Tuñón de Lara, M. Labor. Madrid, 1981.
* Tortella, G. "La agricultura en la economía de la España Contemporánea: 1830–1930". Papeles de Economía Española nº 20, 1983.
* Tracy, M. "Agriculture in Western Europe, Crisis and adaptation since 1880", Londres 1964.
* Tuñón de Lara, M. "La España del siglo XX". Laia, Barcelona 1974.
* Tuñón de Lara, M.: "La II República". Siglo XXI, 1976.
* Tuñon de Lara, M. " El primer franquismo. España durante la Segunda Guerra Mundial". Madrid 1989, Siglo XXI Editores.
* Velarde, J. "Política económica de la Dictadura", Madrid, Guadiana, 1968.
* Vicens Vives, J. "Manual de historia económica de España". Barcelona 7ª Edición. 1969.
* Vicens Vives, J. "La industrialización y el desarrollo económico de España de 1800 a 1936" en Coyuntura económica y reformismo burgués y otros estudios de historia de España (ed. J. Fontana) Barcelona 1969.
* Vicens Vives, J. "Historia de España y América, social y económica". Vol.V. 1977.
* Viñas, A. y otros "Política Comercial Exterior de España (1931-1975)", Madrid, BEX 1976.

2. ESTUDIOS DE ASTURIAS Y EL NORTE

* Abril Brocas, F. "Consideraciones sobre la ganaderia asturiana. Memoria premiada en el Concurso Nacional de 1913 por la Asociación General de Ganaderos del Reino" Oviedo 1918.
* Acevedo y Huelves, B. "Los vaqueiros de Alzada en Asturias", Oviedo 1893.
* Aguirre de Viar, J. "Crónicas Regionales. Asturias", en Revista Nacional de Economía nº 20–21. Madrid 1919.
* Aira Sánchez y otros "Centrales Lecheras". Original mecanografiado. Sección de geografía de la Universidad de Oviedo, 1982.
* Alonso Arias y Otros "La industria láctea" original mecanografiado. Sección de geografía. Universidad de Oviedo, 1982.
* Altamira y Crevea R. "Tierras y hombres de Asturias" en la Revista Norte, México, 1949.
* Alvarez Pinilla A. y Arias Sampedro C. "Costes de explotaciones lecheras en Asturias. Algunas estrategias para su reducción". REAS nº 150. 1989.
* Anés, G. "El Antiguo Régimen: Economía y Sociedad" en Historia de Asturias, Edad Moderna II, Ed. AYALGA. Salinas 1980.
* Anés, G. "Asturias contemporanea" Historia de Asturias, vol 7 Ayalga Ed., Salinas 1980.
* Anés, G. "La Asturias Preindustrial" en España en el siglo XVIII. Homenaje a Pierre Villar. Ed. Crítica. Barcelona 1985.
* Anés Alvarez R. "La industrialización de Asturias" en Historia económica y pensamiento social. Ed. Alianza. Madrid. 1983.
* Anés Alvarez, R. "Límites a la primera industrialización en Asturias" en Sanchez Albornoz N. La modernización económica en España 1830–1930, Ed Alianza. Madrid 1985.
* Anés Alvarez, R. "La industrialización de Asturias en el siglo XIX: una transformación económica parcial" en el libro "La industrialización del norte de España", Fernández Pinedo (Ed.) 1988.
* Antillón I. "Anuario descriptivo de la provincia de Asturias. 1915" Gijón 1915.
* Aramburu y Zuloaga, F. "Monografía de Asturias" Oviedo 1899.
* Asociación de Ganaderos de Asturias. "Memoria que presentó la Junta Directiva de Oviedo a la Junta General celebrada el 8 de marzo de 1885" Oviedo 1885 (escrita por Felix de Aramburu y Zuloaga).
* Arroyo. "Aportación de datos históricos al estudio de la mantequilla montañesa". En Tierras del Norte. Santander 1960.

* Barreiro Gil, M.J. "Notas sobre la evolución histórica de la ganadería gallega, 1859-1935", Investigaciones Económicas nº 19, Madrid, 1982.
* Barreiro Gil, M.J. "La generalización de la producción de mercancías y la modernización productiva de la agricultura en Galicia, 1876/1976" en Revista de Historia Económica nº 2, 1983.
* Barreiro Mallón B. "El comercio asturiano con los puertos del Atlántico peninsular. El componente Andaluz", A.II C. Hº de Andalucía, Córdoba 1983.
* Barreiro Mallón B. "La introducción de nuevos cultivos y la evolución de la ganadería en Asturias durante la Edad Moderna" en Congreso de Historia Rural. Siglos XV al XIX. Ed. Universidad Complutense, Madrid, 1984.
* Barreiro Mallón, B. "Agricultura e industria en Asturias en el siglo XVIII" en La industrializacion del norte de España, Fernández Pinedo (ed.) 1988.
* Barreiro Mallón, B. "La economía asturiana en el siglo XVI y XVII", en Historia General de Asturias, Gijón 1984.
* Bertrand F. et Guillaumaud J. "Etude des Industries Laitières et du marché des produits laitiers dans les Asturies". OCDE París 1968.
* Bouhier, A. "La Galice. Essai geographique d'analyse et d'interpretation d'un vieux complexe agraire" La Roche-sur-Yon. 2º Tomo. 1979.
* Bouza Rey F., "Introducción al cultivo del maíz en Asturias en el siglo XVIII", Boletín IDEA XVI, Oviedo 1952.
* Cabal, C. "Agricultura" en Contribución al Diccionario Folclórico de Asturias, T.I. Oviedo 1951.
* Cabezas, J.A. "Asturias: catorce meses de Guerra Civil". del Toro G. (Ed.) Madrid. 1975.
* Caja de Ahorros de Asturias "La economía asturiana en 1968 y análisis del sector agrario en Asturias". Oviedo. 1969.
* Caja de Ahorros de Asturias "Análisis del sector agrario en Asturias". Oviedo. 1969.
* Caja de Ahorros de Asturias "Estudio sobre situación y perspectivas de la economía asturiana ante el polo de desarrollo de Asturias" Oviedo 1970.
* Caja de Ahorros de Asturias "Situación actual y perspectivas de desarrollo de Asturias" Tomo II. Equipo de redacción dirigido por Pérez Manrique A. y Raposo Santos J.M. FIES Madrid 1973.
* Calcedo V. "Cantabria en la encrucijada. Hacia la consolidación de su especialización lechera". REAS nº 145. 1988
* Calcedo V. "Estructura de la producción de vacuno de leche en Cantabria". Comunicaciones INIA. Serie Economía. 1990.

* Canella y Secades, F. "Cabrales" en Asturias, tomo III.
* Canga Argüelles F., "Cartilla Rural sobre la elaboración de la manteca", Santander 1834.
* Carantoña, E. y Perez Rivero, J. "El impacto sobre la agricultura asturiana de la entrada de España en la CEE", estudio no publicado realizado para la Consejería de Agricultura del Principado de Asturias, Oviedo 1984.
* Carmona Badía, X. "Sobre as orixes da orientación exportadora na producción bovina galega. As exportacions a Inglaterra na segunda mitade do século XIX". Grial, Anexo 1 Historia, Galaxia, Vigo. 1982.
* Carmona X. "L'industria rurale domestica in Galizia. Secoli XVIII–XIX" Quaderni Storici 52. 1983.
* Carmona Badia, X. y de la Puente, L. "Crisis agraria y vías de evolución ganadera en Galicia y Cantabria". Capitulo del libro "Crisis agraria del fines del siglo XIX" de Gabarrou (ed.). 1988.
* Carmona Badía X., García Lombardero X. "De fábrica dispersa a pariente de la aldea: la cuestión industrial en los orígenes de la Galicia contemporánea" en La industrialización del Norte de España, (Fernández de Pinedo y otros, Eds.). Barcelona 1988.
* Cartavio, A.R. "Guía industrial y comercial de Asturias", Oviedo 1884
* Casal G. "Memorias de historia natural y médica de Asturias (1762)". Reedición. Oviedo 1959.
* Castañon, L. "Las comunicaciones entre Asturias y León" Oviedo 1980.
* Castrillo Sagredo, B. "El aporte de los indianos a la Instrucción Pública, a la Beneficencia y al progreso de España y su historia" Oviedo 1926.
* Colino, J. "La integración de la agricultura gallega en el capitalismo. El horizonte de la CEE", Serie Estudios. MAPA. 1984.
* Consejería de Agricultura "Sección de programas de producción de leche: informe a oficinas comarcales sobre el Reglamento Estructural de la producción lechera. Ejercicio 1985." Oviedo. 1986.
* Consejo Económico y Social Sindical Interprovincial de la Cordillera Cantabrica. "Informe Económico y Social de Area". Correspondientes a los años 1975, 1976.
* Cónsul Jove, G. "Memoria sobre el conocimiento de tierras, verdadero y económico método de cultivarlas adaptado al clima y circunstancias de Asturias y Galicia", Santiago de Compostela 1786.
* Correa Fernández, A. "Descripción histórico–geográfica de la provincia de Lugo". Lugo 1902.
* Criado C. y Pérez R. "La población en Asturias (1857-1970)". Departamento de Geografía, Universidad de Oviedo. 1975.

* CRIVENCAR, "Quesos artesanos de Asturias". 1988.
* Doaso M "La producción lechera en Santander" La Industria Pecuaria nº 1.115, 1.116, 1.117 y 1.118. Año 1933.
* Datín Cereceda, J. "Distribución geográfica de la escanda asturiana", Estudios Geográficos nº 5. 1941.
* Durán, J.A. Ed. "Organización del cultivo y de la sociedad agraria en Galicia y en la España Atlántica", Madrid, 1984.
* El Campo "El sector lácteo del norte de España y la CEE" Banco de Bilbao. Bilbao 1986.
* Erice Sebares, F "La burguesía industrial asturiana (1885-1920). Aproximación a su estudio" Ed Silverio Cañada, Gijón 1980.
* Erice Sebares F. "Comercio de granos y transformaciones agrarias en Asturias en la segunda mitad del siglo XIX" en Astura nº 4. 1985.
* Erice Sebares, F. "La sociedad", en Asturias Contemporanea, 1808–1975" de Ruiz González, D. 1989.
* Erice Sebares, F. "Burguesía y desarrollo capitalista en la Asturias del siglo XIX" tesis doctoral. Universidad de Oviedo.
* Escagedo Salmón, M. "Costumbres pastoriles cántabro–montañesas", Santander 1921.
* Fernández, A. "La mejora de la ganadería en Asturias" en "La Industria Pecuaria", nº 934, 1928.
* Fernández, B. y Girón, J. "Aproximación al sindicalismo agrario en Asturias: 1906-1923" en La cuestión Agraria en la España contemporanea, Madrid 1976.
* Fernández Miranda, A. "Grado y su concejo: Historia de una comarca asturiana", Madrid, 1907.
* Fernández de Pinedo, E. y Hernandez Marco, J.L. (Eds.) "La industrializacion del norte de España" E. Crítica, Barcelona, 1988.
* Ferrer Regales, M. "La region costera del oriente asturiano", IDEA. Oviedo 1960
* Ferrer Regales, M. "La ganadería bovina de Asturias". en Tierras del Norte, nº 28-29. Santander, 1961
* Ferrer Regales, M. "La ganadería bovina en la región Asturcantabra". Instituto de Estudios Asturianos. Diputación de Oviedo. 1963
* Ferrer Regales, M. "La industria de la España Cantábrica" Bilbao 1968.
* Ferrería, J. "Evolución civil y organización agraria de Asturias. Apuntes para una historia política del Principado" Rosario, Argentina, 1914.
* Flecha A. y Lisa L. "La denominación de origen del queso Cabrales" ILE nº 127, 1989.

* Fonseca Rodríguez, J. "Análisis estructural del sector agrario asturiano", Edic. de la Universidad Complutense de Madrid, 1980.
* Foronda, M. de la "De Llanes a Covadonga. Excursión geográfico-pintoresca". Madrid, 1893.
* Fuertes Arias. R. "Asturias industrial. Estudio descriptivo del estado actual de la industria asturiana en todas sus manifestaciones". La Cruz, Gijón 1902.
* García Bernardo F, "Un poco de historia. De agricultura Asturiana". Gijón 1921.
* García Delgado J.L. "Enfoque regional y coyunturas históricas. La industrialización asturiana de 1898 a 1917" en Estudios de Historia de España (Homenaje a Manuel Tuñón de Lara). Ed. Universidad Internacional Menéndez Pelayo. Madrid. 1981.
* García Fernández, J. "Organización del Espacio y economía rural en la España Atlántica" Madrid, 1975.
* García Fernandez, J. "Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias", Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo 1976.
* García González, T. "Génesis y desarrollo del movimiento campesino en Asturias" Agricultura y Sociedad nº 31, 1984.
* García-Lombardero e Viñas, X. "La formación de un mercado regional: Galicia 1860-1890" en Moneda y Crédito nº 119, 1971.
* García–Lombardero e Viñas, X. "Evidencias dunha crise agraria en Galicia: Precios e exportación de gando a remates do século XIX" Revista Galega de Estudios Agrarios, 1, 1979.
* García López J.R. "Las relaciones banca–industria en el siglo XIX. Los banqueros y comerciantes-banqueros en la industrialización asturiana", en La industrialización del Norte de España, (Fernandez de Pinedo y otros Eds.) Barcelona. 1988.
* García Martínez, A. "Los vaqueiros de alzada de Asturias", Oviedo 1988.
* García Meana C. "Agricultura de la costa cantábrica", Oviedo 1934.
* García Morilla M. "El sector lácteo asturiano" ILE nº 91. 1986.
* Gascó Montes J.M. "El medio natural en el Occidente Asturiano: aprovechamientos agrícola, forestal y ganadero" Inédito. Departamento de Economía Agraria. CSIC. 1981.
* Gómez Alvarez, U. "Economía y Sociedad en el siglo XVIII", en Historia General de Asturias.
* González García I. "Las inversiones y los inversores en Asturias (1885/1900). Una contribución a la historia del capitalismo regional" en Studium Ovetense. vol III. Oviedo 1975.

* González M.J. Ed. "La intervención del Estado en la economía española: El caso de Asturias", Papeles de Economía. 1981.
* González Llana, J. "Manual de agricultura práctica para la provincia de Oviedo dedicado a los cultivadores asturianos". Madrid, 1889.
* Gutiérrez Mayo. J. "Guía comercial de Asturias". Oviedo 1903.
* Gracia Noriega J.I. "Indianos del Oriente de Asturias" Ed. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Oviedo 1987.
* Jovellanos, G.M. "Informes sobre carreteras de Asturias", 1783.
* Jovellanos, G.M. "Carta a D. Antonio Ponz en que trata sobre la agricultura y la propiedad de la tierra en Asturias. Obras Escogidas", Ed. Angel del Río, Espasa Calpe SA. Madrid 1969.
* Jovellanos G.M., Cartas a Ponz. Carta VII "Industrias de Asturias". Edición de Jose María Caso Gonzalez. 1981.
* Jurado Mixto de Ganaderos y Fabricantes de Productos Lácteos de la Provincia de Oviedo "Bases de compra-venta de leche aprobadas por el pleno el día 22 de febrero de 1934". Oviedo 1934.
* La Industria Pecuaria "El Pabellón de Industrias Lácteas de la Feria de Gijón" nº 1.034. 1930.
* Lago, J.A. y Pérez Rivero J.L. "Rasgos fundamentales del sector agrario asturiano" ICE nº 635. 1986.
* Lasaga Lerreta, G. "Dos Memorias, Cuadros históricos de costumbres antiguas de la provincia de Santander", Torrelavega 1889.
* Loma, J.L. "Las razas de vacuno en Asturias" La Industria Pecuaria nº 901. 1927.
* Maceda Rubio, A. "Geografía Rural" en Geografía de Asturias, T.IV, Analga, Salinas, 1983.
* Martín Latorre, E., "Desarrollo capitalista y evolución de la actividad agraria. Ejemplo de un área periurbana de Santander: Ribamontán al Mar (Cantabria)". Memoria de Licenciatura, inedita, Santander 1986.
* Martínez Cachero, L.A. "Economistas y Hacendistas Asturianos". Ayalga, Gijón, 1976.
* Martínez López, A. "Antecedentes del sector lácteo gallego. De 1890 a 1935" en Agricultura y Sociedad, nº 59. 1991.
* Matallana G. "El vacuno en Galicia" La Industria Pecuaria nº 973. 1929.
* METRA/SEIS "Estudio Socioeconómico de las áreas rurales en Asturias" Vol. III. Caja de Ahorros de Asturias. 1976.
* Miñambres Llordén M. "Un ejemplo del proceso de industrialización de Asturias. el fracaso de la fábrica de hierros de Gil y compañía, en Vega (Langreo)" en La industrialización del Norte de España, (Fernández de Pinedo y otros Eds.) Barcelona, 1988.

* Morales Matos, G. "Geografía Urbana: Avilés, Oviedo y los Centros comarcales", capítulo I del tomo 3 "Avilés" de la obra Geografía de Asturias. Ed Ayalga 1983, Asturias.
* Moro Barrañeda, J.M. "La desamortización de los bienes municipales en Asturias en la segunda mitad del siglo XIX" en BIDEA nº 88-89, Oviedo 1976.
* Moro Barrañeda, J.M. "La desamortización en Asturias", Ed. Silverio Cañada, Oviedo 1981.
* Moro Barrañeda, J.M. "Actividades agrarias", en Asturias Contemporánea 1808/1975 de Ruiz González, D. (Ed) 1989.
* Moro Barrañeda, J.M. "La desamortización en Asturias en el siglo XIX" tesis doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Oviedo.
* Murcia Navarro, E. "Los centros comarcales", T. III de la Geografia de Asturias, E. Ayalga, Asturias 1983.
* Nadal Oller, J. "Notas sobre la industria asturiana de 1850 a 1935". vol 9 de la Historia de Asturias. Editorial Ayalga, 1981.
* Naredo M. y Bajo F. "El ganado bovino en Asturias". AGGR (Memorias premiadas en 1916) Madrid 1916.
* Nebreda F. "Influencia de las Centrales Lecheras de Vizcaya en la producción, comercio y abastecimiento de leche" REL nº 34. 1959.
* Ocampo Suárez-Valdés, J. "Campesinos y artesanos en la Asturias Preindustrial (1750-1850)", Biblioteca Histórica Asturiana, Silverio Cañada, Editor. Gijón 1991.
* Ojeda Gutierrez, G. Los Transportes, T. IX Historia de Asturias , Analga Ed. 1977
* Ojeda G. y San Miguel J.L. "Campesinos, emigrantes e indianos" Gijón 1984.
* Ojeda, G. "La crisis económica asturiana de los años treinta", en Octubre, 1934, Madrid, Siglo XXI, 1985
* Ojeda, G. "Asturias en la industrialización española, 1833-1907". Siglo XXI. Madrid, 1985.
* Organizaciones agrarias de la Cornisa /COAG "Documentación de la reunión del 10 de diciembre de 1986". Documento Interno. Oviedo 1986.
* Ortega Valcarcel J., "Cantabria, 1886-1986. Formación y Desarrollo de una Economía Moderna" Santander 1986.
* Oviedo y Portal A.R. "Informe sobre las causas de la decadencia de la ganadería en Asturias y medios de mejorarla". Real Sociedad Económica de Amigos del Pais. Oviedo 1844.

* Palacios, J.M. "Asturias lechera y mantequera. Divulgaciones agropecuarias" Gijón 1929.
* Palacios, J.M. "El pabellón de Industrias Lácteas de la Exposición Agropecuaria de Gijón" La Industria Pecuaria. 1930.
* Palacios J.M. "Los quesos asturianos" La Industria Pecuaria nº 1.042. 1931.
* Pérez de Castro JL, "Generalidades sobre los fertilizantes en la agricultura tradicional asturiana", Boletín del IDEA, Oviedo 1958.
* Pérez Manrique A. y Raposos Santos J.M. "Situación actual y perspectivas de desarrollo de Asturias". CECA. 1973.
* Pérez Minguez, L. "Manual de agricultor asturiano" Oviedo 1864.
* Prieto Bances, R. "La Casería Asturiana", en Obra Escrita. Ed. Universidad de Oviedo. Oviedo 1976.
* Prieto Bances, R. "Casa y casería en la vieja Asturias", en Obra Escrita. Ed. Universidad de Oviedo. Oviedo 1976.
* Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago "Informe sobre las causas de la crisis que atraviesa el ganado vacuno en Galicia y los medios de remediarla", Santiago 1887.
* Regil Alonso, R. "Discurso de clausura... de la Exposición Provincial de Ganados de 1884", Santander 1884.
* Rodríguez Gutiérrez, F. "Transformación y crisis de un espacio de montaña: el concejo de Lena", Lena 1984.
* Ruiz González, D."Asturias contemporánea, 1808-1936" Madrid 1975
* Ruiz González, D. "Asturias Contemporánea 1808-1975. Sintesis histórica , textos y documentos". Madrid. 1975.
* SADEI. "Programa de la estructuración de la economía asturiana", separata de la ponencia de desarrollo regional del II Plan de Desarrollo Económico y Social. 1970.
* SADEI. "La economía asturiana en 1968 y análisis del sector agrario en Asturias". Caja de Ahorros. Oviedo 1969.
* SADEI "La Central Lechera Asturiana en la economía regional". Oviedo 1982.
* SADEI. "Análisis del sector agrario" Correspondiente a los años 1968, 1969. Oviedo.
* SADEI. "Estudio de la estructura económica de Asturias". Caja de Ahorros de Asturias. Oviedo. 1968.
* SADEI "Los quesos artesanos", 1985
* San Miguel Cela, J.L. "Capitulo III: La Agricultura" en 12

Historia de Asturias, tomo 9. AYALGA ediciones. 1977.

* Señas Encinas, F. "Reseña histórica de la agricultura en Asturias" en BIDEA nº 44 Oviedo 1961; nº 47 Oviedo 1963 y nº 49, Oviedo 1963.
* Terán M. de, "Vaqueros y cabañas en los Montes del Pas", Estudios Geográficos nº 28, 1947.
* Uría Ríu, J. "Los vaqueros de Alzada y otros estudios", BPA, Oviedo 1976.
* Vázquez García, J.A. "Creación de empresas y acumulación de capital en Asturias (1886-1973); El auge de fin de siglo" en Investigaciones Económicas nº 12. 1980.
* Vázquez García, J.A. "Aportaciones al estudio del proceso de industrialización en Asturias". Tesis Doctoral. Universidad de Oviedo, 1982.
* Xunta de Galicia "Estudio sobre el sector lácteo en Galicia". Santiago 1990. Documento Interno.

3. ESTUDIOS SECTORIALES (GANADERIA E INDUSTRIA LACTEA)

* AGECO "Estudio Económico de la Ganadería Española", Ed. Academia, León 1970.
* Agra Europe "Increasing Concentration of Spanish Dairy Industry" Febrero 1986. Londres.
* Agro Europa "Productos lácteos: el mercado communitario en 1990". Madrid. 1991.
* Agro SPC, "Estudio del sector lácteo español", Madrid 1988.
* Alimarket "El sector lácteo en España" Monográfico nº 6. 1988.
* Alimarket "Nuevo mapa lácteo" Monográfico nº 16. 1989.
* Alimarket "Sector lácteo, cal y arena". Monográfico nº 26. 1990.
* Alimarket "Cuotas Lácteas: adiós vacas". Monográfico nº 36. 1991.
* Alvarez A., Belknap J. y Saupe W. "Eficiencia técnica de explotaciones lecheras". REAS nº 145. 1988.
* Anania G y Cersosimo D. "Il settore lattiero-caseario in Calabria". Istituto Nazionale di Economia Agraria. Cosenza. 1988.
* Andres, R. "Mercadotecnia, comercialización y canales de distribución, problemática española en el comercio interior y frente a la CEE". Revista Española de Lechería, nº 91, 1974.
* Aragón S. "Los precios de los productos pecuarios". La Industria Pecuaria nº 1.034. 1930.
* Arán, S. "Censo ganadero en España" La Industria Pecuaria, 1918.

* Arán, S. "Quesos y Mantecas. Higienización de la leche. Productos derivados", 2ª edición. Biblioteca Pecuaria. Madrid. 1924.
* Arán S. "Transporte de leche a Madrid. Gran centro de consumo" La Industria Pecuaria nº 831 .1925.
* Arán S. "El valor de los productos lácticos españoles". La Industria Pecuaria. nº 836. 1925.
* Arán S. "La producción de leche en España" La Industria Pecuaria nº 852. 1925.
* Arán, S. "El progreso económico de España y la ganadería" serie de articulos publicados en "La Industria Pecuaria" 1926 (varios números).
* Ayuntamiento de Madrid "Centrales Lecheras de Madrid". Madrid. 1954.
* Banco de Crédito Agrícola "La Industria agroalimentaria en España" BCA, Madrid, 1983.
* Barbosa M. "Situación de la Industria Láctea en Portugal" ILE nº 82. 1985.
* Barili D. "Marketing y publicidad en la industria láctea" VI Jornadas lactológicas. Comité Naccional Lechero. Madrid. 1987.
* Bertolini P, Fanfani R. y Giovannetti E. "Uno studio di "filiera" dell'agroindustria. Il caso del Parmigiano Reggiano". Dipartimento di Economia Politica. Univertià degli Studi di Modena. 1989.
* Blanc H. "La revolución de la mantequilla con bajo contenido graso" Scandinavian Dairy Industry, nº 2, 1989.
* Blas, C. de; Fraga MJ.; Tió, C. "El futuro del sector lechero y la BST". Veterindustria. Madrid 1988.
* Bonnafous P. "L'incidence des quotas sur l'evolution des systemes intensifs". INRA. Grignon. 1987.
* Borrás Gabarró, A. "Utilización de proteinas lácteas en la industria alimentaria" Quintas Jornadas Lactológicas. REL nº 12. 1986.
* Briz Escribano, J. "Anotaciones al mercado lácteo español". Revista de Estudios Agrosociales nº 99, 1977.
* Briz Escribano J. "El mercado de productos lácteos en España" ONE nº 54. December 1984.
* Brugnoli A. "Analisi delle evoluzioni strutturali ed organizzative nel settore di produzione del Parmigiano Reggiano" Rivista di Economia Agraria nº 1. 1981.
* Burón, I. "Técnicas modernas de gestión de la calidad en las industrias lácteas" REL, nº 7. 1989.
* Burón I. "Procedimientos para garantizar la calidad de los suministros en las industrias lácteas" REL nº 9, 1989.

* Burón I. "Las claves para el éxito de nuevos productos lácteos" (VIII Jornadas Lactológicas) REL nº 13, 1990.
* Buxadé Carbó, C. "Perspectivas de la ganadería española". Editorial Instituto de la Empresa. Madrid. 1982
* Buxadé Carbó, C. "El desafío: la ganadería española, CEE de los doce". Madrid, Mundi Prensa 1988.
* B.V. "El sector lácteo nacional" Departamento Central de participaciones. Documento interno. Madrid. 1987.
* Cabo Alonso, A. "La ganadería Española. Evolución y tendencias actuales". Estudios Geográficos nº 79, mayo 1960.
* Cañizal M. "La industria láctea en la CEE: adiós a los excedentes". ARAL, nº 1.014, 1989.
* Calcedo, V. "Una industria amenazada: la quesera". Revista Avigan. Octubre 1959.
* Calcedo V. "El futuro de las cuotas lecheras en la CEE y la experiencia de seis años" (notas) Agricultura y Sociedad nº 57. 1990.
* Casado, P. "Santander, capital de la Lactología Española. Aconteceres lactológicos (1958-1975)" en Anales del Instituto de Estudios Agropecuarios III. 1977.
* Casado P. "Comercialización e industrialización de la producción láctea en Cantabria", ILE nº 118. 1988.
* Cascón, J. "La liquidación de la Guerra en lo concerniente a la ganadería". Boletín de Agricultura Técnica y Económica, vol XIII, (1919)
* Castillo Quero M. "Las políticas limitantes de la oferta lechera. Implicaciones para el sector lechero español". Serie Estudios. MAPA. Madrid, 1992.
* CEBALSA–ATO "Informe para las Jornadas sobre el Sector Agroalimentario". Seminario sobre Industria Alimentaria en la Asociación Española de Analistas de Inversiones. 1990.
* CILE (Confederación Interprofesional Lechera Española) "Informe de la situación". Documento interno. Madrid. 1988.
* CNIEL "L'Economie laitière française: 10 ans d'evolution". París 1986.
* COAG "Industrias lácteas". Estudio interno. 1983.
* COAG "Informe sobre el sector lácteo", Diciembre de 1984. Documento interno.
* COAG "Sector lácteo y productos transformados. Efectos de la Adhesión" Documento Interno. Madrid. 1987.
* Colino, J. "El comercio interregional español de leche y la división internacional del trabajo en el sector lácteo comunitario". Agricultura y Sociedad, nº 25. 1982.

* Colino J. "El modelo español de desarrollo ganadero y la competitividad de las producciones cárnicas del sector vacuno". Investigaciones Económicas nº 18, 1982.
* Commission des Communautes Européennes "Lait & produits laitiers". Bruselas. 1986.
* Commission des Communautes Européennes "Evolución del mercado de los productos lácteos y de productos competitivos". SEC 1537/89 y 1092/90. Bruselas.
* Confederación de Cooperativas Agrarias de España "Propuesta: Acuerdo Interprofesional para la competitividad del sector lácteo". Documento interno. Madrid, 1991.
* Confederación de Cooperativas Agrarias de España "La organización cooperativa agraria española". Documento interno. Madrid. 1991.
* Corrales Vicente M. "La industria quesera nacional y los modernos métodos de fabricación" REL nº 3. 1951.
* D.B.K. "Análisis de la industria española: Productos lácteos, Cárnicos y Aceites y grasas". Madrid. 1989.
* Doaso M. "El fomento de las industrias lácteas" La Industria Pecuaria nº 939. 1928.
* Duelo G. Marketing y publicidad en el sector quesero" ILE nº 106. 1987.
* El Campo "El desafio de la ganadería de leche" nº 109 BBV Bilbao 1988.
* Engeler W. "La razza Bruna Alpina della Suizzera: monografia sulla diffusione, riproduziones ed evoluzione della razza dalle origini ad oggi". SEZ. Roma. 1950.
* ENHE "Comunicado sobre las cuotas lácteas. Propuesta a la reunión de los sindicatos del Cornisa Cantábrica" Documento Interno. COAG. Oviedo 1986.
* Estrada, F, Soriano, B. "Los centros lecheros, factor de mejora de la producción y la industria láctea". ICE 1952.
* Fanfani R. "Trasformazioni del comparto lattiero–caseario e politiche regionali di intervento:il caso dell'Emilia-Romagna" en Anania G, Cersosimo D. Il settore lattiero –caseario. Marra. Cosenza. 1988.
* Farrow R. "Presente y futuro de la industria europea del queso" ILE nº 106, 1987.
* Fernández Matilla "La crisis de la industria lechera y el comercio de quesos y mantecas" La Industria Pecuaria nº 1.122. 1933.
* Fitzpatrick J. and Associates (Economic Consultants) "Europe's Dairy Industry. Tackling the single market". Documento interno. Londres 1990.

* FIL "Dairy Research. The winds of change". (Actas del Seminario Internacioanl de la FIL "The winds of change"). Bruselas. 1989.
* FNIL "Incidencias de la política comunitaria en el sector lácteo español durante 1990" (Informe presentado por la Secretaría General en la Asamble General). REL nº 25. 1991.
* FORPPA " Informe en relación con el sector lácteo" Documento de trabajo. 1982.
* FORPPA "Informe en relación con el sector lácteo" Documento de trabajo. 1983.
* FORPPA "Informe sobre el sector lácteo". Documento de trabajo. 1984.
* FORPPA "El sector lácteo en España y en la CEE." MAPA. Madrid 1986.
* FORPPA: "Nota informativa sobre algunos aspectos del sector lácteo en el País Vasco y en general en España". Informe interno. 1987.
* Galindo, F. "Zonas Económicas de la producción lechera en la España Peninsular". R. Avigan. Oct. 1959.
* García M. "Los problemas del transporte de leche a Madrid" La Industria Pecuaria. nº 835. 1925.
* García Alonso. J.A. "Los laboratorios interprofesionales: el día después" REL, nº 25. 1991.
* García Azcárate T. "Nuestro sector lechero ante la Comunidad" Agricultura nº 650. 1986.
* Garrote Manso D. "La importancia de las asociaciones de ganaderos en el mundo: ejemplos concretos en el vacuno de leche". Barcelona 1986.
* GEB–Filières "La filière laitière en Espagne: une adaptation difficile à l'Europe". Dossier du GEB, nº 202. 1992.
* Georgelin L. "Crear productos lácteos para el Tercer Mundo" RLF nº 455. 1986.
* Grupo de Trabajo sobre Productos Lácteos para el II Plan de Desarrollo Económico y Social. "Estudio sobre el sector lácteo", no publicado MAPA. 1966.
* Guyonnet J.P. "Sodima pone el acento sobre la leche" nº 455. 1986.
* Haines M. "The impact of recent changes in the dairy industry" Distributive Trades EDC. Wales. 1984.
* Hairy D. et Parraud D. "Problemes d'organisation de l'economie laitiere" INRA. Série Economie et Sociologie Rurales. París. 1980.
* Insa Pesquera T. "Contribución al estudio y producción de leche esterilizada en España". REL nº 41. 1961.
* Insa Pesquera T. "Producción y consumo de leche en España" REL nº 45. 1962.
* Jaccard M. "Nuevas tendencias en el control de la calidad de la

industria láctea, con especial referencia al caso de nuevos productos" ILE nº 123, 1989.

* Krol W. "Experiencia con el sistema de obtención y procesamiento de datos en el área del transporte lácteo, análisis de muestras y pago a los ganaderos" REL nº 9. 1989.
* La Industria Pecuaria "Editorial: El desarrollo del ganado lechero frente a la carne" nº 790. 1924.
* La Industria Pecuaria "Reseña de la Asamblea de lecheros suministradores de Madrid" nº 844. 1925.
* La Industria Pecuaria "Editorial: organización del abastecimiento de leche a Madrid", nº 846. 1925.
* La Industria Pecuaria "Editorial: En defensa de las industrias lácticas" nº 993. 1929.
* La Industria Pecuaria "Asamblea de la Asociación General de Ganaderos del Reino". nº 1.020. 1930.
* La Industria Pecuaria "Informe de la Exposición de Sevilla". nº 1.025. 1930.
* La Industria Pecuaria "Memoria de la Junta de la Sección de Remitentes de leche a Madrid" nº 1.133. 1933.
* Lacasa A. "Materiales de embalaje para la leche en polvo" REL nº 44. 1962.
* Lacasa, A. "La leche en polvo, alimento excepcional" REL nº 68. 1968.
* Lacasa A. "La publicidad y su importancia en el conjunto de producto lácteos" (Expoláctea 89) REL nº 14. 1990.
* Landry S. "¿Quién exporta productos lácteos? RLF nº 455. 1986.
* Landry S. "La facturación de los productos lácteos en 1980 a 1988" RLF nº 486. 1989.
* Landry S. "Las principales medidas de intervención comunitarias en el sector lácteo en 1984 y 1989" RLF nº 496. 1990.
* Langreo, A. "La estrategia de abastecimiento de leche de las industrias lácteas" ILE nº 133, marzo 1990.
* Langreo A. y Rama, R.: "El papel de la industria en la coordinación del sistema de lácteos asturiano" en Agricultura y Sociedad nº 149. 1989.
* Lejeune M. "El palmarés de las 60 primeras empresas lácteas" RLF nº 452. 1986.
* Madrid, A. "Los quesos de la Comunidad Económica Europea y su incidencia en España" en Alforja nº 92. 1986.
* Mahlau, M. "Production, Marketing and Consumption of Animal Products in Spain" Wissenschaftsverlag Vauk Kiel (RFA). 1991.

* MAPA "Informe en relación con el sector lácteo" Documento nº 1. Documento para la negociación con las OPA. Madrid. 1981.
* MAPA "Informes sectoriales de productos ganaderos: sector leche de vaca" Documento de trabajo. Madrid. 1983.
* MAPA. "Informe del sector lácteo". Interno (documento de negociación con las OPA) 1985.
* MAPA "Capacidad de la industria láctea española". Madrid. 1987.
* MAPA "Análisis del sector de la leche. Documento 2)". (documento de trabajo) Madrid, 1988.
* MAPA "Principales reglamentos comunitarios en el sector lácteo" 2 tomos. Madrid. 1989.
* Martín Vaquero, B. "El abastecimiento de leche a Madrid" R. Avances en Alimentación y Mejora Animal, Agosto 1964.
* Martínez Cortiña, R. "La ganadería vacuna en la economía española". Ed. Moneda y Crédito 1969.
* Martos, P. "Ponencia en las V Jornadas Lactológicas", Madrid 1986.
* Martos Gámiz, P. "Reestructuración de la recogida de leche en España y su incidencia en las industrias" REL nº 12. 1986.
* Martos Gámiz, P. "Las empresas lácteas españolas en la hora europea: mercado y dinamismo industrial" REL nº 12. 1989.
* Matallana G. "Destino de la producción de leche española" La Industria Pecuaria nº 939. 1928.
* Matallana, S. "Tipificación de maquinaria lechera". Revista Industrial y Fabril. Noviembre 1951. Madrid.
* Matallana S. "Problemas y dificultades actuales de las industrias lácteas" REL nº 9. 1953.
* Matallana, S. "La producción lechera en España". ICE 1953.
* Matallana, S. "Problemas de instalación y funcionamiento de Centrales Lecheras", serie de varios artículos. La Revista Española de Lechería. 1954 y 55.
* Matallana S. "La leche higienizada en el actual momento económico" REL nº 25. 1957.
* Matallana, S. "Difícil situación de las industrias queseras" La Revista Española de Lechería nº 50, 1963.
* Matallana S, y Del Río "Producción e industrialización de la leche en España", nº 61 de "La Revista Española de Lechería", septiembre de 1966.
* Matarrubia J.C. "La producción de leche y derivados lácteos en 1988" REL nº 9. 1989.
* Matarrubia J.C. "Industrias Lácteas. Evolución marcada por el crecimiento". REL nº 10. 1989.

* Mazón, C. "El papel de la empresa pública en el sector lácteo" FEDEA. Documento 86.15, apéndice.
* Medina, M. "Riqueza ganadera de España". Madrid 1927.
* Metzger R. "La filière lait" Agra–Filieres. París 1983.
* MINECO, "Documento de la Mesa de Comercialización de Productos Agrarios: leche y derivados", No publicado 1982.
* Mittendorf H.J. y Krastitz W. "Trends in marketing of livestock products (especially meat and milk produtc)". FAO. Rome. 1980.
* Morel, F. "Las lecherías someten la recogida a una gestión cada vez mas fina" TL nº 1.005, 1986.
* Nascimbene A. "Línea estratégica de la industria de leche alimentaria" Il Latte, nº 4. 1986.
* Nascimbene A. "La organización comunitaria de la industria láctea" Il Latte nº 9, 1989.
* Nebreda F. "Situación financiera y económica que, con carácter general, presentan las industrias lecheras españolas" REL nº 57. 1965.
* NESTLE "Nestlé: una empresa al servicio de la alimentación". Barcelona 1984.
* NIELSEN "El sector lácteo en 1988".
* OCDE "Milk and milk product balances in OECD countries, 1979–1987" París 1989.
* ONILAIT "L'effect quotas sur les fabrications et structures de l'industrie laitiere". AGRA-Alimentación nº 951. 1984.
* Palencia, G. "La calidad de los productos lácteos españoles". La Industria Pecuaria nº 872. 1926.
* Pardillo N. "Lácteos Fermentados, derivados de leche" Centra Market nº 83. 1990.
* Pautrot D. "Las inversiones publicitarias en el sector lácteo. 1983-1985" RLF nº 452. 1986.
* Pautrot D. "Dos años de evolución de los productos lácteos en grandes superficies" RLF nº 455. 1986.
* Pérez R. y Rastoin J.L. "Les industries du lait en Europe". Eurostaf Dafsa. Montpellier. 1989.
* Pita-Romero, A. "Ayudas y beneficios nacionales y comunitarios para el sector lácteo español". REL nº 12. 1986.
* Pita-Romero A. "Renovación tecnológica y nuevos productos en la industria láctea" (Conferencia I Seminario FESLAC) REL nº 11. 1989.
* Plaja B y Moragas F. "Estudio de zonas de producción lechera y su regulación para el abastecimiento industrial y de poblaciones" REL nº 15. 1955.

* Plaja, B. "Estudio sobre la industrialización de la leche en España". Jornadas Franco Españolas. Publicado en la Revista de La Lechería Española nº 56, 1965.
* Plaja, B. y Moragas, F. "Estudio de zonas de producción lechera y su regulación para el abastecimiento industrial y de poblaciones". Revista Española de Lechería, nº 15, 1955.
* Posada Navia C. "El sector productor de leche en Galicia" REAS nº 154. 1990.
* Puig de la Bellacasa J. "El amparo de los quesos españoles por denominaciones de calidad" ILE nº 82. 1985.
* Quesada Munera E. "Aumento de salarios en las industrias lácteas" REL nº 19. 1956.
* Ramos Amieva M. "Producción y consumo de leche en España" REL nº 15. 1955.
* Ramos Amieva, Manuel. "La industrialización de la leche", notas divulgadoras. Publicaciones del Comité Nacional Lechero. Madrid 1959.
* Ramos Amieva M. "La industria láctea catalana" Revista Agricultura 1972.
* Ramos Amieva M. "Pasado, presente y futuro de la industria láctea", 1980. Documento interno. FNIL. Madrid.
* Ramos Amieva, M. "Sector Industrias Lácteas", ponencia para las Jornadas de Estudio de la Industria Alimentaria Española, Madrid 1983.
* Ramos Amieva, M. "El sector Lácteo Español". Documento interno. 1984.
* Ramos Amieva, M. "El futuro del sector lácteo español", informe interno FNIL. 1986.
* REL "Reseña de la Asamblea Nacional de Cooperativas". nº 53. 1964.
* REL "Agitado momento lechero" nº 60. 1966.
* REL "Evaluación de los resultados de promoción de la industria láctea en el período 1964-72 por los beneficios de interés preferente" nº 88. 1973.
* REL "Alimentación gasta mas de 40.000 millones en pulicidad." nº 11. 1989.
* REL "Insuficiente peso en bolsa de la alimentación" REL nº 19. 1990
* REL "Sigue aumentando la producción de leche UHT y la de derivados lácteos" nº 19. 1990
* REL "Escasa participación de los quesos con Denominación de Origen en la producción total" nº 26. 1991

* Riesco V. "El comercio de la manteca.". La Industria Pecuaria. nº 1.026 y 1.037. 1930.
* Riesco, V. "Efectos del decreto sobre mezclas sobre la manteca y la margarina" La Industria Pecuaria nº 1.078. 1932.
* Rincón R. "Derivados lácteos: ligero aumento, con autoservicios y supermercados como principales abastecedores" ARAL nº 1.030. 1989.
* Rincón R. "El sector lácteo y la distribución presididos por el cooperativismo: Dinamarca" REL nº 9. 1989.
* Rio, A. y Olalquiaga R. "Problemas y posibilidades de la Industria lechera Española" La Revista de la Lechería Española, nº 1. 1951
* Rio A. "El coste de producción de la leche" REL nº 14. 1954
* Rio A. y Matallana S. "Producción e industrialización de la leche en España". REL nº 61. 1966.
* RLF "Las industrias lácteas a la conquista de España.. " RLF nº 499. 1990
* Robinson R.K. "Modern dairy technology". 2 vol. Barking. 1986.
* Rodríguez F. "La España lechera después de ocho meses de la entrada en el Mercado Común" REL nº 12. 1986.
* Rodríguez Rebollo M. "Relaciones de España con la CEE en leche, suero en polvo y sus mercados mundiales" ILE nº 118, 1988.
* Rodríguez Regueiro, M. "La producción de leche y su distribución geográfica" ARAL nº 876. 1986
* Rodríguez Regueiro M. "La producción y comercio exterior de productos lácteos en 1985" ARAL nº 901. 1986.
* Rodríguez Regueiro, M. "Industrias lácteas: menos establecimientos y de mayor tamaño" ARAL nº 1.030, 1989
* Rubio, C. "Situación y problemas de la industria transformadora de la leche", La Revista de la Lechería Española. 1954, nº 14.
* Rubio, C. "Estudio sobre la industrialización de la leche en España", REL, nº 56, junio 1965.
* Saborá SA "Estudio sobre la industria láctea europea" Gobierno Vasco. 1991.
* Sandraz M.H. "Queso fresco. el beneficio de la innovación" RLF nº 486, 1989.
* Santiago Enríquez, C. "Las vacas suizas y holandesas en España", Madrid 1922.
* Schelhaas M.H. "Tendencias y desafíos de los años 90" (FIL, Congreso de Montreal). REL nº 25, 1991.
* Schnell R. "Productos lácteos en el mercado mundial. Tendencias de nuevos productos", nº 121. 1989.

* Sierra y Sierra E. "Estadística pecuaria y necesidades ganaderas en España", en Hojas divulgadoras, 1938.
* Soria R., Rodriguez R. Zuñiga, M. y Langreo A: "La Agricultura Contractual: el sector lácteo asturiano". Agricultura y Sociedad nº 144 de 1988.
* Soriano B y Flores Estrada F. "Los centros lecheros factor de mejora de la producción y de la industria láctea" REL nº 12. 1954.
* Subdirección General de Estudios y Modernización del Comercio. Ministerio de Economía y Hacienda: "Comercialización de leche, productos lácteos y helados". MINECO. 1989.
* Taylor, D. "The English Dairy Industry, 1860-1930" Economic History Review, 1976, 4.
* Tolles E. y otros "Milk quotas in the European Community" Wallingford. 1989.
* Trueba Herranz D. "La higienización obligatoria de la leche en las ciudades" REL. nº 68. 1968.
* Trueba Herranz, D. "Elección de envases no recuperables de leche estelilizada: Estrategia de la decisión". Revista Española de Lechería, nº 85, 1972.
* Valentín Gamazo P. "Relaciones Internacionales y Negociación de Precios de la Leche en España desde la Adhesión a la CEE" en Frisona Española nº 47, Sp. 1988.
* Valentín J.P. "Los productos sustitutivos ganan mercado a los derivados lácteos" ARAL nº 1.058, 1990.
* Vázquez de Prada M.A. "Comercio Exterior de Productos Lácteos" REL nº 9. 1989.
* Vázquez de Prada M.A. "Libre circulación de leche y productos lácteos en la CEE" REL nº 17. 1990.
* Vázquez de Prada, M.A. "El sector lácteo español: evolución reciente y futuro" REL nº 18. 1990.

4. ORGANIZACION INDUSTRIAL. INNOVACION TECNOLOGIA Y SISTEMA ALIMENTARIO

* Abad C. "La industria alimentaria Española: Caracterización de la concentración y la internacionalización de las mayores empresas". Revista de Estudios sobre Consumo nº 6. 1985.
* Acs Z.J. y Audretsch D.B. "Innovation market structure and firm size" The Review of Economics and Statistics, 69. 1987.

* Acs Z.J. y Audretsch D.B. "Innovation in large and small firm; an empirical analysis" en Americl Economic Review nº 78. 1988.
* Afnor "Livre blanc sur le partenariat. Le point sur l'évolution actuelle des relations de soustraitance" Eyrolles Diffusion. París. 1986.
* Alcouffe A. y Poncet C. "Concurrence et efficience dans les relations verticales: le cas des IAA et de la distribution" Colloque Les groupes industriles et financiers et l'intégration européenne. Tolouse. 1989.
* Allaya M.C. "Les Cent premieres groupes agro-industriels mondieux" CIHEAM, Montpellier. (1987).
* Amendola M. "Rapport général du colloque international sur les effects economiques de l'espace et des autres technologies avancées". Agence Spatiale Européenne. París. 1980.
* Amendola M. et Bruno S. "The behaviour of the innovative firm. Relations to the environment". Research Policy nº 3. 1990.
* Amendola M. et Gaffard J.L. "La modernisation du système productif" Revue Française d'Economie. 2. 1987.
* Amin A. y Goddar J.B. "Technological change, industrial restructuring and regional development" Allen & Unwin. Londres. 1986.
* Agenier J.P. "Economie industrielle" Presses Universitaires. Grenoble. 1991.
* Andersen Consulting "El sector alimentario español en la década de los 90" Madrid. 1990.
* Antonelli C. "Cambiamento tecnologico e teoria dell'impresa". Loescher, Tourin. 1982.
* Antonelli C. "Dall'economia industriale all'organizzazione industriale" Economia Politica IV nº 2. 1987.
* Aoki M. " Horizontal vs. vertical information structure of the firm". American Economics Review, nº 76 (5). 1986.
* APRIA "Automatismes et gestion industrielle en agro-alimentaire" Progrès Récents. París. 1985.
* APRIA "Robotique et industrie agro-alimentaire. Applications et perspectives". París. 1986.
* Arena R. et all. "Traitè d'Economie Industrielle" Ed. Economica. París 1988.
* Arrous J. "La coordination entre les firmes et à l'interieur des firmes. Vers une redéfinition de l'économie industrielle" en Adefi, Economie Industrielle: Problématique et Méthodologies, Economica, París. 1983.
* Arroyo G. "Les agents dominants de l'agrocapitalisme dans le chaine de production" en La Gestion des ressources naturelles d'origen agricole". París. 1984.
* Arroyo G., Gomes de Almeida S. y Von der Weid J.M. "Agroindustrial transnational firms, agrarian reform and rural development" Roma, FAO. 1979.

* Aurioles J. y Cuadrado J.R. "La localización industrial en España. Factores y tendencias" Madrid. Confederación Española de Cajas de Ahorros. 1989.
* Barkin D. "El impacto del agribusiness en el desarrollo rural", Agricultura y Sociedad nº 19. 1981.
* Baron C.G. (Coord.) "Technology, employment and basic needs in food processing in developing countries". Oxford, New York, Toronto, Sydney. Pergamon Press. 1980.
* Barreiro Fernández J.M. y Varela González J.A. "Políticas de marca. Prácticas empresariales en el sector alimentario y atractivo del nombre para los consumidores". REAS nº 146. 1988.
* Batten D. Casti J. et Johansson B. Eds. "Economic evolution and structural adjustment". Springer Verlag. Berlin–New York. 1987.
* Becattini G. "Mercato e forze locali: il distretto industriale". Bolonia. Il Mulino. 1987.
* Bes M.P. y Gilly J.P. "Les groupes et la dynamique territoriale des activités spatiales en Europe" Colloque Les groupes industriels et financiers et l'intégration européenne. Tolouse. 1989.
* Bienayme A. "Technologie et nature de la firme" Revue d'Economie Politique nº 6. 1988.
* Briz J. (Coord.) "Publicidad en el sistema agroalimentario". Ed. Mundi Prensa. Madrid. 1990.
* Broussolle C. "Les emsembles agro–industriels". Rennes. INRA. 1970.
* Brusco S. "Small firms and industrial districs: the experience of Italy" in Keeble D. y Wever E, Eds. New firms and regional development in Europe. Croom Helm. Londres. 1986.
* Brusco S. "Piccole imprese e distretti industriale" Rosenberg e Sellier. Tourin. 1989.
* Bueno Lastra J. y Ramos Barrado A. "La industria alimentaria española". Bolsa de Madrid. 1988.
* Burkheiser K. "La Europa de 1993 vista por la gran distribución" Simposio AIDA 1990. ARAL nº 1.091, 1991.
* Bye P. "Les nouvelles technologies dans l'agro–alimentaire et la restructuration de l'agriculture" Congrès international de Sociologie Rurale. Bologne. 1988.
* Bye P. et Mounier A. "Croissance agro–industrielle et changement des techniques". Universidad de Grenoble, 1980.
* Bye P. et Mounier A. "La internacionalización del complejo agroindustrial", Agricultura y Sociedad nº 20. 1981.
* Cadenas Marín A. "Comercialización asociativa y estatutaria en la agricultura". Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (Comunicaciones del INIA. Serie Economía y Sociología Agrarias nº 4) 1977.

* Cadenas A. y Fernández A. "La innovación tecnológica en la industria agroalimentaria: Factores socioeconómicos que la condicionan, efectos inducidos y medidas de acción pública pertinentes" Agricultura y Sociedad nº 53. 1989.
* Callón M. "La science et ses réseaux: génèse et circulation des faits scientifiques" E. La Découverte. París. 1989.
* Camagni R., Cappelin R. y Garofolio G. Eds. "Cambiamento tecnologico e diffusione territoriale" Franco Agneli. Milan. 1984.
* Carillon J.P. "Le `juste à temps' dans la gestion des flux industriels" Editions d'Organisation. París. 1986.
* Casati D. "Come cambia l'agricultura nel sistema agro–industriale" in Atti del XXIV Convegno SIDEA Strategie ed adattamenti nel sistema agro–alimentaire. Il Mulino. Bolonia. 1988.
* Cerutti J.P. et Lalanne X. "Le concept de flexibilité dans les industries alimentaires: cas des matières grasses solides". Economie et Gestion Agro–alimentaire. 1991.
* Chenais F. "Multinational enterprises and the international diffusion of technology" en Dosi G. y otros (eds.) Technical change and the economic theory. Francis Pinter. Londres. 1988.
* C.I.C.Y.T. "Investigación sobre el estado de la I+D en la industria agroalimentaria española" C.I.C.Y.T. Madrid. 1990.
* Círculo de Empresarios "Actitud y comportamiento de las grandes empresas españolas ante la innovación". Madrid. 1988.
* Club de Bruselas "The community agri-food industry in the Single Market". Bruselas. 1990.
* Cohendet P. y Llerena P. "Flexibilité, risque et incertitude dans la théorie de la firme". Journée Flexibilité, BETA Strasbourg 1986.
* Cohendet P. y Llerena P. "Flexibilité, information et décision" Economica. París. 1989.
* Colin J. et Pache G. "La logistique de distribution" Chotard et Associés Editeurs. París. 1988.
* Combris P. y Nefussi J. "Le concept d'agro–alimentaire: interet et limites" Economie Rurale nº 160. 1984.
* Combris P. et al. "La restructuration des industries agricoles et alimentaires dans le regime d'accumulation de l'apres-guerre" Revue d'economie industrielle nº 31. 1985.
* Commission des Communautés Européennes "Stratégies de développement des industries agro–alimentaires dans les regions mediterranéennes de la Communauté Européenne" Bruselas. 1985.
* Commission des Communautés Européennes "L'industrie agro-alimentaire de la communauté". Bruselas. 1990.

* Connor, J.M. et Al. "The food manufacturing industries: Structure, Strategies, Performances and Policies". Lexington Books. Lexington 1985.
* Consejería d'Agricultura i Pesca de la Generalitat Valenciana "Jornadas sobre innovación tecnologica en la industria agro–alimentaria". Valencia. 1987.
* Coricelli F., Dosi G. y Orsenigo L. "Coordination and order in economic change and interpretative power of economic theory" en Dosi y otros Eds. Technicla change and economic theory. Francis Pinter. Londres. 1988.
* Cornelisse P.A., Bismay F, Cohen S.I. y Terhal P. "Agricultural processing industries en the international division of labour", Journal of Agricultural Economics, vol XXXII nº 2. 1981.
* Cotta A. "Le pouvoir dans l'organisation" Revue Française de Gestion I. 1976.
* Crespy G. Ed. "Maché Unique, marchés multiple" CPE–Economica, París 1990.
* Dasgupta P. y Stoneman P. (Eds.) "Economic policy and technological performance". Cambridge. 1987.
* Davis J y Goldberg R. "A concept of agribusiness" Boston. Harvard University. 1957.
* Demons C. "Structure régionales du secteur des industries agricoles et alimentaires en 1971: une analyse des relations de dépendance–domination inter–régionales". Faculté de Sciences Economiques. Bordeaux. 1979.
* Díaz Patier E. "El concepto de estudios de subsector y la investigación sobre la comercialización de productos agrarios" Agricultura y Sociedad nº 9. 1978.
* Dosi G. y Momigliano F. "Tecnologia e organizzazione industriale internazionale". Il Mulino. Bologne. 1983.
* Dosi G. "Technical change and industrial transformation". Macmillian. Londres. 1984.
* Dosi G. y Orskenigo L. "Coordination and transformation: on overview of structures, behaviours and change in evolutionary environments" en Dosi y otros Eds. Technical change and economic theory. Francis Pinter. Londres. 1988.
* Dossi G. y otros "Les frontières des entreprises: vers une théorie de la cohérence de la grande entreprise" Revue d'Economie Industrielle" nº 51. 1990.
* Dupuis M. "Distribution, la nouvelles donnée" Editions d'Organisation. París. 1988.
* Dupuy C. y Savary J. "Groupes étrangers et développement des régions françaises: une approche théorique". LEREP. Tolouse. 1985.

* Eurostaf– Dafsa "Les grands groupes de l'agro–alimentaire dans le monde". París. 1988.
* Fanfani R, Green R y Rodríguez Zúñiga M. (Eds) "Changement technique et restructuration de l'industrie agro–alimentarire en Europe". INRA. Actes et Communications nº 7. París 1991.
* Fanfani R. y Montresor E. "Il sistema agroalimentarire italiano: filiere, multinazionali e la dimensione spaziale dello sviluppo" en Actes et Communications nº 7. INRA. París. 1991.
* Favereau O. "Organisation et marché" Revue Française d'Economie. 1988.
* Fernández Navarrete, D. y Ruesga Benito, S. "La industria alimentaria y su futuro inmediato en España" en Economía Industrial, Enero-Febrero 1984.
* Fontaine C. "Le développement des activités de service aux enterprises et dans les enterprises" Revue d'Economie Industrielle nº 43. 1988.
* Fonte M. "Paradigmi tecnologici e pocessi di internazionalizzazione dei sistemi alimentari". Conference INEA, Scenari futuri per l'agricoltura italiana. Roma. 1990.
* Gaffard J.L. "Marchés et organisation dans les strategies technologique des firmes industrielles" Revue d'economie Industrielle, nº 48. 1989.
* Gaffard J.L. " Economie industrielle et de l'innovation" Dalloz. París. 1990.
* Galizzi G. "Economia Contracttuale e Accordi interprofessionali in agricoltura" Annali della Facoltá di Agraria. Università Cattoloca de Milano, vol 23 nº 2. 1985.
* Galizzi G. y Linda R. Eds. "Strategie de internazionalizzazione dell'industria alimentare europea" Rivista milanese di Economia, Quaderno 18. 1989.
* Gilly J.P. "L'analyse des systèmes productifs régionaux", en Arena et all. Traité d'Economie Industrielle. París. Economica. 1988.
* Goldberg, R.A. "Research in domestic and international Agribusiness management". Jai Press Inc. Greenwich Connecticut. 1980.
* Gordon R. "Systèmes de production, reseaux industriels et regions: les transformations dans l'organisation sociales et spatiale de l'innovation" Revue d'Economie Industrielle nº 51. 1990.
* Green R.H. "Notes pour une discussion sur les strategies et l'internationalisation des groupes agro-alimentaires" Communication au seminaire Multinazionali e gruppi nel settore agro–alimentare. Bolonia. 1989.

* Green R.H. "Les determinants de la restructuration des grands groupes agro–alimentaires au niveau mondial" Economies et sociétés 7-AG-20. 1989.
* Greig W.S. "Economics and management of food processing" Wesport (USA). 1984.
* Grillo M. y Silva D. "Impresa, concorrenza e organizzazione" La Nuova Italia. Roma. 1989.
* Groupe d'Etudes des stratégies technologiques GEST "Grappes technologiques: les nouvelles strategies d'entreprises". Mac Graw Hill. París. 1986.
* Guerrien B. "Concurrence, flexibilité et stabilité". economica. Parñis. 1989.
* Hans-Harald Jahn "Ajustes estratégicos de las empresas agroalimentarias" REAS nº 157. 1991.
* Healey M.J. e Ilbery B.W. Eds. "The industrialization of the countryside". Norwich (UK). Geo Books. 1985.
* Heskett J.L. "Logistic-essential to strategy" Harvard Business Review vol 55, nº 6. 1977.
* Ian Hamilton F.E. (Comp.) "Industrialization in developing and peripheral regions".London. Croom Helm. 1986.
* Información Comercial Española "Inversiones extranjeras en España" Número monográfico. ICE nº 563. 1980.
* Instituto de Estudios Económicos "La industria española ante la CEE". Madrid. 1980.
* Instituto del territorio y Urbanismo, Eds. "Areas rurales con capacidad de desarrollo endógeno". MOPU. Madrid. 1987.
* Jordana Butticaz J. y Pulgar Arroyo J. "Situación y problemas actuales de la Industria Agro-alimentaria española". Revista de Estudios Agrosociales nº 111. 1980.
* Jordana Butticaz J. "La industria alimentaria española" Papeles de Economía nº 16. 1983.
* Juan i Fenollar, F. "La formación de la agroindustria en España 1960–70". Serie Estudios. Ministerio de Agricultura. 1978.
* Kirman A. P. "Organization et communication dans les marchés" Economie Appliqué, nº 38 (3-4). 1986.
* Kühl R.W. "La plena realización del mercado interior europeo y las estrategias de las empresas agroindustriales". REAS nº 157. 1991.
* Langreo A. "La agricultura contractual" . Madrid. COAG-Informa 1988.
* Langreo A. "Nuevas tendencias en la industria agroalimentaria" Economistas n º 47 (Monográfico España 1990.Un Balance). 1990.

* Lanini, L. "Per uno studio dei processi innovativi dell'industria agro-alimentare" en Actes et Communications nº 7. INRA. París 1991.
* Laurent F. "Sur les études de filières agroalimentaires". Montpellier. INRA. 1983.
* Lapage H. "La nouvelle economie industrielle" Hachette. París. 1989.
* Linda R. "The food and drinks industry: large firm strategies" en de Jong H.W. "The structure of European Industry. Dordcht. 1988.
* Maggioli U. "L'intervento dello Stato nei rapporti fra agricultura e industria alimentare" en Rivista di Economia Agraria nº 1. 1981.
* Malassis L. (ed.) "Groupes, complexes et combinats agro–industriels". Economies et Sociètes, serie AG, nº 13. 1975.
* Malassis L. "Economie agro–alimentaire. Economie de la consommation et de la production agro–alimentaire". Tome 1. Cujas. París. 1981.
* Marion B.W., Schrader L.F. y Ward R. (Coords) "Food System Coordination" en Maron B.W. Ed. The organization and performance of the US Food System. Lexington (Massachusetts, USA) 1986
* Mariti P. y Smiley R.H. "Cooperative agreements and the organization of industry" Journal of Industrial Economics nº 31. 1983.
* Marshall A. "Organisation industrielle: la concentration d'indus-tries spécialisées dans certaines localités" Revue Française d'Economie nº 3. 1989.
* Martín Jiménez M. "L'industrie agro–alimentaire en Espagne" IAM. Montpellier. 1974.
* Martin L J. y Warley T.K. "The role of marketing boards in stabilizing commodity markets", en American Journal of Agricultural Economics, vol 60, nº 55. 1978.
* Martínez Serrano JA y Sanchís Llopis A. "La reestructuración empresarial en el sector de la alimentación: análisis de las empresas en bolsa". REAS nº 157. 1991.
* Mc Gee J. y Thomas H. Eds. "Strategic management research:a european perspective". Wiley. New York. 1986.
* Menard C. "Les organisations en économie de marché". Revue d'Economie Politique, nº 6. 1989.
* Metzger R. "Les industries agricoles et alimentaires à la recherche de la valeur ajoutée". Nancy. 1982.
* Miles Q.E. y Snow C. "Organisational strategy, structure and process" . Mac Graw Hill. New York. 1978.
* Mollar A. "Conséquences et perspectives du processus d'internationalisation du secteur agroalimentaire en Europe Occidentale" Economies et Societés, serie AG, nº 16. 1982.

* Momigliano F. y Siniscalco D. "Specializzazione internazionale, tecnologia e caractteristiche dell'offerta" Moneta e credito nº 146. 1984.
* Montmorillon B. "Les groupes industriels. Analyse structurelle et stratégique". Economica. París. 1986.
* Mortes Alfonso V. "Las empresas de alimentación: problemática actual y posibles orientaciones estratégicas". Economistas nº 47. 1990
* Myro, R. "El INI en la industria española: especialización sectorial, eficiencia económica y rentabilidad" Tesis Doctoral. Departamento Teoría Económica. Facultad de CCEE. U. Complutense. Madrid. 1981
* Mounier A. "Crisis e industrias agrícolas y alimentarias. Hacia nuevas leyes de evolución de la agricultura". Agricultura y Sociedad nº 20. 1981
* Mucchielli J.L. y Thuillier J.P. "Multinationales Europeens et investissements croises" Economica. París. 1982.
* Nicolas F. "Evolution des relations entre l'agriculture et les industries alimentaires". Economie Rurale nº 126. 1978.
* Nicolas P. "Formation des groupes coopératifs agro–alimentaires et situation des agriculteurs sociétaires" INRA. Revue des Etudes Coopératives Mutualistes et Associatives nº 34. 1990.
* OCDE "L'innovation dans les petites et moyennes entreprises" París 1982.
* ONU. Centro de Empresas Transnacionales "Transnational corporations in food and beverage processing". New York. 1981
* Pache G. "Circuits de distribution et perfomances logistique" Revue Française du Marketing nº 125. 1989.
* Padberg D. y Westgren R. "Product Competition and Consumer Behavior in the Food Industries". en American Journal of Agricultural Economics, Vol 61, nº 4
* Pariente S. "Analyse des perfomances de groupes européens de distribution" Colloque Les groupes industriels et financiers et l'integration européenne. Tolouse. 1989.
* Pasineti L. Eds. "Momenti structturali del sistema produttivo: integrazione tra industria e sottore terziario". Il Mulino. Bologne. 1986.
* Peinado García, M.L. "El consumo y la industria alimentaria en España. Evolución, problemática y penetración del capital extranjero a partir de 1960". MAPA. Madrid, 1985.
* Perrin J.C. "Organisation industrielle: la composante territoriale" Revue d'Economie Industrielle nº 51. 1990.
* Pivot C. "Offices d'intervention et régulation contractuelle en agriculture" Reveu d'Economie Politique, vol 95, nº 1, 1985.

* Precedo A. "Teoría geográfica de la localización industrial". Universidad de Santiago de Commpostela. 1989.
* Pulgar Arroyo, J. "La realidad Industrial Agraria Española". Editorial Agrícola Española SA. 1976.
* Pulgar Arroyo J. "La agroindustria española. Su lugar en la economía nacional" Agricultura nº 637. 1985.
* Rama, R. "Transferencia internacional de tecnología en la industria alimentaria" en Lecturas sobre el sistema agroalimentario en España (R. Zúñiga y Soria , Eds.). MAPA. 1986.
* Rama R. "Multinacionales y grupos en el sector alimentario (notas)" Agricultura y Sociedad nº 52. 1989.
* Rama, R. "El entorno tecnológico de la empresa alimentaria" en Actes et Communications nº 7. INRA. París. 1991.
* Rastoin J.L. "Structure et croissance des firmes agro–alimentaires multinationales" IAM. Montpellier. 1981.
* Ravix J.L. "L'emergence de la firme et des coopérations inter–firmes dans la théorie de l'organisation industrielle: Coase et Richarson". Revue d'Economie Industrielle nº 51. 1990.
* Reix R. "La flexibilité de l'entreprise" Cujas. París. 1979.
* Richarson H.W. "El crecimiento regional y la teoría de los polos de crecimiento". en Richarson Economía regional y urbana. Alianza Ed. Madrid. 1986.
* Rodríguez Alcaide J.J. y Titos Morenos A. "Comportamiento de las empresas agro–industriales ante los incentivos para su localización". REAS nº 94. 1976.
* Rodríguez Zuñiga, M.; Ruiz Huerta Carbonell, J. y Soria Gutiérrez, R. "El desarrollo ganadero español: el sector vacuno". Departamento de Economía Agraria del CSIC. Madrid 1979.
* Rodríguez Zuñiga, M.; Ruiz Huerta Carbonell, J. y Soria Gutiérrez, R. "Flujos interregionales e industrias de transformación en el sector vacuno". REAS nº 116. 1981.
* Rodríguez Zuñiga, M.; Ruiz Huerta Carbonell, J. y Soria Gutiérrez, R. "Transformaciones de la ganadería y desequilibrios regionales: un análisis sectorial" en Anales del INIA. Economía y Sociología Agraias nº 7. 1984.
* Rodríguez Zúñiga M. y Soria R. "Caracterización de la IAA española". II coloquio Hispano Hungaro de Economía Agraria. Budapest. 1985.
* Rodríguez Zúñiga M. y Soria R. "The role of food processing industry in rural development during a period of recession: the Spanish case." Málaga, XIX Congreso Internacional de Economistas Agrarios. 1985.

* Rodríguez Zúñiga M. y Soria R. "Transformación del sistema agroalimentario en los países desarrollados" en Lecturas sobre el sistema agroalimentario en España, MAPA, 1986.
* Rodríguez Zúñiga M. y Soria R. "Concentración e internacionalización de la industria agroalimentaria española: 1977-1987" Agricultura y Sociedad nº 52, 1989.
* Rodríguez Zúñiga M. y Soria R. "La publicidad en el sector alimentario" REAS nº 154. 1990
* Rodríguez Zúñiga M. y Soria R. "La articulación de las diferentes etapas del sistema agroalimentario: evolución y perspectivas" en Actes et Communications nº 7. INRA. París 1991.
* Romer P. "Endogenous technical change" Journal of Political Economy. 1990.
* Rosenberg N. "Inside the black box" Cambridge University Press, Cambridge. 1982.
* Russo, M. "Technical change and the industrial district". Università degli Studi di Modena, Studi e Richerche dell'Istituto Economico nº 14. 1984.
* Sanz Cañada J. y Perez Perez L. "Développement local et industrialisation des zones de montagne; réflexion sur le cas espagnol" en Bazin G, Roux B. Eds. Les zones défavorisées méditerranéennes dans la CEE. INRA. París. 1988.
* Sanz Cañada J. "Estructura territorial de la industria agroalimentaria y proceso de desarrollo regional. Análisis y toma de decisiones locacionales". Tesis Doctoral. ETSIA. Madrid. 1990.
* Sanz Cañada J. "Análisis espacial de la industria agroalimentaria: un enfoque de desarrollo regional" REAS nº 157. 1991.
* Savary J. "Des stratégies multinationales aux stratégies globales des groupes en Europe" Colloque Les groupes industriels et finaciers et l'integration européenne. Tolouse. 1989.
* Schumpeter J.A. "The theory of economic development" Harvard University Press. USA. 1934.
* Sequeiros J. y de Miguel J. "El sector agroindustrial en Galicia: perspectivas de desarrollo e integración" Xunta de Galicia. Consellería de Industria, Enerxia e Comercio. Santiago. 1983.
* Servolin C. "L'absortion de l'agriculture dans le mode de production capitaliste" en L'univers politique des paysans, Ed Colin. París, 1972.
* Shaffer J.D. "Thinking about farmer's cooperatives, contracs and economic coordination". Michigan, USA. 1985.
* Soto Ortiz, R. "Líneas de Política Agroalimentaria" en Lecturas sobre el sistema agroalimentario en España. (R. Zúñiga y Soria Eds.) MAPA. Madrid, 1986.

* Soulage B. "Les groupes face à l'Europe des régions" Colloque Les groupes industriles et financiers et l'integration européenne. Tolouse. 1989.
* Teece D.J. "The multinational corporation and the resource cost of international technology transfer". Ballinger. Canmbridge. 1986.
* Trail B. "Alimentación y tecnología: Resultados y conclusiones del programa FAST de la CEE sobre el sistema agroalimentario europeo" Agricultura y Sociedad nº 53. 1989.
* Weil A. "L'etude des centrales d'achats: raison d'être, structure et devenir" Economie et gestion agroalimentaire nº 14. 1990.
* Wilkinson J. "Multinationals, agro–industrial complexes and the agrifood system" Seminaire Multinazionali e gruppi nel settore agr–alimentare. Bolonia. 1989.
* Williamson O. "The vertical integration of production: market failure considerations" American Economic Review." 1971.
* Williamson O. "The modern corporation: origins, evolution attributes" Journal of Economic Literature, nº 19. 1981.
* Williamson O. "The economic institutions of capitalism. Firms, markets relational contracting". The Free Press. New York. 1985.
* Witt U. "La coordinatiuon des activitées economiques individuelles comme processus evolutif d'auto-organisation" Economie Appliqué, nº 38 (3-4). 1986.
* Zuscovitch E. "Informatisation, flexibilité et division du travail" Revue d'Economie Industrielle, nº 25. 1983.
* Varios Autores "Las industrias alimentarias de la OCDE en los años ochenta" París, OCDE. 1983.

5. CENSOS, ESTADISTICAS, DICCIONARIOS Y OTROS

* Agrodata "Les cents premiers groupes agro-industrielles mondiaux" Montpellier. IAM (varios años).
* Alimarket, Informe Anual de Alimentación y Bebidas. (varios años)
* Aragón S. "Las estadísticas ganaderas" La Industria Pecuaria nº 1.036 y 1.037. 1930.
* Asociación General de Ganaderos del Reino "Estadística pecuaria formada por..." 1908. Madrid.
* Asociación General de Ganaderos del Reino (s.a.) "Leche, queso y manteca. Estadística de la producción en España". Madrid.
* Banco de Bilbao "Renta Nacional de España y su distribución provincial, 1955-75 ", Bilbao, 1978.
* Banco de España "Central de Balances" (Varios años).

* Caja de Ahorros de Asturias "Datos y cifras de la economía asturiana" (varios años).
* Carrecas, A. "Estadísticas históricas de España. Siglos XIX y XX" Madrid. Fundación Banco Exterior. 1989.
* Catálogo oficial de la Exposición de Ganados, sus industrias y mecanismos correspondientes, celebrada en Madrid, mayo de 1882.
* "Censo de ganados" La Industria Pecuaria, 1905.
* "Censo español executado por orden del Rey comunicado por el excelentísimo señor Conde de Floridablanca, primer secretario de Estado y de despacho". Madrid, 1787.
* "Censo de frutos y manufacturas de España e Islas adyacentes", Censo de la riqueza Territorial e industrial de España en el año 1799. Madrid 1803.
* "Datos Estadísticos del Norte ", 1897, 1901 y 1910.
* Consejería de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias "Memoria de Actividades". varios años.
* Consejería de Hacienda, Economía y Planificación "Producto neto de la agricultura Asturiana" Oviedo. (varios años).
* Dirección General de Contribuciones "Estadística administrativa de la riqueza territorial y pecuaria" 1879. Madrid.
* Dirección General de Contribuciones "Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio" Años 1863, 1869, 1889/90, 1895/96, 1900 y 1905.
* Dirección General de Política Alimentaria "La alimentación en España.." MAPA (varios años).
* "El censo ganadero de España" La Industria Pecuaria, 1907.
* "El resumen de un año ganadero" La Industria Pecuaria. 1919.
* "Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio" Dirección General de Contribuciones, Madrid 1853, 1856, 1861 y 1910.
* Fomento de la Producción "Las 1.500 mayores empresas" varios años.
* Gay, J. "Structure de l'industrie laitière dans la Communaute en 1988 et changements survenus depuis 1985" (resultados de la encuesta trianual) Commission des Communautes Européennes DG VI. Bruselas. 1990.
* GEHR "Estadísticas históricas de la producción agraria española, 1859-1935", MAPA 1991.
* González Aguirre J. "Diccionario geográfico y estadístico de Asturias". La Habana. 1897.
* INE "Encuesta Industrial" (varios años).

* INE. "Anuario Estadístico de España". (Varios años).
* Junta General de Estadística "Censo de la ganadería de España, según el recuento verificado el 24 de septiembre de 1865 por ..", Madrid 1868.
* Junta Consultiva Agronómica."Estudio de la ganadería en España. Resumen hecho por la..", 2 vol. Madrid 1920-21.
* Junta General de Estadística, "Censo de la ganadería de España, segun el recuento verificado el 24 de septiembre de 1865 por la..." Madrid, 1868.
* Madoz P., "Estadística de España. Territorio, población, agricultura, minas, industria, comercio, navegación, colonias, hacienda, ejercito, justicia e industria pública". Barcelona 1835.
* Madoz. P. "Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones en Ultramar" 16 vol.. Madrid 1849.
* Madoz, P. "Dicionario geográfico-estadístico-histórico de Asturias", Valladolid, 1885.
* Madueño "Balance ganadero" La Industria Pecuaria nº 1.078. 1932.
* MAPA, Consejería de Agricultura del Principado de Asturias y Ministerio de Trabajo y Seguridad Social "Directorio de entidades asociativas agrarias del Principado de Asturias" 1984.
* MAPA "Cuentas del Sector agrario". (varios años).
* MAPA "Aplicación de la PAC en España: Leche y productos lácteos", (varios años).
* "Memoria relativa a los Servicios de la Dirección General de Agricultura, Minas y Montes" Madrid 1912.
* Ministerio de Agricultura, Industria, Comercio y Obras Públicas. Dirección General de Agricultura "Prados y Pastos. Resumen hecho por la Junta Consultiva Agronómica de las memorias sobre dicho tema remitidas por los ingenieros del Servicio Agronómico Nacional". Madrid. 1905.
* Ministerio de Agricultura "Anuario estadístico de las Producciones Agrícolas", Madrid 1932.
* Ministerio de Agricultura "Anuario de Estadística Agraria". (Varios años).
* Ministerio de Agricultura "Censos Ganaderos". (varios años).
* Ministerio de Agricultura "Cuentas del sector agrario" varios años.
* Ministerio de Agricultura "Boletín Mensual de Estadística". Varios años.
* Ministerio de Agricultura "Resumen estadístico de la producción, destino y valor de la leche" (varios años).
* Ministerio de Agricultura: Archivo de Centrales Lecheras.
* Ministerio de Comercio "Censo de Inversiones Extranjeras". Madrid 1980.

* Ministerio de Economía Nacional. Dirección General de Agricultura. Comité Informativo de Producciones Agrícolas "Anuario estadístico de las producciones agrícolas. Año de 1929 para todos los cultivos y aprovechamientos, y 1929–30 para el olivar. Censo ganadero de 30 de mayo de 1929 y estadísticas de las producciones ganaderas." Madrid 1930.
* Ministerio de Economía Nacional. Dirección General de Agricultura. Comité Informativo de Producciones Agrícolas. "Anuario estadístico de las producciones agrícolas. Año 1930 para todos los cultivos y aprovechamientos, y 1930–31 para el olivar. Estadísticas de las producciones ganaderas. " Madrid. 1931.
* Ministerio de Fomento, Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio, "La ganadería en España. Avance sobre la riqueza pecuaria en 1891, formado por la Junta Consultiva Agronómica, conforme a las Memorias reglamentarias que en el citado año han redactado los Ingenieros del Servicio Agronómico", 5 vols, Madrid, 1892. (Avance de 1892).
* Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio. Negociado de Ganadería. "Censo de la riqueza pecuaria, formulado con arreglo a los datos remitidos por los Ingenieros del servicio agronómico provincial. Madrid. 1906.
* Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes "Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de pastos, prados y algunos aprovechamientos y pequeñas industrias zoógenas anexas. Resumen hecho por la Junta Consultiva Agronómica de las Memorias de 1912, remitidas por los Ingenieros del Servicio Agronómico Provincial." Madrid. 1914.
* Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes. "Estudio de la ganadería en España. Resumen hecho por la Junta Consultiva Agronómica de las memorias de 1917". 2 vol. Madrid, 1920.
* Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes. Negociado de Ganadería. Mejoras Pecuarias (s.a.a.) "Censo de la riqueza pecuaria, formulado con arreglo a los datos remitidos por los Ingenieros Jefes de las Secciones agronómicas, 1920. Madrid.
* Miñano S. "Diccionario geográfico–estadístico de España y Portugal", Madrid 1826–29. 11 volúmenes.
* "Memorias sobre la industria fabril redactadas por los ingenieros al servicio de la investigación de la Hacienda Pública", edición oficial, Madrid, 1900.
* Moral Ruiz J. "La agricultura española a mediados del siglo XIX (1850–1870). Resultados de un encuesta agraria de la época" Ed. MAPA. Madrid, 1979.

* Moreau de Jonnés "Estadística de España. Territorio, población, agricultura, minas, industria, comercio, navegación, colonias, hacienda, ejército, justicia e instrucción pública", Barcelona 1835.
* Negociado de Mejoras Pecuarias (s.a.) "Censo de la riqueza pecuaria, formulado con arreglo a los datos remitidos por los Ingenieros Jefes de las Secciones Agronomicas" Madrid. Correspondientes a los años 1912, 1913, 1915, 1918.
* Registro General de la Industria Española.

6. ARCHIVOS Y CENTROS DE DOCUMENTACION

* Archivo sobre las Centrales Lecheras. MAPA.
* Archivo de la COAG.
* Archivo de la Consejería de Agricultura del Principado de Asturias.
* Archivo de la Federación Nacional de Industrias Lácteas.
* Archivo de la Unión de Campesinos Asturianos.
* Biblioteca del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
* Biblioteca de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Madrid.
* Biblioteca del FORPPA.
* Biblioteca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
* Biblioteca Nacional (Madrid).
* Biblioteca Pública de Oviedo.
* Biblioteca de la Universidad de Oviedo.
* Centro de Documentación de Saborá SL.
* Documentos, memorias y/o publicaciones de las firmas:.

    Bongrain.
    CEBALSA–ATO.
    Central Lechera Asturiana.
    Central Lechera de Gijón.
    CLESA.
    Industrias Lácteas Asturianas.
    Leche Pascual.
    Lechera de Cancienes.
    Madelva.
    Mantequerías Arias.
    Mantequerías Riera.

Mantequera de Tineo.
Mantequera de Villaviciosa.
Nestlé.
RILSA.
UNIASA.
VALDESAT.

* Documentos de la Asociación de Industrias Lácteas Asturianas.
* Documentos de la Cámara Agraria Provincial de Oviedo.
* Hemeroteca Nacional (Madrid).
* Hemeroteca de Madrid.
* Hemeroteca Provincial (Gijón).

7. COLECCIONES DE REVISTAS CONSULTADAS

* Agra–Europe (varios números).
* Agricultura (varios años).
* Agricultura y Sociedad.
* Alimarket Semanal (colección completa).
* Alimentación Equipos y Tecnología. (varios años).
* Aral (varios años).
* Boletín Oficial del Estado. (varios números).
* COAG–Informa (colección completa).
* Dairy Science Abs (varios números).
* Diario "5 Dias" (varios años).
* Diario "Expansión" (varios números).
* Diario "La Voz de Asturias" (varios números).
* Diario "Nueva España" (varios números).
* Economie Rurale.
* El Campo. Boletín de Información Agraria. BBV (colección completa).
* El Nuevo Lunes (semanal) (varios números).
* European Dairy Magazine (varios números).
* Il Latte (varios números).
* Industrias Lácteas Españolas (ILE) (varios años).
* Información Comercial Española (semanal). (varios años) MINECO.
* Jóvenes Agricultores (colección completa).
* La Industria Pecuaria (colección completa).

* Revista Española de Lechería (REL) (varios años).
* Revista de Estudios Agrosociales.
* Revista Sobremesa (varios Números).
* Revista Piloña (varios números).
* Revista Tesón (varios números).
* Revue Laitière Française (varios números).
* SENPA "Boletín Informativo" (varios números).
* Technique Laitière (varios números).
* Tierras del Norte (Varios números).
* World Agricultural Economics and Rural Sociology Abstracts.

PUBLICACIONES DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, AGRUPADAS EN SERIES

SERIE ESTUDIOS

1. García Ferrando, Manuel. *La innovación tecnológica y su difusión en la agricultura española.* 1976. 300 p. (agotado).
2. *Situación y perspectivas de la agricultura familiar en España.* Arturo Camilleri Lapeyre... [et al.]. 1977. 219 p. (agotado).
3. *Propiedad, herencia y división de la explotación agraria. La sucesión en el Derecho Agrario.* Director: José Luis de los Mozos. 1977. 293 p. (agotado).
4. Artola, Miguel; Contreras, Jaime y Bernal, Antonio Miguel. *El latifundio. Propiedad y explotación, siglos XVIII-XX.* 1978. 197 p. (agotado).
5. Juan i Fenollar, Rafael. *La formación de la agroindustria en España (1960-1970).* 1978. 283 p.
6. López Linage, Javier. *Antropología de la ferocidad cotidiana: supervivencia y trabajo en una comunidad cántabra.* 1978. 283 p.
7. Pérez Yruela, Manuel. *La conflictividad campesina en la provincia de Córdoba (1931-1936).* 1978. 437 p.
8. López Ontiveros, Agustín. *El sector oleícola y el olivar: oligopolio y el coste de recolección.* 1978. 218 p.
9. Castillo, Juan José. *Propietarios muy pobres. Sobre la subordinación política del pequeño campesino en España (La Confederación Nacional Católico-Agraria, 1917-1942).* 1979. 552 p.
10. *La evolución del campesinado. La agricultura en el desarrollo capitalista.* Selección de Miren Etxezarreta Zubizarreta. 1979. 363 p.
11. Moral Ruiz, Joaquín del. *La agricultura española a mediados del siglo XIX (1850-1870). Resultados de una encuesta agraria de la época.* 1919. 228 p.
12. Titos Moreno, Antonio, y Rodríguez Alcaide, José Javier. *Crisis económica y empleo en Andalucía.* 1979. 198 p.
13. Cuadrado Iglesias, Manuel. *Aprovechamiento en común de pastos y leñas.* 1980. 539 p.
14. Díez Rodríguez, Fernando. *Prensa agraria en la España de la Ilustración. El semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos (1797-1808).* 1980. 215 p.

15. Arnalte Alegre, Eladio. *Agricultura a tiempo parcial en el País Valenciano. Naturaleza y efectos del fenómeno en el regadío litoral.* 1980. 378 p.
16. Grupo ERA (Estudios rurales andaluces). *Las agriculturas andaluzas.* 1980. 505 p.
17. Balcells, Albert. *El problema agrario en Cataluña. La cuestión Rabassaire (1890-1936).* 1980. 438 p.
18. Carnero i Arbat, Teresa. *Expansión vinícola y atraso agrario (1870-1900).* 1980. 289 p.
19. Cruz Villalón, Josefina. *Propiedad y uso de la tierra en la Baja Andalucía: Carmona, siglos XVIII-XX.* 1980. 360 p.
20. Héran Haen, François. *Tierra y parentesco en el campo sevillano. La revolución agrícola del siglo XIX.* 1980. 268 p.
21. García Ferrando, Manuel y González Blasco, Pedro. *Investigación Agraria y Organización Social.* 1981. 226 p.
22. Leach, Gerald. *Energía y producción de alimentos.* 1981. 210 p.
23. Mangas Navas, José Manuel. *El régimen comunal agrario de los concejos de Castilla.* 1981. 316 p.
24. Tió, Carlos. *La política de aceites comestibles en la España del siglo XX.* 1982. 532 p.
25. Mignon, Christian. *Campos y campesinos de la Andalucía mediterránea.* 1982. 606 p.
26. Pérez Touriño, Emilio. *Agricultura y capitalismo. Análisis de la pequeña producción campesina.* 1983. 332 p.
27. Vassberg, David E. *La venta de tierras baldías. El comunitarismo agrario y la Corona de Castilla durante el siglo XVI.* 1983. 265 p.
28. Romero González, Juan. *Propiedad agraria y sociedad rural en la España mediterránea. Los casos valenciano y castellano en los siglos XIX y XX.* 1983. 465 p.
29. Gros Imbiola, Javier. *Estructura de la producción porcina en Aragón.* 1984. 235 p.
30. López López, Alejandro. *El boicot de la derecha a las reformas de la Segunda República. La minoría agraria, el rechazo constitucional y la cuestión de la tierra.* 1984. 452 p.
31. Moyano Estrada, Eduardo. *Corporatismo y agricultura. Asociaciones profesionales y articulación de interés en la agricultura española.* 1984. 357 p.
32. Donézar Díez de Ulzurrun, Javier María. *Riqueza y propiedad en la Castilla del Antiguo Régimen. La provincia de Toledo en el siglo XVIII.* 1984. 558 p. (agotado).
33. Mangas Navas, José Manuel. *La propiedad de la tierra en España: los patriminios públicos. Herencia contemporánea de un reformismo inconcluso.* 1984. 350 p. (agotado).

34. *Sobre agricultores y campesinos. Estudios de sociología rural de España.* Compilador: Eduardo Sevilla Guzmán. 1984. 425 p.
35. Colino Sueiras, José. *La integración de la agricultura gallega en el capitalismo. El horizonte de la CEE.* 1984. 438 p.
36. Campos Palacín, Pablo. *Economía y energía en la dehesa extremeña.* 1984. 336 p. (agotado).
37. Piqueras Haba, Juan. *La agricultura valenciana de exportación y su formación histórica.* 1985. 249 p.
38. Viladomíu Canela, Lourdes. *La inserción de España en el complejo soja-mundial.* 1985. 448 p.
39. Peinado Gracia, María Luisa. *El consumo y la industria alimentaria en España. Evolución, problemática y penetración del capital extranjero a partir de 1960.* 1985. 453 p.
40. *Lecturas sobre agricultura familiar.* Compiladores: Manuel Rodríguez Zúñiga y Rosa Soria Gutiérrez. 1985. 401 p.
41. *La agricultura insuficiente. La agricultura a tiempo parcial.* Directora: Miren Etxezarreta Zubizarreta. 1983. 442 p.
42. Ortega López, Margarita. *La lucha por la tierra en la Corona de Castilla al final del Antiguo Régimen. El expediente de Ley Agraria.* 1986. 330 p.
43. Palazuelos Manso, Enrique, y Granda Alva, Germán. *El mercado del café. Situación mundial e importancia en el comercio con América Latina.* 1986. 336 p.
44. *Contribución a la hiustoria de la trashumancia en España.* Compiladores: Pedro García Martín y José María Sánchez Benito. 1986. 486 p.
45. Zambrana Pineda, Juan Francisco. *Crisis y modernización del olivar español.* 1870-1930. 1987. 472 p.
46. Mata Olmo, Rafael. *Pequeña y gran propiedad agraria en la depresión del Guadalquivir.* 1987. 2 tomos. (agotado).
47. *Estructuras y regímenes de tenencia de la tierra en España: Ponencias y comunicaciones del II Coloquio de Geografía Agraria.* 1987. 514 p.
48. San Juan Mesonada, Carlos. *Eficacia y rentabilidad de la agricultura española.* 1987. 469 p.
49. Martínez Sánchez, José María. *Desarrollo agrícola y teoría de sistemas.* 1987. 375 p. (agotado).
50. *Desarrollo rural integrado.* Compiladora: Miren Etxezarreta Zubizarreta. 1988. 436 p. (agotado).
51. García Martín, Pedro. *La ganadería mesteña en la España borbónica. (1700-1836).* 1988. 483 p.
52. Moyano Estrada, Eduardo. *Sindicalismo y política agraria en Europa. Las organizaciones profesionales agrarias en Francia, Italia y Potugal.* 1988. 648 p.
53. Servolin, Claude. *Las políticas agrarias.* 1988. 230 p. (agotado).

54. *La modernización de la agricultura española, 1956-1986.* Compilador: Carlos San Juan Mesonada. 1989. 559 p.
55. Pérez Picazo, María Teresa. E*l mayorazgo en la historia económica de la región murciana, expansión, crisis y abolición (S. XVII-XIX).* 1990. 256 p.
56. *Cambio rural en Europa. Programa de investigación sobre las estructuras agrarias y la pluriactividad.* Montpellier, 1987. Fundación Arkelton. 1990. 381 p.
57. *La agrociudad mediterránea. Estructuras sociales y procesos de desarrollo.* Compilador: Francisco López-Casero Olmedo. 1990. 420 p.
58. *El mercado y los precios de la tierra: funcionamiento y mecanismos de intervención.* Compiladora: Consuelo Varela Ortega. 1988. 434 p.
59. *Análisis institucional de las políticas agrarias. Conflictos de intereses y política agraria.* Compilador: García Alvarez-Coque, José María. 1991. 387 p.
60. Alario Trigueros, Milagros. *Significado espacial y socioeconómico de la concentración parcelaria en Castilla y León.* 1991. 457 p.
61. Giménez Romero, Carlos. *Valdelaguna y Coatepec. Permanencia y funcionalidad del régimen comunal agrario en España y México.* 1991. 547 p.
62. Menegus Bornemann, Margarita. *Del Señorío a la República de indios. El caso de Toluca: 1500-1600.* 1991. 260 p.
63. Dávila Zurita, Manuel María, y Buendía Moya, José. *El mercado de productos fitosanitarios.* 1991. 190 p.
64. Torre, Joseba de la. *Los campesinos navarros ante la guerra napoleónica. Financiación bélica y desamortización civil.* 1991. 289 p.
65. Barceló Vila, Luis Vicente. Liberación, ajuste y reestructuración de la agricultura española. 1991. 561 p.
66. Majuelo Gil, Emilio, y Pascual Bonis, Angel. *Del catolicismo agrario al cooperativismo empresarial. Setenta y cinco años de la Federación de Cooperativas navarras, 1910-1985.* 1991. 532 p.
67. Castillo Quero, Manuela. *Las políticas limitantes de la oferta lechera. Implicaciones para el sector lechero español.* 1992. 406 p.
68. *Hitos históricos de los regadíos españoles.* Compiladores: Antonio Gil Olcina y Algredo Morales Gil. 1992. 404 p.
69. *Economía del agua.* Compilador: Federico Aguilera Klink. 1992. 425 p.
70. *Propiedad y explotación campesina en la España contemporánea.* Compilador: Ramón Garrabou. 1992. 379 p.
71. Cardesín, Jose María. *Tierra, trabajo y reproducción social en una aldea gallega (S. XVIII-XX): Muerte de unos, vida de otros.* 1992. 374 p.
72. Aldanondo Ochoa, Ana María. *Capacidad tecnológica y división internacional en la agricultura. (Una aplicación al comercio internacional hortofructícola y a la instrucción de innovaciones post-cosecha en la horticultura canaria).* 1992. 473 p.

73. Paniagua Mazorra, Angel. *Repercusiones sociodemográficas de la política de colonización durante el siglo XIX y primer tercio del XX.* 1992. 413 p.
74. Marrón Gaite, María Jesús. *La adopción y expansión de la remolacha azucarera en España. (De los orígenes al momento actual.* 1992. 175 p.
75. *Las organizaciones profesionales agrarias en la Comunidad Europea.* Compilador: Eduardo Moyano Estrada. 1993. 428 p.
76. *Cambio tecnológico y medio ambiente rural. (Procesos y reestructuraciones rurales).* Compiladores: Philip Lowe, Terry Marsden y Sarah Whatmore. 1993. 339 p.
77. Gavira Alvarez, Lina. *Segmentación del mercado de trabajo rural y desarrollo: el caso de Andalucía.* 1993. 580 p.
78. Sanz Cañada, Javier. *Industria agroalimentaria y desarrollo ragional. Análisis y toma de decisiones locacionales.* 1993. 405 p.
79. Gómez López, José Daniel. *Cultivos de invernadero en la fachada Sureste Peninsular ante el ingreso en la C.E.* 1993. 378 p.
80. Moyano Estrada, Eduardo. *Acción colectiva y cooperativismo en la agricultura europea (Federaciones de cooperativas y representación de intereses en la Unión Europea).* 1993. 496 p.
81. Camarero Rioja, Luis Alfonso. *Del éxodo rural y de éxodo urbano. Ocaso y Renacimiento de los asentamientos rurales en España.* 1993. 501 p.
82. Baraja Rodríguez, Eugenia. *La expansión de la industria azucarera y el cultivo remolachero del Duero en el contexto nacional.* 1994. 681 p.
83. Robledo Hernández, Ricardo. *Economistas y reformadores españoles: La cuestión agraria (1760-1935).* 1994. 135 p.
84. Bonete Perales, Rafael. *Condicionamientos internos y externos de la P.A.C.* 1994. 430 p.
85. Ramón Morte, Alfredo. *Tecnificación del regadío valenciano.* 1995. 642 p.
86. Pérez Rubio, José Antonio. *Yunteros, braceros y colonos. La política agraria en Extremadura (1940-1975).* 1995. 612 p.
87. *La globalización del sector agroalimentario.* Director: Alessandro Bonnano. 1994. 310 p.
88. *Modernización y cambio estructural en la agricultura española.* Coordinador: José María Sumpsi Viñas. 1994. 366 p.
89. Mulero Mendigorri, Alfonso. *Espacios rurales de ocio. Significado general y análisis en la Sierra Morena cordobesa.* 1995. 572 p.
90. Langreo Navarro, Alicia, y García Azcárate, Teresa. *Las interprofesionales agroalimentarias en Europa.* 1995. 670 p.
91. Montiel Molina, Cristina. *Los montes de utilidad pública en la Comunidad Valenciana.* 1995. 372 p.
92. *La agricultura familiar ante las nuevas políticas agrarias comunitarias.* Miren Etxezarreta Zubizarreta... [et al.]. 1995. 650 p.

93. *Estimación y análisis de la balanza comercial de productos agrarios y agroindustriales de Navarra.* Director: Manuel Rapún Gárate. 1995. 438 p.
94. Billón Currás, Margarita. *La explotación hortofructícola. El caso del albaricoque en fresco y la lechuga iceberg.* 1995. 650 p.
95. California y el Mediterráneo. *Historia de dos agriculturas competidoras.* Coordinador: José Morilla Critz. 1995. 499 p.
96. Pinilla Navarro, Vicente. *Entre la inercia y el cambio: el sector agrario aragonés, 1850-1935.* 1995. 500 p.
97. *Agricultura y desarrollo sostenible.* Coordinador: Alfredo Cadenas Marín. 1995. 468 p.
98. Oliva Serrano, Jesús. *Mercados de trabajo y reestructuración rural: una aproximación al caso castellano-manchego.* 1995. 300 p.
99. *Hacia un nuevo sistema rural.* Coordinadores: Eduardo Ramos Real y Josefina Cruz Villalón. 1995. 792 p.
100. Catálogo Serie Estudios 100 títulos.
Se ha editado un catálogo monográfico de los 99 libros correspondientes a esta serie, que se remitirá a las personas que lo soliciten.
101. López Martínez, María. *Análisis de la industria agroalimentaria española (1978-1989).* 1995.
102. Carmona Ruiz, María Antonia. *Usurpaciones de tierras y derechos comunales en Sevilla y su "tierra" durante el siglo XV.* 1995.
103. María Jesús Muñoz Torres. *Las importaciones de cítricos en la República Federal de Alemania. Un enfoque cuantitativo.* 1995. 176 p.
104. Adelina García Muñoz. *Los que no pueden vivir de la suyo: trabajo y cultura en el campo de Calatrava.* 1995.
105. Alberte Martínez López. *Cooperativismo y transformaciones agrarias en Galicia, 1886-1943.* 1995.
106. Faustino Cavas Martínez. *Las relaciones laborales en el sector agrario.* 1995.
107. María Antonio García León. *El campo y la ciudad.* 1995.
108. Antonio Tipos Moreno y otros. *El sistema agroalimentario Español.*

SERIE CLASICOS AGRARIOS

1. Alonso de Herrera, Gabriel. *Agricultura General.* Edición crítica de Eloy Terrón. 1981. 446 p.
2. Costa, Joaquín. *Colectivismo agrario en España.* Edición crítica de Carlos Serrano. 1983. 2 t.
3. Vicente, Alfredo; Rovira, Prudencio y Tenorio, Nicolás. *Aldeas, aldeanos y labriegos en la Galicia tradicional.* Edición, estudios preliminares y notas de José antonio Durán Iglesias. 1984. 325 p.
4. Villanueva, Valeriano. *Organización del cultivo y de la sociedad agraria en Galicia y en la España Atlántica.* Edición, estudios preliminares y notas de José Antonio Durán Iglesias. 1985. 498 p.
5. George, Henry. *Progreso y miseria: Tierra ociosa, hombres ociosos.* Estudio preliminar de Ana María Martín Uriz. 1985. 384 p.
6. Arguedas, José María. *Las comunidades de España y del Perú.* Prólogo de J. V. Murra y J. Contreras. 1987. 318 p.
7. Columela, Lucio Junio Moderato. *De los trabajos del campo.* edición y estudio preliminar de Antonio Holgado Redondo.
8. Antón Ramírez, Braulio. *Diccionario de Bibliografía Agronómica y de toda clase de escritos relacionados con la agricultura, seguido de un índice de autores y traductores con algunos apuntes biográficos.* Presentación de Angel García Sanz. 1988. 1015 p.
9. Nipho, Francisco Mariano. *Correo General de España.* Estudio introductorio de Fernando Díez. 1988. 4 t.
10. Abu-Zacaría, Iahía. *Libro de agricultura.* Traducción al castellano de Josef A. Banqueri. Estudio preliminar y notas de J. E. Hernández Bermejo y E. García Sánchez. 1988. 2 t.
11. *Agricultura e Ilustración. Antonología del Pensamiento Agrario Ilustrado.* Compilador: Lluis Argemí d'Abadal. 1988. 560 p.
12. Sáñez Reguart, A. *Diccionario histórico de las Artes de Pesca Nacionales.* Introducción de J. C. Arbex. 1988. 2t.
13. Le Play Frédéric. *Campesinos y pescadores del Norte de España.* Edición, intruducción y notas de José Sierra Alvarez. Postfacio de R. Domínguez Martín. 1990. 214 p.
14. Jaubert de Passá, François. *Canales de riego de Cataluña y Reino de Valencia.* Edición preparada por Joan Romero González y Joan F. Mateu Bellés. 1991. 2 t.

RECOPILACIONES BIBLIOGRAFICAS

1. Pascual Fernández José. *Antropología marítima: historia ecológica, organización social y cambio económico entre los pescadores.* 1987. 59 p.
2. Sanz Cañada, Javier. *Agricultura contractual y coordinación vertical en el sector agrario: áreas de investigación y análisis bibliográfico.* 1988. 238 p.
3. Sáez Pombo, Ester y Valdés, Carlos Manuel. *La propiedad pública de la tierra en España (1950-1988).* 1989. 96 p.
4. Roselló Beltrán, Bernardo. *Arrendamientos rústicos.* 1989. 81 p.
5. Mulero Mendigorri, Alfonso. *Espacios y actividades de ocio en el ámbito rural.* 1990. 107 p.
6. Farinós Dasi, Joaquín. *Difusión de tecnología, capacitación y extensión agraria en España y en Europa. La cuestión de las nuevas tecnologías y su representación en la agricultura.* 1986. 203 p.
7. Fernández-Blanco, Celedonio. *Usos agrarios en áereas periurbanas.* 1988. 71 p.
8. Pan-Montojo González, Juan Luis. *La vitivinicultura en España (1750-1988).* 1989. 103 p.
9. Gascón Linares, Miguel Angel. *Turismo rural en España.* 1994. 90 p.
10. Sánchez Martínez, José Domingo y Gallego Simón, Vicente José. *La política de repoblación forestal en España. Siglos XIX y XX: planteamientos, actuaciones y resultados, estado de la cuestión y recopilación bibliográfica.* 1994. 188 p.
11. Garrido Colmenero, Alberto. *La economía del agua: métodos de evaluación económica del uso del agua en la agricultura. Teorías y trabajos empíricos.* 1995. 70 p.
12. Castillo Quero, Manuela. *La Agricultura a tiempo parcial en los países desarrollados.* 1995. 89 p.

SERIE TECNIA

Gómez Pompa, Pedro. *Técnica y tecnología del riego por aspersión.* 1981. 388 p.

García-Badell Lapetra, José Javier. *La energía solar, el hombre y la agricultura.* 1981. 285 p.

Vozmediano, Jesús. *Fruticultura. Fisiología, ecología del árbol frutal y tecnología aplicada.* 1982. 521 p.

Calcedo Ordóñez, Victoriano. *Bases técnicas y aplicativas de la mejora genética del ganado vacuno lechero.* 1983. 258 p.

Calvo Báguena, Ramón, y Molezún Rebellón, Pedro. *Manual para la interpretación y aplicación de las tarifas eléctricas en el sector agrario.* 1985. 261 p.

Rodríguez-Rebollo, Manuel. *Patología e higiene animal.* 1985. 329 p.

Sáinz Moreno, Laureano, y Compaire Fernández, Carlos. *Animales y contaminación biótica ambiental.* 1985. 441 p.

García-Badell Lapetra, José Javier. *La agricultura y el ahorro energético.* 1985. 265 p.

Gómez Orea, Domingo. *El espacio rural en la ordenación del territorio.* 1985. 539 p.

Gómez Torán, Primitivo. *La informática, una herramienta al servicio del agricultor.* 1985. 258 p.

Gil-Albert Velarde, Fernando. *La ecología del árbol frutal.* 1986. 278 p.

Padró Simarro, Antonio, y Orensanz García, Juan. *El chopo y su cultivo.* 1987. 446 p.

Fernández Carmona, J. *Bioclimatología animal.* 1987. 287 p.

Muñoz Valero, José Antonio; Ortiz-Cañavate, Jaime y Vázquez-Minguela, Jesús. *Técnica y aplicaciones de la biometanización.* 1987. 227 p.

Curso de Agricultura. Compilador: Manuel Flores Lasarte. 1989. 260 p.

López-Bellido, Luis y Fuentes García, Mariano. *El altramuz.* 1991. 110 p.

El turismo rural en el desarrollo local: actas del Seminario. Laredo, 1991. 1992. 150 p.

Hycka Maruniak, Miguel. *Praderas artificiales, su cultivo y utilización.* 1993. 302 p.

Fernández Rodríguez, Eduardo J., y López-Bellido, Luis. *Modelos de simulación en cultivos herbáceos.* 1993. 262 p.

Esteban Muñoz, Cayo. *La raza merina y sus cruces en la producción de carne.* 1994. 175 p.

Pieles de ovino y caprino. 1994. 102 p.

La historia de la industria láctea de El Principado de Asturias hunde sus raíces en la historia económica y social asturiana y está ligada a los modos tradicionales de vida durante largos siglos. Se cuenta con reseñas que indican la existencia de un tráfico de quesos y mantecas ya en la Edad Media. Luego, en el primer tercio del siglo XIX, momento en el que este trabajo sitúa el nacimiento de la industria moderna, los avances técnicos incorporados por comerciantes, muchos antiguos emigrantes a América, permitieron la instalación de los primeros establecimientos industriales.

Desde entonces la industria láctea asturiana se ha adaptado a las condiciones de cada momento, a los cambios políticos y económicos, ha ido incorporando innovaciones tecnológicas y ha sido capaz de originar el distrito industrial más sólido del sector lácteo español. Su influencia en la vida económica y en el paisaje asturiano ha sido definitivo y hoy, momento de encrucijada, se presenta como uno de los sectores económicos más solventes de El Principado.

La historia de la industria asturiana se presenta en este trabajo desde dos ángulos: la primera recoge la historia global del sector, en la que se contempla la historia del sistema lácteo español con gran detenimiento y la historia de la ganadería; en la segunda se han recopilado las historias concretas de las principales firmas, de las grandes familias lácteas y sus respuestas a los cambios económicos, políticos y tecnológicos.

PUBLICACIONES DEL

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION

SECRETARIA GENERAL TECNICA
CENTRO DE PUBLICACIONES
Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28014 Madrid