



Universidad de Oviedo

Calidad alimentaria y desarrollo rural en Asturias

Trabajo de Fin de Máster en Recursos Territoriales y Estrategias de Ordenación

Ana Buergo Fernández

Tutor: Felipe Fernández García

Centro Internacional de Postgrado

Curso 2015-2016

Junio, 2016

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN	03
	1. OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN	
	2. MARCO CONCEPTUAL Y NORMATIVO	
II.	MÉTODO, MATERIALES Y TÉCNICAS	09
III.	RESULTADOS	11
	1. EVOLUCIÓN Y RELEVANCIA ACTUAL DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN ASTURIAS	
	2. EVOLUCIÓN Y RELEVANCIA ACTUAL DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN ASTURIAS	
	3. PRODUCTOS DE CALIDAD Y MULTIFUNCIONALIDAD DE LOS ESPACIOS RURALES EN ASTURIAS	
IV.	CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN	38
V.	BIBLIOGRAFÍA Y OTRAS FUENTES	42

Calidad alimentaria y desarrollo rural en Asturias

I. INTRODUCCIÓN

Los alimentos de calidad son aquellos productos agroalimentarios que están protegidos por alguna normativa de la Unión Europea (UE) que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos¹. Estos requisitos pueden estar relacionados con el origen de los alimentos o con su modo de producción, y su reconocimiento por parte de la UE se traduce en los correspondientes logotipos de calidad y autenticidad. El concepto de calidad basado en “requisitos superiores” responde, en efecto, a la segunda acepción del término según el diccionario de la Real Academia Española, que define “calidad” como una propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor; y también, como buena calidad, superioridad o excelencia.

De acuerdo con las correspondientes normativas de la UE, la calidad alimentaria comprende dos categorías de productos: los alimentos de calidad diferenciada y los alimentos procedentes de la agricultura ecológica. El propio organigrama del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) viene a avalar la definición de calidad alimentaria anteriormente explicada y su relación con estas dos categorías pues, dentro de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, hay una Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica.

También en las distintas normativas de la UE sobre calidad alimentaria se hace alusión, por una parte, al hecho de que ese plus de calidad supone un valor añadido para los productos certificados y, por otra, al hecho de que existe un sector de la sociedad, con poder adquisitivo suficiente, que demanda esa mayor calidad; la conjunción de ambas realidades se traduce en una oportunidad económica para los productores de alimentos de calidad.

Dado que la mayor parte de los alimentos se produce en los espacios rurales, no es de extrañar que diversas normativas europeas consideren que el apoyo a este tipo de producción puede ser beneficiosa para la economía rural, especialmente en los espacios menos favorecidos, como es el caso de las regiones de montaña y/o las regiones alejadas de los focos más dinámicos desde el punto de vista económico.

¹ Las normativas sobre calidad diferenciada y agricultura ecológica a las que se hace referencia en el presente trabajo están glosadas en el apartado “Bibliografía y otras fuentes”.

Se considera que, en estos espacios desfavorecidos, el sector agrario representa en muchos casos una parte significativa de la economía y que, además, los costes de producción suelen ser elevados. Por ello, los regímenes de calidad pueden contribuir y servir de complemento tanto a la política de desarrollo rural, como a las políticas de apoyo al mercado y de sostenimiento de la renta que se aplican en el marco de la política agraria común (PAC).

En efecto, en su revisión bibliográfica sobre alimentos de calidad, E. Ruiz (2003) señala que un aspecto ampliamente tratado por los especialistas es el de la calidad diferenciada como mecanismo de desarrollo; a las ventajas económicas ya señaladas, Ruiz añade el valor simbólico de los “productos de la tierra”, que en cierto modo ejercen una función de representación y promoción del territorio en el que se producen.

En el mismo sentido se expresan A. Tolón y X. Lastra (2009) al concluir que “los productos certificados [...] constituyen una herramienta importante para alcanzar un desarrollo sostenible en los espacios rurales, a través de la consecución de muchos principios del Desarrollo Rural”. Señalan que los métodos de producción sostenibles contribuyen a la conservación del medio ambiente y al mantenimiento de las características propias de los espacios rurales, y que los productos de calidad certificada ayudan a dinamizar la economía de los espacios rurales al proporcionar un mayor valor a los productos locales, animando así a los productores a mantener la actividad. Los autores consideran que los productos alimentarios de calidad contribuyen asimismo al fortalecimiento de la cooperación intra e interterritorial, y fomentan la identidad comarcal; en definitiva, “ayudan a mejorar la calidad de vida en el medio rural”.

En el caso de Asturias, la *Estrategia de competitividad del sector primario y de desarrollo económico del medio rural asturiano* (F. Fernández García et al., 2015) parte de un exhaustivo diagnóstico del mismo en el que se identifican los problemas que le afectan, entre los que se encuentran el declive de las actividades agrarias en relación con la disminución y el envejecimiento de la población, la reducida dimensión física y económica de las explotaciones, y las difíciles condiciones topográficas de buena parte de la región. A partir del diagnóstico se establece una serie de objetivos y prioridades, que a su vez constituyen el punto de partida para una estrategia global que contempla un centenar de medidas concretas de actuación, organizadas en diez ejes estratégicos. En este documento se hace hincapié en la buena imagen de Asturias frente al consumidor como un factor positivo para el desarrollo de los espacios rurales asturianos, así como en las favorables condiciones existentes en la región para la producción ecológica, y en los conocimientos y prácticas tradicionales atesorados por

los productores. Por todo ello se considera que las marcas de calidad diferenciada y el sello de producción ecológica ayudan “a dar a conocer y comercializar los productos”, lo que explica que varias de las medidas propuestas se refieran al fomento de la producción y comercialización de productos alimentarios de calidad vinculados al territorio y/o procedentes de la agricultura ecológica.

También el *Programa de Desarrollo Rural (2014-2020)* (F. Fernández García *et al.*, 2014) recoge un diagnóstico pormenorizado de los espacios rurales asturianos. El documento se ajusta a los tres objetivos estratégicos de la PAC para dicho periodo: “la competitividad de la agricultura, la gestión sostenible de los recursos naturales y la acción por el clima, y el desarrollo territorial equilibrado de las zonas rurales”. El programa incluye veintiún necesidades estructurales, a partir de las cuales se proponen diecinueve medidas concretas, dos de ellas directamente relacionadas con la calidad alimentaria; la primera consiste en “fomentar la participación de agricultores y agrupaciones de agricultores [...] en los regímenes de calidad de la Unión, nacionales y voluntarios”, y la segunda, en “apoyar la conversión a y/o el mantenimiento de prácticas de agricultura ecológica con vistas a animar a los agricultores a participar en estos esquemas, respondiendo así a la demanda de la sociedad [...]”. Además, se hace referencia al hecho de que las actividades agroecológicas contribuyen de forma directa al mantenimiento activo de los hábitats y de la biodiversidad, lo que es especialmente interesante en el caso de los Sistemas Agrarios de Alto Valor Natural (SAVN).

Dada su estrecha relación con lo anterior, se ha considerado oportuno recordar que el mantenimiento de las actividades agrarias en el medio rural está directamente relacionado con la conservación de los paisajes asociados. De acuerdo con el Convenio Europeo del Paisaje, los paisajes tienen un valor en sí mismos como recurso para la actividad económica y como elementos de calidad de vida de las poblaciones, por lo que también es éste un punto de vista a tener en cuenta en relación con el desarrollo rural. El proceso de abandono del medio rural continúa propiciando el avance del matorral en los espacios infrautilizados, con el riesgo de que se desdibujen los mosaicos característicos del paisaje asturiano (F. Fernández García *et al.*, 2015), un proceso que la producción de alimentos de calidad puede contribuir a revertir.

1. OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN

A partir de las anteriores consideraciones, se ha planteado como objetivo del presente trabajo el determinar la situación actual de la producción de alimentos de calidad en Asturias, a partir del análisis de la evolución seguida en los últimos años, para tratar de comprobar si,

efectivamente, está resultando positiva para el desarrollo sostenible del medio rural asturiano, entendiendo como tal, un desarrollo viable desde los puntos de vista económico, ecológico y social (L. López Trigal *et al.*, 2015). El trabajo pretende esbozar una visión general de la cuestión que constituya un primer paso para futuras investigaciones que aborden con mayor detalle y profundidad las cuestiones relativas a cada producto, en el caso de la calidad diferenciada, o a cada subsector, en el caso de la agricultura ecológica.

2. MARCO CONCEPTUAL Y NORMATIVO

El actual significado de la calidad alimentaria es el resultado de un proceso que arranca en las últimas décadas del siglo XIX. En efecto, los antecedentes históricos de las políticas de fomento de la producción de alimentos de calidad se remontan a 1883, año en que se estableció la Unión Internacional para la Protección de la Propiedad Industrial, a partir del *Convenio de París*, aún vigente. En este *Convenio* ya se hacía alusión a las denominaciones de origen y a las indicaciones de procedencia, aunque no se definían estos términos con demasiada claridad. En 1891 ocho países, entre ellos España, firmaron el *Arreglo de Madrid*, con el fin de proteger los productos frente a indicaciones de procedencia falsas o engañosas.

España fue pionera en cuanto a la regulación de la calidad diferenciada con la aprobación del *Estatuto del Vino* en 1932, en el marco del intento de reforma agraria de la II República. Sin embargo, durante la etapa franquista no hubo avances significativos en materia de calidad alimentaria y, de hecho, España no suscribió el *Arreglo de Lisboa* de 1958, aunque la tendencia cambió con la aprobación del *Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes* en 1970. Ya en plena etapa democrática, y cuando la integración de España en la entonces denominada Comunidad Económica Europea (CEE) era inminente, se aprobó el *Real Decreto 1573/1985* por el que se regulaban las denominaciones genéricas y específicas de productos alimentarios. En 1989 se aprobó el *Reglamento de la Denominación Genérica “Agricultura Ecológica”*, que pronto fue superado en el marco de las reformas de la PAC llevadas a cabo en los primeros años de la década de los noventa.

E. Ruiz (2003) explica el contexto en el que la PAC incorporó entre sus objetivos la promoción de los productos agroalimentarios de calidad. En la década de los ochenta se había hecho patente la necesidad de que las explotaciones agrarias se adaptaran a las exigencias planteadas por “los mercados, las cadenas agroalimentarias y las políticas públicas”. La producción de alimentos y servicios de calidad se consideró un instrumento útil para facilitar la supervivencia de pequeñas y medianas empresas, especialmente las localizadas en enclaves

periféricos y/o desfavorecidos, debido a las rentas comparativamente más elevadas que genera la venta de estos productos, que además responden a una demanda creciente en las sociedades desarrolladas. Así pues, en los años 1991 y 1992 se aprobaron una serie de reglamentos en los que ya estaban presentes los conceptos de calidad diferenciada y agricultura ecológica tal y como se entienden en la actualidad y como se explican a continuación.

En la actualidad, la Unión Europea reconoce las siguientes figuras de protección:

- Calidad diferenciada
 - Indicaciones Geográficas (IG)
 - Denominación de Origen Protegida (DOP)
 - Indicación Geográfica Protegida (IGP)
 - Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG)
 - Términos de calidad facultativos
- Agricultura Ecológica

Calidad diferenciada

La Unión Europea ha creado registros de Indicaciones Geográficas para los productos agrícolas y alimenticios, los vinos y las bebidas espirituosas para proteger los derechos de propiedad intelectual de las denominaciones de los productos con derecho a ellas. Las denominaciones registradas están protegidas contra toda utilización comercial indebida, usurpación, imitación o evocación, cualquier tipo de indicación falsa o falaz en cuanto al origen, naturaleza o características esenciales de los productos, envases o embalajes y, en definitiva, contra cualquier práctica que pudiera inducir a error al consumidor.

Los alimentos de calidad, excluidos los vinos y las bebidas espirituosas, están regulados actualmente por normativas europeas y estatales, entre las que cabe destacar el *Reglamento (CE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*, y la *Ley 6/2015 de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra-autonómico*. Las figuras de protección que se aplican a estos productos son las siguientes:

- Denominación de Origen Protegida (DOP): nombre de un producto originario de un lugar, región o país, cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar, en su totalidad, en la zona geográfica definida.

- **Indicación Geográfica Protegida (IGP):** nombre de un producto originario de un lugar, región o país, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida.
- **Especialidad Tradicional Garantizada (ETG):** nombre que describe un producto o alimento específico que sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que corresponda a la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento, o esté producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El *Reglamento (CE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios* indica que aquellos que “ostenten una descripción geográfica [...] deben cumplir determinadas condiciones”, por ejemplo, “requisitos específicos dirigidos a proteger los recursos naturales o el paisaje de la zona de producción, o a mejorar el bienestar de los animales de granja”.

Por otra parte, el mismo *Reglamento* establece un régimen de términos de calidad facultativos para facilitar la información sobre distintos productos dentro del mercado interior. El *Reglamento* indica que los Estados miembros podrán mantener normas nacionales sobre términos de calidad facultativos que no estén incluidos en el mismo, siempre que dichas normas sean conformes con el Derecho de la UE. Se establece el término “producto de montaña” como término de calidad facultativo y se insta a la Comisión a presentar un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la conveniencia de adoptar el término “producto de la agricultura insular”.

Entre las disposiciones que regulan los vinos de calidad diferenciada están el *Reglamento (CE) 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)*, el *Reglamento (CE) 491/2009* y la *Ley 24/2003 de la Viña y el Vino*. Las figuras de protección aplicables a los vinos son las siguientes:

- **Vinos con Denominación de Origen Protegida:** vinos cuya calidad y características son esencial o exclusivamente debidas a su origen geográfico, con sus inherentes factores humanos y culturales. Las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción, donde tiene lugar el proceso completo de elaboración. Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a *Vitis vinífera*. Los términos tradicionales que se

utilizan para indicar que el producto se acoge a una DOP son: Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada, Vino de Calidad con Indicación Geográfica, Vino de Pago y Vino de Pago Calificado.

- Vinos con Indicación Geográfica Protegida: vinos cuya calidad, reputación u otras características específicas son atribuibles a su origen geográfico. Al menos el 85% de las uvas procede exclusivamente de la zona geográfica y la elaboración tiene lugar en el área geográfica. Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a *Vitis vinífera* y otras especies del género *Vitis*. El término tradicional que se utiliza para indicar que el producto se acoge a una IGP es Vino de la Tierra.

Las Indicaciones Geográficas de las bebidas espirituosas y el registro para su protección comunitaria e internacional se definen en el *Reglamento (CE) 110/2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas* y por el que se deroga el *Reglamento (CEE) 1576/89 del Consejo*.

Agricultura ecológica

La Unión Europea también distingue con un logotipo de calidad los productos procedentes de la agricultura ecológica, es decir, los producidos con métodos que propician la preservación del medio ambiente y el bienestar de los animales. De acuerdo con las correspondientes normativas, la agricultura ecológica se define como un compendio de técnicas agrarias que excluye normalmente el uso, en la agricultura y la ganadería, de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc., con el objetivo de mantener o aumentar la estructura y fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales. Es oportuno señalar que en el informe sobre agricultura ecológica publicado anualmente por el MAGRAMA se incluyen, además de los datos correspondientes a agricultura y ganadería ecológica, los relativos a las empresas elaboradoras, por lo que se trata de un sector que comprende actividades que no son exclusivamente agrarias.

Con el fin de que el consumidor pueda distinguir en el mercado los productos de la agricultura ecológica, todas las unidades envasadas, además de su propia marca y alguna de las menciones específicas de la agricultura ecológica, llevan impreso el código de la autoridad y organismo de control o un logo específico, con el nombre y el código de la entidad de control. También debe ir impreso el logo comunitario correspondiente, obligatorio desde el 1

de julio de 2010. La producción ecológica se encuentra regulada en la actualidad por una serie de Reglamentos, entre los que cabe mencionar el *Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos* (y por el que se deroga el *Reglamento (CEE) 2092/91*) y el *Reglamento (CE) 1235/2008 de la Comisión*, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del R(CE) 834/2007, en lo que se refiere a las importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países.

II. MÉTODO, MATERIALES Y TÉCNICAS

En la revisión bibliográfica llevada a cabo por E. Ruiz en 2003 se hace referencia a los diversos enfoques y significados de los productos alimentarios de calidad. El autor recoge las palabras de Bérard, Contreras y Marchenay que, ya en 1996, hacían hincapié en la necesidad de abordar la cuestión de la calidad alimentaria desde un punto de vista multidimensional, dada su relación con factores medioambientales, geográficos, históricos, culturales, económicos, etc. Por ello se ha considerado imprescindible comenzar el trabajo con la lectura de la bibliografía recogida en el último apartado.

Se ha procedido a continuación a la recopilación de información estadística, que se ha organizado sistemáticamente en una base de datos. Como es preceptivo según las correspondientes normativas de la UE, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) elabora anualmente una serie de informes relativos a los productos agroalimentarios con DOP o IGP, a los vinos con DOP, a los vinos con IGP, a las bebidas espirituosas con IG y a la agricultura ecológica. Estos informes contienen una gran cantidad de información sobre el número de productores, elaboradores, superficies calificadas, producción, valor de la producción, etc. Además, el MAGRAMA pone a disposición de los ciudadanos los archivos de forma o *shapefiles* correspondientes a los ámbitos de producción de los productos con IG, lo que facilita enormemente el análisis territorial y la representación gráfica de resultados.

Dos organismos de la región, la Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales (SADEI) y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE), facilitan asimismo una información muy valiosa. Concretamente, en la página web de COPAE, organismo responsable del control y certificación de la producción agraria ecológica en Asturias, se puede consultar (aunque no descargar) una base de datos que contiene información sobre los productores y elaboradores de productos ecológicos, organizada por concejos, lo que ha permitido hacer un análisis territorial más detallado.

A partir de los objetivos planteados, y una vez organizada y revisada la información disponible, se ha procedido al planteamiento de las hipótesis de la investigación. Para comprobar si la producción de alimentos de calidad está siendo positiva para el desarrollo sostenible de los espacios rurales asturianos se ha considerado imprescindible valorar su evolución, de acuerdo con una serie de parámetros, comparando esa evolución con distintos sectores de la región y/o con el conjunto de España. Para analizar la información y expresar gráficamente los resultados se han utilizado las herramientas estándar de un software de hojas de cálculo.

Asimismo, se ha tratado de establecer en qué medida la producción de alimentos de calidad está contribuyendo o puede contribuir al desarrollo rural de la región. Para ello se ha partido de la consideración de que, además de una función productiva, el subsector de la calidad alimentaria está relacionado con el desarrollo de otras funciones. De acuerdo con sus correspondientes normativas, las actividades agrarias de producción ecológica y también, aunque en menor medida, las relacionadas con los alimentos de calidad diferenciada, cumplen una función de protección, conservación y preservación del patrimonio natural y cultural, especialmente de los paisajes. Ambas cuestiones están relacionadas con el concepto de multifuncionalidad agraria que, según R. Silva (2010), consiste en el hecho de que “además de alimentos y materias primas, la agricultura aporta a la sociedad otros bienes y servicios (sociales, patrimoniales, ambientales)”. A partir del repaso bibliográfico sobre el concepto de multifuncionalidad, la autora pone de manifiesto la existencia de una cierta confusión entre multifuncionalidad agraria y multifuncionalidad del espacio rural. Cabe entender esta última como un concepto más amplio, que incluye distintas funciones vinculadas a actividades que se desarrollan en el medio rural, pero que no son agrarias. En relación con todo ello, está la diversificación de la actividad económica en el medio rural que, según F. Fernández García *et al.* (2015), es imprescindible para el desarrollo rural en Asturias.

Para tratar de dar respuesta a las hipótesis planteadas se ha recurrido a la información facilitada por diversos agentes sobre ferias, mercados y otros espacios comerciales, hostelería y turismo, equipamientos culturales, y fiestas, certámenes y otros eventos relacionados con los productos alimentarios de calidad. El trabajo de campo ha consistido en la visita a varias instalaciones productivas, establecimientos comerciales y hosteleros, y equipamientos, y en la participación en varios eventos asociados a este subsector, lo que ha permitido obtener una visión más cercana y directa del mismo.

Dado que se trata de cuestiones que difícilmente pueden zanjarse de forma concluyente, en el apartado “conclusiones y discusión” se hace una valoración crítica de los resultados, con el objetivo de abrir la puerta a futuras investigaciones que puedan aportar nuevos conocimientos que contribuyan al desarrollo sostenible de la región.

III. RESULTADOS

Con el fin de que la interpretación de los resultados obtenidos sea lo más acertada posible, se ha considerado oportuno incluir una serie de indicadores básicos relativos a la población y la economía de Asturias, comparándolos con los correspondientes al conjunto de España; se puede observar, en primer lugar, que la densidad de población en Asturias es algo superior a la media del país, mientras que el Producto Interior Bruto (PIB) per cápita de la población asturiana es inferior a la media nacional.

CUADRO I. *Indicadores básicos correspondientes a Asturias y España*

	Población (2014)	Superficie (km ²)	Densidad (2014)	PIB/cápita (€) (2014)
Asturias	1.054.060	10.604	99,40	19.727
ESPAÑA	46.455.123	504.645	92,06	22.412
% Asturias	2,27	2,10	107,98	88,02

Elaboración propia. Fuentes: *Censo de población y Contabilidad Regional de España*, INE

Es asimismo conveniente tener en cuenta la distribución del PIB por ramas de actividad², ya que permite comprobar el menor peso que tienen en Asturias la Rama A (formada por agricultura, ganadería, pesca y silvicultura) y las Ramas G-U (diversas actividades del sector servicios), respecto del conjunto del país, mientras que las Ramas B-F (todo tipo de industrias, incluidas las extractivas, y la construcción), tienen un peso bastante mayor.

CUADRO II. *Porcentaje del PIB por ramas de actividad en Asturias y en España*

	% PIB Rama A	% PIB Ramas B-F	% PIB Ramas G-U
Asturias	1,38	27,74	70,88
ESPAÑA	2,52	22,41	75,07
% Asturias	54,87	123,77	94,42

Elaboración propia. Fuente: *Contabilidad Regional de España*, INE 2014

El subsector de la industria alimentaria tiene un peso muy significativo dentro de la industria española, aunque en Asturias ese peso es menor que el de la media del país, tanto en

² De acuerdo con la clasificación establecida en la *Contabilidad Regional de España* (INE).

términos de empleo como de valor añadido. En efecto, la industria alimentaria asturiana representa un porcentaje bastante bajo respecto a la industria alimentaria nacional.

CUADRO III. *Personas ocupadas en la industria alimentaria en relación con el total de la industria, en Asturias y en España.*

	Nº Ocupados en la industria alimentaria	Nº Ocupados en la industria (TOTAL)	%
Asturias	7.229	48.495	14,9
ESPAÑA	355.321	1.949.194	18,2
% Asturias	2,03	2,49	

Elaboración propia. Fuente: *Informe industria alimentaria* MAGRAMA, 2013

CUADRO IV. *Valor Añadido Bruto de la industria alimentaria en relación con el total de la industria, en Asturias y en España.*

	VAB industria alimentaria	VAB industria (TOTAL)	%
Asturias	361.450.000	2.909.700.000	12,4
ESPAÑA	19.045.205.600	124.553.496.600	15,3
% Asturias	1,9	2,34	

Elaboración propia. Fuente: *Informe industria alimentaria* MAGRAMA, 2013

Tanto en Asturias como en el conjunto de España, el Producto Interior Bruto experimentó entre 2000 y 2008 una etapa fuertemente expansiva, mientras que el PIB correspondiente a la Rama de actividad A permaneció prácticamente estancado en ambos casos. Desde 2008 el PIB total ha experimentado un cierto descenso, algo más acusado en el caso de Asturias. Durante esta segunda etapa, el PIB correspondiente a la Rama A se mantuvo más o menos estable en España, mientras que en Asturias descendió casi en la misma proporción que el PIB total.

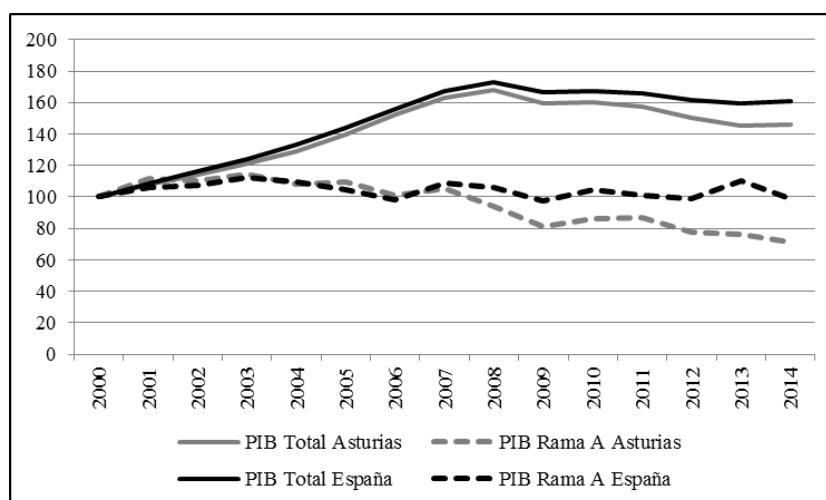


Fig. 1. Evolución en base 100 del PIB total y del PIB de la rama A entre 2000 y 2014. (Elaboración propia. Fuente: *Contabilidad Regional de España*, INE)

En efecto, el porcentaje que la Rama A representa respecto del total de la economía ha descendido sustancialmente tanto en Asturias como en España durante el periodo 2000-2014, pero más intensamente en Asturias, donde, además, este porcentaje ha estado muy por debajo de la media del país durante todo el periodo.

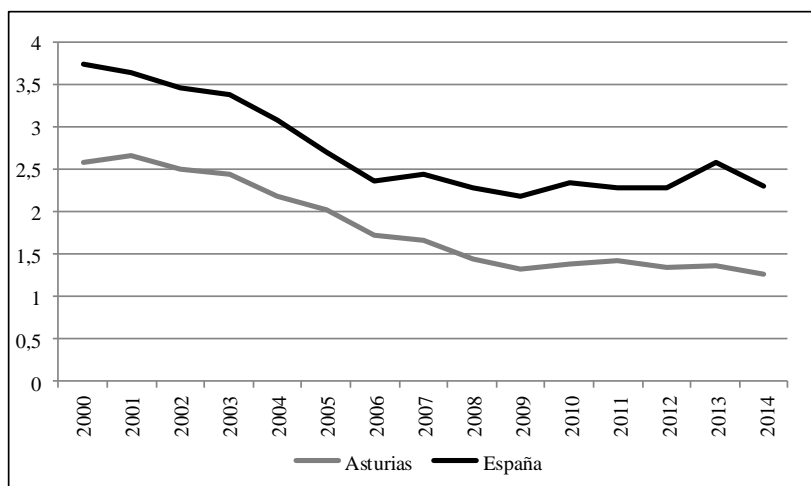


Fig. 2. Evolución del porcentaje del PIB del sector formado por la rama A respecto del PIB total. (Elaboración propia. Fuente: *Contabilidad Regional de España*, INE)

Sin embargo, durante la primera etapa expansiva, en la que el empleo total aumentó tanto en España como en Asturias, el correspondiente a la Rama A experimentó un cierto descenso en los dos casos. Desde 2008 la destrucción de puestos de trabajo ha sido muy significativa tanto en España como en Asturias; sin embargo, el descenso correspondiente a la Rama A ha sido menos acusado que el del empleo total y, de hecho, en Asturias el número de puestos de trabajo de esta rama de actividad se ha estancado, es decir, su evolución ha sido menos negativa que la del empleo total.

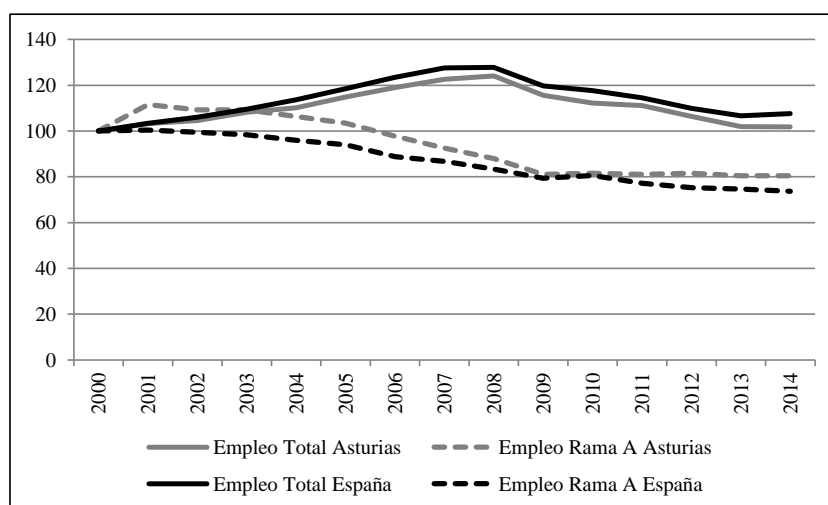


Fig. 3. Evolución en base 100 del empleo total y del empleo en la Rama A (Elaboración propia. Fuente: *Contabilidad Regional de España*, INE)

Durante el periodo 2009-2014 la evolución del número de puestos de trabajo en Asturias ha sido negativa, especialmente en agricultura, ganadería y silvicultura, mientras que el empleo en la industria agroalimentaria inició una cierta recuperación en 2012.

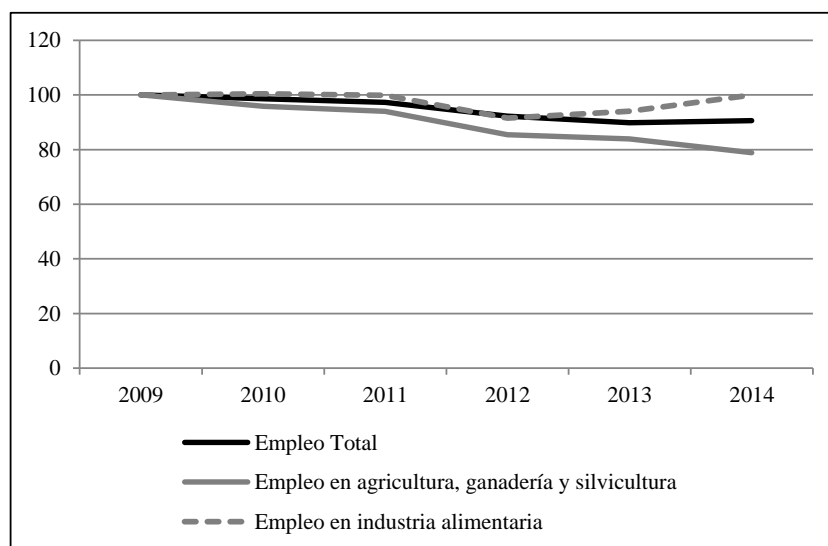


Fig. 4. Evolución en base 100 del empleo en Asturias
(Elaboración propia. Fuente: *Empleo según sectores y ramas de actividad*, SADEI)

1. EVOLUCIÓN Y RELEVANCIA ACTUAL DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN ASTURIAS

Desde 1986, año en que se produjo la entrada de España en la entonces denominada Comunidad Económica Europea (CEE), la calidad diferenciada ha experimentado un enorme desarrollo en el conjunto del país.

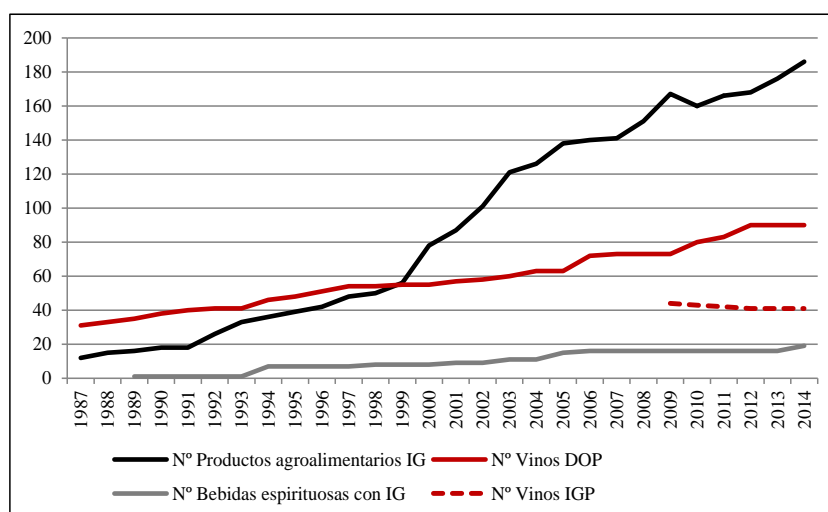


Fig. 5. Evolución del número de productos con IG en España.
(Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA)

El número de Indicaciones Geográficas no ha dejado de crecer hasta alcanzar, en 2014, las 336, de las cuales 186 corresponden a productos agroalimentarios con DOP o IGP,

90 a vinos con DOP, 41 a vinos con IGP y 19 a bebidas espirituosas. En el año 2011 España ocupaba el segundo lugar, por detrás de Italia, en cuanto al número de IG correspondientes a productos agroalimentarios, y el tercer lugar, por detrás de Francia e Italia, en cuanto al número de IG correspondientes a vinos³.

Las dos primeras Indicaciones Geográficas asturianas datan del año 1990, aunque en los siguientes diez años ningún otro producto asturiano consiguió este reconocimiento. Fue a partir del año 2000 cuando se produjo un importante desarrollo de la calidad diferenciada en Asturias.

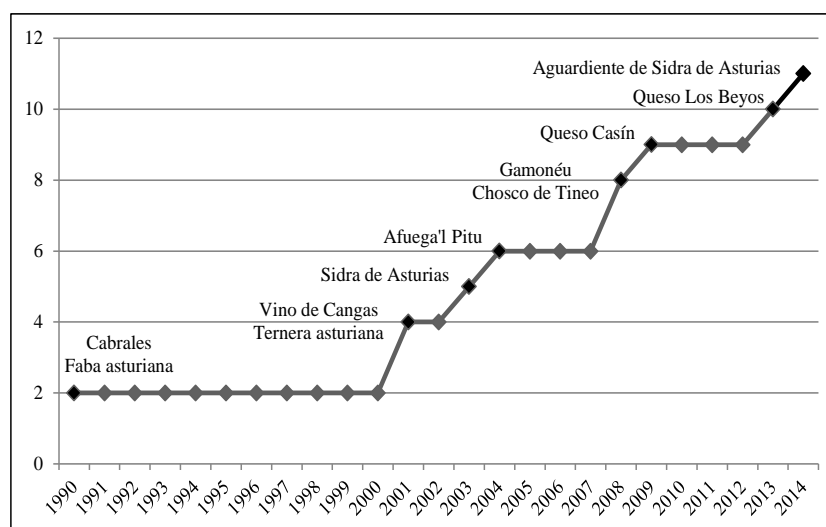


Fig. 6. Evolución del número de productos con IG en Asturias⁴.

(Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA)

Desde 2014 Asturias cuenta con once IG, de las cuales nueve corresponden a productos agroalimentarios, lo que supone el 4,83% del total de las 186 IG de productos alimentarios españoles; se trata de un porcentaje ciertamente significativo si se tiene en cuenta la menor importancia de los sectores relacionados con la producción de alimentos en esta región, en comparación con el conjunto del país. Sin embargo, el caso de las bebidas es precisamente el contrario, ya que de los 90 vinos españoles con DOP, solamente uno es asturiano; de las bebidas espirituosas, solamente una es asturiana, y en la región no se produce ningún vino con IGP.

³ MARM (2011): "Calidad diferenciada en los alimentos: DOP e IGP". *Análisis y Prospectiva - Serie AgrInfo* n°22. SGAPC, Subsecretaría. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

⁴ De acuerdo con el *Reglamento (CE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*, para determinar la antigüedad de una IG se considera la fecha en la que se solicita a la Comisión la protección de la misma.

Según datos de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, el conjunto de las marcas de calidad incluye en la actualidad a 6.189 productores y 211 empresas transformadoras, con un valor de la producción superior a los 43 millones de euros.

Siete de las nueve IG de productos agroalimentarios corresponden a productos de origen animal, lo que sin duda puede relacionarse con la tradicional especialización ganadera de la región que, además, se ha intensificado en las últimas décadas. El único producto asturiano de origen vegetal que cuenta con IG es la Faba Asturiana. También la Sidra de Asturias es de origen vegetal, pero en la clasificación del MAGRAMA está incluida en el apartado “otros productos”.

CUADRO V. Número de productos con IG en España y en Asturias⁵. Nombres de los productos con IG asturianos.

Tipos de productos con IG	Nº IG España	Nº IG Asturias	IG de Asturias
Quesos	28	5	Afuega'l pitu, Cabrales, Gamonéu, Q. Casín y Q. L. Beyos
Mantequillas	2	-	
Carnes frescas	17	1	Tenera Asturiana
Jamones	7	-	
Embutidos y otros p. cárnicos	8	1	Chosco de Tineo
Aceites de Oliva Virgen	29	-	
Arroces	3	-	
Legumbres	9	1	Faba Asturiana
Frutas	23	-	
Hortalizas	25	-	
Cereales	1	-	
Condimentos y especias	3	-	
Pescados, moluscos y crustáceos	5	-	
Productos de panadería, pastelería...	15	-	
Mieles	7	-	
Vinagres	3	-	
Sidra	1	1	Sidra de Asturias
Bebidas espirituosas	19	1	Aguardiente de Sidra de Asturias ⁶
Vinos DOP	90	1	Vino de Calidad de Cangas
Vinos IGP	41	-	

Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA.

Además del número de productos con IG, es importante tener en cuenta su relevancia en términos de producción. Para establecer estas comparaciones se han considerado solamente los tipos de alimentos que se producen en Asturias ya que, en el resto de los casos, el

⁵ El Boletín Oficial de Estado (BOE) publicó en febrero de 2009 el *Anuncio de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, por el que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida "Escanda de Asturias" o "Escanda d'Asturies" y su documento único*. Sin embargo esta denominación no aparece en la base de datos del MAGRAMA ni en ninguno de los informes anuales sobre productos agroalimentarios de calidad diferenciada, por lo que no ha sido incluida en este apartado.

⁶ La IG Aguardiente de Sidra de Asturias está incluida en el informe sobre bebidas espirituosas con IG publicado por el MAGRAMA en 2014, pero su pliego de condiciones no ha sido publicado ni en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) ni en el BOE.

porcentaje es evidentemente nulo. Igualmente claro es que, de los 9.275 hl de sidra con DOP producidos en España en 2013, el 100 % corresponde a la Sidra de Asturias, ya que es la única que cuenta con esta figura de protección. La producción de quesos asturianos está bastante proporcionada con la del conjunto de quesos españoles con IG, si se tienen en cuenta la superficie, la población y la economía de la región. Sin embargo, la producción de Ternera Asturiana y la de Faba Asturiana suponen un porcentaje muy significativo respecto del total de la producción de carnes frescas y de legumbres con IG del país, respectivamente. Por el contrario, el porcentaje de producción de Vino de Cangas es prácticamente insignificante en comparación con la producción total de los vinos españoles con DOP.

CUADRO VI. Producción de alimentos con IG y de vinos con DOP en España y Asturias, 2014⁷.

	Producción España (kg)	Producción Asturias (kg)	%
Quesos	22.355.000	644.912	2,885
Carnes frescas	39.070.000	5.319.540	13,615
Embutidos y otros productos cárnicos*	2.710.000	1.993	0,074
Legumbres	998.000	123.230	12,348
	Producción España (hl)	Producción Asturias (hl)	%
Vinos DOP	10.776.357	408	0,004

Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA.

Es asimismo interesante analizar la evolución del valor de los productos con IG en relación con la del subsector al que pertenecen.

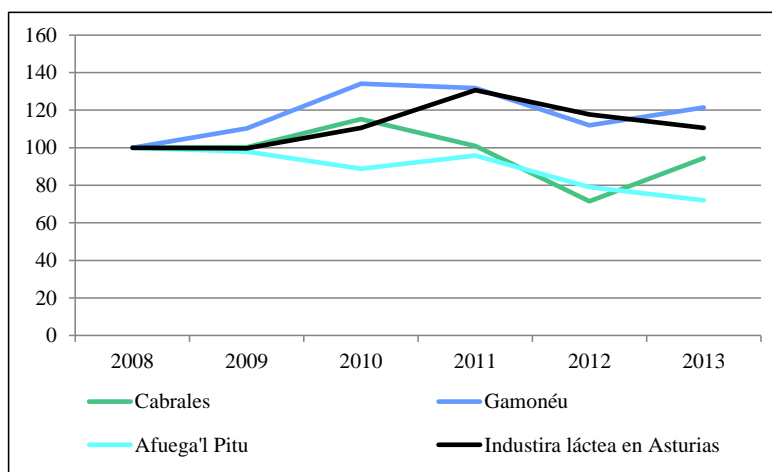


Fig. 7. Evolución en base 100 del valor de la producción de quesos asturianos con DOP en relación con el valor de la producción correspondiente a la industria láctea en Asturias. (Elaboración propia. Fuentes: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios* MAGRAMA y *Encuesta industrial de empresas* SADEI)

Si se observa la evolución del valor correspondiente a la producción de los tres quesos para los que hay datos disponibles, en relación con la evolución reciente del valor

⁷ La producción de Chosco de Tineo fue de 1.993 kg en 2013, pero en 2014, esta IGP no declaró actividad. Aún no hay datos oficiales correspondientes al Queso Los Beyos ni al Aguardiente de Sidra de Asturias.

correspondiente a la industria láctea asturiana, se comprueba que la de la DOP Gamonéu es la más positiva, mientras que la de la DOP Afuega'l Pitu es la más negativa. La DOP Cabrales parece estar a punto de alcanzar el valor de partida, tras el descenso experimentado entre 2010 y 2012.

El valor de la producción correspondiente a la industria de las bebidas y el tabaco en Asturias ha experimentado una cierta evolución a la baja entre 2010 y 2013. Sin embargo, la Sidra de Asturias ha seguido una evolución mucho más positiva y el vino de Cangas parece estar recuperándose del mínimo alcanzado en 2012.

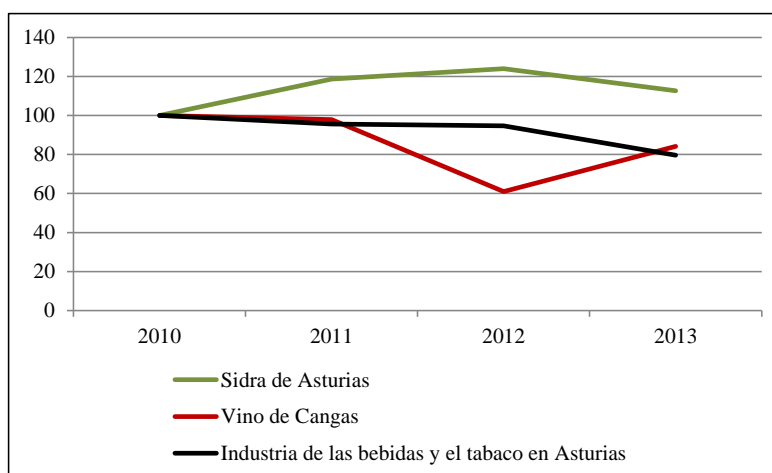


Fig. 8. Evolución en base 100 del valor de la producción de las bebidas DOP en relación con el correspondiente a la industria de las bebidas y el tabaco en Asturias. (Elaboración propia. Fuentes: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA y *Encuesta industrial de empresas*, SADEI)

En lo referente al valor de los productos del sector primario, la evolución de la IGP Ternera de Asturias entre 2006 y 2012 fue más positiva que la del conjunto del sector, mientras que la IGP Faba Asturiana inició en 2010 una etapa de declive.

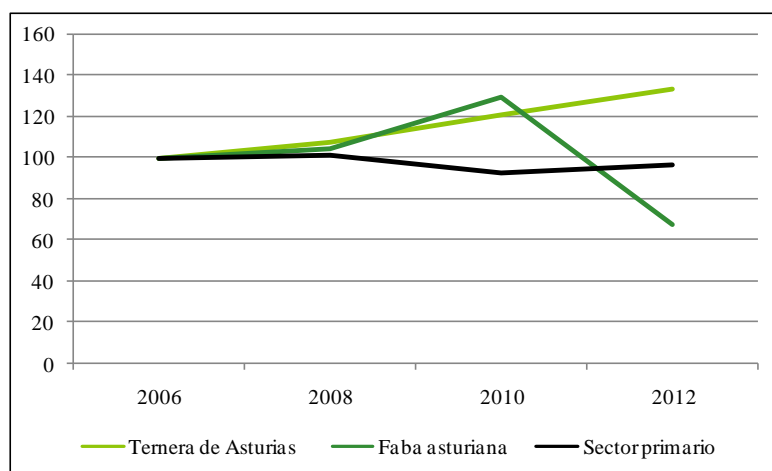


Fig. 9. Evolución en base 100 del valor de la producción de las IGP Ternera Asturiana y Faba Asturiana con el valor de la producción correspondiente al sector primario en Asturias. (Elaboración propia. Fuentes: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA y *Evolución de la principales magnitudes del sector primario*, SADEI)

De acuerdo con su correspondiente pliego de condiciones⁸, cada IG puede producirse en un determinado ámbito geográfico, que aparece claramente delimitado en cada caso. Cada uno de los pliegos contiene un apartado en el que se describe el vínculo entre el producto y dicho ámbito, teniendo en consideración tanto los factores físicos como los humanos, destacando cuáles son los que explican las características y las singularidades de cada producto.

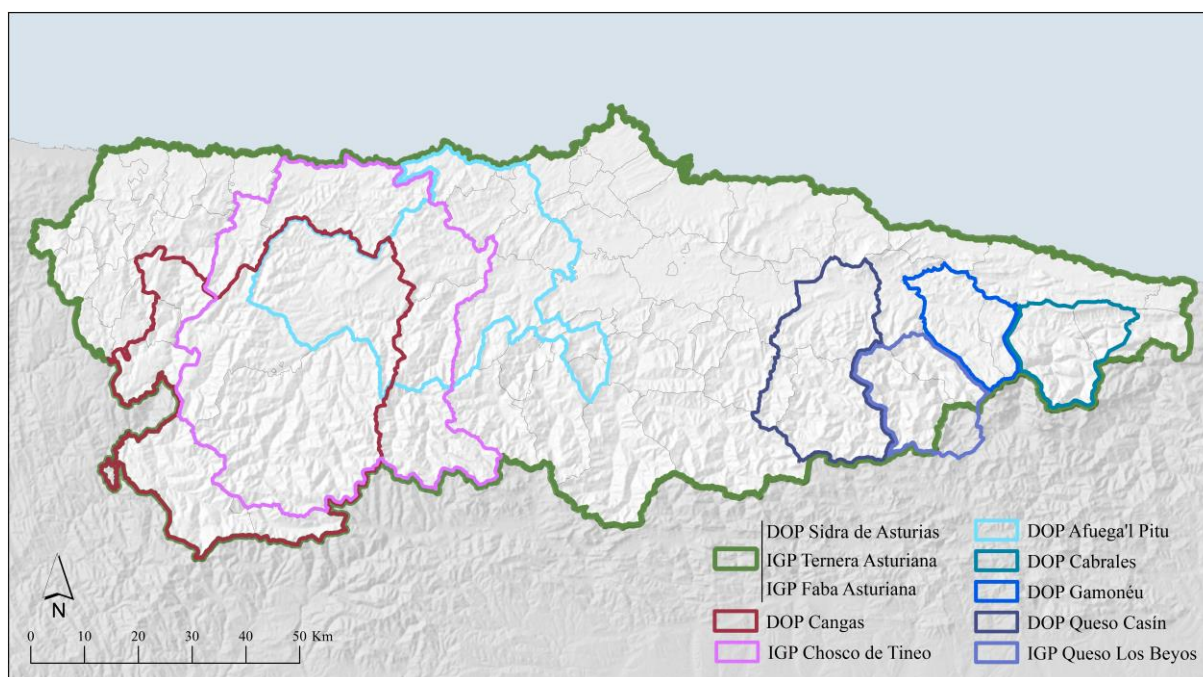


Fig. 10. Ámbitos de producción de productos asturiano con IG. La IGP Queso Los Beyos tiene un ámbito geográfico supracomunitario ya que se puede producir en dos concejos asturianos y en uno castellano-leonés. (Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA 2014)

No se ha podido comprobar cuál es el ámbito de producción del Aguardiente de Sidra de Asturias, ya que el pliego de condiciones aún no ha sido publicado. De los otros diez productos asturianos con IG, tres de ellos, precisamente los más emblemáticos del paisaje y/o de la gastronomía de la región (la Sidra de Asturias, la Faba Asturiana y la Ternera Asturiana), pueden producirse, teóricamente, en toda su superficie; los ámbitos geográficos correspondientes a los otros siete productos abarcan entre dos y trece concejos.

De las anteriores consideraciones se deduce que en todos los concejos asturianos pueden producirse al menos tres productos con IG, que en varios de ellos pueden producirse cuatro o cinco productos con IG, y que, en uno de ellos, Tineo, pueden producirse seis.

⁸ Los pliegos de condiciones de los productos con IG se pueden descargar en la sección de calidad diferenciada de la página web del MAGRAMA, en la sección de alimentación de la página web del Gobierno del Principado de Asturias y, en algunos casos, en las páginas web de los consejos reguladores.

Desde el punto de vista de la distribución territorial, los concejos en los que pueden producirse más de tres productos con IG están agrupados en dos sectores claramente diferenciados, uno al sureste de la región y otro, de mayor extensión, en la mitad occidental.

En el sureste de la región se concentran los ámbitos de producción correspondientes a cuatro de los cinco quesos asturianos con IG (DOP Cabrales, DOP Gamonéu, DOP Queso Casín e IGP Queso los Beyos); es decir, en cada uno de estos cuatro ámbitos, puede producirse, además de Sidra de Asturias, Ternera Asturiana y Faba Asturiana, un queso con IG, pero solamente uno, ya que no hay superposiciones entre los distintos ámbitos.

En el sector occidental, además de los tres productos más típicos de la región, se producen un queso (DOP Afuega'l Pitu), un vino (DOP Vino de Calidad de Cangas) y un producto derivado de la carne (IGP Chosco de Tineo); es decir, en este sector hay una mayor variedad de productos con IG, cuyos ámbitos de producción se superponen, dando lugar a distintas combinaciones.

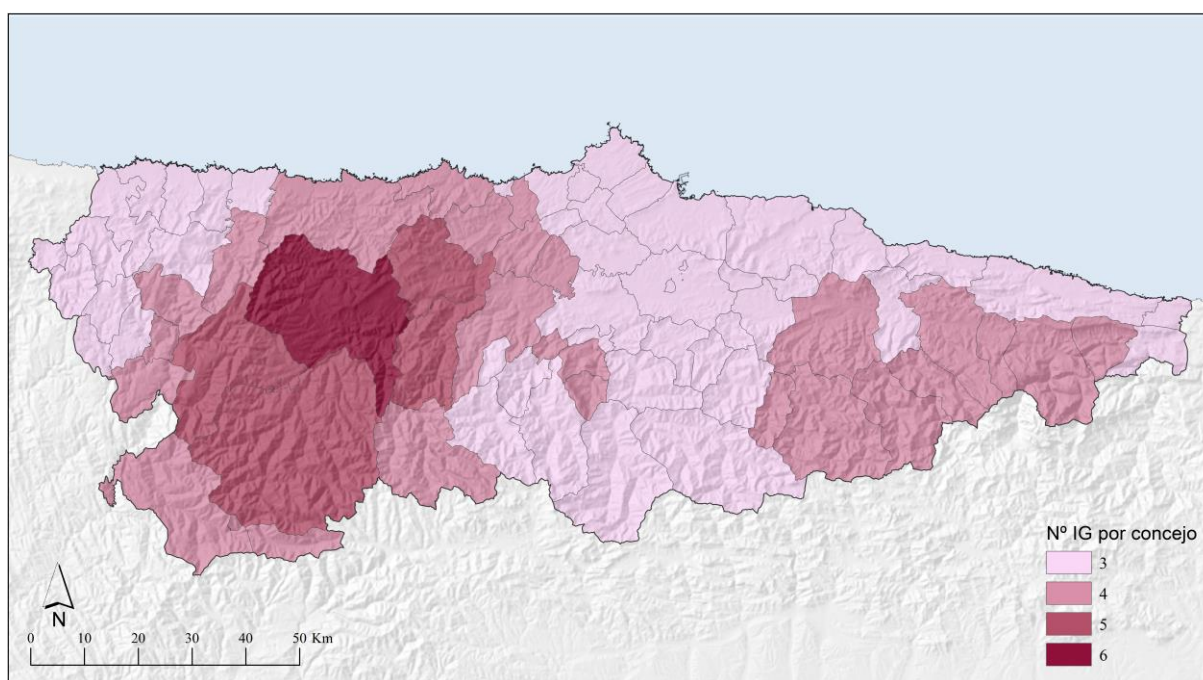


Fig. 11. N° de productos con IG que pueden producirse en cada concejo. (Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA 2014)

Por otra parte, es importante señalar que la producción correspondiente a cada IG poco tiene que ver con la superficie del ámbito geográfico correspondiente. Esto se ve claramente en el caso de los quesos asturianos, puesto que la IG con mayor producción, la DOP Cabrales, es la que se produce en uno de los ámbitos más pequeños.

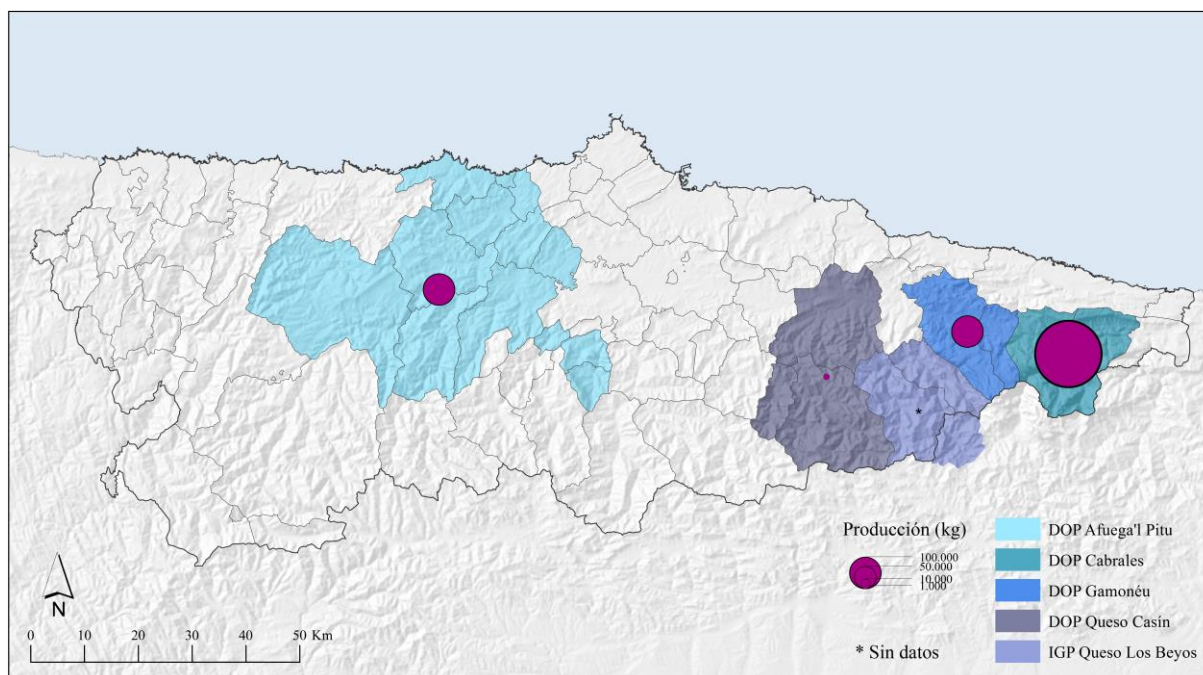


Fig. 12. Producción de quesos asturianos con IG (kg). (Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA 2014)

Cada producto asturiano con IG ha tenido su propia evolución desde la adquisición de su correspondiente reconocimiento⁹. Sobre cuatro de las once IG asturianas no hay datos suficientemente significativos. Dos de ellas, el Aguardiente de Sidra de Asturias y el Queso los Beyos, aún no han presentado cifras de producción. En cuanto al Chosco de Tineo, en 2013 había seis industrias inscritas, que produjeron 1993 kg; sin embargo, en 2014 no se certificó producción alguna, lo que parece significar que esta IG atraviesa algún tipo de dificultad. La producción de Queso Casín pasó de 4.034 kg en 2013 a 4.369 kg en 2014 (un 8% más); sin embargo, las explotaciones inscritas pasaron de trece a dos, y las queserías de tres a dos. En cuanto a los otros siete productos con IG, es conveniente tener presente que su evolución en los últimos años está condicionada, como en el caso de cualquier otro producto, por la coyuntura económica general.

La evolución de la producción de los quesos con DOP de más larga trayectoria ha sido bastante desigual en los últimos años. La DOP Cabrales es una de las IG pioneras en Asturias, puesto que data del año 1990. En el pliego correspondiente a esta denominación se establece que el ámbito geográfico de producción está formado por los concejos de Peñamellera Alta y Cabrales. En 2014 estaban inscritas 38 explotaciones ganaderas (2.809 cabezas productoras) y 31 queserías, lo que tiene su importancia, considerando que se trata de dos concejos de montaña muy poco poblados. En términos de producción, la DOP Cabrales es sin duda la más

⁹ No se han encontrado datos estadísticos sobre alimentos con IG anteriores a 2001 ni en la página web de SADEI ni en la de MAGRAMA.

importante de las correspondientes a quesos asturianos; sin embargo, desde 2001 ha estado sujeta a una serie de altibajos, llegando a alcanzar un mínimo en 2012, para iniciar a partir de entonces una clara recuperación.

El queso Afuega'l Pitu obtuvo el reconocimiento como DOP en 2004. Su ámbito geográfico comprende un total de 13 concejos asturianos: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco. En 2014 fueron 4 las explotaciones ganaderas inscritas (265 cabezas productoras) y 10 las queserías. Su producción se mantuvo estable durante los dos primeros años pero, tras un cierto aumento en 2007, no ha dejado de descender.

El Consejo Regulador de la DOP Gamonéu inició su actividad en el año 2003, aunque el producto no contó con una protección efectiva hasta 2008. El ámbito de producción está formado por los concejos de Cangas de Onís y Onís. En 2014 fueron 20 las explotaciones ganaderas inscritas (1.175 cabezas productoras) y 20 las queserías. Su producción no ha dejado de crecer desde que hay datos disponibles.

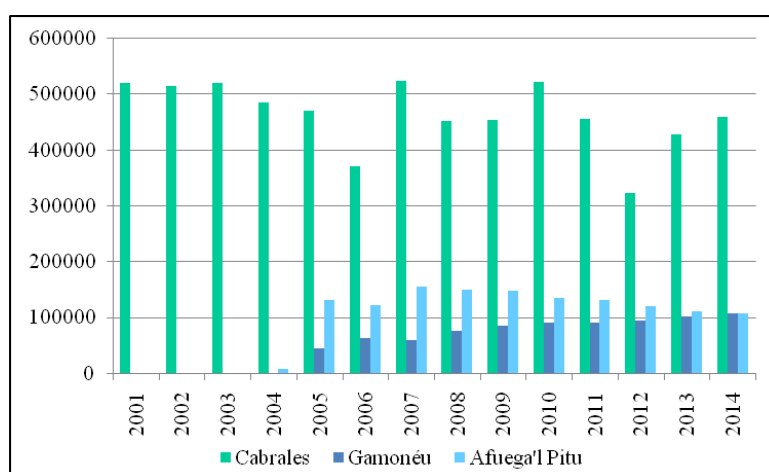


Fig. 13. Evolución de la producción de quesos asturiano con DOP (kg).

(Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA 2014)

La Sidra de Asturias cuenta con la figura de protección DOP desde 2003 y, de acuerdo con su correspondiente pliego de condiciones, puede producirse en todo el territorio regional. La producción de la DOP Sidra de Asturias no ha dejado de aumentar en los últimos años, si se prescinde del efecto de la vecería en la producción de manzana. Efectivamente, los altibajos que se observan en el gráfico se deben a que en los años pares la producción de manzana es mucho menor que en los años impares, a causa de la propia dinámica vital de los manzanos. También se puede apreciar que el efecto de la vecería tiende a disminuir, lo que está relacionado con la aplicación de mejoras técnicas en el cuidado de los árboles. La superficie de manzano inscrita en 2014 fue de 563,28 ha, lo que representa el 11,1 % de la

superficie dedicada al cultivo del manzano en la región, 5.070 ha; los lagares inscritos fueron 23, es decir, el 25,5 % del total de los 90 elaboradores de sidra de la región.

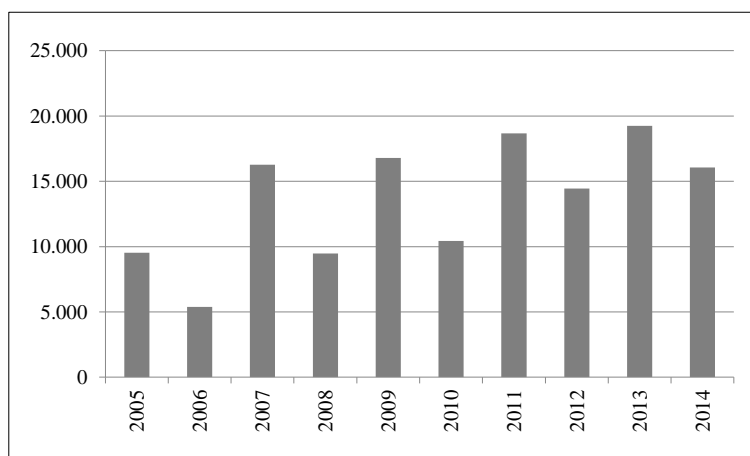


Fig. 14. Evolución de la producción de la DOP Sidra de Asturias (hl)
(Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA)

La Ternera Asturiana fue reconocida como IGP en 2001 y su ámbito de producción se corresponde con la totalidad de la región. Según datos de SADEI, tanto el número de explotaciones registradas como el de canales certificados ha evolucionado al alza en los últimos años. La producción de ternera certificada experimentó un claro descenso en sus dos primeros años de andadura, pero desde 2004 la evolución ha sido muy positiva.

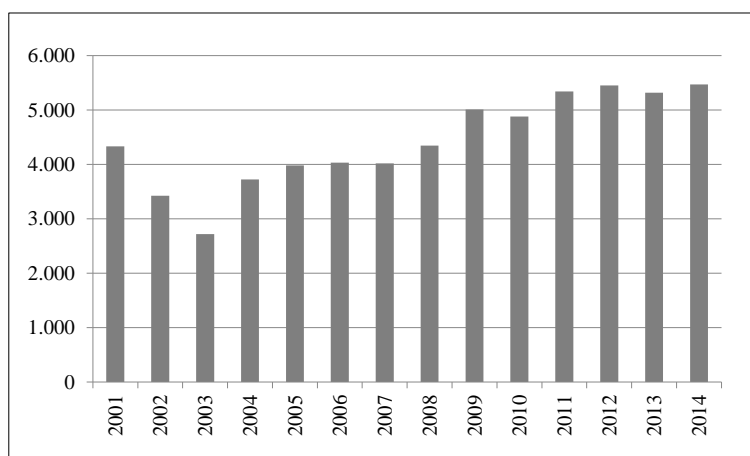


Fig. 15. Evolución de la producción de la IGP Ternera Asturiana (t)
(Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA)

La Faba Asturiana fue otra de las indicaciones geográficas pioneras en Asturias al obtener el sello de protección en 1990; su ámbito de producción abarca la totalidad del territorio asturiano. Se puede considerar que, a pesar de ciertos altibajos, su evolución en términos de producción está siendo bastante positiva, aunque la superficie inscrita se ha mantenido más o menos estable en torno a las 100 ha a lo largo de los últimos años. Sin embargo, según datos de SADEI, el número de productores pasó de 205 en 2001, a 127 en

2013. Todo ello parece indicar un aumento de la productividad y una tendencia hacia la concentración empresarial. Por otra parte, en 2014 se alcanzó la cifra récord de 25 envasadores registrados.

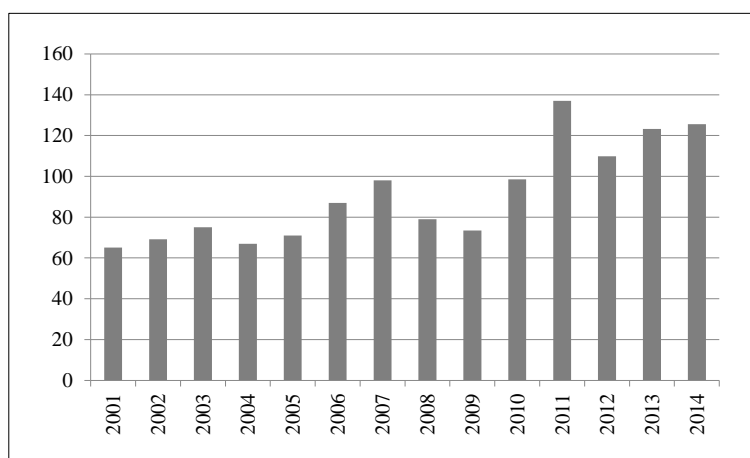


Fig. 16. Evolución de la producción de la IGP Faba Asturiana (t)
(Elaboración propia. Fuente: *Datos de DOP e IGP de productos agroalimentarios*, MAGRAMA)

El Vino de Cangas obtuvo en 2001 la protección como IGP Vino de la Tierra y en 2009 alcanzó la categoría DOP Vino de Calidad. Su ámbito de producción comprende los concejos de Cangas del Narcea, Allande, Grandas de Salime, Illano, Pesoz e Ibias. En los últimos años el número de bodegas inscritas ha oscilado entre 5 y 7, y el número de hectáreas entre 22 y 32 (SADEI). En cuanto a la evolución de su producción, lo más destacable es que, tras una clara tendencia a la baja entre 2011 y 2013, en 2014 se ha alcanzado un record de producción.

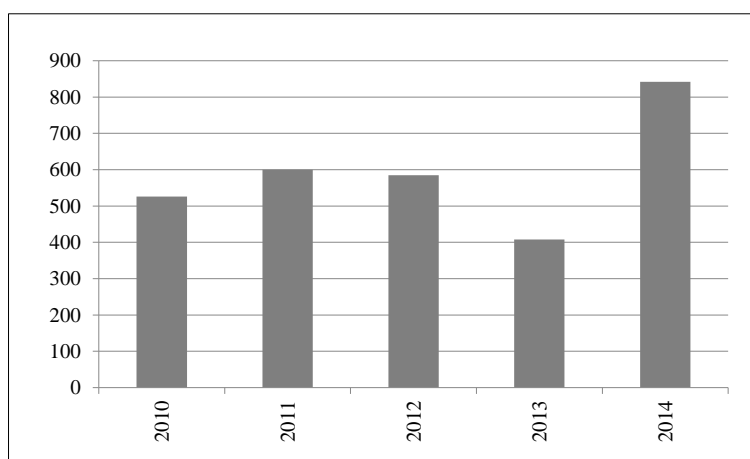


Fig. 17. Evolución de la producción de la DOP Vino de Cangas (hl)
(Elaboración propia. Fuente: *Datos de las DOP de vinos*, MAGRAMA)

Es asimismo oportuno mencionar que la DOP Vino de Cangas ha tenido que enfrentarse a su histórica fama de vino mediocre, pero los esfuerzos para mejorar su calidad realizados en los últimos años han dado como resultado que varias marcas hayan obtenido

premios nacionales e internacionales, que están consiguiendo que la imagen de este producto mejore año tras año. Por otra parte, la DOP Vino de Cangas obtuvo en 2013 un reconocimiento a la contribución y al desarrollo turístico del occidente asturiano (Diploma de Honor) por parte de la Federación de Asociaciones Turísticas del Occidente de Asturias.

En España, cuentan actualmente con la mención Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) los siguientes productos: el Jamón Serrano, la Leche de Granja, los Panellets y las Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta. Dado que esta figura de protección no está ligada a ningún ámbito geográfico, sino al método de producción, los cuatro productos podrían producirse en Asturias, pero no se ha encontrado ninguna información al respecto. Tampoco se ha encontrado ningún registro sobre el término de calidad facultativo “Productos de Montaña” puesto que aún no se ha desarrollado la aplicación del correspondiente *Reglamento*.

Otros distintivos de calidad

Al igual que otras comunidades autónomas españolas, Asturias ha creado su propia marca de calidad, con el fin de afianzar su carácter geográfico particular. De acuerdo con el *Reglamento de uso de la marca “Alimentos del Paraíso Natural”*, aprobado en el año 2007, ésta puede ser utilizada por los productos asturianos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, productos que cuenten con el sello “Agricultura Ecológica”, y por otros productos agroalimentarios y pesqueros certificados conforme a los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones técnicas del correspondiente producto que sean aprobados por resolución de la Consejería competente en materia de agroalimentación. Entre éstos últimos se encuentran productos muy diversos, como el queso de cabra, la miel, el kiwi, el repollo relleno y los carajitos (todos ellos desde 2008), la escanda (desde 2010), y el arándano (desde 2016)¹⁰.

El sello Pescados de la Rula con Artes Sanos tiene como objetivo diferenciar el pescado y marisco procedente de la pesca artesanal en la costa asturiana, capturado por embarcaciones de bajura que utilizan artes de pesca sostenibles. Esta marca ha sido promovida desde la Federación de Cofradías de Pescadores del Principado de Asturias, formada por un total de dieciocho cofradías y cuenta con el apoyo de MAGRAMA y del

¹⁰ Dado que no se ha encontrado un registro oficial de Alimentos del Paraíso Natural, la información ha sido obtenida comparando los datos ofrecidos por el diario El Comercio (10/03/2008) con el Boletín Oficial de Principado de Asturias, donde se han publicado las Resoluciones por las que se aprobaron los pliegos de condiciones de los productos adscritos a esta marca de calidad.

Gobierno del Principado de Asturias, aunque no hay referencias a ella en ninguno de los apartados dedicados a alimentos de calidad de las páginas web de estos organismos.

Aparte de los distintivos de calidad oficiales, regulados y controlados por organismos públicos, existen otros distintivos de carácter privado, que han sido creados por iniciativa de agrupaciones de productores de un mismo subsector. Aunque esta cuestión está, en principio, fuera del alcance del presente trabajo, se ha considerado pertinente hacer referencia a ella por su estrecha vinculación con el objeto del mismo. No hay información de carácter oficial sobre estas marcas colectivas pero, según datos procedentes de la prensa regional, existen las siguientes: la Sidra de Manzana de Selección, iniciativa de cuatro elaboradores asturianos; Queseros Artesanos, iniciativa de la Asociación de Queseros Artesanos del Principado de Asturias, formada por dieciocho productores; y Morcilla y Chorizo Asturianos, sello de calidad al que están adscritos veinticinco productores de la región.

2. EVOLUCIÓN Y RELEVANCIA ACTUAL DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN ASTURIAS

En la página web del MAGRAMA se indica que buena parte del territorio español reúne condiciones para el desarrollo de este tipo de agricultura gracias a un clima más o menos favorable y a los sistemas extensivos de producción que se aplican en un gran número de cultivos. En cuanto a la producción animal, la conservación de un patrimonio genético importante de razas autóctonas, de gran rusticidad en su mayoría y adaptadas al medio, favorece su cría y explotación en régimen extensivo. Se mencionan asimismo la tradición y el desarrollo alcanzado por la apicultura, cuyo manejo cuidadoso ha permitido la obtención de productos de gran calidad por la abundancia y variedad de la flora melífera existente en España. Según datos del Ministerio, España es el quinto país del mundo y el primero de la UE en cuanto a superficie dedicada a la producción ecológica, aunque la cuota de mercado es menos relevante que las magnitudes productivas, por lo que se supone que hay potencial de crecimiento. Dentro de la superficie agrícola ecológica cultivada en España destacan los cereales, incluido el arroz, que suponen un 10%, seguido del olivar, con un 8%. En cuanto a la ganadería, el primer puesto es para el vacuno.

De acuerdo con la página web de COPAE, también Asturias cuenta con unas condiciones naturales excepcionales para la producción de alimentos ecológicos, especialmente por lo que se refiere a las elevadas precipitaciones y a la abundancia de materia orgánica en los suelos. Se considera que es perfectamente viable la producción ecológica de frutales y cultivos hortícolas, y se destaca el hecho de que los prados y pastizales de los

montes asturianos constituyen un recurso de primer orden para una “ganadería ecológica ligada a la tierra”. Asimismo, se subraya la importancia de las razas autóctonas: las bovinas asturiana de los valles y asturiana de la montaña, la cabra *bermella*, la *oveya xalda*, el poni asturcón, la *pita pinta* y el *gochu astucelta* o *gochu'l país*, la mayoría de las cuales ha estado o aún está en serio peligro de desaparición. En cuanto a las variedades locales de cultivos, se destaca su adaptación al medio y la resistencia a enfermedades. Algunos de los cultivos tradicionales, como la escanda o el maíz, que habían experimentado un claro retroceso, están siendo recuperados en la actualidad. Además, se considera que la calidad del agua de los ríos asturianos los hace aptos para la producción de trucha ecológica, de acuerdo con la nueva normativa.

A pesar de todo ello, el porcentaje de productores ecológicos asturianos respecto del total de los españoles es bastante bajo, y más bajo aún es el correspondiente a la superficie inscrita, aunque el de elaboradores ecológicos está bastante compensado si se compara con lo que representa la industria agroalimentaria asturiana respecto a la nacional.

CUADRO VII. Agricultura ecológica en España y Asturias, 2014.

	Nº Productores Ecológicos	Nº Elaboradores Ecológicos	Sup. Prod. Ecológica (ha)
Asturias	364	72	16.163
ESPAÑA	30.602	3.082	1.663.189
% Asturias	1,19	2,34	0,97

Elaboración propia. Fuente: Agricultura ecológica-Estadísticas 2014, MAGRAMA

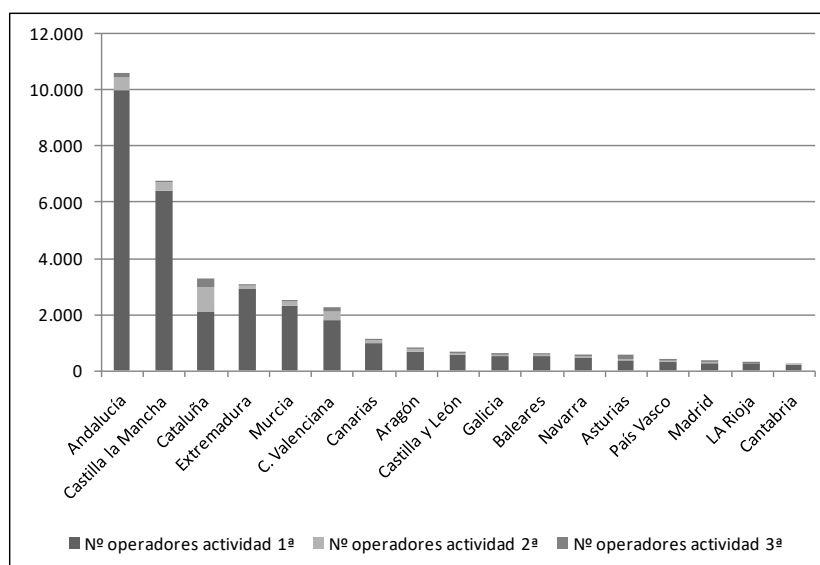


Fig. 18. Nº de operadores ecológicos en cada comunidad autónoma española. La actividad primaria incluye agricultura, ganadería y acuicultura ecológicas; la secundaria la elaboración ecológica; y la terciaria la importación, exportación y el comercio en general. (Elaboración propia. Fuente: Agricultura ecológica-Estadísticas 2014, MAGRAMA)

Según datos de 2010, la agricultura ecológica ocupaba en Asturias un 5% de la Superficie Agraria Útil (SAU), mientras que en España ese porcentaje era del 7,6% (F. Fernández García *et al.*, 2015). En la actualidad Asturias continúa ocupando una posición discreta en cuanto al número de operadores ecológicos, aunque hay que tener en cuenta que el gráfico anterior está realizado a partir de datos absolutos, por lo que no es demasiado significativo.

Es importante, asimismo, tener en consideración la evolución que la agricultura ecológica ha seguido en los últimos años¹¹, aunque de nuevo hay que tener presente la coyuntura económica general.

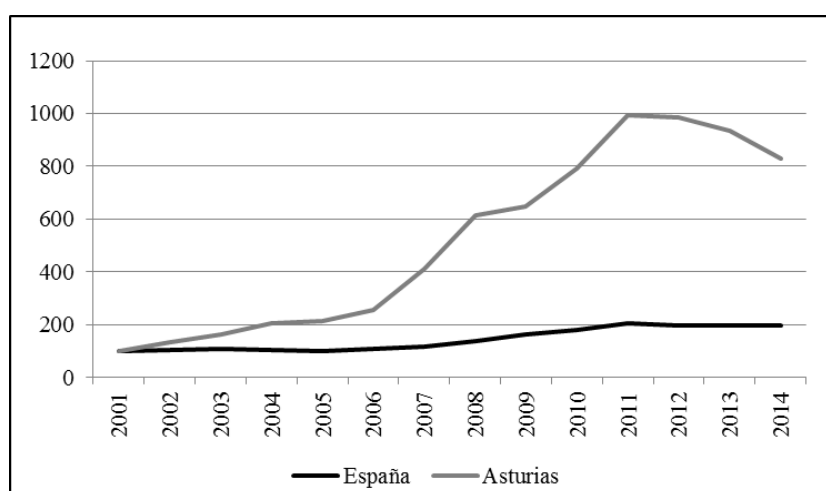


Fig. 19. Evolución en base 100 del número de productores ecológicos.
(Elaboración propia. Fuente: *Agricultura ecológica-Estadísticas 2014*, MAGRAMA)

En todo caso, mientras el aumento del número de productores ecológicos ha sido paulatino en el conjunto de España, hasta alcanzar un cierto estancamiento que se mantiene desde 2011, en Asturias el aumento ha sido mucho más intenso hasta ese mismo año, cuando el número de productores inició un brusco descenso. Entre 2001 y 2014, el número de productores ha pasado de 44 a 364 en Asturias (un incremento del 827 %) y de 15.607 a 30.602 en España (un incremento del 196 %).

La evolución en cuanto al número de elaboradores es bastante similar en Asturias y en España, por lo que a la tendencia general al alza se refiere. Entre 2001 y 2014, el número de elaboradores ha pasado de 17 a 72 en Asturias (un incremento del 423 %) y de 914 a 3.082 en España (un incremento del 337 %).

¹¹ No se ha podido analizar la evolución en términos de valor debido a que ningún organismo oficial ha publicado datos al respecto.

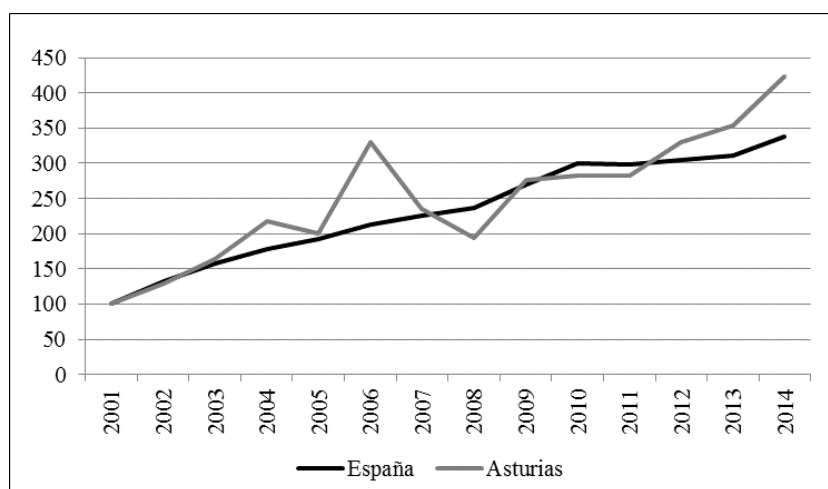


Fig. 20. Evolución en base 100 del número de elaboradores ecológicos. (Elaboración propia. Fuente: *Agricultura ecológica-Estadísticas 2014*, MAGRAMA)

Finalmente, entre 2001 y 2014, la superficie inscrita en Asturias ha pasado de 311 a 16.163 ha (un incremento del 5.197 %) y en España de 485.079 a 1.663.189 ha (un incremento del 423 %).

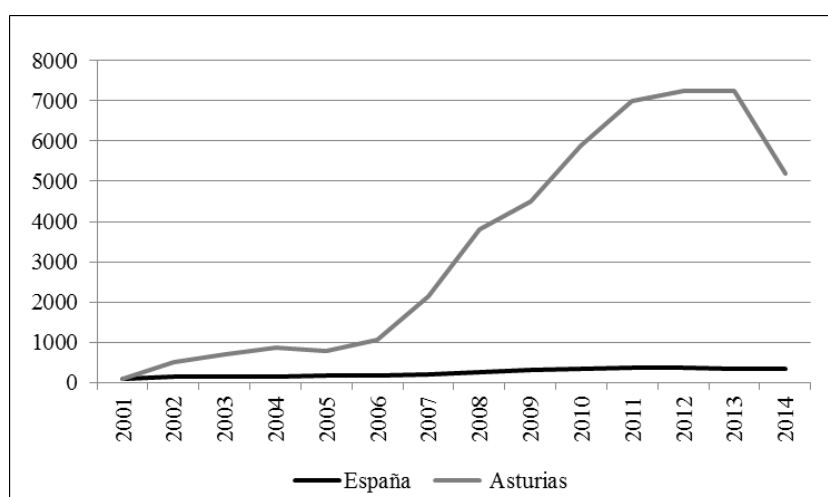


Fig. 21. Evolución en base 100 de la superficie de producción ecológica. (Elaboración propia. Fuente: *Agricultura ecológica-Estadísticas 2014*, MAGRAMA)

Otra cuestión a tener en cuenta es la distribución de la producción ecológica dentro del territorio regional. Los tres concejos con mayor número de productores ecológicos son Llanes (30), Lena (29) y Villaviciosa (26), pero son doce los concejos en los que no hay ningún productor ecológico.

En cuanto a los elaboradores ecológicos, la mayor parte de ellos se encuentra en el área central de Asturias y, en menor medida, en ámbitos cercanos a la costa, mientras que su presencia en el interior de la región es bastante poco significativa. Los concejos en los que se

ubica un mayor número de elaboradores ecológicos son Llanera (6), Siero (6) y Gijón (5), concejos en los que el sector secundario tiene una importante presencia.

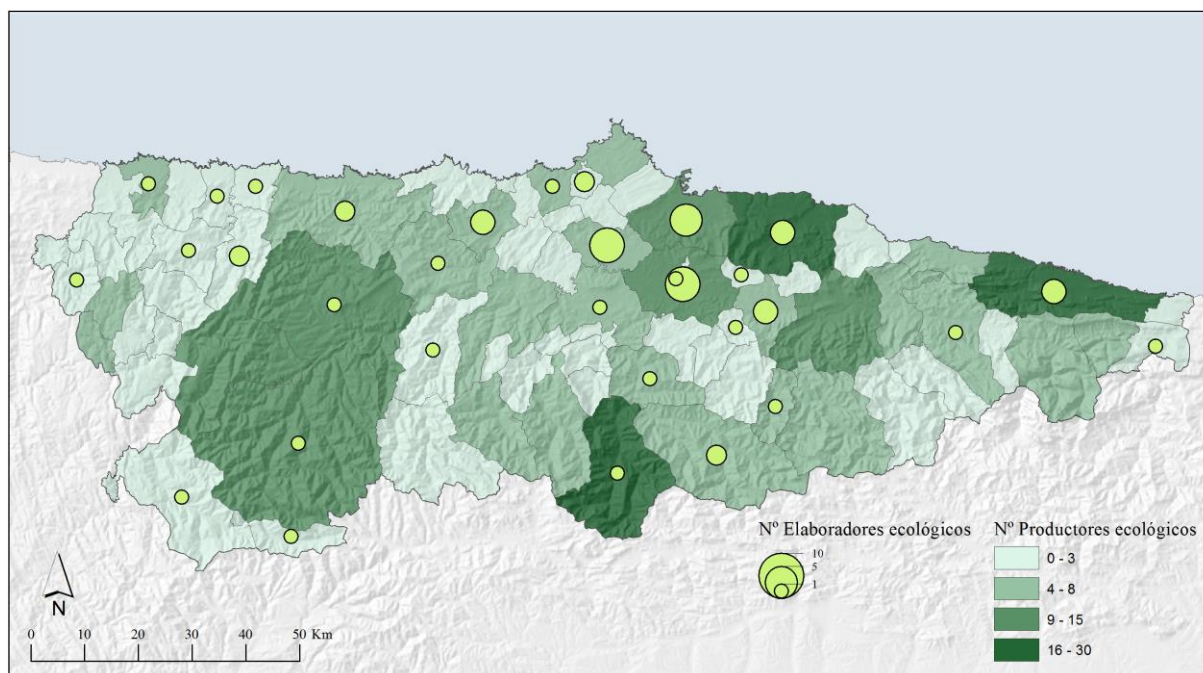


Fig. 22. N° de productores y elaboradores ecológicos en Asturias. (Elaboración propia. Fuente: Guía *online* de productores y elaboradores COPAE 2016)

Según datos del MAGRAMA (2014), de las 16.163,24 ha inscritas, 15.892,44 ha corresponden a prados y pastos ecológicos, es decir, el 98,32 % del total, lo que parece indicar que la especialización ganadera es aún más acusada en el sector agrario ecológico que en el general.

A pesar de las buenas condiciones de la región para el cultivo ecológico de frutales, este subsector tan sólo representa el 1,33% de la superficie ecológica inscrita. La mayor parte de esta superficie (142,81 ha) está dedicada al cultivo de frutas de zonas climáticas templadas, destacando el cultivo del manzano (138,70 ha). El cultivo ecológico de frutos secos ocupa una superficie de 35,16 ha, de las cuales, 24,03 ha son de castaño. Las bayas son el tercer cultivo ecológico que mayor superficie ocupa (28,34 ha). De las 6,59 ha dedicadas al cultivo ecológico de frutas de zonas subtropicales, 6,32 ha están destinadas al kiwi.

En cuanto a la ganadería ecológica, la mayor parte de las cabezas de ganado corresponde al sector bovino (11.264 de carne y 666 de leche), seguido del ovino (2.440), del caprino (2.364), y del equino (86). El número de colmenas en régimen ecológico es de 4.834.

Cabe destacar que Asturias ocupa el primer puesto en producción ecológica de algas, con 86,214 t, lo que representa el 67 % de la producción total del país, aunque en la región sólo hay una empresa que elabora agar de forma ecológica.

De los 72 elaboradores ecológicos que operan en Asturias, 40 corresponden a industrias relacionadas con la producción vegetal; dentro de este subsector destaca la elaboración de productos de panadería y otros derivados de la harina (12 operadores), la elaboración y conservación de frutas y hortalizas (9 operadores), y la elaboración de bebidas (9 operadores); tan sólo hay 3 elaboradores de piensos para el ganado y animales de granja. Los otros 32 elaboradores ecológicos corresponden a industrias relacionadas con la producción animal, de las cuales más de la mitad (17 operadores) se dedican a la elaboración y conservación de carne y productos cárnicos.

3. PRODUCTOS DE CALIDAD Y MULTIFUNCIONALIDAD DE LOS ESPACIOS RURALES EN ASTURIAS

En este apartado se pretende llevar a cabo un breve repaso de todas aquellas actividades, productivas o no, vinculadas a los alimentos de calidad. Estas actividades pueden estar relacionadas, en muchos casos simultáneamente, con funciones comerciales, culturales, educativas, recreativas, etc. Se incluyen algunas actividades que, a pesar de no estar ubicadas en los propios espacios rurales, se han considerado útiles para el desarrollo sostenible de los mismos.

En efecto, al igual que ocurre con los espacios comerciales en general, la mayor parte de los que ofrecen productos agroalimentarios de calidad se encuentran en espacios urbanos, lo que no quiere decir que no tengan ningún papel en el desarrollo rural de la región. Al contrario, estos espacios comerciales cumplen una importante función como lugares de relación entre productores y consumidores de alimentos, lo que en cierto modo equivale a decir entre el medio rural y el medio urbano, con todos los matices que se precisen. Evidentemente, esto no es una novedad, ha sido así a lo largo de la historia de las ciudades. Sin embargo, los espacios que ofrecen alimentos de calidad cumplen una función añadida de promoción de los valores del medio rural, bien es cierto que, en buena medida, como estrategia publicitaria, pero promoción al fin y al cabo. Por este motivo se puede interpretar que estos espacios comerciales contribuyen, por medio de paneles explicativos, folletos, y actividades diversas, a la difusión del conocimiento del medio rural, y también en cierto modo a una mejor cohesión entre espacios rurales y urbanos.

Entre los mercados y ferias que se celebran en emplazamientos urbanos cabe destacar la Feria Ecológica y de Consumo sostenible “Ecosentidos” que se celebra anualmente en el recinto ferial Luis Adaro de Gijón, el Foro Agroalimentario de Avilés y, en menor medida, la Feria de la Ascensión en Oviedo, en la que algunos puestos se dedican en exclusiva a los alimentos de calidad. Igualmente positiva resulta la presencia de productos agroalimentarios de calidad en espacios comerciales del resto de país, como Fitur (Madrid) o la Feria Alimentaria de Barcelona. En el marco de Fitur 2015, el MAGRAMA organizó las Jornadas de Denominaciones de Origen 2015, con el lema “Viaja por los paisajes y sabores de España”; entre las diversas actividades desarrolladas estaba la promoción de varias rutas relacionadas con los alimentos de calidad diferenciada, una de ellas, “La ruta cornisa cantábrica oriental”, discurría en su mayor parte por el territorio asturiano.

También son importantes referentes los mercados que mensualmente se celebran en las dos principales ciudades de la región: el Mercado Artesano y Ecológico (Plaza Mayor de Gijón) y el Mercado Artesano de la calle Gascona, una iniciativa de la Asociación de Sidrerías de esta calle de Oviedo.

Los alimentos de calidad están también presentes en los mercados de abastos de las principales ciudades. Por ejemplo, la sociedad Ecoastur, formada por agricultores ecológicos de la región, cuenta con dos puestos de venta en el Mercado del Fontán de Oviedo, y sus productos pueden adquirirse también a través de internet, ya que uno de los objetivos de esta sociedad es precisamente hacer llegar los productos al consumidor de la forma más directa posible. Cabe destacar la reciente apertura de un puesto de la red “Asturias sostenible” en el madrileño mercado de Vallehermoso.

En términos generales, cada vez es más común encontrar espacios dedicados a los alimentos de calidad de procedencia local en todo tipo de establecimientos comerciales: supermercados de diverso tamaño, tiendas “gourmet”, pequeñas tiendas de barrio, etc. e incluso hay establecimientos que se dedican exclusivamente a la venta de productos ecológicos y/o de productos asturianos, aunque no necesariamente de calidad diferenciada. Pero la venta de productos agroalimentarios de calidad no sólo tiene lugar en establecimientos comerciales propiamente dichos, sino que en la actualidad es frecuente que algunos establecimientos hosteleros reserven parte de su espacio para este fin. Se trata de un fenómeno especialmente común en los bares y restaurantes situados en las zonas más turísticas de las principales ciudades y villas.

Aunque con una intensidad mucho menor, las actividades comerciales también están presentes en espacios rurales, en espacios semi-rurales, y en las villas o polas que históricamente han mantenido un carácter mixto, a medio camino entre el mundo rural y el urbano.

La Feria Agroalimentaria de Productos Ecológicos de Asturias (FAPEA), organizada por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE) y por el Ayuntamiento de Llanera, se celebra a mediados de agosto en el recinto ferial de dicho municipio. En 2015 tuvo lugar la decimocuarta edición de esta feria, que desde el año 2011 tiene la consideración de certamen nacional. La feria, en la que participan la mayor parte de agricultores ecológicos de la región, incluye un variado programa de actividades, como talleres y charlas, además de diversas citas gastronómicas para la promoción de los productos.

En los mercados que semanalmente se celebran en numerosas villas y polas asturianas es frecuente encontrar puestos especializados en uno o varios productos de calidad diferenciada y/o procedentes de la agricultura ecológica. En estos mercados no sólo se ofrecen productos de la propia comarca, sino que es muy común encontrar productos procedentes de cualquier lugar de Asturias.

En Santolaya de Cabranes se celebra “El Tenderete, mercau local” el segundo domingo de cada mes. Se trata de una iniciativa puesta en marcha por una red social de colaboración, que según se explica en su página web “pretende crear una verdadera relación entre productores, consumidores y el entorno más cercano”.

También los establecimientos hosteleros de los núcleos rurales suelen ofrecer a sus clientes productos de calidad de origen local, siguiendo en cierto modo la tradición de muchos chigres, que históricamente habían asumido también el papel de tienda. Es asimismo habitual que los centros de interpretación de espacios protegidos u otros equipamientos culturales situados en el medio rural cuenten con tiendas de recuerdos donde se venden productos regionales de calidad, adecuadamente embalados y presentados para tal fin.

En relación con la función cultural, es de sobra conocido el fenómeno de construcción de equipamientos que, de forma más o menos justificada, se produjo en España durante la última etapa expansiva de la economía. Asturias no permaneció ajena a esta tendencia general y muchos de los equipamientos que se construyeron durante esta etapa se ubicaron en emplazamientos relativamente alejados de las principales ciudades. Tres de ellos están dedicados a productos alimentarios de la región: el Museo de la Sidra (Nava), el Museo del

Vino de Cangas del Narcea y el Museo de los Quesos Asturiano (Morcín), aunque éste último no llegó a estar en uso, en sintonía con lo ocurrido con muchos otros equipamientos del país. En todo caso, se puede constatar que se trata precisamente de tres tipos de productos que cuentan con figuras de calidad diferenciada.

El Museo de la Sidra, situado en Nava, fue inaugurado en 1996 y forma parte de la red de museos etnográficos de Asturias. De acuerdo con el contenido de su página web, el Museo no se concibe como una exhibición de piezas ordenadas según criterios temáticos o tipológicos, sino que, mediante un sistema expositivo envolvente, se pretende transmitir toda la información posible relativa a la producción, consumo e historia de la sidra, con la intención de que el visitante participe activamente.

El Museo del Vino de Cangas del Narcea está situado en el sector meridional de la villa, en el popular barrio de bodegas de Santiso. El edificio está en uso desde 2010, cuando finalizaron las últimas obras de ampliación. El museo ofrece al visitante un recorrido por la historia de la viticultura en la región; se explican los distintos trabajos que se realizan en los viñedos a lo largo del año, así como el propio proceso de elaboración del vino. Además, se hace hincapié en cómo las singulares características naturales del ámbito de producción hacen de este vino un producto singular.

Según información procedente de la prensa regional, el edificio que debía albergar el Museo de los Quesos Asturianos se encuentra actualmente en un estado de conservación ciertamente deficiente, lo que va a hacer muy difícil que llegue a entrar en funcionamiento en un futuro próximo. El objetivo de este museo era conservar en un espacio concreto todas las referencias a la producción relacionada con el sector lácteo en la región. Se pretendía llevar a cabo una labor divulgativa sobre los aspectos significativos del mundo ganadero y lechero, y especialmente sobre las tradiciones asociadas.

De tamaño mucho más modesto es la Cueva-Exposición puesta en marcha por la Fundación para la Promoción y Difusión del Queso de Cabrales, con el objetivo de valorizar, promocionar y dar a conocer todas las virtudes, tanto culturales como gastronómicas, etnográficas y físicas del territorio representado por esta Denominación de Origen Protegida.

En Asturias se celebran periódicamente multitud de fiestas, certámenes y otros eventos relacionados con los alimentos en general, y con los alimentos de calidad en particular. En las páginas web de los Consejos Reguladores de las IG y en las de los distintos Grupos de Acción Local existentes en Asturias se puede encontrar abundante información al respecto. Al igual

que ocurre con los espacios comerciales, algunos de estos eventos se celebran en espacios urbanos, lo que no deja de ser interesante de cara al desarrollo rural de la región. Entre las fiestas relacionadas con productos de calidad diferenciada cabe destacar el Festival de la Sidra de Nava, creado en 1969 y declarado de Interés Turístico Nacional en 1989, y la Fiesta de la Vendimia de Cangas del Narcea, que en 2015 celebró su decimocuarta edición. La Semana de la Floración del Manzano, organizada por la Mancomunidad Comarca de la Sidra, se celebró en 2016 por sexto año consecutivo. Su programa suele incluir actividades en las que se promocionan diversos productos asturianos de calidad, no solamente la sidra. Es reseñable el hecho de que se trata de la iniciativa en la que el paisaje cobra un mayor protagonismo.

Entre los certámenes más destacables se encuentran el Certamen del Queso Cabrales (45ª edición en 2015), el del Queso Afuega'l Pitu (36ª edición en 2016), el del Queso Gamonéu (36ª edición en 2015), el del Queso de los Beyos (32ª edición en 2015), el Festival del Chosco de Tineo (14ª edición en 2015), y el Certamen del Queso Casín (1ª edición en 2015).

A veces como parte de los certámenes y festivales mencionados, o bien de forma independiente, tienen lugar diversas muestras de razas autóctonas asturianas, que pueden estar dedicadas al conjunto de todas ellas, como fue el caso de la que se celebró en Granda (Las Regueras) en 2014, o bien, a una sola, como las dedicadas a la *pita pinta* asturiana en varias localidades de la región a lo largo de los últimos años, o el Concurso Subasta Nacional de Raza Asturiana de la Montaña (32ª edición en 2016, en Caso). Estos eventos suelen estar acompañados de otras actividades, como mercados de productos autóctonos, concursos gastronómicos y de fotografía, deportes y juegos tradicionales.

Numerosos hosteleros de la región participan en los eventos anteriormente mencionados organizando jornadas gastronómicas, que también en ocasiones se celebran de forma independiente. Entre las relacionadas con alimentos de calidad se encuentran las siguientes: las Jornadas gastronómicas de la caza y el vino DOP de Cangas (23ª edición en 2013), las Jornadas gastronómicas de *les fabes* en Villaviciosa (23ª edición en 2016), las Jornadas Gastronómicas de la Ternera Asturiana, el Vino DOP Cangas y el pan de Cangas (20ª edición en 2016), las Jornadas gastronómicas de la *oveya xalda* en la Comarca de la Sidra (15ª edición en 2015), y las Jornadas del *gochu asturcelta* en Ponga (5ª edición en 2015).

Como ejemplo de iniciativa a medio camino entre la hostelería y la formación están el Concurso Regional de Tapas Creativas con Quesos Afuega'l Pitu y Casín (11ª edición en

2015), organizado por el Instituto de Enseñanza Secundaria Valle de Aller y los Consejos reguladores de las dos DOP, y las Jornadas con Marcas de Calidad del Principado (3ª edición en 2015), celebradas en la Escuela de Hostelería del mismo centro educativo.

La vinculación entre el sector hostelero y la producción de alimentos de calidad va más allá de la colaboración en eventos puntuales y, de hecho, cada vez es más común encontrar en las cartas de los restaurantes, tanto de los situados en el medio rural como en el urbano, platos entre cuyos ingredientes se encuentra algún producto de calidad diferenciada, lo que sólo a veces se hace constar expresamente. En la página web de COPAE hay una guía de restaurantes que ofrecen productos ecológicos, aunque por el momento sólo son cinco los reconocidos oficialmente; estos establecimientos se identifican mediante una placa con el logotipo de COPAE acompañado de la expresión “establecimiento colaborador”.

Entre las actividades turístico-culturales cada vez más presentes en los espacios rurales asturianos están las visitas a los espacios de producción de los alimentos en general, y también de los de calidad. Por ejemplo, en la actualidad pueden visitarse varios lagares, bodegas y queserías en los que se produce, respectivamente, sidra, vino y quesos con Indicación Geográfica.

La página web de COPAE tiene un apartado denominado “guía de turismo”, en el que se explica que cada vez es más frecuente que los productores agrarios compaginen su actividad productiva con el turismo rural, aunque por el momento ningún establecimiento ha obtenido un reconocimiento oficial de este tipo. En todo caso, cabe señalar que el portal de ecoturismo ECOTUR promociona un turismo comprometido con el desarrollo rural y el desarrollo sostenible, y con la conservación del patrimonio cultural y natural del medio rural en España; esta página web ofrece una guía de turismo rural y agroturismo, y todos los establecimientos que figuran en ella cuentan con el aval de la Fundación Ecoagroturismo, una entidad sin ánimo de lucro integrada en Redes europeas de Turismo Sostenible y Desarrollo Rural; estos establecimientos suelen ofrecer a sus clientes actividades educativas y lúdicas, algunas de ellas específicamente pensadas para los niños. Entre los establecimientos hosteleros rurales asturianos que se dedican además a la producción ecológica se pueden citar la Quintana de Foncalada (Villaviciosa), la Casona de Amaido (San Tirso de Abres) y el Camping Playa de Tauran (Luarca); en las tres se crían razas autóctonas asturianas.

Entre los establecimientos que combinan el alojamiento rural con la producción de alimentos de calidad diferenciada están los hoteles “Reciegos Agroturismo” (Caso), donde se

puede conocer el proceso de fabricación del Queso Casín, y el “Quesar de Gamoneo” (Cangas de Onís), que cuenta incluso con un taller en el que los visitantes pueden aprender a fabricar el producto.

Dentro de la iniciativa privada es especialmente destacable la actividad denominada “La ruta’l quesu y la sidra” desarrollada por una empresa familiar afincada en Asiego (Cabrales); la empresa cuenta con varios alojamientos rurales, un bar-restaurante-tienda, donde se pueden degustar y adquirir los principales productos de calidad de la región, entre ellos el queso DOP Cabrales. Varias de sus parcelas están dedicadas a pastos, a la cría ecológica de *oveya xalda*, y a plantaciones ecológicas de manzanos; además fabrican sidra en su propio lagar, aunque no es sidra DOP. Quizás la característica más destacable de su proyecto es que incluye un itinerario geográfico por el pueblo y su entorno inmediato, con el objetivo de explicar a los visitantes los elementos y el funcionamiento de una típica aldea asturiana y su territorio circundante.

Por su relación con la promoción del turismo, se ha considerado oportuno mencionar que en 2008 las Consejerías de Medio Ambiente y Desarrollo Rural y de Cultura y Turismo, pusieron en marcha el proyecto “Saboreando Asturias-Rutas de los Alimentos del Paraíso”, utilizando como reclamo publicitario las materias primas de la gastronomía regional y otras actividades relacionadas. En el proyecto se proponían cinco rutas turístico-gastronómicas, cada una de las cuales se desarrollaba en torno al ámbito de producción de cada una de las IGP entonces reconocidas, con la excepción de la Ternera de Asturias. Para cada ruta se elaboró una guía y un cartel publicitario, que servía a su vez de portada para el documento. Se trataba de una iniciativa ciertamente original, con un enfoque cinematográfico, que quedó patente en los lemas de las rutas, a partir de los cuales, varios guionistas de cine y televisión asturianos aportaron una historia explicativa: “Desayuno con Cabrales”, de Nacho Carballo; “El Código Afuega’l Pitu”, de José Antonio Quirós; “Casín, el queso que sabía demasiado”, de Maxi Rodríguez; y “Hasta que llegó su sidra” y “Los señores del vino de la Tierra de Cangas”, de Tom Fernández. En el marco del proyecto se ofrecía una serie de servicios como visitas turísticas, alojamiento, venta de productos, etc., exigiéndose a las empresas participantes unos requisitos mínimos de calidad y de adecuación de sus propuestas a los objetivos del proyecto. Las guías aún pueden descargarse en internet, aunque la iniciativa no tuvo continuidad en el tiempo.

Finalmente, es importante señalar que, de acuerdo con la información procedente de las páginas web de diversos organismos oficiales y de otras fuentes como carteles, folletos

explicativos, etc., en buena parte de las actividades mencionadas participa una gran diversidad de agentes como productores, intermediarios, hosteleros, entidades administrativas y financieras, fundaciones, y, por supuesto, la población en general, tanto la urbana como la rural, y tanto la asturiana como la foránea.

IV. CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN

A partir de los resultados obtenidos y teniendo en cuenta los principios del desarrollo rural sostenible y los objetivos generales de la ordenación del territorio, es decir, la mejora de la calidad de vida de las personas y la eliminación de desequilibrios territoriales, se puede considerar, en primer lugar, que sería razonable impulsar el sector agrario y el de la industria agroalimentaria en Asturias, dado que su peso es menor que el de la media nacional. La región presenta condiciones adecuadas para ello por lo que puede resultar muy positivo para su desarrollo continuar apoyando la producción de alimentos de calidad, que en términos generales, está evolucionando de forma favorable, como se ha podido constatar.

En efecto, la mayor parte de los alimentos de calidad diferenciada han aumentado su producción en los últimos años, con la salvedad del queso Afuega'l Pitu, para el que sería recomendable un estudio detallado. También sería conveniente contar con más datos sobre el Queso los Beyos, el Queso Casín y el Chosco de Tineo pues, posiblemente, estas figuras, de menor relevancia desde el punto de vista económico, necesiten un mayor apoyo por parte de las administraciones competentes. También la Faba Asturiana requeriría un análisis detallado, pues ha evolucionado al alza en términos de producción, pero no de valor. Asimismo sería necesario aclarar la confusa situación de la Escanda de Asturias. Por otra parte, sería interesante investigar la posibilidad de que otros productos asturianos consigan una figura de protección europea, por ejemplo los que ya tienen el sello Alimentos del Paraíso, o bien están adscritos a una marca colectiva. En este caso se considera especialmente recomendable aprender de las experiencias de las DOP que mejor han evolucionado, y, especialmente, de la DOP Vino de Cangas, que representa un claro ejemplo de superación, pues el trabajo de los agentes implicados ha conseguido unos resultados muy notables.

Pero también hay que tener en cuenta que la superposición de figuras oficiales y no oficiales podría llegar a ser una amenaza para el subsector, puesto que los consumidores difícilmente pueden comprender y asimilar la cantidad y variedad de sellos existentes y su significado. En otras palabras, si continúa la proliferación de marcas, se corre el riesgo de que dejen de cumplir su función diferenciadora de los productos de calidad, resultando por tanto

inútiles. En este sentido, sería muy recomendable un debate entre los diversos agentes implicados para tratar de conciliar los diferentes intereses. Entretanto, sería positivo que los organismos oficiales, especialmente el Gobierno del Principado de Asturias, ofrecieran una información más clara, más completa y más precisa. El primer paso podría ser mejorar el apartado “alimentación” de su página web donde sólo figuran los productos con Indicación Geográfica, y no todos. También podría ser interesante la creación de juegos y aplicaciones con esta temática, así como la edición de folletos explicativos para distribuir en espacios comerciales, oficinas de turismo y centros de educativos y culturales, por ejemplo.

En cuanto a la agricultura ecológica, aunque aún no tiene una gran relevancia, su evolución ha sido muy positiva en Asturias hasta el periodo 2011-2012, por lo que sería necesario tratar de frenar la actual tendencia a la baja, que, no obstante, puede estar relacionada con la coyuntura económica general y que, por otra parte, no parece estar afectando a los elaboradores ecológicos, cuyo número continúa aumentando. La producción agraria ecológica es especialmente útil de cara a la conservación de las razas autóctonas, un hecho ciertamente positivo en relación con el mantenimiento de la biodiversidad. Por otra parte, se ha podido observar que existe un amplio margen para el desarrollo del cultivo de frutales. En este sentido podría ser especialmente aconsejable impulsar el arándano, que ya cuenta con el sello de Alimentos del Paraíso y que es muy demandado gracias a que su consumo ha demostrado ser muy beneficioso para la salud; además, las condiciones climáticas de Asturias permiten la obtención de cosechas en épocas del año alternativas a las de las regiones productoras con mayor tradición. También habría que valorar la posibilidad de adecuar las piscifactorías existentes a la producción ecológica, así como la de construir nuevas instalaciones de este tipo, aunque obviamente sin comprometer la conservación de los ecosistemas.

Asimismo parece que la elaboración ecológica mantiene una tendencia positiva en su evolución, aunque, si se compara con el conjunto del país, se puede considerar que aún tiene un amplio margen de desarrollo, que debería orientarse hacia la transformación de la producción agraria local, para conseguir que una mayor parte del valor añadido permanezca en la región. Teniendo en cuenta la especialización ganadera, quizás la elaboración de piensos podría tener una mayor presencia. Por otra parte, resulta llamativo que siendo Asturias la primera productora de algas en régimen ecológico, sólo haya una empresa transformadora, por lo que habría que estudiar las posibilidades de desarrollo de esta actividad.

Tanto en lo que se refiere a la calidad diferenciada como a la producción ecológica, se puede considerar que el apoyo institucional debería ser más intenso en los espacios rurales que más lo necesiten y que mejores condiciones presenten para el desarrollo de cada actividad en concreto, lo que requeriría un análisis territorial orientado a este fin. También sería importante poner en marcha programas de formación enfocados específicamente hacia este subsector.

La cantidad y variedad de espacios comerciales que ofrecen productos alimentarios de calidad en Asturias permite constatar que la premisa de la existencia de una demanda para ellos era cierta, y que probablemente haya margen para su desarrollo. No obstante, es preciso advertir que la continuidad de esa demanda en el tiempo puede peligrar si se sigue avanzando hacia una mayor desigualdad económica y social; en otras palabras, para que esta demanda siga existiendo es imprescindible que al menos un sector suficientemente amplio de la sociedad conserve un cierto poder adquisitivo. También en los espacios comerciales se ha detectado una cierta confusión entre los productos que cuentan con distintas figuras de protección y los que no cuentan con ninguna, pero que los comerciantes presentan como productos de la tierra, productos del lugar... y otros calificativos que pueden inducir a error; sin necesidad de coartar la libertad de los comerciantes para publicitar sus mercancías, las administraciones deberían promover que los productos de calidad certificada estén presentados de forma que sean fácilmente identificables.

Algo parecido ocurre con la hostelería y el turismo; si bien es cierto que la relación entre ambos sectores y los alimentos de calidad parece resultar positiva, también se ha podido constatar la confusión entre los reconocimientos oficiales y no oficiales, y los eslóganes publicitarios. Por ello sería recomendable continuar promoviendo estrategias como la distinción “establecimiento colaborador” puesta en marcha por COPAE.

A pesar de que el Museo del vino de Cangas de Narcea y el Museo de la Sidra de Nava no se encuentran en un medio rural en sentido estricto, se puede considerar que la existencia de este tipo de equipamientos es positiva para el desarrollo rural de la región, por varios motivos. En primer lugar, suelen ser visitados por los escolares de la región, que tienen así la oportunidad de mejorar sus conocimientos sobre el medio rural, lo que resulta imprescindible para que lo valoren; además, constituyen un punto de atracción para los visitantes foráneos; y finalmente, albergan diversas actividades, funcionando así como dinamizadores de la vida cultural de las correspondientes comarcas. En cuanto al fracaso del Museo de los Quesos Asturianos, lo procedente sería promover un debate entre los agentes

implicados para tratar de encontrar una solución que haga viable su apertura; posiblemente podría albergar también otros usos, como el educativo o el comercial, o incluso el productivo.

La cantidad y variedad de eventos asociados a los alimentos de calidad indican que se trata de actividades que cuentan con un fuerte arraigo y con un elevado grado de aceptación por parte de la sociedad; muchos de ellos se celebran desde hace décadas e incluso algunos son anteriores al reconocimiento de las figuras de protección. También es cierto que en muchos de estos eventos no queda suficientemente claro qué productos cuentan con figuras de protección y cuáles no. El ejemplo más claro en este sentido es el de la sidra; hay muchísimas actividades asociadas a este producto, pero aún hay poca información sobre el significado de la DOP y muchos consumidores dan por hecho que toda la sidra que se comercializa en Asturias es asturiana cuando no es así. Por ello es encomiable la labor de promoción y difusión llevada a cabo por el Consejo Regulador de la Sidra de Asturias y por la Mancomunidad Comarca de la Sidra para hacer entender a los consumidores que sólo la sidra DOP garantiza que, tanto la producción de manzana, como la propia elaboración de la bebida, se realizan en Asturias y que, por tanto, consumiendo esta sidra se apoya la continuidad de estas actividades en la región.

La multiplicidad de agentes que intervienen en los distintos eventos que se han enumerado viene a confirmar la relación entre la producción de alimentos de calidad y la cooperación social y territorial; tanto la colaboración en la organización de los eventos como la participación activa en las actividades desarrolladas en el marco de los mismos contribuyen a reforzar los sentimientos de identidad colectiva y de pertenencia a una comunidad, factores importantes para su desarrollo.

En definitiva, el alto nivel de exigencia de los mercados de productos agroalimentarios y la cada vez mayor preocupación de la sociedad por la conservación del medio ambiente y por una vida saludable explican el desarrollo de los productos certificados de calidad diferenciada y procedentes de la agricultura ecológica en la Unión Europea. Asturias está siguiendo la misma tendencia, y la producción de alimentos de calidad está resultando positiva desde los puntos de vista económico, ecológico y social, lo que, en términos generales, parece estar contribuyendo al desarrollo del medio rural asturiano, o al menos a frenar lo que parecía un imparable declive. En todo caso, no se puede olvidar que la ordenación del territorio en general, y el desarrollo rural en particular, deben partir de planteamientos integrales que tengan en cuenta las dinámicas territoriales en su conjunto. Para conseguir un uso racional del territorio es imprescindible conocer las características y las

necesidades de la población, los recursos territoriales y las distintas actividades que compiten por el espacio, entre otras cuestiones. Todo ello significa que la adopción de medidas concretas encaminadas al fomento de la producción de alimentos de calidad debe tener en cuenta la complejidad, diversidad y fragilidad de los espacios rurales, para que esas medidas sean las más adecuadas en cada caso. También es importante superar la dualidad entre lo urbano y lo rural, y entender que es necesaria una mayor integración entre espacios urbanos, periurbanos, rururbanos y rurales, para conseguir un territorio realmente cohesionado y equilibrado. Para que esto sea posible, es fundamental que la sociedad en su conjunto asuma los principios del desarrollo sostenible como pautas para su modo de vida, no como simples eslóganes publicitarios.

V. BIBLIOGRAFÍA Y OTRAS FUENTES

Bibliografía

Arreglo de Madrid relativo al registro internacional de marcas (1891). Disponible en: http://www.wipo.int/export/sites/www/madrid/es/legal_texts/pdf/madrid_agreement.pdf (Última consulta: 28 de abril de 2016).

Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional (1958). Disponible en: <http://www.mific.gob.ni/Portals/0/Documentos%20RPI/Marcas/Arreglo%20de%20Lisboa%20relativo%20a%20al%20Proteccion%20de%20las%20Denominaciones%20de%20Origen.pdf> (Última consulta: 28 de abril de 2016).

COMISIÓN EUROPEA (2014): *Reglamento de ejecución (UE) N° 1358/2014 de 18 de diciembre de 2014 que modifica el Reglamento (CE) N° 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 834/2007 del Consejo en lo que se refiere a la procedencia de los animales de la acuicultura ecológica, las prácticas zootécnicas acuícolas, los piensos para los animales de la acuicultura ecológica y los productos y sustancias autorizados para su uso en la acuicultura ecológica*. DOUE de 19 de diciembre de 2014.

CONFERENCIA EUROPEA DE MINISTROS RESPONSABLES DE LA ORDENACIÓN DEL TERRITORIO (1983): *Carta Europea de Ordenación del Territorio*. Disponible en: <http://www.magrama.gob.es/en/desarrollo-rural/temas/desarrollo-territorial/el-desarrollo-territorial-en-el-ambito-europeo/consejo-de-europa/> (Última consulta: 28 de abril de 2016).

CONSEJERÍA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS (2014): *Plan de Desarrollo Rural de Asturias 2014-2020*. Principado de Asturias.

CONSEJERÍA DEL MEDIO RURAL Y PESCA (2007): *Resolución del 20 de abril de 2007 por la que se establece el Reglamento de uso de la marca “Alimentos del Paraíso Natural”*. BOPA de 10 de mayo de 2007.

CONSEJERÍA DEL MEDIO RURAL Y PESCA (2010): *Plan estratégico de agricultura ecológica en el Principado de Asturias (2010-2013)*. Disponible en: http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/CF1D671CD503D0E105

- 257C200050104A/\$FILE/plan_estragico_agricultura_ecologica.pdf (Última consulta: 25 de mayo de 2016)
- CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA (2000): *Convenio Europeo del Paisaje*. BOE de 5 de febrero de 2008.
- CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA (2007): *Reglamento 837/2007 de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 2092/91*. DOUE de 20 de julio de 2007.
- CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA (2007): *Reglamento (CE) 1234/2007 de 22 de octubre de 2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)*. DOUE de 16 de noviembre de 2007
- CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA (2009): *Reglamento 491/2009 de 25 de mayo de 2009 que modifica el Reglamento (CE) 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)*. DOUE de 26 de junio de 2009.
- Convenio de París para la protección de la Propiedad Industrial* (1883). Disponible en: <https://www.scjn.gob.mx/libro/InstrumentosConvenio/PAG0141.pdf> (Última consulta: 28 de abril de 2016).
- Convenio de Madrid sobre la protección internacional de las marcas de fábrica y de comercio* (1925). Disponible en: <http://www.bibliotecajb.org/Portals/0/docs/Pintelectual/12.pdf> (Última consulta: 28 de abril de 2016).
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del vino y de los alcoholes*. Disponible en: <https://www.boe.es/boe/dias/1970/12/05/pdfs/A19816-19829.pdf> (Última consulta: 28 de abril de 2016).
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino*. Disponible en: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2003-13864 (Última consulta: 28 de abril de 2016).
- FERNÁNDEZ GARCÍA, Felipe (dir.) (2014): *Programa de Desarrollo Rural (2014-2020)*. Principado de Asturias, Universidad de Oviedo, Oviedo, 258 pp.
- FERNÁNDEZ GARCÍA, Felipe (dir.) (2015): *Estrategia de competitividad del sector primario y desarrollo económico del medio rural asturiano*. Principado de Asturias, Universidad de Oviedo, Oviedo, 135 pp.
- JEFATURA DEL ESTADO (2007): *Ley 45/2007, de 13 de diciembre, para el desarrollo sostenible del medio rural*. BOE de 14 de diciembre de 2007. <http://www.redestatal.com/wp-content/uploads/2010/09/ley-desarrollo-sostenible/>
- LÓPEZ TRIGAL, L. (dir.), RIO FERNANDES, J.A., SAVÉRIO SPOSITO, E. y TRINCA FIGHERA, D. (coords.) (2015). *Diccionario de Geografía aplicada y profesional*. Universidad de León, León.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (2014): *Caracterización de la producción de alimentos diferenciados protegidos bajo denominaciones de origen y/o indicaciones geográficas protegidas (en términos de competitividad y eficiencia comercializadora)*. Ministerio de Agricultura,

Alimentación y Medio Ambiente. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

MARM (2011): “Calidad diferenciada en los alimentos: DOP e IGP”. *Análisis y Prospectiva - Serie AgrInfo* nº22. SGAPC, Subsecretaría. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

MARTÍN CERDEÑO, V.J. (2009): “Denominaciones de origen y calidad diferenciada en el mercado alimentario español”. *Distribución y consumo*, núm.106, pp. 89-103.

MARTÍN CERDEÑO, V.J. (2010): “Alimentos ecológicos. Oferta y demanda en España”. *Distribución y consumo*, núm.112, pp. 49-59.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO (1933): *Estatuto del Vino*. Madrid, Publicaciones de la Revista de Alcoholes, Azúcares e industrias derivadas. 222 pp. Disponible en:
http://www.MAGRAMA.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/fondo/pdf/40869_all.pdf
(Última consulta realizada el 28 de abril de 2016).

PARLAMENTO EUROPEO Y CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA (2008): *Reglamento (CE) 110/2008 de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 576/89 del Consejo*. DOUE de 13 de febrero de 2008

PARLAMENTO EUROPEO y CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA (2012): *Reglamento (UE) 1151/2012 de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*. DOUE de 14 de diciembre de 2012.

PÉREZ-BUSTAMANTE, G. (1997): “Denominaciones de origen y marcas de garantía: una aplicación al caso asturiano”. *Revista Asturiana de Economía* 8, págs. 187-204.

RUIZ URRESTARAZU, E. (2003): “La variedad de enfoques y significados de los productos de calidad. Una revisión bibliográfica”. *Ería, revista cuatrimestral de Geografía*, núm. 61, pp. 209-214.

SILVA PÉREZ, R. (2010): “Multifuncionalidad agraria y territorio. Algunas reflexiones y propuestas de análisis”. *EURE: revista latinoamericana de estudios urbano regionales*, núm,109, pp. 5-33.

TOLÓN BECERRA, A. y LASTRA BRAVO, X. (2009): “Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible”. *Revista Electrónica de Medioambiente. UCM*.

Fuentes cartográficas, estadísticas y documentales procedentes de Organismos Oficiales

- Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (Aecosan)
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.shtml
- Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE)
<http://copaeastur.org>
- Consejo Regulador de la DOP Cabrales
<http://www.quesocabrales.org/>
- Consejo Regulador de la DOP Gamonedo
<http://www.quesogamonedo.com/>
- Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias
<http://www.sidradeasturias.es/>
- Consejo Regulador de la DOP Vino de Cangas

- <http://www.vinosdeasturias.es/consejoregulador.php>
- Consejo Regulador de la IGP Faba Asturiana
<http://www.faba-asturiana.org/>
- Consejo Regulador de la IGP Ternera Asturiana
<http://www.terneraasturiana.org/>
- Gobierno del Principado de Asturias
www.asturias.es/bopa
<https://www.asturias.es/portal/site/webasturias/menuitem>
- Instituto Geográfico Nacional (IGN)
www.ign.es
- Instituto Nacional de Estadística (INE)
www.ine.es
- Ministerio de Agricultura Alimentación y Medioambiente (MAGRAMA)
<http://www.magrama.gob.es/es/>
- Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales (SADEI)
<http://www.sadei.es/es/portal.do>

Otros sitios web

- <http://www.asturiassostenible.org/>
- <http://www.dopquesocasin.es/>
- www.ecoagroturismo.es/
- <http://ecoastur.es/>
- <http://ecosentidos.com/>
- <http://www.ecotumismo.org>
- <http://www.ecotur.es/agroturismo-ecoturismo-asturias/>
- <http://www.elcomercio.es/>
- <http://www.eltenderete.org/>
- <http://www.fapea.net/>
- <http://www.fundacioncabrales.com/cueva-exposicion>
- <http://www.lacomarcadelasidra.com/>
- <http://www.lapitapintaasturiana.com/exposiciones/2015>
- <http://www.lne.es/>
- <http://www.museodelasidra.com/index2.htm>
- <http://www.museovinocangas.com/>
- <http://www.senderismoenasturias.es/guiade.htm>
- <https://www.turismoasturias.es/descubre/gastronomia/>