

SÉRIE CIÊNCIA APTA

REVISTA de ECONOMIA AGRÍCOLA

JOURNAL of AGRICULTURAL ECONOMICS

*E*AGRICULTURA
RURALIDADE *S*

SÃO PAULO - SP - BRASIL

ISSN 1981-4771

REV. de ECONOMIA Agrícola - São Paulo - v. 59 - n. 2 - p. 1-156 - julho/DEZEMBRO 2012

Comitê Editorial do IEA: Yara Maria Chagas de Carvalho (Presidente), Alfredo Tsunehiro, Ana Victória Vieira Martins Monteiro, Maria Célia Martins de Souza, Carlos Eduardo Fredo, Celso Luis Rodrigues Vegro, Vagner Azarias Martins

Editor Científico: Yara Maria Chagas de Carvalho

Editores Associados:

Ahmad Saeed Khan (UFC)
Angela Kageyama (UNICAMP)
Antonio Delfim Neto
Charles Curt Mueller (UnB)
Erly Cardoso Teixeira (UFV)
José Garcia Gasques (IPEA)
Joaquim Bento de Souza Ferreira Filho (ESALQ/USP)
Marco Antonio Montoya (UPF)
Rodolfo Hoffmann (UNICAMP)
Paulo Fernando Cidade de Araújo (UGB)
Valquíria da Silva (IEA)

Editor Executivo: Rachel Mendes de Campos

Editoração Eletrônica: Roseli Clara Rosa Trindade, João D'Arc de Oliveira, Deborah Silva de Oliveira Alencar

Revisão de Português: Maria Áurea Cassiano Turri, André Kazuo Yamagami, Aghata Caroline Nunes de Souza (estagiária)

Revisão de Inglês: Lucy Moraes Rosa Petroucic

Revisão de Referências Bibliográficas: Darlaine Janaina de Sousa

Programação Visual: Rachel Mendes de Campos

Capa: Emerson Rodrigo Greggio, Rachel Mendes de Campos

Distribuição: Rosemeire Ceretti

Indexação: revista indexada em AGRIS/FAO, AGROBASE, LATINDEX

Tiragem 280 exemplares - **Periodicidade** semestral

CTP, Impressão e Acabamento Potyguara Gráfica e Editora Ltda

É permitida a reprodução total ou parcial desta revista, desde que seja citada a fonte.

As opiniões e as ideias contidas nos artigos são de exclusiva responsabilidade dos autores, e não expressam necessariamente o ponto de vista dos editores ou do IEA.

Instituto de Economia Agrícola - Av. Miguel Stéfano, 3900 - 04301-903 - São Paulo - SP
Fone (11) 5067-0531/0521 - Fax (11) 5073-4062 - e-mail: iea@iea.sp.gov.br
Site: <http://www.iea.sp.gov.br>

REVISTA DE ECONOMIA AGRÍCOLA v. 54 (2007) - São Paulo
Instituto de Economia Agrícola, 2007.
(Série Ciência Apta)

Continuação de: Agricultura em São Paulo v.1, n.1, 1951 - v.53, n.2,
2006.

ISSN 1981-4771

1 - Economia Agrária - Recursos Naturais. I - São Paulo. Secretaria
de Agricultura e Abastecimento. Agência Paulista de Tecnologia dos
Agronegócios. II - São Paulo. Instituto de Economia Agrícola.

CDD 338.1:333.7

SUMÁRIO / SUMMARY

ARTIGO

- 7 O Mineiro, o Queijo e os Conflitos (nada Poéticos) em Torno dos Alimentos Tradicionais Produzidos Artesanalmente no Brasil
The Minas People, the Cheese and the (not Poetic) Conflicts Around Artisanally Produced Traditional Foods in Brazil
Jaqueline Sgarbi Santos, Fabiana Thomé da Gruz, Renata Menasche
- 21 Indicações Geográficas, Tipicidade e Produtos Localizados: os novos compromissos valorativos na vitivinicultura do Vale dos Vinhedos
Geographical Indications, Typicity and Localized Products: new commitments to evaluation in viticulture in Vale dos Vinhedos
Paulo André Nierdele, Miriam Aguiar
- 39 La Construcción de la Calidad Alimentaria: tradición, innovación y poder en las DOP del jamón ibérico en España
Building Food Quality: tradition, innovation and power in the iberian DPO ham in Spain
Santiago Amaya Corchuelo, Encarnación Aguilar Criado
- 53 Estratégias e Interpretações del Etiquetado Alimentario entre Produtores y Consumidores en España
Strategies and Interpretations of Food Labeling Among Producers and Consumers in Spain
Carmen Lozano, Emilio Luque, Marta Moreno
- 69 Estratégias de Qualidade de Base Territorial: o caso do arroz irrigado na Andaluzia e no Rio Grande do Sul
Territory-Based Quality Strategies: the case of Andaluzia's and Rio Grande do Sul's irrigated rice
Jaqueline Mallmann Haas, José Marcos Froehlich, Encarnación Aguilar Criado
- 85 Límites y Potencialidades de las Acreditaciones de Calidad: la denominación de origen protegida del queso de cabrales del Principado de Asturias, España
Limits and Potentialities of Quality Accreditations: cabrales cheese PDO of Asturias, Spain
María González Álvarez, Cecilia Díaz-Méndez
- 99 A Definição da Qualidade em Fileiras de Produtos Qualificados: uma aplicação do modelo CQFD e da teoria das convenções
Quality Definition in the Segment of Qualified Products: an application of the model and the conventions theory
Manuel Luis Tibério, Artur Cristovão
- 115 Como Construir a Qualidade Agroalimentar: análise de experiências brasileiras e espanholas
Building Food and Feed Quality: analyses of experiences in Spain and Brazil
Cláudio Becker, Carmen Lozano Cabedo
- 131 Las Etiquetas de Calidad y el Desarrollo Territorial: los casos del queso de oveja merina de Grazalema y la carne de cordero de Texel
Quality Labeling and Territorial Development: the cases of sheep cheese from merino de Grazalema and lamb meat from cordero de Texel
Ignácio López Moreno, Encarnación Aguilar Criado

LAS ETIQUETAS DE CALIDAD Y EL DESARROLLO TERRITORIAL: LOS CASOS DEL QUESO DE OVEJA MERINA DE GRAZALEMA Y LA CARNE DE CORDERO DE TEXEL¹

**Ignacio López Moreno²
Encarnación Aguilar Criado³**

RESUMEN: Este artículo se centra en la comparación y análisis de la contribución al desarrollo del territorio por parte de dos Etiquetas de Calidad Agroalimentaria (ECAs). El primer caso es el intento de creación de una Denominación de Origen Protegida (DOP) para el queso curado de oveja en la Sierra de Grazalema (España), y el segundo caso, la creación de una Marca Colectiva Regional (MCR) para la carne de cordero en la isla de Texel (Países Bajos). La investigación se llevó a cabo entre los años 2009 y 2011. Los datos recolectados durante el trabajo de campo, demostraron que las ECAs funcionan a dos niveles. Por un lado pueden contribuir a la creación de valor agregado para el producto etiquetado y a estabilizar la cadena agroalimentaria que regulan. Por el otro lado, estas iniciativas pueden contribuir a aumentar la cohesión y sinergia entre los actores del territorio de referencia, incluso cuando estas fracasan a nivel formal. En este sentido, cabe destacar que el fracaso formal de las iniciativas se debe a la complejidad del proceso y los altos costes de transacción que estas conllevan.

Palabras clave: etiquetado de calidad, desarrollo territorial, agroecosistema.

QUALITY LABELING AND TERRITORIAL DEVELOPMENT: THE CASES OF SHEEP CHEESE FROM MERINO DE GRAZALEMA AND LAMB MEAT FROM CORDERO DE TEXEL

ABSTRACT: This paper focus on the analysis and comparative study of two quality agro-food labelling initiatives and their contribution to territorial development. The first case is the attempt to establish a Protected Designation of Origin (PDO) for the cured sheep cheese in Sierra de Grazalema (Spain). The second case is the creation of a Collective Brand (CB) for lamb meat on the Texel Island (The Netherlands). The research was done from 2009 to 2011. The data collected during fieldwork show that quality agro-food labels work at two different levels. Firstly, they can support the creation of added value for the product, and to stabilize the supply chain that they regulate. Secondly, this initiative may enhance the cohesion and synergy between the actors of the territory, even when they fail in a formal level. We also found that the failure in this kind of initiatives is due to their complexity and the high transaction costs that they entail.

Key-words: quality labels, territorial development, agro-ecosystem.

JEL Classification: O, O00, O18.

¹La investigación de la que es fruto esta comunicación es uno de los resultados del desarrollo de los programas I+D titulados "Territorio, calidad e innovación: El diseño de la nueva ruralidad europea". I+D (SEJ2007-63537/SOCI) y "La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores" Ministerio de Economía y Competitividad I+D (CSO2010-22074-C03-01) y Fondos Feder. Así como de los Incentivos de Investigación del programa Talentia (Junta de Andalucía). Estos proyectos son desarrollados por el Grupo de Investigación TECUDE. P.A.I. SEJ-418). Registrado no CCTC, REA-35/2012.

²Sociología Rural, Maestro, Investigador Posdoctoral del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca de Lerdo, Estado do México, México (e-mail: ignacio.lopezmoreno@gmail.com).

³Antropóloga, Doctora, Catedrática del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla, Sevilla, España (eaguilar@us.es).

1 - INTRODUCCIÓN

Este artículo se basa en una investigación que tiene como objetivo analizar la posible contribución de las Etiquetas de Calidad Agroalimentarias (ECAs) al desarrollo territorial. Nuestra investigación tiene como ámbito la Unión Europea, territorio en el que ha sido detectada la aparición de una *nueva ruralidad*. Esta nueva forma de ruralidad se articula con la economía global mediante la creación de productos y servicios de calidad vinculados al territorio y la preservación del medioambiente (PLOEG et al., 2000; RENTING; MARSDEN; BANKS, 2003; AGUILAR et al., 2009; LOZANO; AGUILAR, 2012) Esta nueva ruralidad europea tiene como origen, entre otras cuestiones, la caída del modelo productivista y la redefinición de la agricultura como multifuncional (DANIEL; PERRAUD, 2009; PLOEG, 2006, 2010; RENTING, et al., 2009), la creación de nuevas políticas agrícolas (ESPARCIA, 2000; SCHMIDT; RADAELLI, 2004; AGUILAR et al., 2009; ESPARCIA; ESCRIBANO, 2012), la apertura de los mercados internacionales, y la aparición de nuevas pautas de consumo (ESPEITX, 1996; SCHMITT, 2000; GUIDONET, 2010). La aparición de esta nueva ruralidad europea se materializa de formas muy distintas en diferentes territorios europeos, y no es un proceso unitario ni cohesionado de transición conjunta, sino que consiste en iniciativas y experimentos en diferentes territorios por parte de los actores locales; aunque cabe destacar la existencia de una nueva lógica económica común a todas ellas (PLOEG; RENTING, 2004). Estas nuevas lógicas pueden entenderse como un nuevo paradigma de desarrollo rural sostenible (PLOEG et al., 2000; PLOEG; MARSDEN, 2008; KITCHEN; MARSDEN, 2009), y parte de la activación de recursos locales para promover transiciones que articulen el territorio y su comunidad de forma positiva con estos nuevos escenarios, frutos de la globalización (AGUILAR, 2007; BUENO; AGUILAR, 2003; MARSDEN; SMITH, 2005; TOLÓN; LASTRA, 2009; SACCO DOS ANJOS; AGUILAR; VELLEDA, 2012). Dentro de este tipo de iniciativas que tratan de crear y responder al nuevo escenario global y europeo, podemos encontrar el uso de ECAs para productos con

vinculación territorial (TREGAR et al., 2007; BOWEN; VALENZUELA, 2009).

En los últimos años las ECAs han sido objeto de estudios de diversos tipos desde la academia. Por un lado, encontramos aquellos trabajos que analizan el etiquetado como una estrategia económica de los productores. Esta estrategia se considera interesante para reducir la sobreproducción, mejorar la competitividad de las áreas más pobres, y dotar a los pequeños productores y emprendedores de una herramienta para diferenciar sus productos y competir en los mercados globales (KNICKEL; RENTING, 2000; MIELE; PINDUCCIU, 2001; BANKS; MARSDEN, 2001; PUGLIESE, 2001; TREGAR et al., 2007). En un sentido más amplio, la función de los productos alimenticios regionales en los proyectos de desarrollo también ha sido analizada por otros autores (MURDOCH; MARSDEN; BANKS, 2000; LOZANO, 2011). Esta línea de trabajo subraya la capacidad de activación territorial de estos productos, así como los beneficios generados para las comunidades donde se crean, tanto en el ámbito económico, como en el ecológico, cultural y social. Ambas aproximaciones se complementan con otras líneas de trabajo que relacionan el auge de las ECAs con nuevas prácticas agrícolas y medioambientales, apuntando el impacto positivo en la reducción de la contaminación y su contribución a crear sistemas productivos sostenibles (KALTOFT, 1999; MARSDEN; SMITH, 2005).

Desde otra aproximación más micro-social, se ha estudiado la relación entre la producción agroalimentaria y el territorio. Esta se centra en el estudio empírico de casos de Sistemas Agroalimentarios Localizados y su relación con las estrategias de etiquetado. Estas investigaciones subrayan la importancia del *saber-hacer* (REQUIER-DESJARDINS, 2003; MUCHNIK et al., 2007; AGUILAR et al., 2009; BOWEN, 2010), o de la coordinación vertical y horizontal de los actores locales cuando se unen en estas iniciativas (TREGAR et al., 2007; LOZANO, 2011). Por último, otras líneas de trabajo analizan los efectos de estas etiquetas en las Cadenas Agroalimentarias Globales. En estos casos, las ECAs son entendidas como herramientas de gobernanza (PONTE, 2009), desta-

cando tres interpretaciones: como conductoras (GEREFFI; KORZENIEWICZ, 1994), como coordinadoras (GEREFFI; HUMPHREY; STURGEON, 2005) y como normalizadoras (GIBBON; PONTE 2008).

Nuestra investigación tiene en consideración todas estas fuentes, y busca llenar un vacío existente al analizar de manera explícita y comparada las ECAs como herramientas de desarrollo territorial. La utilización de una estrategia comparativa nos permite además, subrayar la importancia de los marcos culturales locales en la implementación de las mismas, así como la diversidad y complejidad de estos procesos. La importancia del estudio de esta función de las ECAs radica en que su aumento está fuertemente relacionado con la necesidad de nuevas formas en consonancia con los sistemas agroalimentarios locales.

Por lo tanto, este artículo se centra en la descripción y el análisis de dos iniciativas de ECA: (1) el intento de *DOP Queso Curado de Oveja Merina de Grazalema*, y (2) la *Marca Colectiva Territorial de Carne de Cordero de Oveja Texel "Echt Texel Lamvless"* (Carne realmente de Cordero de Texel). Nuestra hipótesis consistía en que estas ECAs no sólo podrían crear valor agregado al producto, sino que supondrían una herramienta de desarrollo territorial. Esta afirmación se basaba en la idea de que, desde un punto de vista analítico, las ECAs son procesos sociales en los que los actores involucrados tienen que realizar un esfuerzo colectivo para re-pensar y re-diseñar el producto que se va a etiquetar, así como las diferentes prácticas, conocimientos y acuerdos que lo hacen posible. Este proceso, inherentemente conflictivo, supone la necesidad de crear nuevos consensos y acuerdos que, de ser alcanzados, aumentarían la cohesión y sinergia entre los actores del territorio. Este avance es entendido como una contribución positiva al desarrollo territorial, ya que este colectivo puede servir como plataforma para nuevos proyectos, o como modelo organizativo de referencia para otros actores locales.

El análisis de las experiencias elegidas demuestra que nuestra hipótesis era correcta. Estas iniciativas han servido como plataforma de encuen-

tro y reconocimiento de los actores involucrados en toda la cadena productiva. Durante el proceso de creación, dichos actores (1) intercambiaron percepciones y visiones sobre el producto y el territorio al que pertenecen, (2) lo que les ha llevado a crear una visión colectiva del producto y del territorio, y en última instancia, (3) han redefinido y creado nuevas prácticas y saberes en consonancia con las nuevas políticas y mercados existentes.

2 - METODOLOGÍA

El estudio y la reconstrucción del proceso de creación e implementación de estas ECAs son de suma importancia para la comprensión de la posible contribución de este tipo de iniciativas al territorio que referencian. Para ello se implementó una metodología basada en el trabajo de campo con preponderancia de técnicas cualitativas. El uso de la bola de nieve y el mapeo sistemático facilitaron la aproximación y localización de los actores principales. En un segundo momento, la observación participante y las entrevistas semi-abiertas permitieron la obtención de datos y su posterior interpretación. Durante la recolección y análisis de dichos datos se utilizaron técnicas de triangulación que permitieron comprobar su validez (Figura 1).

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

Teniendo en cuenta la historia y el contexto de ambas áreas, se consideró que ambas unidades de observación comparten una tipología rural. Tanto la Sierra de Grazalema como la Isla de Texel son zonas

muy claro el recelo hacia la administración pública por parte de las personas involucradas en este tipo de iniciativas. Los entrevistados nos explicaron que dicha participación "dificulta y retarda" los proyectos; con lo que sólo se solicita su colaboración si es realmente necesario, y mayormente, como fuente de financiación. Esta diferencia tan acentuada nos recuerda el contraste entre la tradición católica y protestante resaltado por Weber en su clásico de 1905 (WEBER, 2005). Esta ética protestante que Weber subrayó, todavía puede ser observadas en el contraste entre las formas y orientación de la organización de muchas cadenas agroalimentarias, fuertemente verticalizada en el caso andaluz, llegando incluso a la construcción de triángulos sin base (COTLER, 1968), frente a la horizontalidad contractual del caso de Texel.

La tendencia a buscar a la administración o a construir autonomía con respecto a la misma también se observa en el modelo de ECA implementado en cada caso. En la Sierra de Cádiz, se ha implementado el modelo de las Indicaciones Geográficas Protegidas. Estas formas de organización y distinción son modelos cerrados y definidos por la legislación europea EC. N° 510/2006. Esto significa que si bien la protección del producto tiene un amparo muy fuerte, también es mayor el número de requisitos y procesos administrativos a cumplir. Esto se materializa en altos costes de transacción y mayor lentitud para la consecución del estatus perseguido. De hecho, el proceso de solicitud suele sobrepasar los seis años, dado que los trámites deben recorrer un largo itinerario administrativo desde la localidad, hasta las administraciones regionales, y desde allí hasta Bruselas. Una vez finalizado con éxito, entra en juego el Consejo Regulador como agente que asegura el cumplimiento de las rígidas reglamentaciones técnicas y jurídicas que velan por la calidad de los productos certificados. En Andalucía resulta bastante usual que la administración, en sus diferentes ámbitos, forme parte de este organismo. Esta tendencia puede reducir la autonomía de la organización e introducir agendas políticas ocultas que afectarán a su devenir (ESPARCIA; NOGUERA; PITARCH,

2000).

En los Países Bajos, así como en el caso estudiado, predomina el modelo de la Marca Colectiva Regional (MCR) frente al de las Indicaciones Geográficas. Estas cuentan con el amparo del régimen de propiedad intelectual que impide su venta, transferencia o copia, aunque carecen de apoyo institucional *per se*. Lo que les resulta tan atractivo a los actores entrevistados, es que al ser el respaldo institucional aparentemente inexistente, también lo es el proceso burocrático. El registro de la marca y su logotipo son requisitos suficientes para comenzar a trabajar. Una vez creadas, es usual que tengan como agente regulador una Fundación que vela por la marca. En este modelo, la mayoría de los esfuerzos se centran en la creación de una sinergia y cohesión interna entre los actores de la cadena tal que, el consumidor llegue a identificarla. Este último paso es muy importante, ya que al contrario de la DOP, no existe una tradición colectiva que ayude al consumidor a interpretar lo que ve como un producto de calidad.

El trabajo de campo tuvo una duración de 9 meses en cada zona. Vivir en cada unidad de observación durante tan largo periodo tenía como objetivo generar la empatía y confianza necesaria para poder entrevistar a los diferentes actores identificados en la fase previa como participantes y no participantes, así como las organizaciones y agencias relacionadas con ellos. En el caso de la Sierra de Grazalema las entrevistas formales se enfocaron en el intento de obtención de una DOP para el queso, así como visiones generales del pasado, presente y futuro del sector y del territorio. Se realizó una categorización de los actores en una doble tipología: aquellos directamente relacionados con el producto, ganaderos y queseros (15), y aquellos actores que regulan o potencian estas iniciativas, GAL y las diversas administraciones (17). La observación participante se ha centrado en asistir a las fincas, a las queserías y reuniones de trabajo, así como al conjunto de prácticas de reciprocidad que mantienen la viabilidad económica del sistema.

En el caso de Texel, las entrevistas formales se

centraron en los miembros de la Fundación *Wadden-group* (10), productores (9) y organizaciones colaboradoras (5). Cabe destacar que la estructura interna de la Fundación supervisora de la MCR ETLV, es bastante compleja, y se articula en dos Consejos: el Consejo Supervisor y el Consejo Ejecutivo. Dentro del primero se localizan personalidades reconocidas y reconocibles, tanto del mundo de la academia como de la esfera política y agrícola. La membresía carece de remuneración pecuniaria alguna, y se considera una posición honorable. Este consejo nombra a los miembros del Consejo Ejecutivo cuya labor es gestionar las MCRs⁴ y conseguir financiación para nuevos proyectos en la zona. A diferencia del caso anterior, las otras instituciones privadas o públicas de la zona no tienen cabida en los consejos de la fundación, aunque las diferentes administraciones gubernamentales y los GAL pueden financiar sus actividades si coinciden en sus objetivos y planteamientos. Puede parecer una contradicción la membresía de individuos pertenecientes a instituciones públicas con respecto a la búsqueda de autonomía, pero según nos explicaron los miembros de la FW, se buscan individuos excepcionales e inmersos en redes amplias para el Consejo Supervisor; si su labor profesional se desempeña dentro de la administración, esto no importa realmente.

3 - EL QUESO DE OVEJA MERINA DE GRAZALEMA Y LA CARNE DE CORDERO DE OVEJA TEXEL

Este apartado se centra en explicar de manera más explícita los contextos territoriales de las iniciativas estudiadas, los sistemas tradicionales o previos, los actores involucrados en el proceso y las razones que dieron lugar al mismo.

⁴La WF tiene en su haber varias MCRs, entre ellas destaca la creación de la MCR *Wadden Goud* (Oro de Wadden), que reúne todo tipo de productos y servicios en torno al territorio del Mar de Wadden y cumplen con una serie de requisitos como la vinculación territorial, la contribución a la mejora del mismo, y el no impacto ecológico.

3.1 - Andalucía y la Construcción Institucional de la Calidad

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

El territorio de la Sierra de Cádiz, se compone de tres agroecosistemas complementarios (Figura 2): la Sierra Norte, la Campiña, y la Sierra de Grazalema. Esta subdivisión y territorialización se ha construido y potenciado tanto desde el GAL, como desde la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz⁵. Pese a ello, la población local maneja una serie muy diversa de mapas cognitivos del territorio. La Sierra Norte está compuesta por 7 municipios de tradición olivarera y cooperativista, siendo usual la combinación de pequeñas explotaciones familiares y de terratenientes. La zona de la Campiña está compuesta por 5 municipios y tiene una orientación

⁵Una Mancomunidad es un consorcio supramunicipal que surge por la cesión de competencias de ámbitos locales o superiores con el fin de gestionar un servicio o actividad concreta. En el caso de la Sierra de Cádiz, la Mancomunidad y el GAL tienen el mismo territorio de actuación y una tradición cooperativa que se remonta a mediados de los años 90, cuando el GAL redefinió su territorio en la propuesta del LEADER II para ser coincidente con la Mancomunidad. Desde entonces, también es tradición que la presidencia de la Mancomunidad sea la misma que del GAL.

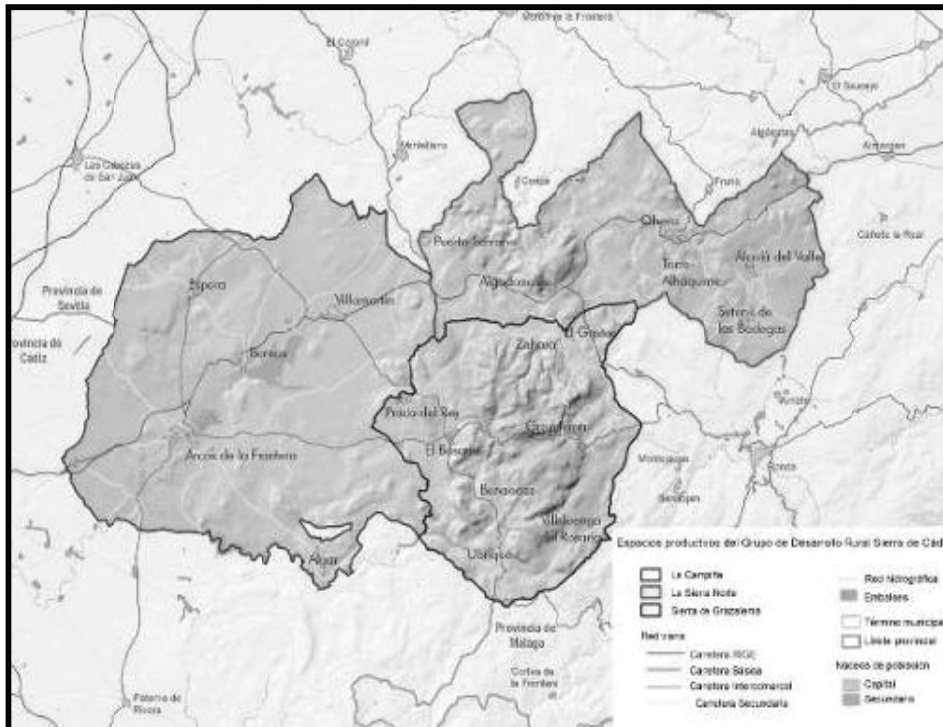


Figura 2 - División interna de la Sierra de Cádiz.
Fuente: Asociación ACEDERSICA.

cerealista dominada por grandes propietarios, aunque gracias al sistema de embalses e irrigación existente se pueden encontrar muchas zonas de huertas y cultivos de regadío. La Sierra de Grazalema cuenta con 7 municipios, de los cuales 6 forman parte del *Parque Natural de la Sierra de Grazalema*⁶. En esta se localizan la mayor parte de los actores involucrados en la cadena del queso, y se caracteriza por la explotación ganadera y turística del territorio, con una fuerte tradición de economía familiar de autosuficiencia.

El sistema tradicional de la producción de queso curado pierde sus orígenes en la memoria de las ancianas del lugar. Para los habitantes de la sierra, la lana, los corderos y el queso han sido siempre

⁶El Parque Natural de la Sierra de Grazalema es el más antiguo de Andalucía, su origen se remonta a la declaración de Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1971. Su alto valor ecológico se basa en la pervivencia del Abeis Pinsapo en la zona del Pinsapar, un pino meridional que desapareció después de las glaciaciones del cuaternario, y que sobrevive en escasos lugares del Mediterráneo occidental.

su forma de vida. En el caso de la producción quesera, podemos hablar de dos momentos muy claros en los últimos 50 años, siendo la entrada de España en la entonces CEE su punto de inflexión. Dicha entrada, supuso la implementación de un nuevo conjunto de regulaciones para la industria láctea que no consideraba ni considera las escalas o contextos productivos. Los nuevos requisitos supusieron, en la práctica, la ilegalización de la producción tradicional de queso en la Sierra de Grazalema.

El sistema de producción quesera formaba parte de la economía doméstica de las familias del territorio. Este sistema estaba, y está, muy vinculado al campo y al manejo del ganado, aunque las nuevas legislaciones, que han supuesto la industrialización de la producción en el territorio, han terminado por influir las técnicas de pastoreo existentes (RUCABADO et al., 2009). La oveja merina de grazalema (OMG) es fruto de la mezcla entre las razas merino campeñes y churra, su evolución fuertemente vinculada a este territorio ha hecho de ella un animal de gran rusticidad, con fuerte resistencia a las bajas temperaturas y

los inviernos húmedos⁷. Hoy día, pese a la importancia que tuvo su lana, la potencialidad más fuerte de la OMG se encuentra en la producción lechera; la combinación de la raza, los pastos y el manejo hacen que la leche tenga un sabor único, así como un alto contenido en grasa, superior al 8,2%, y una media de proteína del 5,80%, lo que la convierte en una leche idónea para la producción quesera.

El manejo tradicional, aún mantenido en la mayoría de las fincas, se basa en una forma de alimentación que busca la autosuficiencia del animal. Se potencia la interacción con el medio a través de un sistema silvopastoril que permite al pastor no tener que complementar la alimentación con piensos compuestos, con la excepción del periodo entre el final del verano y las primeras lluvias. Al mismo tiempo, el manejo tradicional limita el tamaño de los rebaños a la capacidad de carga del terreno y de manejo del pastor, con lo que cuentan entre 100 y 200 ovejas máximo. Según la *Asociación de Criadores de la Raza Ovina de Grazalema* (AMEGRA), los rebaños suelen contar con un macho por cada 25 ovejas, y su media de reposición es del 16,57%. Las parideras comienzan a finales de Diciembre y se alargan hasta principios de Marzo, lo que permite utilizar el pasto temprano para la necesaria sobreproducción de leche. Los corderos suelen venderse en cancela con una media de 15 kg, y un precio que ronda los 35€. La producción láctea de cada oveja por año ronda los 140 litros, y el ordeño manual continúa siendo bastante usual. El mantenimiento del ordeño manual es justificado por el control que el pastor hace de la ubre, así como la mayor producción de leche por parte del animal con respecto a la obtenida con el ordeño mecánico.

Tal y como hemos dicho con anterioridad, la producción quesera tradicional se realizaba en las fincas de los pastores. El pastor recogía el rebaño después del amanecer y lo acercaba a la manga, en la que antes de desayunar, procedería al ordeño ma-

nual. Después del desayuno, su mujer, ya sea sola o con la ayuda del pastor o sus hijos, cuajaba la leche en un barreño usando como cuajo el estómago desecado de un cordero lechal. Una vez cuajada, la pasta se prensaba sobre la tabla conocida como entremijo, y dentro de las empleitas. Los quesos se salaban cubriendo cada cara durante un día, y después se dejaban colgados en el zarzo para su curación dentro del hogar o chozo (Figura 3).

La producción artesanal y local del queso curado de OMG se vio afectada por la directiva 92/46/CEE del Consejo Europeo de 16 de Junio de 1992 que estableció las normas sanitarias requeridas para la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos. La exigencia de determinadas condiciones de producción chocó con la protección medioambiental del territorio por parte del *Parque Natural Sierra de Grazalema*, lo que suponía la muerte virtual de una práctica legendaria que ocupa un papel fundamental en la reproducción social, ecológica y cultural de este territorio. Junto con la noticia del cambio legislativo llegó el rumor de la aparición de inspectores por las fincas, lo que aumentó el miedo a ser "cazado", y favoreció el tomar la decisión de vender la leche a una nueva figura de la zona, el quesero⁸.

La aparición reciente de este nuevo eslabón en la cadena no ha sido unánime ni universal en el territorio. En otras palabras, no todas las familias que tenían la producción quesera como parte de su economía doméstica llegaron a acuerdos con estos nuevos actores. También cabe destacar que ya existían en la Sierra de Cádiz dos empresas que se dedicaban a la compra y transformación de leche, aunque sólo trabajaban con leche de cabra. Por un lado se encontraba Fromandal, una subsidiaria de una transnacional francesa que recolectaba la leche de la zona,

⁷La Sierra de Grazalema, y más concretamente el pueblo de Grazalema, es la zona con el índice de pluviosidad más alto de la Península Ibérica, superior a los 2200 mm. Esto hecho, unido a la porosidad la roca que forma sus montañas, garantiza un micro clima con puntos extremos de humedad y sequedad.

⁸Cabe destacar, que el proceso de industrialización tuvo como consecuencia, entre otras, el exilio de las mujeres de un campo que les era propio. Si bien tradicionalmente ellas eran las que controlaban la transformación y venta del producto, estas actividades pasan a ser controladas por hombres con la aparición de las fábricas.



Figura 3 - La producción doméstica de Queso Curado de OMG.
Fuente: Datos de la encuesta.

y tras un proceso de microfiltrado, la enviaba a la matriz francesa para su procesamiento. La otra empresa pre-existente era El Bosqueño, una empresa que nació como cooperativa en el pueblo de El Bosque y que se especializó en la producción de queso fresco de cabra a principio de los '80s. Pese a la existencia cercana de leche de oveja, El Bosqueño no había percibido el potencial que esta suponía, fundamentalmente porque la producción de queso curado de oveja era una actividad familiar que formaba parte de la economía doméstica de los pastores, con lo que no existía un mercado "real" de leche de oveja.

Esta situación cambia con la llegada de las nuevas regulaciones en la década de los '90s. El Bosqueño, por su parte, y de la mano de los hermanos Gago, vecinos de la localidad, pasa a convertirse en

empresa privada y a comprar la leche a los pastores y cabreros locales. Se realizan una serie de inversiones que transforman la antigua quesería en una pequeña industria, ya perfectamente adaptada a las nuevas existencias técnicas de la normativa europea, y con la capacidad de diversificar la producción quesera. Se introduce maquinaria desarrollada por queseros del País Vasco, y se realizan una serie de cambios en el proceso productivo. La leche se pasteuriza y se utiliza sola o mezclada con la de cabra, el cuajo natural se sustituye por uno químico, los movimientos de la leche se normalizan con rejillas metálicas, las empleitas se sustituyen por moldes, la presión manual sobre el entremijo se cambia por una prensa hidráulica, el salado pasivo se elimina en favor del tanque de salmuera, y la curación se pasa a

realizar en cámaras de clima controlado. Junto con este proceso de industrialización se da la diversificación del producto, que pasa a venderse semi-curado, curado (más de 60 días), viejo (un año) y añejo (2 años). También los acabados que se le dan al queso cambian, combinándose los tradicionales de manteca de cerdo o aceite de oliva con el uso del romero, el pimentón y el afrecho o salvado de trigo (Figura 4).

Junto con estos actores pre-existentes se introducen en el nuevo mercado local de leche de oveja creado por la regulación europea nuevos actores que ven el potencial que tiene la leche de la zona. Este es el caso de la Quesería El Payoyo, que en 1997 nace en Villaluenga del Rosario de la mano de otros dos empresarios, que también cuentan con la ayuda de agentes como el GAL, que les concede las primeras subvenciones con cargo a la Iniciativa LEADER II. Después vendrían una sucesión de nuevas queserías por todo el territorio hasta alcanzar las 12 actuales. La mayoría de ellas, con la excepción de Quesos Oliva, implementan un modelo similar basado en la compra de leche y transformación industrial en quesos de oveja, cabra y/o mezcla.

De esta forma, y ante la necesidad de transformación del sistema de producción del queso, el sistema de producción tradicional basado en la economía doméstica da lugar a un sistema industrializado de producción, en el cual aparecen los primeros queseros para cubrir el nuevo vacío de la cadena en sus fases de transformación y distribución. Dicho espacio, recordemos, tiene su origen en un cambio legislativo, lo que hace que desde un primer momento, las relaciones entre pastores y queseros no sean las más deseables, ya que se necesitan, pero no se quieren. Esta transformación es apoyada por una serie de actores más o menos locales, como el GAL, que facilitan y promueven el cambio de un sistema local y artesano a un sistema industrializado y de actores especializados. En la actualidad existen 34 pastores que cuentan con OMG en su rebaño, aunque no todos venden la leche a las queserías, ya que la producción para autoconsumo y la venta de estraperlo, o sea, sin el pago de impuestos correspondientes, continúan practicándose en el territorio.

En este contexto, las autoridades locales entienden la industrialización sufrida por esta actividad como un potencial para el territorio que necesita ser reconocido y exportado. Existían todavía, pese a los cambios en la transformación y distribución del queso, unos elementos únicos que producían un queso de gran calidad; a saber, en un sistema de pastoreo y con una gran riqueza y variedad de pastos, un sistema tradicional de manejo basado en la ganadería extensiva, y una raza autóctona perfectamente aclimatada fruto de una co-evolución de más de cinco siglos. El GAL y la Mancomunidad ya tenían experiencia en el uso de la certificación de calidad para productos agroalimentarios como forma de potenciar la economía local, siendo la DOP de Aceite de Oliva ya mencionada prueba de ello. Para los técnicos del GAL, el queso era un recurso infrautilizados, desorganizado y desconectado de los mercados externos a la Sierra de Cádiz, con lo que una vez apoyada su industrialización, se centraron en apostar por su reconocimiento exterior y formal.

En este contexto, y llegado el año 2002, se crea la Comisión Impulsora de la DOP *Quesos de la Sierra de Grazalema*. Esta está formada por representantes de la *Diputación de Cádiz*, la *Oficina Comarcal Agraria de la Sierra de Cádiz*, el GAL de la Sierra de Cádiz, la *Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz*, la *Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema*, la *Asociación de Criadores de Raza Caprina Payoya*, y varios queseros de la zona. Esta Comisión le encarga al GAL de la Sierra de Cádiz para que lidere el proceso de creación de consenso y la solicitud de la etiqueta de calidad. Durante varios años se repiten reuniones coordinadas por el GAL, en las que se perfila un reglamento que describe el Queso de Grazalema, con unos parámetros que incluyen la raza, las zonas de producción y transformación, así como las características finales de presentación. Durante estas reuniones comienzan a aparecer los problemas internos del sistema de producción y los burocráticos de la marca.

Los queseros intentaron presionar para mantener el territorio de transformación circunscrito al menor número posible de municipios, aunque no así



Figura 4 - Producción industrial del Queso Curado de OMG.
Fuente: Datos de la encuesta.

el área de producción. La mayoría de los desacuerdos surgieron en torno a los costes de separación de la leche. Por un lado muchos de los ganaderos tenían algunas ovejas de otras razas o con pureza insuficiente dentro del mismo rebaño, y por otro, los queseros necesitarían una doble línea de producción en sus fábricas, ya que en esos momentos habían comenzado a comprar la leche fuera de la zona, por tanto, ajena a la raza definida por la propuesta de estatutos de la DOP. Al mismo tiempo, el GAL se encontró con diversas trabas burocráticas, relacionadas con el previo registro que *Fromandal*, la empresa francesa especializada en recoger y transportar leche de cabra de Andalucía a Francia, tenía de la marca *Queso de la Sierra de Grazalema*.

Lo más significativo de la problemática en la que nació este proyecto es que, una vez superada la fase del estudio justificativo y de creación el reglamento interno, en Mayo de 2011, se descubre que no

se había cursado ninguna solicitud a la Consejería de Agricultura. Las trabas burocráticas y la dependencia con respecto a las agendas políticas explica el que la DOP haya dejado de tener sentido como la estrategia adecuada de especialización territorial de calidad. Sin embargo, los productores de la zona han asumido tanto una percepción colectiva del territorio, como la importancia de la calidad para sus productos. Los queseros también han asumido que esta calidad es fruto de la leche local, así como la importancia que los pastos y el manejo tradicional tienen en ella. Dentro del proceso de intento de DOP destaca la creación de una Feria Artesanal del Queso de la Sierra de Cádiz, que ya cuenta con cinco ediciones, y reúne tanto a queseros locales, como a importantes queserías del resto de Andalucía.

Durante el proceso de creación de la DOP, los diferentes actores locales han podido comprender y experimentar, mediante reuniones, talleres y visitas

mutuas, la complejidad del proceso productivo del Queso Curado de OMG. Este aprendizaje se ha materializado en una doble estrategia de vinculación territorial por parte de las queserías: la venta directa y las marcas comerciales. La primera estrategia se centra en el uso de cadenas cortas de comercialización, y es que hoy día todas las queserías tienen una tienda de venta directa en la misma fábrica. Esta estrategia se refuerza con el nombre de las marcas i.e. *Payoyo* (gentilicio de Villaluenga del Rosario), *El Bosqueño* (sito en El Bosque), *Sierra de Ubrique*, etc.

Se puede decir que la apuesta por la distinción y la calidad es clara entre los transformadores, las excelencias de su producto, ligado a las características especiales de su territorio, están asumidas por productores y compradores, y el queso no necesita de más signos de calidad que el que otorga a un entorno tan peculiar como el del *Parque Natural de la Sierra de Grazalema*, que atrae a turistas que buscan además de la especificidad de sus artesanías y de su gastronomía, también su paisaje. En este contexto, de por sí tan singularizado, lo que sencillamente ya no les sirve es la figura de una DOP, dadas las estrictas regulaciones que conlleva. Pese a ello, el sector quesero se ha convertido en un pilar de la economía del territorio, y tanto los ganaderos como los queseros participan de proyectos e iniciativas territoriales fuera de su sector. En otras palabras, la interacción y el aprendizaje realizado durante los 10 años que se invirtieron en obtener una DOP han supuesto la ruptura de la visión sectorial de los actores implicados; pasando a percibir la economía en clave territorial.

3.2 - Holanda y la Construcción de la Autonomía a través de la Calidad

La segunda iniciativa de calidad es la materializada en la Marca Colectiva Territorial *Echt Texels Lamsvless* (ETL). Un proceso que tuvo su origen en la necesidad de construir un mercado propio para el cordero local debido a la presión ejercida por las importaciones desde Nueva Zelanda sobre el precio de la carne de cordero. Esta iniciativa tuvo varios

intentos en los años 70, pero sin efecto, hasta que fue abanderado por la Fundación Waddengroup (FW). Este se trataba de un proyecto que unía bajo una marca colectiva a toda la cadena del cordero, del pasto al plato. Lo interesante es que aquí nos referimos a un producto que pasa del anonimato de los mercados globales a la creación de un mercado local que incluye toda la cadena (cría, sacrificio, despiece, preparado y consumo) (Figura 5).

La Isla de Texel se encuentra en la Provincia de Noord-Holland. Es el punto más austral de la cadena de islas que rodean el Mar de Wadden, y también la de mayor tamaño (Figura 5). Su tamaño aproximado es de 168 km², con 25 km de largo por 9 de ancho. Tiene una población de 13.700 habitantes distribuida en 7 villas. Den Burg es la villa principal donde se localiza la mayoría de la población y se encuentra la sede del gobierno municipal. El paisaje de Texel es muy diverso pese a su reducido tamaño, en el oeste existe un parque de dunas considerado de especial protección, separado del resto de la isla por un bosque planificado y construido, y los llanos que combinan pastos y explotaciones agrícolas. Su localización entre el Mar de Norte y el Mar de Wadden ha favorecido la tradición pesquera en la zona, que junto con la agricultura, la ganadería y el turismo son las principales actividades económicas de la zona.

Hoy día Texel cuenta con un total de 175 explotaciones ganaderas, en las que se reparten cerca de 16.500 ovejas y 11.000 corderos. La oveja Texel es famosa por su aptitud cárnica, así como el volumen de sus cuartos delanteros, muy apreciados en el despiece del cordero. El origen de la raza se encuentra en la mezcla de la raza holandesa *Pijlstaarten* con diferentes razas británicas a lo largo de los últimos siglos. La importancia de esta raza aumentó conforme la lana dejó de ser importante para la industria. A las ovejas nacidas y criadas en Texel, se les añade la noción de *pré salé*, que puede entenderse como un presalado que mejora el sabor de su carne. Según nuestras entrevistas, los pastos con una mayor concentración de sal y la proximidad al mar son la base de esta creencia, que, entre otras cosas, repercute en forma de valor agregado.

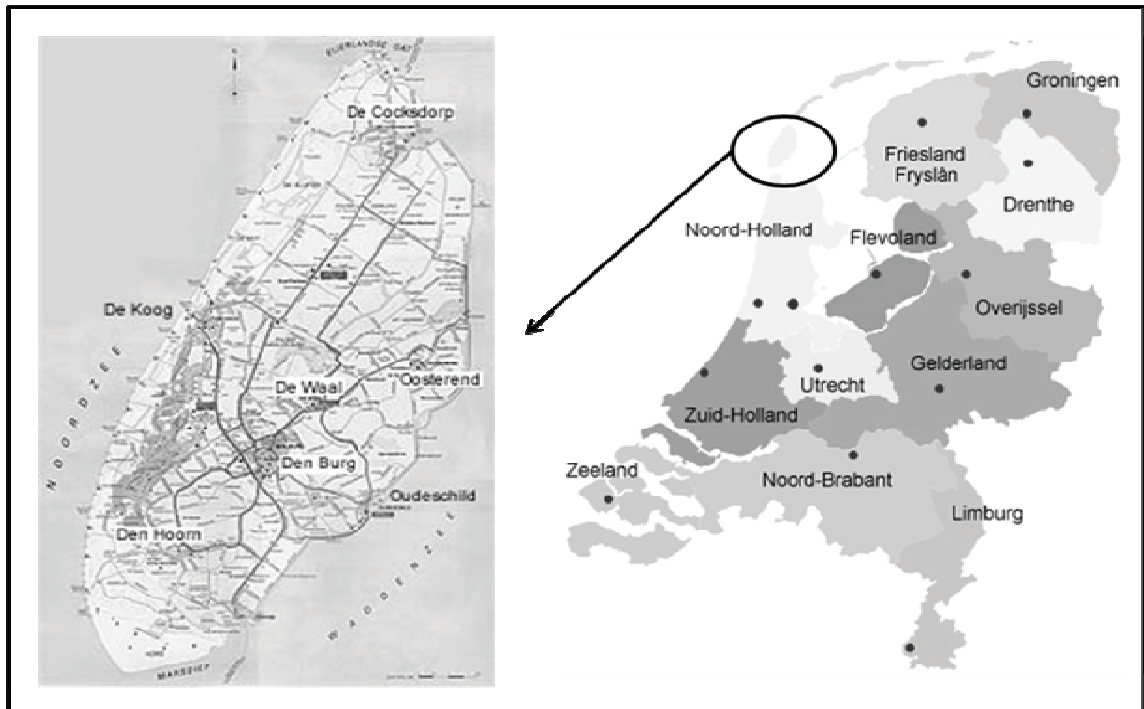


Figura 5 - La isla de Texel y su ubicación en los Países Bajos.
Fuente: VVV Texel.

Por otro lado, y de igual manera que la anterior unidad de observación, Texel es una isla muy turística. Es el segundo destino turístico de *North Holland* después de *Amsterdam*, y se calcula que el número de visitantes es superior a las 200.000 reservas anuales. Pese a su baja población, Texel cuenta oficialmente con 45.000 camas, y más de 60 restaurantes en los que su cordero figura como plato estrella del menú. Antes de esta iniciativa era habitual que el cordero fuera neozelandés y se sirviera como local. Hoy día los restaurantes que sirven cordero Texel de la isla tienen en su pared la certificación correspondiente, y si algún restaurante decidiera servirlo sin demostrarlo, la FW y los otros actores de la cadena usarían los medios de comunicación local para denunciarlo.

La FW es uno de los actores principales de esta iniciativa. Esta fundación fue creada el 29 de Abril de 1996 en Texel, tiene su origen en la unión de dos iniciativas relacionadas con la producción local y ecológica, *Sin Donatus Foundation* (SDF) de Texel y *Stichting Wraldfrucht* (SW) de Frisia. SDF surgió en 1976, y durante mucho tiempo funcionó como una

granja biodinámica de productos lácteos. Desde su origen ha sido un actor local muy activo, formando parte de iniciativas como el sello *Echte Texelse Producten* (Productos realmente de Texel). SW fue creada en 1992 como una forma de fomentar la producción, procesamiento y comercialización de frutas inusuales y distintivas de Frisia. Sendos actores trajeron su dilatada experiencia a la FW, que comenzó con la creación de unas marcas comerciales *Waddenproducten* y *Wadden Delicatesen*. Usando estas marcas, la FW comercializaba productos que cumplieran con requisitos como: producción localizada dentro de la *Waddenregion*⁹, producción certificada por terceros como ecológica y respetuosa con el medioambiente y producción con niveles altos de calidad. Unos años después, la FW dio el salto a la certificación con una marca de calidad propia, la etiqueta *Wadden Goud*.

⁹La Waddenregion es definida como la zona que circunscribe el Mar de Wadden, todas las islas, y 35km hacia el interior del continente. Esta área fue definida por la *Wadden Academy*, como el territorio que se beneficiaba de las especiales propiedades de este mar interior. Comprender territorios de Los Países Bajos, Alemania y Dinamarca.

Este cambio les permitió crecer en diversidad interna, ya que varios productores de un mismo producto podrían ser certificados sin problemas de competencia interna. Esta experiencia previa o aprendizaje institucional sería clave para el éxito de la iniciativa ETL. El trabajo continuo de mediación entre productor y consumidor les llevó a tener una visión integral a la hora de enfrentarse a este nuevo proyecto.

Antes de que la iniciativa de ELT entrara en funcionamiento, la producción de cordero local era comprada por lotes a través de mediadores que venían a la isla y transportaban el ganado a los mercados centrales de la provincia de Noord-Holland. La compra se realizaba por lotes y sin distinción de animales, con los que entraban tanto los que se encontraban en su punto óptimo de crecimiento, como los que todavía eran demasiado pequeños o eran desechados por diversas razones. El transporte se realizaba por barco, y el sacrificio y despiece se realizaba en el continente. Pese a ello, la isla de Texel tradicionalmente ha sido percibida como una zona de producción de carne de cordero de alta calidad. Este hecho, unido a la fuerte presencia del turismo en la zona, hacía que el cordero formara parte de la oferta gastronómica de los restaurantes de la zona, así como las carnicerías y tiendas de alimentación. La paradoja estaba en que, pese a tener una alta producción de cordero, el producto final que se ofrecía en estos establecimientos solía ser de origen neozelandés. Una de las claves es que el sacrificio y despiece de una oveja o cordero en la isla cuesta unos 50€, mientras que en el continente el precio baja a 35€. Esta situación llegó a tal punto, que en toda la isla sólo quedó un matadero para sacrificar los animales.

La situación de peligro que corría la infraestructura productiva del proyecto fue una de las cuestiones por las que la FW se volcó de forma tan ardua. Desde un principio, se tenía la idea de que todo el proceso debía tener lugar en la isla; así se aseguraba que el valor agregado repercutiera casi por completo en la isla. Una vez que la idea estuvo clara, la FW diseñó una serie de reuniones previas para averiguar cuantos ganaderos, carniceros y restaurantes esta-

rían interesados en este nuevo sistema que se iba a crear. La viabilidad económica era muy importante, ya que no querían depender de ayudas más allá de las iniciales para mantener el sistema. En una segunda fase, se definió con cada colectivo de la cadena (ganaderos, transportistas, mataderos, carnicerías y restaurantes) una serie de criterios de calidad que después se discutían con los demás. La idea era poder definir qué prácticas de cada eslabón influyen en la calidad del producto final y cómo mejorarlas. De esta forma, se establecieron los puntos centrales que afectaban a la calidad del producto.

La primera fase del proyecto se complementó con la solicitud de subsidios iniciales a varias organizaciones locales y provinciales. En el año 2005, y como cierre de la segunda fase experimental, se presentó un informe sobre la viabilidad del proyecto, incluyendo datos de 12 granjas y tres carnicerías que se habían sumado a la iniciativa. El informe mantenía que el kilo de cordero ETL costaría a los restaurantes 15€, frente a los 6€ de la neozelandesa, pero el 95% del valor agregado se quedaría en la isla. En la tercera fase, que tuvo comienzo en el 2007, se incluyó una serie de propuestas de promoción que llevarían a cabo la FW y otros actores locales, que diseñaría una ruta ciclista en la isla con la oveja Texel como eje temático, así como un díptico y mapa para repartir en la oficina local de turismo. Se establecieron eventos anuales, como el *schapendag* o día de la oveja, así como la participación en otros eventos como *Texel Culinaire* o el mercado del *Covivium* de Texel de *Slow Food*.

El sistema actual se basa en el cumplimiento de esas pautas de trabajo definidas colectivamente, según las cuales las granjas participantes tienen que mantener una ganadería extensiva y ecológica, con uso de la raza autóctona certificada, así como un mínimo de 100 días de manejo del ganado en el exterior. La labor de selección es realizada únicamente por Piet Douma, un profesional que se unió al proyecto desde el inicio y que reside en la isla. El trabajo de selección es crucial, ya que no todos los corderos cumplen los requisitos de calidad exigidos por la iniciativa. Piet Douma, durante la época del cordero,

selecciona tres o cuatro veces por semana ejemplares de diferentes granjas. Al día siguiente, los lleva temprano al matadero para el sacrificio y despiece; tras uno o dos días, las piezas están listas para su distribución en las carnicerías y preparación en los restaurantes certificados (Figura 6).

Actualmente la iniciativa engloba a más de 26 granjas, con casi 3.000 ovejas, un matadero local, 15 carnicerías y 46 restaurantes dentro y fuera de la isla. El principal problema radica en el éxito obtenido, ya que la demanda supera a la producción.

4 - LAS ECAs Y EL DESARROLLO TERRITORIAL

En el apartado anterior se describieron los sistemas tradicionales y su transición, las razones que llevaron a crear las ECAs, su funcionamiento interno y los actores de apoyo. Este apartado tiene por objetivo explicar si de acuerdo a lo sustentado en nuestra hipótesis de trabajo, las ECAs pueden contribuir al desarrollo territorial.

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

la iniciativa privada. La construcción del consenso pasa por la capacidad de todas las partes de definir futuros plausibles y deseables para todos, ya que se busca el beneficio individual a través de la acción colectiva.

Nuestra hipótesis sostenía que estos procesos contribuían al desarrollo territorial porque (1) pueden aumentar la cohesión y sinergia entre los actores locales, (2) crea dinámicas de cohesión social por incluir actores públicos y privados, (3) permite la evolución y adaptación del sistema agroalimentario a nuevas normativas. En este sentido, creemos que sendos procesos han confirmado nuestra hipótesis, incluso en el proceso no culminado de DOP. Las ECA, tal y como ya hemos comentado, tienden a redefinir la prácticas y el *saber-hacer* local que dan lugar a la existencia de un producto etiquetado con el origen de la comunidad que lo produce. Este proceso, el etiquetado de calidad, resulta central ya que en él se comparten conocimientos y percepciones sobre las tareas y los pasos necesarios para la producción y transformación final.

En el caso del intento de DOP para el Queso Curado de OMG, pudimos comprobar cómo los tres supuestos corroboraban nuestra hipótesis de trabajo. Una de las principales tareas iniciales de la Comisión Impulsora de la DOP del Queso de la Sierra de Grazalema fue la localización y mapeo de los ganaderos y queseros locales. Aunque la extensión del territorio definido por este producto no sobrepasa los 1.000 km², la orografía y el fuerte individualismo impedían el conocimiento mutuo entre productores y transformadores, así como entre ellos mismos. La asistencia a reuniones conjuntas, así como la participación en talleres y ferias rompió esa dinámica, y permitió intercambiar impresiones más allá del producto *per se*. Un elemento importante de estas reuniones, es que no sólo forman parte de ellas los ganaderos y queseros, sino otros actores de la administración y la sociedad civil. De esta forma, situaciones de la vida diaria salen en las conversaciones, lo que permite que actores como la Gerencia del Parque Natural perciban a la ganadería como parte necesaria del territorio que gestionan. Su participación



Figura 6 - Manejo, selección, sacrificio, preparación y certificación.
Fuente: Datos de la encuesta.

ayudó a fomentar los puntos de encuentro y el diálogo entre productores y conservadores, lo que supone un mutuo aprendizaje que puede ayudar a redefinir las prácticas y las normas hacia nuevas formas de desarrollo sostenible del territorio. De la misma forma, los ganaderos y queseros cambiaron su percepción sobre estos actores locales que parecían fuera de su alcance, como la Diputación Provincial o la Oficina Comarcal Agraria. El intento de DOP también supuso la creación de un espacio de intercambio entre los queseros locales, lo que permitió mejorar la adaptación colectiva de su producto a las nuevas necesidades del mercado y las nuevas regulaciones del mismo. El intento de diseñar un producto común sirvió para cohesionar y estandarizar la producción de los nuevos queseros.

En este sentido, resulta crucial comprender que estas reuniones sirvieron para que todos los actores del territorio comprendieran la alta calidad

de su producto, el valor de mercado que puede tener, y la necesidad de preservar los tres elementos que los hacen tan especiales: pastos, raza y manejo.

En el caso de la Texel, la creación de la MCR supuso un antes y después para la isla de Texel. La inclusión de todos los actores de la cadena, incluyendo restaurantes y carnicerías, permitió que el sistema fuera percibido en toda su complejidad, aumentando la capacidad de comprensión sobre las "exigencias" de los otros actores. En este sentido, y quizás sea el elemento más importante de la contribución de las ECAs al desarrollo sostenible, es que su misma existencia supone la generación de un proceso de negociación entre intereses distintos, lo que significa la confrontación de las necesidades individuales a través de acuerdos colectivos. Esta creación de acuerdos de máximos, a partir de divergentes situaciones, actores y objetivos, trata de garantizar la preservación de cada una de las técnicas y

saberes necesarios, y por ende, de la naturaleza que los sustentan. De esta forma, la generación de un proyecto común de negociación da como resultado tanto la creación de redes de trabajo o capital social, como un nuevo producto con nuevas reglas de producción. Una de las partes que la iniciativa ETL tuvo muy presente, fue su articulación con los otros sectores económicos de la isla, especialmente el turístico. En este sentido, la creación de eventos como el *Schapen Dag* o Día de la Oveja, supuso una piedra angular para introducir a la oveja y su mundo como un atractivo más de la isla. De la misma forma, la obligación de mantener al menos 100 días al ganado en el exterior hizo que el paisaje natural de la isla se vinculara a la oveja y su gastronomía al cordero.

Por último, la totemización del cordero Texel ha servido para que también la población local se identifique con este producto. Este hecho resulta crucial, ya que la presión del sector turístico sobre el territorio definido como agrario puede ser frenada, haciendo más fácil preservar uno de los paisajes culturales más bellos de Texel.

5 - CONCLUSIONES

En este trabajo hemos analizado la contribución de dos ECAs al desarrollo de su territorio referencial. Después de explicar nuestra hipótesis y objetivo, hemos repasado la bibliografía existente y ubicado nuestra investigación dentro de la misma. En el siguiente apartado, hemos explicado las razones para seleccionar nuestras unidades de observación y la metodología implementada durante las fases de trabajo de campo. Después, hemos descrito los casos analizados, su punto de partida, los actores involucrados y las transiciones dadas. Por último, hemos explicado como nuestra hipótesis de partida había sido comprobada en sendos casos, incluso en la Sierra de Cádiz, donde la DOP no pudo ser obtenida.

Por lo tanto, queda demostrado que la creación de ECAs son procesos de negociación y de transformación de las prácticas locales que sirven para diseñar nuevos productos y articularlos de

forma ventajosa con nuevos mercados locales y globales. Aun así, existen una serie de problemas que pueden reducir e incluso eliminar las externalidades positivas de las ECAs aquí descritas: (1) los altos costes de transacción, (2) la necesidad de mediación externa entre los diferentes actores de la cadena, (3) y la actual crisis económica.

En los casos analizados, han sido dos actores externos los que han asumido buena parte de los costes de transacción y la mediación; el GAL y la FW. La obtención de una DOP en la Unión Europea es un proceso largo, que puede incluso llegar a los 10 años, como demuestra el caso que nos ocupa. Este trámite supone la participación en reuniones, actividades y debates que pueden conllevar cientos de horas a lo largo de todo el proceso. A esta dificultad se une la diferente realidad laboral que viven las partes. Los tiempos y momentos de ocio de los productores locales y los actores externos son muy diferentes, lo que supone realizar sacrificios que a nivel personal algunas partes no quieren asumir. El análisis comparativo de nuestra investigación nos ha demostrado que existen grandes diferencias en los costes de transacción en las diferentes ECAs. Las DOP son, sin lugar a duda, las ECAs con mayores costes, ya que teniendo los mismos costes de organización interna, tienen un proceso externo mucho más largo que las MCRs. Todo esto hace que muchos actores puedan perder interés en la solicitud de un sello de protección como la DOP.

Esta falta de interés está relacionada con el segundo factor a tener en cuenta, la existencia de intereses contrarios dentro de una misma iniciativa. La construcción del consenso es un proceso delicado, y sin la participación de un mediador imparcial, resulta muy difícil que las dinámicas de poder preexistentes no condicionen o limiten los resultados. En casos como el de la *DOP Quesos de la Sierra de Grazalema*, el fracaso estaría relacionado con el enfrentamiento entre el sector productor y el transformador, algo que unido a la falta de rigor en la mediación por parte de los actores institucionales, impidió el éxito del proyecto. Este no es el caso de la ETL, donde la FW ha sabido ejercer la mediación entre los actores

involucrados en el proyecto. Este hecho, unido a la lógica contractual de la cultura holandesa, ha permitido que las partes puedan ver el beneficio individual dentro del colectivo.

El tercer punto debe tenerse muy presente en estas iniciativas ya que para que las ECAs lleguen a buen final deben generar un valor agregado distribuido equitativamente a lo largo de toda la cadena. Este tipo de certificaciones suponen un mayor coste económico en cada paso de la cadena, lo que supone que el coste final será también mayor. Si este aumento de coste y de valor agregado no se reparte de manera consensuada entre las diferentes partes, la iniciativa acabará muriendo desde dentro. En este mismo sentido, también cabe preguntarse para una futura investigación, la idoneidad de este tipo de iniciativas en tiempos de crisis económica y financiera. El re-diseño del proceso supone el cambio de maquinarias y patrones de producción, lo que tiene un coste alto que suele necesitar financiación. En los tiempos actuales, donde tanto los Estados como la Unión Europea plantean la necesidad de recortar la inversión ¿Hay sitio para nuevas iniciativas de producción de calidad? ¿Tiene el consumidor capacidad adquisitiva para este tipo de productos? Estas preguntas resultan especialmente pertinentes en el caso de las DOP, ya que son las ECAs con mayores costes de transacción y mantenimiento.

LITERATURA CITADA

- AGUILAR, E. Productos locales, mercados globales: nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural. In: CAMPO, M. G. do (Ed.). **Perspectivas teóricas en desarrollo**. La Coruña: Netbiblo, 2007. p. 145-169.
- _____. et al. Entre la tradición y la innovación: políticas de empleo femenino y desarrollo rural. **Sociología del Trabajo**, v. 65, p. 111-136, 2009.
- BANKS, J.; MARSDEN, T. The nature of rural development: the organic potential. **Journal of Environmental Policy and Planning**, USA, Vol. 3, Issue 2, pp. 103-121, 2001.
- BOWEN, S. Embedding local places in global spaces: geographical indications as a territorial development strategy. **Rural Sociology**, Utah, Issue 75, pp. 209-243, 2010.
- BOWEN, S.; VALENZUELA, A. Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: the case of tequila. **Journal of Rural Studies**, USA, Vol. 25, Issue 1, pp. 108-119, 2009.
- BUENO, C.; AGUILAR, E. (Coords.). **Las expresiones locales de la globalización: México y España**. México: Universidad Iberoamericana, 2003.
- COTLER, J. La mecánica de la dominación interna y del cambio social en el Perú. **Perú Problema**, v. 1, p. 153-197, 1968.
- DANIEL, F. J. **Administering multifunctional agriculture: A comparison between France and the Netherlands**. 2008. 179 p. Thèse (PhD Thesis). Wageningen University, Nederland, 2008.
- _____.; PERRAUD, D. The multifunctionality of agriculture and contractual policies: a comparative analysis of France and the Netherlands. **Journal of Environmental Management**, Issue 90, pp. 132-138, 2009.
- ESPARCIA, J.; ESCRIBANO, J. La dimensión territorial en la programación comunitaria y el nuevo marco de políticas públicas: desarrollo rural territorial, reforma de la PAC y nuevo LEADER. **Anales de Geografía**, Madrid, v. 32, n. 2, p. 227-252, 2012.
- _____.; NOGUERA, J.; PITARCH, M. D. LEADER en España: desarrollo rural, poder, legitimación, aprendizaje y nuevas estructuras. **Documents d'Anàlisi Geogràfica**, Madrid, v. 37, p. 95-113, 2000.
- _____. The LEADER Programme and the rise of rural development in Spain. **Sociologia Ruralis**, USA, Vol. 40, Issue 2, pp. 200-207, 2000.
- ESPEITX, E. Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra. **Agricultura y sociedad**, Espanha, n. 80-81, p. 83-116, 1996.
- GEREFFI, G.; HUMPHREY, J.; STURGEON, T. The governance of global value chains. **Review of International Political Economy**, Vol. 12, Issue 1, pp. 78-104, 2005.
- _____.; KORZENIEWICZ, M. (Eds.). **Commodity Chains and global capitalism**. Westport: Praeger, 1994.
- GIBBON, P.; PONTE, S. Governing value chains: from governance to governmentality?. **Economy and Society**, Vol. 37, Issue 3, pp. 365-392, 2008.
- GUIDONET, A. **¿Miedo a comer?: crisis alimentaria en contexto de abundancia**. Barcelona: Icaria, 2010.
- KALTOFT, P. Values about nature in organic farming practice and knowledge. **Sociologia Ruralis**, USA, Vol. 39, Issue 1, pp. 39-53, 1999.
- KITCHEN, L.; MARSDEN, T. Creating sustainable rural

- development through stimulating the eco-economy: beyond the eco-economic paradox?. *Sociologia Ruralis*, USA, Vol. 49, Issue 3, pp. 273-294, 2009.
- KNICKEL, K.; RENTING, H. Methodological and conceptual issues in the study of multifunctionality and rural development. *Sociologia Ruralis*, USA, Vol. 40, Issue 4, pp. 512-528, 2000.
- LOZANO, C.; AGUILAR, E. Territorialising organic production: collective actions and public policies in Andalusia. *Sviluppo Locale*, Vol. 15, pp. 45-66, 2012.
- _____. **El sabor de la naturaleza: agricultura ecológica en Parques Naturales andaluces**. Sevilla: Fundación Blas Infante, 2011.
- MARSDEN, T.; SMITH, E. Ecological entrepreneurship, sustainable development in local communities through quality food production and local branding. *GeoForum*, Issue 36, pp. 440-451, 2005.
- MIELE, M.; PINDUCCIU, D. A market for nature: linking the production and consumption of organics in Tuscany. *Journal of Environmental Policy and Planning*, USA, Vol. 3, Issue 2, pp. 149-162, 2001.
- MUCHNIK, J. et al. Dossier systèmes agroalimentaires localisés. *Economie et Sociétés*, Vol. 29, Issue 9, pp. 1465-1565, 2007. (Série Systèmes alimentaires).
- MURDOCH, J.; MARSDEN, T.; BANKS, J. Quality, nature, and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector. *Economic Geography*, USA, Vol. 76, Issue 2, pp. 107-125, 2000.
- PLOEG, J. D. van der. Agricultural production in crisis. In: CLOKE, P. T.; MARSDEN, T.; MOONEY, P. H. (Eds.). **Handbook of rural studies**. London: Sage, 2006. pp. 258-277.
- _____. et al. Rural development: from practices and policies toward theory. *Sociologia Ruralis*, USA, Vol. 40, Issue 4, pp. 391-408, 2000.
- _____.; MARSDEN, T. (Coords.). **Unfolding webs: the dynamics of regional rural development**. Assen: Royal Van Gorcum, 2008.
- _____.; RENTING, H. Behind the "redux": a rejoinder to david goodman. *Sociologia Ruralis*, USA, Vol. 44, Issue 2, pp. 234-242, 2004.
- PLOEG, J. D. van der. The food crisis, industrialized farming and the imperial regime. *Journal of Agrarian Change*, Vol. 10, Issue 1, pp. 98-106, 2010.
- PONTE, S. Governing through quality: conventions and supply relations in the value chain for south african wine. *Sociologia Ruralis*, USA, Vol. 49, Issue 3, pp. 236-257, 2009.
- PUGLIESE, P. Organic farming and sustainable rural development: a multifaceted and promising convergence. *Sociologia Ruralis*, USA, Vol. 41, Issue 1, pp. 112-130, 2001.
- NG, H. et al. Exploring multifunctional agriculture: a review of conceptual approaches and prospects for an integrative transitional framework. *Journal of Environmental Management*, USA, Issue 90, pp. 112-123, 2009.
- _____.; MARSDEN, T.; Y BANKS, J. Understanding alternative food networks, exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and Planning A*, Vol. 25, pp. 393-411, 2003.
- REQUIER-DESJARDINS, D. Le capital social dans la théorie économique: actif privé ou bien public? le point sur quelques contributions récentes. In: BALLEST, J.; GUILLON, R. (Eds.). **Regards Croisés Sur le Capital Social**. Paris: L'Harmattan, 2003. p. 15-39.
- RUCABADO, T. et al. **La ganadería ecológica en los montes públicos del parque natural sierra de grazalema**. Sevilla: Asociación CAAE, 2009.
- SACCO DOS ANJOS, F.; AGUILAR, E.; VELLEDA, N. Estrategias de valorización de productos locales en España y Brasil. *Revista de Economía Agraria*, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 23-39, 2012.
- SCHMITT, B. H. **Experiential marketing**. Barcelona: Deusto, 2000.
- SCHMIDT, V. A.; RADAELLI, C. M. Policy change and discourse in Europe: conceptual and methodological issues. *West European Politics*, USA, Vol. 27, Issue 2, pp. 183-210, 2004.
- TREGGAR, A. et al. Regional foods and rural development: the role of product qualification. *Journal of Rural Studies*, USA, Vol. 23, Issue 1, pp. 12-22, 2007.
- WEBER, M. **The protestant ethic and the spirit of capitalism**. London and New York: Routledge Classics, 2005.

Recebido em 05/11/2012. Liberado para publicação em 15/08/2013.