

(5) El uso de las razas autóctonas en la producción agroalimentaria de calidad y su contribución al desarrollo territorial¹

Ignacio López Moreno², Encarnación Aguilar Criado³. Universidad de Sevilla.

I.- Introducción

Este capítulo se centra en el estudio comparativo del uso de dos razas autóctonas en proyectos de desarrollo territorial relacionados con la producción agroalimentaria de calidad. Nuestra investigación tiene como ámbito la Unión Europea, territorio en el que ha sido detectada la aparición de una nueva ruralidad. Esta nueva forma de ruralidad se articula con la economía global mediante la creación de productos y servicios de calidad vinculados al territorio y la preservación del medioambiente (Aguilar *et al.*, 2009; Lozano y Aguilar, 2012; Ploeg *et al.*, 2000; Renting *et al.*, 2003;) Esta nueva ruralidad europea tiene como origen (1) la caída del modelo productivista y la redefinición de la agricultura como multifuncional (Daniel y Perraud, 2009; Ploeg, 2006, 2010; Renting, *et al.*, 2009), (2) la creación de nuevas políticas agrícolas (Aguilar, *et al.*, 2009; Esparcia, 2000; Esparcia y Escribano, 2012; Schmidt y Radelli, 2004), (3) la apertura de los mercados internacionales, y (4) la aparición de nuevas pautas de consumo (Espeitx, 1996; Schmitt, 2000; Guidonet, 2010.). Esta nueva ruralidad europea se materializa de muy distintas formas en diferentes territorios europeos, no es un proceso unitario ni cohesionado de transición conjunta, sino que consiste en iniciativas y experimentos en diferentes territorios por parte de los actores locales. Dentro de este tipo de iniciativas que tratan de crear y responder al nuevo escenario global y europeo, podemos encontrar el uso de Etiquetas de Calidad Agroalimentaria (ECA) para productos con vinculación territorial (Bowen y Valenzuela, 2009; Tregear, *et al.*, 2007).

Las ECAs han sido objeto de muy diversos tipos de estudios desde la academia en los últimos años. Por un lado, encontramos aquellos trabajos que analizan el etiquetado como una estrategia económica de los productores. Esta estrategia se considera interesante para reducir la sobreproducción, mejorar la competitividad de las áreas más pobres, y dotar a los pequeños productores y emprendedores de una herramienta con la que diferenciar sus productos y competir en los mercados globales (Banks y Marsden, 2001; Knickel y Renting 2000; Miele y Pinducciu, 2001; Pugliese, 2001; Tregear *et al.*, 2007). En un sentido más amplio, la función de los productos alimenticios regionales en los proyectos de desarrollo

¹La investigación de la que es fruto esta comunicación es uno de los resultados del desarrollo de los programas I+D titulados "Territorio, calidad e innovación: El diseño de la nueva ruralidad europea". I+D (SEJ2007-63537/SOCI) y "La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores" Ministerio de Economía y Competitividad I+D (CSO2010-22074-C03-01) y Fondos Feder. Así como de los Incentivos de Investigación del programa Talentia (Junta de Andalucía). Estos proyectos son desarrollados por el Grupo de Investigación TECUDE. P.A.I. SEJ-418.

²Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma de México

³Departamento de Antropología Social, Universidad de Sevilla.

también ha sido analizada por otros autores (Murdoch *et al.*, 2000; Lozano, 2011). Esta línea de trabajo subraya la capacidad de activación territorial de estos productos, así como los beneficios generados para las comunidades donde se crean, tanto en el ámbito económico, como en el cultural y social. Ambas aproximaciones se complementan con otras líneas de trabajo que relacionan el auge de las ECAs con nuevas prácticas agrícolas y medioambientales, apuntando el impacto positivo en la reducción de la contaminación y su contribución a crear sistemas productivos sostenibles (Kaltoft, 1999; Marsden y Smith, 2005).

Nuestra investigación tuvo en consideración todas estas fuentes, y se centró en el uso de razas autóctonas para la producción agroalimentaria de calidad. El objetivo fue analizar de manera explícita y comparada el uso de dos razas autóctonas en el diseño e implementación de dos ECAs: Una Denominación de Origen Protegida para el Queso de Oveja Merina de Grazalema, y una Marca Colectiva para la Carne de Cordero Texel.

II.- Metodología

El estudio y reconstrucción de estas ECAs resulta de suma importancia para poder comprender la posible contribución de este tipo de iniciativas al territorio que referencian. Para ello se implementó una metodología basada en el trabajo de campo con preponderancia de técnicas cualitativas. El uso de la bola de nieve y el mapeo sistemático facilitaron la aproximación y localización de los actores principales. En un segundo momento, la observación participante y las entrevistas semi-abiertas permitieron la obtención de datos y su posterior interpretación. Durante la recolección y análisis de dichos datos se utilizaron técnicas de triangulación que permitieron comprobar su validez.

La selección de unidades de observación partía de la necesidad de preservar el contexto europeo como referencia. Para comprobar la hipótesis y cumplir el objetivo de la investigación se requería el cumplimiento de un doble juego de similitudes y diferencias centradas en las siguientes características: (1) Similar tipología de zona rural, (2) transición basada en la apuesta por la calidad, (3) patrones culturales contrastantes y (4) diferentes modelos de ECA. Estos requisitos nos llevaron a la selección de la Isla de Texel (Países Bajos) y la Sierra de Cádiz (Andalucía) como unidades de observación (Mapa 1).

El trabajo de campo tuvo una duración de 9 meses en cada zona. En el caso de la Sierra de Cádiz, se realizó una categorización de los actores en una doble tipología: aquellos directamente relacionados con el producto, ganaderos y queseros (15), y aquellos actores que regulan o potencian estas iniciativas, GAL y las diversas administraciones (17). La observación participante se ha centrado en asistir a las fincas, queserías y reuniones de trabajo, así como a un conjunto de prácticas de reciprocidad que mantienen la viabilidad económica del sistema. En el caso de Texel, las entrevistas formales se centraron en los miembros de la Fundación Waddengroup (10), productores (9) e instituciones colaboradoras (5).

Figura 1: Localización de unidades de Observación



III.- La oveja Merina de Grazalema y la Sierra de Grazalema

La Sierra de Grazalema se encuentra ubicada dentro de la Comarca de Desarrollo de la Sierra de Cádiz. Esta comarca es un área montañosa situada al suroeste de Andalucía, está compuesta por 19 municipios, tiene una extensión total de 1.998 km², y 116.792 habitantes. La definición territorial actual de la Sierra de Cádiz corresponde al proceso de comarcalización para la implementación de las Iniciativas Leader I (Aguilar, 2007; Aguilar, *et al.*, 2009; Esparcia, *et al.*, 2000). De hecho, el GAL de la Sierra de Cádiz fue uno de los primeros en crearse en Europa en el año 91. Su origen se remite al Instituto de Fomento Andaluz (IFA) y un equipo de técnicos que trabajaban en la zona de influencia del Parque Natural de la Sierra de Grazalema.

El territorio de la Sierra de Cádiz, se compone de tres agroecosistemas complementarios (Figura 1): la Sierra Norte, la Campiña, y la Sierra de Grazalema. La Sierra de Grazalema cuenta con 7 municipios, de los cuales 6 forman parte del *Parque Natural de la Sierra de Grazalema*. Es esta se localizan la mayor parte de los actores involucrados en el territorio del queso curado de Oveja Merina Grazalemeña, y se caracteriza por la explotación ganadera y turística del territorio, con una fuerte tradición de economía familiar de autosuficiencia.

El sistema de producción quesera forma parte de la economía doméstica de los habitantes del territorio. Este sistema está muy ligado al territorio y el manejo del ganado, aunque las nuevas legislaciones que han supuesto la industrialización de la producción en el territorio, han terminado por influir las técnicas de

pastoreo existentes (Rucabado, *et al.*, 2009). La oveja merina de grazalema (OMG) es fruto de la mezcla entre las razas merina y churra, su evolución fuertemente vinculada a este territorio ha hecho de ella un animal de gran rusticidad, con fuerte resistencia a las bajas temperaturas y los inviernos húmedos. Hoy día, pese a la importancia que tuvo su lana, la potencialidad más fuerte de la OMG se encuentra en la producción lechera; la combinación de la raza, los pastos y el manejo hacen que la leche tenga un alto potencial quesero (Figure 2)

Figura 2: Oveja Merina de Grazalema, ordeño, queso y paisaje pastoril



El manejo se basa en una forma de alimentación que busca la autosuficiencia del animal. Se potencia la interacción con el medio a través de un sistema silvopastoril que permite al pastor no tener que complementar la alimentación con piensos compuestos, con la excepción del periodo que va del final del verano hasta las primeras lluvias. Al mismo tiempo, el manejo tradicional limita el tamaño de los rebaños a la capacidad de carga del terreno y de manejo del pastor, con lo que cuentan entre 100 y 200 ovejas máximo. Según la Asociación de Criadores de la Raza Ovina de Grazalema, los rebaños suelen contar con un macho por cada 25 ovejas, y su media de reposición es del 16,57%. Las parideras comienzan a finales de Diciembre, y se alargan hasta principios de Marzo, lo que permite utilizar el pasto temprano para la necesaria sobreproducción de leche. Los corderos suelen venderse en cancela con una media de 15 kg, y un precio que ronda los 35. La leche producida por los pastores es transformada en las queserías de la zona, que pagan en torno a 1,2 €/l, y venden el queso curado a 17€/kg.

En el año 2002 se creó la Comisión Impulsora de la DOP Quesos de la Sierra de Grazalema. Esta comisión fue la encargada de implementar el modelo de DOP para el queso del territorio. La comisión incluyó al Gobierno Provincial, la Oficina Comarcal de Agraria, el Grupo de Desarrollo, la Mancomunidad de Municipios, la Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema, la Asociación de Criadores de Raza Caprina Payoya, y varios queseros de la zona. Durante varios años se mantuvieron reuniones coordinadas por el Grupo de Desarrollo, en las que se perfiló el reglamento que definió el Queso de Oveja de la Sierra de Grazalema, cuyos parámetros incluyen la raza, las zonas de producción y transformación, así como las características finales de presentación.

Figura 3: Producción industrial del Queso Curado de OMG



Durante el proceso de creación de la DOP, los diferentes actores locales han podido comprender y experimentar, mediante reuniones, talleres y visitas mutuas, la complejidad del proceso productivo del Queso Curado de OMG. Este aprendizaje se ha materializado en una doble estrategia de vinculación territorial por parte de las queserías: la venta directa y las marcas comerciales. La primera estrategia se centra en el uso de canales cortos de distribución, y es que hoy día todas las queserías tienen una tienda de venta directa en la misma fábrica. Esta estrategia se refuerza con el nombre de las marcas i.e. Payoyo (gentilicio de Villaluenga del Rosario), El Bosqueño (sito en El Bosque), Sierra de Ubrique, etc. Por lo tanto, se puede decir que la apuesta por la distinción y la calidad es clara entre los transformadores, las

excelencias de su producto, ligado a las características especiales de su territorio, están asumidas por productores y compradores, y el queso no necesita de más signos de calidad que el que otorga a un entorno tan peculiar como el del *Parque Natural de la Sierra de Grazalema*, que atrae a turistas que buscan además la especificidad de sus artesanías y su gastronomía, además de su paisaje. De esta forma, la Oveja Merina de Grazalema se convirtió en una pieza fundacional del sistema de producción agroalimentaria de calidad que contribuye al desarrollo de la economía del territorio de la Sierra de Cádiz.

IV.- La Oveja Texel y la carne de cordero

La Isla de Texel se encuentra en la Provincia de Noord-Holland. Es el punto más austral de la cadena de islas que rodean el mar de Wadden, y también la de mayor tamaño (Figura 1). Su tamaño aproximado es de 25 km de largo por 9 de ancho, tiene una población de 13.600 habitantes distribuida en 7 villas. Den Burg es la villa principal, allí se localiza la mayoría de la población y la sede del gobierno municipal. El paisaje de Texel es muy diverso pese a su reducido tamaño, en el oeste existe un parque dunar considerado de especial protección, separado del resto de la isla por un bosque de construcción humana, y los llanos que combinan pastos y explotaciones agrícolas por igual. Su localización entre el Mar de Norte y el Mar de Wadden han favorecido la tradición pesquera en la zona, que junto con la agricultura, la ganadería y el turismo son las principales actividades económicas de la zona.

Figura 4: Paisajes de la Isla de Texel



Hoy día hay un total de 175 explotaciones ganaderas, en las que se reparten cerca de 13.500 ovejas que producen 11.000 corderos anualmente. La oveja Texel es famosa por su aptitud cárnica, así como el volumen de sus cuartos delanteros, muy apreciados en el despiece del cordero. El origen de la raza se encuentra en la mezcla de la raza holandesa Pijlstaarten con diferentes razas británicas a lo largo de los últimos siglos. La importancia de esta raza aumentó conforme la lana dejó de ser importante para la industria. A las ovejas nacidas y criadas en Texel, se les añade la noción de *pré-salé*, que puede entenderse como un pre-salado que mejora el sabor de su carne. Según nuestras entrevistas, los pastos con una mayor concentración de sal y la proximidad al mar son la base de esta creencia, que, entre otras cosas repercute en forma de valor añadido.

Figura 5: Manejo, selección, sacrificio, preparación y certificación



En el año 2003, de la mano de la Fundación Waddengroup, se inició un proyecto de Marca Colectiva que vincularía esta raza con la isla de Texel en su comercialización; la ECA *Echt Texels Lamsvlees*. Desde un principio, se tenía la idea de que todo el proceso debía tener lugar en la isla, así se aseguraba que el valor añadido que se crease repercutiera casi por completo en la isla. Una vez que la idea estuvo clara, la FW diseñó una serie de reuniones previas para averiguar cuantos ganaderos, carniceros y restaurantes estarían interesados en este nuevo sistema que se iba a crear. La viabilidad económica era muy

importante, ya que no querrían depender de ayudas más allá de las iniciales para mantener el sistema. En una segunda fase, se definió con cada colectivo de la cadena (ganaderos, transportista, matadero, carnicería y restaurante) una serie de criterios de calidad que después se discutían con los demás. La idea era poder definir qué prácticas de cada eslabón influyen en la calidad del producto final y cómo mejorarlas. De esta forma se establecieron los puntos centrales que regulaban la calidad del producto, en todos ellos, se vinculaba su singularidad, además de con los rasgos de su raza Texel, con el fuerte vínculo territorial de estos animales, presente también en sus tipo de nutrientes y procedencia, al tiempo que se fijaban los sistemas de manejos desde el pasto hasta la mesa.

Hoy día, la iniciativa engloba a más de 26 ganaderos, con casi 3.000 corderos, el matadero local, una carnicería matriz, 5 empresas de distribución, 12 carnicerías y 46 restaurantes dentro y fuera de la isla. El principal problema radica en el éxito obtenido, ya que la demanda supera a la producción.

V.- Conclusiones

Hoy día, el sistema agroalimentario está controlado por multitud de regulaciones, ya sea desde la administración de los Estados, o instancias superiores como la OMC, o acuerdos internos de entre actores de la cadena. Las regulaciones gubernamentales suelen recoger mínimos sobre cualidades físico-químicas de los productos, sus presentaciones y su consumo. Los casos aquí descritos corresponden al último tipo, los acuerdos internos de la cadena. Un conjunto de actores del sector privado se unen para diseñar nuevos acuerdos que tratan de re-ordenar y re-diseñar las formas de producción, transformación y consumo del producto. Estas conversaciones suelen necesitar de terceros actores para facilitar el alcance de acuerdos. Las discusiones descritas en el caso de la Sierra de Grazalema entre ganaderos y queseros son un ejemplo de ello. En este caso, esa función la ejercieron actores como el GAL, o representantes de la administración como la OCA. En el caso de Texel, encontramos la misma dinámica, aunque con mayor peso de la iniciativa privada. La construcción del consenso pasa por la capacidad de todas las partes de definir futuros plausibles y deseables para todos, ya que se busca el beneficio individual a través de la acción colectiva.

En resumen, podemos concluir que sendas iniciativas han servido para cohesionar el sistema local de producción agroalimentaria, tanto de queso como de carne. La base fundacional de sendas iniciativas es la selección de una raza autóctona y su vinculación con el territorio de origen.

VI.- Literatura citada

Aguilar, E., (2007) 'Productos locales, mercados globales. Nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural' en García Docampo, M., (Ed.) *Perspectivas Teóricas en Desarrollo Local*. La Coruña: Netbiblo, pp. 145-169.

- Aguilar, Encarnación; Lozano, Carmen; Moreno, Ignacio, L.; Pérez, Alberto (2009) "Entre la tradición y la innovación: políticas de empleo femenino y desarrollo rural", en *Sociología del Trabajo*, 65, pp. 111-136.
- Banks, J., y Marsden, T. (2001). 'The Nature of Rural Development: the Organic Potential', en *Journal of Environmental Policy and Planning*, 3 (2), pp. 103-121.
- Bowen, S., y Valenzuela, A. (2009). 'Geographical Indications, Terroir, and Socioeconomic and Ecological Sustainability: The Case of Tequila' en *Journal of Rural Studies*, 25(1), pp. 108-119.
- Daniel, F-J., y Perraud, D. (2009). 'The Multifunctionality of Agriculture and Contractual Policies. A Comparative Analysis of France and the Netherlands', en *Journal of Environmental Management*, 90, pp. 132-138.
- Esparcia, J. (2000). 'The LEADER Programme and the Rise of Rural Development in Spain' en *Sociologia Ruralis*, 40 (2), pp. 200-207.
- Esparcia, J., Noguera, J., y Pitarch, M.D. (2000). 'LEADER en España: Desarrollo Rural, Poder, Legitimación, Aprendizaje y Nuevas Estructuras', en *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 37, pp. 95-113
- Esparcia, J., y Escribano, J. (2012). 'La Dimensión Territorial en la Programación Comunitaria y el Nuevo Marco de Políticas Públicas: Desarrollo Rural Territorial, Reforma de la PAC y nuevo LEADER', en *Anales de Geografía*, 32 (2), pp. 227-252.
- Espeitx, E. (1996). 'Los <<nuevos consumidores>> o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los <<productos de la tierra>>', en *Agricultura y sociedad*, 80-81, pp. 83-116
- Guidonet, A. (2010). *¿Miedo a Comer? Crisis Alimentaria en Contexto de Abundancia*. Barcelona: Icaria.
- Kaltoft, P. (1999). 'Values about Nature in Organic Farming Practice and Knowledge', en *Sociologia Ruralis*, 39 (1), pp. 39-53
- Knickel, K., y Renting, H. (2000). 'Methodological and Conceptual Issues in the Study of Multifunctionality and Rural Development' en *Sociologia Ruralis*, 40 (4), pp. 512-528.
- Lozano, C. (2011). *El sabor de la naturaleza: agricultura ecológica en Parques Naturales andaluces*. Fundación Blas Infante. Sevilla.
- Lozano, C., y Aguilar, E. (2012). 'Territorialising organic production: collective actions and public policies in Andalusia' en *Sviluppo Locale*, 15, pp 45-66.

- Marsden, T., Smith, E., (2005). 'Ecological Entrepreneurship, Sustainable Development in Local Communities through Quality Food Production and Local Branding', en *GeoForum*, 36, pp. 440-451.
- Miele, M., y Pinducciu, D. (2001). 'A Market for Nature: Linking the Production and Consumption of Organics in Tuscany', en *Journal of Environmental Policy and Planning*, 3 (2), pp. 149-162.
- Murdoch, J., Marsden, T., y Banks, J. (2000) 'Quality, Nature, and Embeddedness: some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector', en *Economic Geography*, 76 (2), pp. 107-125.
- Ploeg, J. D. van der, Renting, H., Brunori, G., Knickel, K., Mannion, J., Marsden, T., Roest, K., Sevilla-Guzmán, E., Ventura, F., (2000) 'Rural Development: from Practices and Policies toward Theory', en *Sociologia Ruralis*, 40 (4), pp. 391-408.
- Ploeg, J.D. van der (2006), 'Agricultural Production in Crisis', en: Cloke, P.T., T. Marsden y P.H. Mooney (Eds), *Handbook of Rural Studies*, Sage, London, pp 258-277
- Ploeg, J.D. van der (2010). 'The Food Crisis, Industrialized Farming and the Imperial Regime' en *Journal of Agrarian Change*, 10 (1), pp. 98–106.
- Pugliese, P. (2001) 'Organic Farming and Sustainable Rural Development: A Multifaceted and Promising Convergence', en *Sociologia Ruralis*, 41 (1), pp. 112–130.
- Renting, H., Marsden, T., y Banks, J. (2003). 'Understanding Alternative Food Networks, Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development' en *Environment and Planning A*, 25, pp. 393-411
- Renting, H., Rossing, W.A.H., Groot, J.C.J., Ploeg, J.D. van der, Laurent, C., Perraud, D., Stobbelaar, D.J., y Van Ittersum, M.K. (2009). 'Exploring Multifunctional Agriculture. A Review of Conceptual Approaches and Prospects for an Integrative Transitional Framework', en *Journal of Environmental Management*, 90, pp. 112-123.
- Rucabado, T., Díaz, C., Rodríguez, V., y Sánchez, M. (2009). *La Ganadería Ecológica en los Montes Públicos del Parque Natural Sierra de Grazalema*. Sevilla: Asociación CAAE.
- Schmitt, B. H. 2000. *Experiential marketing*. Barcelona: Deusto
- Schmidt, V. A., y Radaelli, C.M., (2004). 'Policy Change and Discourse in Europe: Conceptual and Methodological Issues', en *West European Politics*, 27 (2), pp. 183-210:
- Treagear, A., Arfini, F., Belletti, G., y Masceroiti, A. (2007) 'Regional Foods and Rural Development: The Role of Product Qualification', en *Journal of Rural Studies*, 23 (1), pp. 12–22.