

# DENOMINACIONES DE ORIGEN CON RESTRICCIÓN DE MATERIA PRIMA: APLICACIÓN AL «CABRALES»<sup>1</sup>

**José Manuel Montes Peón**  
**Guillermo Pérez-Bustamante Ilander**

*Universidad de Oviedo*

En este trabajo se analiza el conflicto entre los productores locales de queso de Cabrales en Asturias, cuya actividad económica está protegida por una denominación de origen, y la estrategia de una empresa, Central Lechera Asturiana –CLAS– que se ha introducido en el sector adquiriendo la mayor quesería de la zona. Además del interés que de por sí pueda suscitar este caso y alguno de sus aspectos relacionados (como el cambio estratégico y organizativo acometido por dicha empresa, dentro del cual se encuadra su entrada en este sector), el valor del estudio que se presenta deviene fundamentalmente de la aplicación del análisis económico a la institución de la denominación de origen. La situación presentada puede verse reproducida en circunstancias similares con otras denominaciones de origen. Planteado el problema objeto de estudio, se analizan distintos aspectos económicos y legales del mismo a fin de encontrar posibles complementariedades entre la estrategia de la empresa y los intereses de los productores locales susceptibles de sustentar relaciones de cooperación beneficiosas para ambas partes.

*Palabras clave:* denominación de origen, industria agroalimentaria, queso de Cabrales.

- 
- (1) Los autores agradecen los valiosos comentarios de un revisor anónimo del trabajo. Igualmente, agradecemos al Profesor Dr. Cándido Pañeda sus múltiples sugerencias, que han contribuido sobremanera a la mejora del mismo así como su disposición a facilitar datos e información que han resultado esenciales para su realización. Finalmente, la colaboración de la Subdirección General de Denominaciones de Calidad del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha sido esencial para el estudio comparativo. A todos ellos, nuestro agradecimiento y, naturalmente, los errores y juicios de valor que pudieran subsistir son de nuestra entera responsabilidad.

## 1. INTRODUCCIÓN

En este trabajo se analizan las fuentes del conflicto entre los pequeños productores de queso protegido por la denominación de origen «Cabrales» y la estrategia de una empresa, la antigua Central Lechera Asturiana, hoy Corporación Alimentaria Peñasanta (en adelante CAPSA), propietaria de la mayor quesería de «Cabrales». El conflicto al que nos referimos se hace patente en el certamen de queso «Cabrales», en agosto del año 1996, donde se produjeron importantes disturbios entre los productores locales y CAPSA. El detonante de la crispación de los artesanos fue el uso de distintivos de la Central en el stand instalado por la misma en dicho certamen. En el trasfondo del conflicto figuraba la queja de que la Central trataba de echarlos del mercado mediante una política de reducción de los márgenes de elaboración del queso, además de alterar y rebajar la calidad del producto a través de su producción industrial masiva. El conflicto culminó con la prohibición a que CAPSA expusiera en el mismo.

Dejando un tanto al margen los aspectos anecdóticos del conflicto (fiel reflejo, no obstante, de las tensiones existentes), el análisis del caso permite realizar una revisión crítica de la institución de la denominación de origen en el marco de la Política Agraria Común y derivar algunas conclusiones aplicables con carácter general a otras denominaciones sometidas a las limitaciones de la política agrícola de la U.E. Tras analizar los aspectos relativos a la producción quesera bajo la denominación de origen «Cabrales» y revisar la problemática jurídica planteada en el momento de su constitución, estudiaremos su evolución económica. Finalizamos el trabajo con el análisis de lo acaecido tras la incorporación de CAPSA a la denominación y con algunas conclusiones, perfectamente extrapolables a otras denominaciones, en las que operen restricciones de cupos o contingentes a la producción de materias primas utilizadas en la producción de bienes protegidos por una Denominación de Origen y con elevada demanda.

## 2. RESEÑA DEL QUESO «CABRALES»

El queso «Cabrales» tiene una larga historia, probablemente tan antigua como la de las gentes que pueblan el municipio asturiano en que se encuentra su origen. Las difíciles comunicaciones impuestas por la complicada orografía de la zona, en las estribaciones de los Picos de Europa, y la total ausencia de cualquier tipo de actividad ajena al campo, generaron una economía de autosuficiencia en la que la artesanía del queso resultaba un remedio eficaz para los excesos de producción láctea, a la vez que conformaba uno de los elementos básicos de la dieta familiar. La artesanía quesera era común a todos los municipios asturianos, en los que se elaboraba un queso con características generales similares –salvadas las peculiaridades originales en cada zona–. Era tal su importancia que los quesos tenían valor incluso como moneda de trueque en los mercados, siendo también durante muchos años instrumento de pago en especie de las rentas de la tierra. A comienzos de este siglo, la artesanía de los quesos asturianos entró en declive, quedando reducida al ámbito familiar. Con una

cierta escala de producción únicamente sobrevivió el queso de «Cabrales» porque era el más asentado y el que contaba con mayor clientela<sup>2</sup>, siendo particularmente apreciado, tanto en Asturias como en comarcas vecinas de León y Santander y del que se exportaba gran cantidad a América Latina.

El diccionario geográfico de Madoz, en la primera mitad del siglo XIX, hacía ya una amplia referencia al queso de «Cabrales» y a la fama adquirida por el mismo dentro y fuera de la región. Lo define como parecido al *Rochefort*<sup>3</sup>, y de él dice que «tiene mal olor, casi insufrible para los que no están acostumbrados, pero su gusto es algo picante, muy suave y mantecoso». Existió durante muchos años toda una mitología –que ha llegado incluso hasta nuestros días– sobre la elaboración y momento óptimo para el consumo del «Cabrales», como que sus elaboradores lo hacían fermentar entre estiércol o que el momento óptimo para su consumo era cuando empezaban a producirse «gusanos» (tratándose en realidad de larvas de moscas que habían infectado el queso). Pues bien, ya entonces insistía Madoz en la falsedad de algunos de estos mitos «contra la limpieza con la que lo fabrican los pastores de Cabrales, quienes conservan admirable aseo en sus cabañas, muebles y ropas». En la actualidad, 49 de los 81 elaboradores de «Cabrales» producen en queserías con número de registro sanitario.

El queso azul de «Cabrales» es un producto artesano, elaborado con leche entera natural, hecho que lo diferencia de la mayoría de los quesos industriales, elaborados en fábricas con leche pasteurizada. La pasteurización inmuniza totalmente la leche y evita la transmisión de enfermedades de origen animal en la leche tratada, pero también elimina las cualidades organolépticas del queso. El queso de «Cabrales» se elabora a partir de tres clases de leche: de vaca, de oveja y de cabra, utilizadas en una proporción de, aproximadamente, 10 litros por kilogramo producido. La leche de oveja sólo se recoge en los meses de marzo a octubre, mientras que la producción de leche de cabra es más tardía y no comienza hasta junio. Adicionalmente, la producción láctea de la cabaña bovina también se incrementa en los meses estivales, por lo que la obtención de queso de mezcla de las tres leches tiene un componente claramente estacional. La mayor regularidad de la producción de la cabaña bovina redundante en que principalmente se utilice leche de vaca para su elaboración. Así, en 1995, el 70,53% de las etiquetas emitidas por el Consejo Regulador fueron para queso elaborado únicamente con leche de vaca; el 13,93% para queso elaborado con leche de cabra y vaca; el 2,51% para queso elaborado con leche de vaca y oveja y el 13,36% restante para queso

- 
- (2) En los últimos años se ha producido una importante recuperación de los restantes quesos tradicionales asturianos. Y así, a la denominación de origen Cabrales se han sumado las denominaciones *Beyos*, *Gamonéu* y *Afuega'l pitu*, aprobadas en Asturias y pendientes de reconocimiento y constitución de su Consejo Regulador. El Principado de Asturias se configura de este modo como un interesante núcleo quesero que, con 28 variedades reconocidas, constituye la mayor mancha quesera del continente.
- (3) El «Cabrales pertenece a la categoría de quesos azules; de hecho y a tenor de la tradición, su semejanza con el queso «*bleu d'Auvergne*» francés no se debe a la importación en Cabrales de sus técnicas de elaboración sino precisamente a su exportación por los peregrinos de la ruta Jacobea, en lo que se constituiría la base de su futura competencia.

elaborado a partir de las tres leches. A pesar de que el carácter propio del Cabrales sólo se consigue con la mezcla de tres leches, ya que la de cabra y oveja añaden un aroma y un sabor particular e insustituible, la importancia de la utilización de leche de vaca se refleja en los niveles de producción de queso del año 1997. Así, atendiendo al número de kilogramos de queso producidos, del total de 411.934, el 81,21% (334.532 kgs.) corresponden a piezas elaboradas únicamente con queso de vaca; el 9,6% (39.915 kgs.) fueron elaborados con tres leches; el 6,8% (28.012 kgs.) a piezas elaboradas con leche de vaca y cabra y el 2,3% (9.475 kgs.) correspondieron a piezas elaboradas con quesos de vaca y oveja<sup>4</sup>.

En el proceso de elaboración del queso la automatización es mínima, siendo la mano del hombre la que, de acuerdo con la tradición, maneja el producto. Una vez en las instalaciones de producción, la leche puede enfriarse a unos cuatro grados hasta el momento de su transformación en queso. El primer paso del proceso de elaboración consiste en cuajar la leche mediante una enzima natural o química<sup>5</sup>, o bien a través de su simple calentamiento hasta una temperatura aproximada de treinta grados, que es la temperatura de cuajada. El reglamento de la denominación de origen «Cabrales» exige que la cuajada sea ácido-láctica, utilizándose la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. Con la cuajada se busca que coagule la caseína de la leche para que retenga sus elementos no solubles, debiendo oscilar la temperatura de la leche en el momento de coagulación entre 22 y 35 grados. La masa cuajada se corta con suavidad en trozos de forma redondeada, con un tamaño comprendido entre 1 y 2 centímetros. La separación del suero de la cuajada se realiza de forma manual en una cuba hasta que no queda suero, momento en el que van llenando los moldes, también a mano, en cuyo interior la cuajada se va prensando por la presión de su propio peso.

Cuando la cuajada ya está en los moldes, se salan los quesos con sal bien seca en la proporción del 2 al 3 por ciento del peso del queso, distribuyéndola en ambas caras y en los laterales, pudiéndose adicionar además, en el interior de la masa. Tras dejar secar los quesos con un oreo mínimo de una semana, se pasan a la cueva, donde madurarán entre un mínimo de dos meses y medio y un máximo de seis, a una temperatura de entre ocho y cinco grados, hasta adquirir el olor y el sabor clásico del «Cabrales». Durante este período, las esporas de la flora<sup>6</sup> que tapiza las paredes se desprenden y son diseminadas, cayendo al azar sobre la superficie de los quesos, donde germinan y fructifican, dando un nuevo aspecto –azul-verdoso– y sabor al queso. Al mismo tiempo, los quesos se someten a un proceso de volteo para que el desuere se realice de manera uniforme y a la limpieza necesaria para que adquieran sus características

(4) Datos de *La Nueva España*, domingo 9 de agosto de 1998, página 16.

(5) En los quesos industriales, la leche se cuaja mediante una enzima obtenida a partir de una síntesis química. Antaño, en la producción de Cabrales, las enzimas se obtenían del cuajar de un cabrito, ternero o cordero lechal.

(6) Entre los hongos que con más frecuencia recubren las paredes de la cueva se encuentra el *Roqueforti*, que es justamente el mismo que crece en las cuevas francesas de Roquefort, donde se madura el conocido queso francés, que llegó a venderse como Cabrales.

peculiares. Una vez elaborado, el queso tiene un peso que oscila entre kilo y medio y tres kilos y medio. Su forma es cilíndrica, con caras sensiblemente planas, con altura de 7 a 15 centímetros y corteza blanda, delgada, untuosa y gris con zonas amarillo-rojizas. Su pasta es también untuosa, compacta, carente de ojos y con una coloración blanca con zonas y vetas de color azul-verdoso. Su sabor es ligeramente picante con niveles de grasa no inferiores al 45% sobre el extracto seco y niveles de humedad mínimos del 30%.

### 3. PROCESO JURÍDICO DE CONSTITUCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CABRALES» Y SU CONSEJO REGULADOR

#### 3.1. Aspectos legales de la denominación de origen

Un serio problema que impedía el desarrollo de la producción de «Cabrales» era el de la falsificación, debida en buena parte al propio desconocimiento por parte de los consumidores de las características del queso. Como «Cabrales» se llegaron a vender quesos azules importados a bajo precio de Austria, Alemania o Dinamarca, burdamente envueltos en la típica envoltura de hojas de plátano de sombra. Ante dicha situación, los productores reclamaban el reconocimiento de la denominación de origen del producto como forma de protección frente a la competencia desleal, confiando además en que tal protección traería consigo la imprescindible homogeneización de la calidad y del proceso de elaboración del producto.

La denominación de origen es la calificación aplicable a productos que tienen características comunes y especiales entre los de su misma naturaleza debidas a la materia prima base de su elaboración, al medio natural o a los procedimientos de transformación y elaboración del producto. Para poder utilizarla se exige que las materias primas, la elaboración y la preparación para su comercialización (envasado) confieran el elemento diferenciador del producto y provengan de la zona geográfica amparada por la denominación. En el caso del queso de «Cabrales», sus características particulares obedecen tanto a la peculiaridad de la materia prima básica, la leche, derivada de las propiedades especiales de los pastos de la zona y de la mezcla de leches realizadas, como al proceso mismo de fermentación y elaboración, único y tradicional, en cuevas naturales.

La definición de la denominación de origen se recoge en el artículo 79 de la Ley 25/70 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, ya que el origen de esta institución se sitúa en el ámbito de la protección vinícola. Según esta norma, la denominación de origen «es el nombre de región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, vino o alcoholes de la zona y que posee cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza». Se trata de una adaptación de la definición provista en el artículo 2 del arreglo de Lisboa, que pretendía desarrollar la conexión entre denominación y efectiva procedencia geográfica: «la denominación de origen es la denominación geográfica de un país, una región o un lugar que sirve para designar un producto que es originario del mismo y cuya calidad y características se deban exclusivamente o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos».

A partir de su origen inicial en el ámbito vinícola, las denominaciones de origen españolas han visto ampliado su ámbito de aplicación a otros sectores siguiendo las disposiciones adicionales 1ª y 5ª de la Ley 25/70 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, disposiciones que contemplan la posibilidad de extender mediante Real Decreto el régimen de protección de dicha normativa a aquellos productos agroalimentarios para los que la protección de su calidad tenga especial interés económico y social. La extensión de dicho régimen de protección al queso se produjo con el Real Decreto 3711/1974 de 20 de diciembre (BOE 31 de enero de 1975).

Con el fin de garantizar la legitimidad en la elaboración y la procedencia y en respuesta a la petición formulada por el Ayuntamiento de Carreña de Cabrales, se reconoció con carácter provisional, la denominación de origen «Cabrales», por Orden del Ministerio de Agricultura de 9 de mayo de 1981 (BOE 25 de junio). Dicha provisionalidad exigía la no mención de la denominación de origen en las etiquetas, documentos o publicidad en tanto en cuanto su Reglamento no fuera aprobado definitivamente. Durante este período, las indicaciones de «Cabrales» o «queso de Cabrales» fueron utilizadas con el valor jurídico de una indicación de procedencia y únicamente por los elaboradores de quesos situados en dichas comarcas. La denominación de origen «Cabrales» abarca los quesos elaborados con una serie de características determinadas, dentro del concejo homónimo, así como también en tres poblaciones del municipio vecino de Peñamellera Alta (Oceño, Rozagás y Cáraves), si bien el 90% de la producción se concentra en cinco poblaciones: Arenas, Carreña, Poo, Sotres y Tielve<sup>7</sup>.

El Estatuto de Autonomía para el Principado de Asturias, Ley Orgánica 7/1981 de 30 de Diciembre, transfirió, en colaboración con el Estado, en el artículo 12 d) la función ejecutiva sobre denominaciones de origen y en el artículo 12 e) el comercio interior y defensa del consumidor. Posteriormente, en virtud del Real Decreto 3403/83 de 7 de diciembre sobre traspaso de servicios del Estado en materia de Agricultura al Principado de Asturias, la Comunidad Autónoma asumió la promoción y autorización de las denominaciones de origen en colaboración con la Administración Central, tal y como se recoge en la Ley 25/70 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes de 2 de diciembre. En ejercicio de dichas competencias con el Decreto 22/1985 de 7 de marzo (BOPA 21 de marzo), se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Cabrales» y su Consejo Regulador, lo que, en principio, parecía poner fin a la provisionalidad de la denominación. En dicho reglamento se contemplaba la creación de cinco registros: queserías, elaboradores a título individual o familiar, rebaños, cuevas de maduración y exportadores. Solamente los inscritos y registrados podrían utilizar en lo sucesivo la Denominación de Origen «Cabrales».

El Consejo de Ministros solicitó al Gobierno del Principado de Asturias la derogación de dicho Decreto, al considerar que se habían invadido compe-

(7) Los quesos *picones* elaborados con similares características al Cabrales fuera del Principado de Asturias han quedado al margen de esta denominación: los cántabros tienen la Denominación de Origen «Picón Bejes-Tresviso», mientras que los leoneses, por el momento, carecen de ella, aunque la constitución de la denominación de origen Valdesano está muy avanzada.

tencias esenciales de la Administración Central e incumplido diversas formalidades, como son la falta de consulta previa a la Administración Central, no prever la ratificación estatal para surtir efecto la promoción y protección de la denominación de origen «Cabrales» en el ámbito nacional e internacional y derogar una norma estatal, cual es la Orden del Ministerio de Agricultura de 9 de mayo de 1981. En respuesta a dicha solicitud de derogación, el Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, mediante el Decreto 55/1985 de 30 de mayo (BOPA de 17 de junio), modificó los términos de los artículos derogatorio de la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y ratificador del reglamento de la denominación. Este hecho supuso en la práctica no aceptar el requerimiento del Consejo de Ministros. Ante dicha actuación, el Consejo de Ministros formuló conflicto positivo de competencias ante el Tribunal Constitucional que, al ser admitido a trámite por providencia del TC de 10 de julio de 1985, tuvo como consecuencia la suspensión de la aplicación del Decreto desde la formulación del conflicto. Dicha suspensión sería levantada por Auto del TC de 12 de diciembre de 1985. Finalmente, la sentencia del pleno del TC 209/1989 de 15 de diciembre, publicada en el BOE el 11 de enero de 1990, reconoció, transcurridos cuatro años de conflicto y con el Consejo Regulador operando sin eficacia jurídica plena por falta de ratificación estatal, que dicho Decreto no lesionaba competencia estatal alguna.

Las observaciones planteadas al Reglamento por la Administración Central fueron recogidas junto con las modificaciones impuestas por la necesaria adaptación a la legislación en materia de denominaciones de origen mediante el Decreto 53/90 de 17 de mayo (BOPA 4 de junio) por el que se modificó el reglamento de la denominación de origen «Cabrales» y su Consejo Regulador. Finalmente, mediante la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 29 de junio de 1990 (BOE 12 de julio, 1990) se produce la ratificación del Reglamento de la denominación de origen «Cabrales» y de su Consejo Regulador por parte de la Administración Central.

### *3.2. Aspectos económicos de la denominación de origen*

Desde un punto de vista económico, las denominaciones de origen cumplen dos objetivos básicos. El primero es garantizar y promover una producción agroalimentaria de calidad a través del establecimiento de controles sobre las materias primas, la elaboración y comercialización de los productos, de forma que se eviten imitaciones, deterioros o competencia desleal. Ello beneficia tanto a los productores que respetan la norma de calidad como a los consumidores, pues la imitación de los productos protegidos por parte de terceros constituye un fraude a los consumidores y puede generar importantes consecuencias negativas sobre la economía de una región. Dentro del propio colectivo que se beneficia de la denominación de origen subsiste el problema de comportamientos oportunistas por parte de sus miembros, comportamientos que pueden poner en peligro la reputación de la denominación y de las restantes empresas que comercializan productos bajo la misma<sup>8</sup>.

(8) Problema que se ha revelado de especial importancia en el conflicto que enfrenta a CAPSA y a los elaboradores tradicionales.

Un segundo objetivo complementario del anterior, es crear rentas que favorezcan el desarrollo económico de un territorio a través del derecho de exclusión que confiere la denominación de origen. Ello permite proteger la actividad empresarial y artesanal, preservar tradiciones de zonas geográficas determinadas y mantener la actividad productiva en estos territorios, a la vez que puede otorgar un mayor valor añadido a las PYMEs industriales, herederas de las tradiciones de la industria agroalimentaria. En definitiva, la denominación permite conseguir un sector productivo local competitivo y vertebrado, que sea capaz de hacer llegar productos de calidad al consumidor y generar rentas económicas a favor de entornos desfavorecidos. Por otro lado, las denominaciones de origen permiten aunar y coordinar los esfuerzos de promoción y distribución de múltiples empresarios industriales agroalimentarios de escasa entidad, facilitando las economías de escala que les permitirán competir con grandes productores sin mermar necesariamente los niveles de calidad de los productos (Pérez-Bustamante, 1997).

Con objeto de evitar la competencia desleal –tanto dentro como fuera del colectivo– y para garantizar que el producto llegue al consumidor con la calidad establecida, surge una institución básica en la operativa de las denominaciones de origen: el Consejo Regulador. De acuerdo con sus estatutos, el Consejo Regulador del queso «Cabrales» se ha adaptado a la ordenación legal en la materia, regulando tanto los aspectos relacionados con la obtención de materias primas, el proceso de fabricación o comercialización y los límites geográficos de la denominación, aspectos que inciden decisivamente sobre la calidad del producto que llega al consumidor. En este sentido, el Consejo asume una función de control y vigilancia del proceso productivo y comercial y goza, además, de la prerrogativa de sancionar la infracción de la norma. Adicionalmente, el Consejo Regulador realiza funciones de asesoramiento y promoción conjunta e impone ciertas restricciones a la competencia (fijación de un precio común, limitación del tamaño de las explotaciones) para evitar los posibles efectos negativos de la competencia en precios sobre la calidad del producto.

La importancia del papel de garantía que juega la Administración en la gestión de la denominación de origen queda patente, sin duda alguna, con su presencia en el Consejo Regulador que, en el caso que nos ocupa, no es sustancialmente diferente a los criterios generales contemplados al respecto en la Ley 25/70 de 2 de diciembre<sup>9</sup>. El Gobierno del Principado de Asturias controla directamente la elección de los dos Vocales técnicos y del Vicepresidente y elige el Presidente de entre la terna propuesta por el pleno del Consejo Regulador. El resto de candidatos se elige democráticamente entre los ganaderos censados (que eligen a dos Vocales) y los elaboradores censados (que eligen a 6 Vocales). Así pues, el Gobierno del Principado de Asturias controla 1/4 de los miembros del Consejo Regula-

---

(9) La resolución de 10 de enero de 1991 de la Consejería de Agricultura del Principado de Asturias, promulga las normas para la renovación del Consejo Regulador de la denominación de origen «Cabrales» (BOPA 23 enero y BOPA 26 de febrero).



dor y cuenta, además, con la capacidad de dirimir posibles empates en votaciones gracias al voto de calidad del Presidente (capacidad que, con vistas a mantener las proporciones, se perdería si el Presidente fuera, a su vez, Vocal). La elección de los Vocales es democrática por sufragio personal. Existe legitimación activa por el mero hecho de estar censado en el grupo correspondiente y legitimación pasiva cuando se proponga candidatura. Podrán proponer una única candidatura por censo las cooperativas, sociedades agrarias de transformación, organizaciones agrarias, asociaciones profesionales y los independientes que estén avalados al menos por el 5% del total del censo correspondiente.

Una fuente adicional de control del Consejo Regulador deriva de que el Gobierno del Principado de Asturias sea el encargado de resolver los recursos planteados. Ciertamente, la denominación de origen crea y protege la posibilidad de excluir o restringir la competencia, que tiene por contrapartida soportar un mayor control por parte de la Administración. El elemento determinante para valorar la importancia de la presencia del Gobierno del Principado de Asturias en el Consejo Regulador viene dado por la posibilidad de tener bajo control el Comité de Calificación. El artículo 43 del Reglamento del Consejo Regulador de la denominación de origen «Cabrales» establece que dicho comité estará formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, teniendo por cometido informar sobre la calidad de los quesos destinados al mercado. La descalificación tendrá carácter provisional durante los diez días siguientes y, si en dicho plazo se solicita revisión, será el Pleno del Consejo Regulador el que decida, cabiendo ejercitar recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias.

Así, por ejemplo, ante un posible conflicto por el cual el comité considerara que un productor no produce artesanalmente o no satisface la normativa de calidad, sanidad o higiene industrial, el Gobierno del Principado de Asturias tendría una importante actuación en pro de la resolución del conflicto. El control sobre el comité de calificación permite eliminar a competidores del uso de la denominación de origen o defenderse de ataques de algunos de sus miembros. Por supuesto, la actuación dentro de la denominación debe regirse por la búsqueda del beneficio común pero el conflicto ya se ha desatado a los dos años de la incorporación de CAPSA.

Al desempeñar las mismas funciones que los signos distintivos (la individualización de un determinado producto o servicio en la memoria del consumidor y la indicación de origen o procedencia y calidad), las denominaciones se encuentran en una situación de frontera difusa respecto a los mecanismos de protección de la actividad distintiva del derecho de la propiedad industrial (Vicent Chuliá, 1991). Ahora bien, la mayor injerencia de la Administración, junto con la aplicación de normas sancionadoras extra-judiciales en primera instancia, son notas características de la regulación de la denominación de origen y que, a diferencia de los signos distintivos (marca, nombre comercial y rótulo del establecimiento), utilizados para diferenciar la actividad comercial y empresarial, tienen fundamentalmente una finalidad de garantía de calidad y protección a los consumidores.

Así pues, las denominaciones de origen buscan, además de la defensa del monopolio de explotación del productor, la defensa del consumidor y la promoción económica de un sector del mercado o región. Este hecho exige y justifica la mayor intervención de las Administraciones Públicas en su uso, control y concesión y es por ello que nuestro ordenamiento jurídico articula la regulación de las denominaciones geográficas en la protección civil, penal y administrativa de los derechos de exclusión y mediante la aplicación de las normas de defensa del consumidor, responsabilidad civil y competencia desleal. A pesar de la importancia que tiene en la diferenciación de los productos, no se aplica el derecho de la propiedad industrial ejercitable por las acciones civiles y penales y, en ciertos casos, por las acciones de competencia desleal (Pérez-Bustamante, 1998).

#### 4. EVOLUCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CABRALES»

Aun cuando la denominación de origen «Cabrales» iniciara su singladura en 1984, hemos decidido utilizar la información disponible a partir de 1990, por ser el año en que se ratifica la denominación por parte de la Administración Central. En el análisis de su evolución realizamos una comparación con las vecinas denominaciones «Queso Picón Bejes-Tresviso» y «Quesucos de Liébana», creadas en 1994 a partir de la denominación genérica «Quesos de Liébana» y con el total de denominaciones de quesos vigentes en España desde 1990<sup>10</sup>. Este análisis comparado permite evaluar en términos relativos la evolución de la denominación de origen «Cabrales» para, posteriormente, analizar la incidencia que tuvo la incorporación de CAPSA en 1993 y su fuerte contestación por parte de los elaboradores de Cabrales. El ámbito del estudio son las campañas 1990-1995.

La aportación de la denominación de origen «Cabrales» al total nacional es reducida<sup>11</sup>. En la campaña de 1996, la comercialización del queso «Cabrales» representó un 4,2% de los quesos protegidos por una denominación. Comparando estos datos con el total nacional, se aprecian con mayor claridad aún las reducidas dimensiones del sector objeto de estudio. En este mismo año, la producción de quesos comercializados bajo denominación representó el 2,74% del total nacional, de modo que la producción de queso «Cabrales» venía a suponer el 0,11% de la producción quesera nacional. No obstante, la producción de este queso constituye la segunda fuente de ingresos más importante para el municipio de Cabrales, con un valor en origen de 400 millones de pesetas para el año 1995.

La producción protegida por la denominación de origen «Cabrales» ha venido creciendo de forma importante e ininterrumpida desde su establecimiento, tal como puede apreciarse en el Cuadro 1. En él se refleja su evolución en comparación con la evolución de la denominación Quesos de Liébana y con el total de las denominaciones de quesos (no obstante, debe tenerse

(10) Con la finalidad de poder desarrollar comparaciones hemos resuelto tomar como referencia para los Quesos de Liébana la media de las dos denominaciones en que se dividió en 1994 y, para el total nacional, no incorporar las denominaciones introducidas en 1993.

(11) El análisis que se presenta se ha realizado utilizando la información contenida en la publicación *Datos estadísticos de las denominaciones de origen de vinos, bebidas espirituosas y productos agroalimentarios*, de la Subdirección General del INDO del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la campaña de 1995.

en cuenta que no recogemos la incidencia que tuvo el aumento de 3 denominaciones en 1993 y de una más en 1996). Aunque el crecimiento de la producción ha seguido un ciclo similar al del total de denominaciones de quesos (con una ralentización importante en 1992 y 1994 –para el total de las denominaciones se produce una caída de la producción en estos mismos años–, y un crecimiento significativo en los años 1993 y 1995), las tasas de crecimiento han sido notablemente superiores en el caso de la denominación «Cabrales», alcanzando un 25,35% en este último año. Un crecimiento que, con la excepción de los años 1991 y 1992, también ha sido superior al experimentado por los quesos protegidos de la zona vecina de Liébana y que ha permitido duplicar su cuota de participación sobre la producción total del conjunto de denominaciones existentes en 1990, pasando de un 2,17% en este año a un 4,57% en 1995.

**Cuadro 1**  
**PRODUCCIÓN DE QUESOS PROTEGIDOS**  
**POR DENOMINACIONES DE ORIGEN**

Año	Cabrales		Liébana		Total denominaciones	
	Producción (en kgs.)	% de incremento	Producción (en kgs.)	% de incremento	Producción (en kgs.)	% de incremento
1990	148.930	–	62.503	–	6.843.866	–
1991	180.000	20,86	80.380	28,6	6.876.549	0,47
1992	200.000	11,11	92.450	15,01	5.895.091	–14,27
1993	240.000	20	96.787	4,7	6.494.363	10,16
1994	264.671	10,27	99.025	2,31	6.271.194	–3,43
1995	331.782	25,35	109.669	9,64	7.255.105	15,68

Fuente: Datos estadísticos de las denominaciones de origen de vinos, bebidas espirituosas y productos agroalimentarios, 1995, Subdirección General del INDO.

**Cuadro 2**  
**EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN TRAMITADA**  
**A TRAVÉS DE LA DENOMINACIÓN**

Año	Cabrales		Liébana		Total denominaciones	
	Nº de queserías	Kgs./quesería	Nº de queserías	Kgs./quesería	Nº de queserías	Kgs./quesería
1990	129	1.154	31	2.016	362	18.906
1991	100	1.800	34	2.364	341	20.165
1992	92	2.174	34	2.719	301	19.585
1993	83	2.891	32	3.024	391	16.533
1994	82	3.227	23	4.348	367	19.412
1995	81	4.096	20	5.483	365	19.877

Fuente: Datos estadísticos de las denominaciones de origen de vinos, bebidas espirituosas y productos agroalimentarios, 1995, Subdirección General del INDO.

Este crecimiento de la producción ha venido acompañado de una cierta racionalización y una mejora significativa de la productividad de los elaboradores, como se puede apreciar en el cuadro 2. De acuerdo con estos datos, la producción media de las queserías de «Cabrales» es inferior a la de las queserías de la zona de Liébana y notablemente inferior a la media nacional. No obstante, ha experimentado un notable crecimiento entre 1990 y 1995, multiplicándose casi por cuatro al pasar de unos 1.154 kilogramos por quesería en 1990 a unos 4.700 kilogramos por quesería en 1995.

En este sentido es de destacar que se ha producido un descenso constante en el número de elaboradores inscritos, pasando de 129 queserías registradas en 1990 a 81 en 1995, mientras que el número de cabezas de ganado productoras se reducía entre 1990 y 1993, para recuperarse en los años 1994 y 1995, manteniéndose aún en este último año en un nivel inferior al de 1990 (véase cuadro 3), a la vez que aumentaba la producción tanto láctea como quesera.

La evolución de la distribución del número de elaboradores por tamaños también refleja claramente el aumento en la producción media de los elaboradores tramitada a través de la denominación. De acuerdo con los datos del Consejo Regulador, en el período 1992-1995 el número de elaboradores de menos de 900 piezas se redujo de 63 a 36. En el tramo de elaboración 900 a 1.200 piezas se produce un aumento del 700%, pasando de 2 a 16 elaboradores. En el tramo de 1.200 a 1.800 piezas el número de elaboradores tan sólo aumenta en uno, mientras que en el de más de 1.800 piezas se pasa de 2 a 18 elaboradores.

En líneas generales, se puede afirmar que la denominación de origen ha tenido como efecto positivo incrementar la cantidad de quesos gestionados bajo la misma, aunque dichos incrementos puede que no se deriven exclusivamente de aumentos de la capacidad productiva de los elaboradores, sino también de la canalización hacia el Consejo Regulador de producción anteriormente tramitada por vías ajenas a la denominación, como se explica a continuación.

**Cuadro 3**  
**DATOS DE REGISTROS Y LECHE ENTREGADA**  
**EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CABRALES»**

Año	Cabezas productoras	Leche entregada (litros)	Litros leche/Kg. de queso	Litros entregados/Cabeza prod.
1990	5.405	3.007.328	20,19	556,31
1991	5.973	1.800.000	10	301,35
1992	3.354	1.964.600	9,82	585,75
1993	3.197	2.400.000	10	750,70
1994	4.057	2.646.710	10	652,38
1995	4.299	3.747.853	9,84	871,79

Fuente: Datos estadísticos de las denominaciones de origen de vinos, bebidas espirituosas y productos agroalimentarios, 1995, Subdirección General del INDO.

De acuerdo con los datos del cuadro 3, con la excepción del año 1990, la proporción de litros de leche por kilogramo de queso producido se encuentra en torno a los diez litros por kilo. En la vecina Liébana dicha proporción se reduce a 9 litros por kilogramo. Esta proporción en el empleo de la materia prima básica se mantiene estable a lo largo del tiempo tanto en la zona de Cabrales como de Liébana, por lo que los aumentos de producción de queso deben entenderse asociados directamente a incrementos de producción láctea –tal y como ocurre a partir de 1991–; a la incorporación de más cabezas de ganado; a que se utilice en la elaboración de queso bajo denominación una proporción superior de la leche producida por las cabezas de ganado inscritas, o al empleo de cabezas productoras con una media de producción láctea superior.

En primer lugar, y como apoyo a la hipótesis de incorporación a la denominación de producción anteriormente tramitada de forma externa, se observa que la producción láctea de 1990 fue de 3.007.328 litros suponiendo una utilización media de 20 litros por kilogramo<sup>12</sup>, totalmente inconsistente con la media del resto de años (alrededor de 10 litros). Es por ello que no cabe suponer ineficiencia por parte de los elaboradores en 1990 (que podría existir residualmente si se toma en consideración el elevado número de elaboradores con baja capacidad productiva, 63 de 78) sino que, a partir de 1990, superadas las reservas y la incertidumbre inicial sobre los beneficios de la denominación, se produce una mayor tramitación de la producción por el Consejo Regulador. De no ser así, difícilmente se podrá justificar el incremento en un 155% de la producción quesera con un aumento del 24% de la producción láctea. Por supuesto, no cabe negar la importancia que pudiera tener en este incremento la transformación de estructuras artesanales en estructuras más industriales. De hecho, con el fin de modernizar y mejorar las estructuras productivas de las queserías, la Administración Autonómica a través del Plan Cabrales subvencionó hasta el 75% de las inversiones y otorgó créditos por el 25% restante. A pesar de ello, resulta difícil que se pueda duplicar la capacidad productiva en tan corto plazo<sup>13</sup>, siendo más razonable pensar que se está produciendo una recolocación de la producción láctea hacia la denominación de origen.

Resulta interesante comprobar que, dejando al margen el año 1990, entre 1991 y 1993, el número de cabezas inscritas se reduce sustancialmente, pasando de 5.973 cabezas inscritas en 1991 a 3.197 cabezas en 1993, mientras que la leche entregada y la producción de queso aumentan en una tercera parte, con lo cual los litros entregados por cabeza inscrita pasan de 301,35 en 1991 a 750,7 en 1993. La tendencia creciente se rompe en 1994 para alcanzar los 871,78 litros por cabeza en 1995 –en este mismo año en la denominación «Picón Bejes Tresviso» se alcanzan únicamente los 330 litros por cabeza. De todos modos, si se comparan los años 1990 y 1995 podemos comprobar que 1.100 cabezas de

(12) Para alcanzar los niveles de producción protegida por la denominación declarados en 1990 se necesitaría la mitad de leche que se declaró como dedicada a la producción de Cabrales. Habría que considerar que la cifra de 3.007.328 litros es representativa de la leche entregada en las queserías por las ganaderías inscritas y destinada tanto a la elaboración de queso protegido como no protegido.

(13) De todos modos, la hipótesis de aumento de capacidad productiva con la finalidad de beneficiarse de los efectos positivos de la denominación tampoco debe ser desdeñada, sobre todo cuando el mayor elaborador –Cueva del Molín– duplicó su producción entre 1994 y 1995, tras ser adquirido por CAPSA.

ganado menos producen 74.000 litros más de leche. Parte de este aumento puede ser consecuencia de la sustitución de ganadería ovina y caprina por ganadería bovina y, dentro de ésta, por una mayor especialización en la raza frisona<sup>14</sup>. Este aumento de productividad contrasta con que en el mismo período de tiempo, en la cabaña bovina asturiana no se haya producido ningún incremento significativo en la producción láctea de las razas frisona o parda. Hay que tener en cuenta que la denominación produce queso con tres variedades de leche. Por ello, el estudio global de la productividad de los animales no tiene ninguna validez si no se produce la desagregación por cabañas.

En 1995 la cabaña caprina produjo 132 litros por animal y año, la ovina 105 y la bovina, de media 2.535, aunque habría que diferenciar entre frisonas y pardas. Dado que las frisonas son más productivas (4.408 litros) que las pardas (2.160) y que aquéllas son más numerosas en la denominación, podemos afirmar que los niveles de productividad de la cabaña bovina de la denominación no son disparatados<sup>15</sup>. En este sentido, la posible incorporación de leche de fuera de los límites geográficos de la denominación como justificación al aumento de productividad de las queserías debería contrastarse con datos específicos de la producción láctea por especie, siendo una explicación más plausible la sustitución de cabaña ovina y caprina por bovina. Para llegar a conclusiones más concretas debería realizarse un estudio en mayor profundidad, aunque, en principio, y con referencia a los incrementos de productividad de la ganadería, podría afirmarse que no hay incorporación de leche a la denominación y que, salvando las restricciones impuestas por la cuota láctea, no habría, al menos inicialmente, problemas para incrementarla. Además, los niveles de producción de 1990 permitirían hacer frente al crecimiento producido en la elaboración de quesos hasta el año 1994, hecho que se reflejó en el mantenimiento –con ligeros incrementos– del precio de la leche entregada hasta dicho año, como se puede apreciar en el cuadro 4.

En 1995, con una demanda derivada de leche para la producción de «Cabrales» creciente, se alcanzan los niveles máximos de leche entregada, situándose en cotas superiores a las alcanzadas en 1990. A partir de este punto, la oferta láctea parece tener un comportamiento inelástico, al menos a corto plazo<sup>16</sup>,

(14) La raza frisona es más productiva que la parda-alpina, pero su leche también tiene menos contenido en materia grasa.

(15) De acuerdo con los datos del Consejo Regulador para 1995, existe un censo de cabaña bovina de 463 frisonas, 137 pardas y 212 cruzadas que totalizan una producción láctea de 2.935.360 litros; 1.387 ovejas que producen 147.000 litros y 1.770 cabras que producen 233.640. Dichas productividades son elevadas, pero están dentro de la media de la cabaña.

(16) De acuerdo con la información aparecida en la prensa regional, la producción etiquetada bajo denominación de origen en el año 1996 se situó en 359.783 kilogramos, mientras que la producción total alcanzó los 380.000 kilos, cantidad similar a la producida en el año anterior en las queserías inscritas, incluyendo tanto la producción protegida como la no protegida. Estos datos suponen un crecimiento medio de la producción etiquetada del 8,43%, mientras que la producción total –incluyendo la no etiquetada– en las queserías inscritas se mantuvo constante. Ello reflejaría el comportamiento inelástico de la oferta de leche y las dificultades aparentes para aumentarla a corto plazo. En 1997 la producción etiquetada alcanzó un total de 411.394 kilogramos, entregándose un total de 4.054.870 litros de leche. El número de elaboradores se mantuvo en 80. De acuerdo con estos datos, el éxito de la denominación ha sido más que notable: así, mientras que las entregas de leche por las ganaderías inscritas se incrementaron en un 34,83% entre 1990 y 1997, en el mismo período la producción etiquetada aumentó un 276,23%. *La Nueva España*, miércoles 21 de mayo de 1997, pág. 19; viernes 23 de enero de 1998, pág. 20 y domingo 9 de agosto de 1998, pág. 16.

produciéndose una importante tensión en la demanda y oferta de leche, cuyo resultado fue un estancamiento de la producción y un fuerte incremento de precios. Tal y como se recoge en el cuadro 4, en Cabrales pasó de 42,5 a 80 pesetas/litro, mientras que en Liébana el aumento fue de 73 a 94 pesetas/litro. En el mismo período, la media de incremento nacional de leche de quesos protegidos por denominación fue del 34% pasando de 75 a 100 pesetas/litro. Por otra parte, resulta revelador observar que el precio del litro de leche en Cabrales fuera ligeramente superior al precio máximo pagado por litro al ganadero en Asturias hasta 1995, mientras que en Liébana era muy superior.

**Cuadro 4**  
**PRECIOS DE LA LECHE Y DEL QUESO**

	Precios del litro de leche			Precio en origen del kilo de queso comercializado		
	Cabrales	Liébana	Máximo Asturias	Cabrales	Liébana	Media ponderada denominaciones
1990	42,5	73	45,42	1.000	1.023	945,03
1991	45	67	41,03	1.000	1.000	988,20
1992	50	69,3	40,79	1.000	1.000	1.008,6
1993	50	71,6	45,21	1.100	1.000	1.124,4
1994	50	82,9	46,17	1.100	1.000	1.148,3
1995	80	94	48,47	1.200	1.162,5	1.206,2

Fuente: Datos estadísticos de las denominaciones de origen de vinos, bebidas espirituosas y productos agroalimentarios, 1995, Subdirección General del INDO, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1995) y empresas.

A partir de los datos sobre precios recogidos en el cuadro 4 podemos observar que, tanto el precio máximo pagado por litro de leche en Asturias como el pagado en la zona de Liébana, caen entre 1990 y 1992, incrementándose de forma continua a partir de este año. La razón que explica esta inflexión debe buscarse en la aplicación del sistema comunitario de cuotas, basado en la regulación de la producción láctea y en la asignación de cantidades de referencia a los productores con objeto de equilibrar los mercados y evitar que se acumulen excedentes. Este sistema se aplica en la Comunidad desde 1984 y penaliza el excedente sobre la cuota mediante el pago de una tasa de corresponsabilidad. El régimen de cuotas se aplica oficialmente en nuestro país desde su incorporación a la Comunidad Europea en 1986, pero no se hace efectivo sin embargo hasta la campaña 1993-1994<sup>17</sup>. La conse-

(17) En nuestro país, el sistema de cuotas se regula en el Real Decreto 1319/1992, de 30 de octubre, sobre normas para la aplicación del régimen de la tasa suplementaria en el sector de la leche y productos lácteos. Además de asignar las cantidades de referencia individuales a los productores, también se asignaban funciones a diversos organismos para la aplicación del sistema y se establecían las obligaciones de los compradores, asociaciones de productores y productores de venta directa. De acuerdo con la simplificación del sistema de cuotas propuesta por la Comisión en 1991, en la asignación de los cupos de producción se tenían en cuenta dos factores básicos: 1) la cantidad de referencia individual disponible en la explotación el 31 de marzo de 1992 y 2) las ventas de leche y productos lácteos en el período que va del 1 de abril de 1991 a 31 de mar-

cuencia de este retraso en la aplicación del sistema de cuotas ha sido que la producción de leche ha seguido creciendo en España, generándose un importante excedente sobre la cuota inicialmente asignada.

La aplicación del sistema de cuotas ha tenido como efecto inmediato la recuperación de las rentas de los ganaderos. Así, en el último cuatrimestre del año 1993, el precio medio de la leche experimentó una importante subida, al pasar de las 34,7 pesetas de julio-agosto, a las 41,8 de septiembre y a las 43,1 de media en el período octubre-diciembre. Tras esta espectacular subida se encuentra la aplicación del sistema de cuotas, con las incertidumbres y los abandonos a ellas asociados, que han ocasionado una reducción de la producción láctea en toda la región (de 592 millones de litros entregados en 1992 se pasó a los 569 de 1993), siendo preciso importar 14 millones de litros desde septiembre hasta finales de año. En los años 1994 y 1995, superada la incertidumbre generada por el proceso de adaptación al sistema de cuotas, se produjeron leves incrementos de la producción de leche en la región, mientras que los precios medios se mantuvieron relativamente estables, incrementándose de 41,8 pesetas por litro en 1994 a 42,6 pesetas en 1995. La razón parece ser, en primer lugar, la fuerte competencia entre las empresas que, ante las cuotas, intentan asegurarse el suministro de leche<sup>18</sup> y, en segundo lugar, el aumento en los costes de los productores, ya que la sequía del verano redujo la producción forrajera en gran parte de España, aumentando sus precios<sup>19</sup>.

La evolución del precio de la leche ha tenido una influencia significativa sobre el comportamiento de los márgenes de los elaboradores de queso. Como se puede apreciar en el cuadro 5, en 1990 el «Cabrales» era la Denominación de Origen que disfrutaba de un mayor margen sobre el coste de la leche por kilogramo de queso producido. Entre los años 1990 y 1992 el margen se reduce al incrementarse el precio de la leche desde las 42,5 pesetas por litro en 1990 hasta las 50 pesetas por litro en 1992, manteniéndose constante el precio del queso en origen en este período. El aumento de los precios del

---

zo de 1992, ajustadas mediante un coeficiente de reducción, modulado de forma que la suma de todas las cantidades de referencia individuales no exceda la cuantía global garantizada y acordada. En la práctica, ello suponía consolidar las cantidades de los Estados miembros al nivel disponible para la campaña 1991-1992, nivel que en nuestro país se establecía de acuerdo con la producción declarada por los propios ganaderos en 1985. A nivel individual, la creación de la reserva nacional, junto con los intercambios entre particulares permitía introducir una cierta flexibilidad en las cuotas individuales a través de un proceso posterior de reasignación de cuotas. Ambos mecanismos se hicieron plenamente operativos en la campaña 1994/1995. La reserva nacional se forma a partir de la compra de cuota a aquellos ganaderos que quieren cesar su actividad, para ser atribuida posteriormente a aquellos ganaderos que quieran ampliar su cuota en función de criterios diversos (edad del ganadero, modernización de la explotación, ubicación de la explotación, calidad bacteriológica de la leche). La compraventa de cuota sin transmisión de la explotación puede realizarse libremente dentro del territorio de una misma Comunidad Autónoma y, de forma excepcional, entre ganaderos de comunidades distintas, en cuyo caso se requiere autorización de la Dirección General de Producciones y Mercados del MAPA.

(18) De hecho, en junio cinco empresas, entre las que se encontraba la entonces CLAS, anunciaron su salida de la Federación de Industrias Lácteas debido a que, a su juicio, dicha organización fomentaba la guerra de precios.

(19) Datos tomados de SADEI, 1993, 1994 y 1995.



queso en el año 1993 supone una importante recuperación del margen, alcanzando niveles próximos a las 600 pesetas por kilogramo y, consecuentemente, un aumento de la producción y del número de cabezas inscritas, como se puede apreciar en los cuadros 1 y 3. Sin embargo, el notable incremento de los precios de la leche en el año 1995 redujo sustancialmente el margen de los elaboradores, pues el aumento en el coste de la materia prima (aproximadamente 300 pesetas por kilo de queso) se ha visto compensado parcialmente con un aumento del precio de venta en origen –siguiendo una tendencia generalizada en el conjunto de denominaciones– de 100 pesetas por kilo. Este hecho supone el traslado de rentas de la denominación de origen a los ganaderos. Esta importante reducción del margen ha generado un sentimiento de hostilidad frente a CAPSA, al percibirla como principal causante de la situación.

**Cuadro 5**  
**EVOLUCIÓN DEL MARGEN DE BENEFICIO SOBRE EL COSTE**  
**DE LA LECHE EN PESETAS POR KILOGRAMO DE QUESO**  
**(Se incluyen sólo las denominaciones reconocidas desde 1990)**

Denominación	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Cabrales	575	550	508,85	600	600	412,35
Cantabria	254,79	204,62	257,04	219,04	203,66	200,7
Idiazábal	482,29	586,59	526,83	529,5	495,63	425,63
Liébana	361,68	397	375,43	354,7	350,46	304,91
Mahón	388,91	501,03	398,66	402,23	405	517,5
Manchego	475	173,33	550	140,55	625	623,7
Roncal	479	961,25	802,34	1.131,8	1.073,38	989,01

Nota: Fórmula de cálculo =

$$\frac{(\text{Valor en origen de la producción de queso protegido en ptas.}) - (\text{valor del consumo de leche en ptas.})}{\text{Producción de queso protegido en Kg.}}$$

Fuente: Datos estadísticos de las denominaciones de origen de vinos, bebidas espirituosas y productos agroalimentarios, 1995, Subdirección General del INDO.

## 5. INCORPORACIÓN DE CAPSA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CABRALES»

En 1993 CAPSA se incorpora a la denominación de origen tras adquirir los activos de la empresa Campillo. Entre estos activos se encontraban diversas marcas de queso –azul y de otros tipos–, la fábrica de queso «Cabrales» Cueva del Molín de Poo, con una capacidad de producción de unos 286 kilos diarios de queso y una cueva de maduración en Carreña. Con esta adquisición CAPSA daba un paso más en su estrategia de crecimiento e integración vertical de la producción de derivados lácteos con alto valor añadido, reforzando su propia imagen de marca con las señas de distinción y asturianía asociadas al queso «Cabrales», pues, no en vano, éste es el más afamado de los quesos asturianos y, junto con el «Manchego», de los quesos españoles. El

queso de «Cabrales» se convierte –en palabras del propio presidente de la compañía<sup>20</sup>– «en el mascarón de proa de su estrategia quesera», ampliando su gama de quesos azules.

La adquisición de estos activos por CAPSA, así como su búsqueda de aprovechamiento sacando el «Cabrales» al mercado con las garantías de higiene, sanidad y calidad exigidas por la denominación, alzó voces de temor ante la posibilidad de que se alterara la secular tradición de elaboración artesanal mediante la introducción de la fabricación industrial del queso. CAPSA, con el ánimo de acallarlas, manifestó tener una actitud colaborativa y afirmó no estar interesada en producir de forma industrial y sí en cooperar con los elaboradores. CAPSA les ofrecía capacidad de producción en sus recientemente adquiridas instalaciones y acceso a su capacidad de distribución.

CAPSA buscaba la consecución de dos objetivos básicos: hacer un queso rigurosamente normalizado y homogéneo, lo que permitiría ampliar el mercado y ganar imagen y, si los productores no tienen posibilidad de una buena comercialización, prestarse a comercializar producción procedente de otros elaboradores. Esta oferta de colaboración, sin lugar a dudas, beneficiaría al queso de «Cabrales», aunque no se encuentra exenta de inversiones adicionales por parte de los elaboradores con objeto de alcanzar las condiciones de calidad e higiene que CAPSA aseguraba que trataría de imponer a su propia producción.

CAPSA no se plantea la gran industrialización de sus instalaciones elaboradoras, entendiéndolo por ello la producción continua y con máquinas muy sofisticadas, ya que ello acarrearía la automática pérdida de imagen asociada a la elaboración artesanal del «Cabrales», sino que defiende la utilización de técnicas modernas como son la normalización de la temperatura de cuajada, la incorporación de moldes susceptibles de lavado industrial, el filtrado, el uso de bacterias fermentadoras y una distribución más acorde con las necesidades de los consumidores (venta del queso en porciones o cambios en el sistema de envasado, por ejemplo). Todo ello no tiene que suponer una pérdida del carácter tradicional y artesano del queso. Adicionalmente, CAPSA es consciente de que las cantidades producidas de «Cabrales» son pequeñas para la demanda nacional, hecho que permite aumentar de forma considerable la oferta sin que por ello caigan los precios del mercado. Además, existen posibilidades de exportación sobre la base de productos más elaborados. Las medidas propuestas por CAPSA revolucionan la forma de operación de los elaboradores tradicionales, quienes no ven la necesidad de incrementar la oferta de queso e incurrir en las inversiones adicionales necesarias para alcanzar mayores niveles de producción, ni mucho menos acudir a nuevos canales de distribución, pues la producción «se vende sola».

---

(20) Extractado de la entrevista a Sáenz de Miera: «La Central no hará en Cabrales otro queso que no sea por métodos artesanales». *El Correo de la Central Lechera Asturiana*, Año 16, n° 183-184, Octubre de 1993, pp. 13-16. En la misma entrevista se explica la estrategia y los objetivos de CAPSA con relación al queso «Cabrales» tal y como se resume en este epígrafe.

La diferente percepción de las posibilidades de negocio del queso «Cabrales», así como la divergencia en la consideración de los niveles de calidad que ha de tener el producto, genera diferencias difícilmente conciliables. Por un lado, al comercializar queso «Cabrales» CAPSA pretende que la imagen de calidad del resto de sus productos no se vea perjudicada. También percibe que diferenciar el «Cabrales» bajo una marca es difícil, debido a la amplia difusión de la denominación. Por ello, los hechos que acaezcan con el resto de quesos de la denominación –sobre todo los de índole sanitaria– inciden sobre su línea de quesos, ya sean azules como el «Cabrales», u otros. Por supuesto, la situación inversa también se produce y los elaboradores perciben el riesgo de que el consumidor asocie el «Cabrales» a un queso antiguamente elaborado de forma tradicional pero que, actualmente, se produce de forma industrial. Dado que los elaboradores no parecen estar dispuestos a utilizar la red comercial de CAPSA, ésta ha utilizado la máxima capacidad de su planta de explotación para producir de forma propia su queso. No cabe desdeñar la posibilidad de que, en el futuro, algunos elaboradores establezcan con CAPSA acuerdos parciales de subcontratación de producción respetando los niveles de calidad exigidos por aquélla, lo que contribuirá a normalizar la producción.

Las diferencias entre CAPSA y los elaboradores, unidas a la caída de los márgenes de los elaboradores en el año 1995, dieron lugar a un serio conflicto que supuso la retirada de CAPSA del certamen del queso «Cabrales» en agosto de 1996. Se acusaba a CAPSA de haber reducido el precio del producto para hundir el precio del mercado y conseguir así una mayor cuota de producción al tiempo que, subiendo el precio de la leche, lograba minorar los beneficios del resto de elaboradores. Si ésta hubiera sido su actuación, debería acusársela de competencia desleal, al abusar del poder de mercado que le confiere su posición como mayor productor y ser sancionada por ello. Consideramos que no debe achacarse toda la responsabilidad de la situación actual a CAPSA y menos por ser más eficiente que el resto de los elaboradores.

Por ello, tratamos de encontrar las fuentes últimas de este conflicto. El cuadro 6 recoge la evolución de la producción y del número de etiquetas tramitadas por el Consejo Regulador para CAPSA y para el resto de elaboradores tras su incorporación en septiembre de 1993. Entre paréntesis figura la variación anual. El aumento de la producción de la Cueva del Molín en los dos últimos meses de 1993 fue de un 100% con respecto a los meses anteriores, mientras que la producción en el año 1994 duplicó la obtenida en 1993, pasando de 34.923 kilogramos en 1993 a 66.547 kilogramos en 1994. De hecho, el aumento en el nivel de producción registrado en la denominación en 1994 está relacionado principalmente con la incorporación de CAPSA. La producción total protegida a través de la denominación en este año se incrementó en una cuantía menor a la de CAPSA, 24.671 kilogramos, ya que la producción del resto de elaboradores se redujo en 6.953 kilogramos. Podría hablarse de un efecto expulsión, en la medida que la expansión de la producción de CAPSA coincidió con una disminución de la producción del resto de elaboradores. Lo cierto es que, según las informaciones aparecidas en la prensa regional<sup>21</sup>, en 1994 se pusie-

(21) *La Nueva España*, miércoles 21 de mayo de 1997, pág. 19.

ron a la venta más de 74.000 kilos sin etiqueta, lo que podría explicar la reducción observada en el peso medio de cada queso etiquetado en 1994. De hecho, no se observa un descenso del número de etiquetas del resto de elaboradores, antes al contrario, aumentan en cuantías incluso superiores a las experimentadas por la explotación de CAPSA, que absorbe casi el 50% del aumento en el número de etiquetas. El descenso en la producción etiquetada por el resto de elaboradores, teniendo en cuenta que el número de etiquetas aumentó, también podría explicarse por la existencia de bolsas de fraude en el etiquetado (re-venta).

**Cuadro 6**  
**ETIQUETAS Y PRODUCCIÓN DE «CABRALES» PROTEGIDO**  
**POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

	Etiquetas		Producción de queso (kgs.)		Kgs. por etiqueta	
	Resto elaboradores	CAPSA	Resto elaboradores	CAPSA	Resto elaboradores	CAPSA
1993	81.797	10.453	205.076	34.923	2,5	3,34
1994	97.777	25.920	198.123	66.547	2,02	2,56
	(+15.980)	(+15.467)	(-6.953)	(+31.624)		
1995	107.972	31.000	254.841	76.941	2,36	2,48
	(+10.195)	(+5.080)	(+56.718)	(+10.394)		

Fuente: Consejo Regulador Denominación de Origen Cabrales (1995). Entre paréntesis figura el incremento con respecto al año anterior.

En 1995 la situación es distinta. La producción protegida se incrementa en 67.112 kilogramos. A CAPSA le corresponde el 18,32% de ese incremento, por lo que absorbe una tercera parte del aumento en el número de etiquetas. De este modo, si bien su cuota de producción aumentó de un 14,55% en 1993 a un 25,14% en 1994 (sin tener en cuenta la producción no etiquetada), en 1995 se reduce a un 23,2%. No obstante, debería tenerse en cuenta que, de acuerdo con los datos suministrados por el INDO, la producción total de los elaboradores inscritos en 1995, incluyendo la no etiquetada, fue de 380.664 kilogramos de queso. Este dato concuerda con la producción de leche procedente de ganaderías inscritas y destinada a la elaboración de queso, que en 1995 ascendió a 3.747.853 litros y superó por primera vez los niveles de leche entregados en 1990. La producción total, incluyendo la no protegida, aumentó cerca de 116.000 kilogramos, con lo cual la parte del aumento que corresponde a CAPSA se reduce a un 8,96% y su cuota de mercado a un 20,21%.

En términos generales, la incorporación de CAPSA a la denominación, si afecta a algún elaborador es, sin duda, al de menor tamaño, pues se ha producido incremento de producción tanto en la explotación de CAPSA como por el resto de elaboradores de la denominación de origen. Respecto a los problemas que pueden experimentar éstos, además de su reducido tamaño,

conviene destacar que solamente 49 de los 81 elaboradores inscritos producen en queserías que tienen Número de Registro Sanitario siendo, como es lógico, las de menor capacidad productiva las que plantean mayores problemas para obtenerlo. Así, no poseen registro sanitario 23 con producción inferior a 900 piezas, 7 con producción entre 900 y 1.500 kilos y 2 con producción superior a 1.500 kilos. Estos son los elaboradores que, en caso de exigirse la aplicación de la normativa vigente, podrían ser expulsados del mercado a favor de la competencia, que incluye a CAPSA, líder indiscutible.

El aumento de la demanda de leche ha supuesto una importante subida de su precio que, como consecuencia, ha reducido los márgenes de los elaboradores. Este aumento, a juzgar por los datos, resulta difícil de trasladar al precio del producto terminado. En realidad, los elaboradores son víctimas de las restricciones a la producción de leche y de su propio éxito, contribuyendo como colectivo más que CAPSA a agravar el problema, pues absorben cerca del 90% del aumento de la producción en 1995, aunque individualmente contribuyen menos. Si CAPSA dejara de producir, los elaboradores absorberían su capacidad y se encontrarían ante el mismo problema. No se trata, pues, de un problema originado por la incorporación de gran productor, sino de un problema de otra índole.

La denominación de origen, al limitar el ámbito geográfico de obtención de materias primas y de elaboración de los productos, es susceptible de reportar rentas a algunos de los agentes implicados en el proceso de transformación. Hasta 1994 no existieron desequilibrios importantes entre la oferta de leche en la zona y la demanda para la producción de queso, existiendo vías para la comercialización de los excedentes lácteos no absorbidos por los elaboradores. Aún cuando la única forma de producir «Cabrales» es fundamentalmente con leche del municipio de Cabrales, los ganaderos cobraban un precio ligeramente superior al máximo que podrían alcanzar en el mercado libre de la leche, tal y como quedó patente en el cuadro 4. Ahora bien, cuando en 1995 se producen tensiones en la oferta de leche, existiendo incapacidad para alcanzar los niveles demandados, los precios aumentan inevitablemente, pues como ya se ha comentado, y al menos a corto plazo, la oferta parece tener un comportamiento inelástico. El problema es conocer por qué se producen estas restricciones en la oferta.

Hay dos razones a considerar. Por un lado, las cabezas de ganado constituyen un recurso relativamente móvil (incluso sustituible entre especies, como parece haber sido el caso). No obstante, no parece posible aumentar significativamente la cabaña en un corto espacio de tiempo. Por otra parte, la existencia de cupos de producción (la cuota láctea) limita los niveles de producción del municipio y supone una traba al libre concurso de adquirentes y oferentes, que mantiene los precios artificialmente altos y transfiere rentas hacia los propietarios del recurso escaso: la leche. La cuota láctea asignada a los ganaderos de Cabrales en la campaña 1993-1994 ascendía a 648.415 kilogramos<sup>22</sup>. Este dato

---

(22) Se entiende que un kilogramo equivale aproximadamente a 1,03 litros de leche. Datos tomados de *Central Lechera Asturiana 1970-1995. 25 Años Haciendo Historia en el Campo*, Ed. Central Lechera Asturiana, 1995.

resulta sorprendente si se tiene en cuenta que en el año 1993 la leche destinada a la elaboración de queso suponía unos 2.400.000 litros<sup>23</sup>. Para entender este desequilibrio conviene tener presente que la cuota láctea correspondiente a esta campaña se asignó en función de los datos del censo realizado en 1985, inmediatamente antes de la incorporación a la Comunidad Económica Europea, censo que, como se demostró posteriormente, subestimó en muchos casos los niveles reales de producción de leche. Además, en los años 1984 y 1985 se rompe la tendencia que Asturias venía exhibiendo desde principios de los años ochenta, caracterizada por un crecimiento anual continuo, con caídas en los niveles de producción, aunque la región continúa siendo la primera productora nacional entre todas las provincias españolas<sup>24</sup>.

La producción de queso de Cabrales suponía en estos mismos años unos 30.000 kilogramos<sup>25</sup>. Se había fijado, pues, la cuota láctea con una expectativa de producción de queso de unos 30.000 kilogramos (lo que viene a suponer unos 300.000 litros de leche). Sin embargo, estos niveles se multiplicaron por ocho para alcanzar los 240.000 kilogramos de queso en 1993. Al superar el límite establecido en la cuota, salvo que se compre cuota dentro de la región o se adquiera cuota con cargo a la reserva nacional, se incurre en el pago de una tasa suplementaria que, inevitablemente, recae sobre el coste del producto<sup>26</sup>. Los datos anteriores son congruentes con el hecho de que la leche de vaca recogida a través de centrales lecheras en el municipio de Cabrales en 1993 supuso unos 351.158 litros, de los que 338.861 fueron recogidos por CAPSA (recordemos que es a finales de este año cuando se incorpora como elaborador). En términos relativos resulta que CAPSA (justo en el momento de su incorporación) absorbe el 96,5% del total de leche recogida en el municipio a través de centrales lecheras (en promedio, en este mismo año CAPSA absorbía el 39,78% de la leche recogida en la región). Por otra parte, la leche recogida en el municipio a través de centrales lecheras supone un 54% de la cuota láctea asignada, el porcentaje más bajo de todos los municipios asturianos (la media se sitúa en el 93,98%). En otras palabras, en 1993, sólo CAPSA parece estar recogiendo leche en el municipio para otros fines distintos a la elaboración de queso, el resto de la producción láctea se destina a este fin. De este modo, si sumamos la leche de vaca recogida en el municipio (351.158 litros) y la destinada a la elaboración de queso por las ganaderías inscritas (unos 2.400.000) tenemos una producción total

(23) La cuota se aplica a leche destinada a venta a industrias, al consumo final directo y a los productos derivados obtenidos a partir de ella, aplicándose entonces unos equivalentes en leche (por ejemplo, para cada kilogramo de queso elaborado exclusivamente con leche de vaca, 5 kilogramos de leche si se trata de queso fresco, 7 si se trata de queso curado blando y 9,5 en los demás casos.

(24) Tal reducción, que se mantiene a partir de estos años, obedece a la desaparición de explotaciones por causas naturales, como el fallecimiento o el envejecimiento de sus titulares y al hecho de que muchas de ellas se han acogido al plan de abandono incentivado de la producción lechera (SADEI, 1987).

(25) De acuerdo con los datos publicados en *La Voz de Asturias*, 26 de noviembre de 1991.

(26) Para las entregas y las ventas directas la tasa suplementaria de corresponsabilidad se establece en el 115% del precio indicativo (unas 52 pesetas por litro de exceso en la campaña 1993-1994). El pago de la tasa debida por los productores lo realiza el comprador, quien lo repercute sobre el precio pagado por la leche.

aproximada de 2.750.000 litros de leche en 1993. Para alcanzar los niveles demandados en 1995 (unos 3.700.000 litros) fue preciso aumentar la producción láctea en casi un millón de litros. Como se puede observar en el cuadro 3, este aumento de la producción se consiguió aumentando entre 1993 y 1995 el número de cabezas reproductoras inscritas en 1.102 unidades, un aumento que se mostró insuficiente para contener el alza en los precios de la leche.

Nos encontramos, pues, ante una mayor demanda de leche (derivada del aumento en la demanda y en los precios del queso) y una restricción de su oferta, limitada por el sistema de cuotas. De este modo, las rentas que se generan a través de la elaboración del queso «Cabrales» se trasladan en forma de rentas ricardianas a los ganaderos al convertirse la leche por efecto de la regulación en un recurso escaso<sup>27</sup>. El propietario del recurso escaso no puede fijar el precio que desee, ya que el precio que percibe depende de las condiciones de demanda y oferta del mercado. A corto plazo, la oferta de leche es relativamente fija y su demanda depende del precio del queso. Cuanto más alto sea, más beneficiosa será la producción del queso, mayor será la demanda de leche y, por tanto, mayor será el precio pagado por ella y mayor la renta percibida por el ganadero. Naturalmente, no hay nada «malo» en este aumento de las rentas percibidas por los ganaderos, aumento que, por otra parte, en un mercado competitivo y no intervenido sería temporal. Éste es, precisamente, uno de los objetivos que persigue la política agraria común con los cupos de producción. El problema es que ello ha supuesto un serio desequilibrio en la distribución de las rentas de la Denominación de Origen en favor de éstos.

¿Es pues CAPSA responsable de la situación creada? Puede afirmarse que no (en todo caso tan sólo lo sería de un 30%, su parte en el aumento de producción entre 1993 y 1995). El precio de la leche no aumenta por prácticas de competencia desleal de CAPSA, aumenta por el efecto conjunto del aumento de la demanda de queso y de las restricciones que pesan sobre la oferta de leche. Tal y como demuestran los datos provistos al Consejo Regulador por los elaboradores y ganaderos, se ha producido un aumento de la producción que ha alcanzado las cotas máximas de leche de la zona. Este aumento no es achacable por sí solo a CAPSA, sino que también surge de la percepción de los elaboradores de las posibilidades de rentabilizar las inversiones realizadas en sus explotaciones a resultas del Plan Cabrales. Este aumento de la capacidad productiva supone una mayor demanda de leche que escapa a los niveles de pro-

(27) El análisis de la distribución de las rentas que generan los recursos escasos es una cuestión casi tan antigua como la ciencia económica misma. A comienzos del siglo XIX se produjo en Inglaterra una fuerte controversia acerca de las causas del elevado precio del trigo, un alimento básico para la población. El aumento en el precio del trigo se achacaba a que el precio y la renta de la tierra percibida por los terratenientes eran muy elevados. En 1817, David Ricardo explicaba las causas del aumento en el precio del trigo en los siguientes términos: «No es realmente cierto que el precio del trigo sea alto porque el precio de la tierra lo sea. De hecho, lo contrario se aproxima más a la realidad. El precio de los trigales es alto porque el del trigo lo es, a causa de la escasez producida tras las guerras napoleónicas. Al ser inelástica la oferta total de tierra, siempre se trabajará al precio que determina la competencia cualquiera que sea éste. Así pues, el valor de la tierra se deriva totalmente del valor del producto y no viceversa». Algunos estudiosos de productos típicos o tradicionales o con características específicas (en los cuales entra claramente el queso de Cabrales), en lugar de rentas ricardianas, que en puridad se refieren a la calidad de la tierra, las denominan «rentas de especificidad».

ducción de la zona, chocando así con dos limitaciones: la propia del Consejo Regulador que restringe el ámbito geográfico de la producción láctea y la de la cuota lechera asignada a los municipios de Cabrales y Peñamellera Alta. CAPSA, por supuesto, no es responsable de este hecho. En cuanto a su competencia agresiva en precios finales de venta (en el momento del conflicto en 1996 le achacaban reducciones de precios de hasta 700 pesetas por kilo), conviene tener presente que, primero, su mejor aprovechamiento de la capacidad de producción de la quesería adquirida, le permite ser más eficiente, segundo que, con su capacidad de acceso a los canales de distribución, puede permitirse perder margen como elaborador para ganarlo como comercializador y, tercero, que su entrada en el mercado, siguiendo una política de precios bajos puede estar dirigida no sólo a aumentar su cuota de mercado, sino también a expandir la demanda global, actuación que le beneficia como mayor productor, pero que también beneficia al resto de elaboradores. La entrada de CAPSA no ha hecho, pues, sino despertar la capacidad latente de producción de los elaboradores y señalar inequívocamente la rentabilidad y el atractivo del sector.

Por otra parte, también tienen su parte de cuota en el éxito (pues como tal hay que considerar la expansión de la producción), la propia Consejería de Agricultura que contribuyó a modernizar y ampliar las explotaciones con la financiación del Plan Cabrales, quizá sin prever las consecuencias de que la producción del queso esté limitada por un recurso artificialmente escaso, y los propios elaboradores, conscientes de que deben rentabilizar las inversiones efectuadas<sup>28</sup> y de la posibilidad de explotación comercial del «Cabrales». Lo cierto es que el mercado, en su conjunto, se ha vuelto más competitivo y los más afectados por ello han de ser, sin duda, los pequeños productores, incapaces de sobrevivir a base de márgenes de producción cada vez más reducidos.

## 6. CONCLUSIONES

Dado que la problemática planteada surge de limitaciones en la oferta de las materias primas básicas para elaborar un producto altamente demandado y apreciado por el mercado y que uno de los elaboradores tiene capacidad de explotación y atracción de las rentas derivadas del proceso de comercialización, el problema tiene dos vías de solución.

En primer lugar, levantar los límites impuestos a la producción láctea de forma que los ganaderos puedan producir la leche que quieran, siempre que se destine a la fabricación de queso, o bien levantar la barrera a la entrada de leche que no haya sido producida en los municipios protegidos por la denominación. Esta decisión no compete al Principado de Asturias ni a la Administración Central, sino a la U.E.<sup>29</sup>. Por ello, sería preciso analizar si esta si-

---

(28) Para alcanzar una capacidad de producción de 12.000 kilogramos anuales de queso se precisa una inversión en instalaciones, cuadra y quesería, de unos 22 millones de pesetas. *El Correo de la Central Lechera Asturiana*, año XVI, nº 175, febrero de 1993, pp. 6-9.

(29) Tal y como sugiere en la revisión anónima del trabajo, este problema podría solucionarse sustituyendo la denominación de origen por una denominación específica. Se trata de una solución seguramente no deseable, pero posible.



tuación, en principio perniciosa y perjudicial para los objetivos perseguidos con la concesión de la denominación, se ha producido en otros entornos y, de ser así, abogar ante la U.E. por la eliminación de estas barreras.

En segundo lugar, y en tanto en cuanto se alcen las restricciones que limitan la oferta de leche fija –e incluso con ellas– sería deseable una mayor colaboración entre CAPSA y los restantes elaboradores. La primera comercializaría la producción de los segundos, obteniendo las máximas rentas posibles de la elaboración del queso «Cabrales» y transfiriendo a cambio parte de las rentas del canal de distribución al elaborador, es decir, aumentando el precio de venta en origen a cambio de homogeneización de la calidad. Actualmente los elaboradores que distribuyen sus quesos artesanos son muy pocos. En muchos casos la distribución sigue haciéndose a través de las ferias, directamente del productor al consumidor. Dado que el consumo es reducido, porque no se tiene al queso como plato, sino como postre o «ten-tempié», para ampliar el mercado se necesita un esfuerzo de promoción y distribución que, por beneficiar a todos, debe realizarse de forma conjunta.

Lograr acuerdos de colaboración para producir con los niveles de calidad e higiene y homogeneización demandados por el mercado es difícil, sobre todo con la postura adoptada por CAPSA al exigir las garantías de calidad de la denominación y una mayor homogeneidad en el producto. La normalización es una condición fundamental para aumentar la demanda global. Sin embargo, también es cierto que los productos artesanales nunca son enteramente homogéneos. El «Cabrales» tiene diferencias en la composición láctea y en las condiciones de maduración que van a hacer de cada queso un producto singular. Originariamente, en las majadas, el pastor ordeñaba su ganado, mezclando indistintamente la leche de toda su cabaña, en la que están representadas las tres especies, vacas, ovejas y cabras. De este modo, la proporción de leche es variable de acuerdo con la propia composición de la cabaña y el rendimiento de los animales, que varían de un caso y día a otro. Las condiciones de elaboración y de las cuevas de maduración<sup>30</sup> también inciden en la calidad de los productos. Todos estos factores hacen difícil mantener unas condiciones de calidad homogéneas entre los productos. CAPSA considera que la comercialización del «Cabrales» no debe atentar contra los intereses del resto de sus productos y de su propia imagen de marca. Si el elaborador no asume las necesidades de homogeneización resulta difícil distribuir su producción bajo la propia imagen comercial de CAPSA, pero no limita necesariamente su distribución utilizando la red comercial de CAPSA.

Como señalábamos al inicio de este trabajo, si las consecuencias derivadas de este caso fueran de aplicación para el resto de las denominaciones, debería revisarse la institución de la denominación, pues ésta ha sido creada para proteger productos agroalimentarios de calidad frente a la competencia del libre mercado. La imposición de restricciones de cupos a la producción de las materias primas utilizadas en la obtención de dichos productos agroali-

---

(30) La cueva debe ser profunda, orientada al norte de modo que el sol no caiga sobre ella, con dos aberturas al exterior, para que se produzca una corriente de aire en el interior y, finalmente, un arroyo subterráneo completa unas condiciones de maduración ideales.

mentarios de calidad supone pervertir el normal funcionamiento del mercado más allá de lo que lo hace la institución de la denominación de origen. Ésta altera artificialmente los precios de venta del producto de calidad o los márgenes de los elaboradores tradicionales a favor de los proveedores de materias primas escasas, llegando a la expulsión del mercado de los mismos y, en consecuencia, a la posibilidad de pérdida de la tradición protegida. El vino y los derivados lácteos son ejemplos de productos cercanos a la realidad española que pueden ser objeto del problema planteado y para los que debería analizarse con detenimiento la cuestión.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Vicent Chuliá, F. (1991): *Compendio crítico de derecho mercantil*, Bosch, Valencia.
- Consejo Regulador Denominación de Origen Cabrales (1995): *Memoria de actividad del Consejo Regulador en el año 1995*, Mimeo.
- Miláns del Bosch Portolés, I. (1995): *Legislación básica sobre denominaciones de origen*, Tecnos, Madrid.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1995): *Datos estadísticos de las denominaciones de origen de vinos, bebidas espirituosas y productos agroalimentarios*. Subdirección General del INDO, Madrid.
- Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 29 de junio de 1990, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Cabrales» y de su Consejo Regulador. BOE, 12 julio, 1990.
- Pañeda, C. (1996): «El queso, la carne y la agricultura asturianos», *La Nueva España*, jueves 21-XI-1996, p. 35.
- Pérez Bustamante, G. (1997): «Denominaciones de origen y marcas de garantía: una aplicación al caso asturiano», *Revista Asturiana de Economía*, vol. 8, pp. 187-204.
- Pérez Bustamante, G. (1998): «La denominación geográfica: su aplicación a la industria agroalimentaria tradicional española», *Boletín Económico Investigación Comercial Española*, nº 2.563, pp. 17-27.
- SADEI (1985): *Los quesos artesanales del Principado*, Ed. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Oviedo.
- SADEI: *Datos y cifras de la economía asturiana*, Ed. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Oviedo, años 1990-1995.

## ABSTRACT

It this paper we analyse the existence of a conflict between the local producers of Cabrales cheese, which is protected under a mark of origin, and the strategy pursued by a milk company Central Lechera

Asturiana (CLAS) that has become the largest producer of Cabrales cheese in Asturias. In the case study we apply the economic analysis to the study of the marks of origin. These are characterised for granting a monopoly to exclude any unauthorised use of the geographical name protecting in this way the traditional agroalimentary industries and the economic promotion of deprived economic areas. After stating the basis of the problem, we analyse the economic and legal aspects of the conflict with the aim of signalling out the existence of complementarities between the strategy of the firm and the interests of the local producers that may support the establishment of cooperative agreements.

*Key words:* mark of origin, agroalimentary industries, Cabrales cheese.