

INDUSTRIAS LÁCTEAS EN ESPAÑA: CENTRAL LECHERA ASTURIANA

POR

FRANCISCO FEO PARRONDO

Introducción

A lo largo de la última década, los geógrafos nos hemos lamentado con frecuencia de la escasa realización de estudios sobre el sector agroindustrial en España (Feo Parrondo, 1991, pp. 21-22, y 1997a, pp. 111) pero el problema se da también en las escuelas anglosajona y francesa hasta el punto de considerar que esta temática forma parte de la agenda de temas pendientes para el futuro análisis por los geógrafos rurales (García Ramón, 1992, pp. 26). La propia evolución de la Geografía Rural, centrada tradicionalmente en estudios regionales, la escasa importancia de muchos sectores agroindustriales hasta la década de los setenta y la dificultad para acceder a unos datos fiables ¹, que debían facilitar las empresas, justifican esta escasez de estudios que parcialmente se va paliando con análisis sectoria-

¹ Sirva como ejemplo que en el Registro de Establecimientos Industriales del Ministerio de Industria de 1980 no figuraba Central Lechera Asturiana entre las 39 industrias lácteas provinciales pese a ser la mayor (Maceda Rubio, 1984, pp. 51). La fragmentación de procesos y diversificación de empresas dificulta la posibilidad de hacer un ranking real de estas por trabajadores, ventas, etc. En 1985, CLAS, Grupo Sindical de Colonización 9608 y Yoclas figuraban como 4.^a, 7.^a y 15.^a empresas asturianas en ventas cuando en realidad eran una sola empresa (Feo Parrondo, 1988-89, pp. 111).

Francisco Feo Parrondo. Departamento de Geografía. Universidad Autónoma. Madrid

Estudios Geográficos
Tomo LVIII, n.º 229, octubre-diciembre 1997

les y, en mucha menor medida, sobre empresas concretas que siguen reticentes a ofrecer datos estadísticos, sistema de funcionamiento, etc. La necesidad de profundizar en el estudio del sector agroindustrial español queda patente en los siguientes datos básicos del mismo: más de 38.000 empresas, unos 350.000 trabajadores (17 % de la población industrial), transforma más del 80 % de los productos agropecuarios, aporta el 21 % del PIB industrial y vende productos por valor de casi siete billones de pesetas (casi el doble que en 1985) (Feo Parrondo, 1997a, pp. 114 y ss.).

Cada vez más estos estudios integran la agroindustria dentro del sistema agroalimentario que incluye cuatro fases básicas (producción agraria, transformación agroindustrial, comercialización-distribución y consumo) y está cada vez más controlado por los países desarrollados que generan casi tres cuartas partes del valor de las exportaciones mundiales de productos agropecuarios y casi el 98 % de las de productos lácteos (Feo Parrondo, 1997a, pp. 120). En esta integración ha jugado un papel decisivo el proceso de concentración empresarial llevado a cabo, sobre todo, por las multinacionales, primero por requisitos técnicos y actualmente publicitarios. En este proceso, la agroindustria española ha ido adaptándose lentamente: no llega a los diez trabajadores de media por empresa (unos 85 en EE.UU, 55 en Australia y Nueva Zelanda, 40 en la UE y 25 en Japón) y solamente el 1,5 % de las agroindustrias españolas superan el centenar de empleados mientras un 75 % no llegaba a los cinco trabajadores y un 60 % de las agroindustrias eran de tipo familiar (uno o dos empleados), aspecto que dificulta la incorporación de nuevas técnicas productivas, adaptarse a las nuevas demandas de los consumidores y poder negociar en unas condiciones aceptables con los grandes distribuidores, problemas que afectan incluso a grandes empresas como Nestlé, Danone, Pascual o la Central Lechera Asturiana (de ahora en adelante utilizaremos las siglas CLAS), objeto del presente trabajo. Su condición de principal agroindustria del Principado en el que ha jugado un papel decisivo en la especialización lechera de las últimas décadas, su carácter cooperativo, moderna tecnología y ser líder en el mercado de recogida de leche en España con unos 850 millones de litros (seguida de Pascual con unos 535) justifican este estudio en el que revisaremos la evolución y situación actual.

Dentro de la escasez de estudios sobre la agroindustria española,

el sector lácteo es uno de los que cuenta con mayor número de ellos (Calcedo Ordoñez, 1994 y 1997; Castillo Quero, 1992 y 1994; Espejo Marin, 1996; Feo Parrondo, 1994; Langreo Navarro, 1994, 1995 y 1997) que nos permiten conocer la evolución reciente desde ópticas complementarias.

A principios de los ochenta había unas diez grandes industrias lácteas en España, unas veinte medianas y una inmensa mayoría muy pequeñas, la mayoría de las cuales se limitaban a producir quesos artesanales (Langreo Navarro, 1994, pp. 125). Entre las grandes había algunas con mayoría de capital extranjero (Nestlé y Danone), otras particulares (Clesa, Larsa), una de capital público (Lesa) y una cooperativa (CLAS). En la segunda mitad de los ochenta se producen algunas fusiones de empresas intermedias y aumenta la participación de capital extranjero, sobre todo francés. Pascual aumenta sus ventas gracias a una utilización masiva de publicidad. En 1992, las doce mayores industrias lácteas recogían el 70 % de la leche española (Langreo Navarro, 1994, pp. 128) pese a que algunas de ellas (CLAS, Iberlat, Sodiber, Uniasa y Pascual) pasaban por momentos de inestabilidad que les obligó a reducir precios y márgenes y a invertir menos en publicidad, aspecto este último en el que Pascual acaparaba casi el 80 % de la total del sector en 1992-93. La entrada en vigor de las cuotas (pendientes desde 1986) fuerza a una reestructuración profunda del sector, al modificarse la recogida, muy afectada por el incremento productivo en algunas zonas como Galicia y por el abandono productivo de muchos pequeños abastecedores. La reordenación productiva fuerza en parte la transformadora. En esta juegan un papel decisivo las concentraciones regionales gallega y vasca apoyadas por los gobiernos autonómicos, pero el proceso es general, produciéndose un continuo descenso del número de pequeñas empresas ante la imposibilidad de hacer frente a un mercado cada vez más competitivo que reclama más calidad, marcas conocidas, canales eficaces de comercialización, nuevos productos, más publicidad, etc.

Importancia del sector lácteo asturiano

La elaboración artesanal de quesos y mantecas se pierde en la historia del Principado y de sus explotaciones campesinas que los co-

mercionalizaban en ámbitos espaciales reducidos: los mercados semanales locales. El proceso se diversifica desde finales del siglo XIX con el aumento del consumo de leche líquida que fuerza a una especialización, para la que empiezan a importarse vacas suizas y frisonas. Las dificultades de conservación y transporte de leche líquida cruda frena la creación de un mercado nacional de la misma aunque tiende a generarse en mantecas saladas y dulces y en quesos. La especialización productiva era ya muy clara en 1924 en la España Atlántica ya que en ella radicaba el 76,3 % de las vacas de ordeño (Langreo Navarro, 1995, pp. 85). La proliferación de industrias lácteas fue muy notable en el Principado, garantizando un vigoroso comercio de leche líquida para abastecer a los principales núcleos urbanos regionales y exportación de quesos y mantecas hacia el resto de España (Langreo Navarro, 1995, pp. 117). Esta situación se estancó desde finales de la guerra civil hasta los años sesenta. El Plan de Centrales Lecheras de 1952 supuso un intento de garantizar el abastecimiento de los núcleos urbanos, cuya demanda crecía rápidamente, mediante nuevas fábricas. En Asturias, el problema no se soluciona hasta la creación de Central Lechera Asturiana aunque se había paliado unos años antes con la puesta en marcha de LAGISA en Gijón.

La leche constituye la principal materia prima producida por el sector agrario asturiano (Maceda Rubio, 1984, pp 64) y su importancia no ha dejado de crecer en las tres últimas décadas: en 1972 representaba el 37,7 % de la producción final agraria del Principado (Lago Alba, 1986, pp. 114) y en 1993 rondaba el 50 %, siendo junto con Cantabria y la región francesa del Franco-Condado las que más dependen de este sector en la U.E. (Feo Parrondo, 1995, pp. 126). Si al valor de la leche sumamos el de la carne de vacuno, más de tres cuartas partes de los ingresos de los campesinos astures proceden de las vacas (SADEI, 1995, pp. 9), algo menos que en la vecina Cantabria (Calcedo Ordóñez, 1994, pp. 14).

La dependencia del sector lácteo es mucho más acusada en los municipios costeros de la zona occidental: en Castropol, Navia, Tapia, Vegadeo, Villayón y Valdés, las explotaciones básicamente lácteas suponen más del 90 % de las totales municipales. Esta especialización ha hecho que la raza frisona haya pasado del 10 % del vacuno en 1962 al 80 % en 1996, relegando otras razas a la producción prioritaria de carne en las zonas montañosas.

En la especialización láctea ha jugado un papel decisivo la progresiva consolidación de una demanda estable por parte de las industrias lácteas (Rodríguez Gutiérrez, 1997, pp. 78). Asturias es la tercera región española en producción de leche (11 % del total), superada por Galicia (25 %) y Castilla-León (15,5 %) pero es la primera en transformación industrial de la misma con un 18 % de la española frente al 17 y 15 % respectivamente de Castilla-León y Galicia (Calcedo Ordoñez, 1994, pp. 49).

Además, las industrias lácteas asturianas representan aproximadamente el 10 % del empleo español en el sector y casi el 13 % del V.A.B. y casi la mitad del empleo agroindustrial del Principado ².

Surgimiento de la Central Lechera Asturiana

En marzo y abril de 1966 se anuncia que los precios de la leche se reducirán, en cada caso, una peseta por litro. Inmediatamente surge la «guerra de la leche» ante lo que se considera una arbitrariedad de las industrias con la tolerancia de la Administración. García González la ha definido perfectamente: «es la primera gran movilización del campesinado asturiano, ejemplar, por ser única en su género (huelga de entrega de leche), por su duración (48 días), por su amplitud (desencadenada en la parte occidental afecta al conjunto de la región), y por sus consecuencias (es la primera gran experiencia de lucha colectiva y abre un periodo radicalmente nuevo)» (García González, 1984, pp. 156).

El presidente de la Cámara Oficial Sindical Agraria (COSA) provincial interviene ante las altas esferas del Estado y se cede ante los campesinos. La guerra de la leche produce distintos logros:

a) Los más importantes fueron de tipo económico: precios mínimos de garantía, pago de la calidad en materia grasa, regulación de la campaña en dos periodos con precios diferenciales que estimula-

² En 1992 ocupaba 2204 de las 4578 personas que trabajaban en la agroindustria asturiana, lo que representaba el 48,14%, que unido al 24,32% que lo hacían en las industrias cárnicas (SADEI, 1995, pp. 5) muestran, una vez más, la importancia del vacuno en la economía del Principado. CLAS acaparaba el 30% del empleo total en el sector de industrias lácteas del Principado si no se tienen en cuenta las queserías artesanales (SADEI, 1995, pp. 52-53), casi imposibles de contabilizar estadísticamente.

ran las producciones, recogida de los excedentes y regulación de las importaciones de productos lácteos en función de los precios de intervención e indicativos.

b) Control por los dirigentes del sindicato vertical de la movilidad del campesinado astur (García González, 1984).

c) Creación de la Central Lechera Asturiana que viene a estabilizar y normalizar las relaciones entre los productores lácteos y el mercado, y que es el tema central de nuestro estudio. La CLAS surge como un grupo sindical de colonización. Sólo el apoyo inicial de la Diputación Provincial, Cajas Rurales y Cámaras Agrarias puede explicar su rápida expansión. Entre el 13 de marzo de 1967 en que se configura el grupo de Luarca y el 6 de mayo del mismo año en que lo hace el de Gijón, surgen diecinueve grupos sindicales de colonización, de carácter comarcal que cubren toda la región y que el 12 de mayo de 1967 se integran en el grupo n.º 9.608.

En el B.O.E. de 21 de junio de 1968 aparece una resolución que adjudicaba a los ganaderos asturianos la explotación de CLAS, tras conseguir superar el grupo de colonización a industrias como Mantequerías Arias o Granja La Polesa. Una vez más es patente la mano del sindicalismo vertical y en aquellos años el proyecto de CLAS fue calificado por la prensa regional como la obra de mayor trascendencia que se abordaba en el medio rural astur.

Se decide su instalación en Sierra de Granda (Siero) con buenas comunicaciones por carretera y ferrocarril y próxima a las grandes ciudades como Oviedo, Gijón, Avilés, Mieres y Langreo, a las que iba a abastecer.

Los años 1968 y 1969 se destinaron a la captación de socios que suscribían participaciones de diez mil pesetas, y en junio de 1971 su cifra se elevaba a 4.370 socios. La recogida de leche empieza el uno de septiembre de 1970, primando desde el principio la calidad y montando un servicio de piensos y leche en polvo para terneros.

La inversión inicial fué de 214 millones de pesetas y el capital social ascendía a 44 millones. En mayo de 1981 pasa a ser Sociedad Agraria de Transformación (SAT n.º 9608), condición que mantiene (como SAT 471) en mayo de 1982 tras aprobación, casi por unanimidad (179 de los 181 vocales), de los nuevos estatutos que mantienen la representación por zonas geográficas con un compromisario por cada cincuenta socios. En mayo de 1993 vuelve a modificar sus esta-

tutos permitiendo que los socios no abastecedores que habían abandonado la producción puedan seguir vinculados a CLAS pero no los que habían sido expulsados o se habían convertido en abastecedores de otra industria.

El 19 de diciembre de 1996, la Asamblea General Extraordinaria aprobó la propuesta de reordenación societaria consistente en: integrar en Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. (CAPSA) la rama de actividad industrial y comercial láctea de Central Lechera Asturiana SAT desde el 1 de enero de 1997; integrar en una sociedad de nueva constitución la rama de actividad de piensos de Central Lechera Asturiana SAT, y suscribir la ampliación de capital de Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. por valor de 7.725 millones de pesetas. En cualquier cambio de su composición accionarial el valor de CLAS no debe bajar del 55 % (El Correo, 219, 1997, pp. 9-10).

El 21 de febrero de 1997 se integran en CAPSA las empresas Larsa y Ato con un tercio del accionariado y CLAS con dos tercios, fusión que le convierte en el primer grupo lácteo español como luego veremos más ampliamente.

Evolución socioeconómica

El Cuadro I muestra claramente la evolución socioeconómica de Central Lechera Asturiana, que ha pasado de recoger 4,2 millones de litros en 1970 a 507 en 1996. En este periodo sólo hubo descenso de la cantidad recogida en 1991 y 1992, únicos años en los que también descendió el volumen de ventas y en los que tuvo pérdidas en su balance. Tras una reordenación interna y una reducción de gastos al abandonar el patrocinio deportivo, CLAS vuelve a mejorar sus cifras en 1994 y a convertirse en una de las empresas más solventes del sector lácteo español ³.

Las cifras de recogida incluyen la aportada por los socios abastecedores y la comprada a pequeñas empresas. Esta última ha ido aumentando constantemente en la última década hasta llegar al 44 % del total en 1995, al adquirir CLAS algunas de estas empresas. La le-

³ Desde finales de los setenta, CLAS era ya la mayor agroindustria asturiana y una de las mayores lácteas de España.

CUADRO I
 LECHE RECOGIDA Y VOLUMEN DE VENTAS DE CLAS

Año	Leche recogida (miles litros)	Volumen ventas (millones pesetas)
1970	4.200	34
1971	46.000	515
1972	83.000	987
1973	96.000	1.309
1974	120.200	1.890
1975	141.800	2.693
1976	159.700	3.625
1977	179.268	4.685
1978	181.530	5.586
1979	187.235	6.797
1980	195.098	7.912
1981	196.235	8.439
1982	197.697	9.653
1983	207.365	13.517
1984	208.084	16.261
1985	227.798	18.195
1986	256.606	18.527
1987	269.982	21.554
1988	269.574	24.019
1989	326.790	29.214
1990	353.524	32.711
1991	324.332	31.972
1992	306.206	30.957
1993	338.751	33.204
1994	404.502	39.582
1995	465.200	45.434
1996	507.000	47.177

Fuente: Alimarket (1996), Astur Leader's y SADEI (1995), El Correo (varios números) y elaboración propia.

che recogida y transformada por CLAS ha pasado de suponer un 20 % de la total asturiana en 1975 al 42 % en 1995, porcentaje que se ampliará notablemente con la integración y control de la Corporación Alimentaria Peñasanta S.A.

CLAS inicia su actividad en 1970 con 80 trabajadores, cifra que

crece muy rápidamente hasta alcanzar un máximo de 844 en 1981. Desde entonces la cifra tiende a reducirse lenta pero constantemente ante la mecanización de muchas tareas. En 1995, los empleados eran 748, de los cuales más de tres cuartas partes en Asturias y el resto en las distintas delegaciones. Los empleados de CLAS en el Principado representaban un 26 % de la mano de obra total de las industrias lácteas provinciales.

CLAS empieza en 1970 con 3.500 socios y su número se eleva rápidamente hasta superar en 1978 los doce mil, cifra que apenas se modifica hasta mediados de los ochenta ya que altas y bajas se compensan mutuamente. Desde 1986 tiende a ir reduciéndose el número de socios abastecedores por cese subvencionado de la producción. Aunque los socios siguen siendo unos once mil, los abastecedores eran 6.673 en 1994 (ASTUR LEADER'S y SADEI, 1995, pp. 159), un 30 % de los ganaderos que en dicho año tenía asignada cuota de leche en el Principado. En dicho año, la cuota asignada a estos socios ascendía a 248 millones de litros, algo más del 40 % de la total asturiana. Los socios de CLAS tenían una media de catorce vacas frente a las diez del resto de las explotaciones, lo que les permitía producir unos 35.000 litros anuales, cifra que casi se dobla en municipios de la zona costera occidental como Tapia, Castropol, Navia y El Franco.

El descenso de socios abastecedores ha sido general en todo el Principado. En 1978, su número ascendía a 1.062 en Tineo y 1.007 en Navia, superando los quinientos en otros doce municipios: Salas, Ribadesella, Vegadeo, Avilés, etc. En 1992, Tineo sigue siendo el término con más abastecedores de CLAS con 690, seguido de Valdés con 430, Salas con 347 y Cangas del Narcea con 344 (ASTUR LEADER'S y SADEI, 1995, pp. 170-171). En 1992, CLAS carecía de socios abastecedores en doce municipios (Aller, Degaña, Grandes de Salime, Ibias, Pesoz, Ponga, Riosa, etc) y en otros de montaña cuenta con muy pocos al dedicarse los ganaderos fundamentalmente a la producción cárnica.

El abandono de la producción láctea ha afectado sobre todo a los socios con menor número de cabezas y producción. En 1980, un 50,6 % de los socios entregaban menos de 15.000 litros, un 79,4 % menos de 30.000, sólo un 0,56 % de los 9.876 socios abastecedores entregaban más de 100.000 litros y un 0,07 % más de 200.000 litros (El Correo, 35, 1981, pp. 13). El Cuadro II muestra claramente los

CUADRO II
 SOCIOS ABASTECEDORES DE CLAS (%) SEGÚN LECHE ENTREGADA

Estrato de recogida	1981	1986	1990	1994
<10.000 litros/año	37,9	30,3	29,8	32,0
10.000-20.000	28,3	23,1	20,0	13,7
20.000-30.000	16,2	17,8	14,9	11,8
30.000-60.000	14,8	21,9	24,1	23,6
60.000-100.000	2,9	5,7	8,2	12,1
100.000-200.000	0,3	1,1	2,8	6,2
>200.000	0,05	0,1	0,2	0,6

Fuente: SADEI, 1982, pp. 94; y Astur Leader,s y SADEI, 1995, pp. 159.

cambios más recientes. Disminuye el número de los que entregaban menos de 60.000 litros al año mientras el porcentaje de los que producen más de cien mil litros se ha multiplicado por seis entre 1986 y 1994. Mientras en 1980 sólo siete socios entregaban más de 200.000 litros, en 1994 su cifra había crecido hasta 37, y los que superaban los cien mil litros pasan, en el mismo periodo, de 52 a 451.

En 1994, el 32 % de los socios que entregaban menos de 10.000 litros aportaban el 4,1 % del total recogido por CLAS mientras el 6,8 % que entregaban más de 100.000 litros garantizaban el 27 % de la recogida.

Expansión territorial

El 27 de noviembre de 1970 sale el primer camión con leche esterilizada de CLAS con destino a León, iniciando la colonización del mercado español, en el que en 1971 vendió ya 25 millones de litros, ventas localizadas en las provincias gallegas, Santander, León, Cuenca, Alicante, Barcelona y Almería, «todas ellas escogidas sin otro criterio que el puro azar, o la ley de la mínima resistencia» (El Correo, 1, 1978, pp. 3). Una cuarta parte de estas ventas se hacía a través de una cadena comercial de alcance nacional. En 1972 abre delegaciones en Madrid, Barcelona, Valencia y Sevilla a las que lleva la leche

en contenedores que regresan vacíos a Asturias. En 1973 inaugura delegaciones de Yoclas en Oviedo y de CLAS en La Coruña, Vigo y León; en 1976 en Valladolid y Palma de Mallorca. En 1978, un total de 214 empleados trabajaban en estas delegaciones con máximos de 64 en Oviedo y 60 en Madrid y mínimo de 5 en Palma (El Correo, 2, 1978, pp. 7). Estos empleados controlaban la distribución en un momento en que CLAS era la única empresa láctea con cobertura nacional ya que sus productos podían adquirirse en todas las provincias (El Correo, 1, 1978, pp. 3).

El proceso continuó con la apertura de delegaciones en Lugo y Marbella en 1984, en Zaragoza, Murcia y Ponferrada en 1986, en Cádiz y Albacete en 1990 y en San Fernando (Cádiz) en 1992. En las veinte delegaciones que tenía en 1990 trabajaban 340 personas. En el resto de las capitales la distribución se llevaba a cabo mediante convenios con distribuidores independientes, cubriendo la casi totalidad del mercado español ya que sólo no llegaban sus productos a pequeños núcleos aislados. Para abastecer el mercado nacional realiza el traslado de sus productos principalmente por ferrocarril, medio que prioriza aún más para el transporte de larga distancia desde 1994. En 1995, se convirtió en el primer cliente de contenedores de RENFE al usar unos ochocientos al mes. Como el resto de las industrias lácteas españolas apenas comercializa fuera de España y únicamente a comienzos de los noventa exportó cantidades significativas de leche en polvo a Rusia, aunque desde 1986 comercializaba pequeñas cantidades de mantequilla y leche en polvo en Europa del Este y mundo árabe.

Diversificación de tratamientos y modernización

Buena parte del éxito de CLAS se debe a la constante diversificación de tratamientos que aplica a la leche, fruto también de los continuos intentos de modernizar el proceso productivo, adaptarse al cambiante mercado y ser competitivo, características que junto con el profundo arraigo social han permitido calificarla como una «institución en el Principado» (Alonso, 1992, pp. 38).

Los envases no retornables de plástico de litro y medio (botiplas) que ya funcionaban en Italia y que introdujo en España supusieron

un incremento notable de las ventas desde 1973. En este año introduce con éxito la leche semidesnatada en España (Alonso, 1992, pp. 40) pese a las reclamaciones de otras industrias que pronto tuvieron que imitarla. En 1974 introduce los envases de cartón para la UHT con menor éxito pero en 1977 era ya la primera empresa española en leche esterilizada.

A finales de junio de 1977 empezó a producir leche en polvo en las nuevas instalaciones construídas para este fin y consideradas como las más modernas de Europa en aquel momento. La torre de leche en polvo tenía una capacidad de transformación de 21.000 litros/hora, siendo la mayor de España ya que las instaladas hasta entonces sólo trataban 15.000 l/hora. Supuso un enorme paso en la autonomía productiva ya que «a partir de aquel momento la empresa adquirió una autonomía casi total en cuanto a la industrialización de toda nuestra recogida. Hasta entonces hubo que recurrir a otras empresas para transformar la leche excedente en los meses de primavera esencialmente y por otra parte cualquier incidencia en las instalaciones suponía depender de otros industriales. La nueva planta responde pues a dos necesidades, tratar la leche excedente y complementar la planta de esterilización en casos de incidencias. Sobre estas bases se abren nuevas posibilidades de cara al futuro, estar presentes todo el año en el mercado de leche en polvo y no solamente en periodos clave, en los cuales la competencia es muy dura» (El Correo, 2, 1978, pp. 1). La leche en polvo ofrece, además, otras dos ventajas: puede conservarse un año sin problemas y reduce los generados por excedentes productivos debidos a condiciones climáticas y a la oscilación del consumo, como ocurrió en 1980, año en el que CLAS colaboró con el FORPPA en la recogida de excedentes y su transformación en leche en polvo y mantequilla y en su almacenamiento.

A finales de 1979 inaugura unas nuevas instalaciones de mantequería ya que las primitivas se habían quedado pequeñas: preparaban 17.000 litros diarios de nata y las nuevas instalaciones permiten elevar la cifra a 50.000 litros/día. En octubre de 1980 inaugura una nueva factoría de yogures de Yoclas.

Uno de los objetivos constantes de CLAS ha sido diversificar la producción, aspecto que se consideraba imprescindible para garantizar la recogida de toda la leche producida por los socios y para el

mantenimiento en plena actividad de sus instalaciones de fabricación y de sus redes de distribución y venta de productos. Si inicialmente solo elaboraba leche pasteurizada, esterilizada y mantequilla, en 1982 producía más de cincuenta productos distintos y se marcaba como objetivos seguir con el proceso de diversificación. En 1984 se inauguran unas nuevas instalaciones de envasado de leche esterilizada en botella de plástico, leche UHT en cartón Tetra-Brik, yogur líquido Yop que distribuirá Yoplait, etc.

Desde los primeros años de su existencia CLAS comercializaba queso de barra y el pequeño de bola con gran aceptación en el mercado. En 1993 aumenta y diversifica enormemente la producción de quesos tras la compra de Lácteos Peñasanta. El eje de su expansión en este apartado se va a centrar en el queso de Cabrales, con Denominación de Origen y considerado uno de los mejores de España, pero comercializa también quesos manchegos, los más demandados en el mercado español. En septiembre de 1994 tiene en el mercado 18 marcas distintas de quesos (El Correo, 194, 1994, pp. 3).

La diversificación es muy notable. En 1995 tenía en el mercado 63 referencias con el nombre de Central Lechera Asturiana: leche esterilizada, pasteurizada, UHT; batidos esterilizados y UHT; natas de larga duración, líquida y spray; mantequillas; leche en polvo, quesos de vaca y manchegos, etc. Con la marca Yoplait ofrecía 52 referencias: yogures naturales, artesanos, con aromas, con frutas, desnatados, líquidos, ofilus, queso de untar y fresco, etc. Por último, ofrecía otras 23 referencias de marcas de distribución: leches Pryca, Alcampo, El Corte Inglés, Hipercor y Covap; batidos Pryca y Celgan; mantequilla Pryca, Hipercor y Lidl; nata Mercadona, etc. (ASTUR LEADER'S y SADEI, 1995, pp. 111-112).

En septiembre de 1996 presenta un nuevo producto (Vida Sana): leche semidesnatada enriquecida con calcio, fósforo, hierro, magnesio y 11 vitaminas, que pretende adaptarse a las nuevas demandas de los consumidores en un momento en que la demanda de leche entera retrocede y la desnatada está estancada.

CLAS fue la primera empresa española que recogió leche en frío con seis tanques refrigeradores que le donó el Ministerio de Agricultura en 1972 (Alonso, 1992, pp. 38). Hizo considerables esfuerzos por potenciar este sistema de recogida pero chocó con innumerables problemas estructurales del medio rural asturiano: volumen de produc-

ción escaso ⁴, insuficiente suministro de energía eléctrica y deficientes comunicaciones que frenaban la recogida con camiones cisterna. Este proceso se inicia en explotaciones con fácil acceso del centro regional y desde 1978 se empieza a extender hacia el occidente tímidamente: en abril de 1979 aún se hacían 110 rutas de recogida en cántaras y 3 en cisternas (esta última sólo afectaba a la producción de 475 explotaciones). Poco después se abren otras cuatro por el occidente que recogía leche cada dos días y se depositaba en Navia, ahorrando costes de transporte, reduciendo las mermas en la leche y su acidez. El sistema de tanques refrigeradores aportaba tanto ventajas económicas como de calidad, racionalizando el transporte, mejorando la calidad de la leche y permitiendo al ganadero despreocuparse del arrastre y lavado de bidones y del horario de recogida. A comienzos de los ochenta el proceso de refrigeración se acelera con la instalación de 550 tanques en 1980 y 414 en 1981 que instala gratuitamente CLAS en otras tantas explotaciones de socios. Desde 1982 se conceden ayudas públicas para acelerar este tipo de recogida, casi inexistente en España (junto con CLAS fue introducido por Nestlé y SAM en una primera fase) y mayoritario en Europa. En febrero de 1987 se inaugura un nuevo centro de recogida en Ribadesella para garantizar la calidad de la leche recogida a pequeños abastecedores de la zona oriental del Principado que no disponían aún de tanques refrigeradores por su escasa producción, malas comunicaciones, etc. En 1986, aún recogía 118,2 millones de litros en cántaras frente a 95,4 en tanques, situación que se invierte al año siguiente: 126,6 millones de litros en tanques y 91,8 en cántaras (El Correo, 119, 1988, pp. 3). Además de la central de Granda, ha ido abriendo centros de recogida y tratamiento en La Espina (Salas), Polavieja (Navia), La Lleda (Avilés) y La Metida (Cangas de Onís) para paliar la ausencia de sistemas de conservación adecuada por los ganaderos en los años setenta y ochenta. La modernización hacia el sistema de tanques le

⁴ Las explotaciones pequeñas no tenían producción suficiente para justificar la instalación de tanques (que eran caros y gastaban bastante energía eléctrica). Su predominio obligaría a crear rutas de recogida paralelas de cisterna y cántaras con el consiguiente aumento de costes. Un tanque común podría solucionar el problema pero obligaría a un control muy estricto de las aportaciones de cada uno en cantidad y calidad para evitar adulteraciones y pagar a cada uno según la calidad de la leche entregada.

ha permitido reducir notablemente las rutas de recogida desde 120 en 1972 a 42 en 1995, con el consiguiente ahorro en transporte.

A finales de 1996, con la compra de Agua de Cuevas, CLAS diversifica su producción fuera del sector lácteo con la finalidad de ampliar mercados y beneficiarse de un sistema de envasado y transporte similar al lácteo y de un consumo en expansión, especialmente en las grandes ciudades ⁵

Expansión empresarial

Hasta fechas recientes ha sido un proceso lento a pesar de iniciarse pronto. A fines de noviembre de 1972 se crea la cooperativa Yoclas con socios de CLAS para industrializar y comercializar los productos que la Central no podía. CLAS podía distribuir leches líquidas, en polvo, yogures naturales, quesos frescos, mantequilla y nata, pero no yogures de cualquier sabor o de frutas, quesos con sabores, nata especial, batidos, leches maternizadas, azucaradas, chocolatadas, vitaminadas o proteinizadas, zumos, carne u otros productos del campo. Estos artículos pasan a ser elaborados y comercializados por Yoclas, empresa en la que el 75 % de las acciones debían ser de socios de CLAS y de cuyo accionariado participan también trabajadores de ambas empresas y distribuidores. En 1979, su organización comercial estaba ya extendida por toda España aprovechando las delegaciones de CLAS (El Correo, 10, 1979, pp. 1-5) y beneficiándose de haber sido la primera industria láctea que instala una estación ferroviaria de contenedores en sus propias instalaciones (Alonso, 1992, pp. 38) que le permite una económica distribución por tren de sus productos a grandes cadenas comerciales como Pryca, Mercadona, Alcampo, etc.

Más específico era el cometido de AGA (Asociación de Ganaderos de Asturias): comercializar piensos entre los socios de CLAS. Al igual que Yoclas es una empresa dependiente de CLAS para diversificar productos para el mercado y servicios a los socios.

⁵ La diversificación de productos se ha dado también en su gran competidor actual, el grupo Pascual, en el sector lácteo desde 1969, y con inversiones en piensos compuestos, huevos, carne, sector comercial, construcción, y también presente en el sector de aguas minerales (Bezoya desde 1985 y Manantiales del Cardó desde 1991) (Feo Parrondo, 1994, pp. 178-179).

El primer intento importante de expansión de CLAS se da en abril de 1989 cuando toma una participación en la empresa láctea Leyma de La Coruña. Esta cooperativa, entonces segunda industria láctea de Galicia, se convierte en una Sociedad Anónima integrada por Cooperativa Agraria Provincial de La Coruña (que produce y comercializa leche y derivados con la marca Leyma) y su filial Quesería de Galicia (Quegalsa). En mayo de 1989 los cooperativistas gallegos aprueban por unanimidad que la nueva S.A. estuviera participada al 50 % por CLAS y Leyma. Entre ambas recogían 400 millones de litros (El Correo, 131, 1989, pp. 1-5). Las instalaciones de Leyma eran una fábrica de leche en Arteixo (La Coruña) y otra de quesos en El Ferrol. En octubre de 1994, CLAS vende un 20 % de su participación en Leyma y compra la totalidad de Quegalsa y de Central Lechera de Cobreces (Cantabria). En mayo de 1995, a través de Lácteos Gijón S.A. (100 % de CLAS) controlaba el 100 % de CLCR ⁶ y Quegalsa ⁷, el 45 % de la láctea ILALSA (León) ⁸, el 66,66 % de Galeastur S.A. y el 30 % de Leyma (El Correo, 201, 1995, pp. 13). Participaba, asimismo, en el 70 % de Agrogeneración Asturiana (AASA), empresa que en 1994 había puesto en marcha con Hidroeléctrica del Cantábrico (titular del 30 % restante) para transformar gas en energía eléctrica, proceso que le permitía ahorrar unos veinte millones de pesetas al mes en sus instalaciones transformadoras de leche (El Correo, 200, 1995, pp. 10).

⁶ CLCR está controlada al 100% por CLAS y recoge la leche que antes trataba Central Lechera de Cobreces. Con esta última ha constituido Galeastur para fabricar bases lácteas desecadas, empresa en la que CLAS participa en un 66,66% y Central Lechera de Cobreces en un 33,33%.

⁷ Quegalsa inauguró su fábrica de quesos en el polígono de la Gándara en El Ferrol en 1987 sobre una superficie de 20.000 metros cuadrados. En octubre de 1994, Lácteos Gijón (filial de CLAS) compra el 90% de las acciones por 500 millones de pesetas. Recoge unos 35 millones de litros de leche de Leyma (10% de las acciones) y CLAS, produciendo queso para ambas marcas, además de quesos de tetilla, barra, ibéricos, frescos, etc. Compra leche de cabra y oveja en Avila (El Correo, 212, 1996, pp. 5-10). En 1995, CLAS pasa a poseer el total de la producción de Quegalsa, tendiendo a diversificarla y desde 1996 fabrica a maquila para otras empresas como Lácteos de Galicia S.A. y quesos Forlasa S.A., ésta última con sede en Villarrobledo (Albacete) y delegaciones en Italia, Portugal y Méjico (Alimarket, 1996, pp. 398).

⁸ ILALSA (Industrias Lácteas Asturleonesas S.A.) pertenecía en un 45% a Lácteas Gijón (en 1996 pasa a CAPSA) y en un 55% a Industrias Lácteas del Orbigo. Tiene su centro de recogida en Villadangos del Páramo (León) que recibió 55 millones de litros en 1994, cantidad que vendió íntegramente a CLAS. Ocupa doce trabajadores (Alimarket, 1995, pp. 353).

Esta expansión empresarial de CLAS se produce cuando en el sector se toma conciencia de la excesiva atomización de la industria láctea que dificulta sus negociaciones con las grandes cadenas distribuidoras. Sin embargo, la atomización era relativa ya que los siete primeros grupos comercializaban el 58 % de la leche envasada y los treinta mayores grupos el 96 % (El Correo, 210, 1996, pp. 18).

En 1993, CLAS compra la empresa Lacteos Peñasanta que fabrica y comercializa varias marcas de quesos (Peñasanta, Pastor de Castilla, La oveja feliz, Barra Almirante, Peñasanta rey del queso, Almirante, Monteavin y Pastor Picón) que elaboran unos con leche de vaca y otros con leche de oveja al estilo manchego. En la compra se incluía una fábrica de queso de Cabrales en la localidad de Poo de Cabrales y una cueva (El Molín) para su fermentación situada en Carreña (Cabrales). La compra suscitó muchos recelos entre los productores artesanales de este queso con Denominación de Origen, lo que obligó a CLAS a justificar su adquisición basándose en su finalidad de potenciar la ganadería y sus productos derivados y, en concreto, el queso de Cabrales, producto emblemático del sector (El Correo, 181, 1993, pp. 1). CLAS señala también que pretende aportar su red de comercialización que abarca toda España pero manteniendo la calidad que exige una D.O. y su carácter artesanal (El Correo, 182, 1993, pp. 3). Se reincide en que la fábrica de Poo de Cabrales es pequeña (artesanal), con automatización mínima y en ella sólo trabajan cuatro personas y se abastece de la leche de una cooperativa de diez ganaderos, que la entregan en turnos de mañana y tarde para una mayor calidad. El aumento de producción se obtendrá con métodos artesanales ya que si no dejaría de ser Cabrales (El Correo, 182, 1993, pp. 13-16). En 1995 recoge leche de setenta ganaderos del concejo con los que hace 76.941 kilos (33.853 piezas) en las que el 90-92 % es leche de vaca y el resto es de cabras y ovejas. El Consejo Regulador exige un mínimo de dos meses de maduración y llegar al mercado unos tres meses después de fabricados con una etiqueta de CLAS y otra del Consejo Regulador de la D.O., constituyendo una de las bases del desarrollo endógeno de Cabrales (El Correo, 213, 1996, pp. 5-10).

El 1 de abril de 1996, CLAS entra en Valdés SAT a través del arrendamiento de la factoría de Canero y de la recogida de leche que permite mantener una actividad industrial en aquella planta, difícil

hasta entonces por ser una instalación pequeña y poco rentable (El Correo, 211, 1996, pp. 3). La gestión de CLAS durará, en principio, cinco años en los que se pretende garantizar la recogida de unos 19 millones de litros anuales que aportan 205 socios abastecedores de los concejos de Valdés, Tineo, Cudillero, Navia y El Franco (otros 95 socios abandonaron la producción desde que en 1987 se había constituido la cooperativa y había adquirido una antigua factoría de Arias). Esta leche se destina a la producción de quesos (especialmente el Valdesano) que se comercializará en la red de CLAS, proceso que obliga a hacer fuertes inversiones para mejorar las instalaciones (El Correo, 211, 1996, pp. 6-8).

En febrero de 1997, CLAS se integra en Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. (CAPSA) con dos tercios del accionariado y el tercio restante en poder de Larsa y Ato, convirtiéndose CAPSA en el primer grupo lácteo español con nueve centros de producción repartidos entre Galicia (Arjeriz, El Ferrol y Villagarcía), Asturias (Granda y Gijón), Cantabria (Collantes y Cobreces) y Cataluña (Barcelona) que generarán más del 15 % de la leche líquida, del 25 % de la nata y del 30 % de la mantequilla que se oferte al mercado español (Maté, 1997, pp. 9).

La creación de CAPSA tiene su origen en el Plan Estratégico 2.000 redactado por CLAS en 1995 en el que se marcaba como objetivos fortalecer la competitividad de la compañía mediante acuerdos con otras empresas y participar en el proceso de reordenación del sector lácteo español, que permita elaborar nuevos productos, reducir costes de recogida y hacer mejor frente a la concentración en el sector de distribución. CAPSA tiene casi 1.500 trabajadores y más de treinta delegaciones en toda España. CLAS, Larsa y Ato se complementan en recogida, producción y distribución. Larsa, fundada en 1947, es adquirida por la Compagnie Laitière Européenne que la gestiona a través de la sociedad Iberlat desde 1993. Cuenta con una plantilla de unos 300 trabajadores entre Otero del Rey (Lugo) y Villagarcía de Arosa, produce fundamentalmente leche líquida y queso de barra con los 190 millones de litros que recogió en 1996 (3,4 % del total español) que vende fundamentalmente en Galicia y Madrid con las marcas Arjeriz, Bebigur, Cántaro, El Hidalgo-Larsa, Larsa, San Simón, Señorío del Toboso, Vega de Oso y Xeve (Alimarket, 1995, pp. 361). Por su parte, Celbasa-Ato, fundada en 1963 es con-

trolada también desde 1993 por Compagnie Laitière Européenne a través de Iberlat. tiene su sede social en Barcelona y dispone de fábricas en Barcelona, Villaverde de Pontones (Cantabria) y Gijón (antigua Lagisa). Su producción, a partir de los 165 millones de litros recogidos en 1996, se destina a la obtención de leche líquida, mantequilla, postres, zumos y productos frescos (batidos y queso) que se comercializan sobre todo en Cataluña y especialmente en el Area Metropolitana de Barcelona (El Correo, 221, 1997, pp. 18) bajo las marcas Ato, Bonlat, Collantes, Frutti, Lagisa y Superlat (Alimarket, 1995, pp. 333).

Fruto de la creación de CAPSA, esta pasará a ser líder en el mercado nacional al recoger unos 850 millones de litros frente a los 535 de Pascual, 510 de Leyma-Lesa y 300 de Iparlat (El Correo, 221, 1997, pp. 10-12). Se acercará al nivel de ingresos de Danone y Pascual pero seguirá aún lejos de Nestlé, empresas más diversificadas que CAPSA y que, por tanto, dependen menos de los productos lácteos. CLAS forma parte también de Sodial (Sociedad para el Desarrollo de Industrias Alimentarias) que gestiona la franquicia de los productos Yoplait en España.

El 1 de mayo de 1997 inicia la actividad comercial Asturiana de Servicios Agropecuarios (ASA), empresa que integra actividades de fabricación y distribución de piensos, forrajes, abonos, etc., fusionando la obra que CLAS y la Cooperativa de Agricultores del Concejo de Gijón Sociedad Cooperativa Limitada realizaban hasta entonces por separado. ASA cuenta también con la participación de las Cajas de Ahorros y Rurales de Asturias en su accionariado (El Correo, 223, 1997, pp. 4).

También, en unión con otras cooperativas asturianas, creó CLAS la Sociedad Comercializadora de Carne de Asturias (COCARSA), que se pone en marcha en el primer trimestre de 1997, permitiendo una especialización productiva en la que CLAS hace de intermediario en la ordenación productiva del vacuno al comprar cuotas a más de 650 ganaderos socios, que se inclinan por la producción de carne, y vendérsela a 370 ganaderos socios para que mejoren su producción láctea (El Correo, 223, 1997, pp. 16). En el verano de 1996, CLAS había abandonado Asturiana de Carnes S.A. (ASCAR), sociedad con mayoría de capital público que comercializa carne de calidad del Principado, tras un intento fallido de hacerse con su control (La Nueva Espa-

ña, 11 enero 1997, pp. 22). La entrada en el sector de carne de vacuno, uno de los objetivos tradicionales de CLAS, se incrementa desde junio de 1997 cuando, en colaboración con la Cooperativa de Agricultores y Ganaderos de Gijón, la Cooperativa de Expendedores de Carne y las Cooperativas Agropecuarias de Gozón y Avilés, constituyen la Sociedad Explotadora del Matadero de Gijón (SEMAGI), que explotará el antiguo macelo de esta localidad durante los próximos veinte años. Hasta ahora se sacrificaban en este matadero unas tres mil reses anuales, cifra que esperan duplicar en poco tiempo (El Correo, 225, 1997, pp. 18-20).

La expansión empresarial de CLAS se amplió en noviembre de 1996 con la compra de Aguas de Cuevas y su fábrica en Felechosa (Aller) que estaba en quiebra y cerrada temporalmente. Aunque es ligeramente anterior a la integración de CLAS en CAPSA, la hemos dejado para el final de este apartado por tratarse de una expansión fuera del sector ganadero, su ámbito tradicional de acción. Aguas de Cuevas se había puesto en marcha en 1994 con una fábrica de nueva construcción y excelente maquinaria y cuenta con una concesión de aprovechamiento de 110 millones de litros al año (3,5 l/segundo) durante treinta años, ampliables hasta el 31 de febrero del 2.083. Su capacidad de envase es de unos 51 millones de litros/año (46 % de la concesión) que vende en envases de litro y medio, medio y un tercio de litro utilizando la red de distribución de CLAS (El Correo, 222, 1997, pp. 8-12).

Diversificación de servicios

El objetivo fundamental de Central Lechera Asturiana es el de toda empresa agroindustrial: transformación y comercialización de sus productos, en este caso la leche y sus derivados. Pero, además, CLAS ofrece a los ganaderos socios otra serie de servicios como ayudas a la higiene del ganado, importación de ganado selecto, análisis de calidad de los suelos, venta de abonos, piensos, ayudas al estudio de los hijos de socios, etc.

Desde 1976, CLAS ha llevado a cabo una labor importante para la mejora de la sanidad de la cabaña ganadera de sus socios. En dicho año adquiere el primer Fossomatic para detectar la mamitis que

llega a España, incluso antes que el adquirido por el Ministerio de Agricultura. En 1980 colabora con la delegación del ministerio en el Principado en la lucha contra la tuberculosis, mamitis y brucelosis, que suponían alrededor del 12 % de las pérdidas sobre la producción final ganadera de Asturias y en dicho año se hacen pruebas de tuberculosis a 27.099 vacas y de brucelosis a 21.518, contribuyendo a sanear unos diez mil establos. Estos controles de mamitis y brucelosis son semejantes a los que en aquel momento ofrece la Milk Marketing Board, empresa estatal inglesa que recogía el 90 % de la leche del Reino Unido. En 1984 se hicieron casi diez mil controles de mamitis y 460.800 análisis (1536 diarios) para comprobar la calidad de la leche y desde 1985 se informa mensualmente a los socios del recuento celular para un mejor control de los avances contra la mamitis. En su revista mensual (*El Correo de la Central Lechera Asturiana*) informa periódicamente de las enfermedades del ganado y sistemas de mejora sanitaria. A mediados de los ochenta, su Laboratorio Agropecuario era uno de los mejores de España por los medios técnicos instalados y la alta cualificación de su personal y mejora en 1987 con la inauguración de nuevas instalaciones que le permiten pagar la leche a precios distintos según calidad bacteriológica, sistema reglado por las normas comunitarias pero que en España no se aplicaba. Constantemente se recuerda a los socios la necesidad de que pongan especial interés en cumplir las normas de limpieza y desinfección, luchar contra la mamitis, etc. El que no las aplique verá reducidos sus ingresos notablemente a fin de mes en la factura. La preocupación por la calidad ha estado siempre presente en el devenir de CLAS, empresa que a la segunda advertencia por leche alterada expulsa al socio.

En 1990, la Unión de Consumidores de Asturias analizó doce marcas de leche que se vendían en el Principado dando como resultado que las de mejor relación calidad-precio eran PRYCA y CLAS, la primera elaborada por CLAS para la gran cadena comercial que la vendía a precios más bajos como «marca blanca» (*La Voz de Asturias*, 12 diciembre 1990). En 1997, la revista *Ciudadano*, tras analizar veinticuatro marcas de leche UHT (cuyo consumo per capita en España es de casi 70 litros anuales) la considera la segunda en relación calidad-precio tras La Lechera (Nestlé). En los prime-

ros puestos figuraban también las de las cadenas comerciales PRYCA y El Corte Inglés, elaboradas por CLAS (Ciudadano, 266, 1997, pp. 33).

También en 1997 se convierte en la primera empresa agroalimentaria asturiana en obtener la certificación ISO 9002 que otorga AENOR y que ratifica ante los mercados español y europeo la calidad de sus productos, instalaciones y servicios postventa (El Correo, 220, 1997, pp. 9).

Las ayudas a la mejora ganadera en calidad y sanidad se complementan con la creación de granjas de cría en Codesoso (La Coruña) y Ribadesella con varios cientos de crías que se venden por sorteo entre los socios que las solicitan para reponer o aumentar su cabaña vacuna. Dichos sorteos-ventas se inician en diciembre de 1975 y hasta finales de 1984 se habían producido 22 con un total de 630 novillas de cría sorteadas entre los abastecedores, proceso que benefició a ganaderos de 53 municipios asturianos, siendo Tineo el más agraciado con 210 reses (un tercio del total) seguido de Salas con 50, Llanera y Gozón con 37 (El Correo, 83, 1985, pp.9). En febrero de 1992 se sortea la novilla n.º 2.000 en la finca de Ribadesella.

También se importan entre 1972 y 1982 un total de 1702 novillas de Canadá, Dinamarca y Suiza de 18 a 30 meses de edad y de 3 a 7 de preñez que luego vende a los socios abastecedores. También ha importado sementales de alta calidad genética.

Asimismo, se ha colaborado con el ganadero en busca de una mejor alimentación del ganado. En 1971 empieza a funcionar una pequeña fábrica propia que se desmonta a finales de 1972 para ampliar las instalaciones lácteas y en 1975 se inaugura una nueva fábrica de mayor tamaño. En esta primera etapa se distribuían básicamente piensos del SENPA que llegaban en tren y se repartían entre los socios en los mismos camiones que recogían la leche. Se componían en un 60 % de cebada y un 40 % de trigo. Posteriormente se les añaden maíz, soja, algodón, linaza y un corrector vitamínico-mineral. Desde 1975 se diversifican las producciones y en 1978 queda cubierta toda la gama para terneros.

Se ha pasado de 15,5 millones de kilos de piensos y harinas vendidos en 1975 a 57,6 en 1984, con incrementos anuales constantes. Desde mediados de los ochenta tiende a estancarse o retroceder la venta de harina en beneficio de los piensos compuestos cuyo consu-

mo aumentó en 1984 casi un 40 % entre los socios de CLAS⁹ En febrero de 1995 se inicia el reparto a granel de piensos entre los socios. En este año, la fábrica de piensos produce 65,5 millones de kilos (El Correo, 199, 1995, pp. 3). Se incrementó también el consumo de leche maternizada y de correctores vitamínico-minerales en la dieta de los terneros.

CLAS vende también a sus socios semillas selectas forrajeras tratando de que cambien el uso de sus tierras, dedicadas en exceso a praderas permanentes sin tratamientos ni resiembras, hacia otros temporales o anuales, para obtener mejores rendimientos forrajeros y abaratamiento en los costes de producciones lácteas y cárnicas. También se vendieron maíz (se experimentó con distintas variedades en la finca de Ribadesella, al igual que con distintas forrajeras) y cebada en grano hasta 1983.

Como complemento al proceso de integración vertical, CLAS vende abonos a sus socios: 2 millones de kilos en 1981, 2,8 en 1984... Desde 1993 vende a los asociados ordeñadoras, pezoneras, pulsadores, etc., con la finalidad de garantizar una mejor calidad bacteriológica de la leche.

El resto de los servicios prestados se incluyen en el concepto de sociales. El más antiguo e importante es el de becas a hijos de socios y empleados a las que destina desde 1979 el 1 % de los beneficios netos y que permitieron ampliar estudios de FP, BUP, COU y Universidad a casi 3.500 becarios entre 1979 y 1995, gracias a los casi 125 millones de pesetas destinados a este apartado.

En 1984 creó un seguro de muerte o incapacidad permanente en favor de los socios activos (abastecedores) que les cubriese de accidentes «agrarios» del que se beneficiaron ese mismo año veintidos familias.

Organizó cursos de capataces agrícolas en industrias lácteas para mejorar la cualificación de sus empleados, ofrece residencia para vacaciones a socios y trabajadores a precios reducidos, consejos sobre encalado de tierras para corregir la acidez de los suelos, ha «presionado» para mejorar las infraestructuras del campo asturiano en as-

⁹ En la primera mitad de la década de los noventa, CLAS llegó a controlar casi el 40% de los piensos destinados en Asturias al bovino lácteo, 15% de los comprados para vacuno de carne, 15% para porcino, 40% de la harina de cereales y pequeñas cantidades de piensos para aves, etc.

pectos básicos como electrificación, construcción/mejora de caminos, etc.

Asimismo, patrocinó durante años un equipo ciclista, primero de hijos de socios y empleados y luego de profesionales que le sirvió de excelente vía publicitaria al ganar numerosas carreras importantes como la Vuelta a España ¹⁰. También patrocinó equipos de fútbol integrados por trabajadores de la fábrica y al Real Oviedo, de atletismo, baloncesto (Gijón), tiro, etc. En este patrocinio se mezcla una labor social (normalmente en una primera fase) y publicitaria posteriormente cuando afecta a equipos profesionales.

Situación y perspectivas

Para evaluar mejor la situación actual y perspectivas de futuro de CLAS es necesario revisar globalmente los problemas del sector de industrias lácteas en España. En primer lugar, está el problema de las cuotas, que depende de la PAC, y que implica un déficit del 20 % respecto al consumo de leche en España, dificulta la modernización de las explotaciones ganaderas y hacen que no se aproveche adecuadamente la capacidad de transformación de las industrias ¹¹, lo que modifica los precios y refuerza la lucha entre empresas por recoger leche en áreas con mayor oferta (Langreo Navarro, 1994, pp. 116). Esta competencia se ve, sin embargo, cuestionada ya que en 1997 el Tribunal de Defensa de la Competencia puso multas a 48 empresas por valor de 1.200 millones por aplicar precios similares a la baja en la compra de leche a los campesinos. CLAS fué la única excepción entre las grandes empresas ya que, como hemos indicado anteriormente, paga precios distintos en función de la calidad de la leche recogida y para un mismo socio abastecedor el precio puede variar algunas pesetas por litro en meses consecutivos.

¹⁰ En abril de 1994 decide buscar una nueva imagen publicitaria: abandona la marca CLAS y la sustituye por Central Lechera Asturiana en productos y publicidad por que CLAS se asociaba más a un equipo ciclista que a una marca de leche.

¹¹ Las cuotas tienen vigencia hasta el año 2.000 y será la Organización Común de Mercado de productos lácteos la que decidirá su continuidad, desaparición o posibles modificaciones, parcialmente condicionada por la liberalización de mercados de productos agrarios que se acordó en la Ronda Uruguay y firmó la Unión Europea (Feo Parrondo, 1997b).

Las industrias lácteas tienen problemas aún mayores con la distribución (grandes y medianos almacenes) que les han ganado la partida por la división de las industrias que se ven obligadas a bajar precios, hacer ofertas casi constantes y reducir gastos en publicidad, fundamentalmente en UHT en la que las «marcas blancas» (de los distribuidores) representan una quinta parte de las ventas. No producir marcas blancas (como ha hecho Pascual) obliga a tener un sistema de distribución mucho más amplio y costoso en tiendas tradicionales. La publicidad se centra actualmente en leches reforzadas con vitaminas y minerales y en hacer hincapié en aspectos sanitarios y de calidad, especialmente por parte de Pascual y CLAS. Esta última lanzó un spot publicitario en 1995 en el que afirmaba: «ni americanos, ni alemanes, ni japoneses, podrán imitar nunca la leche de los prados y las vacas de Asturias». En 1997, se autocalifican como «una de las mejores leches de Europa». Tanto Pascual como CLAS hacen constantes referencias a las certificaciones ISO 9002 para justificar la calidad de sus productos en un mercado en que otras empresas venden por debajo de los costes salvo que paguen precios muy reducidos a los campesinos o adulteren el producto en perjuicio de los consumidores. La entrada en vigor el 1 de enero de 1998 de la Directiva 92/46 de la UE, mucho más rigurosa que la actual en criterios bacteriológicos y de calidad, forzará un mayor control de estos aspectos por parte de ganaderos e industrias lácteas.

Para hacer frente a estos problemas, las industrias lácteas españolas, unas 500 en 1997, deberían reducir su número mediante fusiones que les permitieran racionalizar rutas de recogida, optimizar costes y garantizar el aprovisionamiento. Esto supondría cerrar viejas y pequeñas instalaciones, pérdidas de empleo y dejaría aún menos márgenes de maniobra a los campesinos (Rodríguez Gutiérrez, 1997, pp. 78-79) frente a las industrias aunque aumentaría el de éstas frente a las cadenas comerciales. También sería necesario continuar la diversificación productiva y ofrecer a los consumidores nuevos productos (yogures, postres), hasta ahora muy controlados por Danone y Nestlé, mientras las empresas españolas realizan principalmente las transformaciones más sencillas y con menos márgenes de beneficio. Esta diversificación, ya importante en Pascual y CLAS, es muy difícil en empresas pequeñas o medianas. La concentración empresarial en el sector debería hacerse manteniendo el tejido industrial como ha

sucedido en Asturias y no como en Cantabria, donde ha desaparecido (Langreo Navarro, 1997, pp. 386).

Por último, está el problema de las subvenciones de algunas comunidades autónomas, como las de Galicia a Leyma y de Euskadi a Iparlat. Estas ayudas han sido importantes para mantener algunas industrias y propiciar la creación de grupos de mayor tamaño pero impiden la libre competencia entre empresas (las subvencionadas pueden vender por debajo de los costes) y generar mayores desequilibrios interregionales, creando nuevos problemas en el sector, que afectarán sobre todo a pequeñas industrias lácteas pero también a los líderes como CLAS, Pascual, etc.

BIBLIOGRAFÍA

- ALIMARKET (1995): *Informe anual 1995. Alimentación perecedera*, Madrid, 480 pp.
- ALIMARKET (1996): *Informe anual 1996. Alimentación perecedera*, Madrid, 512 pp.
- ALONSO, B. (1992): «Business Clas», *Actualidad económica*, 1774, pp. 38-41.
- ÁLVAREZ RODRÍGUEZ, J.A. et al. (1987): «Feiraco: una cooperativa agraria gallega ante la Comunidad Económica Europea», *IV Coloquio Nacional de Geografía Agraria*, t. 1, pp. 203-213.
- ASTUR LEADER'S y SADEI (1995): *Central Lechera Asturiana: 25 años haciendo historia*, Oviedo, CLAS, 286 pp.
- CALCEDO ORDÓÑEZ, V. (1994): *La industria láctea de Cantabria. Rasgos de su actividad y perspectivas de futuro*, Santander, COCIN de Cantabria, 148 pp.
- (1997): «Crisis, evolución y cambio en la ganadería de vacuno de leche en la España húmeda (1950-2000)» en *La vocación ganadera del norte de España*, Madrid, MAPA, pp. 207-286.
- CASTILLO QUERO, M. (1992): *Las políticas limitantes de la oferta lechera. Implicaciones para el sector lechero español*, Madrid, MAPA, 393 pp.
- (1994): «Adaptación del sector lechero al régimen de cuotas», *Revista de Estudios Agro-Sociales*, 168, pp. 157-176.
- Correo de la Central Lechera Asturiana (El)*, n.º 1 (mayo 1978) a 225 (julio 1997).
- CIUDADANO (1997): «La calidad manda. Leche entera UHT y pasteurizada», *Ciudadano. Revista de Consumo y Calidad de vida*, 266, pp. 28-33.
- ESPEJO MARIN, C. (1996): «Problemas estructurales de la industria láctea en España en los años noventa», *Papeles de Geografía*, 23-24, pp. 117-126.
- FEO PARRONDO, F. (1988-89): «La industria agroalimentaria en España», *Boletín de la Real Sociedad Geográfica*, 114-115, pp. 105-129.
- (1991): «La agroindustria: un tema marginado en la Geografía española» en *Actas del VI Coloquio de Geografía Rural*, Madrid, AGE-UAM, pp. 21-30.
- (1994): «La industria en Aranda de Duero: planificación, multinacionales y desarrollo endógeno» en *La industria en la planificación urbana*, Girona, AGE-Universitat, pp. 173-182.
- (1995): «Las actividades agrarias y pesqueras en la Unión Europea» en *La Unión Europea*, Madrid, Síntesis, pp. 101-139.
- (1997a): «Agroindustria y comercialización de productos agropecuarios», *Geographica*, 34, pp. 111-135.

- (1997b): «Las cuotas lecheras: evolución y perspectivas», *El Occidente de Asturias* (en prensa).
- FERNÁNDEZ GARCÍA, F. y RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (1993): «Transformaciones recientes del espacio rural asturiano: evolución de los cultivos y de la cabaña ganadera (1940-1990)» en *Medio siglo de cambios agrarios en España*, Alicante, Inst. Juan Gil-Albert, pp. 859-884.
- GARCÍA GONZÁLEZ, T. (1984): «Génesis y desarrollo del movimiento campesino en Asturias», *Agricultura y Sociedad*, 31, pp. 153-193.
- GARCÍA RAMÓN, M. D. (1992): «Desarrollo y tendencias actuales de la geografía rural (1980-1990). Una perspectiva internacional y una agenda para el futuro», *VI Coloquio de Geografía Rural. Ponencias*, Madrid, AGE-UAM, pp. 13-35.
- LAGO ALBA, J. A. y PÉREZ RIVERO, J. L. (1986): «Rasgos fundamentales del sector agrario asturiano», *Información Comercial Española*, 635, pp. 111-126.
- LANGREO NAVARRO, A. (1994): «La situación y cambios recientes en el sistema lácteo español. Efectos en la industria», *Revista Española de Economía Agraria*, 170, pp. 115-143.
- (1995): *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias 1830-1995*, Madrid, MAPA, 551 pp.
- (1997): «Las relaciones contractuales entre ganaderos e industrias dentro del sistema lácteo» en *La vocación ganadera del norte de España*, Madrid, MAPA, pp. 359-394.
- LÓPEZ ANDIÓN, J. M. y PÉREZ IGLESIAS, M. L. (1996): «Producción y comercialización de leche en Galicia. Evolución y tendencias recientes», *VIII Coloquio de Geografía Rural, Zaragoza*, Universidad-AGE, pp. 695-704.
- MACEDA RUBIO, A. (1983): «Geografía rural» en *Geografía de Asturias*, Salinas, Ayalga, vol. 4, pp. 73-209.
- (1984): «La industria alimentaria en Asturias», *Ería*, 6, pp. 47-69.
- MATE, V. (1997): «Clas lidera el primer grupo lácteo», *El País Negocios*, 13 abril 1997, pp. 9.
- RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (1997): «La evolución del sector ganadero en Asturias (1750-1995)» en *La vocación ganadera del norte de España*, Madrid, MAPA, pp. 59-87.
- SADEI (1982): *La Central Lechera Asturiana en la economía regional*, Oviedo, Gobierno de Asturias, 122 pp.
- (1995): *La industria agroalimentaria en Asturias, 1988-1992*, Oviedo, Principado de Asturias, 131 pp.

RESUMEN: *Industrias lácteas en España: Central Lechera Asturiana*. En este trabajo analizamos la evolución y situación actual de la mayor industria láctea española encuadrándola dentro de un análisis del sector en Asturias y España. Se revisan aspectos organizativos, evolución económica, expansión territorial, diversificación productiva, etc.

ABSTRACT: *Spanish milk industry: Central Lechera Asturiana*. In this report we analyze the development and current situation of the largest Spanish milk industry, discussing its place within an analysis of the sector in Asturias and Spain. The report covers organizational aspects, economic evolution, territorial expansion, production diversification, etc.

RESUME: *Industrie laitière espagnole: Central Lechera Asturiana*. Dans ce travail, nous analysons l'évolution et situation actuelle de la plus grande industrie laitière espagnole, dans le cadre d'une étude sur le secteur dans Asturias et en Espagne. Les points analysés sont les aspects organisationnels, l'évolution économique, l'expansion territoriale, la diversification de la production, etc.