



# La industria alimentaria en las comunidades autónomas

## Condiciones, tendencias y estrategias diferentes para un único mercado

■ ALICIA LANGREO NAVARRO

Doctora Ingeniero Agrónomo  
Directora de Saborá, Estrategias Agroalimentarias

**L**a importancia de la industria alimentaria española es muy alta. En primer lugar este sector, con el 16,87% de las ventas, ocupa uno de los primeros puestos en la realidad industrial española y cuenta con el 13,45% de las personas ocupadas en la industria y el 12,82% del valor añadido (datos INE 2001). Además, la existencia de la industria alimentaria es esencial para la actividad del sistema alimentario, que en su conjunto aporta un 20% del PIB nacional y hace viable la actividad agraria.

La industria alimentaria es también la actividad que se encuentra más repartida dentro del territorio español, no solamente en lo que se refiere a su presencia de forma significativa en todas las comunidades autónomas, sino que además se encuentra en un buen número de pequeños núcleos de población y agrociudades; ámbitos en los que resulta esencial, no únicamente por su actividad directa, el empleo que genera y la riqueza que produce, sino también porque es un factor esencial en el desarrollo agrario de su entorno y arrastra importantes servicios.

La industria alimentaria ha crecido significativamente; entre 1996 y 2001 el volumen de ventas ha subido un 31,7% (sin deflacionar), a la vez se está concentrando: en el mismo periodo el número de empresas ha caído un 13,2% y el de establecimientos un 12,4%. Mientras, el gasto en materias primas ha aumentado un 28,8% y el gasto en personal un 25%, el valor añadido bruto un 33,8% y la productividad un 34,4%. El excedente de explotación ha aumentado un 45,6%. Un rasgo muy interesante, que mide el dinamismo de esta industria, es la inversión en activos materiales, que en el periodo de referencia ha subido un 75,6%. De una tasa de cobertura negativa se ha pasado a otra positiva gracias al incremento de las exportaciones, muy superior al de las importaciones (cuadro nº 1).

Cinco subsectores reúnen más del 56% de la facturación total, entre cuatro consumen casi el 60% de las materias primas utilizadas y entre 4 tienen el 60% del empleo (cuadro nº 2).

En los estudios sobre la industria ali-

mentaria se utilizan la base estadística del INE, que deja fuera sectores de actividad como la manipulación y comercialización de frutas y hortalizas frescas o de pescados frescos, ambos de una enorme magnitud. Respetando los criterios para la clasificación económica de las actividades (Códigos CNAE), cabe reseñar que las actividades mencionadas en la actualidad incorporan un valor añadido considerable y absorben una mano de obra importante, han realizado inversiones cuantiosas y resultan fundamentales en el sistema alimentario. En principio, dichas actividades deberían incorporarse como industria alimentaria, tal como ya están las salas de despiece de carnes. En ese caso, la importancia del sector sería mayor, hay que tener en cuenta que, según las estimaciones realizadas, el volumen de ventas de la actividad de manipulado y venta al mayor de frutas y hortalizas supera las ventas del subsector de cárnicas, el primero de los considerados industriales.

Independientemente de la catalogación por subsectores productivos utiliza-

CUADRO N° 1

**EVOLUCIÓN DE LOS PRINCIPALES INDICADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

INDICADORES	1996	2001(*)	ABSOLUTOS	(%)
EMPRESAS (NÚMERO)	38.996,00	33.832,00	-5.164,00	-13,2
ESTABLECIMIENTOS (NÚMERO)	43.338,00	37.953,00	5.385,00	-12,4
ÍNDICES DE PRODUCCIÓN (BASE 1990=100)	102,00	114,00	12,00	11,8
ÍNDICES DE PRECIOS (BASE 1990=100)	123,00	141,00	18,00	14,6
VENTAS NETAS (MILLONES DE EUROS)	47.401,40	62.423,45	15.022,05	31,7
GASTOS DE PERSONAL (MILLONES DE EUROS)	6.393,51	7.990,52	159,01	25,0
GASTOS EN MATERIAS PRIMAS (MILLONES DE EUROS)	28.405,79	36.594,30	8.188,51	28,0
INVERSIÓN ACTIVOS MATERIALES (MILLONES DE EUROS)	1.535,54	2.698,17	1.162,63	75,7
VALOR AÑADIDO BRUTO (MILLONES DE EUROS)	11.171,72	14.948,75	3.777,03	33,8
PRODUCTIVIDAD (MILES DE EUROS)	30,72	41,28	10,56	34,4
EXCEDENTE DE EXPLOTACIÓN (MILLONES DE EUROS)	4.778,21	6.958,23	2.180,02	45,6
MARGEN BRUTO (%)	10,10	11,20	1,10	
PERSONAS EMPLEADAS (Nº) (MEDIA ANUAL)	358.400,00	430,40	72.000,00	20,1
PERSONAS PARADAS (Nº) (MEDIA ANUAL)	68.975,00	46.750,00	-22.225,00	-32,2
TASAS DE PARO (%) (MEDIA ANUAL)	16,10	9,80	-6,30	
EXPORTACIONES (MILLONES DE EUROS)	4.916,04	9.957,43	5.041,39	102,5
IMPORTACIONES (MILLONES DE EUROS)	6.250,21	9.408,09	3.157,88	50,5
SALDO EXTERIOR (MILLONES DE EUROS)	-1.334,17	549,34	1.883,51	
TAZA DE COBERTURA (%)	78,70	105,80	27,10	

Fuente: (\*) Datos elaborados por la Dirección General de Alimentación de MAPA, a partir de los datos suministrados por el INE (Índices de Producción y Precios 2002; Directorio Central de Empresas 2002; Encuesta de Producción Activa 2002 y Encuesta Industrial Anual de Empresas 2001; y por el Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales, para los datos de Comercio Exterior 2002).



da por el Instituto Nacional de Estadística y en el Código de Actividades Económicas de Hacienda, a efectos de su ubicación y papel en el sistema alimentario y sus efectos en el medio rural, la industria alimentaria está compuesta por industrias de primera y segunda transformación.

Las primeras se encuentran estrechamente vinculadas a la producción agraria, y por lo tanto al mundo rural, están muy dispersas en todo el territorio y estrechamente vinculadas a los sistemas productivos locales, de los que forman parte. La industria de segunda transformación tiene más presencia en núcleos de población mayores y tiende a situarse cerca de los grandes centros de consumo, en áreas bien comunicadas y con una adecuada dotación de servicios y

presencia de centros de I+D solventes. De esta forma, mientras la industria de primera transformación está vinculada a las zonas de origen, la de segunda transformación suele alejarse de ellas. Existe además una industria alimentaria especializada en la transformación de materias primas importadas que está situada en el litoral, concretamente en las proximidades de los puertos de entrada. A la vez, el turismo y los grandes núcleos de población están favoreciendo industrias específicas de catering y de suministro a la hostelería.

Esta división no es tan taxativa, de hecho existe un buen número de subsectores en los que no hay segunda transformación, en los que el producto sale terminado de las industrias dispersas por el territorio; en otros casos, la segunda

transformación tiene lugar cerca de las áreas de producción agraria; esto sucede en todas las denominaciones de origen. En algunos casos, sectores cárnico y lácteo, el desarrollo de las industrias en las zonas de consumo se debió a exigencias sanitarias en una etapa histórica en la que no se había desarrollado la tecnología del frío, de forma que en la actualidad está consolidándose la localización en las áreas de producción ganadera.

Estos hechos dejan de manifiesto la gran cohesión existente entre la agricultura y la industria agroalimentaria de primera transformación, de manera que es impensable la existencia de una buena industria sin una agricultura adecuada y viceversa y, en la práctica, un buen mecanismo de coordinación vertical es imprescindible para ambos.

CUADRO N° 2

**PRINCIPALES SECTORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN PORCENTAJE**

<b>PRINCIPALES SECTORES SEGÚN VOLUMEN DE VENTAS</b>	
INDUSTRIAS CÁRNICAS	21,18
INDUSTRIAS LÁCTEAS	10,53
INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL	9,51
VINOS	7,70
ACEITES Y GRASAS	7,42
<b>PRINCIPALES SECTORES SEGÚN LA MATERIAS PRIMAS CONSUMIDAS</b>	
INDUSTRIA CÁRNICA	25,90
ALIMENTACIÓN ANIMAL	12,48
INDUSTRIAS LÁCTEAS	9,98
ACEITES Y GRASAS	10,13
<b>PRINCIPALES SECTORES SEGÚN EMPLEO</b>	
PAN Y BOLLERÍA	23,52
INDUSTRIA CÁRNICA	20,01
CONSERVAS VEGETALES	8,52
INDUSTRIAS LÁCTEAS	9,98
<b>PRINCIPALES SECTORES SEGÚN VALOR AÑADIDO</b>	
PAN Y BOLLERÍA	12,86
INDUSTRIA CÁRNICA	16,47
INDUSTRIA LÁCTEA	9,12
VINOS	9,89
OTROS PRODUCTOS	7,41
<b>PRINCIPALES SECTORES SEGÚN INVERSIÓN EN ACTIVOS MATERIALES</b>	
INDUSTRIA CÁRNICA	15,54
VINOS	16,58
PAN Y BOLLERÍA	9,84
CONSERVAS VEGETALES	8,85
INDUSTRIA LÁCTEA	8,50

FUENTE: Datos del INE elaborados por el MAPA.

La presencia de industria alimentaria comporta a su vez la presencia de un sector auxiliar considerable, tanto debido a industrias auxiliares para la agricultura como para la propia industria. Así, tal como ya se ha indicado, los efectos de la industria alimentaria sobre el medio rural y la agricultura son muy superiores a lo que se de-

duce del mero análisis de las cifras (cuadro nº 3).

En la actualidad, el grado de desarrollo de la industria alimentaria es diferente en cada una de las comunidades autónomas, diferenciándose mucho del mapa de la producción agraria, lo que se debe al peso de la industria de segunda transformación y auxiliar no vinculada al sec-



tor agrario directamente, la presencia de industria que trabaja sobre materias primas importadas, localizada preferentemente en los puertos, y a los desplazamientos de la materia prima sin transformar ni manipular, situación que se da sobre todo entre comunidades vecinas que ofrecen ventajas comparativas económicas, sociales o administrativas.

Cabe citar que los gobiernos autonómicos se han preocupado por el desarrollo de su industria alimentaria de diversos modos y han apoyado su auge en la medida de la disponibilidad de fondos y de las posibilidades legales de actuación; generalmente siguiendo estrategias específicas en el marco de las medidas de apoyo de la Unión Europea y del Estado español. Las actuaciones entre autonomías difieren en múltiples aspectos, desde la orientación estratégica al volumen de las ayudas; algunas comunidades autónomas cuentan además con líneas específicas de apoyo no únicamente a las inversiones, derivadas de las connotaciones de sus Estatutos de Autonomía. Por otro lado, algunas autonomías se han dotado de estructuras industriales con participación de fondos públicos, bien derivados de inversiones

CUADRO N° 3

**CIFRAS DE LOS PRINCIPALES INDICADORES ECONÓMICOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ESPAÑOLA**

SECTORES	Nº DE PERSONAS OCUPADAS	VENTAS DE PRODUCTO (MILES EUROS)	VALOR AÑADIDO (MILES EUROS)	CONSUMO DE MATERIA (MILES EUROS)	GASTOS DE PERSONAL (MILES EUROS)	INVERSIONES ACTS.MATS. (MILES EUROS)
INDUSTRIA CÁRNICA	72.479	13.222.332	2.462.402	9.476.584	1.457.116	419.164
INDUSTRIA DE PESCADO	22.148	2.619.316	589.145	1.627.808	347.896	111.084
CONSERVAS VEGETALES	30.861	4.339.189	881.631	2.333.272	563.995	238.788
ACEITES GRASAS	12.876	4.632.395	564.148	3.707.759	265.022	168.222
INDUSTRIAS LÁCTEAS	26.110	6.574.994	1.364.066	3.650.291	740.802	229.294
MOLINERÍA	7.335	2.194.115	401.715	1.556.717	191.536	84.444
ALIMENTACIÓN ANIMAL	14.739	5.938.336	791.825	4.565.724	378.045	185.015
PAN-GALLETTAS	85.184	4.499.157	1.921.721	1.544.369	1.329.976	265.524
AZÚCAR	2.601	890.982	280.085	462.868	90.614	48.216
CACAO-CHOCOLATE	17.033	2.150.533	639.124	951.207	396.047	97.816
OTROS PRODUCTOS	22.312	3.184.242	1.107.056	1.396.869	649.734	121.575
OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	5.571	1.358.945	506.233	837.333	183.290	53.667
VINOS	21.255	4.844.811	1.478.284	2.467.307	498.062	447.411
CERVEZAS	7.779	2.032.891	872.735	231.611	400.720	29.455
AGUA Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	13.842	3.941.219	1.088.584	1.784.581	497.665	198.492
<b>TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>362.126</b>	<b>62.423.455</b>	<b>14.948.753</b>	<b>36.594.301</b>	<b>7.990.519</b>	<b>2.698.167</b>
<b>TOTAL INDUSTRIA</b>	<b>2.691.707</b>	<b>369.970.844</b>	<b>116.598.157</b>	<b>187.003.396</b>	<b>68.240.177</b>	<b>22.871.368</b>

Fuente: Datos elaborados por la D.G de Alimentación, MAPA, a partir de la Encuesta de Empresas 2000 y 2001 del INE.

de nuevo cuño, generalmente relacionados con la promoción de productos de calidad diferencial, o, más frecuentemente, de intervenciones públicas en empresas en crisis, dándose la paradoja de que, mientras se disolvía la participación del INI en el sector alimentación con el ánimo de crear un sector privado fuerte y competitivo, se consolidaban algunos modelos de empresa pública autonómica que, con frecuencia, han distorsionado el desarrollo industrial propio y el de sus vecinos. En la práctica, algunas de estas experiencias ya han fracasado, otras se han enfrentado a diversos problemas con los Tribunales de Defensa de la Competencia europeos y en algunos casos se mantienen. Esta diversidad de políticas, unida a la variación de la oferta pública en I+D e incluso a la agilidad administrativa, ha tenido también

efectos en el desarrollo y localización de las industrias (cuadros nº 4 y 5).

En definitiva, además de la producción agraria, hay un cúmulo de circunstancias que caracterizan el desarrollo de la industria alimentaria de cada comunidad autónoma. En las páginas que siguen se realiza un análisis de las características fundamentales de la industria alimentaria en cada una de las comunidades autónomas, en referencia a las circunstancias que las han condicionado. No se trata de hacer un análisis exhaustivo de los ratios de la industria alimentaria, sino de apuntar sus características y los elementos esenciales que han condicionado su desarrollo. ■

**ALICIA LANGREO NAVARRO**

Doctora Ingeniero Agrónomo.  
Directora de Saborá, Estrategias Agroalimentarias

**NOTA**

En este trabajo se ha utilizado la información aportada en el Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural, artículos anteriores de la autora en estas mismas páginas y documentación proveniente del Centro de Documentación de Saborá, Estrategias Agroalimentarias. El tomo III del Libro Blanco aborda, entre otras cosas, la visión territorial de la industria alimentaria, este trabajo fue coordinado por Alicia Langreo y en él han participado: Victoriano Calcedo, Emilio Barco, Luis Miguel Alvisu, Jesús Sarasa, Fernando Franco Jubete, Francisco Sineiro, Pedro Segura, Elisa Martín, Isabel Benito, Manuel Barceló, Teresa Bartolomé, Jordi Carbonell, Jerónimo Molina, Roberto García, José Miguel Colet, Javier Donoso, Ana Cristina Gómez, José Miguel Herranz, Francisco Marcén, José María Ocaris, Emilio Rial, Francisco San Martín, Isidro Sierra, Lourdes Viladomiu, Jordi Rossel y Alicia Langreo.

CUADRO N° 4

**PRINCIPALES INDICADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS**

COMUNIDAD AUTÓNOMA	PERSONAS OCUPADAS		VENTA DE PRODUCTOS		VALOR AÑADIDO	
	Nº	% TOTAL S/L. ALIMENT.	MILES DE EUROS	% TOTAL S/L. ALIMENT.	MILES DE EUROS	% TOTAL S/L. ALIMENT.
ANDALUCÍA	52.577	14,52	9.011.639	14,44	1.963.383	13,13
ARAGÓN	11.232	3,10	2.186.736	3,50	403.057	2,70
ASTURIAS	7.714	2,13	1.361.975	2,18	286.691	1,92
BALEARES	5.690	1,57	601.154	0,96	165.380	1,11
CANARIAS	11.269	3,11	1.130.302	1,81	418.697	2,80
CANTABRIA	5.711	1,58	721.540	1,16	176.919	1,18
CASTILLA Y LEÓN	29.595	8,17	5.421.283	8,68	1.303.193	8,72
CASTILLA-LA MANCHA	20.208	5,58	4.255.574	6,82	930.504	6,22
CATALUÑA	75.667	20,90	14.827.937	23,75	3.575.378	23,92
EXTREMADURA	9.419	2,60	1.294.777	2,07	281.804	1,89
GALICIA	27.188	7,51	4.389.655	7,03	877.828	5,87
MADRID	24.095	6,65	3.969.531	6,36	1.193.184	7,98
MURCIA	18.941	5,23	2.848.523	4,56	635.242	4,25
NAVARRA	10.601	2,93	1.644.274	2,63	398.081	2,66
PAÍS VASCO	14.479	4,00	2.496.735	4,00	691.984	4,63
LA RIOJA	6.402	1,77	1.476.076	2,36	484.110	3,24
COMUNIDAD VALENCIANA	31.339	8,65	4.785.746	7,67	1.163.318	7,78
<b>TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>362.126</b>	<b>100,00</b>	<b>62.423.455,00</b>	<b>100,00</b>	<b>14.948.753</b>	<b>100,00</b>

CUADRO N° 5

**VENTA DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA POR SUBSECTORES Y COMUNIDADES AUTÓNOMAS**  
MILES DE EUROS

COMUNIDAD AUTÓNOMA	INDUSTRIAS CÁRNICAS	INDUSTRIAS LÁCTEAS	ALIMENTACIÓN ANIMAL	MOLINERÍA	VINOS	ACEITES Y GRASAS
ANDALUCÍA	1.472.855	516.489	364.648	377.028	420.486	2.547.364
ARAGÓN	627.178	32.057	584.936	239.986	*	46.337
ASTURIAS	129.024	748.044	100.917	*	2.132	*
BALEARES	83.750	109.559	36.896	23.814	8.295	*
CANARIAS	54.431	221.414	52.189	40.527	14.785	*
CANTABRIA	32.300	119.081	46.584	17.301	*	49.885
CASTILLA-LA MANCHA	886.359	626.140	423.680	146.544	1.028.238	139.415
CASTILLA Y LEÓN	1.610.274	868.172	869.548	214.798	233.869	29.935
CATALUÑA	4.617.239	1.041.059	1.515.479	487.659	937.855	841.409
COMUNIDAD VALENCIANA	824.837	387.985	*	384.410	292.668	208.153
EXTREMADURA	220.799	26.420	183.241	39.732	211.212	88.487
GALICIA	636.228	917.704	602.005	25.701	61.112	131.618
MADRID	746.242	559.476	285.958	52.280	109.126	38.451
MURCIA	532.061	11.518	314.277	15.174	80.574	68.565
NAVARRA	293.737	82.607	172.162	*	186.335	14.639
PAÍS VASCO	235.368	299.373	61.660	*	308.355	426.489
LA RIOJA	219.650	7.896	*	36.136	814.335	*
<b>ESPAÑA</b>	<b>13.222.332</b>	<b>6.574.994</b>	<b>5.938.336</b>	<b>2.194.115</b>	<b>4.844.811</b>	<b>4.632.395</b>

(\*) Secreto estadístico por ser datos referidos a menos de 5 empresas. FUENTE: Elaboración propia a partir de la Encuesta anual de Empresas 2001 del INE.

CONSUMO MATERIAS PRIMAS		GASTOS DE PERSONAL		INVERS. EN ACTIVOS MATERIALES	
MILES DE EUROS	% TOTAL S/L. ALIMENT.	MILES DE EUROS	% TOTAL S/L. ALIMENT.	MILES DE EUROS	% TOTAL S/L. ALIMENT.
5.706.147	15,59	1.068.344	13,37	255.797	9,85
1.504.166	4,11	235.015	2,94	106.483	3,95
747.437	2,04	174.745	2,19	66.236	2,45
344.891	0,94	109.849	1,37	29.935	1,11
498.150	1,36	239.708	3,00	68.223	2,53
383.932	1,05	119.717	1,50	24.125	0,89
3.368.910	9,21	651.540	8,15	269.256	9,98
2.767.517	7,56	448.837	5,62	207.470	7,69
8.740.559	23,89	1.958.764	24,51	579.262	21,47
901.435	2,46	153.571	1,92	102.751	3,81
2.579.370	7,05	469.523	5,88	186.568	6,91
1.892.320	5,17	641.900	8,03	126.005	4,67
1.610.248	4,40	354.342	4,43	109.500	4,06
897.940	2,45	227.253	2,84	95.808	3,55
1.264.835	3,46	351.297	4,40	129.544	4,80
706.410	1,93	144.134	1,80	84.040	3,11
2.680.036	7,32	641.979	8,03	247.164	9,16
<b>36.594.303</b>	<b>100</b>	<b>7.990.518</b>	<b>100,00</b>	<b>2.688.167</b>	<b>100,00</b>



PAN Y GALLETTAS	CONSERVAS VEGETALES	AGUA Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	CACAO Y CHOCOLATE	OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS
563.328	661.240	716.892	103.882	194.419
195.707	100.159	29.655	54.276	*
74.075	*	52.799	65.879	48.692
86.806	13.503	161.926	4.922	34.323
159.496	21.848	316.186	26.804	28.577
84.817	*	*	214.346	*
173.231	161.507	72.900	136.283	147.444
380.419	118.164	34.955	63.096	72.250
1.023.971	409.661	753.188	826.717	515.572
456.848	572.546	348.833	316.179	38.269
51.624	188.016	54.077	14.857	24.498
202.685	39.658	193.594	10.012	23.851
551.226	82.164	754.934	71.529	*
90.847	1.238.440	12.379	153.443	96.609
115.016	452.377	51.267	4.131	65.346
250.459	7.990	372.024	74.032	32.340
29.603	269.751	*	10.145	18.516
<b>4.499.157</b>	<b>4.339.189</b>	<b>3.941.219</b>	<b>2.150.533</b>	<b>1.358.945</b>

## » ANDALUCÍA

### El proceso de superación de un déficit histórico

La participación del VAB de la industria alimentaria andaluza en el total de España (16,4% en 1999) ha sido tradicionalmente muy inferior a la aportación de esta comunidad autónoma en la agricultura (24,1%), cuestión que refleja una debilidad histórica del sector agroindustrial. Esta debilidad se ha debido a la menor existencia de industria de segunda transformación, que sigue otras pautas de comportamiento, y de la que trabaja sobre materias primas importadas. En contraste con la segunda transformación, la industria de primera transformación mantiene un nivel de desarrollo adecuado y ha mejorado considerablemente, habiéndose introducido en algunos subsectores en la segunda transformación.

La industria alimentaria tiene una gran importancia dentro de la industria andaluza, en la que aporta el 24,3% del VAB y el 20,7% del empleo industrial.

La industria alimentaria andaluza presenta una distribución geográfica característica de la primera transformación, situándose en las áreas donde se localiza la producción agraria suministradora de materia prima; aunque buena parte de las mayores industrias se localizan en núcleos de población mayores y bien comunicados. Cabe citar que el modelo poblacional andaluz, con un buen número de "agrociudades" capaces de ofrecer servicios favorece la distribución equilibrada de la industria. La presencia de esta actividad en las sierras es mucho menor.

La importancia de la industria alimentaria andaluza es superior a la que se deduce del análisis de las estadísticas del INE, ya que en ellas no se considera como actividad industrial el manipulado y adecuación de frutas y hortalizas para su consumo en fresco, subsector que en Andalucía tiene mucha importancia, generando un enorme valor añadido. Este subsector forma parte de sistemas de producción local altamente competitivos (productos extratempranos de Almería,



fresa de Huelva), que, además, arrastran una industria auxiliar y una economía de servicios considerable. Aunque en menor medida, lo mismo sucede con la actividad derivada del pescado destinado a consumo en fresco, que además sostiene un importante sector de hostelería.

Dejando a un lado las frutas y hortalizas y los productos de la pesca frescos, en la composición de la producción final de las ventas totales de la industria alimentaria destaca la aportación de la industria derivada del aceite de oliva, que ocupa la primera posición. Le sigue en importancia la industria cárnica, debido sobre todo a la industria derivada del cerdo ibérico. De los restantes sectores destaca la posición del epígrafe "agua y bebidas analcohólicas", las industrias de zumos y el conjunto de los refrescos. El peso de la industria láctea se debe sobre todo a Puleva y Covap. Por último, es interesante señalar el escaso peso de los vinos, a pesar de que Andalucía es el origen de algunas de las grandes compañías de vinos españolas.

La industria alimentaria andaluza, como la mayor parte de la española, presenta una estructura dual en la que un número pequeño de empresas realiza la mayor parte de las ventas y absorbe buena parte del empleo. Este colectivo está

concentrado geográficamente en pocas áreas y pertenecen a algunos de los sectores vinculados tradicionalmente a agricultura: aceite, azúcar, vinos y bebidas alcohólicas, cervezas, etc., y otros, como el de las bebidas refrescantes, ajenos a ella. De todos modos el mayor peso de la industria alimentaria regional está estrechamente vinculado a su agricultura.

Un hecho relevante es la importancia del cooperativismo en Andalucía: se han localizado cerca de 800 cooperativas con una facturación superior a los 2.600 millones de euros (2001), más del 20% del cooperativismo español. Existen además 34 cooperativas de segundo grado que integran a 470 cooperativas de primer grado; en algunos sectores estas cooperativas ejercen un liderazgo que afecta a todo el sector agroalimentario. Predomina la presencia de cooperativas en aceite de oliva y frutas y hortalizas frescas.

A pesar del peso de la industria cárnica, Andalucía tiene un déficit en la industria vinculada a la ganadería, tanto en la producción de piensos como en la industria cárnica. Dentro de este subsector únicamente tiene un buen desarrollo la industria ligada al cerdo ibérico. La debilidad de la industria cárnica y de piensos está relacionada con la casi inexistencia de cebo en la región, la falta de mataderos y de red comercial, que provoca un débil aprovechamiento de las oportunidades brindadas por sus razas de vacuno extensivas.

Cabe resaltar que, en la actualidad, es una empresa andaluza, Puleva, inicialmente centrada en el sector lácteo y hoy multisector, una de las mayores firmas agroalimentarias españolas, tras haber protagonizado uno de los mayores procesos de concentración (la compra del Grupo Ebro). También en Andalucía está el principal centro de Allied Domecq en España, otras de las grandes firmas del sistema agroalimentario.

Los efectos de la globalización de capitales han generado una doble dinámica en las mayores empresas andaluzas: la compra de empresas andaluzas por parte de empresas de rango multinacional, caso de algunas empresas de bebidas alco-

hólicas, incluidas cerveceras –casos de DAMM o Domecq–, y el salto a un ámbito geográfico mayor de las empresas andaluzas, bien por la instalación de fábricas en otras regiones o países, proceso más lento, o bien por la ampliación de los mercados. En algunos sectores artesanos o tradicionales, como el de quesos de cabra, también ha habido penetración de capitales de otros países, especialmente por parte de empresas francesas especializadas, aunque algunos han dado marcha atrás.

Entre los hechos recientes más interesantes destaca la “renacionalización” de algunas de las firmas líderes de sectores como el aceite de oliva e incluso algunas de bebidas alcohólicas (González Byass), proceso en el que han jugado un papel destacado capitales andaluces.

En el proceso de crecimiento y consolidación del capital andaluz en la indus-

### PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ANDALUCÍA

ACEITES Y GRASAS	28%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	17%
AGUA Y BEBIDAS ANALCÓHOLICAS	8%
CONSERVAS VEGETALES	7%
VINOS	6%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	6%
CERVEZAS	5%
PAN-GALLETTAS	5%
RESTO	18%

tria alimentaria han jugado un papel relevante las entidades de ahorro (Cajas Rurales y de Ahorro) andaluzas y, en ocasiones, el capital público andaluz, aunque algunas de sus actuaciones de apoyo a firmas con problemas o sus iniciativas han resultado problemáticas y se

han visto frustradas por el Tribunal de Defensa de la Competencia.

Otro aspecto importante de la dinámica de la industria agroalimentaria andaluza es el resurgimiento y consolidación de una industria de productos tradicionales y de calidad diferencial, apoyado por los programas de desarrollo rural.

Aunque la mayoría de las cooperativas centran su actividad en la fase de acopio de materia prima, suministros a los socios y, en algunos sectores, primeras transformaciones, hay que señalar que en aceites y frutas y hortalizas frescas están liderando algunos de los procesos más innovadores y protagonizando experiencias de concentración importantes, a la vez que extienden sus actividades a las fases finales de la cadena de producción. Además, juegan un papel fundamental en la organización de la producción agraria y en la transferencia de tecnología al sector agrario. ■

## » ARAGÓN

### El desarrollo de la agroindustria, en duras condiciones competitivas

La importancia del VAB de la industria alimentaria aragonesa asciende al 2,9% del nacional (1999), se encuentra muy por debajo de la aportación de esta región a la agricultura y ganadería (4,3%), porque la industria está centrada en la primera transformación y Aragón suministra materia prima agraria a la industria mejor situada de las regiones vecinas en los sectores cárnico y de frutas y hortalizas.

Dentro del conjunto de la industria aragonesa, la alimentaria supone menos del 10%. Además, la industria alimentaria aragonesa se encuentra muy concentrada geográficamente en el entorno de Zaragoza, las mayores poblaciones y algunas áreas con denominaciones de origen.

Los epígrafes de industrias cárnicas y alimentación animal absorben más del 55% de las ventas totales de la industria alimentaria, lo que se corresponde con el peso de las producciones ganaderas intensivas en el conjunto de la agricultura regional; sin embargo, esta cifra enmascara la enorme dependencia de la ganadería aragonesa, debido a que en gran medida las cabezas de las integradoras, propietarias del ganado, se encuentran en la vecina Cataluña. Igualmente una parte considerable del ganado aragonés se sacrifica fuera de la región.

Dentro de las carnes es interesante reseñar los logros conseguidos en el sector ovino, donde el desarrollo cooperativo, que ha prolongado su actividad hasta el despiece y la venta directa a la gran distribución, en colaboración con los centros públicos de investigación y el apoyo del Gobierno autonómico a la IGP Ternasco de Aragón, ha logrado un importante desarrollo del sector.

La molinería es uno de los subsectores industriales mejor asentados en la región que se apoya, al igual que la industria de piensos, en la gran producción cerealista. Cabe destacar el escaso peso de la industria de la conserva vegetal a pesar de

#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ARAGÓN

INDUSTRIAS CÁRNICAS	28,8%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	26,9%
MOLINERÍA	11,0%
PAN-GALLETTAS	9,0%
CONSERVAS VEGETALES	4,6%
CACAO Y CHOCOLATE	2,5%
RESTO	18,2%



la producción agraria destinada a este fin. Igualmente es baja la participación del sector vitivinícola, a pesar de que existen varias denominaciones de origen de vino que ha mejorado notablemente sus producciones.

En Aragón hay 202 cooperativas agrarias, que en 2001 facturaron 589 millones de euros, el 4,9% del total de las cooperativas españolas. Hay 16 cooperativas de segundo grado. Los sectores con más peso son el vitivinícola y el de alimentación animal. Destaca la existencia de importantes cooperativas de ovino.

Tradicionalmente la producción regional de materias primas no ha ido acompañada de su progresiva transformación en la región. Aragón ha vendido sus producciones agrarias a las regiones limítrofes, que sí han sabido encontrar una especia-

lización agroindustrial, como es el caso de los vinos y conservas en La Rioja, conservas en Navarra o producción de frutas, piensos y productos ganaderos en Cataluña, por mostrar algunos ejemplos.

De todos modos, la situación difiere de unos subsectores a otros:

–El importante complejo ganadero aragonés está basado en una ganadería intensiva competitiva que se alimenta de cereales y forrajes de la región, transformados sobre todo por empresas catalanas o de capital catalán, a su vez las cabezas de la integración.

–Este sector ganadero no ha dado lugar a una potente industria cárnica, en Aragón sólo se hace una parte de la matanza y despiece y apenas hay industria cárnica de derivados.

–Únicamente el subsector del ovino está organizándose y cuenta con algunas de las mejores cooperativas españolas, que abordan todos los pasos de la cadena de producción.

–Aragón cuenta con una importante industria harinera, pero tiene fábricas de masas congeladas localizadas en las autonomías vecinas. Por el contrario, en Aragón se ha desarrollado una industria de bollería importante.

–El sector vínculo ha vivido un proceso de mejora considerable de la mano de las denominaciones de origen, algunas de las cuales cuentan con un notable reconocimiento.

–Se han desarrollado bien algunos sectores vinculados a calidades diferenciales, entre ellos destaca el de aceites y el jamón de Teruel.

Los retos de la agroindustria de Aragón son los de muchas regiones del interior de España, que han tenido y tienen un sector agrario consolidado y que pretenden dar el siguiente paso hacia una mayor transformación agroindustrial. Aunque no es fácil, los productos típicos pueden introducir algunos elementos muy positivos para el cambio.

## » ASTURIAS

### La importancia de una industria láctea propia

La aportación de la industria alimentaria asturiana al VAB del sector nacional es el 2,5%, muy por encima de su aportación a la agricultura (1,4%). Dentro de la región, la aportación de la industria alimentaria supone el 11,5% del total industrial. La industria alimentaria asturiana se encuentra dispersa por toda su geografía, aunque en términos generales limitada a las áreas mejor comunicadas y relativamente cerca de la costa.

La composición de las ventas totales permite apreciar el enorme peso de la industria láctea, incluso por encima de su importancia en la producción de leche. Le sigue en importancia una industria cárnica, en buena medida desligada de la ganadería regional, que apenas ceba. La industria de piensos ha sufrido un

desarrollo importante recientemente, en paralelo al salto tecnológico de la alimentación de vacuno lechero; en este sector se está desarrollando un interesante modelo cooperativo.

En Asturias hay 85 cooperativas que reúnen el 3,9% de la facturación nacional de las cooperativas. Hay una cooperativa de

#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ASTURIAS

INDUSTRIAS LÁCTEAS	55,70%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	9,62%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	10,59%
PAN-GALLETTAS	8,00%
CACAO-CHOCOLATE	4,00%
AGUA, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	3,68%
OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	3,63%
VINOS	0,16%
RESTO	15,65%

segundo grado. Predomina la fabricación de piensos. En Asturias se encuentra una de las cooperativas más importantes de España, la Central Lechera Asturiana, que es accionista mayoritaria en una de las primeras empresas lácteas españolas y está presente en otras comunidades autónomas.

La industria láctea asturiana, resultado de un largo proceso histórico, es la más sólida dentro de las regiones españolas más productoras de leche. Asturias cuenta con dos empresas de capital local situadas entre las mayores españolas, además en el Principado están presentes algunas de las mayores multinacionales lácteas. A esto se suma un buen número de empresas pequeñas y medianas queseras, muchas de ellas artesanas, dispersas incluso en las áreas marginales.

Asturias es también la región productora de leche cuya industria láctea cuenta con una gama final de productos más equilibrada, que abarca leche líquida, derivados refrigerados, mantequilla, leche en polvo, quesos, etc.



## » BALEARES

### Una industria alimentaria al servicio del turismo

Tanto la agricultura (menos del 1%) como la industria alimentaria (1,4% del VAB nacional) suponen muy poco en el conjunto de la producción española. La economía del archipiélago está basada en el turismo, pero a pesar de eso la industria alimentaria representa el 17,3% de la industria autonómica. La composición de la producción final pone de manifiesto la importancia de la hostelería, a la que se destina el agua y las bebidas analcohólicas. Las industrias lácteas están formadas por firmas de leche líquida y empresas queseras, tanto de grandes dimensiones como pequeñas artesanas. La presencia de la industria cárnica está orientada a la hostelería en parte; por otro lado, existe una industria tradicional importante que elabora especialidades de las islas.

En las islas hay 46 cooperativas, que facturan 0,49% del total nacional. Hay también tres cooperativas de segundo grado. Predomina el subsector de alimentación animal.

La demanda de alimentos por parte de los hoteles y la restauración favoreció el resurgir de la industria alimentaria, sobre todo a partir de la década de los noventa. Desde entonces, las características de la industria responden a las exigencias de sus clientes, y ésta cuenta con sistemas logísticos especializados en los canales de hostelería y restauración; y trabaja fundamentalmente con materias primas foráneas. Entre los mayores problemas a los que se enfrenta está la gran estacionalidad de sus producciones. En este marco también se ha desarrollado un sector de catering importante.

La demanda de la hostelería también ha potenciado algunas industrias locales como la leche fresca o la manipulación de frutas y hortalizas, o el manipulado de la carne y el pan.

El turismo es también el destino de las producciones de calidad diferencial de las islas, en torno a las cuales ha surgido una pequeña industria y un segmento de empresas artesanas, algunas de las cuales son importantes para mantener las producciones agrarias y el paisaje tradicional.



#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN BALEARES

AGUA Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	24%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	16%
PAN-GALLETTAS	13%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	13%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	6%
OTROS PRODUCTOS	5%

## » CANARIAS

### Una industria alimentaria condicionada por la insularidad

La participación de Canarias en la producción final agraria (2,6%) se encuentra por debajo de la que su industria alimentaria ostenta en el VAB nacional (3,2%), a pesar de que su importancia sería mayor considerando la manipulación y preparado de frutas y hortalizas frescas y en menor medida pescados. La industria alimentaria aporta el 26% de la industria del archipiélago.

La industria alimentaria canaria está condicionada por la insularidad y la gran distancia al resto de España, las producciones agrarias orientadas a la exportación, el turismo de las islas y las necesidades de abastecimiento de la importante población insular.

El principal subsector del archipiélago es el de aguas y bebidas analcohólicas, seguido de las industrias lácteas y el de pan y galletas, todos los demás se encuentran muy lejos.

En Canarias hay 46 cooperativas agrarias, que facturan el 1,02% de las cooperativas españolas; los sectores en los que estas empresas tienen más peso son los de vino y frutas y hortalizas frescas destinadas a la exportación.

La industria alimentaria canaria está formada por dos segmentos con escasas relaciones entre sí: la que se basa en la de materia prima importada, generalmente centrada en segunda transformación, y la dedicada a la transformación de los productos agrarios locales, vinculada al desarrollo rural y centrada en productos de calidad diferencial o frescos. A esto hay que sumar la importante actividad comercial y la manipulación de frutas y hortalizas.

La insularidad condiciona la estructura de la industria y se complica en las islas menores, sometidas a una doble insularidad, en las que la existencia de determinados sectores agrarios obliga a una mínima infraestructura industrial; es el caso de la ganadería y los mataderos municipales, cuya implantación no responde a

criterios exclusivamente de rentabilidad, sino que se concibe como un servicio. Este hecho, a su vez, invita a una mayor presencia de las Administraciones locales (cabildos, ayuntamientos) en estas industrias y establecimientos comerciales, que cumplen un papel de servicio imprescindible para la agricultura.

Todo esto provoca que la industria alimentaria canaria esté formada por dos tipos de empresas muy distintas y, generalmente, con poca conexión:

–El primero está constituido por empresas que elaboran producto agrario canario y tienen intereses comunes con el sector agrario. En general son pequeñas y en ellas los cabildos, los ayuntamientos y el gobierno autónomo tienen mucha incidencia. Se centra en los sectores vínculo, lácteo (productos frescos y quesos), harinas (gofio), cárnica (mataderos). Con frecuencia está vinculada a productos de calidad diferencial o frescos.

–El segundo está constituido por empresas que trabajan sobre materia prima importada. Estas industrias no tienen conexión apenas con el sector agrario canario, son mayores y más eficaces. Su competencia es el producto importado elaborado.

Esta división se superpone a la clásica división de subsectores, ya que en muchos de ellos conviven empresas de ambos tipos (vínculo, lácteo, cárnico, etc.).

Para la pervivencia de la industria alimentaria del segundo grupo es imprescindible el mantenimiento del Régimen Específico de Abastecimiento (REA), que sin embargo es cuestionado por los operadores industriales del primer tipo. La opción empresarial de situar la industria alimentaria en las islas, en los casos en que ésta no está vinculada a la agricultura canaria, depende de las ventajas comparativas de la elaboración in situ frente al transporte de producto terminado y de la importancia de la frescura del producto



de cara al consumidor. En este punto hay que matizar que el consumo canario presenta diferencias muy acusadas con el peninsular. Estos factores explican el peso de los epígrafes pan, pastelería, diversos embotellados, etc. en la industria canaria del segundo tipo.

En general, los problemas logísticos de las empresas transformadoras de producto importado son particularmente graves y condicionan toda su actividad, especialmente los referidos al acopio de materia prima y la distribución de los productos. Estos problemas, además, han estado históricamente agravados por los monopolios del transporte marítimo y aéreo, ahora liberalizados. Todos estos factores configuran un sector industrial muy distinto al peninsular.

Otra cuestión del máximo interés, respecto al abastecimiento de materia prima empleada por la industria alimentaria canaria, es el grado de elaboración de la misma y, por lo tanto, la profundidad de la transformación que tiene lugar en las islas y el valor añadido que queda en ellas. La importancia de la entrada de materia prima semitransformada determina el peso considerable de la industria de segunda transformación y de empresas de "empaquetado-embotellado", que sólo añaden un servicio al proceso productivo.

A partir de estos condicionantes iniciales, en Canarias se ha desarrollado una serie de "grupos accionariales": grupos de empresas, con accionistas importantes comunes, que frecuentemente aco-

meten la solución de determinados problemas logísticos conjuntamente y desarrollan de actividades frecuentemente complementarias. Estos “grupos accionariales” reúnen empresas de un mismo subsector o de subsectores distintos, frecuentemente complementarios o con logísticas comunes; a veces se establecen conexiones entre empresas industriales y comerciales.

En la actualidad, la industria alimentaria canaria ligada a sus producciones agrarias se concentra en muy pocos subsectores, siempre vinculados a producciones tradicionales, de alta calidad o a la utilización de subproductos y al suministro de materias frescas en los mercados insulares con ayudas de la Administración. Son estas características las que han determinado una actitud especial de los poderes públicos, en concreto de la Consejería de Agricultura y sobre todo de

### PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN CANARIAS

AGUA Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	31%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	22%
PAN-GALLETAS	16%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	5%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	5%
MOLINERÍA	4%
OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	3%
RESTO	14%

los cabildos insulares, que han desarrollado sus propios “complejos agroalimentarios”, centrados en la elaboración de productos frescos y en la búsqueda de salidas a los productos de calidad de sus agricultores. En esta línea hay que analizar el papel de los cabildos insulares en los mataderos, los planes de desarrollo

de bodegas de vinos tradicionales, el apoyo o participación en queserías y centrales lecheras entre otras actuaciones. A esta actuación se han añadido las iniciativas de los proyectos LEADER, que han supuesto un gran impulso.

Aunque no suelen estar incluidos en la industria propiamente dicha, en el caso de Canarias hay que reseñar la existencia de algunos subsectores comerciales y de servicios, íntimamente vinculados al sistema alimentario, muy importantes. Entre ellos destacan:

- Manipulado de frutas y hortalizas, centrado en plátano y tomate.
- Empresas de catering: servicios a las líneas aéreas y al puerto de Las Palmas.
- Empresas comerciales y logísticas de suministro a las islas, entre las que ahora hay que considerar a las vinculadas a la gran distribución.



## » CANTABRIA

### El déficit de una industria competitiva para los productos ganaderos

#### PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN CANTABRIA

CACAO-CHOCOLATE	36%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	20%
PAN-GALLETTAS	14%
ACEITES Y GRASAS	9%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	8%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	6%
MOLINERÍA	3%
RESTO	4%

La industria alimentaria cántabra aporta el 4,1% del VAB de la industria española, por encima de lo que supone su participación en la agricultura (3,7%). La industria alimentaria representa el 17,5% de la industria regional.

En Cantabria hay 26 cooperativas que facturan el 0,48% del total facturado por las cooperativas españolas. Sólo hay una cooperativa de segundo grado. Predominan las cooperativas de alimentación animal; en el sector lácteo, la actividad de las cooperativas se centra en la recolección de leche.

En Cantabria conviven algunas de las primeras instalaciones de firmas multinacionales en España con pequeñas industrias artesanas, hay firmas que dependen de materias primas ajenas a la región con otras que se han asentado sobre la base de la transformación de los productos de su entorno. La concentración de la actividad agropecuaria en muy pocos productos condiciona el desarrollo de su industria. Curiosamente existe en la región una gran industria del cacao y chocolate, totalmente ajena a las producciones agrarias y pesqueras. Estas últimas, de escasa entidad en la región, han sido capaces a su vez de sostener una importante industria, en la que conviven varios tipos de empresas, mientras que ni el sec-

tor lácteo ni el cárnico cuentan con industrias importantes.

El sector lácteo ha constituido la mayor parte de la Producción Final Agraria de Cantabria desde el primer tercio del siglo XX; en esa época ésta era la región productora mejor comunicada con Madrid, ya entonces gran centro de consumo. La buena producción láctea favoreció la instalación en Cantabria de las primeras empresas importantes de leche para el consumo de España; por el mismo motivo se implantaron allí las primeras multinacionales del sector en los primeros años del siglo XX, responsables de la introducción de productos altamente novedosos como las papillas lacteadas y la leche condensada. Por esas fechas también existía una industria quesera con empresas elaboradoras de quesos de tipo europeo y otras artesanas. En Cantabria se ubicó la primera cooperativa importante de ganaderos de leche. De entonces acá se ha mantenido y mejorado en relación a otras regiones la cabaña láctea y, sin embargo, la industria casi ha desaparecido, o se dedica a leche líquida.

La industria cántabra de quesos casi desapareció cuando en la posguerra se prohibió la elaboración de quesos en la región con objeto de garantizar el suministro de leche líquida a la población. En esa etapa se perdió gran parte de la tradición y desde entonces sólo queda alguna producción localizada. La orientación hacia leche de consumo se vio fortalecida, consolidándose varias empresas con este destino. Posteriormente el Plan de Centrales Lecheras perjudicó a las empresas de la cornisa cantábrica, mientras en otras regiones se orientaron a leche de larga duración y productos industriales transformados.

En ese proceso, las empresas de la región fueron absorbidas, de forma que los intereses vinculados a la producción cántabra desaparecieron del sector indus-



trial. A esto se sumó el fuerte desarrollo de la industria láctea de las regiones próximas, que contaron con el apoyo de sus gobiernos autónomos, de forma que la región se ha convertido en abastecedora de materia prima básicamente para leche líquida, producto que permite menos márgenes y menor remuneración de la materia prima.

Contrariamente con lo sucedido en el sector lácteo, el sector pesquero ha mantenido un industria asociada dinámica y estructurada, con capacidad de innovación y diversificación de productos (semiconservas de anchoas, surimi, etc.). Entre las firmas del sector se encuentran grandes empresas y producciones artesanales. La producción de conservas de pescado de Cantabria responde a las características de su sistema de producción local eficaz.

La producción de chocolate y derivados de cacao está vinculada a la opción estratégica de distribución geográfica de sus producciones de la principal multinacional de la región. Trabaja sobre materia prima importada y en ese terreno la existencia del puerto es una ventaja competitiva.

Existe también una industria cárnica, abastecida con materia prima de las regiones colindantes, de carácter local y productos tradicionales. En la misma línea, algunos productos tradicionales se mantienen bien: sobaos, quesadas y orujos. Todos ellos cuentan con mercados muy pequeños y tienen dificultades para defender su identidad.

## ► CATALUÑA

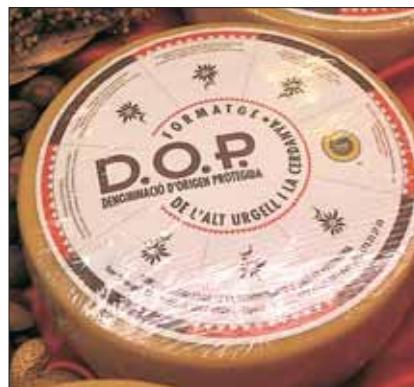
### La confluencia de una potente industria desligada de la agricultura y el crecimiento de la transformación de los productos locales

Cataluña cuenta con la principal industria alimentaria española, a lo que hay que sumar el hecho de que buena parte de las grandes empresas tienen en Barcelona o en sus proximidades sus sedes. A esto hay que añadir la importante industria de servicios y suministros que arrastra. La industria alimentaria catalana supone el 22% del VAB nacional, mientras su agricultura y ganadería se sitúan en el 9,4%. Con respecto a la industria catalana, la alimentaria representa el 11%.

La composición de la producción final pone de manifiesto la gran importancia del sistema cárnico intensivo catalán, que ha liderado el desarrollo de las regiones vecinas, es líder en España y uno de los más eficaces de la UE, aunque en estos momentos tiene que resolver problemas medioambientales y debe cuidar y explicar su buen hacer ante la posición de un segmento de los consumidores europeos frente a las producciones muy intensivas. El epígrafe "resto" en el cuadro adjunto recoge productos diversos, ingredientes y segundas transformaciones. Otros sectores vinculados a producciones regionales, muchas acogidas a denominaciones de origen, tienen también una cierta relevancia.

Existen unas 430 cooperativas en Cataluña, que facturan el 10,71% del total español. Hay 18 cooperativas de segundo grado. Destacan las de vinos, aceites, piensos y ganadería y frutas.

La industria de segunda transformación aporta en torno al 70% de la producción total de la industria alimentaria catalana. Este peso de la industria de segunda transformación es uno de los más altos de España. El desarrollo de esta industria en Cataluña se debe fundamentalmente a criterios generales de localización industrial que nada tienen que ver con la actividad productiva agraria: disponibilidad de personal altamente cualificado, buenas condiciones de vida que



#### PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN CATALUÑA

CÁRNICAS	25,07%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	10,59%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	10,59%
PAN-GALLETTAS	8,00%
VINOS	4,04%
ACEITES Y GRASAS	3,69%
CACAO CHOCOLATE	5,78%
RESTO	32,21%

atraen a las sedes empresariales, buenas comunicaciones, buena estructura logística, disponibilidad de servicios empresariales, etc.

Dentro de la industria de primera transformación, destaca la importancia de la industria cárnica, con más de un tercio (de la que el 28,7% corresponde a carnes de abasto), seguida de la industria de alimentación animal con más del 20%. En total, las industrias vinculadas a la actividad ganadera (carnes, alimentación ganadera, huevos y leche) aportan cerca del 70% del total de la industria de primera transformación, hecho que se corresponde con el peso de la ganadería en la agricultura catalana. Hay que tener en cuenta que aquí no se incluye la actividad de manipulado y adecuación de frutas, muy importante en Cataluña.

En el ámbito subsectorial destacan las siguientes cuestiones:

- Producción de piensos: la industria catalana ocupa una posición de liderazgo, no sólo por la importancia de la producción regional, sino también, y sobre todo, porque en Cataluña se encuentran las cabeceras de buena parte de las integradoras españolas.
- Sector cárnico: en este subsector predomina la industria de matanza, orientada sobre todo al suministro de la población catalana, y las salas de despiece que están modernizando su estrategia preparando productos envasados.
- Vinos (incluido cava) y bebidas alcohólicas: el peso en Cataluña es muy alto y está relacionado con su importante sector vitícola.
- También existe una importante industria cervecera y de industrias de bebidas alcohólicas de más graduación.
- Aceite de oliva: Cataluña cuenta con un buen número de almazaras que en general son de menor tamaño que la media de las españolas.
- Sector lácteo: la importancia de la industria catalana es muy superior a su producción lechera.
- Industria de segunda transformación: destaca la presencia de empresas envasadoras, de segundas transformaciones en general, platos preparados, caldos e ingredientes de distinto tipo, bollería, dulces, catering, etc.
- A todo esto hay que sumar la actividad de MERCABARNA y su entorno, en general en lo que a productos frescos se refiere, y las importadoras que tienen su centro de actividad en la región.
- Hay que reseñar la importancia cualitativa de las producciones de calidad diferencial, vinculadas generalmente a procesos artesanales tradicionales que encuentran un gran respaldo en los consumidores catalanes.

## » CASTILLA-LA MANCHA

### Una mejora de las industrias basada en la agricultura regional

La aportación de Castilla-La Mancha al VAB de la industria alimentaria nacional (4%) es muy inferior a su aportación a la producción final agraria (10,8%), debido a que sus producciones se centran sobre todo en la primera transformación. Dentro de la región, la industria alimentaria aporta el 16% del VAB de la industria.

La composición de la producción final de la industria pone de manifiesto la importancia del sector vinícola, vinculada al peso de sus viñedos. Destaca también la importancia de la industria cárnica y la de alimentación animal, ligada a una moderna ganadería intensiva que está creciendo mucho. En el epígrafe lácteo destaca la producción quesera. Las conservas vegetales están ligadas a sistemas de producción local que han crecido mucho.

Castilla-La Mancha es una de las regiones donde más peso tiene el cooperativismo, que está centrado sobre todo en la vinicultura. Hay 449 cooperativas, que facturan el 8,16% del total facturado por el cooperativismo español, y 27 cooperativas de segundo grado.

Castilla-La Mancha cuenta con dos tipos de industrias diferentes: las que están vinculadas a sus producciones agrarias (vinos, aceites, cárnicas, etc.) y las que están vinculadas al complejo industrial de Madrid y se localizan sobre todo en los ejes Madrid-Guadalajara y Madrid-Toledo; estas últimas deben entenderse como una prolongación del sistema productivo madrileño. De hecho, las ventajas de la región por encontrarse en el Objetivo 1 ha favorecido la opción de localización de algunas empresas. Entre estas empresas se encuentra la de panadería industrial, las industrias de segunda transformación y las de cervezas, aunque estas últimas tienen una importante fuente de abastecimiento en las cebadas manchegas.

En Castilla-La Mancha se localiza la principal producción de alcohol viníco y cuenta también con una importante in-



#### PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN CASTILLA-LA MANCHA

VINOS	25,70%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	22,15%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	15,65%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	10,59%
PAN-GALLETTAS	8,00%
CONSERVAS VEGETALES	4,04%
OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	3,69%
RESTO	13,85%

dustria de mostos. Castilla-La Mancha cuenta con el mayor número de bodegas cooperativas de España, la mayoría especializadas en la venta de graneles, generalmente de vino en rama. Estas empresas son la base del gran mercado de graneles español. La importante industria auxiliar y los servicios generan un volumen muy alto de empleo y, en una zona bastante amplia, han configurado un distrito industrial que, a pesar de algunos puntos negros, se muestra competitivo y está atrayendo a las empresas más importantes del sector, tanto de capital español como multinacional. La mejora de las bodegas en los últimos quince años ha sido muy importante, tanto en instalaciones como en técnica enológica.

Entre el 70% y 80% de la vinificación de la uva se realiza por cooperativas. Entre ellas se encuentran algunas de las mayores cooperativas de vino europeas. En términos generales se limitan a hacer el vino en rama y vender los graneles o bien mandar el producto a la intervención. El volumen embotellado por parte de las cooperativas es inferior al 10% de su producción y en la mayor parte de los casos no alcanza al 5%. Mucho menor es aún la elaboración de crianzas. Cabe citar que existe un importante mercado local que se está cualificando.

Una buena parte de las principales firmas de vino españolas y mundiales cuentan con instalaciones en la región.

Otro sector muy importante es el queso, que se apoya en la mayor y más prestigiosa denominación de origen de España para queso y en la existencia de una buena industria, de capital local en la mayoría de los casos. El arrastre del queso manchego, amparado por una denominación de origen, ha permitido la consolidación de una potente industria quesera en Castilla-La Mancha, formada por 128 empresas entre las que se cuentan las acogidas a la denominación de origen. La producción total está en torno a las 90.000 toneladas de quesos, de los que más del 50% son de mezcla.

Es interesante también destacar la industria de dulces manchega, que ha sabido industrializar y vender una buena parte de las producciones locales tradicionales. En la región existen 35 empresas mazapaneras, ubicadas 33 de ellas en la provincia de Toledo. Los turrones son elaborados por doce empresas y su producción es de 6.000 toneladas.

Por último, es interesante mencionar la existencia de una industria basada en producciones locales, con las que forman sistemas de producción eficaces: ajos de Las Pedroñeras, setas de la Manchuela, conservas vegetales del Campo de Calatrava, etc.

## » CASTILLA Y LEÓN

### Una potente industria especializada en la transformación de los productos agrarios regionales



La participación de la industria alimentaria de Castilla y León en el VAB nacional (9,4%) es algo inferior a la de la agricultura (11,1%). Dentro de la región, la importancia de la industria alimentaria es muy alta, además de mantener y potenciar la agricultura y ganadería, supone el 19,7% de la industria regional.

La composición de la producción final de la industria pone de manifiesto el peso de la industria vinculada a la ganadería, que reúne más del 70% de las ventas. Destaca también la posición de los vinos y la molinería.

Hay unas 350 cooperativas que facturan el 10,51% de la producción española de las cooperativas. La región cuenta con 20 cooperativas de segundo grado. Los principales sectores son los vinculados a la ganadería y los cereales.

La industria agroalimentaria de Castilla y León está estrechamente vinculada a sus producciones agropecuarias y depende de ellas. Existen dos tipos de industria, una en la que predomina la primera transformación, suele ser de gran tamaño y se sitúa en los principales núcleos de población, la otra es una industria más pequeña vinculada a producciones de calidad diferencial. Esta industria se ve muy influida por los cambios en la PAC.

La localización de las empresas, especialmente las más grandes, se centra en

las poblaciones de mayor tamaño y su entorno y en los ejes de comunicación que atraviesan la región. Los principales sectores industriales coinciden con los agrarios, sus rasgos básicos son:

#### •Industria azucarera

–En Castilla y León se ubica la mayor parte de la industria azucarera española, como corresponde a su enorme peso en la producción remolachera. Esta es la industria más concentrada dentro del sector alimentario y ha sido el origen del mayor grupo de alimentación español. En ella tiene mucho peso el movimiento cooperativo a través de ACOR. Su importancia regional explica el interés con el que ha seguido la Junta de Castilla y León los sucesivos cambios en la composición de su capital y la participación en él de las Cajas regionales.

–La industria azucarera se encuentra adecuadamente modernizada y, a través de AIMCRA, participa en la transferencia de tecnología y en la investigación en el sector remolachero.

–En estos momentos, la industria azucarera vive un proceso de reestructuración que implica el cierre de algunas de las fábricas.

#### •Industria láctea

–Está ligada a su producción láctea y se cataloga en dos grandes bloques: la industria de leche líquida y la industria quesera; dentro de ésta conviven grandes firmas industriales y pequeñas industrias artesanas.

–Hay una gran industria dedicada a la producción de leche líquida de vacuno que reúne a las mayores empresas, algunas de las cuales se encuentran entre las mayores de España. En ellas hay capital regional, nacional y multinacional (francés). Estas firmas recogen leche fuera de la región y tienen un nivel alto de inversión y de diversificación de productos.

#### RODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN CASTILLA Y LEÓN

CÁRNICAS	34%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	18%
LÁCTEAS	18%
PAN-GALLETAS	8%
VINOS	5%
MOLINERÍA	4%
CONSERVAS VEGETALES	2%
RESTO	11%

–Entre las firmas especializadas en quesos se encuentran algunas de las mayores empresas de este segmento en España, entre ellas varias multinacionales. Algunas de las grandes queseras han entrado en el segmento del queso fresco, el de máximo crecimiento en la actualidad, otras se han especializado en hostelería, etc. Hay cuatro empresas con producción superior a las 20.000 toneladas anuales.

–Hay también un segmento de empresas queseras artesanales de capital español y francés, formado por cooperativas y SAT, diversas PYME y un segmento de ganaderos que elaboran quesos. El segmento de quesos artesanos, como en general todo el queso de oveja, adolece de una falta de innovación en formatos y presentaciones y de inversión en marketing.

#### •Industrias cárnicas

–La industria cárnica, muy importante en la región, se ha desarrollado de la mano de su creciente ganadería. Está muy modernizada y entre sus empresas se encuentran algunos de los líderes españoles.

–El segmento de mataderos se ha desarrollado mucho en la región, que cuenta con muy buenas empresas. Excepción hecha del porcino, la matanza suele hacerse a maquila. Se están es-



pecializando los mataderos que se dedican a cordero, algunos de los más modernos están integrados bajo fórmulas flexibles en los grandes grupos, como sucede en el porcino.

–En Castilla y León tiene sus principales instalaciones la empresa cárnica más importante de España, está centrada en el porcino (blanco e ibérico) y ha iniciado un importante proceso de “verticalización” de todas las fases de los escalones industriales de la cadena de producción, absorbiendo la matanza y el despiece y estableciendo acuerdos con los integradores de ganado.

–Asimismo, hay empresas cuyo capital, bajo unas u otras fórmulas jurídicas, pertenece a ganaderos.

–También existe un colectivo de industrias cárnicas atomizadas situadas sobre todo en Salamanca, León y Segovia. Aunque están poco estructuradas, tienen un ritmo adecuado de innovación tecnológica a pesar de que en ellas priman los procesos artesanales, aspecto que se utiliza como imagen de marca. Gran parte de estas empresas participa en los procesos tendentes a lograr algún tipo de certificado de calidad diferencial. Es el caso de algunos tipos de embutidos, chorizos y, por ejemplo, la cecina de León.

–En este línea de calidad diferencial

tienen un puesto especial las empresas especializadas en cerdo ibérico de Salamanca. En D.O. Guijuelo existen 75 empresas pequeñas y medianas. Las empresas cárnica de la zona han empezado a poner en el mercado nacional productos frescos de ibérico con excelentes resultados, siendo pioneros en esta gama.

#### •Industrias harineras y derivadas de los cereales

–Entre la industria derivada de los cereales destaca la producción de piensos, en buena medida con base cooperativas y muy ligada al desarrollo ganadero.

–La industria harinera de la región se encuentra inmersa en la crisis que afecta a todo el sector de la molinería español. Castilla y León cuenta con una gran instalación de la mayor empresa harinera del país y con un grupo de PYME que se encuentran en distinta situación. Algunas empresas se han centrado en productos de calidad diferencial (harinas tradicionales zamoranas, harinas ecológicas) en busca de un segmento remunerador.

–Entre los derivados de los cereales hay que reseñar que la industria galletera se ha concentrado tradicionalmente en Castilla y León, donde hasta hace unos años estaba el 80% de la producción. Recientemente han cerrado algunos centros y otras empre-

sas, antes de carácter regional y ahora en manos de multinacionales, han trasladado sus centros de producción.

–El subsector de pastelería y repostería está formado por pequeñas firmas de carácter familiar y elaboración artesana y un grupo de grandes empresas industriales de distinto tamaño.

–El subsector de la panificación está formado sobre todo por empresas artesanas muy pequeñas centradas en el mercado local; sólo el 5% de las empresas se considera son de tamaño mediano. En general en este segmento está muy poco implantado el frío en la elaboración. Existen también grandes firmas industriales de capital nacional y multinacional muy tecnificadas.

#### •Bodegas

–En la actualidad hay 269 bodegas acogidas a las denominaciones de origen de Castilla y León que son, junto a la Junta con su política de calidad y el respaldo de los agricultores, responsables de la gran mejora experimentada por los vinos de la región. Todas ellas han realizado importantes inversiones en mejoras.

–Se detecta la existencia de bodegas de otras regiones con vinos de calidad que están haciendo fuertes inversiones, tanto en viñedos como en bodegas.

–Esa actividad ha permitido la existencia de un colectivo de técnicos del sector y de empresas de servicios altamente cualificadas que son solicitadas también en otras regiones.

–Aunque hay grandes bodegas, la mayoría son empresas pequeñas de carácter familiar, existe un sector cooperativo que termina en gran medida sus productos y hay bodegas de grandes grupos vinícolas

–Hasta ahora, los vinos con denominaciones de origen de Castilla y León se están vendiendo bien y la región se encuentra lejos de los problemas de excedentes que aquejan a gran parte del sector vitivinícola español. Sin embargo, los altos precios pueden convertirse en un problema en el futuro. ■

## » COMUNIDAD VALENCIANA

### La convivencia de empresas vinculadas a la agricultura, las que trabajan con productos importados y las centradas en el consumo

**A** pesar de que esta comunidad autónoma cuenta con una de las mejores agriculturas de España, la aportación de la industria alimentaria valenciana al VAB nacional (8,6%) supera a la de su agricultura (6,9%) al total nacional. El peso de la industria alimentaria valenciana sería mayor en el caso de incluir la producción del importante sector de frutas y hortalizas frescas, orientado en buena medida a la exportación. La industria alimentaria aporta el 10% de la producción industrial.

En la Comunidad Valenciana coincide una industria vinculada a sus producciones agrícolas y ganaderas, en buena medida amparada por denominaciones de origen, con una industria de segunda transformación propia de los grandes núcleos urbanos bien comunicados y un tercer bloque centrado en la transformación de productos importados. Eso explica la composición de la producción final. El primer epígrafe lo constituyen las industrias cárnicas, seguido por las conservas vegetales. Destaca la importancia de la industria láctea a pesar de la poca importancia de su producción lechera. En paralelo hay que mencionar la poca importancia en el volumen total de ventas del vino, debido al predominio de la venta de graneles poco valorizados. La importancia de la industria de la molinería se asienta en la presencia de industrias especializadas en trabajar con productos importados.

La Comunidad Valenciana es una de las que cuenta con mayor peso del movimiento cooperativo, hay unas 565 cooperativas que facturan el 11,3% de la facturación nacional. Hay muchas cooperativas de segundo grado, entre ellas una de las mayores y más emblemáticas cooperativas españolas, ANECOOP. El movimiento cooperativo cuenta con participación en empresas industriales (AGRI-CONSA entre otras) y está desarrollando un movimiento intercooperativo que per-



#### PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

CÁRNICAS	17,8%
CONSERVAS VEGETALES	12,4%
PAN-GALLETTAS	9,9%
LÁCTEAS	8,4%
MOLINERÍA	8,3%
AGUA Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	7,5%
CACAO Y CHOCOLATE	6,8%
RESTO	28,9%

mite una colaboración flexible entre cooperativas y ya está dando frutos en aceites y algunas frutas.

Las industrias vitivinícolas se sitúan sobre todo en las zonas productoras, aunque hay granelistas y envasadores en los núcleos mayores. La manipulación de frutas y hortalizas y las conservas y zumos está localizada en las zonas productoras, por lo tanto se encuentran en toda el área de la huerta; sin embargo, la molinería está cerca de los puertos y la de masas congeladas en el entorno de las zonas industriales. Cabe destacar que las principales industrias cárnicas no están situadas en las principales zonas ganaderas, sino en las áreas con mejor logística. Las

características principales de los subsectores con mayor peso y mayor influencia en la agricultura son:

–Cárneo: en este sector se apoya en la ganadería intensiva regional y sacrifica también ganado de Castilla-La Mancha.

–Ligado a la ganadería, existe también un sector productor de piensos, generalmente dependiente de empresas de otras comunidades autónomas o multinacionales.

–Manipulado de frutas y hortalizas frescas: este sector se basa sobre todo en los cítricos y cuenta con un gran número de empresas muy eficientes. El cooperativismo representa del orden del 35%. Este sector cuenta con otras producciones que consiguen muy buenos resultados: níspero, uva de mesa y hortalizas extratempranas.

–Conservas vegetales: la cantidad de frutas y hortalizas que se dedican a la transformación es baja proporcionalmente, destaca especialmente el zumo de cítricos, los gajos de satsuma y las alcachofas.

–Vinos: la Comunidad Valenciana es una gran productora de vinos y mostos y cuenta con buena parte de su viñedo en denominación de origen; sin embargo, la inmensa mayoría de la producción se vende como graneles.

–Lácteo: la industria láctea se dedica en buena medida a derivados refrigerados y trabaja con la leche producida en las pocas y bien dimensionadas explotaciones de la comunidad y con leche traída de otras áreas.

–Pan, galletas y otros: aunque como en la restantes autonomías hay una importante actividad de producción de pan fresco y bollería artesanal, en Valencia radican empresas de pastelería industrial y masas congeladas, alguna vinculada a la gran distribución, que hacen de éste un sector dinámico. ■

## » **EXTREMADURA**

### **Una industria en crecimiento, centrada en la transformación de productos agropecuarios de calidad diferencial**

**L**a aportación de Extremadura al VAB de la industria alimentaria española (9,4%) es superior a la de su agricultura (5,2%). El peso de la industria alimentaria en la industria regional es muy alto, el 22%. La composición de las ventas del sector pone de manifiesto la importancia de la industria ligada a la ganadería, el 50%, lo que se corresponde con la importancia ganadera de la región. Destacan también vinos y aceites.

En esta región hay 298 cooperativas que facturan el 4,56% del total nacional. Ahora bien, lo más importante es el desarrollo de una red de cooperativas de segundo grado que ha jugado un papel decisivo en la transformación y moderniza-

ción de la agricultura y ha facilitado enormemente el desarrollo de algunos sectores industriales.

La industria alimentaria extremeña está estrechamente ligada a sus producciones agropecuarias, excepción hecha de los epígrafes de aguas y pan. Esto determina también los criterios de localización: la industria alimentaria se encuentra próxima a las áreas de producción, con una dispersión relativamente importante en el territorio, lo que se ve beneficiado por la existencia de localidades de cierto tamaño donde hay servicios y mano de obra disponibles.

Entre los rasgos sectoriales principales cabe destacar:

–La industria cárnica está centrada sobre todo en ganado de alta calidad, en su mayoría ligado a la explotación de la dehesa. Destaca el peso del cerdo ibérico y el auge reciente de los sacrificios de ovino y vacuno. Sin embargo, una gran parte del ganado extremeño se sacrifica fuera de la región, en Andalucía y Castilla y León en el porcino ibérico, y cerca de los grandes núcleos de consumo en ovino y vacuno.

–En la industria cárnica conviven pequeñas industrias artesanas junto a grandes firmas, incluso algunas de las mayores firmas cárnicas han entrado en el ibérico. Últimamente se han formado varias cooperativas de ganade-



**PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN EXTREMADURA**

CÁRNICAS	18%
VINOS	16%
LÁCTEAS	18%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	14%
ACEITES	7%
AGUA Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	4%
PAN-GALLETAS	4%
RESTO	19%

ros que están asumiendo la matanza, quedándose la gestión de mataderos municipales.

—La industria láctea está centrada en la producción de quesos tradicionales, actividad que ha tenido un enorme desarrollo en los últimos años.

—Se ha desarrollado una industria de transformados vegetales, que se asienta en los valles del norte de Cáceres y en las vegas del Guadiana, basada en la transformación de las producciones de tomate y demás productos hortícolas. Destacan los concentrados y pelados de tomate y los congelados. El espárrago se trasladó aquí desde el valle del Ebro, pero en la actualidad queda poco producto para la industria, destinándose la mayor parte a fresco. Existe también una industria de menor tamaño vinculada a pequeñas producciones (cerezas, higos secos, frambuesas), generalmente ligada a programas de desarrollo rural. En este sector conviven grandes y pequeñas empresas. En la actualidad se han formado algunas estructuras cooperativas.

—Vino y aceite. En ambos están muy asentadas las estructuras cooperativas. También en ambos se ha vivido un reciente proceso de mejora que está permitiendo cualificar los mercados y mejorar los resultados, en el que se cuenta con el apoyo de la Administración autonómica. Sin embargo, en ambos casos es aún muy mayoritario el producto que se vende a granel. ■

**» GALICIA**

**El desarrollo de una industria basada en la transformación de productos propios y volcada en la calidad diferencial**



**VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN GALICIA**

CONSERVAS DE PESCADO	32,0%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	21,0%
CÁRNICAS	14,5%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	13,7%
PAN GALLETAS	4,6%
AGUA Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	4,4%
ACEITES GRASAS	3,0%
VINOS	1,4%
RESTO	5,38%

La industria alimentaria gallega se localiza en las proximidades de las áreas de producción de las materias primas.

La situación sectorial de los diferentes subsectores es la siguiente:

**•Productos de la pesca**

—El desarrollo industrial de este subsector es muy importante en la región, tanto en lo que se refiere a las conservas como a los congelados. Existe también una actividad muy importante en el manipulado del pescado para su consumo en fresco y en el sector de la acuicultura.

—Galicia cuenta con las principales empresas congeladoras europeas y con una amplia red de empresas conservadoras, entre las que se encuentran pequeñas empresas artesanas y las mayores firmas españolas.

—El subsector de la pesca gallego ha desarrollado un poderoso sistema productivo que cuenta con numerosas empresas logísticas y de servicios.

**•Industria láctea**

—La producción láctea ha jugado un papel estratégico por su peso económico, social y geográfico.

—Tras la implantación del sistema de cuotas, se ha asentado la figura del primer comprador, estableciendo una

mayor distancia entre los ganaderos y las industrias lácteas, que cada vez compran menos leche directamente.

-En la actualidad, existe en Galicia un colectivo importante de cooperativas que realizan la recogida de la leche y la venta conjunta.

-El mayor problema del sector lácteo gallego es la escasa transformación dentro del territorio de la comunidad autónoma; se estima que cerca del 30% de la leche producida se transforma fuera de Galicia.

### •Sector cárnico

-Galicia cuenta con un importante complejo cárnico muy verticalizado, compuesto por diversas especies y cuenta con una sólida estructura productora de piensos y una buena industria cárnica. En Galicia existe un sector productor de alimentos para el ganado, con casi las 100 empresas, facturación más de 350 millones euros.



-En Galicia hay unas 180 industrias cárnicas que tienen una facturación conjunta estimada de más de 450 millones de euros. Hay 17 mataderos avícolas que procesan anualmente 103.000 toneladas en canal, y 65 mataderos de ganado de abasto.

### •Bodegas

-Durante los últimos decenios la vitivinicultura gallega ha apostado de forma consistente por la producción de

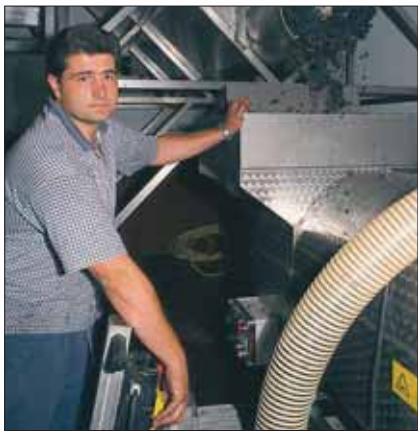
vinos de alta calidad diferenciada, dirigidos a estratos de mercado capaces de compensar sus comparativamente elevados costes de producción.

-Los rasgos más significativos del proceso son: el incremento de la superficie cultivada y la producción, en valor y en volumen, el desplazamiento del centro de gravedad de la producción desde el interior (Ourense) hacia las zonas costeras (Pontevedra) debido a la fuerte expansión de la Denominación de Origen Rías Baixas, el desplazamiento de la producción de vinos tintos hacia blancos, el crecimiento del número de bodegas, especialmente en las denominaciones de origen, altamente tecnificadas y orientadas a la producción de vinos de calidad, la creación y desarrollo de tres nuevas denominaciones de origen (Rías Baixas, 1988; Ribeira Sacra, 1992; Monterrey, 1994). ■



## » LA RIOJA

### Un desarrollo industrial centrado en dos sectores con una sólida base agraria



La industria alimentaria de La Rioja supone el 1,9% del VAB del subsector nacional, su participación en las ventas es superior, el 2,3%, mientras su participación en la producción final agraria se queda en el 1,9% del total nacional. Dentro de la comunidad autónoma, el VAB de la industria alimentaria supone el 24,3%.

El análisis de la composición de las ventas de la industria pone de manifiesto la concentración en tres sectores, dos de ellos vinculados a las producciones locales (vino y conservas vegetales) y otro especializado en la segunda transformación de producto foráneo.

El cooperativismo en La Rioja no es particularmente importante, aunque existe y ha crecido recientemente, en especial en el sector de vinos. Existen 45 cooperativas de primer grado y dos de segundo.

La localización de las industrias se centra en las áreas de cultivo o bien en las poblaciones de una cierta dimensión, de forma que el área de la Sierra queda prácticamente en blanco.

Los rasgos característicos de los principales sectores son los siguientes:

#### •Vinos

La palabra que mejor define la evolución de la Denominación de Origen Calificada Rioja (DOCa) en los últimos diez años es crecimiento. La superficie de viñedo ha pasado de 48.440 hectáreas en el año 1992 a 61.993 en

el año 2002; la producción de 160 millones de litros anuales de media en el período 1990-1994 a los 248 millones de litros que ha sido la media anual de producción de las últimas cinco campañas; la capacidad de almacenamiento en depósito ha pasado de 481 millones de litros en el año 1990 a los 984 millones de litros del año 2002 y la capacidad de crianza ha aumentado desde los 123 millones de litros de aquel año hasta los 239 millones en el 2002; el número de bodegas se ha multiplicado por tres y las ventas han pasado de 104 millones de litros en 1990 a los 250 del último año.

La DOCa Rioja se caracteriza por una estructura de producción basada en un elevado número de viticultores, mayoritariamente pequeños y medianos, y la existencia de muchas bodegas de elaboración, crianza y comercialización, de dimensiones económicas muy diferentes.

De las 498 bodegas de la DOCa Rioja que aparecen inscritas en el registro de embotelladores del Consejo Regulador, 440 operaron en el mercado durante el último año.

Hay un alto grado de concentración empresarial en las ventas del vino de la DOC Rioja: las 14 empresas de mayor dimensión realizan más de la mitad de la comercialización del rioja.

#### •Transformados de frutas y hortalizas

El complejo hortícola de La Rioja, formado por un sector productor tradicional y una industria conservera muy vinculada, está sufriendo grandes cambios: han cambiado los productos, se ha modificado el mapa de la producción y se afianza el congelado frente a la conserva tradicional.

En la industria conservera riojana han perdido peso las industrias de corte tradicional y lo han ganado las empresas dedicadas exclusivamente a la elaboración de champiñón (propiedad

#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA RIOJA

VINOS	56%
CONSERVAS VEGETALES	19%
INDUSTRIA CÁRNICA	15%
OTROS PRODUCTOS	3%
MOLINERÍA	2%
PAN-GALLETAS	2%
OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	1%
CACAO-CHOCOLATE	1%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	1%

de los productores mayoritariamente) y la elaboración de congelados.

Más de la mitad de la producción transformada en las conserveras riojanas procede de otras regiones. El champiñón, la judía verde y el guisante proceden casi totalmente de La Rioja. El espárrago y el pimiento, por el contrario, se compran mayoritariamente fuera.

El carácter minifundista del sector conservero riojano sigue siendo uno de sus puntos débiles, con la excepción de las grandes empresas dedicadas a producción de tomate y champiñón. A esta debilidad hay que añadir la falta de marcas fuertes capaces de hacer frente a la presión de la distribución. De todos modos está en marcha un importante proceso de reestructuración.

#### •Sector cárnico

La Rioja cuenta con una ganadería débil y estancada en contraste con lo que sucede en las comunidades autónomas vecinas; sin embargo, existe una industria cárnica de interés que ocupa el tercer puesto en la industria alimentaria y se abastece de productos foráneos, especialmente porcino. La región cuenta con casi 400 establecimientos y se basa en la elaboración de productos tradicionales. ■

## » MADRID

### Una industria centrada en el consumo que aprovecha las ventajas logísticas

La industria alimentaria de Madrid representa el 8,5% del VAB del subsector nacional y aporta el 6,36% de la facturación, mientras la agricultura regional sólo participa en el 0,9% de la nacional. En el marco regional, la industria alimentaria aporta el 8% del VAB de la industria madrileña.

En conjunto hay cuatro subsectores que aportan casi el 80% de las ventas totales de la industria alimentaria: cárnico, aguas y bebidas analcohólicas, industrias lácteas y pan y galletas.

El sector agroalimentario de Madrid está en permanente expansión y ocupa un puesto relevante en la producción y comercialización en España, centrado en la segunda transformación. El desarrollo de la industria agroalimentaria madrileña ha estado siempre muy vinculado al consumo y ha aprovechado las ventajas de la buena localización y la cercanía a los centros de toma de decisiones.

La evolución del sector agroalimentario en Madrid viene determinada por ser un gran centro de consumo y su privilegiada ubicación geográfica. Se trata básicamente de una industria de segunda transformación cuya ubicación no está vinculada al origen de las materias primas. Existe también una industria, mucho más modesta, ligada a las producciones agrarias locales, bodegas y almazaras principalmente, que juegan un papel relevante en su ámbito territorial, aunque su peso es poco importante.

Por su dimensión, el subsector más destacado es el cárnico, con ventas de 740 millones de euros, y representa, sectorialmente, más del 9% del conjunto nacional, y alrededor del 18% de la producción final de la industria agroalimentaria regional. Destacan asimismo el subsector lácteo, con una cifra de negocios superior a los 600 millones de euros, y el sector de bebidas no alcohólicas, con una facturación superior a los 670 millones de euros.

#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MADRID

AGUAS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	22%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	22%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	18%
PAN-GALLETTAS	16%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	8%
VINOS	3%
CONSERVAS VEGETALES	2%
RESTO	9%



En la Comunidad de Madrid se asienta un potente sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura, con más de 200 industrias registradas, dedicadas a las actividades de congelados, precocinados, ahumados, salazones, etc., que dan empleo a unos 1.000 trabajadores, dato que, a pesar de la ubicación geográfica de la CAM, concuerda con el hecho de que en Madrid se comercialice cerca del 12% del total de la pesca marítima desembarcada en España y el 39% del producto comercializado por los mayoristas. El 8% de las importaciones de pescado del conjunto nacional entran por la aduana de Madrid.

Más allá de lo que reflejan las estadísticas, cabe reseñar la enorme importan-

cia de MERCAMADRID en el desarrollo de la comercialización. Esto afecta no sólo a la propia actividad comercial (es el complejo de distribución mayorista más grande de Europa) en sí misma, sino también al establecimiento de una importante industria circundante, de adecuación de las producciones, para el consumo y la venta a la gran distribución. Efectivamente, en torno a MERCAMADRID se han desarrollado centrales de manipulación de frutas y hortalizas y de adecuación de pescados. El mercado de carnes ha favorecido a la industria cárnica madrileña, en concreto se han mejorado notablemente las salas de despiece. La existencia de MERCAMADRID, además, ha dado pie a la existencia de un núcleo importante de empresas de logística y ha potenciado la flota de transportes, lo que a su vez, favorece el crecimiento del conjunto de la industria alimentaria.

En Madrid se alberga la sede central de algunas de las principales empresas de alimentación españolas, que, en este caso, sitúan también aquí sus unidades de I+D. Este proceso ha llevado también al establecimiento de un grupo de empresas vinculado a la actividad de I+D.

Madrid es también una región muy expansiva en cuanto a la gran distribución se refiere. Varias empresas tienen su sede en Madrid y son importantes las plataformas internas de distribución que colaboran a aumentar la lista de empresas manipuladoras de alimentos.

Actualmente, la distribución ocupa un nivel principal en el volumen de las transacciones comerciales y supone el 16% del valor añadido bruto de la comunidad autónoma.

Por último, cabe citar el crecimiento constante de las empresas de catering y los servicios a la restauración que, aunque las estadísticas públicas no los sitúen en el capítulo de industria alimentaria, forman parte del complejo empresarial alimentario.

## ► MURCIA

### Una industria volcada en la exportación

La industria alimentaria de Murcia representa el 3,6% del VAB del sector nacional, sus ventas suponen el 4,56% de la facturación total de esta industria. Mientras, la participación de la agricultura murciana en la producción española es del 4,5%. Hay que tener en cuenta que buena parte de la producción del sistema alimentario murciano se debe a que las cifras del INE no consideran dentro de la industria alimentaria al sector de manipulado de frutas y hortalizas, líder en la región. Según la información de Alimarket el sector hortofrutícola de fresco factura 13 puntos más que el cárnico.

La composición de las ventas pone de manifiesto la importancia de la industria ligada a las frutas y hortalizas, y a la ganadería, fundamentalmente de porcino.

El movimiento cooperativo, y en general asociativo, es muy importante en la región y centra su actividad en el manipulado de frutas y hortalizas. Existen casi 100 cooperativas agrarias y dos cooperativas de segundo grado.

La industria alimentaria se encuentra en las zonas donde se localiza la producción de las principales producciones agropecuarias, quedando una parte importante de la superficie sin apenas actividad industrial. Así, la industria conservera se localiza en el triángulo cuyos vértices son Murcia, Caravaca y Molina de Segura, mientras la industria cárnica tiene su eje en torno a Lorca, en el resto queda el vino del Altiplano (Jumilla y Yecla).

Todo el sistema de producción de frutas y hortalizas de Murcia está orientado a la exportación y que en su entorno se ha desarrollado una potente industria de servicios a la agricultura y de tecnología que se muestra muy dinámico y que, a su vez, se ha convertido en exportador. La agricultura de hortícolas extratempranas es una de las más tecnificadas de la UE y el incremento de sus rendimientos por superficie de invernadero es muy alto. El salto en la producción dado por este sec-

tor ha estado vinculado a los acuerdos de suministro firmados con la gran distribución, aspecto éste en el que este sistema productivo también es líder. Otro aspecto muy importante es la rapidez en la incorporación de innovaciones de todo tipo y la flexibilidad en la preparación del producto y la introducción de nuevas variedades y gamas.

Aunque en sus orígenes los productos hortofrutícolas para el consumo en fresco y para la transformación estuvieron muy vinculados, en la actualidad, en especial en hortalizas, constituyen dos cadenas de producción diferenciadas, siendo en segundo menos intensivo.

El sector de transformados de frutas y hortalizas de Murcia, uno de los más importantes de España, se ha comportado como un verdadero distrito industrial en estrecha vinculación con las producciones hortofrutícolas de la región.

Durante el último cuarto de siglo, las empresas del sector de transformados vegetales han desarrollado estrategias caracterizadas por la deslocalización productiva, el aumento de la dimensión de las empresas y factorías, la diversificación productiva y el incremento de la intensidad tecnológica.

La industria cárnica regional se asienta en la existencia de un importante sector tradicional de producción de porcino, uno de los pocos que sobrevivió y se adaptó a los nuevos parámetros de la producción de carne de los años sesenta, habiéndose mantenido un cierto equilibrio entre la cabanya de cebo y de cría.

Este sector está liderado por la industria cárnica y tiene que recurrir a la compra de cereales en Castilla-La Mancha o a la importación. Ha sido la industria cárnica la gran protectora y fomentadora de la ganadería, realizando procesos de integración vertical. Esta industria cárnica ha aprovechado la existencia de una amplia gama de embutidos y derivados tradicionales de alta calidad. En Murcia tiene



#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MURCIA

CONSERVAS VEGETALES	46%
INDUSTRIAS CÁRNICAS	19%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	11%
CACAO-CHOCOLATE	6%
OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	3%
PAN-GALLETTAS	3%
VINOS	3%
RESTO	9%

su sede y su principal actividad una de las empresas líderes del sector cárnico, El Pozo, cuya estrategia de crecimiento a base de aumentar sus actividades en vez de comprando otras empresas ha repercutido muy favorablemente en la economía regional.

Murcia cuenta también con un sector vinícola ligado sobre todo a las producciones del Altiplano, protegidas con dos denominaciones de origen. Este sector cuenta con una importante representación cooperativa centrada en la elaboración de vino en rama, aunque ha incrementado sus volúmenes de embotellado. Además, en esta región, que también ha aumentado mucho su calidad, se encuentra la sede de una de las mayores firmas del sector de vinos en España, García Carrón, que cuenta con diversos tipos de vino, compra en las regiones vecinas y tiene bodegas en varias denominaciones de origen.

## » NAVARRA

### Una industria alimentaria vinculada a la producción agraria

La industria alimentaria de Navarra representa el 2,6% del VAB nacional y su participación en las ventas es del 2,63%. La participación de la agricultura navarra en la española se sitúa ligeramente por debajo, en el 2,4%. La industria alimentaria aporta el 12,7% del VAB de la industria regional.

El análisis de la composición de la facturación permite identificar a los sectores más relevantes: conservas vegetales, industria vinculada a la ganadería y vinos. Hay además una importante industria diversificada vinculada a las ventajas que ofrece Navarra.

La industria alimentaria se localiza en las principales áreas productoras: la Ribera y las zonas de vino, por un lado, y a la cuenca de Pamplona, por otro.

Una mención especial merece la importancia y el papel que juega el cooperativismo en Navarra. Hay casi 200 cooperativas de primer grado y 7 de segundo y su facturación supone el 4,53% de la facturación del movimiento cooperativo español. Sin embargo, su función va mucho más allá de estas cifras debido al papel desempeñado por Agropecuaria de Navarra en el conjunto del sector. El sistema cooperativo desarrollado por esta empresa se basa en una amplia red de cooperativas de primer grado organizadas en una estructura superior que decide las líneas estratégicas que alcanzan a casi el 65% de los agricultores involucrados en él. Este movimiento cooperativo participa en industrias agroalimentarias, conservas, cárnicas, piensos, etc. Además, existe un cooperativismo importante en el sector vírico.

En Navarra se ha desarrollado una industria alimentaria estrechamente vinculada a sus producciones agrarias, que ha favorecido el buen desarrollo de éstas, está sostenida en buena medida por capitales locales, muchos de ellos tradicionales, y ha atraído a capitales multinacionales líderes en sus ramas de actividad.

#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN NAVARRA

CONSERVAS VEGETALES	25,70%
INDUSTRIA CÁRNICA	18,15%
VINOS	15,65%
ALIMENTACIÓN ANIMAL	10,59%
PAN-GALLETTAS	8,00%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	4,04%
OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	3,69%
AGUAS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	3,17%
RESTO	11,01%



La composición de la industria alimentaria es una consecuencia de su vinculación a la agricultura regional, siendo por lo tanto los sectores de mayor peso la conserva y transformación de frutas y hortalizas, y la elaboración de bebidas. En algunos de estos sectores la industria navarra se ha convertido en un polo de atracción para las materias primas de algunas de las regiones vecinas, de las que se abastece de buena parte.

Con respecto a los sectores productivos, los rasgos principales de la industria alimentaria navarra son:

#### •Transformados de frutas y hortalizas

–La constitución de un complejo de producción local consolidado y eficaz en frutas y hortalizas transformadas, tanto en conservas tradicionales como en congelados, en el que también participa la vecina La Rioja.

–El complejo industrial de ambas comu-

nidades es importador de productos agrarios de la vecina Aragón.

–Este complejo está formado por empresas de distinto rango entre las que hay firmas familiares de tamaño pequeño y mediano junto a empresas de rango europeo y multinacionales.

#### •Complejo ganadería intensiva-piensos-industria cárnica

–Navarra no se encuentra entre las regiones más significadas en ganadería intensiva ni en producción de carne, a pesar de ello en Navarra está la sede de una de las principales integradoras de capital español, que trabaja en todo el territorio nacional.

–Navarra cuenta con integradoras propias de pollos, algunas de capital cooperativo, que realizan la integración total del proceso productivo.

–En la región se encuentra varias fábricas de piensos que canalizan buena parte de los cereales y proteaginosas cultivadas. No todas están vinculadas con integradoras.

–La región cuenta con una buena red de mataderos.

–Existe una industria cárnica, con un cierto nombre, que permite acometer todas las etapas de la cadena de producción.

#### •Molinería, fabricación de pan y otros productos

–Navarra parte de una buena producción de trigo, gran parte de la cual está aglutinada en la cooperativa Agrupación de Navarra.

–En Navarra están situadas dos de las mayores empresas de molinerías y algunas de las mayores empresas de masas congeladas, de aditivos para la panadería y bollería, y panificadoras.

#### •Industria de elaboración de bebidas

–La base de esta industria es la elaboración de vino a partir de las producciones regionales.

–Existe también un sector de pacharán que cuenta con calidad protegida. ■

## » PAÍS VASCO

### Una industria ligada a las estrategias de calidad diferenciada



La industria agroalimentaria del País Vasco representa el 3,9% del VAB del subsector nacional, cifra muy similar a su aportación a las ventas totales (4%), muy por encima de su aportación a la producción final agraria: 2,9%. La participación de la industria alimentaria en el VAB industrial regional es del 5,3%.

El análisis de la composición de las ventas del sector pone de manifiesto el peso de industrias no vinculadas a las producciones agrarias locales (aguas y bebidas analcohólicas y aceites y grasas), aunque dentro de las producciones vinculadas a la agricultura y ganadería local destaca la importancia de vinos e industrias lácteas.

En el País Vasco hay 79 cooperativas que facturan el 1,65% de la facturación del cooperativismo español. Únicamente hay una cooperativa de segundo grado.

Cabe citar también el efecto de la localización de las sedes de grandes grupos con fábricas por todo el Estado, este es el caso del epígrafe de aceites y grasas y en menor medida de aguas y bebidas analcohólicas. Este efecto se da también en otros grandes núcleos de población (Madrid, Barcelona).

La industria de mayor dimensión suele situarse en la proximidad de los centros mayores de población, con la salvedad del sector del vino, localizado sobre todo en la zona de la Rioja Alavesa.

El País Vasco cuenta también con una industria de segunda transformación considerable, situada también en las áreas mejor comunicadas y con más población.

A la vez, en el País Vasco se han desarrollado industrias de pequeño tamaño, en buena medida artesanas, vinculadas a procesos de desarrollo rural y apoyadas en el buen recibimiento que los productos regionales tienen entre los consumidores vascos. Entre estos productos cabe citar el txacolí, las alubias de Tolosa, las conservas de pescado, etc. En esta línea hay que resaltar el importante papel que está jugando la política de calidad del Gobierno vasco, en especial el desarrollo del Label Vasco de Calidad, que se ha aplicado ya a 12 productos.

Los rasgos principales de los principales sectores son:

#### •Vino

La principal producción vírica se centra en la Rioja Alavesa, incluida en la DOCa Rioja, de la que cuenta con el 21% de la superficie, aunque aporta la cuarta parte de la producción (entre 50 y 80 millones de litros de vino). Casi dos terceras partes corresponden a bodegas de crianza y el resto a cosecheros, figura que tiene más peso que en el conjunto de la DOCa. De las 1.368 bodegas existentes en la Rioja, 561 se localizan en Álava (411 de cosechero, 7 cooperativas, 110 de crianza y 33 de al-

#### VENTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN EL PAÍS VASCO

ACEITE-GRASAS	20%
AGUAS Y BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	17%
VINOS	14%
INDUSTRIAS LÁCTEAS	14%
PAN-GALLETTAS	12%
INDUSTRIA CÁRNICA	11%
CACAO-CHOCOLATE	3%
RESTO	9%

macenamiento). Dos de cada tres bodegas de cosechero se localizan en la Rioja Alavesa y aquí se elabora más de la mitad del vino de cosechero de toda la denominación de origen. En esta zona conviven grandes empresas con muchas bodegas de cosechero.

#### •Industria láctea

La estrategia de la industria láctea vasca se basa en la existencia de un proyecto empresarial propio, construido a partir de una decisión política que hizo posible la confluencia de las tres cooperativas vascas y la navarra, junto a los Gobiernos vasco y navarro, constituyeron la sociedad Iparlat. Posteriormente, tras una negociación política, absorbió la fábrica de la empresa pública Lesa en Bilbao. El proyecto Iparlat ha sido fuertemente apoyado desde las Administraciones vascas y navarras, que lo han considerado estratégico para el sostenimiento del sector lácteo en esta comunidad autónoma.

En la actualidad, esta empresa se encuentra en el grupo líder dentro del sector lácteo español, ha desarrollado diversas iniciativas de diversificación e incluso de extensión a terceros países y ha provocado que el sistema lácteo vasco sea importador de materia prima y se haya convertido en líder geográfico, en parte en detrimento de la consolidación de la industria en las regiones vecinas.