Análisis de la Industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino en Castilla y León

Junta de Castilla y León
FUNDACIÓN ANCLAJE Y FORMACIÓN CASTILLA Y LEÓN
Ade Agencia de Innovación, Financiación e Internacionalización Empresarial
UGT Castilla y León

1 ÍNDICE

1. Índice 3

2. Introducción 5

3. Principales parámetros de la ganadería ovina y caprina 37

3.1. Censo ganadero y caprino 37

3.2. Producción de productos agroalimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina 50

3.3. Consumo de productos agroalimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina 76

4. Análisis de la estructura industrial 91

4.1. Descripción de las cadenas de producción 91

4.2. Explotaciones ganaderas de ovino y caprino 95

4.3. Industria cárnica 103

4.4. Industria láctea 108

4.5. Industria de la alimentación animal 113

5. Análisis empresarial 119

5.1. Estructura empresarial de la cadena de producción de carne 119

5.1.1. Análisis de las relaciones verticales y horizontales 119

5.1.2. Tipología de empresas 122

5.1.3. Análisis estratégico: dafo, problemática y estrategia 127

5.2. Estructura empresarial de la cadena de producción del sector lácteo 152

5.2.1. Análisis de las relaciones verticales y horizontales 152

5.2.2. Tipología de empresas 154

5.2.3. Análisis estratégico: dafo, problemática y estrategia 157

6. Análisis estratégico de los sectores y propuestas..... 177

6.1. Análisis estratégico de los sectores..... 177

6.2. Propuestas y recomendaciones 180

7. Anexos..... 231

7.1. Anexo 1: Fichas de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino en castilla y león 231

7.2. Anexo 2: Fichas de productos agroalimentarios de calidad procedentes de ganado ovino y caprino..... 313

7.3. Agradecimientos 367

2 INTRODUCCIÓN

2.1. PRESENTACIÓN

La **Unión General de Trabajadores de Castilla y León** (UGT Castilla y León) es la organización sindical responsable del proyecto de "**Análisis de la industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino en Castilla y León**" y Método Estudios Consultores S.L.U. es la entidad dedicada a la investigación y análisis del mercado laboral de dicho estudio.

La finalidad del presente estudio es realizar un análisis estratégico de los sectores de la industria agroalimentaria derivada de la ganadería caprina y ovina en Castilla y León, mediante el conocimiento de la estructura industrial y empresarial de las diferentes cadenas de producción, así como proponer recomendaciones a los problemas que puedan detectarse, para mejorar la competitividad de las empresas castellano leonesas de los sectores afectados.

Se trata, por tanto, de un estudio territorial, Castilla y León, y multisectorial, mediante un análisis industrial y empresarial de los sectores objeto de investigación: Explotaciones ganaderas de ovino y caprino y los sectores agroalimentarios derivados del mismo, Industria cárnica, Industria láctea y Sector de la alimentación animal.

2.2. JUSTIFICACIÓN

Castilla y León encabeza el censo ovino nacional (engloba el 19,86% de efectivos ovinos de España), configurándose como la principal comunidad española productora de queso de oveja, siendo también muy considerable la producción de lechazo. De hecho, según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el sector ovino-caprino en España representa el 8% de la producción final ganadera, dando lugar a una importante gama de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino como la carne de lechazo, cabrito, leche, quesos, cuajada, cecinas, etc. Además, la producción de leche de oveja en esta comunidad autónoma engloba más de la mitad de la leche nacional (representa el 66,86% español), poniendo de manifiesto la importancia de este producto derivado de la ganadería ovina y caprina.

Estos sectores tienen un importante papel en la vertebración del territorio, ya que se aprovechan los recursos naturales de la región y se mantiene el tejido rural, y también económico y social, ya que hay más de 15.000 familias que viven de estos sectores (el número de cabezas es superior a los 4 millones, de los cuales, el 60% se dedican a la producción de carne y el 40% restante para producción de leche y carne, y la producción media es de 400 millones de euros, de los cuales, 175 millones (el 44%) corresponden a la producción de leche y 225 millones (el 56%) proceden de la producción de carne.). Pero estos sectores también están amenazados por un enorme peligro, la falta de sucesión de ganaderos, la fuerte estacionalidad de la producción y a la subida de los precios de las materias primas y de los costes de producción, como consecuencia de la reducción del consumo de estos productos y de la bajada de los precio de venta.

Por ello, se ha llevado a cabo un análisis de estos sectores agroalimentarios, pero como se trata de un grupo de sectores tan heterogéneo (Explotaciones ganaderas de oveja y cabra e Industria cárnica, láctea y de la alimentación animal), con tipologías de empresas muy dispares, con distintas cadenas de producción, etc., se ha llevado a cabo un análisis estratégico de los sectores de la industria agroalimentaria derivada de la ganadería caprina y ovina en Castilla y León, mediante el conocimiento de la estructura industrial y empresarial de las diferentes cadenas de producción y se han propuesto una serie de recomendaciones a los problemas detectados, con la finalidad de mejorar la competitividad de las empresas castellano leonesas de los sectores afectados.

2.3. OBJETIVOS

1
- Realizar un análisis estratégico de los sectores de la industria agroalimentaria derivada de la ganadería caprina y ovina en castilla y León, mediante el conocimiento de la estructura industrial y empresarial de las diferentes cadenas de producción.

2
- Proponer recomendaciones a los problemas que puedan detectarse, ya sean generales de las cadenas de producción o específicos de la tipología de las empresas que se establezcan.

3
- Mejorar la competitividad de las empresas castellano leonesas de los sectores afectados.

2.4. ALCANCE

2.4.1. ÁMBITO GEOGRÁFICO

El ámbito geográfico de esta investigación engloba la totalidad de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

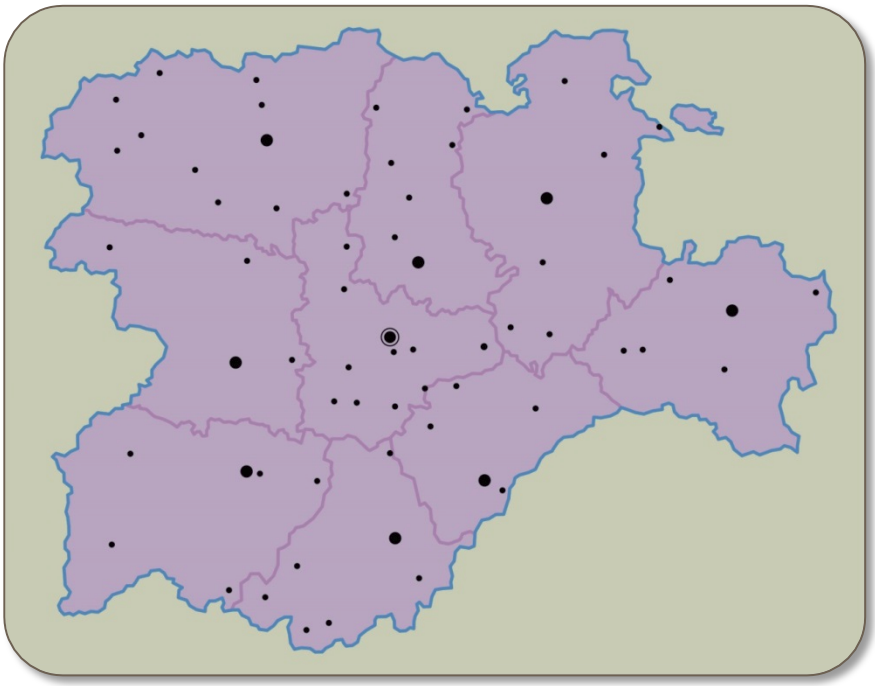


Ilustración 1: Mapa político de Castilla y León. Fuente: Banco de imágenes y sonidos del Ministerio de Educación, Ministerio de Educación.

2.4.2. ÁMBITO SECTORIAL

La Industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino engloba los siguientes sectores de actividad:

CNAE 2009-01.45.- Explotación de ganado ovino y caprino

CNAE 2009-10.5 - Fabricación de productos lácteos

CNAE 2009-10.1 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

CNAE 2009-10.9 - Fabricación de productos para la alimentación animal

Explotaciones ganaderas de ovino y caprino

El Sector ganadero ovino y caprino (**CNAE-2009: 01.45.- Explotación de ganado ovino y caprino**) se engloba dentro de la Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, concretamente forma parte de la Producción ganadera. Esta clase comprende la cría y reproducción de ganado ovino y caprino, la producción de leche cruda de ganado ovino y caprino y la producción de lana en bruto.

Las explotaciones ovinas se clasifican en función de producción prioritaria:

- ✓ **Explotación de rebaños para la producción de carne.**
- ✓ **Explotación de rebaños para la producción de leche.**
- ✓ **Explotación de rebaños de aptitud mixta (ambas producciones).**

La ganadería ovina, a nivel nacional, ha sufrido una importante fluctuación en lo referente al número de explotaciones[1] , puesto que a pesar de haber permanecido estable hasta el año 2008, se produjo un fuerte declive hasta el año 2012. A partir de este año, el número de explotaciones ha ido incrementándose paulatinamente, pero todavía sin alcanzar las cifras del año 2007.

[1] Tal y como se define en la "Encuesta ganadera", publicada por la Subdirección General de estadística", se considera como "Explotación" a cualquier instalación, construcción o, en el caso de la cría al aire libre, cualquier lugar en los que se tengan, críen o manejen o se expongan al público animales de producción, tal y como se definen en el artículo 3.2 de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, con o sin fines lucrativos.

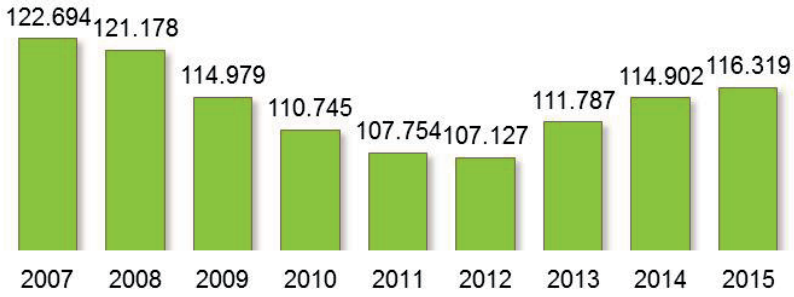


Tabla 1: Evolución del número de explotaciones de ovino de España (Período 2007-2015). Fuente: Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA).

A nivel castellano leonés, en el año 2015 el número de explotaciones ganaderas dedicadas al ovino era de 116.319, incrementándose un 1,2% con respecto al año anterior, y continuando la tendencia al alza detectada desde el año 2012, siendo, como en años anteriores, las explotaciones ganaderas ovinas para la producción cárnica las mayoritarias en esta comunidad (representan el 60,84% de las explotaciones ovinas castellano leonesas).

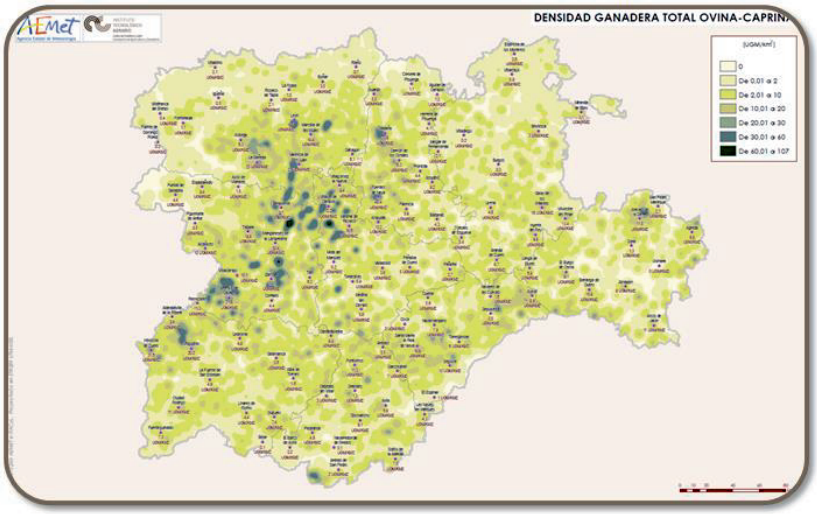


Ilustración 2: Distribución de las explotaciones ovinas y caprinas de Castilla León. Registro de Explotaciones Ganaderas de Castilla y León (REGA). Datos de mayo de 2013. Dirección General de Producción Agropecuaria y Desarrollo Rural. Fuente: Atlas agroclimático de Castilla y León. Agencia Estatal de Meteorología (AEMET). MAGRAMA.

Por otra parte, y a pesar de que las explotaciones ovinas dedicadas a la reproducción para producción de leche tan sólo representan el 22,71% de las explotaciones ganaderas ovinas de Castilla y León, a nivel nacional representan el 31,87%, dejando constancia de su importancia y transcendencia a nivel del conjunto español.

Número de explotaciones	Castilla y León	España
Cebo o cebadero	192	1.495
Precebo	0	15
Reproducción para producción de leche	2.518	7.901
Reproducción para producción de carne	6.747	91.091
Reproducciones mixtas	6.10	10.528
Otras clasificaciones	1.023	5.289
Total	**11.090**	**116.319**

Tabla 2: Número de explotaciones de ganado ovino por clasificación zootécnica (Año 2015). Fuente: El sector de la carne de ovino y caprino en cifras. Subdirección general de productos ganaderos, mayo 2015 (SITRAN y SG Productos Ganaderos).

Por su parte, en el año 2015, el número de explotaciones de **ganadería caprina** volvió a crecer, contabilizándose 78.239 animales (Datos SITRAN y SG Productos Ganaderos), lo que supone un aumento del 0,98% con respecto al año 2014, y continuando la tendencia al alza de los últimos años.

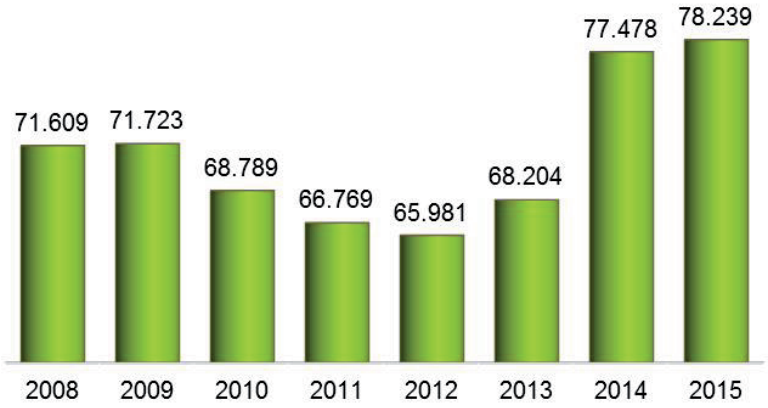


Ilustración 3: Evolución de las explotaciones de caprino de España (Período 2007-2015). Fuente: Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA).

Por otra parte, la reproducción caprina para la producción de carne se configura como el principal tipo de explotación caprina castellano leonesa.

Número de explotaciones	Castilla y León	España
Cebo o cebadero	14	724
Precebo	0	12
Reproducción para producción de leche	280	7.249
Reproducción para producción de carne	1.658	56.413
Reproducciones mixtas	332	10.259
Otras clasificaciones	423	3.582
Total	**2707**	**78.239**

Tabla 3: Número de explotaciones de ganado caprino por clasificación zootécnica (01/01/2015) Fuente: El sector de la carne de ovino y caprino en cifras. Subdirección general de productos ganaderos, mayo 2015. (SITRAN y SG Productos Ganaderos).

Industria láctea

La Industria láctea **(CNAE-2009: 10.5: Fabricación de productos lácteos)** se engloba dentro de la Industria manufacturera, concretamente forma parte de la Industria de la alimentación.

Dentro de esta actividad se agrupan dos clases:

10.52.- Elaboración de helados: Esta clase comprende la fabricación de helados y productos similares como sorbetes.

10.54.- Preparación de leche y otros productos lácteos: Esta clase comprende la producción de leche líquida fresca, pasteurizada, esterilizada, homogeneizada o tratada a altas temperaturas - la producción de bebidas a base de leche (batidos...), la producción de nata a partir de leche líquida fresca, pasteurizada, esterilizada, homogeneizada, la elaboración de leche en polvo o concentrada, azucarada o sin azucarar, la producción de leche o nata en forma sólida, la producción de mantequilla, la producción de yogur, la producción de suero de leche y la producción de caseína y lactosa.

Este sector, en el caso concreto de Castilla y León, ha sufrido un decrecimiento en el número de empresas, en comparación con el año 2011, aunque se percibe un equilibrio desde el año 2013, ya que apenas ha habido variación en la cuantificación de empresas que desempeñan su actividad en el sector lácteo.

Año				
2015	**2014**	**2013**	**2012**	**2011**
158	159	161	165	170

Tabla 4: Evolución del número de empresas del Sector de Fabricación de productos lácteos en función del año. Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

Por otra parte, el sector está conformado, básicamente, por pymes y micropymes con menos de 50 asalariados, registrándose un pequeño número de grandes empresas.

Tipología de empresas	Nº de empresas
Microempresa (<10 asalariados)	121
Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)	27
Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)	7
Gran empresa (>200 asalariados)	3
Total	**158**

Tabla 5: Número de empresas del Sector de Fabricación de productos lácteos en función del número de asalariados (Año 2015). Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

Industria cárnica

La Industria cárnica **(CNAE-2009: 10.1 Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos)** se engloba dentro de la Industria manufacturera, concretamente forma parte de la Industria de la alimentación.

Dentro de esta actividad se agrupan tres clases:

10.11.- Procesado y conservación de carne: Esta clase comprende, la explotación de mataderos dedicados al sacrificio de ganado, la preparación o el empaquetado de carne: de vaca, cerdo, cordero, conejo, camello, etc., la producción de carne fresca, refrigerada o congelada, en canal[1] y la producción de carne fresca, refrigerada o congelada, en piezas. Esta clase comprende también el sacrificio y el tratamiento de ballenas en tierra o en embarcaciones especializadas, la producción de pieles procedentes de mataderos, la obtención de manteca de cerdo y otras grasas comestibles de origen animal, el tratamiento de despojos de animales y la producción de lana apelambrada

10.12.- Procesado y conservación de volatería: Esta clase comprende la explotación de mataderos dedicados al sacrificio, la preparación o el empaquetado de aves, la producción de carne fresca, refrigerada o congelada, en porciones individuales y la extracción de grasas comestibles de aves. Esta clase comprende también la producción de plumas y plumón.

10.13.- Elaboración de productos cárnicos y de volatería: Esta clase comprende la producción de carne seca, salada o ahumada, la fabricación de productos cárnicos: embutidos, salami, morcillas, salchichas, patés, chicharrones y jamones cocidos.

En lo que respecta a la tendencia de este sector, la Industria cárnica de Castilla y León presenta una evolución positiva a lo largo de los últimos 5 años, manteniéndose más o menos constante el número de empresas desde el año 2013.

Año				
2015	**2014**	**2013**	**2012**	**2011**
778	789	817	814	815

Tabla 6: Evolución del número de empresas del Sector de Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos en función del año. Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

La mayor parte de estas empresas son de pequeño tamaño, siendo más del 90% de las mismas pymes y micropymes con menos de 50 asalariados.

Tipología de empresas	Nº de empresas
Microempresa (<10 asalariados)	579
Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)	172
Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)	24
Gran empresa (>200 asalariados)	3
Total	**778**

Tabla 7: Número de empresas del Sector de Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos en función del número de asalariados (Año 2015). Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

Este sector es una importante fuente de empleo, pues en el año 2013 ocupó a 10.006 trabajadores, representando el 28,5% de la ocupación total de la Industria alimentaria castellano leonesa.

Industria de la alimentación animal

El sector de la alimentación animal **(CNAE-2009: 10.9.- Fabricación de productos para la alimentación animal)** se engloba dentro de la Industria manufacturera, concretamente forma parte de la Industria de la alimentación.

Dentro de esta actividad se agrupan dos clases:

10.91.- Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja: Esta clase comprende la fabricación de productos para la alimentación de animales de granja incluidos los suplementos y concentrados de alimentación para animales, la preparación de productos sin mezclar para la alimentación de los animales de granja. Esta clase comprende también el tratamiento de residuos de mataderos para la producción de productos para la alimentación animal.

10.92.- Fabricación de productos para la alimentación de animales de compañía: Esta clase comprende la fabricación de productos para la alimentación de animales de compañía, incluidos perros, gatos, pájaros, peces, etc. Esta clase comprende también el tratamiento de residuos de mataderos para la producción de productos para la alimentación animal

En Castilla y León, número de empresas de este sector ha decrecido de forma continuada desde el año 2011.

Año				
2015	**2014**	**2013**	**2012**	**2011**
93	99	98	105	103

Tabla 8: Evolución del número de empresas del Sector de la Fabricación de productos para la alimentación animal en función del año. Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

Como en la mayor parte de las empresas alimentarias castellano leonesas, este sector está constituido, principalmente, por pymes y micropymes (empresas de menos de 50 asalariados).

Tipología de empresas	Nº de empresas
Microempresa (<10 asalariados)	54
Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)	32
Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)	7
Gran empresa (>200 asalariados)	0
Total	**93**

Tabla 9: Número de empresas del Sector de la Fabricación de productos para la alimentación animal en función del número de asalariados (Año 2015). Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

2.4.3. ÁMBITO PRODUCTIVO GANADERO OVINO Y CAPRINO

PRODUCTOS GANADEROS OVINOS

Tal y como se define en la "Encuesta ganadera", publicada por la Subdirección General de estadística", se considera como "Ovino" a todo animal doméstico de la especie *Ovis aries*, definiéndose las siguientes categorías de ovinos. Asimismo, en el glosario del "Censo agrario 2009" se describen los siguientes tipos de rebaños de ovinos:

Ovejas madres:	
Las ovejas madres son hembras de la especie ovina que han parido al menos una vez. Se incluyen también en este epígrafe aquellas ovejas madres que se hayan destinado a desecho.	
Corderas para reposición	
Las corderas para reposición incluyen las hembras de la especie ovina que no han parido y cuya finalidad es reemplazar o incrementar el rebaño de madres.	
Otros ovinos:	
Se incluyen los animales jóvenes de ambos sexos, lechales, recentales y pascuales, cuyo destino es el sacrificio, así como los sementales y machos castrados:	
Lechal:	Corderos alimentados fundamentalmente de leche y que no superan el mes y medio de vida. Son canales de menos de 9 kg de peso. Proceden principalmente de razas cuya producción principal es la leche utilizada para la fabricación de quesos de oveja.
Recental:	Corderos de menos de 4 meses, destetados, y que pasan a comer piensos naturales. Suelen ser de razas autóctonas. Las canales son de peso inferior a 14 kg o 16 kg. Este tipo de cordero es el más consumido en España.
Pascual	Corderos de entre 6 meses y un año. Además de completar su lactancia, también suelen pastar y toma algún tipo de concentrado. Son canales mayores de 16 kg de peso.

Ovino mayor:	Oveja o carnero que ha rebasado el año de edad y proporciona una carne bastante dura e intensa en cuanto a sabor. Esta carne se suele utilizar en España para exportación, elaborados cárnicos y comidas étnicas.
Semental:	Machos no castrados de la especie ovina, no incluidos en la definición de corderos

PRODUCTOS GANADEROS CAPRINOS

Tal y como se define en la "Encuesta ganadera", publicada por la Subdirección General de estadística", se considera como "Caprino" a todo animal doméstico de la subespecie *Capra aegagrushircus*. Asimismo, en el glosario del "Censo agrario 2009" se describen los siguientes tipos de rebaños de ovinos:

Cabras madres	
Hembras de la especie caprina que han parido al menos una vez; así como aquellas cabras madres que se hayan destinado a desecho.	
Chivas para reposición	
Son hembras de la especie caprina que no han parido y cuya finalidad es reemplazar o incrementar el rebaño de madres.	
Otros caprinos	
Se incluyen los animales jóvenes de ambos sexos, cabritos y chivos cuyo destino es el sacrificio, así como los sementales y machos castrados:	
Chivos	Animales jóvenes de la especie caprina, machos o hembras, cuyo destino es el sacrificio.
Sementales	Machos no castrados de la especie caprina.

2.5. METODOLOGÍA

Los objetivos de la investigación, se alcanzan a través de la obtención de productos y resultados del estudio. A tal efecto, la investigación se ha estructurado en distintas áreas o niveles de análisis que de forma secuencial estructuran y organizan el proceso de la investigación: Los Resultados Esperados se organizan por área de investigación y el cauce para obtenerlos es a través de una batería de Productos Parciales, para cada área de investigación.

Por otro lado la globalización de los productos parciales conforma el Producto Final de la investigación. Esta integra, a su vez, a todos los Productos Resultados esperados.

El método de análisis y los procedimientos de la investigación están diseñados de forma específica por producto parcial en tres tipos de análisis: análisis industrial, económico empresarial y estratégico.

Productos resultados	**Productos parciales:**
Principales parámetros de la ganadería ovina y caprina	Censo de la ganadería ovina y caprina.
	Producción de productos alimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina.
	Consumos de productos alimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina.
Análisis de la estructura industrial	Cadena de producción.
Análisis de la estructura empresarial	Tipología de empresas.
	Relaciones verticales y horizontales.
	Análisis estratégico: DAFO, problemática y estrategia.

Análisis estratégico de los sectores y propuestas	Análisis estratégico de los sectores.
	Propuestas y recomendaciones.

A continuación se desarrollan los productos resultado que componen el índice del estudio.

2.5.1. PRINCIPALES PARÁMETROS DE LA GANADERÍA OVINA Y CAPRINA

Objetivo:	
Estudiar la situación de la ganadería ovina y caprina en Castilla y León, detallando censos, productos agroalimentarios derivados y su consumo.	
Breve descripción:	
En este primer apartado o área se ha proporcionado una visión general de la situación, evolución y tendencias del sistema económico y empresarial de los sectores objeto de estudio, tanto en Europa como en España y, especialmente, en Castilla y León.	
Productos parciales:	
1	**Censo de la ganadería ovina y caprina.**
2	**Producción de productos alimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina.**
3	**Consumos de productos alimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina.**

2.5.2. ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA INDUSTRIAL

Objetivo:	
Realizar un análisis industrial, definiéndose las cadenas de producción y las fases productivas de cada uno de los sectores a investigar: ✓ Explotaciones ganaderas de ovino y caprino (CNAE-2009 01.45.- Explotación de ganado ovino y caprino). ✓ Industria cárnica. (CNAE-2009 10.1 Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos). ✓ Industria láctea (CNAE-2009 10.5: Fabricación de productos lácteos). ✓ Sector de la alimentación animal (CNAE-2009 10.9.- Fabricación de productos para la alimentación animal).	
Breve descripción:	
Se ha llevado a cabo la descripción de la estructura industrial existente describiéndose, para cada uno de los sectores a investigar, su cadena de producción.	
Productos parciales:	
1	**Cadena de producción.**

2.5.3. ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Objetivo:	
Definir las relaciones horizontales y verticales establecidas entre las distintas tipologías de empresas que intervienen en cada una de las cadenas de producción consideradas, así como sus tendencias.	
Breve descripción:	
Se ha definido la tipología de empresas que participan en cada una de las cadenas de producción definidas para los sectores de estudio con mayor relevancia y peso en la elaboración de productos derivados de la ganadería ovina y caprina (Sector de la Industria cárnica y Sector de la Industria láctea), estableciéndose las relaciones existentes dentro del proceso productivo, tanto las verticales como las horizontales y su tendencia a corto y medio plazo.	
Productos parciales:	
1	**Tipología de empresas.**
2	**Relaciones verticales y horizontales.**
3	**Análisis estratégico: DAFO, problemática y estrategia.**

2.5.4. ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LOS SECTORES Y PROPUESTAS

Objetivo:	
1	Realizar un análisis estratégico a un doble nivel: en los principales tipos de empresas y en el conjunto de cada una de las cadenas de producción consideradas del Sector de la Industria cárnica y del Sector de la industria láctea.
2	Proponer propuestas de líneas estratégicas de actuación para el Sector de la Industria cárnica y para el Sector de la industria láctea.
Breve descripción:	
Sobre la base de la información establecida en los puntos anteriores del informe, se ha llevado a cabo un análisis estratégico de los sectores objeto de eta investigación, en función del tipo de empresa y de la cadena de producción, definiéndose una serie de propuestas encaminadas a mejorar la situación y a transformar las debilidades y amenazas detectadas en la DAFO en aspectos positivos.	
Productos parciales:	
1	**Análisis estratégico de los sectores.**
2	**Propuestas y recomendaciones.**

2.6. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

A lo largo de todo el proceso de investigación se han empleado cinco técnicas de recogida de información, tanto cuantitativas como cualitativas:

1	•Búsqueda documental.
2	•Panel de expertos.
3	•Cuestionario a las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León.
4	•Cuestionario a empresas sobre los principales productos agroalimentarios de calidad procedentes del ganado ovino y caprino de Castilla y León.
5	•Reunión de validación
5	•Asesoría externa de expertos.

Estas técnicas han servido para la recogida de la información de base de los distintos “Productos resultados” y de los “Productos parciales” que constituyen esta investigación, tal y como se detalla en la tabla de confluencia siguiente:

Productos resultados	Productos parciales:	Técnicas de investigación					
		BD	PE	CE	CP	RV	AE
Principales parámetros de la ganadería ovina y caprina	Censo de la ganadería ovina y caprina.	X				X	X
	Producción de productos alimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina.	X				X	X
	Consumos de productos alimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina.	X				X	X
Análisis de la estructura industrial	Cadena de producción.	X	X			X	X
Análisis de la estructura empresarial	Tipología de empresas.	X	X			X	X
	Relaciones verticales y horizontales.		X			X	X
	Análisis estratégico: DAFO, problemática y estrategia.	X	X			X	X
Análisis estratégico de los sectores y propuestas	Análisis estratégico de los sectores.		X	X	X	X	X
	Propuestas y recomendaciones.	X	X		X	X	X

Leyenda: Búsqueda documental (BD), Panel de expertos (PE), Cuestionario a las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León (CE), Cuestionario a empresas sobre los principales productos agroalimentarios de calidad procedentes del ganado ovino y caprino de Castilla y León (CP). Reunión e validación (RV) y Asesoría externa de expertos (AE).

Tabla 10: Tabla de confluencia de productos de la investigación y técnicas de recogida de información. Fuente: Elaboración propia por requerimientos metodológicos.

2.6.1. BÚSQUEDA DOCUMENTAL

Técnica:	**Búsqueda documental.**
Tipología	Cuantitativa y cualitativa.
Universo de estudio	Sin especificar.
Objetivo:	
Realizar una búsqueda documental de fuentes documentales e institucionales a consultar e información que se pretende obtener en relación con las diferentes partes del estudio	
Sectores de aplicación de esta herramienta	
CNAE-2009 01.4	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.
CNAE-2009 10.1	Industria cárnica.
CNAE-2009 10.5	Industria láctea.
CNAE-2009 10.9	Sector de la alimentación animal.
Aspectos de la investigación para los que se han empleado esta técnica:	
1	**Definir la situación en la esfera económica del sector objeto de estudio.**
2	**Conocer la evolución de los principales indicadores económicos y empresariales del sistema productivo del sector en el último trienio, y analizar las empresas que desarrollan su actividad en este sector.**
3	**Recabar información sobre la estructura del sector.**
4	**Conocer el proceso técnico de la cadena de producción.**
5	**Definir las tendencias del sector.**

2.6.2. PANEL DE EXPERTOS

Técnica:	**Panel de expertos.**
Tipología	Cualitativa.
Universo de estudio	Expertos de la Industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino de Castilla y León.
Objetivo:	
Recoger información clave para la investigación a través de los testimonios de los expertos de la Industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino de Castilla y León.	
Sectores de aplicación de esta herramienta	
CNAE-2009 01.4	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.
CNAE-2009 10.1	Industria cárnica.
CNAE-2009 10.5	Industria láctea.
CNAE-2009 10.9	Sector de la alimentación animal.
Aspectos de la investigación para los que se han empleado esta técnica:	
1	**Descripción de la cadena de producción del Sector de la Alimentación animal**
2	**Definir las relaciones verticales y horizontales establecidas dentro de cada cadena de producción y sus tendencias.**
3	**Analizar estratégicamente la estructura empresarial de las cadenas de producción establecidas.**
4	**Recoger propuestas estratégicas de actuación para cada sector objeto de estudio.**

2.6.3. CUESTIONARIO A LAS PRINCIPALES EMPRESAS VINCULADAS A LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE OVINO Y CAPRINO DE CASTILLA Y LEÓN

Técnica:	**Cuestionario a las principales empresas de Castilla y León vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.**
Tipología	Cuantitativa.
Universo de estudio	Principales empresas de Castilla y León vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.
Objetivo:	
Recoger la información, de forma homogénea y en un formato común de las principales empresas de Castilla y León vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.	
Sectores de aplicación de esta herramienta	
CNAE-2009 01.4	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.
CNAE-2009 10.1	Industria cárnica.
CNAE-2009 10.5	Industria láctea.
CNAE-2009 10.9	Sector de la alimentación animal.
Aspectos de la investigación para los que se han empleado esta técnica:	
1	**Descripción de las principales empresas de Castilla y León vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.**
2	**Descripción de los principales productos derivados de la cadena de producción de ovino y caprino.**

2.6.4. CUESTIONARIO A EMPRESAS SOBRE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CALIDAD PROCEDENTES DEL GANADO OVINO Y CAPRINO DE CASTILLA Y LEÓN

Técnica:	**Cuestionario a empresas sobre los principales productos agroalimentarios de calidad procedentes del ganado ovino y caprino de Castilla y León.**
Tipología	Cuantitativa y cualitativa.
Universo de estudio	Empresas vinculadas a productos agroalimentarios de calidad derivados del ganado ovino y caprino de Castilla y León.
Objetivo:	
Recoger la información, de forma homogénea y en un formato común sobre los productos agroalimentarios de calidad derivados del ganado ovino y caprino de Castilla y León.	
Sectores de aplicación de esta herramienta	
CNAE-2009 10.1	Industria cárnica.
CNAE-2009 10.5	Industria láctea.
Aspectos de la investigación para los que se han empleado esta técnica:	
1	**Descripción del principal producto agroalimentario de calidad derivado de la cadena de producción de ovino y caprino.**
2	**Análisis estratégico del principal producto agroalimentario de calidad derivado de la cadena de producción de ovino y caprino.**

2.6.5. REUNIÓN DE VALIDACIÓN

Técnica:	**Reunión de validación**
Tipología	Cualitativa.
Universo de estudio	Expertos de la Industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino de Castilla y León.
Objetivo:	
Realizar el Control de calidad de la investigación. Esta reunión se realizó para someter a la consideración de los distintos expertos presentes en la reunión, los productos parciales y resultados obtenidos a lo largo del estudio.	
Sectores de aplicación de esta herramienta	
CNAE-2009 01.4	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.
CNAE-2009 10.1	Industria cárnica.
CNAE-2009 10.5	Industria láctea.
CNAE-2009 10.9	Sector de la alimentación animal.
Aspectos de la investigación para los que se han empleado esta técnica:	
1	**Principales parámetros de la ganadería ovina y caprina**
2	**Análisis de la estructura industrial**
3	**Análisis de la estructura empresarial**
4	**Análisis estratégico de los sectores y propuestas**

2.6.6. ASESORÍA EXTERNA CON EXPERTOS

Técnica:	**Asesoría Externa de Expertos.**
Tipología	Cualitativa.
Universo de estudio	Expertos de la Industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino de Castilla y León.
Objetivo:	
Prestar asesoramiento altamente cualificado a lo largo del desarrollo de la investigación.	
Sectores de aplicación de esta herramienta	
CNAE-2009 01.4	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.
CNAE-2009 10.1	Industria cárnica
CNAE-2009 10.5	Industria láctea
CNAE-2009 10.9	Sector de la alimentación animal
Aspectos de la investigación para los que se han empleado esta técnica:	
1	**Favorecer la calidad de la investigación, garantizando en cierto sentido la validez, fiabilidad y excelencia de la misma.**

3 PRINCIPALES PARÁMETROS DE LA GANADERÍA OVINA Y CAPRINA

3.1. CENSO GANADERO Y CAPRINO

3.1.1. CENSO DE GANADO OVINO

La cabaña ovina en España en 2014 englobó el 27,83% del total de la UE-27, configurándose como el país con mayor censo ovino comunitario, seguido por Rumanía y Grecia, que registran el 16% del número de efectivos ovino cada uno, según datos de Eurostat. Asimismo, a partir de la incorporación de Rumania y Bulgaria (agrupan el 18,72% de la cabaña ovina comunitario total), se corrigió ligeramente la evolución a la baja de la cabaña comunitaria en su conjunto.

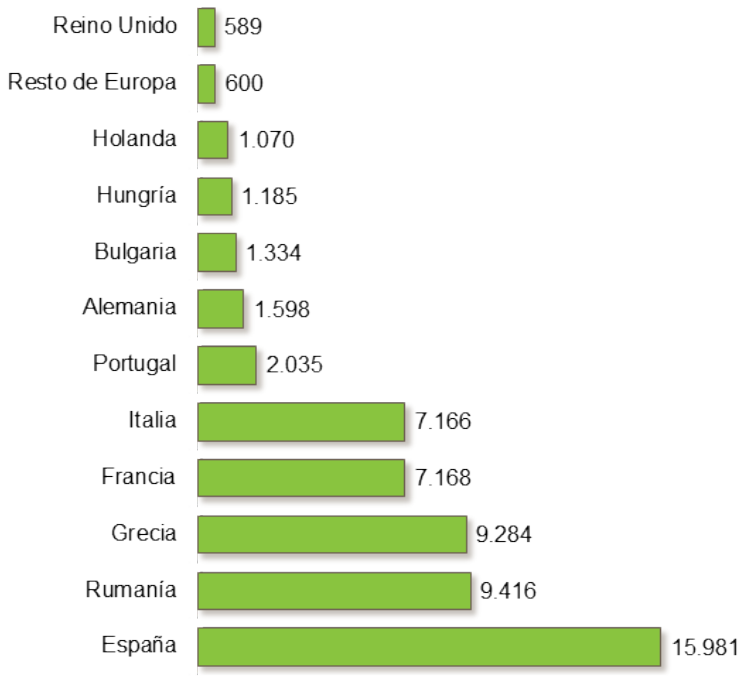


Ilustración 4: Distribución del censo ovino por países en la UE-27 (Año 2014). Fuente: EUROSTAT.

En lo que respecta al censo ovino a nivel nacional, la cabaña de ovino está muy diseminada por la geografía española, sobre todo en zonas de montaña o que sufren despoblamiento.

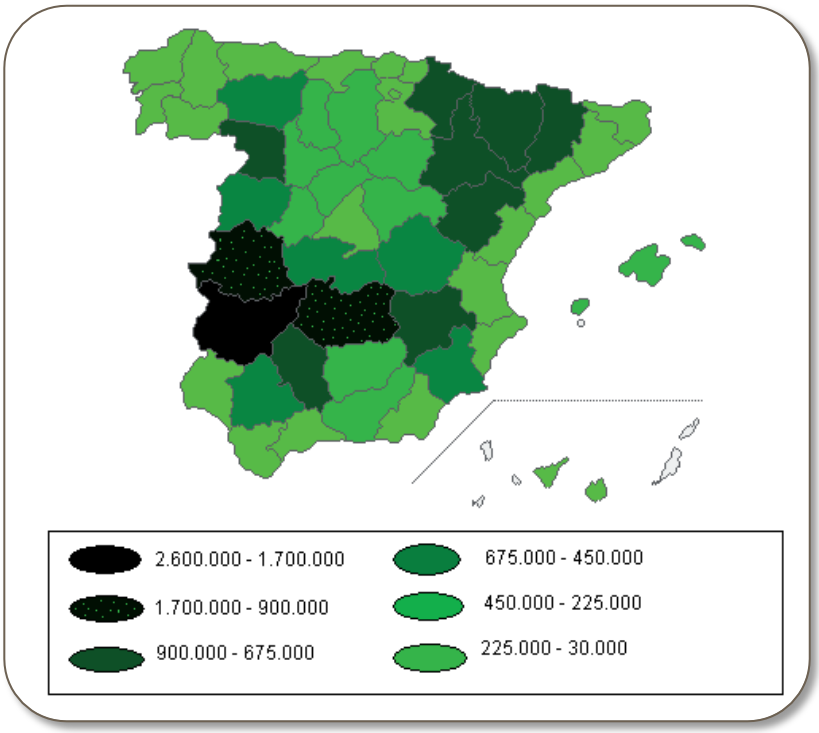


Ilustración 5: Distribución geográfica del ganado ovino. Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Los mayores censos ovinos se concentran en Extremadura, Castilla-León, Castilla-La Mancha, Andalucía y Aragón, representando en conjunto el 78,7% del total en el año 2014, siendo Castilla León quien encabeza este censo ovino (engloba el 19,86% de efectivos ovinos). Por su parte, las comunidades del norte peninsular, apenas cuentan con efectivos ovinos, ya que las explotaciones ganaderas son principalmente vacunas.

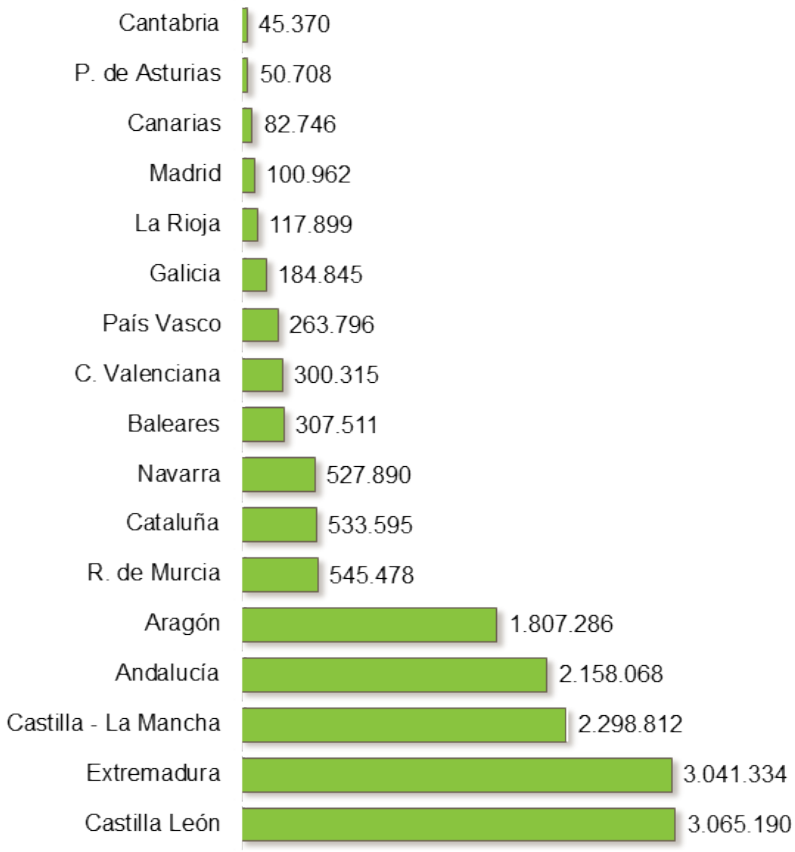


Ilustración 6: Distribución del censo ovino por Comunidades Autónomas (Año 2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

En cuanto a la evolución de la cabaña ovina castellano leonesa, el número de ovinos ha ido disminuyendo paulatinamente desde el año 2008, alcanzando el mayor mínimo en el año 2014 (con un descenso del censo ovino superior al 7%). En enero de 2015 representaba el 18,70% a nivel nacional, registrándose 3.060.225 ovejas (Fuente: El sector de la carne de ovino y caprino en cifras. Subdirección general de productos ganaderos, mayo 2015. (SITRAN y SG Productos Ganaderos).

Por tal motivo, y con la finalidad de incrementar la competitividad del sector en Castilla y León, la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de castilla y León ha firmado un protocolo de colaboración con el Centro de Selección y Mejora Genética de Ovino y Caprino de Castilla y León (Ovigen), centro de referencia nacional en la selección y mejora genética de ganado ovino y caprino, para implantar programas de mejora genética de las razas.

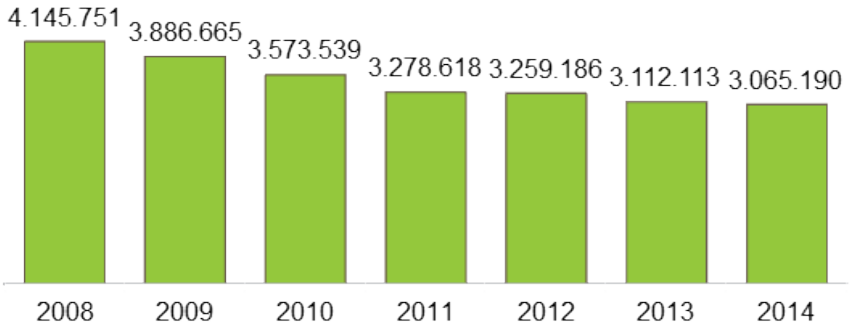


Ilustración 7: Evolución del censo ovino en Castilla y León (Año 2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel provincial, Zamora encabeza la producción ovina, junto con León y Salamanca, sumando las tres comunidades el 50% de ovejas de Castilla y León.

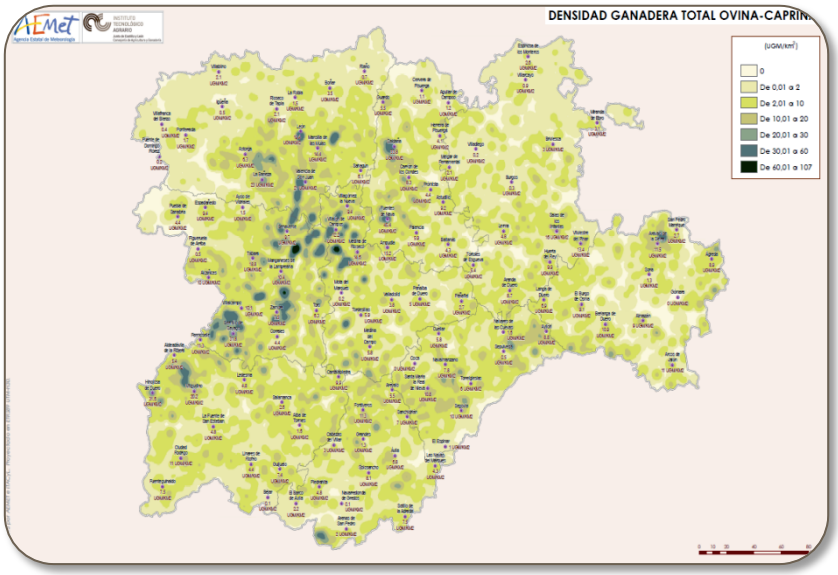


Ilustración 8: Distribución de las explotaciones ovinas y caprinas de Castilla León. Registro de Explotaciones Ganaderas de Castilla y León (REGA). Datos de mayo de 2013. Dirección General de Producción Agropecuaria y Desarrollo Rural. Fuente: Atlas agroclimático de Castilla y León. Agencia Estatal de Meteorología (AEMET). MAGRAMA.

La distribución de las razas está íntimamente ligada al territorio, siendo las más importantes la merina, aragonesa, castellana, churra y manchega.

El ganado ovino se explota bien para carne o para leche. Por ello, el mayor censo registrado, en función de la categoría del ganado ovino y en el año 2013, ha sido de hembras para la vida, tanto para la cría y para la producción de carne como de leche, destacando que la producción de leche ovina representa más del 45% a nivel nacional. Por su parte, la producción de corderos engloba el 13,66 % del total nacional.

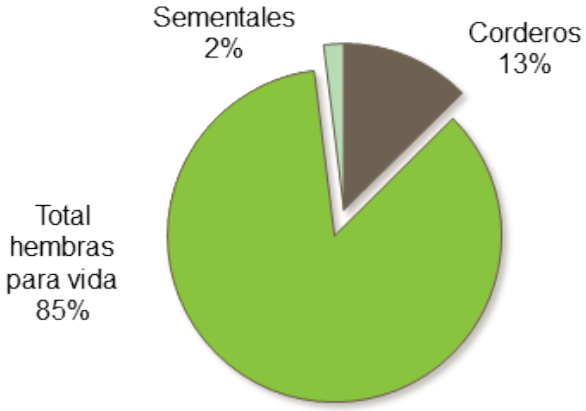


Ilustración 9: Distribución porcentual del censo ovino en función del número de efectivos de las principales categorías de ganado ovino (2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

Nuevamente, Zamora se configura como la provincia con un mayor número de corderos, sementales y de hembras para la vida. Asimismo, en todas las provincias, la producción de hembras para la producción cárnica y láctea es mayoritaria, frente a la producción de corderos para la producción de carne y de sementales para la reproducción.

Provincia	Corderos	Sementales	Hembras para la vida	Total
Ávila	32.452	3.886	143.469	179.807
Burgos	29.044	3.848	199.206	232.098
León	66.774	9.449	385.716	461.939
Palencia	32.627	4.292	203.577	240.496
Salamanca	64.023	10.356	342.395	416.774
Segovia	39.792	5.072	223.480	268.344
Soria	33.517	3.660	199.953	237.130
Valladolid	46.634	6.527	299.733	352.894

Provincia	Corderos	Sementales	Hembras para la vida	Total
Zamora	116.495	13.787	545.427	675.709
Total	**461.358**	**60.877**	**2.542.955**	**3.065.190**

Ilustración 10: Censo de ganado ovino en función del número de efectivos de las principales categorías de ganado ovino y CC.AA. (2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

.

3.1.2. CENSO DE GANADO CAPRINO

Nuevamente, España está a la cabeza en cuanto al censo de ganado ocupando, en este caso, el segundo lugar, al reunir el 22,36% de la cabaña caprina de la UE-27. El primer puesto lo ocupa Grecia, representando el 35,36% del censo caprino total. Por otra parte, el igual que en el caso del censo ovino, la incorporación de Rumania y Bulgaria a la Unión Europea consiguió incrementar la cabaña caprina comunitaria en su conjunto (agrupan el 14,26% del censo comunitario total). Los principales productos tradicionales derivados de la ganadería caprina son la producción de leche, carne, pieles y estiércol.

La producción media anual de leche por cabra lechera productiva puede estimarse en 250- 260 litros, valor próximo al obtenido en Italia, y superior al de Grecia, pero aproximadamente la mitad del logrado en Francia.

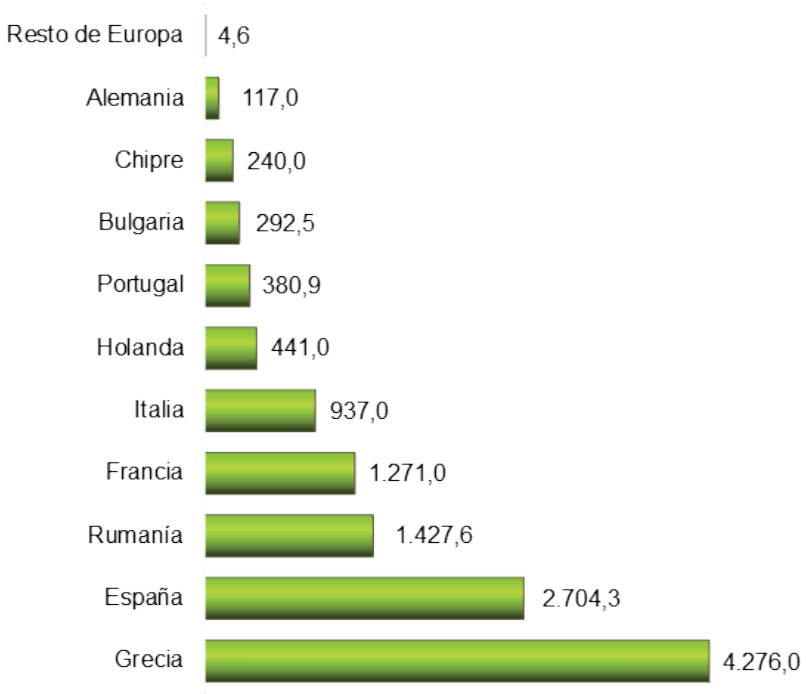


Ilustración 11: Distribución del censo caprino por países en la UE-27 (Año 2014). Fuente: EUROSTAT.

A nivel nacional, y a pesar de que la cabaña de caprino había mostrado una evolución al alza en el periodo 2004 al 2008, coincidiendo con un periodo de gran demanda de la leche caprina, a partir del año 2009 se produjo una disminución en el censo de cabras, como consecuencia, principalmente, de las oscilaciones en el precio de la leche de cabra. Esta situación se invirtió a partir del año 2014, alcanzando los 2.704.229 efectivos (representa un aumento del 3,61% respecto a 2013), siendo el crecimiento todavía más acentuado en el año 2015.

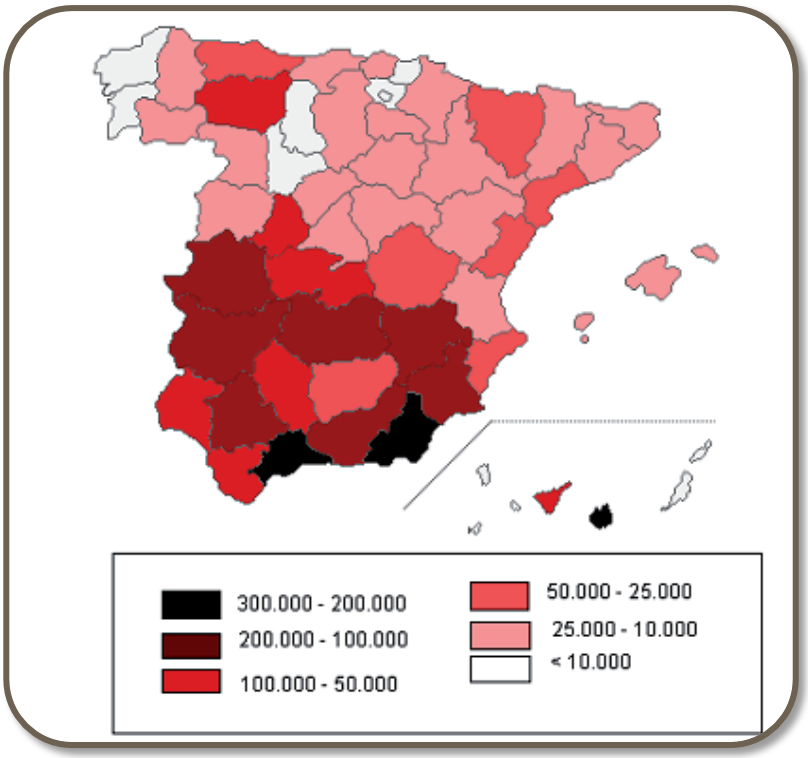


Ilustración 12: Distribución geográfica del ganado caprino. Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Como consecuencia de la anatomía de la especie caprina, la cabra se configura como la especie más adecuada y mejor adaptada para el aprovechamiento de áreas áridas y semiáridas de España, siendo incluso más idónea que las especies ovina y bovina, como las regiones del sur peninsular. De hecho, las principales zonas productoras caprinas nacionales son Andalucía, Castilla La Mancha, Canarias, Extremadura, Murcia y Castilla- León, reuniendo el 79,21 % del censo nacional

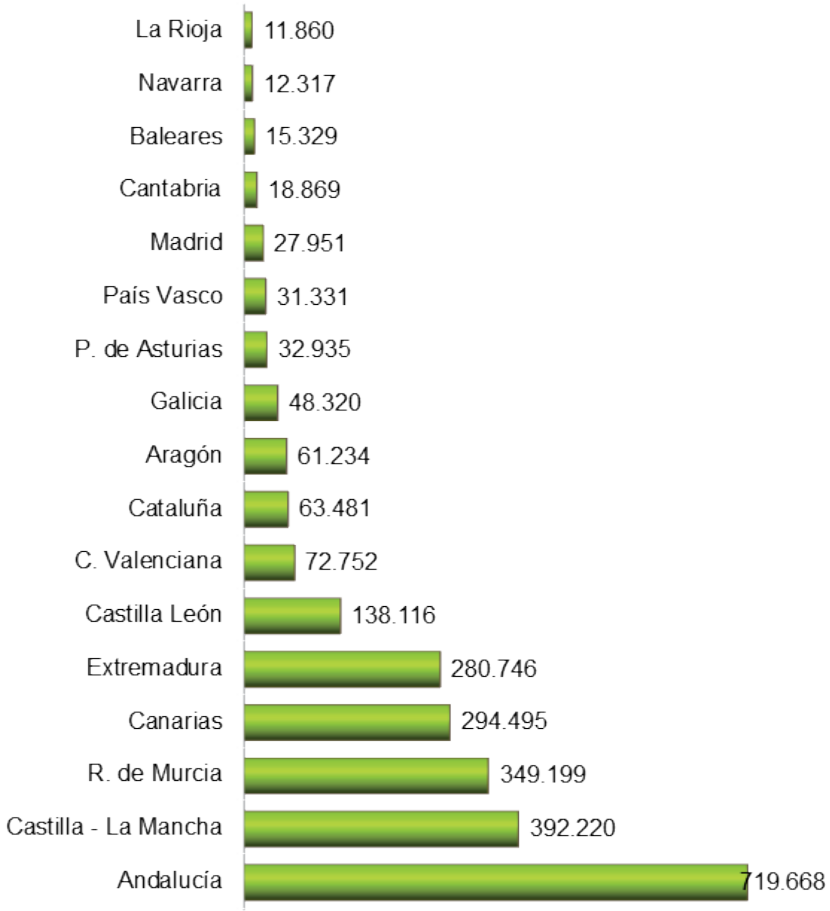


Ilustración 13: Distribución del censo caprino por Comunidades Autónomas (Año 2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel castellano leonés, a partir del año 2009 se produjo una disminución en el censo de cabras, como consecuencia. Esta situación se invirtió a partir del año 2013, manteniéndose más o menos estable desde entonces en el año 2015, contabilizándose 137.619 cabras, (representan el 4,90% del censo caprino nacional) (Fuente: El sector de la carne de ovino y caprino en cifras. Subdirección general de productos ganaderos, mayo 2015. (SITRAN y SG Productos Ganaderos).

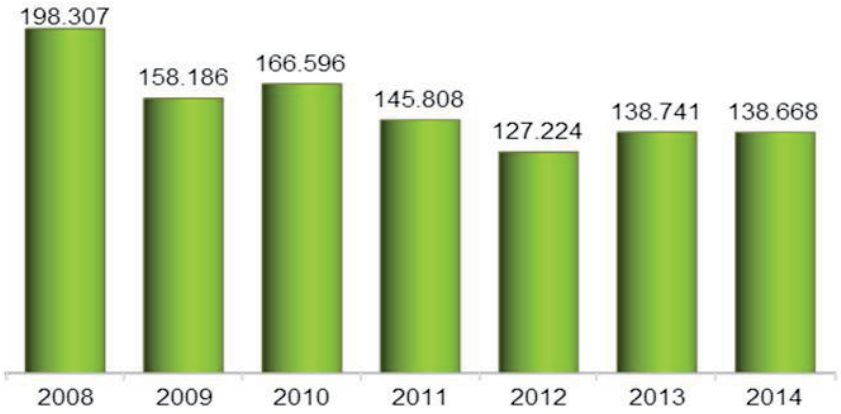


Ilustración 14: Evolución del censo caprino en Castilla y León (Año 2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel provincial, Zamora encabeza la producción ovina, junto con León y Salamanca, sumando las tres comunidades suman el 50% de ovejas de Castilla y León.

Por otra parte, y en función de la categoría del ganado ovino, en el año 2014, como en el caso del ganado ovino, la mayor producción caprina es de hembras para la vida, tanto para la cría, como para la producción de carne y de leche. En este caso, es preciso destacar la importante producción de chivos, puesto que representan el 13,66% del total nacional.

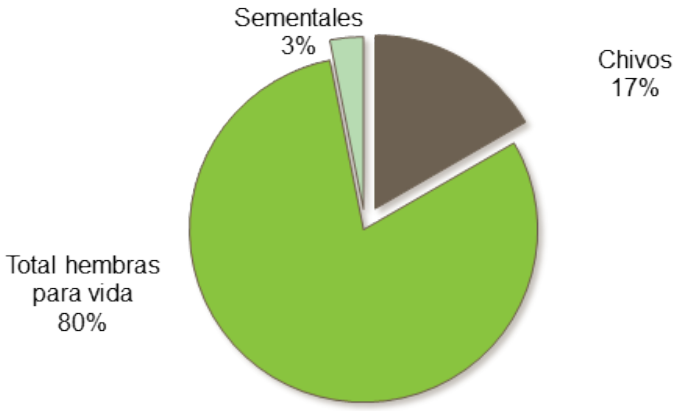


Ilustración 15: Distribución porcentual del censo caprino en función del número de efectivos de las principales categorías de ganado caprino (2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel provincial, Ávila y León encabezan la producción caprina (representan más del 60% del total castellano leonés), tanto en la producción de chivos para carne, de sementales para la reproducción, como de hembras para la producción láctea, cría y carne.

Provincia	Chivos	Sementales	Hembras para la vida	Total
Ávila	8.965	1.492	47.201	57.658
Burgos	1.405	323	7.462	9.190
León	5.228	941	23.592	29.761
Palencia	219	91	2.726	3.036
Salamanca	1.235	445	8.354	10.034
Segovia	457	195	2.326	2.978
Soria	803	217	3.670	4.690
Valladolid	1.247	152	4.763	6.162
Zamora	3.533	476	11.150	15.159

Provincia	Chivos	Sementales	Hembras para la vida	Total
Total	23.092	4.332	111.244	138.668

Tabla 11: Censo de ganado caprino en función del número de efectivos de las principales categorías de ganado caprino y CC.AA. (2014). Fuente: Encuesta ganadera. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

3.2. PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DERIVADOS DE LA GANADERÍA OVINA Y CAPRINA

3.2.1. PRODUCCIÓN DE GANADERÍA CAPRINA Y OVINA

Zamora, con 34,15 millones de €, encabeza el ranking al tratarse de la provincia con una mayor producción ovina (con un porcentaje del 22%) y de ser la tercera en producción caprina (11%).

León, que genera 28,17 millones de €, se consolida como la segunda provincia de la región en donde estos sectores tienen más impacto económico, lo cual viene motivado por ocupar la segunda posición en cuanto a producción caprina (21,5%), al igual que en la ovina (15%).

En el otro extremo, Ávila, a pesar de ser la provincia con mayor producción caprina (con un porcentaje cercano al 42% del total de la región), ocupa el último lugar en la lista de generación de recursos económicos, lastrado por el hecho de ocupar la última posición en cuanto a producción ovina.

Provincia	Cuentas económicas regionales (millones de euros)
Ávila	11,17
Burgos	11,41
León	28,17
Palencia	12,07
Salamanca	23,25
Segovia	14,74
Soria	12,58
Valladolid	16,31
Zamora	34,15
Total en Castilla y León	**163,86**

Tabla 12: Cuentas económicas regionales año 2013 de ovino y caprino. Provinciales (Datos en millones de euros). Fuente: Estadísticas Económicas, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Incluye vacuno, ovino y caprino.

Los productos resultados de la producción ganadera ovina y caprina dan lugar a una amplia gama de productos (Producción de carne, producción de leche y producción de productos para la alimentación animal), que pasan a formar parte de la cadena productiva de la Industria alimentaria, enlazándose los sectores agrario-ganadero y alimentario:

Esta industria alimentaria española se configura como la primera rama industrial, según la última Encuesta Industrial de Empresas del INE, a 31 de diciembre de 2013, representando el 20,6% de las ventas netas de producto, el 18,2% de personas ocupadas, el 16,8% de las inversiones en activos materiales y el 15,3% del valor añadido, y ocupando el quinto puesto en valor, de las ventas netas del sector agroalimentario de la UE, detrás de Alemania, Francia, Italia y Reino Unido.

A nivel sectorial, subrayar que del total de ventas netas durante 2013, la actividad más productiva ha sido la Industria Cárnica, con una facturación de 20.187 millones de € (representa el 22,1% de la producción alimentaria total nacional y segundo lugar en la UE-28, con un 16% del total de producción de ovino y caprino, por detrás del Reino Unido, cuya producción representaba el 40%), seguida de la Alimentación Animal, que representa el 9,7% de la producción total (8.904 millones €) y, en cuarto lugar, la Industria Láctea, con una producción de 8.521 millones de € (registra el 9,3% de la producción nacional). De esta manera, se pone de manifiesto la importancia y relevancia, tanto a nivel nacional como autonómico, de la producción de productos agroalimentarios derivados de la ganadería caprina y ovina a nivel nacional.

(La producción de estos productos agroalimentarios se detalla de forma más pormenorizada a continuación).

3.2.2. PRODUCCIÓN CÁRNICA

En el año 2014, la producción nacional de carne ovina y caprina alcanzó el 2º puesto en el conjunto de la Unión europea (UE-28), por detrás de Reino Unido, con una producción de 742.800 toneladas, que engloban el 16% de la producción cárnica de oveja y de cabra comunitaria.

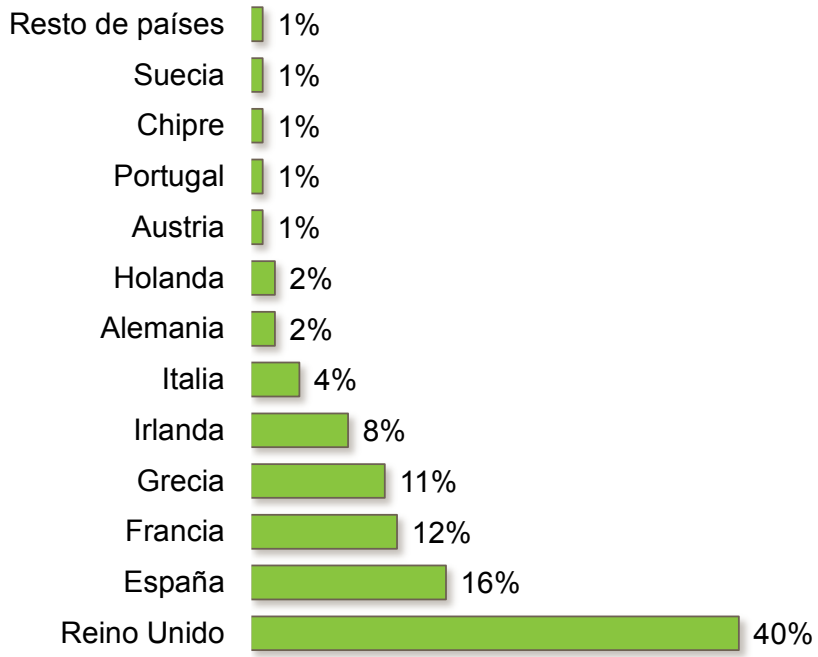


Ilustración 16: producción de carne de ovino y caprino en la U.E. en el año 2014. Fuente: Caracterización del sector ovino y caprino de España. Año 2014 .Subdirección General de Productos Ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Incluye vacuno, ovino y caprino.

España presenta un balance de comercio exterior positivo, ya que se exporta más carne de oveja y cabra de la que se importa. De hecho, las exportaciones se han visto incrementadas en un 83,4% en el período de años comprendidos entre el año 2008 y el año 2014, siendo los máximos exportadores europeos Francia, junto con Italia y Portugal, y Chile, Argelia y Hong-Kong, como los principales exportadores de terceros países.

A nivel europeo, estas exportaciones se han mantenidos prácticamente idénticas en los años 2013 y 2014, en contraposición, las exportaciones a terceros países aumentaron en más de un 50%, pasando de representar el 36,30% de las exportaciones de carne en el año 2013 a representar el 46,29% de la exportación en el año 2014. Por otra parte, las importaciones de carne de otros países europeos (principalmente, Países Bajos, Italia y Francia) se han visto ligeramente incrementadas, pero las importaciones de carne de terceros países han disminuido en un 14% en el año 2014 con respecto al año anterior, englobando el 33,03% de la carne de oveja y cabra importada en España.

Países	Importaciones		Exportaciones	
	2013	2014	2013	2014
Total U.E.	6.425	6.890	28.979	28.749
Total Otros países	3.173	2.728	16.516	24.773
Total	9.598	9.618	45.495	53.522

Ilustración 17: Comercio exterior de ovino y caprino (toneladas). Fuente: Caracterización del sector ovino y caprino de España. Año 2014. Subdirección General de Productos Ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. *Incluye vacuno, ovino y caprino.

A nivel nacional, la principal producción de carne de oveja y de cabra es de Cordero pascual (corderos de entre 6 meses y un año y con canales mayores de 16 kg. de peso) que representan la principal producción cárnica nacional de este tipo de especies ganaderas. Por su parte, de Cordero lechal (Corderos alimentados fundamentalmente de leche y que no superan el mes y medio de vida. Son canales de menos de 9 kg de peso) se producen aproximadamente 35.000 Tm nacionales, siendo Castilla y León la principal productora. Por su parte, la producción de Carnero u ovino mayor poco cuantiosa, al tratarse de una carne de sabor muy intenso, por lo que no tiene aceptación en los mercados nacionales ni europeos, derivándose a la exportación de elaborados cárnicos y comidas étnicas.

Unos de los principales factores que afectan a la producción cárnica es la elevada estacionalidad en su producción, que condiciona los precios registrados de mercado y que dificulta el acceso habitual a lo largo del año de la carne de ovino y caprino (hay un claro desfase entre la oferta y la demanda, afectando directamente a los precios en el mercado, puesto que en el segundo semestre los precios son siempre superiores a los de la primera mitad del año). Esta estacionalidad está provocada, por una parte, por el incremento del ganado ovino y caprino en las estaciones primaverales, períodos de mayor disponibilidad de pastos y, por otra parte, por el incremento del consumo en determinadas épocas del año, como la navidad, en la que el precio de este producto puede, incluso, alcanzar un coste que duplique la media de los meses restantes.

Además, y tal y como ha reconocido Bruselas en marzo de 2013, Castilla y León está libre de Brucelosis Ovina, siendo un factor de gran transcendencia, ya que está promoviendo la exportación de este tipo de productos.

PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS OVINO

A nivel autonómico, en Castilla y León, la mayor parte de los animales productores de carne, una vez vendidos, son sacrificados (359.092 cabezas ovinas), siendo principalmente corderos (96,45% de los animales sacrificados).

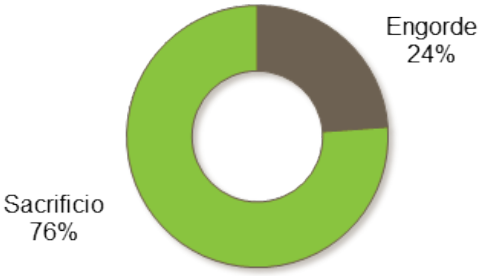


Ilustración 18: Finalidad de los animales ovinos vendidos (número de cabezas) en Castilla y León (2015). Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria.

En lo que respecta al papel de las ferias y mercados en la comercialización del ganado ovino castellano leonés durante el año 2015, el ganado ovino concurrente ha sido de 8.312 cabezas, principalmente de corderos. Sin embargo, esta cifra es muy poca significativa a nivel general, ya que el 98,26% de las cabezas ovinas son vendidas en las explotaciones y tan sólo 1,74% restante de los animales son vendidos en ferias y mercados.

Ilustración 19: Destino de los animales ovinos vendidos (número de cabezas) en Castilla y León (2015). Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria.

Por otra parte, la producción de carne de ovino en Castilla y León, se ha producido un importante descenso tras el despunte detectado en el año 2011. Esta bajada en la producción es debida a la disminución del consumo y de los precios de mercado.

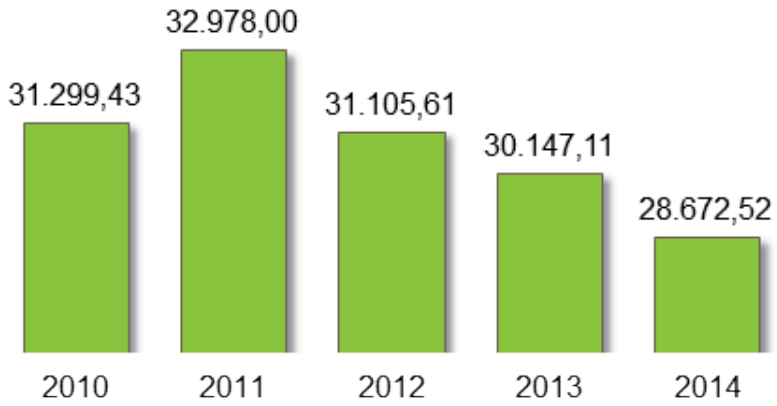


Ilustración 20: Evolución del peso canal (en toneladas) según categorías ovinas (2010-2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel provincial, en el año 2014 ha sido de 28.673 toneladas (peso canal total[2]), representando el 25,10 % de la producción ovina nacional. A nivel provincial, Segovia, Zamora, Valladolid y Palencia, encabezan la producción ovina según el peso canal, reuniendo el 74,73% de dicha producción.

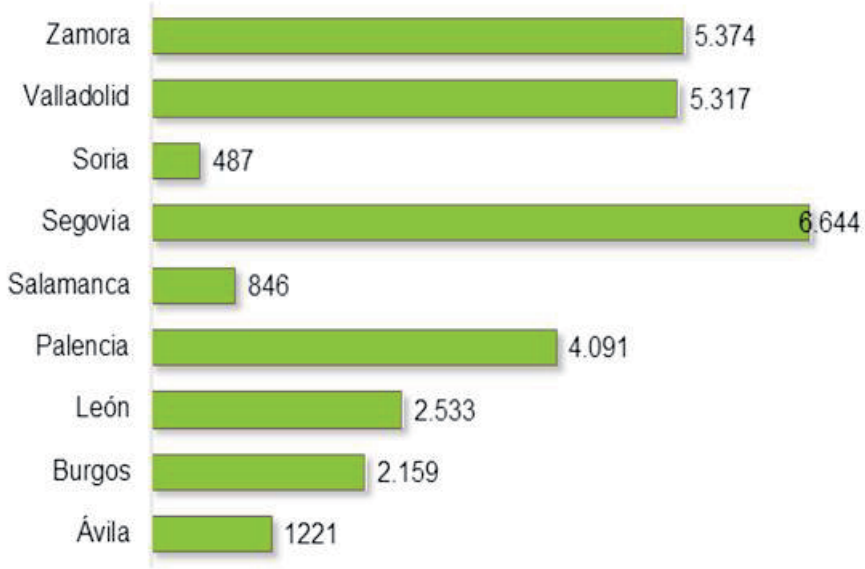


Ilustración 21: Distribución provincial del peso canal (en toneladas) según categorías ovinas (2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

[2] Se entiende por "canal", en el caso del ganado ovino y caprino, el cuerpo entero del animal sacrificado tal como se presenta después de las operaciones de desangrado, eviscerado y desollado, sin cabeza (separada de la canal por la articulación atloideoccipital), patas (seccionadas a nivel de las articulaciones carpometacarpianas o tarsometatarsianas), ni rabo (seccionado entre la sexta y séptima vértebra caudal); sin los órganos contenidos en las cavidades torácica y abdominal (excepto los riñones y la grasa de riñonada) y sin la ubre ni los órganos sexuales; los riñones y la grasa de riñonada forman parte de la canal.

La producción cárnica ha aumentado considerablemente en Castilla y León, alcanzando las principales producciones de carne de tres especies mayores, como consecuencia del gran desarrollo ganadero y de las mejores logísticas, configurándose como uno de los principales distribuidores de carne de Madrid. Concretamente, la producción en función del peso canal, los corderos de menos de 10 kg canal (cordero lechal) se configuran como la principal producción de carne ovina castellano leonesa, englobando el 51,43% de la producción cárnica toral autonómica. En contraposición, el ovino mayor (cordero de más de 1 año y con un peso canal superior a los 16 kg), proporciona una carne bastante dura e intensa en cuanto a sabor, de manera que, tal y como se comentó anteriormente, esta carne se suele utilizar para exportación, elaborados cárnicos y comidas étnicas.

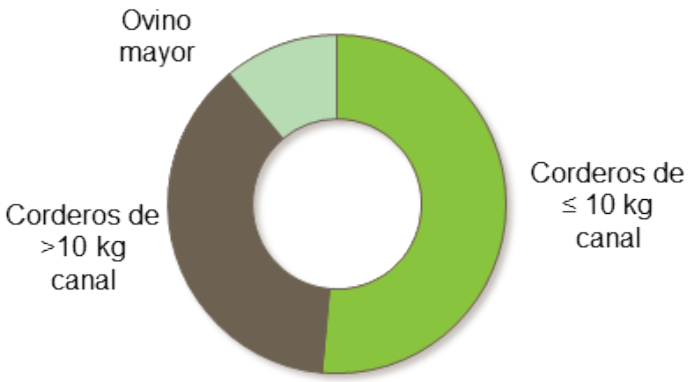


Ilustración 22: Distribución del peso canal (en toneladas) según categorías ovinas (2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

Por su parte, Segovia y Zamora presentan un equilibrio entre el número de corderos, indistintamente del peso de los mismos, en cambio, en Valladolid y Palencia prima el peso canal de corderos es de 10 kg, representando el 70% y el 90%, respectivamente del peso canal de los corderos.

En lo que se refiere al ovino mayor, son Valladolid y Zamora quienes dedican la mayor producción a este tipo de ovino (representa el 76,56% del peso canal autonómico).

Provincia	Peso canal total (t)			
	Corderos de ≤ 10 kg canal	Corderos de >10 kg canal	Ovino mayor	Total
Ávila	292	844	85	1221
Burgos	1475	536	148	2.159
León	633	1688	212	2.533
Palencia	3502	405	185	4.091
Salamanca	574	269	3	846
Segovia	3236	3392	15	6.644
Soria	111	286	90	487
Valladolid	2559	1004	1754	5.317
Zamora	2363	2361	649	5.374
Total	**14.746**	**10.785**	**3.142**	**28.673**

Tabla 13: Distribución provincial del peso canal (en toneladas) según categorías ovinas (2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

PRODUCTOS CÁRNICOS CAPRINOS

A pesar de que en Castilla y León la producción de carne de cabra no es la principal orientación productiva del ganado caprino, la carne caprina se configura como una nueva apuesta para las explotaciones de razas autóctonas existentes en nuestro país.

En Castilla y León, el sacrificio es el principal destino del ganado caprino, siendo mayoritariamente de cabritos y chivos (88,11% de las cabezas sacrificadas totales). En cambio, gran parte del caprino mayor (69,74% de la producción) se deriva al engorde.

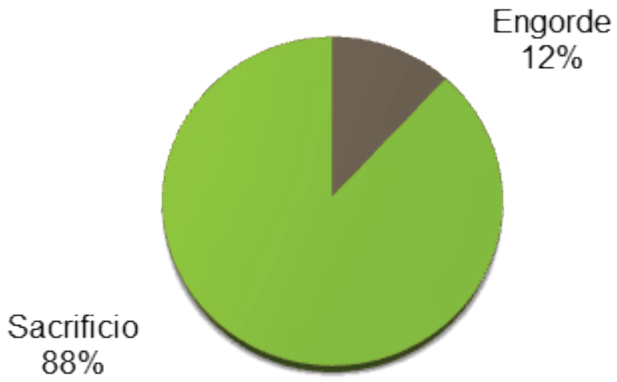


Ilustración 23: Finalidad de los animales caprinos vendidos (número de cabezas) en Castilla y León (2015). Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria

Como en el caso de la carne ovina, el ganado caprino es vendido directamente en las explotaciones, siendo mayoritariamente de cabritos y chivos la principal producción castellano leonesa. En este caso, la comercialización en ferias y mercados también ha sido muy escasa, ya que el ganado caprino concurrente en feria tan sólo representa el 0,04%, idéntica cifra que las cabezas vendidas en los mercados.

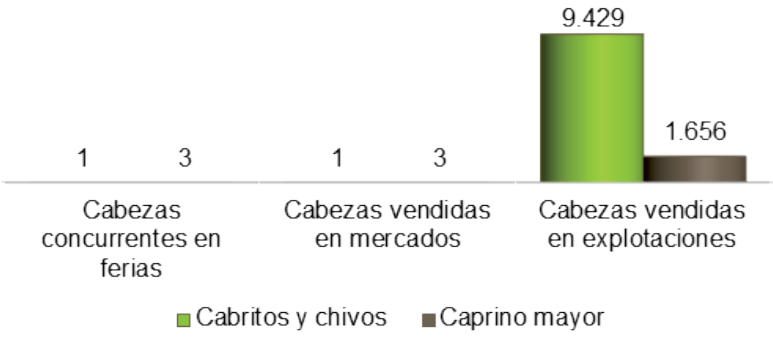


Ilustración 24: Destino de los animales caprinos vendidos (número de cabezas) en Castilla y León (2015). Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria.

En el caso concreto de la producción carne, la **producción de carne de caprino** en Castilla y León, y una vez superado el punto máximo alcanzado en el año 2011, se ha producido un paulatino descenso en la producción, principalmente como consecuencia de la disminución del consumo y de los precios de mercado.

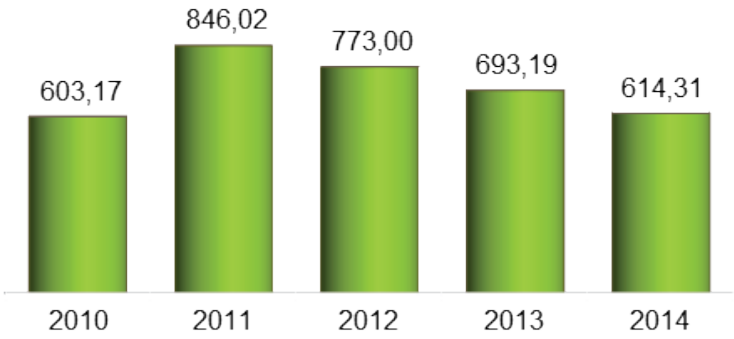


Ilustración 25: Evolución del peso de las canales caprinas (2010 - 2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel provincial, Ávila se configura como la principal productora caprina según el peso canal, seguida de Segovia, León y Valladolid, reuniendo en conjunto el 84,36 % de la producción castellano leonesa.

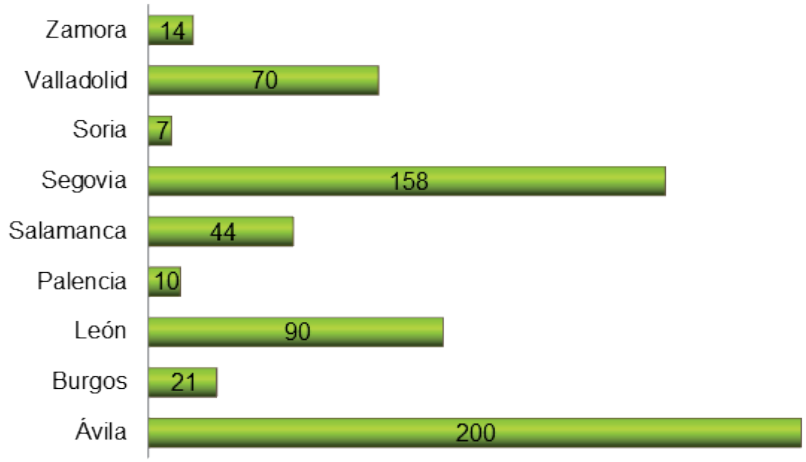


Ilustración 26: Distribución provincial del peso canal (en toneladas) según categorías caprinas (2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

La principal producción de la cabaña caprina está destinada a los cabritos lechales representando el 73,65 del peso canal autonómico y, por el contrario, los chivos sólo el 1,17%.

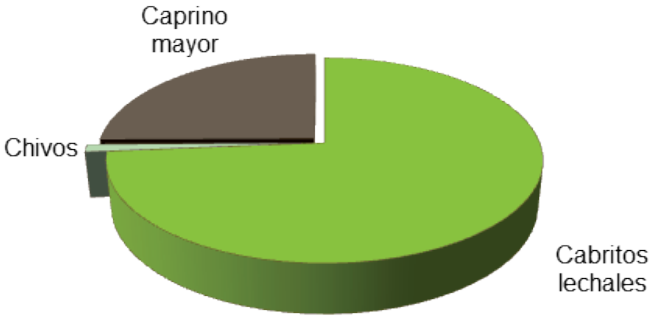


Ilustración 27: Distribución del peso canal (en toneladas) según categorías caprinas (2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

Todas las provincias castellano leonesas producen cabritos lechales para la producción, en cambio, la producción de cabrito mayor se concentra, principalmente, en cuatro provincias, Valladolid, Ávila, Segovia y León, agrupando el 97% de la producción autonómica. Por último, en el año 2014, la producción autonómica, y apenas representativa, de chivos tan sólo se ha registrado en 5 provincias de Castilla León, siendo en todas ellas muy poco cuantiosa.

Provincia	Peso canal total (t)			
	Cabritos lechales	Chivos	Caprino mayor	Total
Ávila	149	-	50	200
Burgos	17	2	2	21
León	73	2	15	90
Palencia	8	2	-	10
Salamanca	44	-	-	44
Segovia	128	2	29	158
Soria	5	-	2	7
Valladolid	14	1	56	70
Zamora	14	-	-	14
Total	452	7	155	614

Tabla 14: Distribución provincial del peso canal (en toneladas) según categorías caprinas (2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

3.2.3. PRODUCCIÓN LÁCTEA

En España, y en Castilla y León especialmente, el sector de la Industria láctea ovina tiene un importante papel socioeconómico, ya que ocupa más de 5.000 puestos de trabajo, relacionados directa e indirectamente con el sector.

A nivel nacional, la producción de leche ovina y caprina es, fundamentalmente, para la producción de queso representando, en el año 2014, el 14% de la producción láctea nacional. A pesar de que la producción final de leche ovina y caprina es muy similar, sólo se ha denotado un ligero incremento de la producción de leche de cabra en el año 2014, con respecto al año anterior.

Tipo	2013	2014	Diferencia 2014/2013
Leche de oveja	578,6	574,7	-0,16%
Leche de cabra	457,0	463,1	+1,13%

Tabla 15: Evolución de la producción láctea ovina y caprina en España (2013-2014). Fuente: S.G. Productos Ganaderos. Estadísticas Agroalimentarias. Secretaria General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Y este incremento de la producción láctea continúa. En el año 2015, se ha incrementado la producción de leche de oveja un 11%, con respecto al año anterior, alcanzándose los 440,3 millones de litros de leche de oveja producida. Más del 60% de esa cantidad (275 millones de litros) corresponde a Castilla y León, lo que significa un incremento del 6% en comparación con 2014.

La producción de leche está condicionada por varios factores. Uno de ellos es el oscilante precio de la leche. Los precios de la leche se han mantenido más o menos constantes en niveles altos desde el año 2009, registrándose un repunte en el año 2013, probablemente como consecuencia de la escasez de leche en los mercados de otros países comunitarios, tales como Francia y Países Bajos, que están demandando volúmenes importantes de leche ovina y caprina, compensando parte de la escasez de la oferta nacional.

A esta demanda láctea hay que sumar el hecho de que, en los últimos años, también se ha incrementado la demanda de productos lácteos ovinos y caprinos por parte de la Industria láctea, para la fabricación de quesos y quesos mezclados, y por la restauración, lo que se ha traducido en un importante motor para el sector.

Además, el incremento de la producción láctea ha ido parejo con un aumento del precio percibido por cada 100 litros de leche entregada. El valor promedio en España, situado en los 8,20 euros, se ha incrementado en un 2,3% en comparación con 2014. Esta subida del precio de la leche también se ha registrado en Castilla y León, con un incremento del 1,4%, con respecto al año anterior, desde los 7,913 euros a los 8,029 euros.

En cambio, otro factor de gran relevancia que afecta directamente a la producción láctea de oveja y cabra es la fuerte estacionalidad de la producción, como consecuencia del carácter cíclico de la disponibilidad de los alimentos y a las condiciones climáticas. Esta acusada diferencia de producción entre la temporada más productiva (Marzo a Mayo) y la de menor producción (Septiembre a Noviembre), pudiendo llegar a ser de 2:1. Estas fluctuaciones provocan que la producción afecte negativamente a los productores, provocando una reducción de los ingresos en determinadas épocas del año, que también afecta a las industrias lácteas, por falta de suministro.

Como medida para paliar estas debilidades del sector, Castilla y León cuenta con la única “Organización de Productores de Leche de ovino”, creada al amparo del denominado “Paquete Lácteo”. Se trata del Consorcio de Promoción del Ovino que agrupa a 11 cooperativas y que comercializa anualmente 73 millones de litros de leche.

Además, la producción láctea derivada de la ganadería ovina y caprina está evolucionando positivamente en los últimos años. Esta notable mejora se ha debido, principalmente, a por la mejora genética y por la sustitución, a gran escala, de efectivos de razas autóctonas por otras de razas foráneas mejoradas y más productoras. Este cambio ha provocado un cambio en el perfil productivo, sobretodo, de Castilla-La Mancha, Madrid y Castilla y León, principales productores de leche de oveja, dando lugar a explotaciones intensivas en estabulación permanente y una gran especialización de la mano de obra.

Por último, también se está llevando a cabo una progresiva modernización del sector en Castilla y León, a través de la implantación de varios proyectos de I+D+i destinados a mejorar genéticamente las especies y a aumentar la eficiencia de la actividad ganadera, reduciendo su consumo energético y de agua. Este conjunto de innovaciones están modernizando e impulsando al sector, a la vez que mejoran las condiciones de trabajo y promueven la incorporación de jóvenes y mujeres al sector.

PRODUCCIÓN DE LECHE DE OVEJA

En el conjunto geográfico de España, las Comunidades Autónomas de Castilla - La Mancha y Castilla y León se configuran como los principales productores de leche de oveja. De hecho, la producción de leche de oveja castellano leonesa engloba más de la mitad de la leche producida a nivel nacional (representa el 66,86% español), duplicando, e incluso triplicando el volumen de litros de leche de oveja comprados a Castilla la Mancha, comunidad con gran tradición quesera como es (el resto de comunidades autónomas representan una pequeña porción de la leche consumida en el conjunto de España), poniendo de manifiesto la importancia de este producto derivado de la ganadería ovina y caprina

Gracias a la elevada producción de leche en la región, en Castilla y León se elabora una gran variedad quesos de oveja de gran prestigio y que disponen de importantes reconocimiento en certámenes, tales como los World Cheese Awards, celebrados recientemente en Londres.

En lo que respecta a la evolución de la capacidad de producción de leche de oveja, en Castilla y León, al igual que en el conjunto nacional, se ha incrementado la producción de leche ovina desde el año 2011, alcanzando unos niveles muy similares al año de despunte (año 2010).

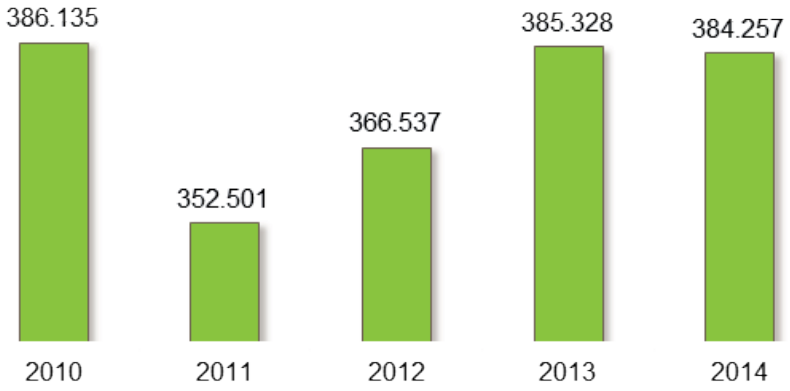


Ilustración 28: Producción de leche ovina (miles de litros) en Castilla y León en el período 2010-2014. Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

De forma equivalente a la producción de carne ovina y caprina para la elaboración de leche, Zamora, Valladolid y León encabezan la producción láctea ovina castellano leonesa, agrupando el 73,97% de la producción láctea ovina autonómica.

Provincia	Producción de leche de oveja (miles de litros)
Ávila	6.094
Burgos	16.142
León	69.449
Palencia	38.383
Salamanca	29.329
Segovia	9.508
Soria	531
Valladolid	87.621
Zamora	127.200
Total	384.257

Ilustración 29: Producción de leche ovina (miles de litros) en cada provincia castellano leonesa. Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El 98,76% de la leche de oveja producida en Castilla y León es comercializada, siendo vendida directamente a las industrias, ya que en este año (2014), no se ha registrado la producción láctea ovina para ser vendida directamente a los consumidores.

Por su parte, la leche consumida en la propia explotación es, prácticamente, en su totalidad, empleada para la producción de queso, puesto que menos del 1% de la misma es consumida directamente por humanos y no se han cuantificado, en este año, la producción de leche de oveja para la cría y recría.

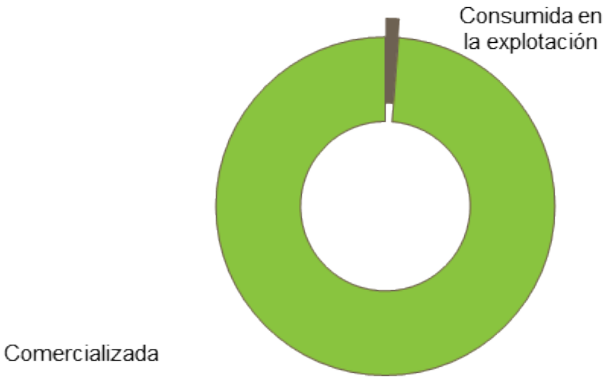


Ilustración 30: Distribución porcentual de la leche ovina castellano leonesa según destinos (2014). Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En lo que respecta a la distribución provincial de producción según destinos, Salamanca y Burgos son las principales provincias en producir queso en la propia. En el caso de Salamanca se debe, principalmente, a la elaboración de quesos artesanos que cuentan con certificaciones de calidad. Se trata del "Queso de los Arribes", registrado como "Marcas de Garantía", reguladas por legislación de la Comunidad Autónoma.

Por otra parte, tan sólo en Ávila y Salamanca se ha registrado un consumo humano directo de leche de oveja.

Producción de leche de oveja consumida en la explotación (miles de litros)				
Provincia	**Consumo directo y humano**	**Cría y recría**	**Transformada en queso**	**Total**
Ávila	1	-	-	1
Burgos	-	-	1.555	1.555
León	-	-	780	780
Palencia	-	-	35	35
Salamanca	4		1.466	1.470
Segovia	-	-	443	443
Soria	-	-	30	30
Valladolid	-	-	420	420
Zamora	-	-	19	19
Total	**5**	**-**	**4.748**	**4.753**

Ilustración 31: Distribución provincial de producción de leche de oveja consumida en la explotación (miles de litros) 2014. Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Por último, las principales provincias comercializadoras de leche de oveja a la industria son, nuevamente, Zamora, Valladolid y León, las principales zonas productoras castellano-leonesas de leche de oveja.

Producción de leche de oveja comercializada (miles de litros)			
Provincia	**Venta directa a consumidores**	**Venta a industrias**	**Total**
Ávila	-	6.093	6.093
Burgos	-	14.587	14.587
León	-	68.669	68.669
Palencia	-	38.348	38.348
Salamanca	-	27.859	27.859
Segovia	-	9.065	9.065
Soria	-	501	501
Valladolid	-	87.201	87.201
Zamora	-	127.181	127.181
Total	**-**	**379.504**	**379.504**

Ilustración 32: Distribución provincial de producción de leche de oveja comercializada (miles de litros) 2014. Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

PRODUCCIÓN DE LECHE DE CABRA

La mayor parte de la producción de leche de cabra se destina a la fabricación de queso y cuajada y de otros productos fermentados, siendo el consumo de leche de cabra, con respecto al total, muy baja, estando limitada a determinadas zonas de gran demanda tradicional.

El descenso de los últimos años en la producción nacional de leche de cabra es como consecuencia de la fuerte competencia con, Francia y Holanda, que compiten entre sí en producción de quesos frescos y madurados.

A nivel nacional, los principales productores de leche de cabra son Andalucía y Castilla la Mancha, registrando Castilla y León el 6,47% de la producción láctea caprina de España. A pesar de ello, la producción castellano leonesa de este tipo de leche ha aumentado ligeramente en el año 2014, tras cuatro años en descenso, pero sin llegar a los niveles máximos alcanzados en el año 2010.

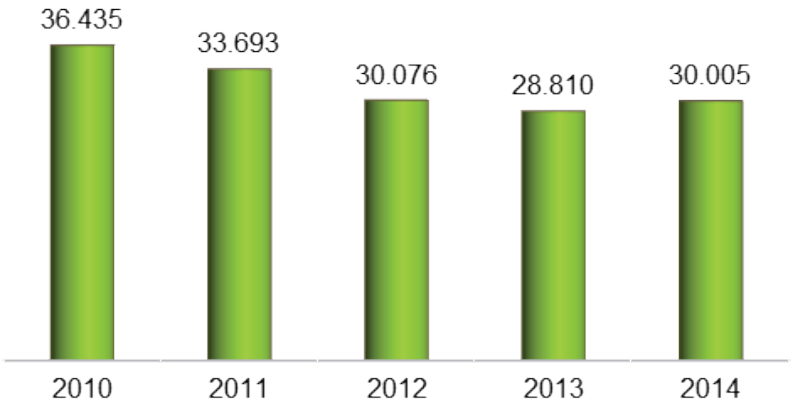


Ilustración 33: Producción de leche caprina (miles de litros) en Castilla y León en el período 2010-2014. Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

De forma equivalente a la producción de carne caprina para la elaboración de leche, Ávila es la principal productora de leche de cabra de Castilla y León, seguida de León y Zamora.

Provincia	Producción de leche de cabra (miles de litros)
Ávila	16.348
Burgos	690
León	5.453
Palencia	584
Salamanca	1.049
Segovia	540
Soria	59

Provincia	Producción de leche de cabra (miles de litros)
Valladolid	968
Zamora	3.491
Total	**29.182**

Ilustración 34: Producción de leche caprina (miles de litros) en cada provincia castellano leonesa. Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El destino del 97,26% de la leche de oveja producida en Castilla y León es para su comercialización, siendo prácticamente vendida en su totalidad a la industria.

Por su parte, la inmensa mayoría de la leche consumida en la propia explotación se dedica a la producción de queso (81,88%) y el resto es consumida directamente por humanos. En el año 2014, no se ha cuantificado producción láctea caprina para la cría y recría.

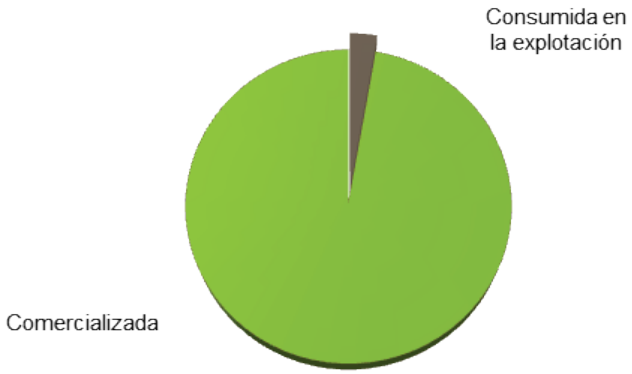


Ilustración 35: Distribución porcentual de la leche caprina castellano leonesa según destinos (2014). Fuente: Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria y Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Como en el caso de la producción de lecha ovina para la producción en la propia explotación, Burgos es la principal provincia productora, junto con Ávila, Salamanca, León y Segovia, registrando estas últimas cuatro provincias similares litro de leche producida. Además, Burgos es la única provincia en la cual más de la mitad de la leche producida no es comercializada, sino que es consumida en la propia explotación.

Por su parte, Soria y Zamora apenas producen leche en la propia explotación.

Producción de leche de cabra consumida en la explotación (miles de litros)				
Provincia	**Consumo directo y humano**	**Cría y recría**	**Transformada en queso**	**Total**
Ávila	118	-	-	118
Burgos	-	-	380	380
León	-	-	110	110
Palencia	-	-	-	-
Salamanca	31	-	80	111
Segovia	-	-	97	97
Soria	-	-	5	5
Valladolid	-	-	-	-
Zamora	-	-	2	2
Total	149	-	674	823

Ilustración 36: Distribución provincial de producción de leche de cabra consumida en la explotación (miles de litros) 2014. Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Ávila, tal y como sucedió en la producción de carne de canal de cabras para la producción láctea, también es la principal provincia castellano leonesa encabeza la producción de leche de cabra que es vendida a las industrias, a

También es considerable la comercialización de leche caprina por parte de León, Zamora, Salamanca y Valladolid, sumando el ranquin de las cinco provincias el 93,58% de la producción autonómica.

Producción de leche de cabra comercializada (miles de litros)			
Provincia	**Venta directa a consumidores**	**Venta a industrias**	**Total**
Ávila	-	16.348	16.348
Burgos	-	690	690
León	-	5.453	5.453
Palencia	-	584	584
Salamanca	-	1.049	1.049
Segovia	-	540	540
Soria	-	59	59
Valladolid	-	968	968
Zamora	-	3.491	3.491
Total	-	29.182	29.182

Ilustración 37: Distribución provincial de producción de leche de cabra comercializada (miles de litros) 2014. Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. Servicio de Estadística, Estudios y Planificación Agraria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

3.2.4. PRODUCCIÓN DE ALIMENTACIÓN ANIMAL

A nivel europeo, España se configura como el tercer productor de piensos[3] de la UE para todas las especies ganaderas, encabezada por Alemania y Francia (Fuente: European Feed Manufacture´s Federation (FEFAC). Este elevado incremento de la producción nacional de piensos está derivada del incremento del censo ganadero, sobre todo tras el importante empuje de la ganadería intensiva, que se traduce en una mayor demanda de alimentos para los animales.

A nivel nacional, la producción total de piensos en España en el año 2014 se ha incrementado un 10,46%, con respecto al año 2013, obteniéndose 30.754.163 Tm. En este caso, Cataluña es la primera productora de piensos en España (abarca el 21,8% de la producción nacional), seguida por Aragón y Castilla y León (con el 15,1% y el 13,1% respectivamente).

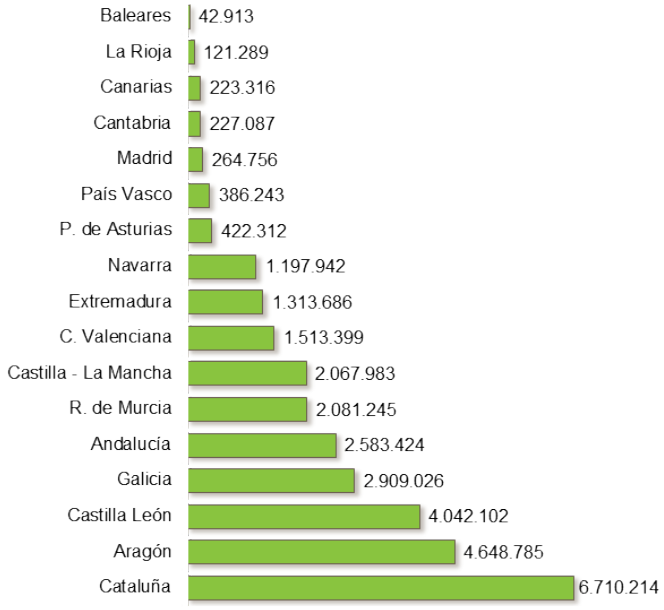


Ilustración 38: Datos de producción de piensos (toneladas) por CC.AA. (2014). Fuente: Subdirección general de medios de producción ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

3 La normativa europea define un pienso como “cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no”.

En referencia al tipo de pienso, en el año 2014 la mayor parte de la fabricación nacional está destinada a la elaboración de piensos completos para el alimento de los animales (engloba el 76,62% de la fabricación total nacional), denotándose un considerable incremento en la producción con respecto al año anterior.

Por su parte, el pienso complementario representa 23,30% de la producción total, manteniéndose la producción más o menos constante en comparación al año 2013.

En contraposición, disminuye muy bruscamente la producción de pienso ecológico, pasando de 0,18% en 2013 a 0,08% en 2014.

Tipo de pienso	Producción (Tm)		Porcentaje de variación
	2013	2014	
Pienso completo	20.513.635	23.565.299	14,8 %
Pienso complementario	6.885.221	7.166.337	4,08%
Pienso ecológico	51.047	23.242	-54,5%

Ilustración 39: Comparación de la producción de piensos (en toneladas) en función de la tipología y del año de producción (2013-2014). Fuente: Subdirección general de medios de producción ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

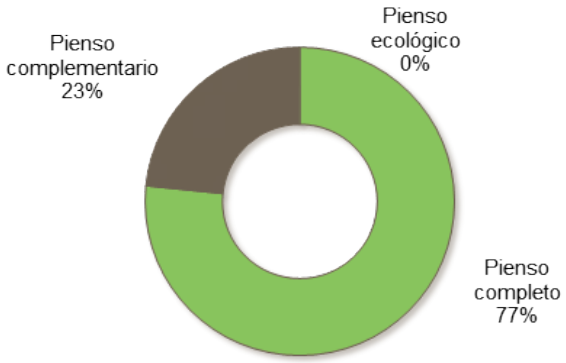


Ilustración 40: Distribución de la producción de piensos (en toneladas) en función de la tipología (2014). Fuente: Subdirección general de medios de producción ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

3.3. CONSUMO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DERIVADOS DE LA GANADERÍA OVINA Y CAPRINA

3.3.1. CONSUMO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

El consumo de carne fresca de ovino y caprino a nivel nacional ha sufrido un descenso continuado desde al año 2003, pues se situaba en 5,94 kg per cápita, alcanzando valores mínimos en el año 2014 (1,71 kg per cápita), como consecuencia de la crisis económica, que ha provocado un cambio en los hábitos de consumo, incrementándose el consumo de productos más económicos, tales como los huevos, y la carne de pollo y cerdo, así como el aumento de la edad media de los ganaderos y el abandono, el escaso o nulo interés de los jóvenes por la profesión y el despoblamiento del medio rural, más arraigado entre la población de mayor edad, sin poder garantizar el relevo generacional.

Este descenso paulatino también está ocasionado por importantes los cambios sociales-culturales que sufre la población, derivados del tipo de horarios laboral predominante en España (jornada partida) y de la incorporación de la mujer en el mercado laboral, que ha provocado una mayor demanda de productos precocinados, en aras de productos frescos.

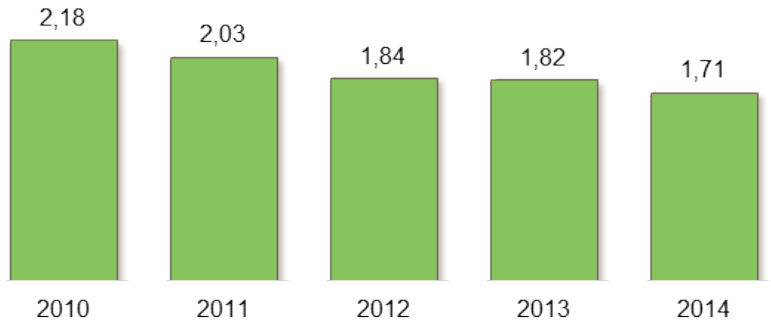


Ilustración 41: Evolución del consumo de carne fresca de ovino y caprino en los hogares españoles (20110-2014). Fuente: SG Productos Ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Además, se trata del tipo de carne con el precio medio más alto (precio medio de 10,15€/kg en el año 2014), frente a los 5,83€/kg de precio medio del total carne fresca: además, el precio de este tipo de carne se ha incrementado en un 4,2%, con respecto al año 2013.

Los principales consumidores de carne de ovino/caprino son hogares constituidos por dos personas o por más de cinco y suelen ser parejas con hijos mayores; parejas adultas sin hijos y retirados, frecuentemente de clase media a media-alta. El responsable de esta compra frecuentemente supera los 50 años.

Las principales comunidades autónomas consumidores de carne de oveja y/o cabra son Aragón, La Rioja y las dos Castillas; y las que menos consumen: Canarias, Andalucía y Extremadura.

CONSUMO DE CARNE OVINA

En Castilla y León hay 28 cooperativas comercializadoras de ovino que facturan una media de 279 millones de euros, representando el 55% de los 505 millones de euros que aporta ese sector a la Producción Agraria Final de la región.

En lo que respecta al **sacrificio de ovinos** en Castilla y León, se ha producido un descenso considerable a lo largo de los últimos 5 años, como consecuencia de la crisis económica que ha disminuido el consumo y de la estacionalidad en el consumo del mismo, siendo la mayor demanda de este producto en las fechas navideñas.

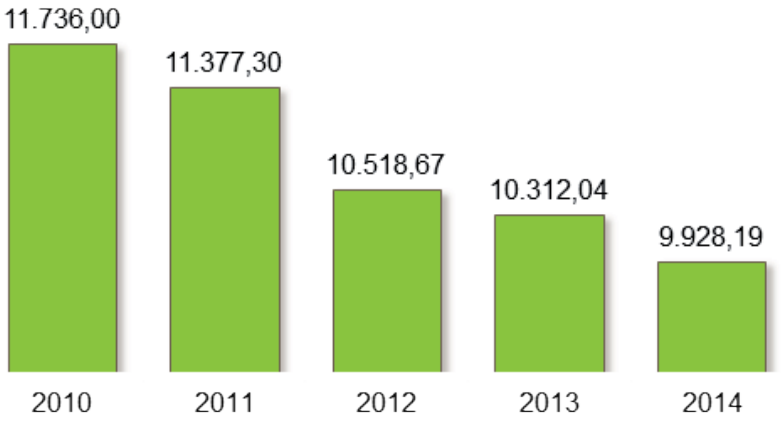


Ilustración 42: Evolución del número de animales ovinos sacrificados (miles de cabezas) (2001 - 2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel provincial, nuevamente Segovia, Zamora, Valladolid y Palencia capitanean el ranquin autonómico, pero esta vez en lo que se refiere al sacrificio de ovinos, representando el 76,38% de estos animales sacrificados en Castilla y León.

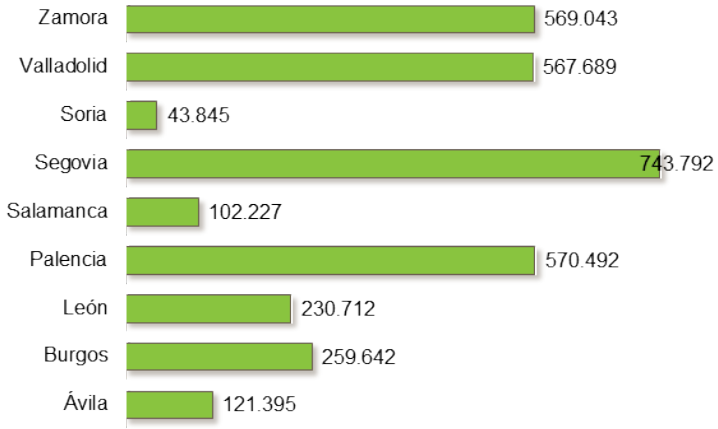


Tabla 16: Distribución provincial de animales ovinos sacrificados según categorías, 2014: Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

Los principales ovinos sacrificados fueron los corderos de menos de 10 kg (2.224.804 cabezas), adaptados al consumo de lechales, y que constituyen el 69,63 de los animales sacrificados en Castilla y León. En contraposición, tan sólo se sacrificaron 158.694 cabezas de ovino mayor.

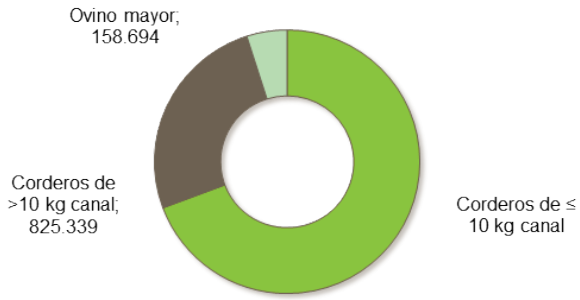


Ilustración 43: Distribución de animales ovinos sacrificados según categorías, 2014. Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

En función de las provincias, Segovia, junto con Zamora, Valladolid y Palencia configuran las provincias que registran un mayor número de corderos menores de 10 kg sacrificados, siendo Segovia la región con mayor número de cabezas de corderos mayores de 10 kg sacrificados y Valladolid de cabezas de ovino mayor.

Provincia	Número de animales sacrificados			
	Corderos de ≤ 10 kg canal	Corderos de >10 kg canal	Ovino mayor	Total
Ávila	49.942	67.625	3.828	121.395
Burgos	213.627	39.261	6.754	259.642
León	92.123	130.170	8.419	230.712
Palencia	536.000	27.099	7.393	570.492
Salamanca	80.893	21.234	100	102.227
Segovia	494.511	248.772	509	743.792
Soria	15.621	23.200	5.024	43.845
Valladolid	396.258	79.761	91.670	567.689
Zamora	345.829	188.217	34.997	569.043
Total	**2.224.804**	**825.339**	**158.694**	**3.208.837**

Ilustración 44: Distribución provincial de animales ovinos sacrificados según categorías, 2014. Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

CONSUMO DE CARNE CAPRINA

En referencia al **sacrificio de caprinos** en Castilla y León, los máximos valores alcanzados en los últimos 5 años han sido los registrados en el año 2012. Esta cifra ha disminuido desde entonces, coincidiendo con el descenso de la producción caprina de esta comunidad, afectado por la crisis económica que ha disminuido el consumo y de la estacionalidad en el consumo del mismo, siendo la mayor demanda de este producto en las fechas navideñas.

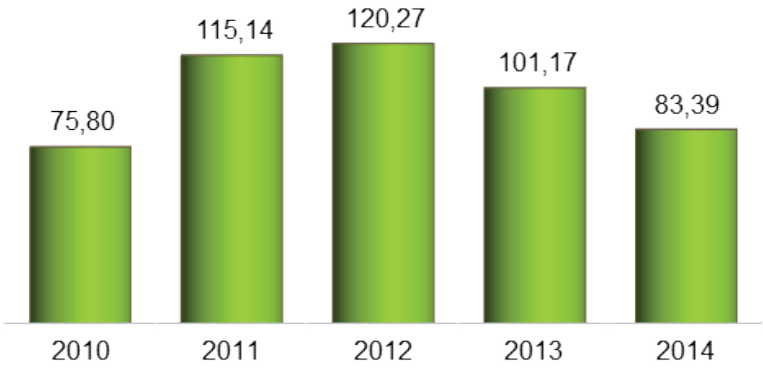


Ilustración 45: Evolución del número de animales sacrificados caprinos (miles de cabezas), (2001 - 2014). Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

A nivel provincial, y de forma similar a la producción caprina, Ávila encabeza el sacrificio de este tipo de animales, y junto con Segovia, León y Salamanca, representando el 83,88 % del sacrificio caprino castellano leonesa.

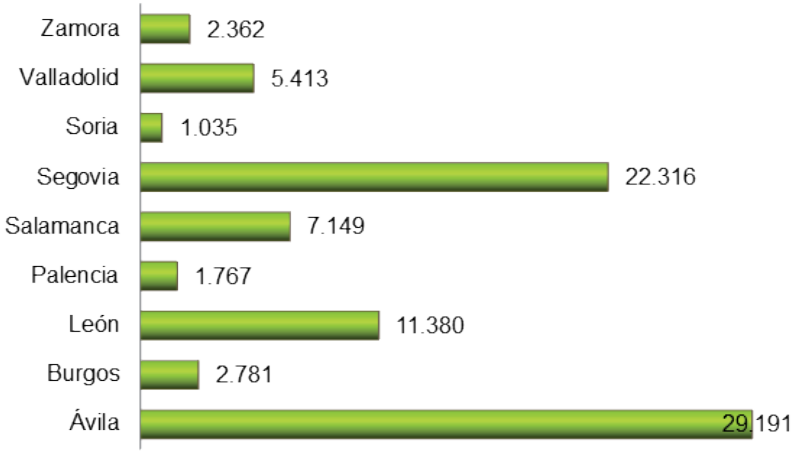


Tabla 17: Distribución provincial de animales caprinos sacrificados según categorías, 2014: Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

El sacrificio del caprino en Castilla y León es, fundamentalmente, de cabritos lechales para la producción de leche, al constituirse como el principal tipo de carne caprina producida en esta región.

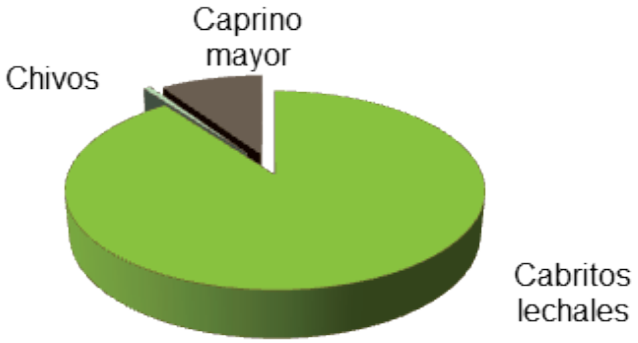


Ilustración 46: Distribución de animales caprinos sacrificados según categorías, 2014: Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

De forma análoga a la producción de peso en canal caprina, todas las provincias de Castilla y León han registrado cabezas de cabrito lechales sacrificadas, estando nuevamente concentrado el sacrificio de caprino mayor en 4 provincias (Valladolid, Ávila, Segovia y León) y siendo muy poco cuantificable el sacrificio de chivos.

Provincia	Número de animales sacrificados			
	Cabritos lechales	Chivos	Caprino mayor	Total
Ávila	26.068	-	3.123	29.191
Burgos	2.540	137	104	2.781
León	10.605	108	667	11.380
Palencia	1.618	149	-	1.767
Salamanca	7.149	-	-	7.149
Segovia	21.253	100	963	22.316

Provincia	Número de animales sacrificados			
	Cabritos lechales	Chivos	Caprino mayor	Total
Soria	912	-	123	1.035
Valladolid	2.450	81	2.882	5.413
Zamora	2.362	-	-	2.362
Total	**74.957**	**575**	**7.862**	**83.394**

Ilustración 47: Distribución provincial de animales sacrificados caprinos según categorías, 2014. Fuente: Encuesta de sacrificios de ganado en mataderos, 2014. Estadísticas económicas 2014. Agricultura y ganadería de Castilla y León. Junta de Castilla y León.

3.3.2. CONSUMO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

CONSUMO DE LECHE DE OVEJA

En España, en los últimos años, el consumo de leche de oveja es muy considerable. 39,9 millones de litros en el año 2009, 33,5 millones de litros en el año 2010 y 28'4 millones de litros en el año 2011. Además, y tal y como se ha comentado anteriormente, Castilla y León es la comunidad autónoma con una mayor producción de leche de oveja, acumulando un total de litros 258.965,0 de toneladas, que representan el 65,51% de la producción láctea nacional.

La mayor producción láctea en el año 2014 se ha recogido en los meses de primavera, al tratarse de los meses con mejores pastos, derivada de un manejo tradicional de los rebaño, y disminuyendo paulatinamente la producción a partir de entonces.

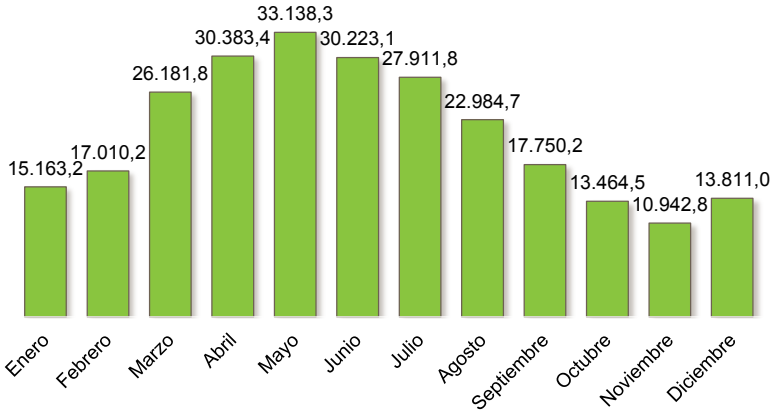


Ilustración 48: Producción de leche de oveja considerando la comunidad autónoma donde se produce la leche, con independencia de la comunidad autónoma del comprador al que se realizan las compras. Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El número de ganaderos castellano leoneses con entregas de leche de oveja en el año 2014 ha sido de 30.346, englobando el 63,83% de los ganaderos productores de leche de oveja nacionales, seguido de Castilla – La Mancha y, en menor medida, de Navarra, Extremadura y Madrid; pero todas estas comunidades con mucho menos peso en la producción de leche de oveja de España.

Y en referencia a la evolución del número de ganaderos castellano leoneses con entregas de leche de oveja, este ha sido máximo en los primeros meses del año, coincidiendo con los meses de mayor producción láctea de esta comunidad, descendiendo a medida que transcurre el año 2014, y siempre de forma análoga al número de compradores con entregas declaradas en esta comunidad.

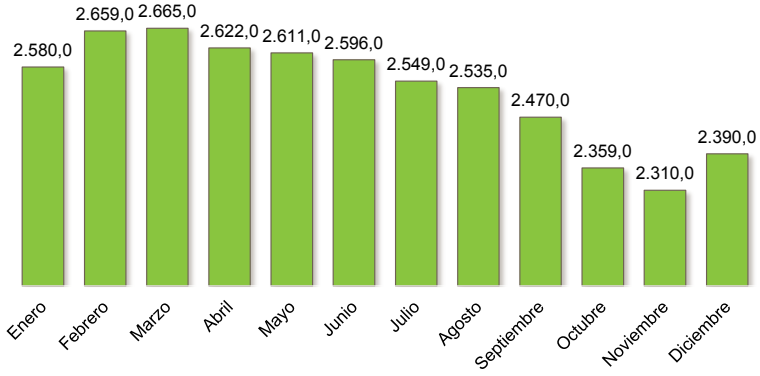


Ilustración 49: Evolución del número de ganaderos de Castilla y León con entregas mensuales de leche ovina (2014). Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En referencia a las declaraciones de compras de leche de oveja a ganaderos con entregas a lo largo del año 2014 en Castilla y León, se han registrado 1.182 compradores de leche, representando el 37,78% del total nacional. Estos datos han sido aportados por los compradores que recogen leche en España de las especies ovina-caprinas en las declaraciones obligatorias mensuales de leche efectuadas por los compradores y productores de leche y productos lácteos de oveja y cabra de conformidad con el Real Decreto 115/2013, de 15 de febrero. Estas declaraciones de compras de leche de oveja a ganaderos se mantienen más o menos estables a lo largo del año, siendo los primeros meses del año 2014 los que alcanzaron un mayor número de compradores.

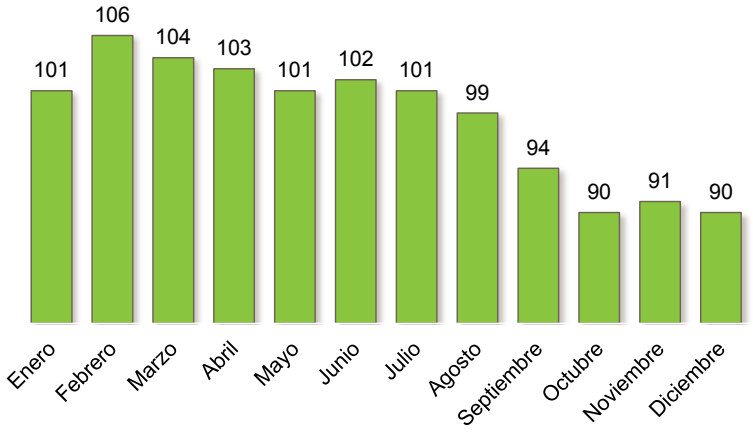


Ilustración 50: Número de compradores de leche de oveja en Castilla y León con entregas declaradas de forma mensual (2014). Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En cuanto a las entregas declaradas en el año 2014 por compradores en Castilla y León, independientemente de la comunidad autónoma de origen, asciende a 259.402,0 toneladas de litros adquiridos, representando el 61,23% del total nacional, configurándose Castilla y León como la comunidad con una mayor adquisición de litros de leche de oveja, seguida de Castilla – la Mancha y Navarra. La mayor parte de la leche adquirida en esta comunidad procede de la misma, a pesar de que también se exporta leche a otras regiones, principalmente Castilla – La mancha, comunidad con una gran tradición quesera, pero sin suficiente materia prima para su elaboración. Asimismo, la evolución de estas entregas declaradas, oscila considerablemente en función del mes, siendo la primavera la época con mayor cantidad de litros de leche de oveja adquiridos en Castilla y León.

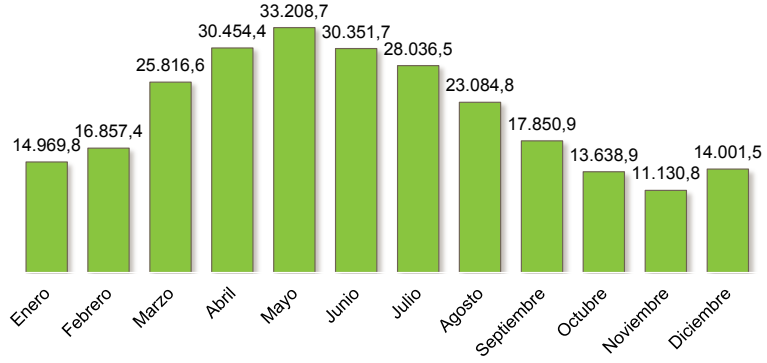


Ilustración 51: Evolución de las entregas mensuales de leche ovina declaradas por compradores, independientemente de la comunidad autónoma de origen. Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

CONSUMO DE LECHE DE CABRA

Tal y como se ha comentado anteriormente, Castilla y León ocupa el quinto puesto nacional, en lo que se refiere a producción de leche de cabra, por detrás de Andalucía, comunidad con mayor producción nacional de leche de cabra, y de Castilla – La Mancha, Murcia y Extremadura. En el año 2014, se produjeron 22.219,9 toneladas de este tipo de leche, representando el 6,72% de la producción de España.

A nivel estacional, primavera y verano registran la mayor producción láctea caprina, disminuyendo la misma a medida que disminuyen las temperaturas.

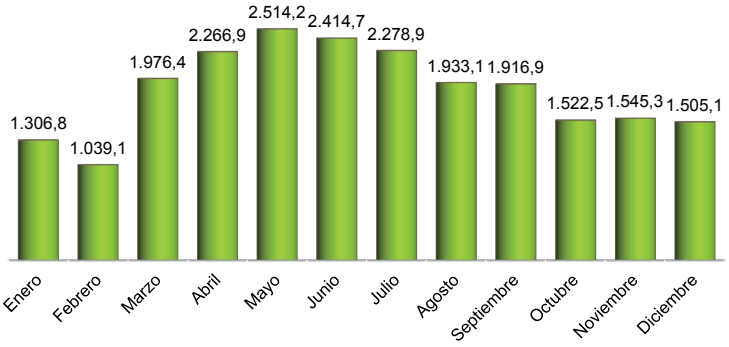


Ilustración 52: Producción de leche de cabra considerando la comunidad autónoma donde se produce la leche, con independencia de la comunidad autónoma del comprador al que se realizan las compras. Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Nuevamente, Castilla y León ocupa el quinto lugar en cuanto al número de ganaderos con entregas lácteas, con un total de **3.977** ganaderos, que representan el 6,91% nacional, por detrás de Andalucía, comunidad con la mayor producción nacional de leche de cabra y con el mayor número de ganaderos, y de Castilla – La Mancha, Murcia y Extremadura. Y en referencia a la evolución del número de ganaderos castellano leoneses con entregas de leche de cabra, los meses invernales son el período del año donde se han declarado un menor número de entregas mensuales de leche caprina, incrementándose a partir de esta estación y volviendo a disminuir a medida que retornan las estaciones más frías del año.

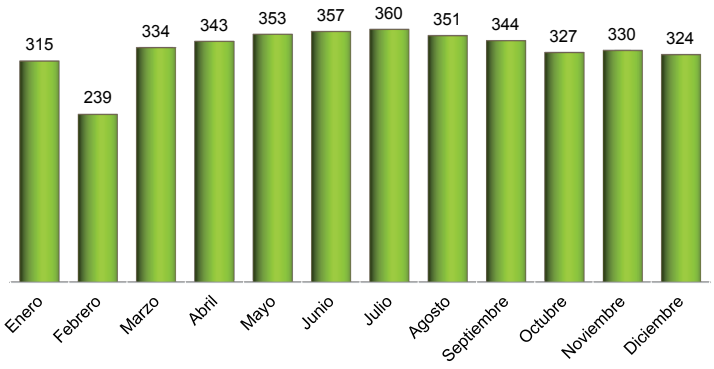


Ilustración 53: Evolución del número de ganaderos de Castilla y León con entregas mensuales de leche caprina (2014). Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En referencia a las declaraciones de compras de leche de cabra a ganaderos con entregas a lo largo del año 2014 en Castilla y León, se han registrado 296 compradores de leche, representando el 11,91% del total nacional, sólo por detrás de Andalucía y Castilla – La Mancha. Estas declaraciones de compras de leche se han mantenido prácticamente constantes a lo largo del año, siendo ligeramente superiores en los meses de primavera, período de mayor producción láctea, y manteniéndose prácticamente idénticas el resto del año.

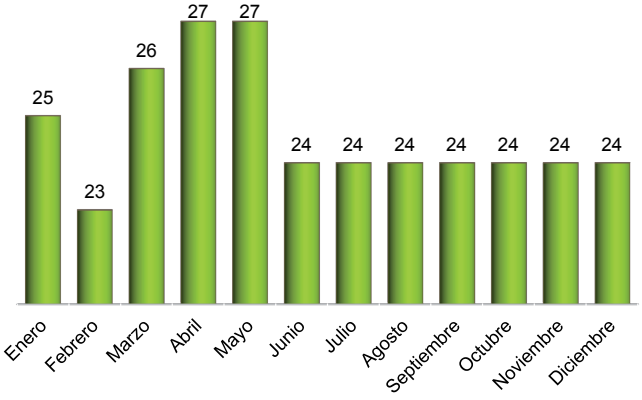


Ilustración 54: Número de compradores de leche de cabra en Castilla y León con entregas declaradas de forma mensual (2014). Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Por último, se han registrado 32.602,4 toneladas de litros adquiridos en entregas declaradas en el año 2014 por compradores en Castilla y León, independientemente de la comunidad autónoma de origen, representando el 9,56% del total nacional, sólo por detrás de Andalucía y de Castilla – La Mancha y Murcia.

La evolución de estas entregas declaradas, oscila considerablemente en función del mes, siendo la primavera y verano las épocas con mayor cantidad de litros de leche de cabra adquiridos en Castilla y León, frente a las estaciones frías. Esta tendencia es muy similar a la evolución anual de la producción láctea y del número de ganaderos castellano leoneses con entregas mensuales de leche caprina.

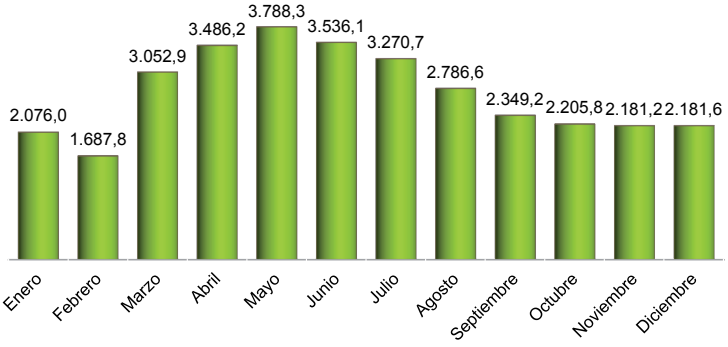


Ilustración 55: Evolución de las entregas mensuales de leche ovina declaradas por compradores, independientemente de la comunidad autónoma de origen. Fuente: Datos de las declaraciones obligatorias del Sector lácteo ovino / caprino. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

3.3.3. CONSUMO DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

La ganadería consume la mayor parte de la producción de piensos, siendo principalmente para la alimentación porcina, pues constituye el 50% de la producción total, seguida de bovinos y aves y ganadería ovina y caprina, configurándose la alimentación animal como el principal coste de producción de las explotaciones ganaderas.

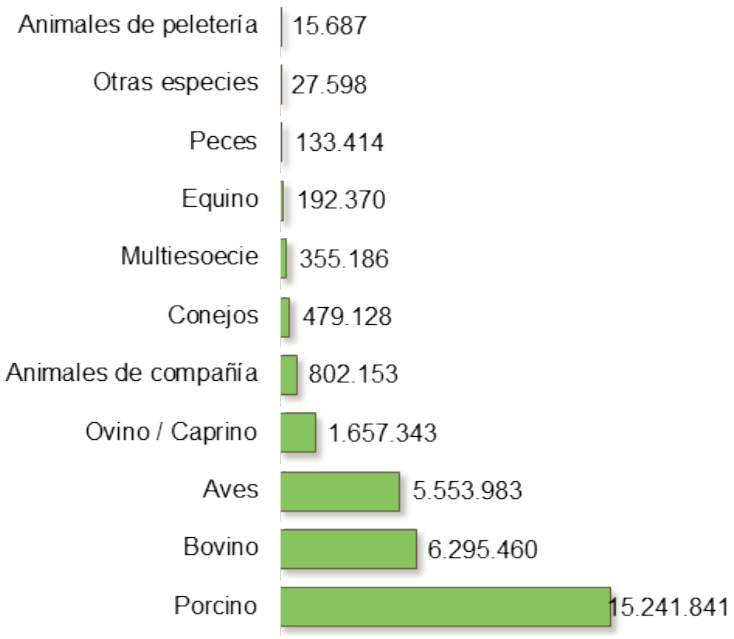


Ilustración 56: Producción nacional de piensos (toneladas) por especia (2014). Fuente: Subdirección general de medios de producción ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En el caso concreto de ovejas y cabras, la alimentación se realiza principalmente a base de pasto, forrajes y piensos concentrados, sobre todo para el ganado lechero y de cebo. La mayor del consumo de piensos se lleva a cabo durante la reproducción de este tipo de animales.

Fase o período	Total (Tm)	Porcentaje sobre el total por especie
Engorde	561.843	33,9%
Reproducción	883.794	53,3%
Otros	211.704	12,8%
Total ovino / caprino	**1.657.343**	

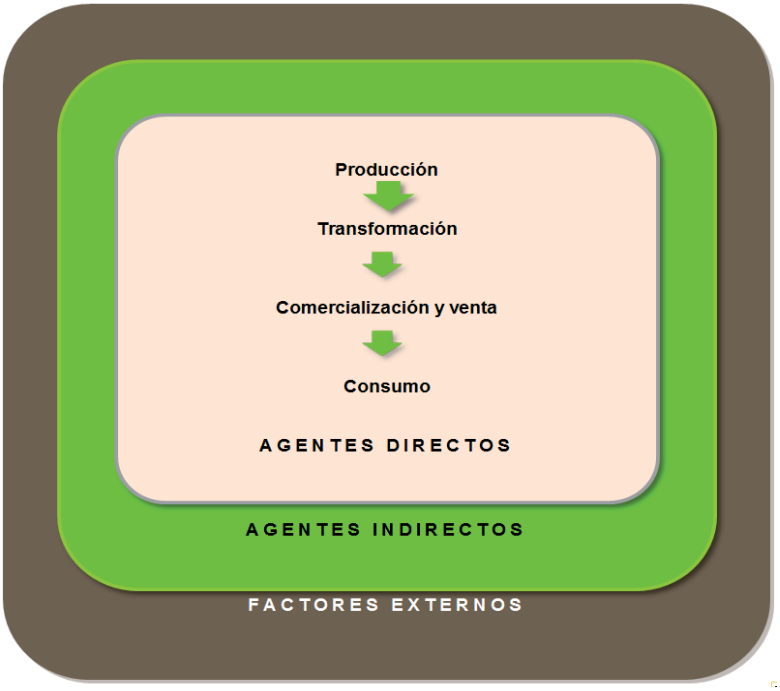
Tabla 18: Producción de piensos (toneladas) para ovinos y caprinos (2014). Fuente: Subdirección general de medios de producción ganaderos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

4 ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA INDUSTRIAL

4.1. DESCRIPCIÓN DE LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN

4.1.1. FASES DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN

La cadena de producción está constituida por una serie de fases o etapas sucesivas, que abarca desde la extracción y suministro de la materia prima, hasta la transformación de los insumos en bienes y su distribución y colocación en el mercado, a través de la aplicación de una serie de recursos físicos, tecnológicos y humanos. En esta cadena de producción intervienen tanto actores directos (son los dueños del producto en un momento dado), como actores indirectos (no son dueños del producto y prestan servicios e insumios) y otros factores externos.



En el caso de la cadena de producción agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino de castilla y León, a pesar de que se han definido cuatro cadenas de producción diferentes, todas ellas constan de las mismas fases o etapas:

Fase 1: Producción
Primera etapa de la cadena de producción. Constituye el abastecimiento de las materias primas por parte de las explotaciones de ganado de ovino y caprino (Sector agrario), concretamente de ovejas/cabras de aptitud lechera o de aptitud cárnica para producir leche y/o carne ovina/caprina.

Fase 2: Fabricación
Etapa de procesamiento y trasformación productiva de la leche y/o carne ovina/caprina, así como de sus subproductos resultantes, en los productos finales derivados de la ganadería ovina y caprina, relacionándose directamente las explotaciones de ganado ovino y caprino (Sector agrario) con las industrias cárnicas, lácteas y de alimentación animal (Sector alimentario).

Fase 3: Comercialización y venta
Etapa de comercialización y distribución del producto final para su venta en los distintos medios de distribución agroalimentarios.

Fase 4: Consumo
Etapa de consumo del producto resultante final por parte de los consumidores finales.

4.1.2. COMPONENTES DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN

Materia prima:
Materia extraída directamente de la naturaleza (en este caso, se trata de las ovejas/cabras de aptitud lechera o de aptitud cárnica para producir leche y/o carne ovina/caprina) que se va a transformar para dar lugar a productos semielaborados, subproductos y/o a los productos finales de la cadena de producción

Producto:	
Los productos son el resultado de trasformación de las materias primas. Estos productos pueden ser de tres tipologías:	
Sub-productos:	Productos secundarios y, a veces, inesperados, que se obtiene en el proceso productivo, independientemente del producto principal. También son subproductos aquellos residuos procedentes de un proceso que pueden tener una segunda utilidad. El principal subproducto de la cadena de producción agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino es el suero de leche, que retorna a la cadena para la producción de queso, y los despojos u otros subproductos (huesos, recortes grasos, etc.), que se generan durante el sacrificio de animales en los mataderos, y que son transformados para obtener las grasas y harinas que se emplean en la elaboración de piensos con contenidos animales, retornando a la cadena de producción ganadera.
Producto semielaborado:	Materia prima transformada, pero que todavía requiere de otras transformaciones, mordicaciones o preparaciones para poder ser comercializado y destinado al consumidor final.
Producto final:	Producto que no requiere de otras transformaciones, mordicaciones o preparaciones para poder ser comercializado y destinado al consumidor final.

Empresa participante:
La cadena de producción está formada por el conjunto de empresas que participan en una o varias de las fases o etapas que constituyen la cadena productiva:

Destinatario:
Consumidor final.

4.2. EXPLOTACIONES GANADERAS DE OVINO Y CAPRINO

La cadena de producción ovina y caprina está constituida por el conjunto de empresas que desarrollan su actividad económica en la actividad del Sector agrario denominado **Explotación de ganado ovino y caprino (CNAE 01.45)**, abarcando desde la cría a la venta de carne, junto con aquellas empresas de la Industria alimentaria derivada el ganado, tales como la **Industria cárnica** (Sector del Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos (CNAE 10.1), **Industria láctea** (Sector de la Fabricación de productos lácteos (CNAE 10.4) e **Industria de la Alimentación animal** (Sector de la Fabricación de productos para la alimentación animal (CNAE 10.09), relacionándose directamente el sector agrario y el alimentario.

Esta cadena de producción se inicia, en todos los casos, en el sector agrario, concretamente en las explotaciones de ganado ovino y caprino, con la entrada de materia prima en el proceso productivo: ovejas/cabras de aptitud lechera o de aptitud cárnica para producir leche y/o carne ovina/caprina, así como de ovejas y cabras para la reposición. La mayor parte de los productos resultantes de la producción de carne y/o de leche, pasan a formar parte de la cadena de producción alimentaria, en forma de subproductos o de productos semi-elaborados, vinculándose directa e indirectamente ambos sectores.

Los principales subproductos son, por parte de la Industria láctea, el suero de leche producido durante el proceso de fabricación del queso. Este suero tiene muchos usos: se emplea para en la Industria láctea para elaborar nuevos quesos, en las propias explotaciones ganaderas para alimentar a las vacas, en la Industria de la Alimentación animal para la elaboración de piensos, en la Industria alimentaria para la elaboración de gominolas y de otros productos alimentarios, así como en la Industria cosmética, etc. y la grasa de leche, que en la industria cárnica se incorpora en el cebo.

Por parte de la Industria cárnica, se generan despojos y otros subproductos (huesos, recortes grasos, etc.) que se usan en la elaboración de piensos por parte de la Industria de la alimentación. También se emplea la hiel y los higadillos en la Industria cosmética, aunque este último subproducto también tiene su destino en perfumería y farmacia, alcanzando un considerable precio en el mercado y aportando un importante valor añadido a este producto.

En lo que respecta a la transformación en productos agroalimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina se lleva a cabo, en la mayor parte de los casos, en empresas o cooperativas del Sector de la Industria alimentaria, a excepción de las explotaciones ganaderas de caprino y ovino integrales, que también absorben esta etapa productiva.

Las principales transformaciones de los productos derivados del ganado ovino y caprino dan lugar a leche y carne de oveja y cabra, así como a productos para la alimentación animal con contenidos animales, a partir de los subproductos obtenidos. La cadena de producción se divida en cuatro fases diferenciadas y estas, a su vez, en etapas o sub-fases:

FASE 1: PRODUCCIÓN
✓ Producción de leche.
✓ Producción de carne.
✓ Reproducción.
FASE 2: TRANSFORMACIÓN
✓ Elaboración de quesos y otros productos lácteos de oveja y cabra.
✓ Elaboración de productos cárnicos de oveja y cabra.
✓ Elaboración de piensos.
FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA
✓ Comercialización y venta de quesos y otros productos lácteos de oveja y cabra.
✓ Comercialización y venta de productos cárnicos de oveja y cabra.
✓ Comercialización y venta de piensos para oveja y cabra.
FASE 4: CONSUMO
✓ Consumo de quesos y otros productos lácteos de oveja y cabra.
✓ Consumo de productos cárnicos de oveja y cabra.
✓ Consumo de piensos para oveja y cabra.

A continuación, se ofrece un mayor detalle de cada fase y de cada sub-fase, indicándose el tipo de entrada de materia prima, el producto resultante (producto semielaborado, subproducto y/o producto final), la tipología de empresa que participa en cada fase y el destinatario:

FASE 1: PRODUCCIÓN

Sub-fase	Entrada de materia prima	Producto resultante		Tipología de empresa
		Sub-producto	Producto final	
1.1. Producción de leche	Ovejas de aptitud lechera. Cabras de aptitud lechera.	Suero de leche de la fabricación del queso. Grasas de leche	Leche cruda para la propia explotación. Leche cruda para el consumo directo y humano. Leche cruda para la cría y recría. Queso en la propia explotación. Leche para la comercialización.	Explotaciones ganaderas Mayoristas de leche ovina/ caprina. Cooperativas de comercialización. Industrias alimentarias con recogida propia. Cooperativas industriales.

Sub-fase	Entrada de materia prima	Producto resultante		Tipología de empresa
		Sub-producto	Producto final	
1.2. Producción de carne	Animales jóvenes de ambos sexos, lechales, recentales y pascuales y sementales y machos castrados. Animales jóvenes de ambos sexos, cabritos y chivos y sementales y machos castrados.		Animales vivos para el cebo.	Explotaciones ganaderas. Cebaderos. Centros de tipificación. Cooperativas.
1.3. Reproducción	Ovejas madres y corderas para reposición. Cabras madres y chivas para reposición.		Animales vivos para la reproducción.	Explotaciones ganaderas de caprino y ovino. Explotaciones ganaderas de caprino y ovino integrales

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Sub-fase	Producto resultante		Tipología de empresa
	Subproducto	Producto final	
2.1: Elaboración de quesos y otros productos lácteos de oveja y cabra	Suero de leche de la fabricación del queso. Grasa de la leche.	Queso, queso fresco, queso fundido, queso mezcla, requesón y otras especialidades de queso. Leche. Postres lácteos. Yogures.	Explotaciones ganaderas. Mayoristas de leche. Industria alimentaria transformadora láctea. Industria alimentaria láctea con recogida propia. Cooperativas industriales.
2.2. Elaboración de productos cárnicos de oveja y cabra	Despojos u otros subproductos (huesos, recortes grasos, etc.). Hiel e hígados.	Productos elaborados. Platos preparados. Carne despiezada y/o fileteada.	Explotaciones ganaderas. Matadero. Centros de tipificación. Cooperativas. Salas de despiece. Mayoristas de carnes.

Sub-fase	Producto resultante		Tipología de empresa
	Subproducto	Producto final	
2.3. Elaboración de piensos		Pienso completo. Piensos complementarios.	Explotaciones ganaderas. Almacenistas de cereales y oleaginosas. Mayoristas de cereales y oleaginosas. Fabricantes de piensos. Cooperativas de piensos. Cooperativas de piensos con ganadería integrada. Empresas de otros sectores que suministran subproductos.

FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA

Sub-fase	Producto final	Tipología de empresa	Destinatario intermedio
3.1: Comercialización y venta de productos lácteos.	Queso, queso fresco, queso fundido, queso mezcla, requesón y otras especialidades de queso. Leche. Postres lácteos. Yogures.	Explotaciones ganaderas Industria alimentaria láctea con recogida propia. Cooperativas de comercialización. Comerciantes de quesos.	Supermercados. Canal HORECA. Exportación. Puntos de venta en la propia empresa productora.
3.2: Comercialización y venta de productos cárnicos.	Productos cárnicos elaborados. Platos cárnicos preparados. Carne despiezada y/o fileteada.	Explotaciones ganaderas. Mayoristas de carnes. Red comercial en origen. Centros de distribución.	Carnicerías. Supermercados. Fabricantes de chacinería. Canal HORECA. Puntos de venta en la propia empresa productora. Exportación.
3.3: Comercialización y venta de piensos.	Pienso completo. Piensos complementarios.	Operadores comerciales. Fabricantes de piensos. Cooperativas de piensos. Cooperativas de piensos con ganadería integrada.	Explotaciones ganaderas. Tiendas de animales.

FASE 4: CONSUMO

Sub-fase	Producto final	Destinatario final
4.1: Consumo de productos lácteos.	Queso, queso fresco, queso fundido, queso mezcla, requesón y otras especialidades de queso. Leche. Postres lácteos. Yogures. Suero.	**CONSUMIDOR.** **OTRAS INDUSTRIAS**
4.2: Consumo de productos cárnicos.	Productos cárnicos elaborados. Platos cárnicos preparados. Carne despiezada y/o fileteada.	**CONSUMIDOR.**
4.3: Consumo de piensos.	Pienso completo. Piensos complementarios.	**CONSUMIDOR.** **GANADERÍA.**

A continuación, se detalla de forma más pormenorizada, las cadenas de producción de los productos agroalimentarios derivados de la ganadería ovino y caprina en Castilla y León:

- ✓ **Cadena de producción de la Industria láctea.**
- ✓ **Cadena de producción de la Industria cárnica.**
- ✓ **Cadena de producción de la Industria la alimentación animal.**

4.3. INDUSTRIA CÁRNICA

La cadena de la Industria cárnica derivada de la ganadería ovina y caprina está constituida por el conjunto de empresas que desarrollan su actividad económica en la actividad del de la **Industria cárnica** (Sector del Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos (CNAE 10.1). Esta cadena de producción se inicia en el sector agrario, concretamente en las explotaciones de ganado ovino y caprino, con la entrada de materia prima en el proceso productivo: ovejas/cabras de aptitud cárnica para producir leche y/o carne ovina/caprina, así como de ovejas y cabras para la reposición.

La entrada de materia prima procedente de la ganadería ovina dirigida a la producción de carne de oveja y varía en función del tipo de producción: Producción para la cría o Producción para carne.

Además, en el caso de la ganadería ovina, la producción de las especies ovinas para la producción de carne no requiere de la sup-etapa de cebo y, en el caso de la ganadería caprina, sólo se consume el cabrito y el caprino adulto, que requieren de cebaderos, provocando una clara diferencia en la comercialización y venta de ambos productos.

Los principales subproductos se usan en la elaboración de piensos por parte de la Industria de la alimentación, así como la hiel y los higadillos, que son de gran utilidad en la Industria cosmética, aunque este último subproducto también tiene su destino en perfumería y farmacia, alcanzando un considerable precio en el mercado, aportando un importante valor añadido a este producto. En lo que respecta a los productos resultantes agroalimentarios de la fase de transformación se trata de carne despiezada y/o fileteada, junto con productos cárnicos elaborados y otros preparados.

La cadena de producción se divida en cuatro fases diferenciadas y estas, a su vez, en etapas o sub-fases:

FASE 1: PRODUCCIÓN
✓ Producción para la cría. ✓ Producción para el cebo.
FASE 2: TRANSFORMACIÓN
✓ Matanza. ✓ Despiece.
FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA
FASE 4: CONSUMO

A continuación, se ofrece un mayor detalle de cada fase y de cada sub-fase, indicándose el tipo de entrada de materia prima, el producto resultante (producto semi-elaborado, subproducto y/o producto final), la tipología de empresa que participa en cada fase y el destinatario:

FASE 1: PRODUCCIÓN			
Sub-fase	**Entrada de materia prima**	**Producto semi-elaborado**	**Tipología de empresa**
1.1. Producción para la cría	Ovejas madres. Corderas para reposición. Cabras madres. Chivas para reposición.	Animales vivos para la reproducción.	Explotaciones ganaderas de caprino y ovino. Explotaciones ganaderas de caprino y ovino integrales
1.2. Producción de carne	Otros ovinos. Otros caprinos.	Animales vivos para el cebo.	Explotaciones ganaderas. Cebaderos. Centros de tipificación. Cooperativas.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Sub-fase	Producto resultante		Tipología de empresa
	Subproducto	Producto semi-elaborado	
2.1: Matanza	Despojos u otros subproductos (huesos, recortes grasos, etc.). Hiel e hígados.	Productos elaborados. Platos preparados.	Explotaciones ganaderas. Matadero. Centros de tipificación. Cooperativas. Mayoristas de carnes.
2.2. Despiece	Despojos u otros subproductos (huesos, recortes grasos, etc.). Hiel e hígados.	Productos elaborados. Platos preparados. Carne despiezada y/o fileteada.	Explotaciones ganaderas. Centros de tipificación. Cooperativas. Salas de despiece. Mayoristas de carnes.

FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA			
Sub-fase	**Producto final**	**Tipología de empresa**	**Destinatario intermedio**
3.2: Comercialización y venta de productos cárnicos.	Productos cárnicos elaborados. Platos cárnicos preparados. Carne despiezada y/o fileteada.	Explotaciones ganaderas. Mayoristas de carnes. Red comercial en origen. Centros de distribución.	Carnicerías. Supermercados. Fabricantes de chacinería. Canal HORECA. Puntos de venta en la propia empresa productora. Exportación.

FASE 4: CONSUMO		
Sub-fase	**Producto final**	**Destinatario final**
4.2: Consumo de productos cárnicos.	Productos cárnicos elaborados. Platos cárnicos preparados. Carne despiezada y/o fileteada.	**CONSUMIDOR.**

4.4. INDUSTRIA LÁCTEA

La cadena de producción de la Industria láctea está constituida por el conjunto de empresas que desarrollan su actividad económica del **Sector de la Fabricación de productos lácteos (CNAE 10.4).** Esta cadena de producción se inicia el sector agrario, concretamente en las explotaciones de ganado ovino y caprino, con la entrada de materia prima en el proceso productivo: ovejas/cabras de aptitud lechera, que productoras de leche que suele proceder de varias especies (cabra-oveja o cabra- oveja- vaca), para optimizar su proceso de fabricación y aumentar la oferta y asequibilidad de sus quesos, e excepción de los productos de calidad diferenciada, que tiene unos requerimientos propios y muy específicos para cada tipo de producto.

La entrada de materia prima procede de la ganadería ovina dirigida a la producción de productos lácteos de oveja y consta de ovejas lecheras (ovejas criadas principal o exclusivamente para la producción de leche destinada al consumo humano o a la fabricación de productos lácteos, incluidas las ovejas lecheras de desecho (sean o no cebadas entre la última lactación y el sacrificio) y cabras lecheras (cabras criadas principal o exclusivamente para la producción de leche destinada al consumo humano o a la fabricación de productos lácteos, incluidas las cabras lecheras de desecho (sean o no cebadas entre la última lactación y el sacrificio).

Una pequeña parte de la producción láctea de oveja y de cabra se destina a la producción de quesos artesanales en la propia explotación, el resto de producción láctea es comercializada (prácticamente el 90% de la misma), principalmente para la fabricación de quesos, aunque un porcentaje también se destina a la elaboración de cuajada y otros productos fermentados y apenas es significativa la proporción del consumo de leche cruda de oveja y de cabra, con respecto al total, pues sigue siendo muy baja y está limitada a determinadas zonas de demanda tradicional.

Los principales subproductos de esta cadena productiva son el suero de leche, subproducto del queso, y que puede alimentar a la misma vaca de la que proviene la leche para elaborar ese queso y la grasa de la leche. Este suero también tiene otros muchos usos: se emplea para en la Industria láctea para elaborar nuevos quesos, en las propias explotaciones ganaderas para alimentar a las vacas, en la Industria de la Alimentación animal para la elaboración de piensos, en la Industria alimentaria para la elaboración de gominolas y de otros productos alimentarios, así como en la Industria cosmética, etc. y la grasa de leche, que en la industria cárnica se incorpora en el cebo.

Los principales productos finales de esta etapa productiva son el queso, en todas sus variantes (queso fresco, semi-curado, curado, añejo,…) y otros productos lácteos (cuajada arroz con leche, etc.).

La cadena de producción se divida en cuatro fases diferenciadas y estas, a su vez, en etapas o sub-fases:

FASE 1: PRODUCCIÓN
✓ Producción para la propia explotación. ✓ Producción para la comercialización.
FASE 2: TRANSFORMACIÓN
✓ Elaboración de queso de oveja y de cabra. ✓ Elaboración de otros productos lácteos de oveja y de cabra.
FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA
FASE 4: CONSUMO

A continuación, se ofrece un mayor detalle de cada fase y de cada sub-fase, indicándose el tipo de entrada de materia prima, el producto resultante (producto semielaborado, subproducto y/o producto final), la tipología de empresa que participa en cada fase y el destinatario:

FASE 1: PRODUCCIÓN

Sub-fase	Entrada de materia prima	Producto resultante			Tipología de empresa
		Semi-elaborado	Sub-producto	Producto final	
1.1. Producción para la propia explotación	Ovejas lecheras. Cabras lecheras.		Suero de leche de la fabricación del queso. Grasas de leche	Leche cruda para el consumo directo y humano. Leche cruda para la cría y recría. Queso en la propia explotación.	Explotaciones ganaderas. Explotaciones ganaderas integrales.
1.2. Producción para la comercialización.	Ovejas lecheras. Cabras lecheras.	Leche cruda ovina para la comercialización. Leche cruda caprina para la comercialización.			Explotaciones ganaderas. Mayoristas. Cooperativas de comercialización. Industrias alimentarias con recogida propia. Cooperativas industriales.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Sub-fase	Producto resultante		Tipología de empresa
	Subproducto	Producto final	
2.1: Elaboración de queso de oveja y de cabra	Suero de leche de la fabricación del queso. Grasa de la leche.	Queso de oveja. Queso de cabra. Queso fresco de oveja. Queso fresco de cabra. Queso fundido de oveja. Queso fundido de cabra. Queso mezcla de oveja. Queso mezcla de cabra. Requesón. Otras especialidades de queso.	Explotaciones ganaderas. Mayoristas de leche. Industria alimentaria transformadora láctea. Industria alimentaria láctea con recogida propia. Cooperativas industriales.
2.2: Elaboración de otros productos lácteos de oveja y de cabra		Leche. Postres lácteos (cuajada, arroz con leche, etc.). Yogures.	Explotaciones ganaderas. Mayoristas de leche. Industria alimentaria transformadora láctea. Industria alimentaria láctea con recogida propia. Cooperativas industriales.

FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA

Sub-fase	Producto final	Tipología de empresa	Destinatario intermedio
3.1: Comercialización y venta de productos lácteos.	Queso, queso fresco, queso fundido, queso mezcla, requesón y otras especialidades de queso. Leche. Postres lácteos. Yogures.	Explotaciones ganaderas Industria alimentaria láctea con recogida propia. Cooperativas de comercialización. Comerciantes de quesos.	Supermercados. Canal HORECA. Exportación. Puntos de venta en la propia empresa productora.

FASE 4: CONSUMO

Sub-fase	Producto final	Destinatario final
4.1: Consumo de productos lácteos.	Queso, queso fresco, queso fundido, queso mezcla, requesón y otras especialidades de queso. Leche. Postres lácteos. Yogures. Suero.	**CONSUMIDOR.** **OTRAS INDUSTRIAS**

4.5. INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

La cadena de producción de la **Industria de la Alimentación animal** está constituida por el conjunto de empresas que desarrollan su actividad económica en Sector de la Fabricación de productos para la alimentación animal (CNAE 10.09).

Las materias primas que forman un pienso son principalmente cereales como maíz, cebada y trigo (constituyen entre el 50-60% de la composición final del pienso), junto con proteaginosas y oleaginosas, principalmente soja (representa el 14% del pienso elaborado). También se suelen extraer aceites (girasol, colza, etc.), en menor proporción, otros ingredientes (minerales, las vitaminas, etc.), hasta alcanzar los requisitos nutricionales necesarios para mantener la salud y el bienestar de los animales.

Por otra parte, los principales subproductos de esta cadena de producción procedentes de otros subsectores son, por parte de la Industria láctea, el suero de leche producido durante el proceso de fabricación del queso, así como despojos u otros subproductos (huesos, recortes grasos, etc.), procedentes de la Industria cárnica. En ambos casos, estos subproductos se pueden emplear, en una pequeña proporción, en la elaboración de piensos, pero siempre cumpliendo con las especificaciones y requerimientos normativos que rigen al sector.

La cadena de producción se divida en cuatro fases diferenciadas y estas, a su vez, en etapas o sub-fases:

FASE 1: PRODUCCIÓN
✓ Producción de tortas y aceites. ✓ Producción de forrajes deshidratados.
FASE 2: TRANSFORMACIÓN
✓ Elaboración de piensos completos. ✓ Elaboración de piensos complementarios.
FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA
FASE 4: CONSUMO

A continuación, se ofrece un mayor detalle de cada fase y de cada sub-fase, indicándose el tipo de entrada de materia prima, el producto resultante (producto semielaborado, subproducto y/o producto final), la tipología de empresa que participa en cada fase y el destinatario:

FASE 1: PRODUCCIÓN

Sub-fase	**Entrada de materia prima**	**Producto semi-elaborado**	**Tipología de empresa**
1.1: Producción de tortas y aceites	Materia prima agrícola. Materia prima agrícola transformada. Subproductos de otros sectores Premezclas. Aditivos	Tortas y aceites.	Explotaciones ganaderas. Almacenistas de cereales y oleaginosas. Mayoristas de cereales y oleaginosas. Fabricantes de piensos. Cooperativas de piensos. Cooperativas de piensos con ganadería integrada. Empresas de otros sectores que suministran subproductos.

FASE 1: PRODUCCIÓN

Sub-fase	Entrada de materia prima	Producto semi-elaborado	Tipología de empresa
1.2: Producción de forrajes deshidratados	Forraje	Forraje deshidratado.	Explotaciones ganaderas. Almacenistas de cereales y oleaginosas. Mayoristas de cereales y oleaginosas. Fabricantes de piensos. Cooperativas de piensos. Cooperativas de piensos con ganadería integrada. Empresas de otros sectores que suministran subproductos.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN		
Sub-fase	**Producto final**	**Tipología de empresa**
2.1: Elaboración de piensos completos	Pienso completo.	Explotaciones ganaderas. Almacenistas de cereales y oleaginosas. Mayoristas de cereales y oleaginosas. Fabricantes de piensos. Cooperativas de piensos. Cooperativas de piensos con ganadería integrada. Empresas de otros sectores que suministran subproductos.
Elaboración de piensos complementarios	Piensos complementarios.	Explotaciones ganaderas. Almacenistas de cereales y oleaginosas. Mayoristas de cereales y oleaginosas. Fabricantes de piensos. Cooperativas de piensos. Cooperativas de piensos con ganadería integrada. Empresas de otros sectores que suministran subproductos.

FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA			
Sub-fase	**Producto final**	**Tipología de empresa**	**Destinatario intermedio**
3.3: Comercialización y venta de piensos.	Pienso completo. Piensos complementarios.	Operadores comerciales. Fabricantes de piensos. Cooperativas de piensos. Cooperativas de piensos con ganadería integrada.	Explotaciones ganaderas. Tiendas de animales.

FASE 4: CONSUMO		
Sub-fase	**Producto final**	**Destinatario final**
4.3: Consumo de piensos.	Pienso completo. Piensos complementarios.	**CONSUMIDOR. GANADERÍA.**

Una vez analizadas todas las cadenas de producción de los principales sectores agroalimentarios derivados de la ganadería ovina y caprina en Castilla y León, se ha comprobado que los principales productos agroalimentarios de oveja y cabra proceden de dos sectores: Industria cárnica e Industria láctea. De hecho, en esta comunidad, aproximadamente el 69% de las explotaciones de ovino y caprino están destinadas a la producción de carne y el 31% para la producción de leche de oveja. Por tal motivo, el análisis empresarial y estratégico se va a centra en estos dos sectores alimentarios.

5 ANÁLISIS EMPRESARIAL

5.1. ESTRUCTURA EMPRESARIAL DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE CARNE

5.1.1. ANÁLISIS DE LAS RELACIONES VERTICALES Y HORIZONTALES

INTEGRACIÓN VERTICAL

En el marco de esta investigación, se considera que una tipología de empresas se encuentra integrada verticalmente en la cadena productiva cuando participa en dos o más de las fases sucesivas de dicha cadena de producción.

Teniendo en cuenta esta definición, en el caso de la Industria cárnica, tradicionalmente, la integración a lo largo de la cadena productora de productos agroalimentarios cárnicos derivados del ganado ovino y caprino castellano leoneses apenas ha existido, de manera que cada fase productiva es llevada a cabo por tipologías de empresas independientes. Lo más frecuente en este sector son las unidades empresariales que se relacionan con otras empresas de distintas fases de la cadena productiva mediante relaciones comerciales abiertas de compra-venta (frecuentemente entre los ganaderos y los Mayoristas de carnes).

La principal integración vertical se reduce a las Cooperativas y a Explotaciones ganaderas integrales, que asumen todo el proceso. Estas cooperativas suelen reunirse para fijar los precios.

También se detecta integración vertical por parte de empresas artesanales dedicadas exclusivamente a la elaboración de productos de calidad diferenciada (productos con Denominación de Origen Protegida (DOP) o productos con Integración Geográfica Protegida (IGP), como medida para garantizar todo la elaboración del producto de calidad diferenciada, asegurando la calidad y requisitos establecidos por los mismos.

Actualmente, se está produciendo un progresivo, pero lento, proceso de verticalización en la estructura de la cadena de producción, gracias a la modernización del sector y a la aparición de los Centros de tipificación, así como por la integración vertical de los cebaderos y de las empresas que participan en la comercialización.

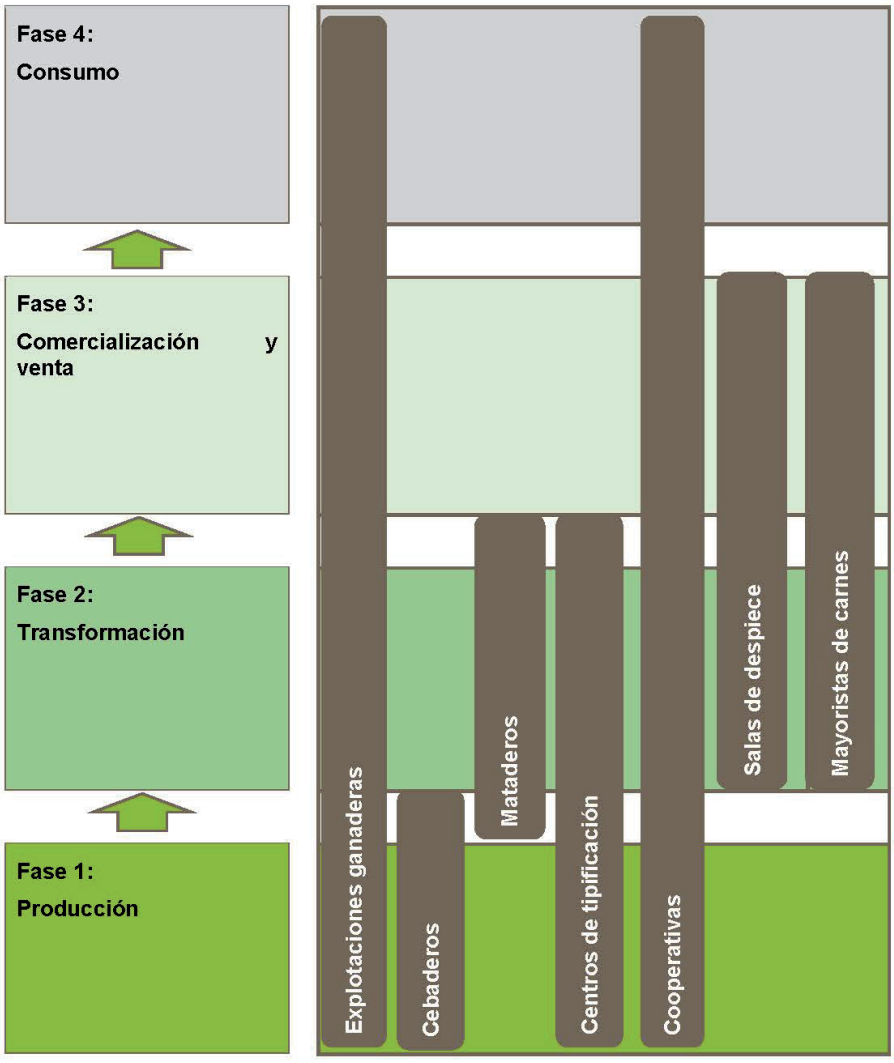
INTEGRACIÓN HORIZONTAL

En lo que respecta a las relaciones horizontales dentro de la misma cadena de producción, es decir, a la unión de dos o más empresas productoras de un mismo bien con la finalidad de producirlo en una organización única, en el caso de la Industria cárnica castellano leonesa, este tipo de integración es poco frecuentes y tan sólo suelen producirse con la finalidad de ser más competitivos en el mercado.

La principal integración horizontal la llevan a cabo las cooperativas, en las cuales los socios también son los propietarios y suministran la materia prima y los productos semi-elaborados y/o subproductos a las restantes fases de la cadena de producción.

Además, también hay relaciones horizontales con otros sectores de la Industria agroalimentaria, ya que la Industria cárnica está directamente vinculada con las explotaciones ganaderas de ovino y caprino (quienes suministran la materia prima), con la Industria láctea, puesto que las explotaciones lecheras proporcionan crías para el cebo, y con la Industria de la alimentación animal, aunque en muy menor medida (a diferencia de la Industria cárnica), puesto que le suministran subproductos para la elaboración grasa industrial para la fabricación de piensos.

Como en el caso anterior, se prevé un incremento de este tipo de relaciones entre empresas a medio plazo, con la finalidad de mejorar la competitividad.


Fase 4:
Consumo
Fase 3:
Comercialización y venta
Fase 2:
Transformación
Fase 1:
Producción
Explotaciones ganaderas
Cebaderos
Mataderos
Centros de tipificación
Cooperativas
Salas de despiece
Mayoristas de carnes

5.1.2. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS

TIPOLOGÍA DE LAS EMPRESAS EN FUNCIÓN DEL TAMAÑO

En lo que respecta a la tipología de las empresas en función de su tamaño, la mayor parte de las empresas son de pequeño tamaño, siendo más del 90% de las mismas pymes y micropymes con menos de 50 asalariados.

Tipología de empresas	Nº de empresas
Microempresa (<10 asalariados)	579
Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)	172
Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)	24
Gran empresa (>200 asalariados)	3
Total	**778**

Tabla 19: Número de empresas del Sector de Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos en función del número de asalariados (Año 2015). Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

TIPOLOGÍA DE LAS EMPRESAS EN FUNCIÓN DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

Los principales tipos de empresas que participan en la cadena de producción de productos cárnicos derivados del ganado ovino y caprino castellano leonés se enumeran y describen a continuación, indicándose también el principal tipo de integración que suelen presentar:

Explotaciones ganaderas de caprino y ovino	
Breve descripción	Explotaciones que comprenden la cría y reproducción de ganado ovino y caprino, la producción de leche cruda de ganado ovino y caprino y la producción de lana en bruto.

Explotaciones ganaderas de caprino y ovino	
Tipo de integración:	En esta tipología de empresas hay integración vertical cuando se trata de explotaciones ganaderas integrales, que asumen todo el proceso de producción. Otro tipo de verticalización se centra en la integración de la fase de producción y de transformación mediante relaciones entre los ganaderos y las Salas de despiece a través de contratos de un servicio "a maquila", es decir, una misma entidad asume ambas funciones o bien se ha acordado una relación contractual entre ambas partes.

Cebaderos	
Breve descripción	Instalaciones dedicadas al engorde de animales con destino posterior directo y exclusivo a matadero.
Tipo de integración:	La verticalización de esta tipología de empresas es muy poco frecuente. Por lo general, tan sólo operan en la fase productiva de producción de cebo.

Centros de tipificación	
Breve descripción	Cebaderos en los cuales se lleva a cabo la tipificación de las ovejas y de las cabras, es decir, la clasificación de las mismas en lotes[4] homogéneos de corderos (en vivo) según el peso, el sexo, la raza y la conformación, para satisfacer la demanda de los consumidores más exigentes.
Tipo de integración:	Los centros de tipificación verticalizados presentan integración vertical entre las fases productiva y de transformación.

[4] *Lote: Grupo de animales agrupados en base a diferentes características (morfológicas, de edad, de sexo, etc.) para su alojamiento en grupo.*

Matadero	
Breve descripción	Establecimientos industriales destinados a la carnización regulada de una o varias especies de animales de abasto, que se clasificarán por sus funciones en: a) Mataderos destinados a la prestación de servicios a terceros. Se consideran como tales, los municipales, los de organismos públicos, cooperativas de productores y los de empresas particulares, que fueran autorizados para este fin. b) Mataderos destinados al servicio exclusivo de las empresas titulares de los mismos. c) Mataderos que combinan las funciones de los tipos anteriores, previa la autorización indicada en el apartado a).
Tipo de integración:	La actividad de este tipo de instalaciones se centra en la fase de matanza, por lo que la verticalización apenas es existente. Los casos de integración vertical se producen cuando los Mataderos están vinculados a las Salas de despiece.

Salas de despiece	
Breve descripción	Establecimientos industriales mayoristas dedicados al despiece, deshuesado, troceado, fileteado, picado, envasado y etiquetado, de canales y carnes de una o varias especies de animales de abasto con destino al consumo directo o a la industria de transformación.
Tipo de integración:	La integración de forma vertical de este tipo de empresas se produce cuando las Salas de despiece se asocian con carnicerías, para ser más competitivos en el mercado carnicerías.

Cooperativas	
Breve descripción	Sociedad constituida por personas que se asocian, en régimen de libre adhesión y baja voluntaria, para la realización de actividades empresariales, encaminadas a satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas y sociales, con estructura y funcionamiento democrático, conforme a los principios formulados por la alianza cooperativa internacional.
Tipo de integración:	Es el caso más frecuente de verticalización de la cadena de producción, cuando las cooperativas operan en distintas fases productivas.

Mayoristas de carnes	
Breve descripción	Locales de mayoristas y exportación son las conexiones esenciales en la cadena de cultivadores a consumidores. Ellos son los que arreglan los temas concernientes al transporte para que llegue a lugar destino con las tiendas minoristas o industrias procesadora.
Tipo de integración:	La verticalización se produce cuando operan tanto en la fase de transformación como en la comercialización y venta.

Centros de distribución	
Breve descripción	Hay dos tipos de centros de distribución: a) Lonjas de contratación o centros primarios de distribución de carnes: Establecimientos que cuentan con las instalaciones apropiadas para la exposición, depósito o conservación, distribución y venta de canales, medias canales, cuartos de canal, piezas, despojos comestibles y otras carnes troceadas o fileteadas e instalaciones para su conservación por el frío industrial, con fines de contratación comercial. b) Almacenes frigoríficos de carnes o centros de distribución secundarios: Establecimientos dotados de instalaciones de frío para la conservación, almacenamiento y distribución de carnes y despojos comestibles.
Tipo de integración:	La integración vertical, en este caso, es prácticamente inapreciable, ya que prácticamente solo participan en la fase de comercialización del producto.

Red comercial en origen	
Tipo de integración:	Sólo operan durante la comercialización y venta de los productos cárnicos, de manera que la verticalización es muy poco usual.

5.1.3. ANÁLISIS ESTRATÉGICO: DAFO, PROBLEMÁTICA Y ESTRATEGIA

D.A.F.O.

DEBILIDADES

- ✓ **Debilidades que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ La producción está atomizada; es decir por un mercado en el que la oferta y la demanda las constituye un elevado número de compradores y vendedores sin que ninguno ejerza una posición que le permita influir en el equilibrio del mercado.
- ✓ La producción está afectada por una fuerte estacionalidad, tanto en la producción como en la demanda.
- ✓ La comercialización de animales ajenos a razas autóctonas de castilla y León hacen mella en la imagen y calidad del producto al venderlos como propios.
- ✓ Dada la situación económica que existe hay una tendencia a la modificación de los hábitos de consumo tradicional, hacia productos más económicos de menor calidad.
- ✓ Hay un abandono progresivo del medio rural que derivada en un incremento de la edad media de los ganaderos y del escaso interés de los jóvenes por la profesión, provocando una falta de relevo generacional.
- ✓ Hay una falta de estructuras productivas que faciliten la producción y su posterior comercialización.

- ✓ **Debilidades que afectan de forma específica a la tipología de empresas:**

- ✓ El tejido empresarial está constituido por microempresas y medianas empresas (Más del 95% de las empresas tienen menos de 50 asalariados).
- ✓ La estructura comercial es insuficiente
- ✓ La innovación tecnológica es escasa.
- ✓ Existe una tendencia cada vez mayor a la contratación de trabajadores temporales no cualificados asociados a la estacionalidad de la producción.
- ✓ Actividad no regulada relacionada con la remuneración en base al volumen de trabajo realizado.
- ✓ Falta de sistemas de control de la producción provocando que se produzca comercialización de productos fraudulentos.

AMENAZAS

✓ **Amenazas que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ La competencia nacional de otros productos cárnicos (sobre todo vacuno y porcino) es muy fuerte, debido a la considerable diferencia de precios. Esto ocurre de igual forma con los productos de calidad.
- ✓ Hay una demanda de consumo de carne en determinadas épocas del año, debido a su fuerte estacionalidad en la producción.
- ✓ Los precios de compra del producto de la carne de ovino y de caprino siguen disminuyendo en los últimos años.
- ✓ La demanda de productos más económicos y de productos precocinados, como consecuencia de los cambios socio-culturales del consumidor, se ha elevado desplazando a los productos de calidad.
- ✓ La industria cárnica es muy sensible a la publicidad generada ya que existen una serie de peligros asociados (y no previsibles) a este sector que hacen caer en picado sus ventas, como por ejemplo la advertencia de la ONSS del consumo de carne, la mala publicidad relativa a los productos cárnicos o determinadas enfermedades de animales, incluso de otros países que no están directamente relacionados, pero que hacen caer sus ventas (como la lengua azul de las ovejas).
- ✓ Importación de animales de otros países con inferior calidad que menoscaba su prestigio.
- ✓ Mala praxis por parte de empresarios que han generado algunos casos defraude alimentario relacionados con la industria cárnica que hicieron mella en la confianza del consumidor
- ✓ Determinados hábitos de consumo y modas alimentarias, que cada vez tiene mayor influencia y que merman el consumo de carne.
- ✓ La Normativa de bienestar Animal que lo que ha conseguido es que sea necesario ampliar las explotaciones para aumentar los espacios en los que viven los animales, siguiendo unos requisitos concretos de metros por cabeza de ganado, que a los animales que vienen de fuera no se les han exigido.
- ✓ Las normativas que afectan a los sistemas de producción de España encarecen la elaboración del producto, esta normativa no se les exigen a los productos que vienen de fuera.

- ✓ **Amenazas que afectan de forma específica a la tipología de empresas:**

- ✓ Monopolio de ventas de grandes superficies por las grandes empresas

FORTALEZAS

✓ **Fortalezas que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ La producción cárnica de oveja es muy substancial a nivel autonómico, puesto que Castilla y León aportan más del 25% de la producción ovina nacional.
- ✓ Las razas autóctonas de gran rusticidad están adaptadas al medio natural y a la climatología de Castilla y León.
- ✓ Existe una mano de obra cualificada y muy profesionalizada en el sector de la industria cárnica de caprino y ovino.

✓ **Fortalezas que afectan de forma específica a la tipología de empresas:**

- ✓ La introducción de razas alóctonas, mejoradas genéticamente, están adaptadas a los sistemas intensivos de explotación.
- ✓ La elaboración de productos de calidad agroalimentaria tiene un prestigio reconocido. La imagen de los productos de calidad y la dinámica de los agentes implicados en la producción de calidad diferenciada (DOP, IGP y Marcas de Calidad) es muy buena.
- ✓ Existe una consolidada producción cárnica ligada a las tendencias de consumo nacional; la carne ovina y caprina ocupa el 2º puesto en el conjunto de la Unión europea (UE-28).
- ✓ La cercanía a Madrid confiere a Castilla y León la oportunidad de consolidarse como una de las principales distribuidoras de carne ovina y caprina a esta Comunidad.

OPORTUNIDADES

✓ **Oportunidades que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ La producción de carne caprina se configura como una nueva apuesta para las explotaciones de razas autóctonas existentes en nuestro país.
- ✓ La integración vertical facilita la producción y favorecer la comercialización y venta de los productos
- ✓ La mejora de la cadena logística favorece la comercialización de los productos a otras comunidades autónomas.
- ✓ El desarrollo de mejoras ambientales en la cadena de producción, aportan valor añadido al producto.
- ✓ El comercio exterior de los productos hacia otros mercados y utilización de campañas de marketing asociadas a los mismos.

✓ **Oportunidades que afectan de forma específica a la tipología de empresas:**

- ✓ Los productos agroalimentarios de calidad tienen un importante nicho de mercado con una demanda creciente.
- ✓ Potenciar las denominaciones de origen como un pulso a la calidad.
- ✓ Desarrollo de la industria transformadora a través de la comercialización de nuevos productos.

PROBLEMÁTICA Y ESTRATEGIA

PROBLEMAS GENERALES DE LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN

A continuación se enumeran los principales problemas que afectan, de forma general, a la cadena de producción de productos cárnicos derivados del ganado ovino y caprino en Castilla y León, indicándose también las principales causas que los originan.

Asimismo, también se ha llevado a cabo su valoración, para cada uno de estos problemas, su importancia (alta, media y baja) y su tendencia (alcista, bajista y lateral) en función de los siguientes parámetros:

Importancia: Se ha valorado la importancia de los problemas en función de su relevancia:

- ✓ Alta: Problema de gran relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Media: Problema de considerable relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Baja: Problema de poca relevancia y significatividad para el sector.

Tendencia: Se ha valorado la tendencia en función de los picos:

- ✓ Alcista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más altos.
- ✓ Bajista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más más bajos.
- ✓ Convencional: Tendencia que fluctúa en el tiempo.

Por último, se establecen líneas de estrategias de actuación para cada uno de los problemas detectados.

Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica	
Causas del problema:	
1	**Envejecimiento y excesiva masculinización de la mano de obra en el sector ganadero**
Como consecuencia del progresivo abandono del medio rural, se está reduciendo el número de explotaciones productoras de carne de ovino y caprino y, por ende, se está agudizando el paulatino envejecimiento de la población ligada al sector ganadero; la dinámica actual supone la falta de un relevo generacional cualificado que pueda sostener este sector, con el correspondiente riesgo de abandono de explotaciones y reducción de la cabaña de la cabaña ganadera a medio plazo. Si bien es cierto que la problemática del envejecimiento se ha visto paliada, fragmentariamente, con el fenómeno migratorio, el fenómeno de la masculinización no se ha visto frenada con la llegada de inmigrantes, puesto que también presentan un alto índice de masculinidad en el medio rural. Además, a la problemática anteriormente descrita, debemos de sumar los escasos alicientes que la actividad ganadera representa para los más jóvenes, fundamentada esta afirmación, en gran medida, por su caracterización como una actividad muy exigente y mal remunerada; por ello gran parte de las organizaciones del sector se han visto abocadas a la subcontratación de mano de obra poco familiarizada con las labores agrícolas y, por tanto, con una cualificación escasa reclutada en gran medida a través de los servicios ofertados por parte de organizaciones situadas en el estrato de Empresas de Trabajo Temporal.	
2	**Estacionalidad de la producción**
La pervivencia de los hábitos de consumo tradicionales del producto (centrándose principalmente en el último mes del año, coincidiendo con las fechas navideñas, que acaparan cerca del 30% del consumo anual, y en Semana Santa) condicionan, en grado muy elevado, no sólo el trabajo del ganadero en lo relativo a la fecha de partos sino que también se hace extensible, obviamente, a la actividad de mataderos, salas de despiece y distribución. Esta estacionalidad, tan pronunciada, provoca un elevado de grado de temporalidad en el consumo y, por lo tanto, también en los precios.	

Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica	
3	**Reducida verticalización en la cadena de producción**
En este sector, la mayor parte del tejido empresarial esté centrado en una única fase productiva, detectándose la mayor parte de la integración vertical en grandes empresas o en empresas dedicadas a la elaboración de productos de calidad. A pesar de que las exigencias de los suministradores y los acuerdos establecidos con ellos han forzado el proceso de concentración y verticalización en el sector, éste aún continua siendo escaso (cebo y comercio mayorista de animales vivos son los principales ejemplos) y apenas ha tenido incidencia en la forma de trabajar de las explotaciones. Esta reducida verticalización provoca, por tanto, un incremento de los costes del producto, fallas en los controles de calidad resultantes, dificultades en las relaciones con organizaciones comercializadoras y proveedoras pudiéndose afirmar, de forma genérica, que incide de manera negativa en la productividad del mismo restándole competitividad frente a otros competidores, tanto de la propia península Ibérica como de terceros países.	
4	**Reducida integración horizontal en la cadena de producción**
Se puede afirmar, sin ningún género de dudas, que la industria cárnica del ovino castellano-leonesa ha prestado poca atención a la integración horizontal, presentando, por ello, un bajo grado de integración en relación con otros sectores, tales como el representado por la industria de la alimentación animal. Los productores carecen de mecanismos para interactuar que permitan otorgarles los beneficios aplicables a las economías de escala tales como son el diluir el monto de los costos fijos o de los costes transaccionales.	

Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica	
5	**Envergadura empresarial modesta**

El mayor número de empresas del sector agroalimentario cárnico, ovino y caprino castellano-leonés, son de pequeño o mediano tamaño (más del 90% de las explotaciones presentan menos de 50 asalariados), por lo que presentan graves dificultades para asumir los principales costes de producción y/o de fabricación, tienen problemas en la comercialización o dificultades para competir en el mercado con otras empresas, etc. No se puede obviar la realidad de que con explotaciones de escasa dimensión las dificultades para ser competitivos se ven acrecentadas, siendo por ello imperioso elevar el tamaño de las mismas, ya que la ecuación mayor dimensión igual a mayor productividad suelen cumplirse fehacientemente en las organizaciones del sector.

6	**Problemas con la introducción de especies foráneas**

No podemos obviar que la empresas agraria como entidad productiva que es responde al fin último de maximización de beneficios; debido a ello se está llevando a cabo una paulatina y progresiva introducción de especies alóctonas cuyo fin es elevar los niveles de eficiencia y productividad y reducir los costes derivados.

Pero esta apuesta conlleva un riesgo, que se personifica en el desplazamiento de las especies autóctonas y en la consiguiente disminución de la calidad del producto resultante. Sin embrago no podemos dejar de obviar que este tipo de problema afecta, exclusivamente, a aquellas organizaciones que se dedican a la producción de productos de calidad agroalimentaria no cobijadas bajo las diferentes etiquetas de protección (Indicación Geográfica Protegida, Marca de Garantía y Denominación de Origen) ya que los acogidos bajo este paraguas demandan como en el caso del I.G.P Lechazo Castellano, ovejas de raza chura, castellana u ojalada.

Las razas autóctonas juegan un papel fundamental y determinante en la competitividad del sistema ecológico por su capacidad de ambientamiento, cría, productividad real ofertando alimentos de alta calidad, resistencia a las enfermedades, y conservación del medio ambiente

Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica	
7	**Incremento de los costes de producción**
Durante los últimos años, principalmente desde el año 2009, en términos generales se ha producido un incremento de los costes de producción, tanto efectivos (que incluyen costes fijos y costes variables: alimentación, compra de animales, salarios pagados...) como los no efectivos (amortizaciones) que se ha visto amortiguados, muy parcialmente, por el pírrico aumento de las cotizaciones de la carne que tuvo lugar hasta el año 2012, momento desde el cual se ha producido una caída de los precios de la carne que no parece augurar resultados satisfactorios en el balance actual de las explotaciones. Por tanto podemos afirmar que la rentabilidad de las explotaciones ha sufrido un cambio muy sustancial, en los últimos años, debido, principalmente, al incremento en los costes de la alimentación, que pone de manifiesto la fragilidad de las explotaciones ganaderas y de las industrias del sector ante las fluctuaciones del mercado.	
8	**Problemas medioambientales de la ganadería intensiva**
El proceso de intensificación de la ganadería ovina y caprina que se ha desarrollado en las últimas décadas, ha contribuido al sostenimiento de la actividad pero también ha generado un alto impacto sobre el medioambiente. Aunque la intensidad de la problemática variará en función de si se trata de una explotación de ciclo cerrado o no los principales problemas ambientales derivados de la ganadería intensiva dedicada a la producción cárnica son los olores y el ruido, además del impacto paisajístico. Aunque tampoco debemos de desdeñar la generación de residuos derivados de los envases de medicamentos, productos de limpieza y desinfectantes, dependiendo del tamaño de la explotación.	

Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica					
9	**Problemas sanitarios frecuentes**				
Las diferentes crisis alimentarias generadas en el seno de la Unión Europea, durante los últimos años han afectado, con mayor o menor intensidad, a la producción y, mayormente, al consumo cárnico de ovino y caprino, independientemente, de la relación directa del sector con los casos; este fenómeno ha propiciado la presencia de desequilibrios en el mercado de la carne por variaciones en la demanda y controles impuestos al sector ganadero.					
10	**Exigencias por el bienestar de los animales**				
La distancia entre el lugar en que se crían los animales ovinos y caprinos y el lugar en que se consume su carne, así como la naturaleza estacional de esta ganadería, hacen que una parte de los animales deba de ser transportado a larga distancia, bien entre explotaciones o bien de explotaciones a mataderos, lo que ha planteado objeciones sobre el bienestar de los animales transportados a tales largas distancias. La UE ya ha adoptado legislación al respecto y está examinando de forma continua cómo mejorar el bienestar de los animales en estas circunstancias. Las normas se refieren a aspectos como el registro de los transportistas de animales vivos, límites del tiempo de viaje (ocho horas) y densidades máximas de carga de las principales especies de animales domésticos.					
Valoración del problema:					
Importancia:					
x	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
	Alcista	x	Lateral		Bajista
Líneas estratégicas de actuación propuestas:					
1.1	**Apostar por estrategias cooperativas comunes que permitan la generación de economías de escala.**				

Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica	
1.2	Abaratar los costes ligados al abastecimiento de piensos y alimentos en condiciones adecuadas ya que estos representan una variable fundamental en los resultados de la explotación.
1.3	Mejorar la innovación y la tecnificación de las explotaciones y cadenas de producción a través del favorecimiento e implantación de dinámicas futuristas.
1.4	Establecer programas de fomento para la consecución de mano de obra estable y cualificada, sobre todo en zonas tradicionales de pastoreo.
1.5	Apostar por proyectos de investigación aplicada e innovación en la producción ganadera al considerarse la vía más adecuada para avanzar hacia la competitividad de los sectores productivos.

Deficiente estructura de la cadena de producción cárnica	
Causas del problema:	
1	**Escasa dimensión empresarial**
La mayor parte de las empresas del sector agroalimentario cárnico ovino y caprino castellano leonés se caracterizan por su reducido tamaño, fenómeno que se genera, básicamente debido a que en el sector ovino no existe el destino industrial en contraste con el porcino, en donde por ejemplo da lugar a una poderosa industria. A esto debemos de sumar que la sub-cadena del ovino y del caprino se ha mantenido al margen del proceso modernizador de la ganadería hasta bien entrada la década de los años 80, cuestión que se debe en parte a sus características biológicas, no siendo hasta periodos recientes que se ha producido un proceso modernizador de la mano de las cadenas de gran distribución que ha aparejado un insuficiente crecimiento de las industrias de la cadena de producción.	
2	**Estacionalidad de la producción y el consumo**
De todos es conocida la estacionalidad vinculada al sector cárnico ovino y caprino y cuyos efectos se hacen extensibles tanto a ganaderos, comercializadores como al consumidor final. Dicha estacionalidad, especialmente acusada en el periodo de matanza, es el principal causante de una fuerte oscilación de precios, factor que repercute negativamente en el aumento del consumo a lo que debemos de sumar la percepción de esta carne como un producto vinculado a fechas determinadas, sobre todo Navidad, y cuya adquisición queda fuera de la cesta de la compra habitual, generando todo ello una fragilización del funcionamiento de los mercados. Frente a esta problemática nos encontramos con una respuesta insuficiente para afrontar la estacionalidad y que viene de la mano del despiece y la congelación de piezas que permitiría un servicio directo a los canales HORECA por parte de las empresas ganaderas.	

3	Reducida verticalización en la cadena de producción

La problemática aquí presentada se asienta en el hecho de que el gran parte del sector adolece de vínculos de capital, mecanismos cooperativos o acuerdos contractuales. Debemos de ser conscientes de que la producción tradicional de carne se dirige directamente a las carnicerías, establecimientos en los cuales no se suele tipificar la procedencia del producto y tampoco podemos hablar, de manera generalizada, de la existencia de empresas especializadas en el despiece, lo cual nos pone de manifiesto lo poco verticalizada que está la cadena; por otro lado el hecho de que existiese una mayor verticalización ayudaría a facilitar la aplicación de las normas de seguridad alimentaria algo básico para poder competir, en igualdad de condiciones en los mercados foráneos.

4	Reducida integración horizontal en la cadena de producción

Genéricamente podemos afirmar que el nivel de alianzas horizontales en el sector ovino cárnico es muy escaso, debido a que no existe una cultura de organización entre los principales actores. Por ello sería recomendable el diseño de estrategias de integración horizontal entre las empresas buscando alcanzar la talla critica necesaria para abordar el proceso de internacionalización, generar sinergias en su *know how* y en sus instalaciones y equipamientos para en un segundo paso desarrollar un catálogo conjunto de productos que permitirían entrar en nuevos mercados como el halal tanto en la Unión Europea como en terceros países.

5	Opacidad de la cadena de producción

La cadena del sector cárnico ovino y caprino se caracteriza por presentar una gran complejidad, derivada del gran número de intervinientes que toman parte en la cadena de comercialización y que se traduce en una gran falta de transparencia; deben de ser los propios operadores de la cadena productiva los que deben facilitar la transición a un modelo productivo renovado, en la que las relaciones entre los distintos eslabones se efectúen de manera clara y transparente.

Deficiente estructura de la cadena de producción cárnica					
6	**Bajo grado de asociacionismo y cooperativismo**				
El asociacionismo y el cooperativismo dentro del sector es bajo, comparativamente con otros países de la Unión Europea, lo cual incide negativamente a la hora de alcanzar objetivos como son la modernización del sector o la penetración en nuevos mercados para la comercialización de productos de calidad y alto valor añadido. No podemos obviar que estos elementos afectan positivamente a la rentabilidad del sector el cual se encuentra necesitado de unidad dada la crisis que lo afecta que ha provocado que la facturación de la carne de ovino, cordero y lechazo, se haya reducido a la mitad en los últimos diez años. Por tanto se antoja indispensable la promoción del asociacionismo con el fin de poder hacer frente a las líneas prioritarias de actuación de cara al futuro entre las que se contemplan las relacionadas con la incorporación de los jóvenes, la creación de bolsas de trabajo y la innovación y transferencia de tecnología.					
Valoración del problema:					
Importancia:					
x	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
	Alcista		Lateral	x	Bajista

Deficiente estructura de la cadena de producción cárnica	
Líneas estratégicas de actuación propuestas:	
2.1	**Reducir la atomización en el sector y escalar para profesionalizar y consecuentemente rebajar los costes de explotación.**
2.2	**Acercar la producción y el producto final a las necesidades del mercado.**
2.3	**Aumentar la vinculación de capital entre las empresas en cada fase de manera que se reduzcan las operaciones de compraventa a lo largo de la cadena de producción.**
2.4	**Elevar el grado de especialización y mejorar el dimensionamiento del sector a través del fomento de las agrupaciones de ganaderos.**
2.5	**Fomentar la agrupación vertical de las empresas apoyándose en el fomento de la cooperativización.**

PROBLEMAS ESPECÍFICOS DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE EMPRESAS

A continuación se enumeran los principales problemas que afectan, de forma específica, a las principales empresas relacionadas con la cadena de producción de productos cárnicos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino en Castilla y León, indicándose también las principales causas que los originan.

Asimismo, también se ha llevado a cabo su valoración, para cada uno de estos problemas, su importancia (alta, media y baja) y su tendencia (alcista, bajista y lateral) en función de los siguientes parámetros:

Importancia: Se ha valorado la importancia de los problemas en función de su relevancia:

- ✓ Alta: Problema de gran relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Media: Problema de considerable relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Baja: Problema de poca relevancia y significatividad para el sector.

Tendencia: Se ha valorado la tendencia en función de los picos:

- ✓ Alcista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más altos.
- ✓ Bajista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más más bajos.
- ✓ Convencional: Tendencia que fluctúa en el tiempo.

Por último, se establecen líneas de estrategias de actuación para cada uno de los problemas detectados.

Comercialización dependiente de ciertos clientes	
Causas del problema:	
1	**Monopolio exigido por ciertos clientes**
Hay ciertos clientes, principalmente grandes cadenas del sector de la distribución de implantación nacional, que exigen exclusividad en la producción y suministro, suponiendo un enorme riesgo, ya que se vincula y liga el futuro de las ventas e inversiones de estos centros. La firma de estos acuerdos como interproveedores presentan una doble cara, ya que si bien aseguran una relación de larga duración y la colocación de toda la producción a unos precios de venta fijos, también suponen una dependencia total y la ausencia de alternativas frente a modificaciones que pudiesen darse en las dinámicas de mercado (aún a pesar de la que suele estar presente en los contratos el llamado "periodo de desenganche", que otorga al productor una carencia para adecuar su organización a su nueva situación).	
2	**Dependencia de las grandes superficies**
Muchos de los productos obtienen su mayor comercialización y venta en las grandes superficies comerciales, las cuales suelen fijar un precio bajo demanda, siendo un precio usualmente inferior al requerido por las empresas productoras y transformadoras. La dinámica de mercado actual, tendente a la concentración de la demanda, nos muestra que la gran distribución presenta una reducción de ventas y los mismos costes fijos lo cual se traduce en una mayor presión para ajustar los precios, algo que indudablemente repercute en el productor primario (se han dado casos de que la carne de ovino ha sido utilizada por grandes superficies como producto reclamo, utilizando para ello precios de mercado inferiores a su precio de coste). Para disminuir esta dependencia es necesario crear estructuras comerciales más asentadas y potenciar el asociacionismo, en concreto cooperativas de comercialización de 1º y 2º grado que faciliten las ventas en los mercados nacionales (grandes superficies, supermercados, tiendas de día, servicio puerta a puerta, Internet, etc.) e internacionales (gran aceptación al tratarse de productos pecuarios de alta calidad).	

Comercialización dependiente de ciertos clientes					
Valoración del problema:					
Importancia:					
x	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
	Alcista	x	Lateral		Bajista
Líneas estratégicas de actuación propuestas:					
3.1	**Mejora del poder de negociación a través de una cadena de valor equilibrada asegura unas relaciones contractuales estables y beneficiosas para todas las partes.**				
3.2	**Mayor transparencia rompiendo con la tradicional opacidad del sector ovino cárnico en la gestión de precios.**				
3.3	**Potenciar la relación con las grandes superficies ya que favorece la modernización y desarrollo de la cadena de producción a través del desarrollo de centros de tipificación, salas de despiece.**				
3.4	**Establecer estrategias comerciales comunes basadas en la calidad del producto frente a la estrategia de precios usada por las grandes superficies.**				

Desconocimiento del producto	
Causas del problema:	
1	**Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores**

Esta problemática se asienta en la falta de un rumbo único y una mala comunicación y ausencia de diferenciación en la gestión de las diferentes marcas e indicaciones geográficos protegidas (problemática entre IGP "Lechazo de Castilla y León" y la marca "Lechazo de la Meseta", conflicto por el traslado de sedes…) aplicables a la carne de ovino producida en Castilla y León, ya que durante los últimos años se ha producido una profusión de vitolas en las carnicerías que han generado que el consumidor tienda a equivocarse o desconocer las características de lo que realmente está adquiriendo.

También se muestra necesario desterrar del sector prácticas poco transparentes o confusas intencionadas mediante el ofrecimiento al consumidor de toda la información disponible para que sean estos los que decidan (ejemplo de ello sería que en el etiquetado del cordero sacrificado en Castilla y León se especifique que se trata de un cordero foráneo, en el caso de que así fuese, ya que el consumidor debe saber que el mensaje “cordero sacrificado en Castilla y León” no es sinónimo de que el animal se haya criado en estas tierras) .

Es necesario por tanto lavar la cara que tiene sobre el ovino cárnicos de calidad y transmitir al consumidor final información clara sobre su trazabilidad, que está adquiriendo un producto diferenciado, de calidad y que cumple expresamente con unas normas establecidas.

Desconocimiento del producto					
2	**Escasa venta por Internet**				
Es una realidad palpable que la venta a través de Internet de productos cárnicos no están muy desarrollada. No obstante este sistema de venta ofrece una serie de ventajas que deberían ser utilizados por los productores ya que se asienta sobre las ventas directas lo cual permitirá obtener porcentualmente un mayor valor ya que se eliminan del proceso una serie de intermediarios (que suelen por otro lado otorgar un tratamiento genérico a todo el producto, viéndose por lo general perjudicado aquel género de más calidad) y también posibilita la creación y gestión de una marca propia. Para ello se debería de fomentar la utilización de plataformas de internet a través de las cuales el cliente pueda hacer su pedido y ser enviado a su domicilio. Con esta solución también se combatiría la desestructuración del mercado, en el cual suelen tener un peso excesivo determinados intermediarios, lo cual no favorece a aquellos productores más modestos.					
Valoración del problema:					
Importancia:					
x	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
x	Alcista		Lateral		Bajista
Líneas estratégicas de actuación propuestas:					
4.1	**Incrementar el volumen de carne comercializada bajo criterios de calidad y con presencia de marca**				
4.2	**Aprovechar el potencial que ofrecen las TICs para ganar volumen de mercado, a nivel nacional como en el extranjero**				
4.3	**Dotar de uniformidad y estandarización a la oferta de los productos de calidad para facilitar su posterior comercialización.**				
4.4	**Explotar la buena imagen comercial y el prestigio que presentan los productos de calidad (IGP, DOP y Marcas de Calidad) en el mercado nacional**				

Consumo estacional	
Causas del problema:	
1	**Temporalidad de la campaña**
Uno de los grandes lastres ligados a la producción, comercialización y consumo de carne ovina y caprina radica en su marcado carácter temporal o estacional y en cómo afecta este hecho a su tasa de penetración (hogares que consumen este producto). El mes de diciembre plantea el mayor consumo per cápita y la mayor tasa de penetración dándose, siendo la temporada comprendida entre octubre y ese mes la que presenta picos más altos, por el contrario es el mes de agosto el que marca el máximo pico en la tendencia contraria.	
2	**Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores**
A pesar de los esfuerzos generados por las administraciones públicas y los agentes del sector (productores, comercializadores, mayoristas, mataderos, carniceros y hosteleros) por dotar de uniformidad y reconocimiento al producto y sus transformados, nos encontramos con la existencia de una gran variedad de marcas, sellos de calidad y denominaciones... que, en ocasiones, no son los suficientemente indicativos y específicos para los consumidores y finales y tienden a confundirlo (la cohabitación del IGP "Lechazo de Castilla y León" y la marca "Lechazo de la Meseta" es la muestra más palpable de lo aquí afirmado) . A lo ya descrito, debemos de añadir que la comunicación, difusión y promoción de esta tipología de producto, cuyo principal reclamo es la calidad del género, es manifiestamente insuficiente, de manera que gran parte de los consumidores finales no conocen los productos de calidad ni la diferencia de estos productos con respecto a otros de similar denominación, pero de menor calidad. Es por tanto imperioso dar pasos en la consolidación y reconocimiento de la marca y otorgar un valor añadido al canal o sus transformados de modo que el consumidor final sepa, sin ningún tipo de duda, que el producto que se lleva cumple unos parámetros de calidad diferentes al resto.	

Consumo estacional					
3	**Fuerte fluctuación del precio de la carne**				
Derivada de las peculiaridades estacionales que afectan al consumo y producción de la carne de ovino, debemos anunciar que esta presenta algunas características propias, siendo una de las principales, su dinámica de precios; esta es cara, comparativamente a otras carnes con las que tiene que competir (cerdo, vacuno, ave). Con frecuencia el ovino sitúa sus precios fuera del alcance de los consumidores, debido a una relativa menor disponibilidad y a que su consumo se queda restringido a una serie de festividades estableciéndose, por consiguiente, picos de demanda que afectan al precio del producto final. A estas variaciones de precio también ayuda el hecho de que la actividad de los mataderos, salas de despiece y centros de distribución sea cíclica y esté condicionada por la estacionalidad de su consumo y que sea un producto que tradicionalmente se consuma fuera del hogar (La restauración abarca casi el 90% de las compras de carne de ovino y caprino y casi el 91% del gasto para la compra de carne de cordero y caprino que se realiza fuera de los hogares).					
Valoración del problema:					
Importancia:					
x	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
	Alcista	x	Lateral		Bajista

Consumo estacional	
Líneas estratégicas de actuación propuestas:	
5.1	**Apertura de nuevos mercados mediante el enfoque de la actividad cárnica hacia la internacionalización.**
5.2	**Romper con la tradicional estacionalidad de la producción y el consumo a través de productos de calidad que fidelicen al cliente.**
5.3	**Realización de campañas de información y promoción del consumo más sostenidas y con mayor impacto.**
5.4	**Iniciar/generalizar la comercialización de nuevas líneas de productos que favorezcan la ruptura de la estacionalidad tradicional tales como los platos preparados**

5.2. ESTRUCTURA EMPRESARIAL DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR LÁCTEO

5.2.1. ANÁLISIS DE LAS RELACIONES VERTICALES Y HORIZONTALES

INTEGRACIÓN VERTICAL

En el sector lácteo es frecuente la integración vertical, es decir, la participación en dos o más de las fases sucesivas de dicha cadena de producción en el caso de grandes empresa que absorben gran parte de la cadena de producción.

También es muy usual la integración vertical por parte de empresas artesanales dedicadas exclusivamente a la elaboración de productos de calidad diferenciada (productos con Denominación de Origen Protegida (DOP) o productos con Integración Geográfica Protegida (IGP), como medida para garantizar todo la elaboración del producto de calidad diferenciada, asegurando la calidad y requisitos establecidos por los mismos.

Como en el caso de la industria láctea, también se está produciendo un progresivo, de integración vertical la estructura de la cadena de producción por parte de las pequeñas y medianas empresas (que constituyen la mayor parte del tejido empresarial de la comunidad).

La previsión de este tipo de relaciones entre empresas es a aumentar la verticalización en, al menos, dos fases de la cadena de producción, reduciéndose parte de los intermediarios que participan en la misma y, por lo tanto, incrementándose el beneficio.

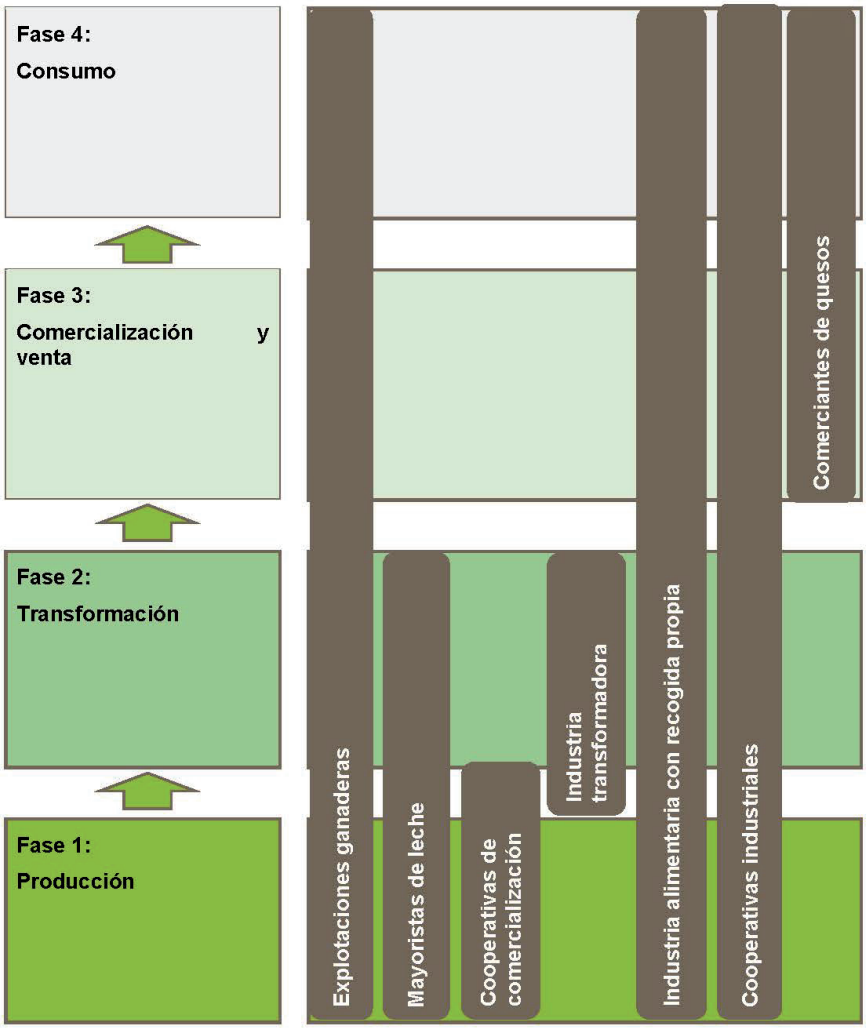
INTEGRACIÓN HORIZONTAL

En lo que respecta a las relaciones horizontales dentro de la misma cadena de producción, la unión de dos o más empresas productoras de un mismo bien con la finalidad de producirlo en una organización única son frecuentes en este sector (que en la Industria cárnica.

La principal integración horizontal son las cooperativas, en las cuales los socios también son los propietarios y suministran la materia prima y los productos semi-elaborados y/o subproductos a las restantes fases de la cadena de producción.

Además, y tal y como se ha mencionado anteriormente, también hay relaciones horizontales con otros sectores de la Industria agroalimentaria, ya que la Industria láctea está directamente vinculada con las explotaciones ganaderas de ovino y caprino (quienes suministran la materia prima), con la Industria cárnica, puesto que las explotaciones lecheras proporcionan crías para el cebo, y con la Industria de la alimentación animal, aunque en muy menor medida (a diferencia de la Industria cárnica), puesto que tan sólo suministra suero para la elaboración de piensos.

Como en el caso anterior, se prevé un incremento de este tipo de relaciones entre empresas a medio plazo, con la finalidad de mejorar la competitividad.



5.2.2. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS

TIPOLOGÍA DE LAS EMPRESAS EN FUNCIÓN DEL TAMAÑO

La Industria láctea está conformada, básicamente, por pymes y micropymes con menos de 50 asalariados, registrándose un pequeño número de grandes empresas.

Tipología de empresas	Nº de empresas
Microempresa (<10 asalariados)	121
Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)	27
Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)	7
Gran empresa (>200 asalariados)	3
Total	**158**

Tabla 20: Número de empresas del Sector de Fabricación de productos lácteos en función del número de asalariados (Año 2015). Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Directorio Central de Empresas (DIRCE).

TIPOLOGÍA DE LAS EMPRESAS EN FUNCIÓN DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

Los principales tipos de empresas que participan en la cadena de producción de productos lácteos derivados del ganado ovino y caprino castellano leonés se enumeran y describen a continuación, indicándose también el principal tipo de integración que suelen presentar:

Explotaciones ganaderas productoras	
Breve descripción	Explotaciones que comprenden la cría y reproducción de ganado ovino y caprino, la producción de leche cruda de ganado ovino y caprino y la producción de lana en bruto.
Tipo de integración:	Suelen presentar integración vertical aquellas explotaciones que, además, disponen de ganadería con industria alimentaria.

Mayoristas de leche ovina y caprina (primeros compradores)	
Breve descripción	Empresas que realizan la compra de leche al ganadero, pudiendo posteriormente transformarla o no. Una buena parte de estas empresas desempeña un papel de mayorista.
Tipo de integración:	No suelen presentar integración vertical pues, por lo general, tan sólo operan en la fase productiva, aunque en algunos casos también llevan a cabo la transformación láctea de la materia prima.

Cooperativas de comercialización.	
Breve descripción	Sociedad constituida por personas que se asocian, en régimen de libre adhesión y baja voluntaria, para la realización de actividades empresariales dirigidas a comprar o vender de un modo que resulte más ventajoso para todos, y encaminadas a satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas y sociales, con estructura y funcionamiento democrático, conforme a los principios formulados por la alianza cooperativa internacional.
Tipo de integración:	Suelen operar tan sólo en la fase inicial, sirviendo de intermediarios entre el productor de la materia prima y la entidad transformadora de la misma.

Industria transformadora láctea	
Breve descripción	Empresas dedicadas al tratamiento de la leche, a la elaboración de productos frescos, a la producción de leche de consumo y a la elaboración de queso y otros productos lácteos.
Tipo de integración:	No suelen integrarse verticalmente en la cadena de producción, si no que tan sólo participan en la fase de transformación.

Industria alimentaria láctea con recogida propia	
Breve descripción	Empresas dedicadas al tratamiento de la leche, a la elaboración de productos frescos, a la producción de leche de consumo y a la elaboración de queso y otros productos lácteos.
Tipo de integración:	Estas empresas suelen integrarse verticalmente en dos o más fases de la cadena productiva. Usualmente, operan en la fase de producción y transformación y, en algunos casos, incluso también en la comercialización y venta del productos final.

Cooperativas industriales	
Breve descripción	Sociedad constituida por personas que se asocian, en régimen de libre adhesión y baja voluntaria, para la realización de actividades empresariales, con el fin de producir, comprar o vender de un modo que resulte más ventajoso para todos, y encaminadas a satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas y sociales, con estructura y funcionamiento democrático, conforme a los principios formulados por la alianza cooperativa internacional.
Tipo de integración:	Suelen participar en toda la cadena de producción, incluso en la comercialización y venta de los quesos y de otros productos lácteos.

Comerciantes de quesos	
Breve descripción	Operador comercial responsable de la importación y exportación. Su figura es más frecuente en empresas de quesos tradicionales y/o con denominación de origen.
Tipo de integración:	Por lo general, tan sólo operan en la fase de comercialización y venta del producto final.

5.2.3. ANÁLISIS ESTRATÉGICO: DAFO, PROBLEMÁTICA Y ESTRATEGIA

D.A.F.O.

DEBILIDADES

✓ **Debilidades que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ El apoyo económico, financiero y social de las grandes empresas del sector es muy bajo.
- ✓ La producción está afectada por una fuerte estacionalidad, tanto en la producción como en la demanda.
- ✓ La demanda de leche de oveja y cabra y/u otros derivados lácteos es bajo a nivel nacional.
- ✓ La mayoría del tejido empresarial está centrado en una única fase productiva presentado una reducida verticalización de la cadena productiva. Solamente hay verticalidad en las grandes empresas o en aquellas que elaboran productos de calidad.
- ✓ La cadena de producción presenta una escasa integración horizontal con otros sectores como puede ser la producción de piensos.

✓ **Debilidades que afectan de forma específica al tipo de empresas de este sector:**

- ✓ El tejido empresarial está constituido por microempresas y medianas empresas (Más del 95% de las empresas tienen menos de 50 asalariados), con alta influencia de los sistemas tradicionales de producción, con sistemas de explotación muy diversos y con costes de producción muy elevados.
- ✓ La estructura comercial es insuficiente y la innovación tecnológica y la tecnificación del sector es escasa.
- ✓ Existe una falta de cultura empresarial, sin planificación a largo plazo y con una limitada formación.
- ✓ Sistema de producción de quesos curados y añejos de ciclo largo por lo que es muy difícil prever las ventas que se van a producir a años vista.
- ✓ El nivel de asociacionismo es muy bajo, por la dedicación casi exclusiva de las cooperativas en la concentración de la oferta, sin desarrollar productos acabados de mayor valor añadido y sin integrarse en la distribución.
- ✓ Las razas son muy heterogéneas ya que cada una tiene unos requerimientos de alimentación, cuidaos, etc. específicos.

AMENAZAS

✓ **Amenazas que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ La producción para marcas blancas es muy cuantiosa.
- ✓ La competitividad con las grandes distribuidoras es muy fuerte, pues fomentan una fuerte competencia basada en el precio y no en la calidad de los productos.
- ✓ La crisis económica-financiera actual está limitando la inversión en mejoras en la cadena de producción.
- ✓ Hay un abandono progresivo del medio rural, derivado de incremento de la edad media de los ganaderos y del escaso interés de los jóvenes por la profesión, provocando una falta de relevo generacional.
- ✓ Las Ovejas de fuera que hacen incursiones en el mercado y pone en peligro los productos de calidad, como por ejemplo la oveja Assaf (da más leche pero de inferior calidad).
- ✓ Los costes de producción son muy elevados, sin embargo el precio de compra de la leche por los intermediarios es muy bajo y con un escaso margen económico.

✓ **Amenazas que afectan de forma específica al tipo de empresas de este sector:**

- ✓ El pequeño tamaño de las empresas que no les permite incorporar innovaciones o crecer.
- ✓ La competencia de Francia y Holanda por la producción de quesos frescos y madurados de cabra es muy fuerte, al igual que la competencia de los quesos elaborados a partir de leche importada que es muy elevada.

FORTALEZAS

✓ **Fortalezas que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ Los productores lácteos de Castilla y León tienen una gran experiencia en la producción de leche de calidad de oveja y de cabra, en comparación con otros países europeos.
- ✓ La producción de productos lácteos de ovino y caprino de calidad es muy importante para los consumidores a nivel regional, nacional e internacional, lo que le confiere a este tipo de industria en Castilla y León una fortaleza importante.
- ✓ La imagen medioambiental de la producción del ovino y caprino es muy buena para el consumidor.
- ✓ La mayor parte de la producción de leche de oveja y de cabra es comercializada lo que evita problemas con los excedentes de producción.

✓ **Fortalezas que afectan de forma específica al tipo de empresas de este sector:**

- ✓ Muy buena imagen de los productos de calidad.
- ✓ La buena dinámica de los agentes implicados en la producción de calidad diferenciada (DOP, IGP y Marcas de Calidad).
- ✓ Las inversiones de los artesanos queseros se han incrementado en los últimos años, para obtener productos de alta calidad incorporando innovaciones agroalimentarias.
- ✓ Castilla y León cuenta con razas autóctonas de gran rusticidad adaptadas al medio natural y a la climatología de región lo que segura la producción.
- ✓ La introducción de razas alóctonas, mejoradas genéticamente, están adaptadas a sistemas intensivos de explotación que refuerzan el sector, aunque el techo del potencial genético y de manejo aún está por determinar.
- ✓ Buena cualificación de los trabajadores lo que repercute en productividad, se ha producido una especialización de la mano de obra.
- ✓ La Comunidad de Castilla y León ocupa el primer puesto nacional en cuanto a producción de leche de oveja y el quinto de cabra lo que aporta muchas oportunidades de negocio y explotación.
- ✓ Es importante la presencia de empresas punteras del sector y empresas con gran tradición en Castilla y León. La mayoría son empresas pequeñas pero muy bien dotadas.
- ✓ La imagen de los productos agroalimentarios de calidad es muy buena por parte del consumidor y se están exportando como productos de calidad.

OPORTUNIDADES

- ✓ **Oportunidades que afectan de forma general a la cadena de producción:**

- ✓ El peso de la Industria agroalimentaria es muy importante a nivel nacional y autonómico. A nivel de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la producción de leche de oveja ocupa el primer puesto y el quinto de cabra.
- ✓ El registro de los compradores de leche de oveja castellano leonesa es muy elevado y existe una importante escasez de leche en los mercados de otros países europeos.
- ✓ La demanda de productos lácteos de oveja y cabra por parte de la restauración se ha incrementado.
- ✓ Existe en la actualidad una mayor demanda de productos saludables y los productos elaborados de la leche de oveja y cabra están muy bien considerados lo que le confiere una mayor posibilidad de venta.
- ✓ El principal destino de la producción láctea se deriva a la producción de quesos de alto reconocimiento a nivel nacional e internacional.

- ✓ **Oportunidades que afectan de forma específica al tipo de empresas de este sector:**

- ✓ La creación de estructuras de cooperación potentes, así como el desarrollo de mejoras ambientales ofrecen la posibilidad de generar valor añadido y mejoran la imagen de los productores.
- ✓ El número de explotaciones intensivas dedicadas a la producción de ovejas y cabras de leche están incrementándose.
- ✓ Las innovaciones relacionadas con la comercialización, aplicadas a estos productos, como son por ejemplo los sistemas de envasado, aportan mayores oportunidades de venta.
- ✓ La demanda de productos elaborados y diferenciados ha crecido en los últimos años.
- ✓ La promoción de la innovación y la aplicación de nuevas tecnologías relativas a producción dan más salida a los productos comercializados. Tiene especial relevancia todas las incorporaciones relativas a le mejora de la salud y a los sistemas de envasado para su venta.

PROBLEMÁTICA Y ESTRATEGIA

PROBLEMAS GENERALES DE LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN

A continuación se enumeran los principales problemas que afectan, de forma general. a la cadena de producción de productos lácteos derivados del ganado ovino y caprino en Castilla y León, indicándose también las principales causas que los originan.

Asimismo, también se ha llevado a cabo su valoración, para cada uno de estos problemas, su importancia (alta, media y baja) y su tendencia (alcista, bajista y lateral) en función de los siguientes parámetros:

Importancia: Se ha valorado la importancia de los problemas en función de su relevancia:

- ✓ Alta: Problema de gran relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Media: Problema de considerable relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Baja: Problema de poca relevancia y significatividad para el sector.

Tendencia: Se ha valorado la tendencia en función de los picos:

- ✓ Alcista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más altos.
- ✓ Bajista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más más bajos.
- ✓ Convencional: Tendencia que fluctúa en el tiempo.

Por último, se establecen líneas de estrategias de actuación para cada uno de los problemas detectados.

Falta de rentabilidad de la cadena de producción láctea	
Causas del problema:	
1	**Escasa dimensión empresarial**
La mayor parte de las empresas del sector agroalimentario lácteo ovino y caprino castellano leonés son de pequeño o mediano tamaño (más del 90% de las explotaciones tienen menos de 50 asalariados), por lo que no pueden asumir todos los costes de la producción y/o de la fabricación, tiene problemas en la comercialización y dificultades para competir en el mercado con otras empresas, por lo que el beneficio económico es reducido.	
2	**Envejecimiento de la mano de obra cualificada**
Como consecuencia del abandono del medio rural, se está reduciendo el número de explotaciones productoras y, por ende, se está agudizando el envejecimiento del sector ganadero, con el riesgo de una falta de relevo generacional cualificado que pueda sostener este sector. Además, hay muy pocos alicientes para los jóvenes, por lo que es necesaria la subcontratación de mano de obra poco cualificada por parte de Empresas de Trabajo temporal, principalmente de inmigrantes no cualificados.	
3	**Problemas con la introducción de especies foráneas**
Se está llevando a cabo una paulatina y progresiva introducción de especies alóctonas para incrementar la productividad, pero con el riesgo de que puedan desplazar a las especies autóctonas y que disminuyan la calidad del producto. Este tipo de problema afecta, exclusivamente, a aquellas entidades que se dedican a la producción de productos de calidad agroalimentaria, ya que no pueden competir con las empresas que elaboran productos convencionales.	
4	**Incremento de costes de producción**
Se ha producido un incremento de los costes de producción, sobre todo los relacionados con el precio de los piensos, pudiendo provocar problemas en el acopio de la materia prima. Además también se han incrementado los precios de salida de la fase de comercialización, ya que se ha incluido en el mismo el valor añadido por los operadores que intervienen en esta actividad.	

Falta de rentabilidad de la cadena de producción láctea					
5	**Escaso desarrollo tecnológico e innovador**				
La innovación tecnológica y la tecnificación del sector son escasas. La aplicación de estas mejoras se realiza cuando las instalaciones existentes necesitan reformas.					
Valoración del problema:					
Importancia:					
x	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
	Alcista	x	Lateral		Bajista
Líneas estratégicas de actuación propuestas:					
1.3	**Mejorar la innovación y la tecnificación de las explotaciones y cadenas de producción a través del favorecimiento e implantación de dinámicas futuristas.**				
1.4	**Establecer programas de fomento para la consecución de mano de obra estable y cualificada, sobre todo en zonas tradicionales de pastoreo.**				
1.5	**Apostar por proyectos de investigación aplicada e innovación en la producción ganadera al considerarse la vía más adecuada para avanzar hacia la competitividad de los sectores productivos.**				
1.6	**Incrementar las empresas más pequeñas para poder hacer frente a los costes de producción elevados y obtener la rentabilidad de las empresas con producciones de calidad diferenciada.**				
1.7	**Mejorar la calidad de la leche y del rendimiento quesero que evite la introducción en la Comunidad Autónoma de especies foráneas.**				

Falta de rentabilidad de la cadena de producción láctea	
1.8	Desarrollar y utilizar nuevos materiales para envasado que permitan conservaciones más prolongadas.
1.9	Desarrollar departamentos de marketing y exportación.

Deficiente estructura de la cadena de producción	
Causas del problema:	
1	**Escasa dimensión empresarial**
La mayor parte de las empresas del sector agroalimentario lácteo ovino y caprino castellano leonés son de pequeño o mediano tamaño (más del 90% de las explotaciones tienen menos de 50 asalariados), por lo que no pueden asumir todos los costes de la producción y/o de la fabricación, tiene problemas en la comercialización y tiene dificultades para competir en el mercado con otras empresas, por lo que el beneficio económico es reducido.	
2	**Envejecimiento de la mano de obra cualificada**
Como consecuencia del abandono del medio rural, se está reduciendo el número de explotaciones productoras y, por ende, se está agudizando el envejecimiento del sector ganadero, con el riesgo de una falta de relevo generacional cualificado que pueda sostener este sector. Además, hay muy pocos alicientes para los jóvenes, por lo que es necesaria la subcontratación de mano de obra poco cualificada por parte de Empresas de Trabajo temporal, principalmente de inmigrantes no cualificados.	
3	**Reducida verticalización en la cadena de producción**
En este sector, la mayor parte del tejido empresarial esté centrado en una única fase productiva, detectándose la mayor parte de la integración vertical en grandes empresas o en empresas dedicadas a la elaboración de productos de calidad. Esta poca verticalización provoca un incremento de los costes del producto, falta en el control de calidad de los productos y una reducción de la competitividad.	
4	**Reducida integración horizontal en la cadena de producción**
La horizontabilidad es muy escasa en este tipo de empresas, de manera que no se pueden abordar temas comunes.	

Deficiente estructura de la cadena de producción					
6	**Problemas con la introducción de especies foráneas**				
Se está llevando a cabo una paulatina y progresiva introducción de especies alóctonas para incrementar la productividad, pero con el riesgo de que puedan desplazar a las especies autóctonas y que disminuyen la calidad del producto. Este tipo de problema afecta, exclusivamente, a aquellas entidades que se dedican a la producción de productos de calidad agroalimentaria, ya que peligra el abastecimiento de materia prima procedente de las especies autóctonas castellano-leonesas.					
7	**Instalaciones deficientes**				
La producción de algunos tipos de quesos, por ejemplo, los quesos curados, requiere de instalaciones específicas, así como de un delicado proceso de elaboración. En cambio, los quesos frescos, tienen un proceso productivo más sencillo y requieren una menor inversión.					
Valoración del problema:					
Importancia:					
X	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
	Alcista	X	Lateral		Bajista

Deficiente estructura de la cadena de producción	
Líneas estratégicas de actuación propuestas:	
2.4	**Elevar el grado de especialización y mejorar el dimensionamiento del sector a través del fomento de las agrupaciones de ganaderos.**
2.5	**Fomentar la agrupación vertical de las empresas apoyándose en el fomento de la cooperativización.**
2.6	**Sistemas de producción más eficientes y sostenibles (bienestar animal, sanidad animal, mejora genética, eficiencia energética, reducción del impacto ambiental, etc.)**
2.7	**Rejuvenecimiento del sector mediante iniciativas que acerquen a la población joven y que puedan verlo como una salida profesional.**
2.8	**Fomento de la relación entre productores y consejos reguladores con universidades y centros tecnológicos para el desarrollo de nuevos procesos de fermentación y curación basados en la biotecnología.**

PROBLEMAS ESPECÍFICOS DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE EMPRESAS

A continuación se enumeran los principales problemas que afectan, de forma específica, a las principales empresas relacionadas con la cadena de producción de productos lácteos derivados del ganado ovino y caprino en Castilla y León , indicándose también las principales causas que los originan.

Asimismo, también se ha llevado a cabo su valoración, para cada uno de estos problemas, su importancia (alta, media y baja) y su tendencia (alcista, bajista y lateral) en función de los siguientes parámetros:

Importancia: Se ha valorado la importancia de los problemas en función de su relevancia:

- ✓ Alta: Problema de gran relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Media: Problema de considerable relevancia y significatividad para el sector.
- ✓ Baja: Problema de poca relevancia y significatividad para el sector.

Tendencia: Se ha valorado la tendencia en función de los picos:

- ✓ Alcista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más altos.
- ✓ Bajista: Tendencia constituida por una consecución continua de picos y valles más más bajos.
- ✓ Convencional: Tendencia que fluctúa en el tiempo.

Por último, se establecen líneas de estrategias de actuación para cada uno de los problemas detectados.

Comercialización dependiente de ciertos clientes					
Causas del problema:					
1	**Exigencias de las Marcas Blancas (MDD)**				
Las marcas blancas exigen un precio en el mercado (frecuentemente muy reducido, limitando el beneficio de las empresas productoras y transformadoras) y, además, en caso de no aceptar el precio fijado, se puede perder dicho cliente. Estas MDD absorben cerca el 75% de la producción, reduciéndose la producción de marcas propias.					
2	**Competencia de las marcas propias con las Marcas Blancas (MDD)**				
Las marcas propias de las empresas del sector tiene que competir con las Marcas blancas o Marcas de distribuidor (MDD), con menores precios en el mercado.					
3	**Monopolio exigido por ciertos clientes**				
Hay ciertos clientes que exigen exclusividad de la marca, suponiendo un enorme riesgo, ya que si se pierde ese cliente, falla el sistema de producción en su totalidad.					
4	**Dependencia de las grandes superficies**				
Muchos de los productos obtienen su mayor comercialización y venta en las grandes superficies comerciales, las cuales suelen fijar un precio bajo demanda, siendo un precio usualmente inferior al requerido por las empresas productoras y transformadoras.					
Valoración del problema:					
Importancia:					
X	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
X	Alcista		Lateral		Bajista

Comercialización dependiente de ciertos clientes	
Líneas estratégicas de actuación propuestas:	
3.4	**Establecer estrategias comerciales comunes basadas en la calidad del producto frente a la estrategia de precios usada por las grandes superficies.**
3.5	**Crear y establecer marcas conjuntas que agrupen producciones similares.**
3.6	**Desarrollar estructuras comerciales conjuntas entre productores.**
3.7.	**Desarrollar nuevos productos con fórmulas nutritivas reducidas en grasas y en azúcares, enriquecidas con ingredientes vegetales (grasas insaturadas), etc. basadas en las exigencias del mercado.**
3.8	**Crear nuevas marcas de calidad que le den un valor añadido a los productos.**
3.9	**Dar a conocer los procesos de fabricación como transformación de productos biológicos, de agricultura ecológica y de comercio justo.**
3.10	**Innovar en los formatos y las presentaciones haciéndolas más actuales.**

Desconocimiento del producto					
Causas del problema:					
1	**Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores**				
La difusión y promoción de este tipo de productos de calidad es insuficiente, de manera que gran parte de los consumidores no conocen los productos de calidad ni la diferencia de estos productos con respecto a otros de similar denominación, pero de menor calidad, sin valorar la calidad, el compromiso con el medio ambiente, el mundo rural, etc. Por ello, algunas empresas se ven obligadas a comercializar este tipo de productos como productos convencionales, por exigencias de la distribución o falta de demanda.					
Valoración del problema:					
Importancia:					
X	Alta		Media		Baja
Tendencia:					
	Alcista		Lateral	X	Bajista

Desconocimiento del producto	
Líneas estratégicas de actuación propuestas:	
4.3	**Dotar de uniformidad y estandarización a la oferta de los productos de calidad para facilitar su posterior comercialización.**
4.4	**Explotar la buena imagen comercial y el prestigio que presentan los productos de calidad (IGP, DOP y Marcas de Calidad) en el mercado nacional**
4.5	**Dar a conocer los procesos de fabricación como transformación de productos biológicos, de agricultura ecológica y de comercio justo.**
4.6	**Desarrollar presentaciones más atractivas y cómodas para el consumidor, con nuevos materiales y más respetuosos con el medio ambiente.**
4.7	**Llevar a cabo acciones de marketing (con departamento propio o agencia externa), campañas de comunicación, diseño de etiquetas que diferencien el producto claramente de otros y páginas web actualizadas.**

6 ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LOS SECTORES Y PROPUESTAS

6.1. ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LOS SECTORES

Se ha llevado a cabo el análisis de las distintas DAFOs definidas para el Sector de la Industria cárnica y para el Sector de la industria láctea, identificándose y analizándose las fortalezas y debilidades internas y las oportunidades y amenazas externas. Este análisis ha permitido determinar la situación de los dos sectores objeto de estudio.

Se ha llevado a cabo, en primer lugar, un análisis de los resultados de la matriz DAFO para la<Industria cárnica:

	Afectan de forma general a la cadena de producción	Afectan de forma específica a la tipología de empresas
Debilidades	6	6
Amenazas	10	1
Fortalezas	3	4
Oportunidades	5	3

Tabla 21: Resultados de la matriz DAFO de la Industria cárnica.

La mayor parte de la matriz DAFO afecta a la cadena de producción, destacando que dicha cadena está afectada, principalmente, por factores externos (amenazas y oportunidades), de manera que se va a requerir de un mayor esfuerzo para paliar las debilidades de este sector, así como para aprovechar las oportunidades que el mercado ofrece.

En lo que respecta a los resultados de la matriz DAFO para las distintas tipologías de empresas que participan en la cadena de producción, a diferencia del caso anterior, estas se ven más afectadas por los factores internos (debilidades y fortalezas), por lo que, en la mayor parte de los casos, estas empresas disponen de las herramientas necesarias y del potencial para hacer frente a estas debilidades, así como para aprovechar las fortaleza.

También resalta el hecho de que hay un gran número de debilidades y amenazas para este sector, de hecho, más del 90% de las amenazas detectadas afectan a la cadena de producción. Por otra parte, destaca que un mayor número de fortalezas corresponden a las tipologías de empresas de este sector.

A continuación, se ha procedido al análisis de los resultados de la matriz DAFO. Para la Industria láctea:

	Afectan de forma general a la cadena de producción	Afectan de forma específica a la tipología de empresas
Debilidades	5	6
Amenazas	6	2
Fortalezas	4	9
Oportunidades	5	5

Tabla 22: Resultados de la matriz DAFO de la Industria láctea.

A diferencia de los resultados alcanzados por la matriz DAFO para la Industria cárnica, la matriz DAFO afecta en similar medida tanto a los aspectos generales de la cadena productiva como a los aspectos específicos de las distintas tipologías de empresas que conforman el sector.

En referencia a los factores externos (amenazas y oportunidades), éstos actúan, principalmente, sobre la cadena de producción. En cambio, los factores internos (debilidades y fortaleza) actúan sobre las distintas tipologías de empresas lácteas de ovino y caprino, detectándose un considerable número de debilidades y amenazas.

También resalta el hecho de que más del 80% de las amenazas detectadas afectan a la cadena de producción y que un mayor número de fortalezas corresponden a las tipologías de empresas de este sector.

A continuación, y a partir del análisis de las debilidades y amenazas, se han extraído la principal problemática que afecta a este sector, y a partir de las oportunidades y fortalezas, las líneas estratégicas de actuación. El resultado ha sido la concreción de cinco grandes problemas y de la propuesta de 5 ejes prioritarios, proporcionando 43 líneas estratégicas (25 líneas aplicables a la Industria cárnica y 21 a la Industria láctea) y 36 actuaciones a desempeñar.

6.2. PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES

Se han formulado una serie de recomendaciones a cada uno de los principales problemas detectados a lo largo del proceso de investigación, tanto a los problemas generales de la cadena de producción, como a los problemas específicos en función de la tipología de empresas, en forma de líneas estratégicas de actuación. Para ello, y en primer lugar, se han definido 5 ejes prioritarios, dos ejes actúan de forma general sobre la cadena de producción y, los restantes, sobre las distintas tipologías de empresas. Sobre cada uno de estos ejes se han definido líneas estratégicas de actuación, además de ofrecer una propuesta de actuaciones a desempeñar para cada línea estratégica.

A continuación, se indica la finalidad de cada uno de estos ejes, en la siguiente tabla de confluencia.

Denominación del eje prioritario	Problemas	
	Generales de la cadena de producción	Específicos en función de la tipología de empresas
Eje prioritario 1: Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	X	
Eje prioritario 2: Optimizar la cadena de producción.	X	
Eje prioritario 3: Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.		X
Eje prioritario 4: Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.		X
Eje prioritario 5: Combatir el consumo estacional.		X

6.2.1. LÍNEAS ESTRATÉGICAS DE ACTUACIÓN GENERALES DE LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN

En este caso, se han diseñado 2 ejes estratégicos y 17 líneas estratégicas de actuación, 9 y 8 líneas para cada eje, respectivamente.

Eje prioritario 1: Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.

Eje prioritario 2: Optimizar la cadena de producción.

Cada uno de estos ejes se define a continuación:

EJE PRIORITARIO 1: MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN

El Eje prioritario 1, dirigido a mejorar la rentabilidad de la cadena de producción, está encaminado a dar respuesta a los problemas generales detectados en la cadena de producción de los dos sectores con mayor peso en cuanto a la producción de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino castellano leonés.

Para ello, en este eje se han definido 9 líneas estratégicas de actuación diferentes, centrándose 5 de estas líneas en la Industria cárnica y 6 en la Industria láctea, y confluyendo ambos sectores en tres líneas:

Eje prioritario 1: Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
1.1. Apostar por estrategias cooperativas comunes que permitan la generación de economías de escala.	X	
1.2. Abaratar los costes ligados al abastecimiento de piensos y alimentos en condiciones adecuadas ya que estos representan una variable fundamental en los resultados de la explotación.	X	
1.3. Mejorar la innovación y la tecnificación de las explotaciones y cadenas de producción a través del favorecimiento e implantación de dinámicas futuristas.	X	X
1.4. Establecer programas de fomento para la consecución de mano de obra estable y cualificada, sobre todo en zonas tradicionales de pastoreo.	X	X
1.5. Apostar por proyectos de investigación aplicada e innovación en la producción ganadera al considerarse la vía más adecuada para avanzar hacia la competitividad de los sectores productivos.	X	X

Eje prioritario 1: Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
1.6. Incrementar las empresas más pequeñas para poder hacer frente a los costes de producción elevados y obtener la rentabilidad de las empresas con producciones de calidad diferenciada.		
1.7. Mejorar la calidad de la leche y del rendimiento quesero que evite la introducción en la Comunidad Autónoma de especies foráneas.		
1.8. Desarrollar y utilizar nuevos materiales para envasado que permitan conservaciones más prolongadas.		
1.9. Desarrollar departamentos de marketing y exportación.		

Tabla 23: tabla de confluencia del Eje prioritario 1.

A continuación, se detalla, de forma más pormenorizada, cada líneas estratégicas de actuación, indicándose también el principal objetivo de la misma, así como propuestas de actuaciones a desempeñar y el sector al cual afecta.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.1	
Apostar por estrategias cooperativas comunes que permitan la generación de economías de escala.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Elevar la rentabilidad de las explotaciones y los reducidos márgenes de beneficio a través de la aplicación de medidas que favorezcan el ahorro de costes.	
Principal causa del problema:	
Reducida integración vertical en la cadena de producción. Reducida integración horizontal en la cadena de producción.	
Propuesta de actuaciones:	
Campañas de información y demostración de modelos de emprendimiento asociativo y desarrollo planes de fomento de la cooperativización y la economía social en el sector.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.2	
Abaratar los costes ligados al abastecimiento de piensos y alimentos en condiciones adecuadas ya que estos representan una variable fundamental en los resultados de la explotación.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Favorecer la utilización y comercialización de subproductos de la industria alimentaria que hayan demostrado fehacientemente sus propiedades y su falta neutralidad sobre los rendimientos productivos y las características de la canal y de la carne.	
Principal causa del problema:	
Incremento de los costes de producción.	
Propuesta de actuaciones:	
Reducir el montante imputable a los costes directos, dentro de los gastos de producción, en todo aquello relacionado con la alimentación del ganado (pienso, paja, forraje).	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.3	
Mejorar la innovación y la tecnificación de las explotaciones y cadenas de producción a través del favorecimiento e implantación de dinámicas futuristas.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Incrementar los escasos márgenes de crecimiento del sector, debido a la madurez y estancamiento del mismo, a partir del desarrollo de productos innovadores que requieren una mayor tecnificación.	
Principal causa del problema:	
Estacionalidad de la producción. Envergadura empresarial modesta. Escaso desarrollo tecnológico e innovador.	
Propuesta de actuaciones:	
Desarrollo de iniciativas y planes de apoyo que faciliten la participación activa de las pymes del sector en proyectos de I+D en el sector cárnico ovino que incidan en aspectos tales como la seguridad de los productos, sus aspectos sensoriales, la confianza del consumidor o el precio.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.4	
Establecer programas de fomento para la consecución de mano de obra estable y cualificada, sobre todo en zonas tradicionales.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Asegurar el relevo generacional y establecer una mayor profesionalización de las estructuras productivas.	
Principal causa del problema:	
Envejecimiento y excesiva masculinización de la mano de obra.	
Propuesta de actuaciones:	
Diseñar e impartir planes de formación específicos que contribuyan a mejorar la calidad del trabajo realizado y que supongan un progreso personal y profesional, pudiendo desempañar mejor las funciones y que dote a las organizaciones de un carácter eficiente y de progreso y de adaptación a los cambios.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.5	
Apostar por proyectos de investigación aplicada e innovación en la producción ganadera al considerarse la vía más adecuada para avanzar hacia la competitividad de los sectores productivos.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Elevar el nivel de cooperación existente entre universidad-empresas-instituciones en el marco de la investigación básica y aplicada en el sector cárnico ovino.	
Principal causa del problema:	
Problemas con la introducción de especies foráneas. Problemas medioambientales de la ganadería intensiva. Problemas sanitarios frecuentes. Exigencias por el bienestar de los animales.	
Propuesta de actuaciones:	
Establecer líneas de ayuda financiera consolidadas para fomento de la innovación práctica en el sector cárnico de la ganadería ovina.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.6	
Incrementar las empresas más pequeñas para poder hacer frente a los costes de producción elevados y obtener la rentabilidad de las empresas con producciones de calidad diferenciada.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Reducir la atomización existente y fortalecer la cadena producción láctea a partir de iniciativas de socialización o cooperación que hagan frente al incremento de los costes efectivos (que incluyen costes fijos y costes variables: alimentación, compra de animales, salarios pagados...) como los no efectivos (amortizaciones) –no debemos de olvidar que las explotaciones lácteas son más intensivas y por tanto más dependientes de los precios de las materias primas-	
Principal causa del problema:	
Escasa dimensión empresarial. Incremento de costes de producción.	
Propuesta de actuaciones:	
Fomentar la constitución de acuerdos asociativos o colaborativos, mediante un marco legal propicio y la dotación de ayudas, que posibiliten una rentabilidad estable y un acceso a las materias primas más económica a partir de la imposición de economías de escala	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.7	
Mejorar la calidad de la leche y del rendimiento quesero que evite la introducción en la Comunidad Autónoma de especies foráneas.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Elevar el nivel de calidad de la materia prima y sus productos derivados hasta la excelencia como medida de protección frente a la competencia externa.	
Principal causa del problema:	
Problemas con la introducción de especies foráneas.	
Propuesta de actuaciones:	
Robustecer e incrementar la colaboración directa con los centros de investigación sectoriales y de experimentación, públicos y privados, y las universidades. Mejorar el control de los procesos, a partir de la formación específica, que afectan directamente a la calidad de la leche y que derivan directamente del animal (edad, momento de la lactancia, número de partos…) y aquellos que son gestionados por el ganadero (nutrición, antibióticos…).	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.8	
Desarrollar y utilizar nuevos materiales para envasado que permitan conservaciones más prolongadas.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Incrementar y preservar la vida útil y la seguridad alimentaria de los productos lácteos y sus derivados, productos frescos, frente a la humedad, oxidación olores	
Principal causa del problema:	
Reducido desarrollo tecnológico e innovador.	
Propuesta de actuaciones:	
Potenciar la investigación, adaptación y utilización de envases activos con acción antifúngica y similares que mejoren la salubridad y la calidad del producto envasado.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 1	
Mejorar la rentabilidad de la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 1.9	
Desarrollar departamentos de marketing y exportación.	
Problema general de la cadena de producción:	
Falta de rentabilidad de la cadena de producción cárnica.	
Objetivo general:	
Mejorar los procesos de comercialización y la penetración del producto en los mercados exteriores e intracomunitarios y posicionar y establecer la percepción de que en Castilla y León se producen una variedad amplia de quesos de calidad	
Principal causa del problema:	
Reducido desarrollo tecnológico e innovador.	
Propuesta de actuaciones:	
Proporcionar formación específica y favorecer la incorporación de personal versado en comercio exterior en las distintas D.O.P., IGP o Marca de Garantía. Informar y participar activamente en los planes de promoción de productos desarrollados por oficinas de comercio, nacionales o regionales.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

EJE PRIORITARIO 2: OPTIMIZAR LA CADENA DE PRODUCCIÓN

El Eje prioritario 2, dirigido a mejorar la estructura deficiente de la cadena de producción, también está encaminado a dar respuesta a los problemas generales detectados en la cadena de producción de los dos sectores con mayor peso en cuanto a la producción de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino castellano leonés.

Para ello, en este eje se han definido 10 líneas estratégicas de actuación diferentes, centrándose 5 de estas líneas en cada sector y confluyendo ambos sectores en dos líneas, tal y como se muestra en la tabla siguiente:

Eje prioritario 2: Optimizar la cadena de producción		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
2.1. Reducir la atomización en el sector y escalar para profesionalizar y consecuentemente rebajar los costes de explotación.	X	
2.2. Acercar la producción y el producto final a las necesidades del mercado.	X	
2.3. Aumentar la vinculación de capital entre las empresas en cada fase de manera que se reduzcan las operaciones de compraventa a lo largo de la cadena de producción.	X	
2.4. Elevar el grado de especialización y mejorar el dimensionamiento del sector a través del fomento de las agrupaciones de ganaderos.	X	X
2.5. Fomentar la agrupación vertical de las empresas apoyándose en el fomento de la cooperativización.	X	X

Eje prioritario 2: Optimizar la cadena de producción		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
2.6. Sistemas de producción más eficientes y sostenibles (bienestar animal, sanidad animal, mejora genética, eficiencia energética, reducción del impacto ambiental, etc.)		X
2.7. Rejuvenecimiento del sector mediante iniciativas que acerquen a la población joven y que puedan verlo como una salida profesional.		X
2.8. Fomento de la relación entre productores y consejos reguladores con universidades y centros tecnológicos para el desarrollo de nuevos procesos de fermentación y curación basados en la biotecnología.		X

Tabla 24: tabla de confluencia del Eje prioritario 2.

A continuación, se detalla, de forma más pormenorizada, cada líneas estratégicas de actuación, indicándose también el principal objetivo de la misma, así como propuestas de actuaciones a desempeñar y el sector al cual afecta.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 2.1	
Reducir la atomización en el sector y escalar para profesionalizar y consecuentemente rebajar los costes de explotación.	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Determinar medidas que ayuden a dar pasos decididos hacia la concentración del sector.	
Principal causa del problema:	
Reducida verticalización de la cadena de producción. Reducida integración horizontal de la cadena de producción.	
Propuesta de actuaciones:	
Lanzar líneas de incentivación que incluyan ayudas al cooperativismo. Firma de acuerdos desde inter-cooperativos específicos entre cooperativas tractoras y organizaciones colaboradoras.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 2.2	
Acercar la producción y el producto final a las necesidades del mercado.	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Asegurar al potencial consumidor doméstico de carne ovina requiere abastecimiento y producto confiable, seguro, precio competitivo y facilidad para su preparación.	
Principal causa del problema:	
Estacionalidad de la producción y el consumo.	
Propuesta de actuaciones:	
Realización de estudios de mercado en profundidad e investigaciones técnicas que permitan a las organizaciones integrantes de la cadena de producción cárnica dar respuesta de manera efectiva a los nuevos requerimientos del mercado y el consumidor.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 2.3	
Aumentar la vinculación de capital entre las empresas en cada fase de manera que se reduzcan las operaciones de compraventa a lo largo de la cadena de producción.	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Reducir las operaciones de compraventa generadas en el marco de las relaciones entre productor, comercializador y consumidor final.	
Principal causa del problema:	
Opacidad de la cadena de producción.	
Propuesta de actuaciones:	
Favorecer la integración de funciones o actividades correspondientes a diferentes niveles de la cadena de producción mediante el fomento de procesos de asociacionismo empresarial.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 2.4	
Elevar el grado de especialización y mejorar el dimensionamiento del sector a través del fomento de las agrupaciones de ganaderos.	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Establecer y generalizar el cooperativismo en aquellos eslabones de la cadena de producción en los que menor presencia presenta, con el objeto de que se cubra todas las etapas de una manera equilibrada desde vender en vivo hasta la venta final al cliente pasando por la matanza, despiece, fileteado y transformación en platos preparados. Mejorar la posición y reducir la vulnerabilidad del sector primario frente a los siguientes eslabones de la cadena de comercialización.	
Principal causa del problema:	
Escasa dimensión empresarial.	
Propuesta de actuaciones:	
Implementar medidas que favorezcan el aprendizaje a través del establecimiento de programas de colaboración en materia de cooperativismo, que permita mejorar el desarrollo y la promoción de los sectores relacionados con el sector cárnico ovino. Presionar e implicar a los poderes públicos y órganos de decisión mediante la promoción de encuentros y foros para que constituyan marcos de trabajo que favorezcan, desde el punto de vista legislativo, el asociacionismo.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 2.5	
Fomentar la agrupación vertical de las empresas apoyándose en el fomento de la cooperativización.	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Incrementar los niveles de verticalización de las organizaciones del sector a través de empresas más modernas y evolucionadas que tiendan a integrar varias fases y que sustituyan a aquellas más tradicionales.	
Principal causa del problema:	
Reducida verticalización de la cadena de producción. Reducida integración horizontal de la cadena de producción. Bajo grado de asociacionismo y cooperativismo.	
Propuesta de actuaciones:	
Fomento y apoyo a los procesos de verticalización, principalmente mecanismos cooperativos y firma de acuerdos contractuales a medio y largo plazo.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción	
Línea estratégica de actuación 2.6	
Sistemas de producción más eficientes y sostenibles (bienestar animal, sanidad animal, mejora genética, eficiencia energética, reducción del impacto ambiental, etc.)	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Propiciar que los sistemas de producción basen su sostenibilidad futura en la incorporación permanente de nuevas tecnologías eficientes y respetuosas con el medio que les permitan mejorar su rentabilidad y lograr productos que les permitan diferenciarse en los mercados.	
Principal causa del problema:	
Escasa dimensión empresarial.	
Propuesta de actuaciones:	
Propiciar y apoyar el desarrollo de explotaciones y ganaderías ecológicas, mediante información específica y ayudas activas, que propugnen la utilización óptima y racional de los recursos respetando el medio ambiente, el bienestar animal y sin emplear sustancias químicas de síntesis.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 2.7	
Rejuvenecimiento del sector mediante iniciativas que acerquen a la población joven y que puedan verlo como una salida profesional.	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Asegurar el relevo generacional e incrementar el atractivo de los jóvenes frente a las explotaciones de ovino y caprino.	
Principal causa del problema:	
Envejecimiento de la mano de obra cualificada.	
Propuesta de actuaciones:	
Desarrollar iniciativas y líneas de subvención y ayuda que favorezcan la instalación de jóvenes en el medio rural. Promover una mayor profesionalización de las estructuras productivas a través de la impartición de formación específica. Programas de jubilación anticipada y sustitución.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 2	
Optimizar la cadena de producción.	
Línea estratégica de actuación 2.8	
Fomento de la relación entre productores y consejos reguladores con universidades y centros tecnológicos para el desarrollo de nuevos procesos de fermentación y curación basados en la biotecnología.	
Problema general de la cadena de producción:	
Deficiente estructura de la cadena de producción.	
Objetivo general:	
Optimizar la investigación en el sector ovino lácteo para facilitar el intercambio de información y la colaboración entre la ciencia básica y la aplicada, y entre ésta y los tecnólogos y especialistas del sector privado en el campo de la biotecnología	
Principal causa del problema:	
Instalaciones deficientes.	
Propuesta de actuaciones:	
Constituir y consolidar consorcios de investigación, que incluyan representantes de todos los interesados, que desarrollen proyectos innovadores en el marco del I+D+i cooperativo. Promoción de programas autonómicos orientados a ayudar a las empresas a desarrollar ideas innovadoras que contribuyan al desarrollo del sector ovino/caprino lácteo y de la propia empresa.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

6.2.2. LÍNEAS ESTRATÉGICAS DE ACTUACIÓN ESPECÍFICAS EN FUNCIÓN DE LA TIPOLOGÍA DE EMPRESAS

En este caso, se han diseñado 3 nuevos ejes estratégicos y 17 líneas estratégicas de actuación, diez líneas para los ejes 3 y 4 y cuatro líneas estratégicas para el eje 5, eje específico de la Industria cárnica.

Eje prioritario 3: Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.

Eje prioritario 4: Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.

Eje prioritario 5: Combatir el consumo estacional.

Cada uno de estos ejes se define a continuación:

EJE PRIORITARIO 3: REFORMAR LA ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN DEPENDIENTE DE CIERTOS CLIENTES

El Eje prioritario 3, dirigido a replantear el consumo de los productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino, está encaminado a dar respuesta a los problemas generales detectados en la cadena de producción de los dos sectores con mayor peso en cuanto a la producción de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino castellano leonés.

Para ello, en este eje se han definido 10 líneas estratégicas de actuación diferentes, centrándose 4 de estas líneas en la Industria cárnica y 6 en la Industria láctea, y confluyendo ambos sectores en una línea común:

Eje prioritario 3: Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
3.1. Mejora del poder de negociación a través de una cadena de valor equilibrada asegura unas relaciones contractuales estables y beneficiosas para todas las partes.	X	
3.2. Dar mayor transparencia rompiendo con la tradicional opacidad del sector ovino cárnico en la gestión de precios.	X	
3.3. Potenciar la relación con las grandes superficies, ya que favorece la modernización y desarrollo de la cadena de producción a través del desarrollo de centros de tipificación y salas de despiece.	X	
3.4. Establecer estrategias comerciales comunes basadas en la calidad del producto frente a la estrategia de precios usada por las grandes superficies.	X	X
3.5. Crear y establecer marcas conjuntas que agrupen producciones similares.		X

Eje prioritario 3: Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
3.6. Desarrollar estructuras comerciales conjuntas entre productores.		X
3.7. Desarrollar nuevos productos con fórmulas nutritivas reducidas en grasas y en azúcares, enriquecidas con ingredientes vegetales (grasas insaturadas), etc. basadas en las exigencias del mercado.		X
3.8. Ofertar nuevas marcas de calidad que le den un valor añadido a los productos.		X
3.9. Dar a conocer los procesos de fabricación como transformación de productos biológicos, de agricultura ecológica y de comercio justo.		X
3.10. Innovar en los formatos y las presentaciones haciéndolas más actuales.		X

Tabla 25: tabla de confluencia del Eje prioritario 2.

A continuación, se detalla, de forma más pormenorizada, cada líneas estratégicas de actuación, indicándose también el principal objetivo de la misma, así como propuestas de actuaciones a desempeñar y el sector al cual afecta.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.1	
Mejorar el poder de negociación a través de una cadena de valor equilibrada asegura unas relaciones contractuales estables y beneficiosas para todas las partes.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Configurar las exportaciones como una variable estratégica dentro de la industria cárnica a partir de diferenciar y valorizar nuestros productos en los nuevos mercados exteriores ajenos a los intracomunitarios	
Principal causa del problema:	
Monopolio exigido por ciertos clientes.	
Propuesta de actuaciones:	
Apoyo al trazado de planes de internacionalización para pymes del sector y desarrollo de productos cárnicos de alto valor añadido	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.2	
Dar mayor transparencia, rompiendo con la tradicional opacidad del sector ovino cárnico en la gestión de precios.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Ofertar género y derivados cárnicos en los que prime una modernización del producto que se erija como alternativa frente a las visiones más tradicionales	
Principal causa del problema:	
Monopolio exigido por ciertos clientes.	
Propuesta de actuaciones:	
Realización de promociones en punto de venta y oferta de formación e información dirigida a carniceros, al sector y a la distribución, para que puedan ofrecer nuevos cortes, presentaciones alternativas y derivados	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.3	
Potenciar la relación con las grandes superficies, ya que favorece la modernización y desarrollo de la cadena de producción a través del desarrollo de centros de tipificación y salas de despiece.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Articular nuevas líneas de negocio diferenciadas y alternativas a las tradicionales que permitan romper con la estacionalidad del consumo	
Principal causa del problema:	
Dependencia de las grandes superficies.	
Propuesta de actuaciones:	
Promoción de productos precocinados para su venta en otras comunidades autónomas y el extranjero, con ingredientes amparados bajo enseñas de calidad reconocidas (IGP, D.O, Marca de Garantía….).	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.4	
Establecer estrategias comerciales comunes basadas en la calidad del producto frente a la estrategia de precios usada por las grandes superficies.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Explicar las características diferenciadoras e informar del significado del sello europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP) al consumidor frente a otras que no cuentan con el etiquetado IGP.	
Principal causa del problema:	
Dependencia de las grandes superficies.	
Propuesta de actuaciones:	
Poner en marcha acciones de promoción en medios de comunicación, edición de folletos y publicaciones, actividades divulgativas entre el sector y consumidores en general, actos dirigidos a profesionales de la gastronomía y elaboración de materiales gráficos informativos.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.5	
Crear y establecer marcas conjuntas que agrupen producciones similares.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Salir al mercado con una marca reconocible, que pueda competir con otras y especialmente con las marcas blancas dejando un margen de beneficio mayor que estas últimas.	
Principal causa del problema:	
Competencia de las marcas propias con las MDDs.	
Propuesta de actuaciones:	
Buscar la asociación de productores o cooperativas creando una imagen común a todos.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.6	
Desarrollar estructuras comerciales conjuntas entre productores.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Introducirse en las cadenas de distribución y acceder a más puntos de venta.	
Principal causa del problema:	
Monopolio exigido por ciertos clientes.	
Propuesta de actuaciones:	
Crear asociaciones o cooperativas de productores para conseguir un mayor volumen de producción.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.7	
Desarrollo de nuevos productos con fórmulas nutritivas reducidas en grasas y en azúcares, enriquecidas con ingredientes vegetales (grasas insaturadas), etc. basadas en las exigencias del mercado.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Crear nuevos productos adaptados a las exigencias del mercado actual.	
Principal causa del problema:	
Exigencias de las marcas blancas (MDDs).	
Propuesta de actuaciones:	
Desarrollar fórmulas y nuevos procesos de producción que permitan poner en el mercado alimentos bajos en grasas, con cantidades de sal controladas, con menos grasas animales, que incorporen grasas vegetales y/o enriquecidos con sustancias funcionales.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.8	
Nuevas marcas de calidad que le den un valor añadido a los productos.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Crear marcas de calidad que sean sinónimos de garantía para el cliente.	
Principal causa del problema:	
Competencia de las marcas propias con las MDDs.	
Propuesta de actuaciones:	
Desarrollar estándares de producción y características del producto que lo identifiquen y lo diferencien de otros, que sean fácilmente reconocibles en el mercado.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.9	
Dar a conocer los procesos de fabricación como transformación de productos biológicos, de agricultura ecológica y de comercio justo.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Dar al producto un valor añadido al fabricarse bajo criterios de cultivo y agricultura ecológicos y con ingredientes naturales.	
Principal causa del problema:	
Competencia de las marcas propias con las MDDs.	
Propuesta de actuaciones:	
Buscar certificaciones para las producciones artesanales que aseguren una trazabilidad completa y que el proceso de producción no incluye aditivos artificiales. Incluir en el etiquetado, en la página web, en las campañas, etc. estas condiciones	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 3	
Reformar la estrategia de comercialización dependiente de ciertos clientes.	
Línea estratégica de actuación 3.10	
Innovar en los formatos y las presentaciones haciéndolas más actuales.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo dependiente de los clientes.	
Objetivo general:	
Innovar a partir de la tradición mediante el desarrollo de formatos novedosos que conserven toda la textura, valor nutritivo y sabor del producto tradicional pero que permitan adecuarse a las modas y usos imperantes en la sociedad actual.	
Principal causa del problema:	
Competencia de las marcas propias con las MDDs.	
Propuesta de actuaciones:	
Reforzar las partidas de mercadotecnia o buscar asesoramiento externos especializado para ofertar soluciones alternativas a las tradicionales presentaciones de los quesos bajo registros de marca (piezas enteras o en cuñas) que favorezcan su consumo y su exportación sin que sus características de origen se vean mermadas.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
	Industria láctea.

EJE PRIORITARIO 4: PROMOVER EL CONSUMO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DERIVADOS DEL GANADO OVINO Y CAPRINO

El Eje prioritario 4, dirigido a replantear el consumo de los productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino, está encaminado a dar respuesta a los problemas generales detectados en la cadena de producción de los dos sectores con mayor peso en cuanto a la producción de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino castellano leonés.

Para ello, en este eje se han definido 7 líneas estratégicas de actuación diferentes, centrándose 4 de estas líneas en la Industria cárnica y 5 en la Industria láctea, y confluyendo ambos sectores en dos líneas en común:

Eje prioritario 4: Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
4.1. Incrementar el volumen de carne comercializada bajo criterios de calidad y con presencia de marca.	X	
4.2. Aprovechar el potencial que ofrecen las TICs para ganar volumen de mercado, a nivel nacional como en el extranjero.	X	
4.3. Dotar de uniformidad y estandarización a la oferta de los productos de calidad para facilitar su posterior comercialización.	X	X
4.4. Explotar la buena imagen comercial y el prestigio que presentan los productos de calidad (IGP, DOP y Marcas de Calidad) en el mercado nacional.	X	X
4.5. Dar a conocer los procesos de fabricación como transformación de productos biológicos, de agricultura ecológica y de comercio justo.		X

Eje prioritario 4: Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
4.6. Desarrollar presentaciones más atractivas y cómodas para el consumidor, con nuevos materiales y más respetuosos con el medio ambiente.		X
4.7. Llevar a cabo acciones de marketing (con departamento propio o agencia externa), campañas de comunicación, diseño de etiquetas que diferencien el producto claramente de otros y páginas web actualizadas.		X

Tabla 26: tabla de confluencia del Eje prioritario 4.

A continuación, se detalla, de forma más pormenorizada, cada líneas estratégicas de actuación, indicándose también el principal objetivo de la misma, así como propuestas de actuaciones a desempeñar y el sector al cual afecta.

Eje prioritario 4	
Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.	
Línea estratégica de actuación 4.1	
Incrementar el volumen de carne comercializada bajo criterios de calidad y con presencia de marca.	
Problema general de la cadena de producción:	
Desconocimiento del producto.	
Objetivo general:	
Ofertar género y derivados cárnicos en los que prime una modernización del producto que se erija como alternativa frente a las visiones más tradicionales.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Realización de promociones en punto de venta y oferta de formación e información dirigida a carniceros, al sector y a la distribución, para que puedan ofrecer nuevos cortes, presentaciones alternativas y derivados.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 4	
Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.	
Línea estratégica de actuación 4.2	
Aprovechar el potencial que ofrecen las TICs para ganar volumen de mercado, a nivel nacional como en el extranjero.	
Problema general de la cadena de producción:	
Desconocimiento del producto.	
Objetivo general:	
Explicar las características diferenciadoras e informar del significado del sello europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP) al consumidor frente a otras que no cuentan con el etiquetado IGP.	
Principal causa del problema:	
Escasa venta por Internet.	
Propuesta de actuaciones:	
Poner en marcha acciones de promoción en medios de comunicación, edición de folletos y publicaciones, actividades divulgativas entre el sector y consumidores en general, actos dirigidos a profesionales de la gastronomía y elaboración de materiales gráficos informativos	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 4	
Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.	
Línea estratégica de actuación 4.3	
Dotar de uniformidad y estandarización a la oferta de los productos de calidad para facilitar su posterior comercialización.	
Problema general de la cadena de producción:	
Desconocimiento del producto.	
Objetivo general:	
Configurar las exportaciones como una variable estratégica dentro de la industria cárnica a partir de diferenciar y valorizar nuestros productos en los nuevos mercados exteriores ajenos a los intracomunitarios.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Apoyo al trazado de planes de internacionalización para pymes del sector y desarrollo de productos cárnicos de alto valor añadido.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 4	
Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.	
Línea estratégica de actuación 4.4	
Explotar la buena imagen comercial y el prestigio que presentan los productos de calidad (IGP, DOP y Marcas de Calidad) en el mercado nacional.	
Problema general de la cadena de producción:	
Desconocimiento del producto.	
Objetivo general:	
Articular nuevas líneas de negocio diferenciadas y alternativas a las tradicionales que permitan romper con la estacionalidad del consumo.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Promoción de productos precocinados para su venta en otras comunidades autónomas y el extranjero, con ingredientes amparados bajo enseñas de calidad reconocidas (IGP, D.O, Marca de Garantía….).	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 4	
Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.	
Línea estratégica de actuación 4.5	
Dar a conocer los procesos de fabricación como transformación de productos biológicos, de agricultura ecológica y de comercio justo.	
Problema general de la cadena de producción:	
Desconocimiento del producto.	
Objetivo general:	
Promover y elevar el consumo interno de productos certificados ecológicos a través de generar una demanda sostenida. Competir y abrirse camino en otros mercados intraeuropeos en donde el gasto per cápita en productos ecológicos en más elevado, nominalmente norte y centro del continente.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Ejecutar actividades divulgativas de cara a los consumidores finales tales como campañas informativas, presentación de productos en medios de comunicación especializados y de carácter científico.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 4	
Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.	
Línea estratégica de actuación 4.6	
Desarrollar presentaciones más atractivas y cómodas para el consumidor, con nuevos materiales y más respetuosos con el medio ambiente.	
Problema general de la cadena de producción:	
Desconocimiento del producto.	
Objetivo general:	
Mantener la asepsia en los procesos de conservación de los lácteos y derivados sustituyendo el uso de plásticos y polietilenos por soluciones respetuosas con el medio ambiente, para abordar, desde un enfoque ecológico, el envasado de alimentos. Acercar y adaptar el producto a las necesidades, cada vez más específicas y cambiantes, del mercado y de los consumidores.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Propiciar una mayor conexión entre las instituciones de investigación/universidades y los productores en lo tocante a proyectos de innovación desarrollados a partir de materiales biodegradables aptos para el envasado. Incrementar el gasto en estudios de mercado y opinión en lo relacionado con la venta y comercialización del producto tanto a nivel doméstico como internacional para adelantarse a las tendencias del mercado.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

Eje prioritario 4	
Promover el consumo de productos agroalimentarios derivados del ganado ovino y caprino.	
Línea estratégica de actuación 4.7	
Llevar a cabo acciones de marketing (con departamento propio o agencia externa), campañas de comunicación, diseño de etiquetas que diferencien el producto claramente de otros y páginas web actualizadas.	
Problema general de la cadena de producción:	
Desconocimiento del producto.	
Objetivo general:	
Dotar al producto y sus derivados de una presencia constante en el mercado y en el imaginario del consumidor, así como de una imagen de marca reconocible y diferenciada con respecto a la competencia.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Diseñar estrategias de comunicación que cuenten con el apoyo de productores, administraciones públicas y organismos reguladores que refuercen el vínculo emocional con los consumidores y potencien su posterior recuerdo incidiendo en su calidad y características originales.	
Sector/es afectado/s:	
	Industria cárnica.
X	Industria láctea.

EJE PRIORITARIO 5: COMBATIR EL CONSUMO OCASIONAL

El Eje prioritario 5 está dirigido a proponer recomendaciones que reduzcan el consumo ocasional de productos agroalimentarios cárnicos derivados del ganado ovino y caprino por parte de los consumidores.

Para ello, en este eje se han definido 4 líneas estratégicas de actuación diferentes, afectando en su totalidad de forma exclusiva a la Industria cárnica:

Eje prioritario 5: Combatir el consumo estacional		
Línea estratégica de actuación	**Industria cárnica**	**Industria láctea**
Apertura de nuevos mercados mediante el enfoque de la actividad cárnica hacia la internacionalización.	X	
Romper con la tradicional estacionalidad de la producción y el consumo a través de productos de calidad que fidelicen al cliente.	X	
Realización de campañas de información y promoción del consumo más sostenidas y con mayor impacto.	X	X
Iniciar/generalizar la comercialización de nuevas líneas de productos que favorezcan la ruptura de la estacionalidad tradicional tales como los platos preparados	X	X

Tabla 27: tabla de confluencia del Eje prioritario 5.

A continuación, se detalla, de forma más pormenorizada, cada líneas estratégicas de actuación, indicándose también el principal objetivo de la misma, así como propuestas de actuaciones a desempeñar y el sector al cual afecta.

Eje prioritario 5	
Combatir el consumo estacional.	
Línea estratégica de actuación 5.1	
Apertura de nuevos mercados mediante el enfoque de la actividad cárnica hacia la internacionalización.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo estacional.	
Objetivo general:	
Apoyo al trazado de planes de internacionalización para pymes del sector y desarrollo de productos cárnicos de alto valor añadido.	
Principal causa del problema:	
Temporalidad de la campaña.	
Propuesta de actuaciones:	
Configurar las exportaciones como una variable estratégica dentro de la industria cárnica a partir de diferenciar y valorizar nuestros productos en los nuevos mercados exteriores ajenos a los intracomunitarios.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 5	
Combatir el consumo estacional.	
Línea estratégica de actuación 5.2	
Romper con la tradicional estacionalidad de la producción y el consumo a través de productos de calidad que fidelicen al cliente.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo estacional.	
Objetivo general:	
Ofertar género y derivados cárnicos en los que prime una modernización del producto que se erija como alternativa frente a las visiones más tradicionales.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Realización de promociones en punto de venta y oferta de formación e información dirigida a carniceros, al sector y a la distribución, para que puedan ofrecer nuevos cortes, presentaciones alternativas y derivados.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 5	
Combatir el consumo estacional.	
Línea estratégica de actuación 5.3	
Realización de campañas de información y promoción del consumo más sostenidas y con mayor impacto.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo estacional.	
Objetivo general:	
Explicar las características diferenciadoras e informar del significado del sello europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP) al consumidor frente a otras que no cuentan con el etiquetado IGP.	
Principal causa del problema:	
Desconocimiento de las marcas de calidad por parte de los consumidores.	
Propuesta de actuaciones:	
Poner en marcha acciones de promoción en medios de comunicación, edición de folletos y publicaciones, actividades divulgativas entre el sector y consumidores en general, actos dirigidos a profesionales de la gastronomía y elaboración de materiales gráficos informativos.	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Eje prioritario 5	
Combatir el consumo estacional.	
Línea estratégica de actuación 5.4	
Iniciar/generalizar la comercialización de nuevas líneas de productos que favorezcan la ruptura de la estacionalidad tradicional tales como los platos preparados.	
Problema general de la cadena de producción:	
Consumo estacional.	
Objetivo general:	
Articular nuevas líneas de negocio diferenciadas y alternativas a las tradicionales que permitan romper con la estacionalidad del consumo.	
Principal causa del problema:	
Fuerte fluctuación del precio de la carne.	
Propuesta de actuaciones:	
Promoción de productos precocinados para su venta en otras comunidades autónomas y el extranjero, con ingredientes amparados bajo enseñas de calidad reconocidas (IGP, D.O, Marca de Garantía….).	
Sector/es afectado/s:	
X	Industria cárnica.
	Industria láctea.

Por lo tanto, los principales retos para la Industria agroalimentaria derivada del ganado ovino y caprino de castilla y León, y en concordancia con apunta el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente son:

1	Promover la función social del medio rural: Es de gran importancia el mantenimiento de la función social en el medio rural, como fuente de empleo, a la vez que contribuye a la conservación del medio ambiente y al mantenimiento de la identidad tradicional vinculada a la cultura de buena parte de las regiones de España, a nivel general, y de castilla y León, a nivel autonómico. Para ello, el sector ha de ofrecer nuevos y mayores atractivos económicos, sociales y culturales, para frenan el abandono progresivo del mismo, el envejecimiento de la población rural, etc.
2	Fomentar la producción y el consumo de calidad diferenciada, proporcionando un mayor valor añadido al producto y atrayendo a nuevos consumidores potenciales.
3	Incrementar la exportación de los productos, tanto dentro del territorio nacional como a otros mercados, tanto de dentro como de fuera de la Unión Europea, ofertando productos cárnicos elaborados, puesto que los consumidores europeo, prefieren la carne procedente de ovejas y cabras adultos y de mayor formato, así como los elaborados étnicos.
4	Aumentar la capacidad productiva, para incrementar la calidad de las producciones, así como la rentabilidad económica de las explotaciones.
5	Promover el asociacionismo en el sector, aportando un mayor peso específico.
6	Incrementar la implicación del sector productivo en el proceso de transformación, para obtener un mayor número de productos artesanales y, en muchos casos, sujetos a distintas figuras de protección, proporcionando un mayor valor añadido.

7 ANEXOS

7.1. ANEXO 1: FICHAS DE LAS PRINCIPALES EMPRESAS VINCULADAS A LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE OVINO Y CAPRINO EN CASTILLA Y LEÓN

7.1.1. ANÁLISIS DE LAS PRINCIPALES EMPRESAS VINCULADAS A LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE OVINO Y CAPRINO EN CASTILLA Y LEÓN

Se han seleccionado las 35 principales empresas castellano leonesas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino en función de su cifra de ventas a nivel regional y sectorial. Parte de los datos extraídos proceden de la Base de Datos de INFORMA D&B, que se nutre de múltiples fuentes de información, públicas y privadas como el BORME (Boletín Oficial del Registro Mercantil), Depósitos de Cuentas Oficiales, BOE (Boletín Oficial del Estado), Boletines Oficiales Provinciales y de CC.AA., Prensa nacional y regional, Investigaciones ad hoc y Publicaciones Diversas, así como del propio Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y de las herramientas de recogida de información diseñadas para esta investigación.

Toda la información recogida se ha volcado en una serie de fichas específicas para cada una de estas empresas. A continuación, se ha llevado a cabo un análisis pormenorizado de las principales empresas castellano leonesas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino en función de distintos parámetros:

1. Sector de actividad.
2. Forma jurídica.
3. Tipología de empresas.
4. Distribución espacial.
5. Productos derivados de las cadenas de producción de ovino y caprino.
6. Marcas propias y externas.
7. Tipología de las nstalaciones (Sede principal y delegaciones).

Sector de actividad

En lo que respecta al sector de actividad de las empresas seleccionadas, la Industria láctea y el Sector de la Alimentación animal son predominantes siendo principalmente, en ambos casos, empresas de mediano tamaño de 11 a 50 trabajadores.

Por su parte, las explotaciones ganaderas están muy poco representadas, pues en su mayoría son explotaciones de menos de 10 asalariados y la facturación anual es más reducida.

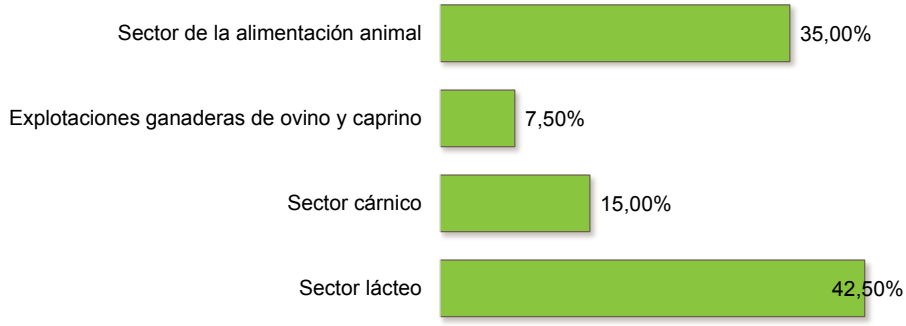


Ilustración 57: Distribución porcentual del sector de actividad de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León. Fuente: Base de Datos de INFORMA D&B, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Cuestionario a las principales empresas de castilla y león vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.

Forma jurídica

Por otra parte, la Sociedad Anónima se configura como la principal forma jurídica de las empresas objeto de estudio. En este caso, más de la mitad de estas empresas proceden de la Industria láctea y suelen ser empresas de 11 a 50 trabajadores.

En cambio, las sociedades de responsabilidad limitada se corresponden, de forma equitativa, con empresas de los tres sectores alimentarios seleccionados para esta investigación y el 75% de las cooperativas proceden del Sector de la Alimentación animal y de las Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.

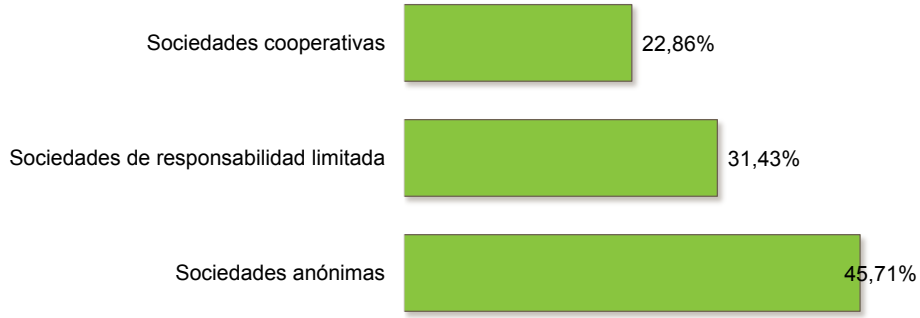


Ilustración 58: Distribución porcentual de la forma jurídica de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León. Fuente: Base de Datos de INFORMA D&B, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Cuestionario a las principales empresas de castilla y león vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.

Tipología de empresa

En el caso de la tipología de empresas (en función del número de asalariados), más de la mitad de las empresas seleccionadas son pequeñas empresas, es decir, tienen entre 11 a 50 trabajadores. La mayor parte de esta muestra de empresas procede, como ya se ha comentado anteriormente, de la Industria láctea y del Sector de la Alimentación animal.

En lo que respecta a las microempresas (empresas con menos de 11 trabajadores), el 67,67% de las mismas proceden del Sector de la Alimentación animal y el 67,67% de las medianas empresas (empresas entre 51 y 200 asalariados) de la Industria láctea.

Por último, las grandes empresas con más de 200 asalariados, están poco representadas en estos sectores investigados, repartiéndose de forma idéntica entre los sectores alimentarios de la Industria láctea y el Sector de la Alimentación animal.

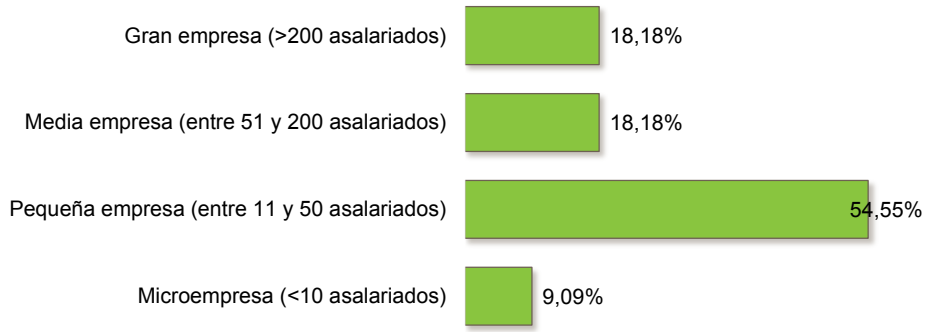


Ilustración 59: Distribución porcentual de la tipología de empresas (en función del número de asalariados) de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León. Fuente: Base de Datos de INFORMA D&B, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Cuestionario a las principales empresas de castilla y león vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.

Distribución geográfica

La distribución geográfica de las principales empresas castellano leonesas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino abarca casi la totalidad de esta Comunidad Autónoma, a excepción de Salamanca, la única provincia que no acoge a ninguna de estas empresas objeto de estudio.

Por su parte, Zamora ubica al 34,29% de las empresas, de las cuales el 83,33% procede de la Industria láctea, ya que se trata de la principal zona productora castellano-leonesa de leche de oveja.

En lo que respecta a Burgos y Segovia, la Industria de la Alimentación animal es la principal actividad desarrollada por las empresas seleccionadas, mientras que en Ávila predomina la Industria Cárnica.

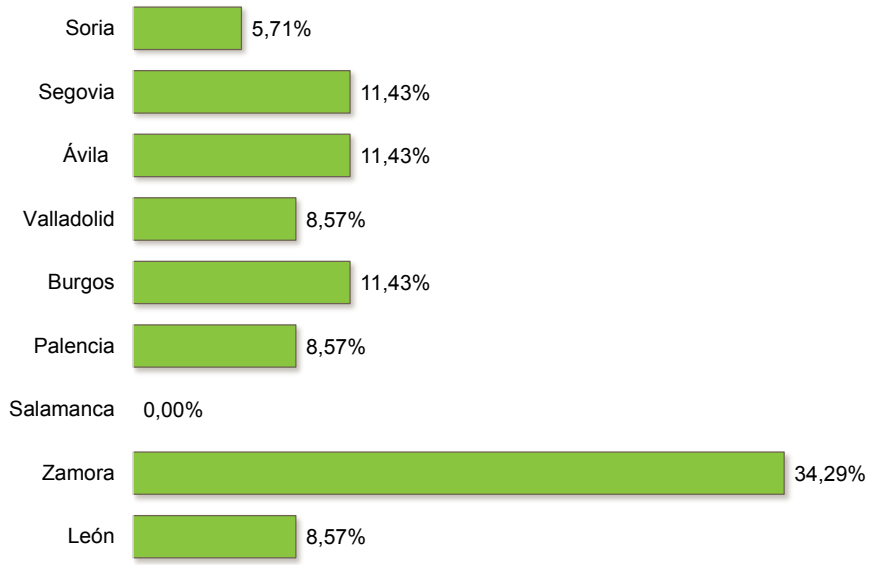


Ilustración 60: Distribución porcentual de la distribución geográfica de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León. Fuente: Base de Datos de INFORMA D&B, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Cuestionario a las principales empresas de castilla y león vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.

Productos derivados de las cadenas de producción de ovino y caprino

En referencia a los productos derivados de las cadenas de producción de ovino y caprino, el 51,56% de los mismos se corresponden con productos originarios por parte de empresas de la Industria láctea, sector predominante entre las empresas castellano leonesas seleccionadas en el marco de esta investigación.

Por su parte, de la Industria de la alimentación animal se derivan los productos alimentarios para animales, en este caso, para ovejas y caprino, y los productos cárnicos originados por la Industria cárnica, que sólo representan el 16,63% de la muestra, son lechazo y cordero y, en menor cuantía, el cabrito.

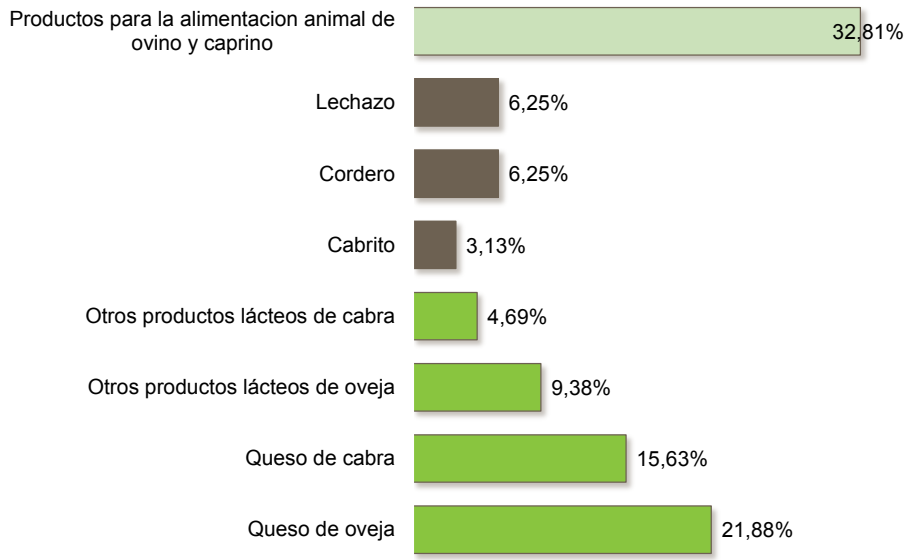


Ilustración 61: Distribución porcentual de los principales productos derivados de las cadenas de producción de ovino y caprino de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León. Fuente: Base de Datos de INFORMA D&B, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Cuestionario a las principales empresas de castilla y león vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.

Marcas propias y externas

En cuanto a la pertenencia de marcas propias y externas, la mayor parte de las empresas poseen marca propia, sobre todo en el Sector de la Industria láctea, donde el 62% de la empresas de la muestra analizada disponen de, como mínimo, una marca propia, siendo el 75% marcas de productos lácteos (principalmente quesos), quedando de manifiesto la gran relevancia que la Industria alimentaria quesera de oveja y cabra tiene en esta Comunidad Autónoma. En contraposición, el 63,67% de las empresas que no disponen de marcas propias elaboran productos alimentarios para animales.

En lo que respecta a las marcas externas, tan sólo el 13,51% de estas empresas producen para otras empresas. Se trata en su totalidad de empresas de la Industria láctea castellano leonesa.

Ilustración 62: Distribución porcentual de las marcas propias y externas de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León. Fuente: Base de Datos de INFORMA D&B, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Cuestionario a las principales empresas de castilla y león vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.

Tipología de las instalaciones

Por último, en referencia a la tipología de las instalaciones, tan sólo el 13% de las empresas de referencia disponen de delegaciones, aparte de la sede principal. Se trata tanto de empresas, en su mayoría, de la Industria alimentaria y de la Industria de la Alimentación animal.

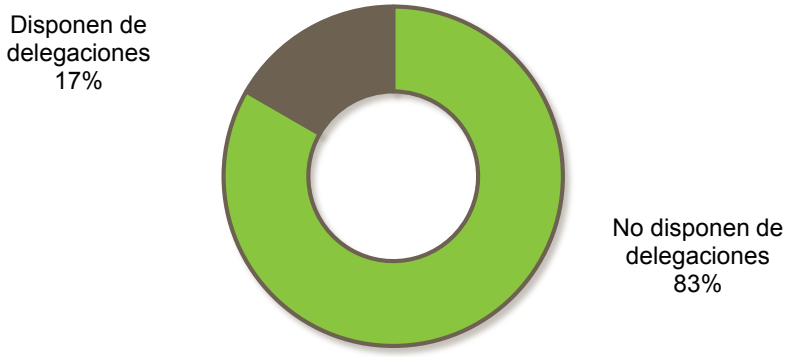


Ilustración 63: Distribución porcentual de los tipos de instalaciones de las principales empresas vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino de Castilla y León. Fuente: Base de Datos de INFORMA D&B, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y Cuestionario a las principales empresas de castilla y león vinculadas a las cadenas de producción de ovino y caprino.

7.1.2. LISTADO DE LAS PRINCIPALES EMPRESAS VINCULADAS A LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE OVINO Y CAPRINO EN CASTILLA Y LEÓN

AGROPECUARIA PALENTINA, S. COOP., LTDA
AVÍCOLA Y GANADERA DE BURGOS, S. COOP
AVIGASE, AVÍCOLA GANADERA SEGOVIANA SCL
CADENILLA S.L.
CARNES DE ÁVILA, S.L.
CARNES DE MUÑOGALINDO, S.L.
CÁRNICAS DÁVILA, S.L.
CONSORCIO PROMOCIÓN DEL OVINO S.COOP.
COOPERATIVA MESENOR SCL
EL GRAN CARDENAL, S.A.
FRÍAS NUTRICIÓN. S.A.
GENERAL DE PIENSOS DE SORIA S.A.
HIJOS DE SALVADOR RODRÍGUEZ, S.A.

INDUSTRIAS CÁRNICAS CASTELLANAS S.A
INDUSTRIAS LÁCTEAS DE PEÑAFIEL. S.L.
INDUSTRIAS LÁCTEAS REVILLA, S.L.
INTEGRACIÓN GANADERA DEL PISUERGA, S.A.
LACTALIS ZAMORA, S.L
LÁCTEAS CASTELLANOLEONESAS S.L
LÁCTEAS COBREROS S.A.
LÁCTEAS SAN VICENTE, S.A.
LECHE GAZA S.L.
LECHES MATERNIZADAS S.A.
MORALEJO SELECCIÓN S.A.
MUÑOZ BERZAL HERMANOS S.A.
NUTRICIÓN TEO CALPORC SDAD COOP
PIENSOS ANDRÉS, S.L.

PIENSOS NAMPRO, S.A.
PIENSOS USAN, S.L.
PROLACTEA S.A.
QUESERÍAS DE ZAMORA, S.A.
QUESERIAS ENTREPINARES S.A.
QUESOS CERRATO SOCIEDAD COOPERATIVA
SOC COOP LTDA BAJO DUERO (COBADU)
VALLE DE SAN JUAN PALENCIA S.L

7.1.3. FICHAS DE LAS PRINCIPALES EMPRESAS VINCULADAS A LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE OVINO Y CAPRINO EN CASTILLA Y LEÓN

AGROPECUARIA PALENTINA, S. COOP., LTDA

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.	**X**	Sector cárnico.
X	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
X	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Palencia.		
Delegaciones:	Palentina de Forrajes S. Coop. (Palencia).		
	Cereaduey S.L.U. (Palencia).		
	(…)		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
X	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso Cerrato.		
	Productos de comercialización de corderos.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Aprocyl.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	Marca de Calidad, Queso Castellano.		

AVÍCOLA Y GANADERA DE BURGOS, S. COOP

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
X	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Producción agrícola combinada con la producción ganadera, incluye ovino			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
X	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	COBUR (antes conocida como Cooperativa Avícola y Ganadera de Burgos) (Burgos).		
Delegaciones:	Aranda de Duero (Burgos).		
	Vitoria (Álava).		
	Santander (Cantabria).		
	San Sebastián (Guipúzcoa).		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
X	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Productos alimenticios para la ganadería.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Cobur.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

AVIGASE, AVÍCOLA GANADERA SEGOVIANA SCL

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja, incluye ovino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Valverde del Majano (Segovia)		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca	**X**	Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Piensos compuestos para ovino bajo l**a** Marca de Garantía ALIMENTACIÓN ANIMAL CERTIFICADA CESFAC.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

CADENILLA S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales, incluye piensos para ovino.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
X	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Cerbón (Soria)		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia	X	Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Piensos compuestos para ovinos.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Cadenilla.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

CARNES DE ÁVILA, S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.	**X**	Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos, incluye al ovino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
X	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Muñogalindo (Ávila).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora	X	Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Cordero recental.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Terneblanc.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

CARNES DE MUÑOGALINDO, S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.	**X**	Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos, incluye ovino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Ávila.		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora	**X**	Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Lechazo.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Carnes de Muñogalindo.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	IGP Lechazo de castilla y León.		

CÁRNICAS DÁVILA, S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.	**X**	Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos, incluye al ovino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Ávila.		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora	X	Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Carne fresca.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s s:	-		
Marcas de calidad:	-		

CONSORCIO PROMOCIÓN DEL OVINO S.COOP.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.	**X**	Sector cárnico.
X	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Cooperativa de segundo grado, la mayor cooperativa del sector a nivel nacional y primera empresa de recogida en ovino			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Villalapando (Zamora).		
Delegaciones:	Villafáfila (Zamora)	Valderodrigo (Salamanca).	
	Torres del carrizal (Zamora).	Bermillo de Sayago (Zamora).	
	Castroverde de Campos (Zamora).		

Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
X	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		

Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:	
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:	
	Leche de oveja.
	Lechazo de oveja.
Marcas:	
Marca/s registrada/s propias:	Consorcio Promoción del Ovino.
Otra/s Marca/s:	-
Marcas de calidad:	DOP. Queso Zamorano.

COOPERATIVA MESENOR SCL

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Producción agrícola combinada con la producción ganadera, incluye pienso para ovino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Carbonero el Mayor (Segovia).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca	X	Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Productos alimenticios para la ganadería.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Mesenor.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

EL GRAN CARDENAL, S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Preparación de leche y otros productos lácteos, fabricación de queso de oveja.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):

Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:	
	Microempresa (<10 asalariados)
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)
	Gran empresa (>200 asalariados)

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Medina del Campo (Valladolid).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León	X	Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Marca de Calidad, Queso Castellano		
	Quesos de oveja elaborados a partir de leche cruda, pasteurizada y oreada.		
	Quesos de cabra y Queso de pasta prensada de cabra.		
	Queso mezcla ibérico, tierno, curado, semi-curado y añejo.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	El Gran Cardenal.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

FRÍAS NUTRICIÓN. S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de quesos, incluye de oveja y cabra.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
X	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Montes de Oca (Burgos).		
Delegaciones:	Quesos Campostera S.L. - Villalpando (Zamora).		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
X	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Quesos curados de oveja.		
	Quesos frescos de Burgos.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Frías de Burgos.		
Otra/s Marca/s:	Diversas marcas blancas.		
Marcas de calidad:	DOP Queso Zamorano.		
	Marca de Calidad, Queso Castellano.		

GENERAL DE PIENSOS DE SORIA S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja, incluye piensos para ovino.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
X	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Garray (Soria).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia	X	Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Piensos compuestos para ovinos de aptitud láctea y cárnica.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

HIJOS DE SALVADOR RODRÍGUEZ, S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Empresa de fabricación de quesos que incluye de oveja, cabra y mezcla			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
X	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Quesos de leche de oveja y de cabra.		
	Otras especialidades de queso.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	El Pastor de la Polvorosa		
	Santa Cristina de la Polvorosa		
	Otras marcas propias.		
Otra/s Marca/s:	Eroski, Maestro, Coaliment, IFA, Spar, …		
Marcas de calidad:	DOP Queso Zamorano.		
	Marca de Calidad, Queso Castellano.		

INDUSTRIAS CÁRNICAS CASTELLANAS S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Procesado y conservación de carne, matadero de ovino.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Montes Obarenes (Burgos).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
X	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Sub-productos animales no destinados al consumo humano.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

INDUSTRIAS LÁCTEAS DE PEÑAFIEL. S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de productos lácteos, huevos, aceites y grasas comestibles, incluye fabricación de queso de oveja.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
X	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Peñafiel (Valladolid).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León	X	Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso de oveja.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

INDUSTRIAS LÁCTEAS REVILLA, S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de quesos de oveja y mezcla.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Villarrín de Campos (Zamora).		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso curado, semi-curado y añejo de oveja.		
	Queso mezcla (Oveja, Cabra y Vaca) curado, semi-curado y añejo.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Platería	La merina	
	Revilla	Villalaguna	
	Escudo de Villarrín		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	Marca de Calidad, Queso Castellano.		

INTEGRACIÓN GANADERA DEL PISUERGA, S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación y comercialización de forrajes, deshidratado, melazados, etc. para alimentación animal.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
X	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Melgar de Fernamental (Burgos).		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
X	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Productos alimenticios para la ganadería.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

LACTALIS ZAMORA, S.L

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
x	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Preparación de leche y otros productos lácteos, incluye leche de oveja.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
x	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
X	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Zamora.		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Productos lácteos de cabra y de oveja.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

LÁCTEAS CASTELLANOLEONESAS S.L

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de productos lácteos, huevos, aceites y grasas comestibles, incluye fabricación de quesos de oveja y cabra.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
X	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Fresno de la ribera (Zamora).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso pasta prensada oveja.		
	Queso pasta prensada mezcla.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Montelarreina.		
	Oro viejo.		
Otra/s Marca/s:	Reny Picot, Makro, Día, Auchan, Alipende, …		
Marcas de calidad:	DOP Queso Zamorano.		

LÁCTEAS COBREROS S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Empresa de fabricación de quesos que incluye de oveja, cabra y mezcla.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
X	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Castrogonzalo (Zamora).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Rulo de queso de cabra.		
	Perlas de queso relleno.		
	Leche en polvo.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Fleur des Monts.		
	Matin D´Avril.		
	Cobreros.		
Otra/s Marca/s:	TGT		
Marcas de calidad:	-		

LÁCTEAS SAN VICENTE, S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Preparación de leche y otros productos lácteos			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Villaquilambre (León)		
Distribución espacial en Castilla y León:			
X	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso curado y añejo de oveja.		
	Queso semicurado de cabra.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:		Conde duque	
		El Pastor de Torio	
		San Vicente	
		Santa Nonia	
Otra/s Marca/s:		El Corte Inglés, Hipercor	
Marcas de calidad:		-	

LECHE GAZA S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Preparación de leche y otros productos lácteos, incluye leche de oveja UHT.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Zamora.		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Leche de oveja semidesnatada.		
	Cuajada de oveja.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Gaza.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

LECHES MATERNIZADAS S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
x	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Onzonilla (León).		
Delegaciones:	Surolait (León).	Sueromancha (León).	
Distribución espacial en Castilla y León:			
X	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Bloques minerales para ovino y caprino.		
	Premezclas vitamínico-minerales para ovino de leche y de carne.		
	Lacto-reemplazantes para corderos y cabritos		
	(…)		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Lechavit		
Otra/s Marca/s:	Covap, Purina, Evialis, Cobadu, Norgasa, Zoonor, San Dimas, Nuter, etc.		
Marcas de calidad:	-		

MORALEJO SELECCIÓN S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.	**X**	Sector cárnico.
X	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos. Empresa dedicada a la venta de canales de cordero, canales de cordero lechal y cortes clásicos de lechazo, cordero y ovino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
X	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Coreses (Zamora)		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Carne de cordero pascual y recental		
	Cabra.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Moralejo Selección carnes selectas.		
Otra/s Marca/s s:	Spanish Lamb.		
Marcas de calidad:	IGP Lechazo de Castilla y León		

MUÑOZ BERZAL HERMANOS S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.	**X**	Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos, centrada exclusivamente en la producción y despiece de cordero lechal.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Riaza (Segovia)		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca	X	Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Cordero lechal.		
	Cordero lechal despiezado.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Carne de Riaza.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	M.G. Lechazo de la Meseta Castellano –Leonesa.		

NUTRICIÓN TEO CALPORC SDAD COOP

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Cooperativa de fabricación de productos para la alimentación de animales de granja, incluye ovino y caprino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Benavente (Zamora).		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Piensos compuestos para ovino y caprino.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

PIENSOS ANDRÉS, S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja, incluye ovino.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
X	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Cimanes de la Vega (León)		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
X	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Productos alimenticios para la ganadería.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

PIENSOS NAMPRO, S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja, incluye ovino.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Tabanera La Luenga (Segovia).		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca	X	Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Productos alimenticios para la ganadería.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

PIENSOS USAN, S.L.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja, incluye ovino			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	La Colilla (Ávila).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora	X	Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Productos alimenticios para la ganadería.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	-		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

PROLACTEA S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Preparación de leche y otros productos lácteos y fabricación de sueros lácteos de oveja y cabra			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Castrogonzalo (Zamora)		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Suero dulce en polvo de oveja y cabra.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Lactosuero.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

QUESERÍAS DE ZAMORA, S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de quesos de oveja, cabra y mezcla.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Morales del Vino (Zamora).		
Delegaciones:	-		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Marca de Calidad, Queso Castellano.		
	Queso de oveja y de cabra.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Marcos conde		
	Del Moral		
	Molino Real		
Otra/s Marca/s:	-		

QUESERÍAS ENTREPINARES S.A.

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de quesos de distintas clases y curaciones, y derivados lácteos y transformación del suero líquido en suero en polvo, que posteriormente es aprovechado en la industria alimentaria.			
Forma jurídica:			
X	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
X	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Valladolid.		
Delegaciones:	Polígono Industrial Las Arenas (Valladolid)		
	Polígono Industrial Argales (Valladolid)		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León	X	Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso de oveja tierno, curado, semi-curado y añejo.		
	Queso de cabra semi-curado.		
	Queso de mezcla (oveja, cabra y vaca) tierno, curado, semi-curado y añejo.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Entrepinares.	El Plantío.	
Otra/s Marca/s:	Hacendado.		
Marcas de calidad:	Marca de Calidad, Queso Castellano.		

QUESOS CERRATO SOCIEDAD COOPERATIVA

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de quesos de oveja, cabra y mezcla			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Baltanás (Palencia).		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
X	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso de oveja.		
	Queso de oveja y cabra gourmet.		
	Crema de queso de oveja y cabra.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Cerrato.	Chusco.	
	Portillo		
	Cerrato Nuestro gran prestigio.		
Otra/s Marca/s:	Día.		
Marcas de calidad:	Marca de Calidad, Queso Castellano.		

SOC COOP LTDA BAJO DUERO (COBADU)

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.	**X**	Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas	**X**	Sociedades cooperativas
	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
X	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Moraleja del Vino (Zamora).		
Delegaciones:	Benavente (Zamora).	Manganeses (Zamora).	
	Rabanales (Zamora).	(…)	
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
X	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Queso de oveja.		
	Productos de alimentación animal para lechazos, corderos y ovejas.		
	Concentrados para ovejas.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Cobamix.	Cobastar.	Bajo Duero.
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	Marca de Calidad, Queso Castellano.		

VALLE DE SAN JUAN PALENCIA S.L

Datos de la empresa:			
Descripción de la actividad:			
Sector de actividad:			
X	Sector lácteo.		Sector cárnico.
	Explotaciones ganaderas de ovino y caprino.		Sector de la alimentación animal.
Descripción de la actividad empresarial:			
Fabricación de quesos de oveja, cabra y mezcla.			
Forma jurídica:			
	Sociedades anónimas		Sociedades cooperativas
X	Sociedades de responsabilidad limitada		Asociaciones y otros tipos
	Sociedades colectivas		Organismos autónomos y otros
	Sociedades comanditarias		Personas físicas
	Comunidades de bienes		Otra (Especificar):
Tipo de empresa, en función de la plantilla media de trabajadores:			
	Microempresa (<10 asalariados)		
X	Pequeña empresa (entre 11 y 50 asalariados)		
	Media empresa (entre 51 y 200 asalariados)		
	Gran empresa (>200 asalariados)		

Datos sobre la localización de la empresa:			
Instalaciones donde se realiza la/s actividad/es:			
Sede central:	Palencia.		
Distribución espacial en Castilla y León:			
	León		Valladolid
	Zamora		Ávila
	Salamanca		Segovia
X	Palencia		Soria
	Burgos		
Datos del producto agroalimentario derivado de la ganadería ovina y caprina:			
Producto/s agroalimentarios elaborado/s:			
	Quesos de oveja curado, semi-curado y añejo.		
	Quesos de mezcla de oveja, cabra y vaca.		
	Quesos especiales de oveja.		
Marcas:			
Marca/s registrada/s propias:	Valle de San Juan.		
Otra/s Marca/s:	-		
Marcas de calidad:	-		

7.2. ANEXO 2: FICHAS DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CALIDAD PROCEDENTES DE GANADO OVINO Y CAPRINO

7.2.1. PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Los alimentos de calidad diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

A nivel autonómico, en el caso de Castilla y León, se registran tres productos de calidad diferenciada registrados bajo las siguientes figuras de protección:

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)	Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)

El **Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**, establece las definiciones de "Denominación de Origen Protegida" y de "Indicación Geográfica Protegida" como figuras de protección que se aplican a los productos agrícolas y alimenticios, diferentes del vino y de las bebidas espirituosas:

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)
Un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un 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 tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.”

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)
Un nombre que identifica un producto, originario de un lugar determinado, una región o un 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, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”

En el caso de castilla y León es el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León la entidad que gestiona la política de inspección, control y apoyo a los Consejos Reguladores de productos amparados por las figuras de calidad agroalimentarias. Su actividad se basa en dos estrategias fundamentales:

1.-Fomento de la buena utilización de distintivos de origen y calidad oficiales de Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas.

2.-Promoción de estos distintivos a fin de que sean reconocidos y considerados por todos los consumidores.

Ante la gran dispersión de las figuras de calidad en Castilla y León impuesta por la extensión de la Comunidad Autónoma y la calidad singularizada de sus productos agroalimentarios, el Instituto Tecnológico Agrario ha diseñado un **Distintivo de calidad alimentaria, Tierra de Sabor** , que ampara el interés general de asegurar al público la procedencia y la calidad de dichos productos y al mismo tiempo, facilita una estrategia de comercialización y promoción conjuntas de la producción agraria regional

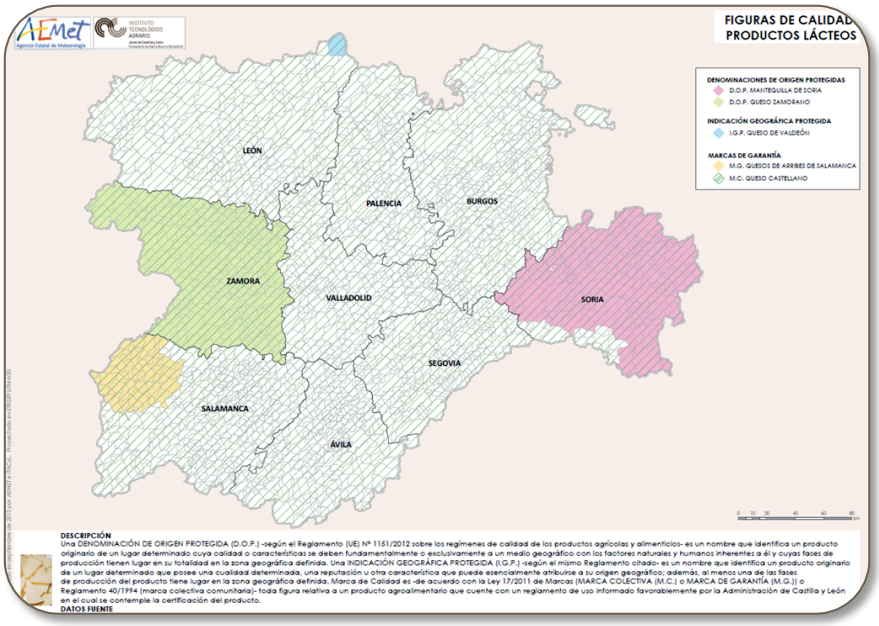
En castilla y León hay 17 D.O.P. e I.G.P. registradas, ocupando el cuarto puesto nacional en cuanto al número de DOP'S/IGP'S (DOP Vino de Calidad de Valtiendas, DOP Vino de Calidad de Sierra Salamanca, IGP Chorizo de Cantimpalos, IGP Pimiento Fresno Benavente, IGP Queso Los Beyos, MC Lechuga de Medina, MC Cereza de la Sierra de Francia, MC Castaña del Bierzo, MC Queso Castellano, MC Setas de Castilla y León, MG Chorizo de León, MC Torrezno de Soria, MC Garbanzo de Pedrosillo, MC Tostón de Arévalo, MC Judión de la Granja, y Tierra de Sabor), demostrando, al igual que Andalucía, Cataluña, Galicia o Castilla - La Mancha, el elevado grado de implantación de los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Entre esta variedad de productos de calidad diferenciada, destacan los siguientes productos de calidad agroalimentaria castellano leonesa procedentes del ganado ovino y caprino de Castilla y León:

D.O.P. Queso Zamorano	I.G.P. Queso de Valdeón	I.G.P. Lechazo de Castilla y León

Además, Castilla y León cuenta con 61 figuras de calidad, lo que la convierte en líder nacional en figuras de calidad alimentaria.

En el caso de los quesos de calidad diferenciada, estos ocupan zonas muy concretas de la comunidad de Castilla y León, en cambio, las carnes frescas tienen una mayor distribución geográfica, destacando el "Lechazo de Castilla y Léon", que abarca gran parte de esta comunidad.



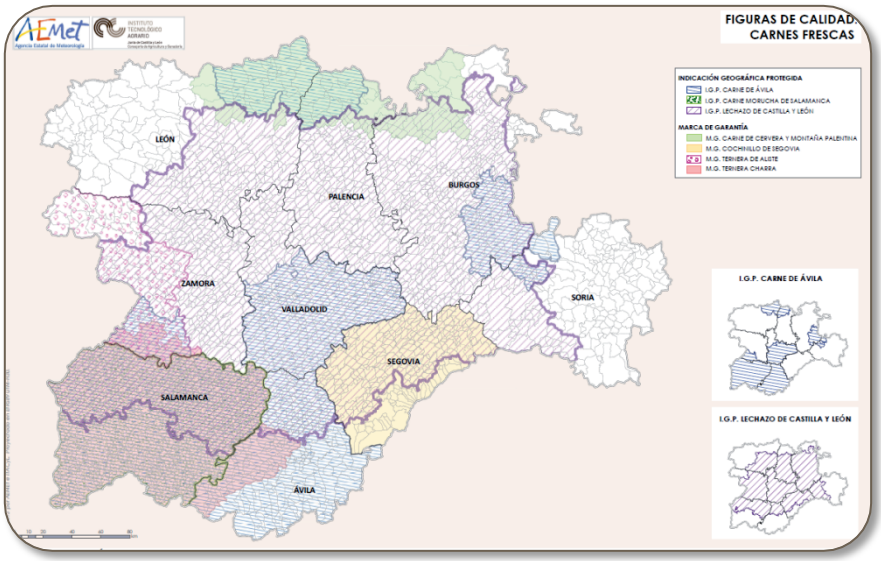


Ilustración 64: Distribución de las figuras de calidad de productos lácteos y de carnes frescas de Castilla y León. Fuente: Atlas agroclimático de Castilla y León. Agencia Estatal de Meteorología (AEMET). Subdirección General de Estadística, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

D.O.P. QUESO ZAMORANO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El "DOP Queso Zamorano" está elaborado y curado en la provincia de Zamora, a partir de la leche producida exclusivamente por ganado ovino de las razas autóctonas castellano leonesas (razas churra y castellana). Se trata de razas ovinas autóctonas muy especializadas en la producción de leche en un medio, generalmente, hostil, tanto por su clima extremo como por la poca disponibilidad de pastos. La mayor parte de los itinerarios que estas especies recorren son los mismos que durante varios siglos recorrieron los rebaños trashumantes, manteniendo importantes señas de identidad propias.

El DOP Queso Zamorano se corresponde con uno de los quesos más populares a nivel nacional, disponiendo de la protección otorgada por su calificación como denominación de origen en el año 1.992.

Los tres pilares sobre los que se asientan esta denominación de origen de queso son la raza, el territorio y usos de manejo de ganado y la elaboración del producto que, a pesar de tener ciertos elementos comunes con otros quesos, también tienen sus peculiaridades, que lo diferencian del resto de quesos y que dan lugar a este queso singular.

Las principales cualidades organolépticas propias de este queso, una vez finalizada la fase de maduración, son las siguientes (especialmente las referidas a color, aroma y sabor):

- ✓ Físicas: Forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas, una altura con un máximo de 14 cm, diámetro de hasta un máximo de 24 cm y peso de hasta un máximo de 4 kg; corteza dura y de color amarillo, pálido o gris oscuro, y bien definida y pasta firme y compacta de color variable desde el blanco hasta marfil-amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños o puntitos, repartidos por todo el corte, junto con aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos y persistentes al paladar.
- ✓ Físico-químicas: Cantidad de grasa no inferior al 45% sobre el extracto seco y extracto seco mínimo 55%, proteína total con un mínimo 25% y pH comprendido entre 5,1 y 5,8.

Los quesos que no hayan alcanzado, a juicio del consejo regulador, las características exigibles no podrán ser amparados bajo esta Denominación de Origen y serán descalificados según la forma establecida en el reglamento de esta denominación de origen.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL EN CASTILLA Y LEÓN

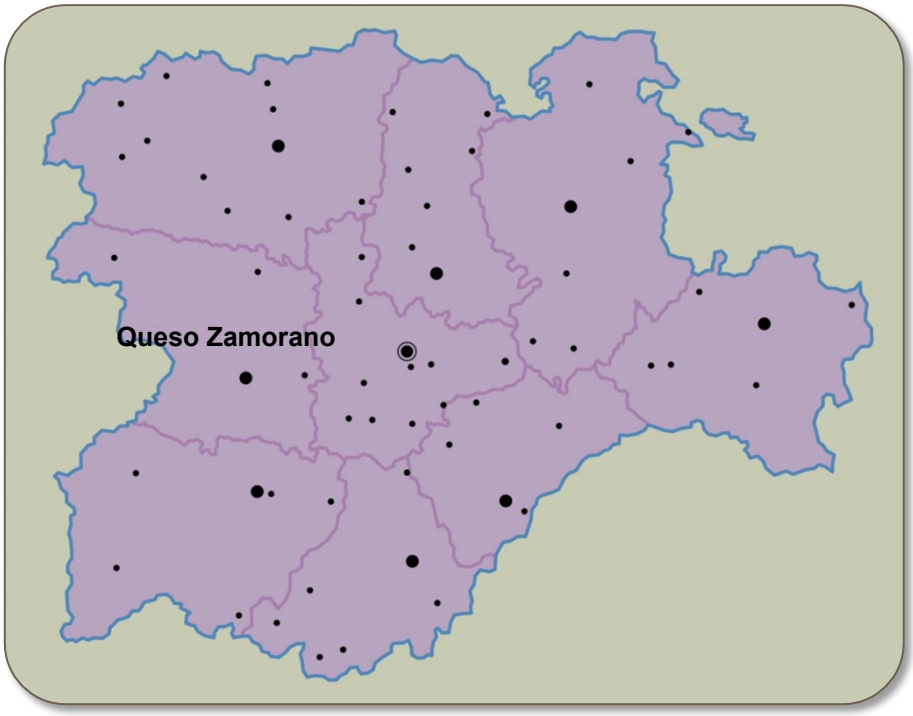


Ilustración 65: Localización del DOP Queso Zamorano en Castilla y León. Fuente: Banco de imágenes y sonidos del Ministerio de Educación, Ministerio de Educación.

Tanto la zona de producción como la zona de elaboración del DOP Queso Zamorano corresponden a la totalidad de los términos municipales de la Provincia de Zamora.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ESTE PRODUCTO

FASE 1: PRODUCCIÓN

La zona de producción de leche apta para la elaboración del DOP Queso Zamorano está limitada a la provincia de Zamora, siempre y cuando se asegure la obtención de la leche, de forma exclusiva, de ovejas de las razas autóctonas Churra y Castellana.

Asimismo, y con el objeto de garantizar que la leche destinada a la elaboración de este tipo de queso atienda a las características peculiares y singulares que lo definen, la alimentación de este ganado ovino deberá responder a las prácticas tradicionales, es decir, a un aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción y deberá tener una serie de características exclusivas:

- ✓ La leche no contendrá ninguna sustancia ajena a la misma, estando exenta de calostros, contaminantes, conservadoras, antibióticos u otros productos medicinales, etc., que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
- ✓ La leche será entera y limpia, sin conservante alguno y con una composición equilibrada, conforme a las siguientes características:
    - Materia grasa: No inferior al 7%.
    - Lactosa: No inferior al 4%.
    - Proteínas: No inferior al 5%.
    - Acidez (Dornic): 23 °C máxima.
    - Extracto seco total: No inferior al 17,5%.

Para ello, el ordeño de las ovejas se llevará a cabo con el máximo esmero e higiene posibles. Además, la leche será conservada a una temperatura de entre 3 y 4°C, para evitar el desarrollo microbiano, gracias al uso de técnicas frigoríficas para el enfriamiento y conservación de la leche previa a su recogida. Del mismo modo que la recogida y transporte sólo se realizará en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o cualquier otro sistema que garantice que la calidad e higiene de la leche no se deteriore.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN
Coagulación
La coagulación de la leche se provoca con cuajo, utilizando la dosis precisa, la temperatura de la cuajada oscilará entre 28 y 32º C y el tiempo de coagulación entre 30 y 45 minutos.
Corte y recalentado
La cuajada obtenida será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos entre 5 y 10 mm. de tamaño, y a continuación se recalienta la masa hasta alcanzar de un modo paulatino, una temperatura máxima de 40º C.
Moldeado y prensado
Su modelado se realizará en moldes que proporcionen la forma característica de este queso. Dichos moldes tendrán el tamaño preciso para que los quesos, una vez curados, presenten la forma, dimensiones y peso que establece el reglamento de esta denominación de origen. El prensado se realizará en prensas adecuadas a este fin.
Salado
Puede ser húmedo o seco, siendo posible la aplicación de ambas modalidades. En caso de inmersión en salmuera la duración máxima será de 36 horas.
Maduración y conservación
La maduración y posterior conservación de los quesos tendrá una duración no inferior a cien días contados a partir de la fecha del moldeado. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares. El resultado es un queso de forma cilíndrica con caras sensiblemente planas, de un peso máximo de 4 kilogramos con una corteza dura, de color amarillo, pálido o gris oscuro bien definida.

ASPECTOS ECONÓMICOS QUE DEFINEN A ESTE PRODUCTO

En el año 2014 se registraron 9 queserías y 64 explotaciones ganaderas elaboradoras de DOP Queso Zamorano, ostentando el puesto número 10 en el ranquin de los primeros DOP/IGP del sector de Quesos en cuanto a su facturación. La cantidad de leche destinada a Queso Zamorano ha disminuido en el año 2014, con respecto al año 2013, en 89.777,0 litros, así como también el producto final, elaborándose 4.778 kg menos de este queso protegido.

Producción			
Leche destinada a la elaboración de queso protegido (l)		Queso protegido (kg)	
2013	2014	2013	2014
1.519.632,0	1.609.409,0	318.975,0	314.227,0

Tabla 28: Datos de producción del DOP Queso Zamorano (2013-2014). Fuente: Datos de Registro, Producción, Comercialización y valor económico. Caracterización de la producción de Alimentos diferenciados protegidos Bajo denominaciones de origen y/o Indicaciones geográficas protegidas (en términos de competitividad Eficiencia comercializadora). Ministerio de Agricultura, Alimentación, y Medio Ambiente.

Los principales datos económicos de este tipo de producto de calidad diferenciada se enumeran a continuación:

Nº de industrias	10
Facturación (Millones de euros)	2,34
Exportación (Millones de euros)	0,21
Facturación / Industria (Millones de euros)	0,23
Exportación / Industria (Millones de euros)	0,02
Porcentaje Exportación / Facturación	8,97

Tabla 29: Principales datos económicos del DOP Queso Zamorano (2014). Fuente: Dimensionamiento y grado de concentración de estructuras en las DOP/IGP del sector de Quesos. Caracterización de la producción de Alimentos diferenciados protegidos Bajo denominaciones de origen y/o Indicaciones geográficas protegidas (en términos de competitividad Eficiencia comercializadora). Ministerio de Agricultura, Alimentación, y Medio Ambiente.

Las exportaciones de este tipo de queso de calidad diferenciada han generado 2,73 millones de euros en el año 2014 y, en lo que respecta al valor económico, según el mercado de destino en el año 2014, se comercializaron 231.191,9 kg de queso, siendo un comercio principalmente nacional (el 91,08% de la comercialización total). Los principales países europeos demandantes de este producto han sido Reino Unido, y Suecia, junto con Suiza.

Comercialización (kg)			
Nacional	**UE**	**Países terceros**	**Total**
210.571,9	6.008,8	14.611,2	231.191,9

Tabla 30: Datos de Comercialización del DOP Queso Zamorano (2014). Fuente: Datos de Registro, Producción, Comercialización y valor económico. Caracterización de la producción de Alimentos diferenciados protegidos Bajo denominaciones de origen y/o Indicaciones geográficas protegidas (en términos de competitividad Eficiencia comercializadora). Ministerio de Agricultura, Alimentación, y Medio Ambiente.

Por último, el valor económico del DOP Queso Zamorano (en el año 2014), ha sido de 3 millones de euros, que corresponden al 1,30% sobre el total del valor económico.

ANÁLISIS DAFO

DEBILIDADES

- ✓ Hay una excesiva dispersión/ atomización del sector.
- ✓ El conocimiento de los productos agroalimentarios de calidad en los mercados exteriores es escaso.
- ✓ Los mecanismos de autorregulación sectorial son insuficientes.
- ✓ Hay una fuerte orientación autonómica o comarcal en la producción por lo que la salida del producto se encuentra limitada.
- ✓ Muy pocas DOP'S/IGP'S/MG´S alcanzan niveles de facturación superiores a los 5 millones de euros (la facturación individual de las industrias DOP'S/IGP'S presenta valores muy reducidos.
- ✓ La competitividad en los precios, con respecto a otros productos, es muy baja.
- ✓ La capacidad producción y/o comercializadora es reducida.
- ✓ El abandono del medio rural está reduciendo los recursos humanos disponibles.
- ✓ Las ventas tanto al canal HORECA (hoteles, restaurantes y catering), como a industrias terceras, son reducidas.
- ✓ Una parte importante de la producción DOP/IGP es necesario comercializarla como convencional, por exigencias de la distribución o falta de demanda.
- ✓ Hay una fuerte competencia con otros tipos de registros, como las Marcas de Garantía (M.G.).
- ✓ La difusión y promoción de este tipo de productos de calidad diferenciada es insuficiente.
- ✓ El consumidor desconoce los registros de calidad agroalimentaria diferenciada, así como la diferencia de estos productos con respecto a otros de similar denominación, pero de menor calidad, sin valorar la calidad, el compromiso con el medio ambiente, el mundo rural, etc.
- ✓ La implantación del food-service es muy reducida.
- ✓ La elaboración de este tipo de producto de calidad diferenciada está amenazado por la introducción de otras razas ovinas.
- ✓ La elaboración de este tipo de quesos requiere mucho tiempo en el prensado.

DEBILIDADES
✓ El precio de las materias primas (oveja/ cabra) es muy elevado y requiere de grandes cantidades para su elaboración. ✓ Escasez de la materia prima (leche procedente de las razas Churra y Castellana), por ello, no hay mucho producto final. ✓ La DOP Queso Zamorano tiene una producción muy limitada; ampara una producción de 1,5 millones de litros, mientras que el Queso Manchego engloba 60 millones de litros. ✓ Mucha variabilidad en producciones de diferentes empresas.

AMENAZAS

- ✓ Los precios están sufriendo un abaratamiento continuo en el extranjero.
- ✓ El fraude (que actualmente se estima en un 15%), como consecuencia del uso indebido del término identificativo, origina competencia desleal y fraude al consumidor.
- ✓ Los niveles de exigencia de estos productos son, muchas veces, superiores a los requeridos en el mercado comunitario.
- ✓ La diferencia de precios, con respecto a los productos convencionales, es muy reducida.
- ✓ La competencia con los productos ofertados por países emergentes es muy elevada.
- ✓ En algunos casos, hay una necesidad de importar materia prima.
- ✓ La inversión anual de las DOP'S/IGP'S es relativamente importante.
- ✓ La implantación de las MDD (Marca de distribuidor) está aumentando, sumando cuota de mercado y ganándose la confianza de los consumidores.
- ✓ La producción de productos alternativos y más económicos está aumentando, en aras de los productos agroalimentarios de calidad.
- ✓ Las grandes superficies absorben gran parte del consumo de quesos, en detrimento del comercio local.
- ✓ La introducción de razas de ovino alóctonas provocará una pérdida de la calidad del producto.
- ✓ Los quesos ecológicos no están lo suficientemente protegidos, detectándose una competencia desleal (muchos productos indican que producen Queso Zamorano de forma ecológica, etc.).
- ✓ Poco apoyo a las razas autóctonas por parte de las administraciones.
- ✓ Poco conocimiento, poca publicidad.

FORTALEZAS

- ✓ Hay un elevado número de DOP'S/IGP'S/MG´S en Castilla y León.
- ✓ El prestigio de los productos agroalimentarios de calidad está consolidado.
- ✓ La producción de los productos de calidad diferenciada es respetuosa con el medioambiente.
- ✓ Alto nivel de internacionalización empresarial, pues más de la mitad de las DOP'S/IGP'S realizan exportaciones (principalmente a mercados intracomunitarios).
- ✓ Este sector ocupa un importante volumen de empleo, principalmente en el medio rural.
- ✓ La mayoría de las instalaciones están bien conservadas.
- ✓ El aprovisionamiento de materias primas está garantizado.
- ✓ Los Consejos Reguladores aportan un importante apoyo a este sector.
- ✓ Hay una importante estructura de vigilancia y control de los productos diferenciados.
- ✓ El Queso Zamorano presenta un sabor muy intenso y es más graso que el resto de quesos proporcionando un sabor y textura únicos.
- ✓ El Queso zamorano procede únicamente de leche de ovejas de raza churra y castellana, siendo un producto muy exclusivo y de gran calidad derivado de materia prima autóctona de Zamora, y asegurando la calidad del producto y manteniendo importantes señas de identidad castellano leonesas.
- ✓ El Queso Zamorano tiene una gran calidad, frente a otras denominaciones de origen.

OPORTUNIDADES

- ✓ Hay una creciente demanda de productos agroalimentarios de calidad por parte de terceros países.
- ✓ La mayoría de las DOP'S/IGP'S venden en todo el territorio nacional.
- ✓ El comercio electrónico está aumentando en los últimos años.
- ✓ El medio rural ofrece oportunidades de empleo a los jóvenes.
- ✓ Los canales de comercialización y venta están mejorando.
- ✓ El comercio local está en expansión.
- ✓ La demanda de estos productos por parte del canal HORECA está aumentando.
- ✓ En determinadas fechas del año (principalmente las Navideña) es muy frecuente la adquisición de productos de Calidad Diferenciada.
- ✓ Los productos DOP'S/IGP'S suelen estar mejor pagados que los convencionales en origen.
- ✓ Hay nuevos consumidores que pueden pagar y valorar el supuesto incremento de precio que debería existir.
- ✓ El número de consumidores concienciados con la conservación del medio ambiente y del medio rural aumenta día a día.
- ✓ Hay que saber vender la diferencia de un producto de calidad diferenciada con respecto a uno convencional, que no es singular.
- ✓ La calidad de este producto de calidad diferenciada es muy importante, pues abre mercados (la exportación es una necesidad indispensable para cualquier producto certificado).

I.G.P. QUESO DE VALDEÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los quesos de la “Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón” son de tipo azul, grasos, elaborados con leche de vaca con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra (razas: Vaca: Frisona, Parda alpina. Oveja: Latxa. Cabra: Pirenaica) y se presentan enteros o batidos. La leche que es pasteurizada procede de la cabaña ganadera que pasta en los verdes prados del valle de Valdeón (Castilla y León). Estos pastos contribuyen a que el queso tenga un sabor intenso, láctico, mantecoso y un singular aroma.

Cuando se presenta entero, en forma cilíndrica, su peso será entre 0,5 y 3 kg; también se presentará en porciones radiales de peso mínimo 250 g. La corteza del queso entero es natural, delgada, blanda, de color amarillento y con tonalidades grisáceas. La pasta es de color blanco marfil que evoluciona a color crema, brillante y con aureola débilmente marcada según el grado de maduración. Al corte presenta numerosas oquedades distribuidas homogéneamente, irregulares, de tamaño variable y de un tono azul verdoso. Su sabor es intenso, salado y picante, ligeramente ardiente.

Cuando se presenta batido no tiene corteza y mantiene el color, aroma y sabor del queso entero pero la crema es untuosa, mayor a medida que aumenta la temperatura del producto, de consistencia media acercándose a mantecosa. Los envases serán de capacidad entre 20 g y 1,5 kg.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL EN CASTILLA Y LEÓN

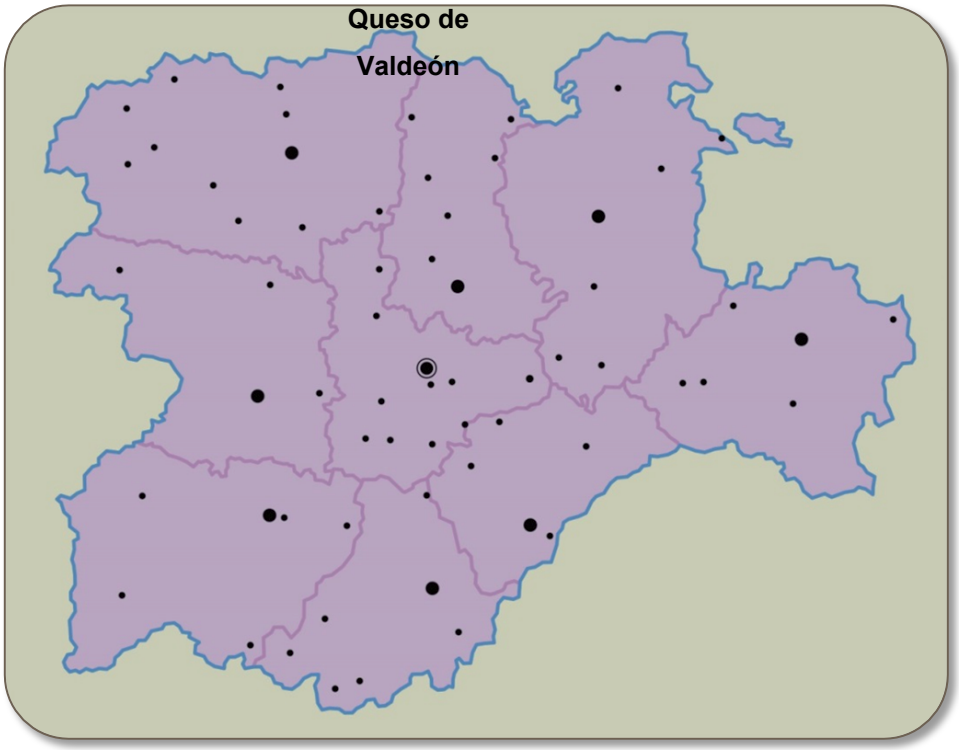


Ilustración 66: Distribución del IGP Queso de Valdeón en Castilla y León. Fuente: Banco de imágenes y sonidos del Ministerio de Educación, Ministerio de Educación.

La distribución geográfica del IGP Queso de Valdeón está constituida por el término municipal de Posada de Valdeón (León).

SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ESTE PRODUCTO

FASE 1: PRODUCCIÓN

El queso se elaborar con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca y leche de oveja y/o cabra. Esta leche debe tener una composición equilibrada entre grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de las especies de procedencia.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Coagulación

La leche recibida en las queserías es filtrada y, posteriormente, introducida en los depósitos de recepción, manteniendo una temperatura constante de a 4 °C, hasta su traslado a la cuba de cuajado.

Corte y recalentado

La cuajada se elabora a partir del ácido-láctico, utilizándose la dosis de cuajo precisa para que la coagulación se realice en un tiempo comprendido entre 60 y 120 minutos.

Para ello, en la cuba de cuajado se realiza la inoculación del hongo *Penicillium* (la temperatura de la leche tanto en el momento de la coagulación como durante este proceso, oscilará entre 28 y 32 °C).

El corte de la cuajada se hace de forma que se obtenga un grano de aproximadamente un centímetro cúbico, dejándose en reposo entre 14 y 17 minutos. Posteriormente, se agita y se desuera.

Moldeado y prensado

El molde se lleva a cabo en moldes cilíndricos, dejando el grano suelto. Tras dos o tres horas de reposo, se procede al volteo, permaneciendo en reposo veinticuatro horas.

Salado
Se aplica sal seca, siendo el primer día por una de las caras y el segundo día por la otra.

Pinchado
El queso es pinchado, con el fin de que se airee internamente.

Maduración
Para una correcta maduración del queso, la temperatura de los locales de maduración tiene que estar comprendida exclusivamente entre los 5 y 10 °C y la humedad tiene que ser mayor del 85%. Además, la maduración se deberá llevar a cabo en condiciones naturales, salvo en lo que sea estrictamente necesario para mantener estas condiciones ambientales. El periodo de maduración del queso debe ser, como mínimo, de dos meses (en el caso de los quesos elaborados a partir de leche cruda) y de un mes y medio (en el caso de los quesos elaborados a partir de leche pasteurizada). Además, y en ambos caos, a lo largo del periodo de maduración el queso es volteado, y se realizarán las labores de limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares y singulares.

Batido
Esta etapa es exclusiva para los quesos batidos y consiste en los siguientes procesos: eliminación de corteza, troceado, batido y envasado.

Envasado y etiquetado
En el último momento, y antes de la distribución y comercialización del queso, se lleva a cabo el etiquetado y contra-etiquetado de los productos finales.

ASPECTOS ECONÓMICOS QUE DEFINEN A ESTE PRODUCTO

En el año 2013 y 2014, en Castilla y León se registró una única quesería en la cual se elabora este tipo de queso.

La cantidad de leche destinada a IGP Queso de Valdeón ha disminuido en el año 2014, con respecto al año anterior, en 136.165,5 litros y, por lo tanto, también se ha reducido la cantidad de queso protegido (se elaboraron 1.247 kg menos).

Producción			
Leche destinada a la elaboración de queso protegido (l)		Queso protegido (kg)	
2013	2014	2013	2014
1.249.335,0	1.113.169,5	124.933,0	123.685,5

Tabla 31: Datos de producción del IGP Queso de Valdeón (2013-2014). Fuente: Datos de Registro, Producción, Comercialización y valor económico. Caracterización de la producción de Alimentos diferenciados protegidos Bajo denominaciones de origen y/o Indicaciones geográficas protegidas (en términos de competitividad Eficiencia comercializadora). Ministerio de Agricultura, Alimentación, y Medio Ambiente.

En lo que respecta al valor económico, según el mercado de destino en el año 2014, el IGP Queso de Valdeón ostenta el puesto número 16 en el ranquin de los primeros DOP/IGP del sector de Quesos en cuanto a su facturación. En esta facturación tiene un gran peso las comercialización de estos productos, ya que en el año 2014 se vendieron 123.685,5 kg de queso, destacando que el 41,54% de esta comercialización ha sido a terceros países, como EEUU, México, Australia, Japón y Canadá. A nivel europeo, han sido Holanda, Suecia, Reino Unido y Holanda, los principales receptores de este producto de calidad diferenciada.

Comercialización (kg)			
Nacional	**UE**	**Países terceros**	**Total**
36.801,2	35.510,8	51.373,5	123.685,5

Tabla 32: Datos de Comercialización del IGP Queso de Valdeón (2014). Fuente: Datos de Registro, Producción, Comercialización y valor económico. Caracterización de la producción de Alimentos diferenciados protegidos Bajo denominaciones de origen y/o Indicaciones geográficas protegidas (en términos de competitividad Eficiencia comercializadora). Ministerio de Agricultura, Alimentación, y Medio Ambiente.

Por último, el valor económico del IGP Queso de Valdeón, ha sido de 1,09 millones de euros, que corresponden al 0,47% sobre el total delo valor económico.

ANÁLISIS DAFO

DEBILIDADES
✓ Hay una excesiva dispersión/ atomización del sector.
✓ El conocimiento de los productos agroalimentarios de calidad en los mercados exteriores es escaso.
✓ Los mecanismos de autorregulación sectorial son insuficientes.
✓ Hay una fuerte orientación autonómica o comarcal en la producción por lo que la salida del producto se encuentra limitada.
✓ Muy pocas DOP'S/IGP'S/MG´S alcanzan niveles de facturación superiores a los 5 millones de euros (la facturación individual de las industrias DOP'S/IGP'S presenta valores muy reducidos
✓ La competitividad en los precios, con respecto a otros productos, es muy baja.
✓ La capacidad producción y/o comercializadora es reducida.
✓ El abandono del medio rural está reduciendo los recursos humanos disponibles.
✓ Las ventas tanto al canal HORECA, como a industrias terceras, son reducidas.
✓ Una parte importante de la producción DOP/IGP es necesario comercializarla como convencional, por exigencias de la distribución o falta de demanda.
✓ La difusión y promoción de este tipo de productos de calidad diferenciada es insuficiente.
✓ La poca promoción del producto provoca que el consumidor desconoce los registros de calidad agroalimentaria diferenciada, así como la diferencia de estos productos con respecto a otros de similar denominación, pero de menor calidad.
✓ La implantación del food-service es muy reducida.
✓ La inversión anual de las DOP'S/IGP'S requiere una inversión importante.

AMENAZAS

- ✓ El fraude (que actualmente se estima en un 15%), como consecuencia del uso indebido del término identificativo, origina competencia desleal y fraude al consumidor.
- ✓ Los niveles de exigencia de estos productos son, muchas veces, superiores a los requeridos en el mercado comunitario.
- ✓ La diferencia de precios, con respecto a los productos convencionales, es muy reducida.
- ✓ La competencia con los productos ofertados por países emergentes es muy elevada.
- ✓ En algunos casos, hay una necesidad de importar materia prima.
- ✓ El precio de las materias primas y de los insumos es muy elevado.
- ✓ Las marcas de distribuidor o blanca (MDD) están en un proceso de crecimiento constante, sumando cuota de mercado y ganándose la confianza de los consumidores
- ✓ La producción de productos alternativos y más económicos está aumentando, en aras de los productos agroalimentarios de calidad.
- ✓ Hay una fuerte competencia con otros tipos de registros, como las Marcas de Garantía (M.G.).

FORTALEZAS
✓ Hay un elevado número de DOP'S/IGP'S/MG´S en Castilla y León.
✓ El prestigio de los productos agroalimentarios de calidad está consolidado.
✓ La producción de los productos de calidad diferenciada es respetuosa con el medioambiente.
✓ Alto nivel de internacionalización empresarial, pues más de la mitad de las DOP'S/IGP'S realizan exportaciones (principalmente a mercados intracomunitarios).
✓ Este sector ocupa un importante volumen de empleo, principalmente en el medio rural.
✓ La mayoría de las instalaciones están bien conservadas.
✓ El aprovisionamiento de materias primas está garantizado.
✓ Los Consejos Reguladores aportan un importante apoyo a este sector.
✓ Hay una importante estructura de vigilancia y control de los productos diferenciados.
✓ Los canales de comercialización y venta están mejorando.

OPORTUNIDADES

- ✓ Hay una creciente demanda de productos agroalimentarios de calidad por parte de terceros países.
- ✓ La mayoría de las DOP'S/IGP'S venden en todo el territorio nacional.
- ✓ El comercio electrónico está aumentando en los últimos años.
- ✓ El medio rural ofrece oportunidades de empleo a los jóvenes.
- ✓ El comercio local está en expansión.
- ✓ La demanda de estos productos por parte del canal HORECA está aumentando.
- ✓ En determinadas fechas del año (principalmente las Navideña) es muy frecuente la adquisición de productos de Calidad Diferenciada
- ✓ Los productos DOP'S/IGP'S suelen estar mejor pagados que los convencionales en origen.
- ✓ Hay nuevos consumidores que pueda pagar y valorar el supuesto incremento de precio que debería existir.
- ✓ El número de consumidores concienciados con la conservación del medio ambiente y del medio rural aumenta día a día.

I.G.P. LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “Lechazo” a la cría de oveja que todavía mama, utilizándose este término indistintamente para referirse a machos y hembras y estando su campo lingüístico comprendido en la locución "Cordero Lechal", tratándose de un localismo que se utiliza en el ámbito geográfico de la Cuenca del Duero.

El tipo de ganado apto para la producción de la “Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León", procede de las razas: Churra, Castellana y Ojalada, por lo que sólo se admiten cruces entre estas razas.

Los requisitos que debe reunir el “**Lechazo de Castilla y León**” son:

- ✓ Corderos sin distinción de sexo.
- ✓ Que el peso en vivo, cuando lleguen al matadero, sea de 9 a 12 kg.

Que cuando sea sacrificado no sobrepase los 35 días desde su nacimiento.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL EN CASTILLA Y LEÓN

La zona de producción de IGP Lechazo de Castilla y León está comprendida por determinadas comarcas agrarias de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, siendo la zona de sacrificio y faenado de la canal, la totalidad de la Comunidad Autónoma de Castilla León.

Ilustración 67: Mapa de distribución del IGP Lechazo de Castilla y León. Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ESTE PRODUCTO

FASE 1: PRODUCCIÓN

La carne destinada al consumo del IGP Lechazo de Castilla y León, procede de las ganaderías aptas e inscritas en los registros de la IGP Lechazo de Castilla y León".

El transporte del ganado al matadero se realizará en vehículos debidamente autorizados, de forma que el animal no sufra alteración o molestia que pueda afectar a su estado o integridad física. Se evitará coger a los animales por la piel, darles golpes o el amontonamiento en el transporte. El transporte se realizará preferentemente por la mañana, evitando recorridos largos. El tiempo de reposo será el mínimo imprescindible y, en cualquier caso, de acuerdo con la legislación vigente.

Si en una misma zona de recogida existiesen ovinos acogidos y no acogidos al Reglamento de la I.G.P., deberán ser transportados en jaulas diferentes en el vehículo y reposar en zonas separadas.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Todos los animales acogidos serán sacrificados el mismo día de entrada en el matadero, siempre antes de 10 horas desde la entrada, y de manera separada del resto.

El tiempo de reposo será el mínimo imprescindible y, en cualquier caso, de acuerdo con la legislación vigente. Todos los animales acogidos serán sacrificados el mismo día de entrada en el matadero, siempre antes de 10 horas desde la entrada, y de manera separada del resto.

En los despieces se utilizarán etiquetas autoadhesivas con el logotipo y numeradas de forma que permitan la identificación del producto protegido.

FASE 3: COMERCIALIZACIÓN Y VENTA

Se considera que el periodo máximo de comercialización no deberá superar los ocho días desde el sacrificio, siempre conservando la cadena de frío.

El Consejo Regulador a través de los Servicios Técnicos determinará la aptitud de las canales amparables por la Indicación Geográfica, en base al Reglamento de la misma, y de acuerdo con lo que se establezca en las normas de calificación, colocando una chapa metálica numerada de uso alimentarlo en cada cuarto, en la que figurará el logotipo del Consejo Regulador y con indicaciones que permitan la identificación del producto protegido.

El reparto y distribución de canales de IGP Lechazo de Castilla y León a los minoristas carniceros y su conservación y venta cumplirán con la normativa de la Indicación Geográfica, evitándose en todo momento el deterioro de la calidad del producto.

ASPECTOS ECONÓMICOS QUE DEFINEN A ESTE PRODUCTO

El IGP Lechazo de Castilla y León ocupa el puesto número 16 en el ranquin de los primeros DOP/IGP en cuanto a su facturación y el 5º puesto si tenemos en cuenta tan sólo las DOP/IGP de carnes frescas (en el año 2014).

En este mismo año, se registraron 961 explotaciones productoras de este tipo de lechazo, así como 31 mataderos y una sala de despiece, sacrificándose 326.856 animales con destino la IGP, con un peso medio de 6 kg, y produciéndose 1.643,13 toneladas de IGP Lechazo de Castilla y León. A pesar de que el 40% de los animales no vacunos sacrificados con destino IGP son de este tipo de carne fresca, representan el 25,87% de la producción de carne fresca no vacuna protegida, con prácticamente idéntica cantidad que el "IGP Cordero de Extremadura", pero por debajo del "IGP Ternasco de Aragón"

En lo que respecta al valor económico, según el mercado de destino en el año 2014, toda la carne fresca producida bajo esta denominación protegida se consume en su totalidad en el territorio regional, con una facturación total de 14,33 millones de euros.

Facturación (Millones de euros)	14,33
Exportación (Millones de euros)	0
Facturación / Industria (Millones de euros)	0,38
Exportación / Industria (Millones de euros)	0
Porcentaje Exportación / Facturación	0

Tabla 33: Dimensionamiento y grado de concentración de estructuras del IGP Lechazo de Castilla y León (2014). Fuente: Dimensionamiento y grado de concentración de estructuras en las DOP/IGP del sector de Quesos. Caracterización de la producción de Alimentos diferenciados protegidos Bajo denominaciones de origen y/o Indicaciones geográficas protegidas (en términos de competitividad Eficiencia comercializadora). Ministerio de Agricultura, Alimentación, y Medio Ambiente.

Por último, el valor económico del IGP Lechazo de Castilla y León, ha sido de 15,45 millones de euros, que corresponden al 32,66% sobre el total delo valor económico, cifra muy similar al "IGP Ternasco de Aragón", configurándose ambos como las principales carnes frescas protegidas de España no vacunas, aunque seguidas, de cerca, por el "IGP Cordero de Extremadura".

ANÁLISIS DAFO

DEBILIDADES

- ✓ Hay una excesiva dispersión/ atomización del sector.
- ✓ No hay exportación de estos productos fuera de España.
- ✓ El conocimiento de los productos agroalimentarios de calidad en los mercados exteriores es escaso.
- ✓ Los mecanismos de autorregulación sectorial son insuficientes.
- ✓ Hay una fuerte orientación autonómica o comarcal en la producción.
- ✓ Muy pocas DOP'S/IGP'S/MG´S alcanzan niveles de facturación superiores a los 5 millones de euros (la facturación individual de las industrias DOP'S/IGP'S presenta valores muy reducidos.
- ✓ La competitividad en los precios, con respecto a otros productos, es muy baja.
- ✓ La capacidad producción y/o comercializadora es reducida.
- ✓ El envejecimiento de la población rural y el abandono del medio rural está reduciendo los recursos humanos disponibles.
- ✓ La producción está fuertemente condicionada por la estacionalidad.
- ✓ La contratación de mano de obra es temporal y se lleva a cabo principalmente a través de ETTs.
- ✓ La mayor parte de la mano de obra contratada de forma temporal es no cualificada.
- ✓ Las ventas tanto al canal HORECA, como a industrias terceras, son reducidas.
- ✓ Una parte importante de la producción DOP/IGP es necesario comercializarla como convencional, por exigencias de la distribución o falta de demanda.
- ✓ La difusión y promoción de este tipo de productos de calidad diferenciada es insuficiente.
- ✓ El consumidor desconoce los registros de calidad agroalimentaria diferenciada, así como la diferencia de estos productos con respecto a otros de similar denominación, pero de menor calidad.

DEBILIDADES
✓ La implantación del *food-service* es muy reducida. ✓ Los productos están a la merced de los fluctuantes precios de mercado. ✓ Producto perecedero. ✓ El precio de las materias primas y de los insumos es muy elevado y en algunos casos, hay una necesidad de importar materia prima. ✓ La oferta no es constante al ser un ser vivo hay que contar con el ciclo de la vida y los agentes externos. ✓ La inversión anual de las DOP'S/IGP'S es relativamente importante.

AMENAZAS

- ✓ El fraude (que actualmente se estima en un 15%), como consecuencia del uso indebido del término identificativo, origina competencia desleal y fraude al consumidor.
- ✓ Los niveles de exigencia de estos productos son, muchas veces, superiores a los requeridos en el mercado comunitario.
- ✓ La diferencia de precios, con respecto a los productos convencionales, es muy reducida.
- ✓ La competencia con los productos ofertados por países emergentes es muy elevada.
- ✓ Las marcas de distribuidor o blanca (MDD) están en un proceso de crecimiento constante, sumando cuota de mercado y ganándose la confianza de los consumidores
- ✓ La producción de productos alternativos y más económicos está aumentando, en aras de los productos agroalimentarios de calidad.
- ✓ La importación del lechazo francés está afectando negativamente a este tipo de producto.
- ✓ La publicidad por parte de la prensa, en ocasiones, puede ser muy dañina, al confundir al consumidor.
- ✓ Hay una fuerte competencia con otros tipos de registros, como las Marcas de Garantía (M.G.).

FORTALEZAS

- ✓ Hay un elevado número de DOP'S/IGP'S/MG´S en Castilla y León.
- ✓ El producto es seguro, homogéneo y de calidad, según sus especificaciones y protegido por los consejos reguladores, otorgando un valor añadido al sector.
- ✓ El prestigio de los productos agroalimentarios de calidad está consolidado.
- ✓ La producción de los productos de calidad diferenciada es respetuosa con el medioambiente.
- ✓ Alto nivel de internacionalización empresarial, pues más de la mitad de las DOP'S/IGP'S realizan exportaciones (principalmente a mercados intracomunitarios).
- ✓ Este sector ocupa un importante volumen de empleo, principalmente en el medio rural.
- ✓ La mayoría de las instalaciones están bien conservadas y estructuradas.
- ✓ El aprovisionamiento del producto final está garantizado.
- ✓ Los Consejos Reguladores aportan un importante apoyo a este sector.
- ✓ Hay una importante estructura de vigilancia y control de los productos diferenciados.
- ✓ La marca IGP permite al consumidor disponer de toda la información sobre el producto, proporcionando una mayor credibilidad y confianza al consumidor e incrementando la competencia entre otros productores.
- ✓ El Lechazo de castilla y León ocupa el puesto número 16 en el ranquin de los primeros DOP/IGP en cuanto a su facturación y el 4º puesto si tenemos en cuenta tan sólo las DOP/IGP de carnes frescas.
- ✓ La mano de obra está cualificada.
- ✓ La producción gourmet le da mayor valor al producto
- ✓ Los canales de comercialización y venta están mejorando.
- ✓ Producto saludable y de calidad. No existe en todos los sitios.

OPORTUNIDADES

- ✓ Las exportaciones están en expansión.
- ✓ Hay una creciente demanda de productos agroalimentarios de calidad por parte de terceros países.
- ✓ La mayoría de las DOP'S/IGP'S venden en todo el territorio nacional.
- ✓ El comercio electrónico está aumentando en los últimos años.
- ✓ El medio rural ofrece oportunidades de empleo a los jóvenes.
- ✓ Las campañas de márquetin dan a conocer los productos y la calidad asociada a los mismos.
- ✓ El comercio local está en expansión.
- ✓ La demanda de estos productos por parte del canal HORECA está aumentando.
- ✓ En determinadas fechas del año (principalmente las Navideña) es muy frecuente la adquisición de productos de Calidad Diferenciada
- ✓ Los productos DOP'S/IGP'S suelen estar mejor pagados que los convencionales en origen.
- ✓ Hay nuevos consumidores que pueda pagar y valorar el supuesto incremento de precio que debería existir.
- ✓ El número de consumidores concienciados con la conservación del medio ambiente y del medio rural aumenta día a día.
- ✓ La certificación protegida proporciona un conocimiento del Lechazo como producto originario y vinculado a Castilla y León, pero también fuera de Castilla y León.
- ✓ La principal herramienta de venta es que el producto presenta una valoración positiva entre los comercializadores y consumidores.

7.2.2. OTROS PRODUCTOS DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

Aparte de los productos de calidad diferenciada de Castilla y León, también se han tenido en cuenta otros productos recogidos con otras figuras de calidad, tales como las Marcas de Garantía y Marca de Calidad.

La **Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas**, define las "Marcas de Garantía" en artículo 68 de dicha ley como:

Marca de Garantía (MG)
Signo utilizado por una pluralidad de empresas, bajo el control y utilización de su titular, que certifica que los productos o servicios a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnicas o modo de elaboración.

Marca Colectiva (MC)
Es aquélla que sirve para distinguir en el mercado los productos o servicios de los miembros de una asociación de fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios. El titular de esta marca es dicha asociación.

Por otra parte, la figura de Marca de Calidad, Queso Castellano, está amparada por la marca «Tierra de Sabor», y está dirigida a garantizar una imagen homogénea para los quesos de calidad de la Comunidad. Junto a la marca propiamente dicha, la Ley regula la Marca Colectiva y la Marca de

Garantía.

Tanto la Marca Colectiva como la de Garantía exigen para ser registradas que se acompañe con la solicitud de registro del correspondiente reglamento de uso.

Entre esta variedad de productos, destacan los siguientes productos castellano-leoneses:

Marca de Calidad, Queso Castellano.	**M.G. Queso Arribes de Salamanca.**	**M.G. Cecina de chivo de Vegacervera.**

M.C. QUESO CASTELLANO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Marca Colectiva Queso Castellano" nació de la mano de la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas, con el fin de aunar todas las organizaciones federadas, fomentar la solidaridad entre ellas, impulsar el desarrollo económico de la región y defender los intereses del empresariado. Hoy en día, con 76 organizaciones federadas, representa a más del 50% de las queserías existentes en Castilla y León.

De acuerdo con lo que determina el reglamento 207/09 del Consejo de 26 de febrero de 2009, sobre la Marca Colectiva, la Marca Comunitaria Colectiva "Queso Castellano", protege los quesos que reúnen las características definidas por el reglamento de uso de la Marca y siempre que cumplan con su producción, elaboración y maduración exigidos por el mismo y la legislación vigente.

Los centros de recogida de la leche, maduración e industria de elaboración estarán ubicados en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La leche es el producto natural integro obtenido del ordeño de vacas, ovejas y cabras, que cumplirá la legislación vigente y los siguientes requisitos analíticos en el momento de la fabricación:

	Leche de vaca	Leche de oveja	Leche de cabra	Tolerancia
Materia grasa	>3%	> 5,6%	>3 %	0,12
Proteínas	>3 %	> 4,8 %	> 3,3 %	0,10
Extracto seco	>8,3 %	> 16,8 %	> 11 %	0,72
Extracto quesero	>6 %	> 10,4 %	> 6,3 %	0,50

Dependiendo del tipo de leche se obtiene:

- ✓ Queso de pasta prensada elaborado con un 100% de leche de oveja.
- ✓ Queso de pasta prensada elaborado con leche de vaca, oveja y cabra. El porcentaje mínimo de leche de oveja será del 15% y de la leche de cabra el 10%
- ✓ Queso de pasta prensada elaborado con leche de vaca y oveja. El porcentaje mínimo de leche de oveja será del 15%.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL EN CASTILLA Y LEÓN

Tanto la zona de producción como la zona de elaboración del Queso Castellano abarca casi toda la Comunidad Autónoma de Castilla y León, a excepción de Segovia y Soria

ASPECTOS ECONÓMICOS QUE DEFINEN A ESTE PRODUCTO

La creación de una Marca de Calidad que ampare este tipo de quesos, conlleva un incremento de la producción de las industrias de elaboración existentes, la creación de otras nuevas y el asentamiento de la cabaña ganadera. Esto implicaría también el aumento de la oferta de empleo y la permanencia de la población.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ESTE PRODUCTO

FASE 1: PRODUCCIÓN

La leche utilizada como materia prima, debe ser leche de oveja, vaca y cabra cuya zona de producción apta para la elaboración del "queso castellano" es la Comunidad autónoma de Castilla y León. Excepcionalmente se permite el uso de leche de cabra de otras zonas diferentes si se demuestra que el suministro no es suficiente para cubrir las necesidades de producción.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Preparación de la leche

Consiste en la preparación de la leche: Una vez que llega a la industria, la leche tiene que pasar por un tamiz para eliminar impurezas después se almacena en un tanque refrigerado hasta su utilización. Le leche puede utilizarse cruda o pasteurizada.

Adición del cuajo

Se trata de la fase de coagulación. Se pasa la leche a la cuba de cuajado y se calienta, alcanzada la temperatura de coagulado se le añade el cuajo natural o las enzimas coagulantes (autorizadas). Pueden añadirse también fermentos lácteos y aditivos autorizados. Este proceso dura entre 25 y 45 minutos.

Corte de la cuajada

La cuajada se corta varias veces hasta conseguir granos de tamaño adecuado según el tipo de queso. Después se agita de forma suave recalentando hasta los 38 ºC para eliminar el suero.

Desuerado, removido y calentamiento
Como consecuencia del corte y agitación de la cuajada el suero queda en la cuba y se elimina mediante tamices perforados que retienen la cuajada. El calentamiento por debajo de 38 ºC facilita la salida del suero. Hay una disminución del pH ocasionado por la acción de las bacterias lácticas y una mayor firmeza de los granos de cuajada.

Moldeado y prensado
La cuajada sin el suero se introduce en moldes cilíndricos de tamaño preciso para que los quesos adquieran la forma, dimensiones y peso correspondiente. Posteriormente se someten a prensado en prensas adecuadas a este fin.

Salado:
La salazón puede ser húmeda o seca, pudiéndose aplicar las dos modalidades a la vez. Solo está permitido el uso de sal común (cloruro sódico). La duración será de 48 horas en caso de inmersión en salmuera. Esta fase no se incluye en la producción de los quesos sin sal.

Maduración:
Es el proceso que se lleva a cabo en cámaras o locales destinados a tal fin, que mantengan una humedad relativa entre el 70 y el 90 % y una temperatura de entre 3 y 18 ºC. En este proceso se llevan a cabo las reacciones físico-químicas necesarias para desarrollar los aromas y sabores característicos del producto y favorecer la pérdida de agua.

Conservación:
La conservación tiene que realizarse en instalaciones con condiciones apropiadas, que se encuentren a temperatura inferior a 10 ºC y con una humedad relativa del 75-95%. Se mantendrán aquí hasta su venta. En este periodo y en el de maduración se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarios para que el queso adquiera sus características particulares.

M.G. QUESO ARRIBES DE SALAMANCA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La “Marca de Garantía Queso de Arribes de Salamanca” es una iniciativa de la Asociación Profesional de Industrias Lácteas Arribes de Salamanca. La asociación se creó en el año 2000 con el fin de conseguir que el QUESO ARRIBES DE SALAMANCA obtuviera un reconocimiento oficial por parte de la Junta de Castilla y León y proteger el método tradicional de elaboración de los maestros queseros de la zona, aprovechando la leche de oveja de los rebaños que pastorean en las Arribes de Salamanca.

El nacimiento de la **MG Queso de Arribes de Salamanca** en el año 2002, tiene como finalidad principal que el consumidor conozca un producto de gran calidad, sometido a un riguroso control durante todo el proceso de elaboración y con unos requisitos de calidad más exigentes que las normativas vigentes.

Este queso se elabora a partir de oveja churra, castellana, assaff y sus cruces en la zona de Las Arribes, situada al noroeste de la provincia de Salamanca, Comunidad Autónoma de Castilla y León. Se elabora de forma tradicional con leche de oveja cruda. La Marca de Garantía establece y asegura la autenticidad de la zona geográfica de producción de leche y sus características, el proceso de elaboración y las características del producto final controlando todo el proceso productivo, desde la alimentación de la oveja hasta que llega el queso al consumidor final.

Es un queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja con adición de cuajo natural. Los ingredientes que se utilizan son leche de oveja, cuajo, cloruro sódico y aditivos autorizados. Es un queso de coagulación enzimática, de desuerado y prensado intenso. Salado por inmersión en salmuera. Con una maduración mínima de 2 meses. Tiene forma cilíndrica, con caras planas lisas o con marcas de cincho de esparto.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL EN CASTILLA Y LEÓN

La zona de elaboración de la Marca de Garantía Queso de Arribes de Salamanca es la zona de las Arribes, situada al noroeste de la provincia de Salamanca en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La zona de producción de la leche es la zona agraria de Vitigudiño (comarcas de la Ramajería, Las Arribes, El Abadengo y Tierra de Vitigudiño).

Las industrias que forman parte dela Marca de Garantía Queso de Arribes de Salamanca se encuentran ubicadas en los municipios de Hinojosa de Duero (Felipe Hernández Vacas), Vilvestre (Juan García Gorjón), Lumbrales (T. Miguel García), Bogajo (S. Hernández Iglesias), Sobradillo (S.A.T. El Sierro), La Fregeneda (Ángel García Filloy), Vitigudino (Queserías Iglesias) y Valderrodrigo (Cogalad).

ASPECTOS ECONÓMICOS QUE DEFINEN A ESTE PRODUCTO

Desde que se creó la MG Queso Arribes de Salamanca, hace aproximadamente quince años, es sumamente positivo ya que las queserías que forman parte de la Marca de Garantía Queso de Arribes de Salamanca son todas de tipo familiar y han conseguido gracias al apoyo de esta marca y a la gran calidad de sus quesos, llegar a lugares de España que antes era impensable. En el año 2011 la cantidad de quesos certificados y contra-etiquetados con la Marca de Garantía estaban cerca de los 400.000.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ESTE PRODUCTO

FASE 1: PRODUCCIÓN

Este queso se elabora a partir de oveja churra, castellana, assaff y sus cruces en la zona de Las Arribes, situada al noroeste de la provincia de Salamanca, Comunidad Autónoma de Castilla y León.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Preparación de la leche

La leche cruda de oveja se filtra a una temperatura de 4º C hasta su utilización. Para su uso se calienta, al baño maría, hasta alcanzar una temperatura de unos 30 ºC en la cuba de cuajado. Durante el calentamiento la leche se moverá continuamente mediante palas.

Adición del cuajo

La adición del cuajo se realiza con la leche a 28-32 ºC se añade el cuajo que es de carácter animal. Durante el proceso de coagulación dura entre 25 y 40 minutos.

Corte de la cuajada

La cuajada obtenida se somete a sucesivos cortes hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm de diámetro.

Desuerado, removido y calentamiento

Posteriormente se agita la masa, recalentándose hasta alcanzar una temperatura que no supere los 38 ºC y separándola del suero.

Moldeado y prensado
Una vez desuerada la cuajada se procede al entelado y llenado en moldes con la forma geométrica característica. En los moldes, los quesos se pasan a la prensa donde finalizan el desuerado. En la prensa estarán media hora, después se retira la tela y se vuelven a prensar durante 6 horas y se desmoldan.

Salado:
Después del desmoldado, los quesos, pasan a la cámara de salmuera, donde permanecerán entre 24 y 36 horas (el tiempo dependerá del tamaño del queso).

Maduración:
El queso estará en el secadero, durante al menos un mes, y por último a la cámara de maduración, lugar en el que permanecerá, bajo continua supervisión del maestro quesero, hasta el momento de su lavado, etiquetado y envasado, previo a su venta (nunca antes de los dos meses). La maduración se realiza en locales acondicionados a 9-13º grados y una humedad relativa del 75-85%. Este proceso, normalmente, se realiza desde el mes de Septiembre hasta el mes de Junio. Hay tres grados de maduración que se corresponden con las categorías del queso: maduración superior a dos meses, a cinco meses y a doce meses.

Conservación:
El queso se mantiene en unas instalaciones con una temperatura constante a 10 ºC y una humedad entorno al 80-95%. Es en esta fase donde se voltean los quesos para evitar grietas o malformaciones. El tiempo mínimo de curado en esta fase es de 60 días desde el inicio del proceso.

M.G. CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La cecina de chivo de Vegacervera cuenta con una marca de garantía, otorgada por la Junta de Castilla y León, encuadrada dentro de los productos de León. El seguimiento de la elaboración tradicional da lugar a un producto artesanal de calidad. Es un producto característico de la Montaña Central Leonesa y más concretamente de La Mediana, donde a través de los siglos se ha conservado su elaboración, siendo en la actualidad uno de los productos autóctonos más demandados. Es un producto de mucha tradición en algunas comarcas de la Montaña Leonesa, come es el caso de los municipios de Rodiezmo, La Pola de Gordón, Vegacervera y Cármenes. Durante las últimas décadas, la elaboración y sus secretos se mantuvieron sólo en algunos casos particulares y en pequeñas industrias artesanales.

El tipo de ganado caprino apto para la producción de Cecina de chivo de Vegacervera, procede preferentemente de la raza Serrana, incluyendo como tal las diferentes denominaciones que ha recibido con el paso del tiempo: cabra común, agrupación o raza de las Mesetas, serrana, cabras del país, y castellana, entre otras, admitiéndose también las razas del Guadarrama (guadarrameña), pirenaica y alpina, así como los cruces de estas con la raza serrana. La castración de los machos, constituye un requisito imprescindible.

La cecina de chivo es un tipo de cecina que posee un sabor muy particular (un tanto “intenso” para algunos). Su carne es suave y sabrosa y, además, en su composición, destacan los altos contenidos en proteínas y minerales y un bajo contenido en grasa. La salazón, el ahumado natural con leña de roble y el curado al aire frío y seco de la montaña durante un largo período, confieren a la cecina de chivo unas características de sabor y aromas muy particulares, claramente diferentes y diferenciables, del resto de los productos curados como la cecina de vaca.

Los productos finales que se obtienen, presentan unas características organolépticas únicas y también un contenido específico de humedad y de nutrientes.

El producto final obtenido debe presentar las características organolépticas (color, sabor y aroma, textura) que le son propias. Una apariencia exterior de color pardo-rojizo oscuro, la coloración y el aspecto al corte, oscila desde un color cereza hasta granate, presentando un ligero veteado de grasa que es de color blanco amarillento y de aspecto brillante y untuoso, lo que le proporciona una jugosidad característica.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL EN CASTILLA Y LEÓN

La cecina de chivo, autóctona de la provincia leonesa. La sede de la Marca de Garantía se encuentra en Vegacervera. La zona geográfica en la que se lleva a cabo la producción y/o elaboración de los productos conocidos como \Cecina de chivo de Vegacervera", se sitúa en la montaña oriental, occidental y central de la provincia de León, comprendiendo 13 municipios de la comarca de la Montaña de Luna, 23 municipios de la Montaña de Riaño, y tres municipios de la comarca: de Tierras de León (Rioseco de Tapia, Santa María de Ordás y Garrafe de Torio).

ASPECTOS ECONÓMICOS QUE DEFINEN A ESTE PRODUCTO

Actualmente, existen en la zona, cuatro fabricantes principales integrados en la promotora pro-denominación, que tienen una producción global de cerca de 90.000 kg/año; de esta producción casi un 80% corresponde a "Cárnicas Miserias" de Vegacervera, una empresa familiar pionera en la fabricación y comercialización de este producto. Los principales mercados son locales y regionales, aunque también tiene un gran tirón en Madrid, Barcelona y el norte de España. Aproximadamente, 30 ganaderos pertenecen a la asociación que cuentan con una cabaña de unos 5.000 chivos.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ESTE PRODUCTO

FASE 1: PRODUCCIÓN

Para realizar una buena pieza de cecina de chivo se utiliza la carne de caprino de más de tres años de edad, da igual que sea macho o hembra; generalmente se emplean las hembras que ya no sirven para la cría o bien machos castrados (de ahí su denominación popular "cecina de castrón"), que tengan un mínimo de 22 kilos de peso en canal sometida a un proceso de salazón, adobado, ahumado y curado al aire en ambiente natural. Hay cuatro partes de donde salen las piezas para su posterior tratado: pierna, costra bazo delantero, paletilla y costra brazo trasero. Unos cuantos meses de curación dan como resultado la cecina. Estos cuatro productos se denominan "Cecina de chivo de Vegacervera", y se presentan gastronómicamente al consumidor de formas diferentes:

- ✓ La pierna, se presenta curada al corte, como entrante.
- ✓ La paletilla y los costrabazos, se sirven cocidos en su jugo (entrecallados), y acompañados de longaniza de chivo.

FASE 2: TRANSFORMACIÓN

Recepción de las canales

Son canales de ganado caprino, sin distinción de sexo, castrados, con una edad mínima al sacrificio de tres años y más de 25 kg de peso en canal.

Obtención y perfilado de los despieces de la canal que se utilizan en la elaboración
Pierna: despiece de la canal correspondiente a la extremidad posterior, además de la cadera, con un peso mínimo de 2,5 kg. Paletilla: despiece de la canal correspondiente a la extremidad anterior, incluyendo parte de la espalda (a partir de la escápula sin cuello), con un peso mínimo de 2 kg. Costabrazo delantero: despiece que presenta como base anatómica ósea las vértebras cervicales (I-VII), 10 primeras vertebras torácicas (I-X), las 10 primeras costillas y sus cartílagos costales y esternón, incluyendo cuello y pecho con un mínimo de 3 kg. Costabrazo costero: despiece que presenta como base anatómica ósea las vértebras torácicas desde la XI a la XIII o XVI, sus cartílagos costales, vértebras lumbares sacras y coxígeas, incluyendo lomo y solomillo, con un peso mínimo de 3 kg.

Salado
Este proceso consiste en la incorporación de la sal a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de los despieces y su perfecta conservación, además de contribuir al desarrollo del color y de los aromas típicos de los productos salados. Las piezas se cubren con una mezcla de sal marina de grano grueso, apilándose durante un periodo de tiempo comprendido entre un día como mínimo y 2 días como máximo, por kilogramo de peso fresco. El proceso de salado tendrá lugar a una temperatura comprendida entre 2 ºC y 5 ºC, y con un grado de humedad relativa comprendida entre el 80% y el 90%.

Lavado
Las piezas se lavan con agua potable, templada o tibia, con objeto de eliminar la sal adherida a la superficie, dejándolas escurrir durante un 1 día con anterioridad a ser adobadas.

Adobado
Las piezas se sumergen en un adobo durante algunos minutos, presentando el adobo la siguiente composición: agua (25 litros), pimentón dulce (8 kg), aceite de oliva (2 litros), y ajo (2 kg), manteniéndose posteriormente en posición horizontal durante alrededor de 1 día, para favorecer la penetración del mismo.

Colgado
El colgado se mantiene durante alrededor de 20 a 30 días, según sea la climatología, hasta que las piezas dejan de escurrir. Se realiza en la “cocinona" que consiste en una sala de ambiente natural, más o menos abierta o cerrada en función de la temperatura y humedad del ambiente. El colgado es un proceso de asentamiento, para eliminar el agua de constitución, hacer penetrar la sal y el adobo, favoreciendo el desarrollo de la microbiota autóctona de la maduración, y favoreciendo los procesos que han de producir un aroma y un sabor peculiares. Las condiciones de humedad relativa y temperatura en esta fase, son de 70-85% y 16 ºC-18 ºC, respectivamente.

Ahumado
Las piezas se ahúman con la utilización de leña de roble o de encina. La duración de esta fase es de alrededor de 2 a 3 días.

Lavado
Las piezas se lavan con agua potable, templada o tibia, con objeto de eliminar la sal adherida a la superficie, dejándolas escurrir durante un 1 día con anterioridad a ser adobadas.

Secado - curación
Se realiza en secaderos apropiados, con un control especifico tanto de la temperatura como del grado de humedad relativa. La temperatura del proceso en esta fase, está entre 6 ºC y 8 ºC, mientras que la humedad relativa es de un 70% a 80%, permaneciendo las piezas en esta fase hasta completar su maduración, la cual, en el caso de la pierna se establece en un mínimo de 3 meses y un máximo de 7 meses, y para la paletilla y costrabazos, se establece en un mínimo de 15 días y un máximo de 3 meses. El peso mínimo que presentan las diferentes piezas al final del proceso de maduración, es de alrededor de 1 kg.

Etiquetado
Etiquetado, distribución y comercialización del producto: Una vez completado el proceso de maduración, el producto puede ser etiquetado, con lo que se considera que queda finalmente listo para su distribución, comercialización y venta.

7.3. AGRADECIMIENTOS

Se incluye el listado de las entidades participantes en esta investigación, sin cuyo apoyo y colaboración incondicional no habría sido posible:

Agropecuaria Palentina, S.C.L. (AGROPAL Grupo Alimentario).

Alonso Santos de Pedro.

Campofrío.

Consorcio Promoción del Ovino.

Coop. Ovino Sayaguesa, S.C.L. (COOVISA, S. Coop.)

C. R. DOP Queso Zamorano.

FITAG-UGT Castilla y León.

FITAG-UGT Segovia.

FITAG-UGT Soria.

Frías Nutrición. S.A.

Hermanos Sardonil Castrillo, S.L. (Quesos Sasamón).

Hermanos Masa, S.L.

Hijos de Salvador Rodríguez, S.A. (Quesos el Pastor de la Polvorosa).

Incarsa.
Industrias Lácteas Manzano S.A.
Jamones de Segovia.
Lácteas Castellano Leonesas S.A. (Grupo Lácteo Español RENY PICOT).
Lácteas Cobreros.
Leches Maternizadas, S.A.
Mesenor Cooperativa.
Moralejo Selección.
Quesos del Duero.
Queserías Entrepinares, S.A.U.
Queserías de Zamora, S.A.
Quesos García Calvo.
Rincón de la Vega SAL.