



El sector del queso afianza su crecimiento

Aumentan la producción, el consumo y las exportaciones

ATAÚLFO SANZ. Periodista.

RESUMEN

Anualmente se producen en España cerca de 465.000 toneladas de distintos quesos, lo que supone el 4% de la producción total de la Unión Europea. El queso está presente en casi la totalidad de los hogares españoles y que en la mayoría de ellos se consume a diario o varias veces por semana. Sin embargo, el consumo per cápita en España está muy lejos de la media de la Unión Europea, que se sitúa por encima de los 17 kilos por persona y año. En los últimos años, el queso ha ido adquiriendo un mayor valor añadido en la cocina, no sólo en los hogares sino también en la restauración. A ello ha contribuido sin duda la calidad de las producciones nacionales, muchas de ellas amparadas por una marca de calidad reconocida.

PALABRAS CLAVE: Quesos, producción, consumo; leche de vaca, oveja y cabra

España es por tradición y cultura un país muy quesero. Anualmente se producen cerca de 465.000 toneladas de distintos quesos, lo que supone aproximadamente el 4% de la producción total de la Unión Europea (UE).

Nuestro país cuenta también con una importante cabaña ganadera destinada a la producción de leche, tanto de vaca, como de oveja y cabra. La mayor producción es la de queso puro de vaca, aunque el queso de mezcla de distintas leches le sigue muy de cerca, dependiendo de los años.

En 2016, la producción total de queso en España rondó las 461.000 toneladas, de las cuales 205.700 toneladas fueron quesos de leche de vaca (puros) y 141.100 toneladas quesos elaborados con una mezcla de distintos leches, según los datos del Informe de producción anual publicado por el Ministerio de Agricultura.

Sin embargo, aunque el queso de mezcla ocupa un lugar importante en la producción total, en los últimos años ha crecido menos que las producciones de queso de vaca, oveja o cabra.

En este sentido, en la década 2006-2016 la producción de quesos de mezcla en España se ha incrementado un 11%, frente al 59% que ha crecido la producción de queso de vaca, el 62% la de oveja o el 182% la de cabra, que es claramente la producción de queso que más se está desarrollando.

La producción de queso puro de cabra se elevó en 2016 a 47.100 toneladas, algo menos que en el año anterior, pero muy por encima de las producciones de los años precedentes. Asimismo, la producción de queso puro de oveja fue de 67.100 toneladas en el año 2016, volumen superior a la media de la última década, aunque un 11% inferior al producido en 2015, que fue un año bueno para el queso.

En cuanto al queso puro de vaca, la producción nacional ha ido creciendo considerablemente en los últimos años. En 2016 se alcanzó la cifra de producción más alta de la última década y también supuso un incremento del

22% con respecto a la producción de queso de vaca en 2015.

De la producción total de quesos en 2016, casi el 40% fueron quesos frescos y el 22%, quesos de pasta semidura. El resto de la producción se repartió entre quesos de pasta blanda, semiblanda, dura, extradura y fundidos.

Por regiones, la producción de quesos está presente en todo el país. Los quesos de oveja predominan en Castilla y León y Castilla-La Mancha; los de cabra, en el litoral mediterráneo, el pirineo catalán, las sierras periféricas, el centro peninsular y Canarias; y los de leche de vaca fundamentalmente en la Cornisa Cantábrica y Menorca, si bien este tipo de quesos están muy extendidos por toda España.

GRÁFICO 1
Producción de queso en España

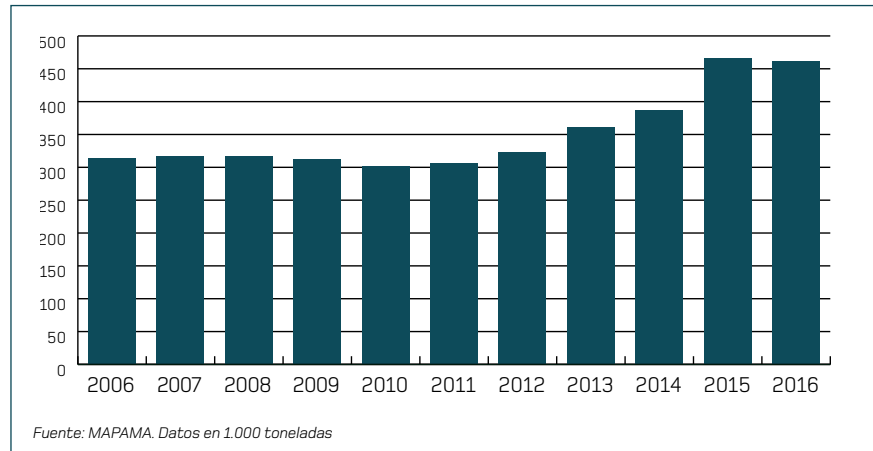
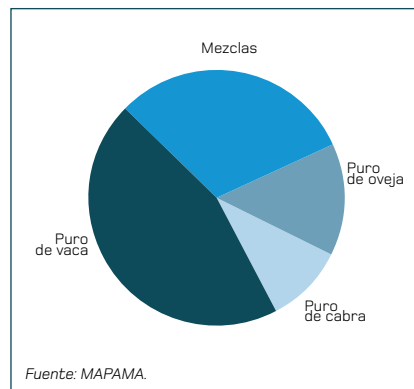


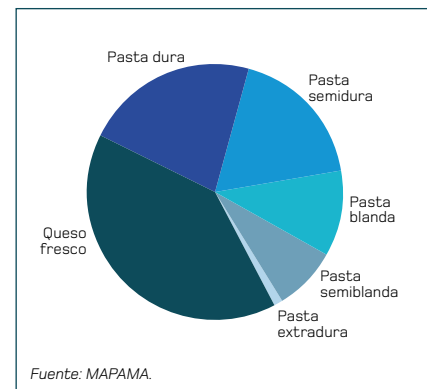
GRÁFICO 2
Tipos de queso producidos en España en 2016



A nivel de la Unión Europea, los tres países que ocupan los primeros puestos en el ranking de producción de quesos son Francia (con cerca del 22% de la producción total), Alemania (21%), Italia (13%), Países Bajos (8%) y Polonia (8%). Francia y Alemania se disputan anualmente el primer puesto en la producción comunitaria de quesos, pues sus producciones en volumen son muy similares.

Aunque España a nivel global no está entre los primeros países productores de queso de la UE, sí destaca a nivel individual. Así, si sólo tenemos en cuenta la producción de quesos de mezcla, la producción nacional es la primera con cerca del 40% del total, seguida de Grecia (37%) y de Italia (11%)

GRÁFICO 3
Producción española de quesos por categorías. Año 2016



debido a la aportación del queso de leche de búfala).

Por su lado, la producción española de queso de oveja es el 35% del total de la UE, mientras que la italiana supone el 31% y la francesa el 28%

En cuanto al queso de cabra, la producción nacional representa ya más del 25%. En este subsector Francia lidera la producción con casi el 52% del total comunitario.

CONSUMO AL ALZA, PRECIOS MÁS BAJOS

El queso es el segundo derivado lácteo más consumido en España, solo por detrás de

los yogures y otras leches fermentadas. Al igual que sucede con la producción, también el consumo interno de quesos está aumentando en los últimos años. Así, en 2016, los hogares españoles incrementaron su consumo de quesos en un 1,4% respecto al consumo del año 2015. En total, se consumieron en los hogares casi 352.000 toneladas de quesos (fresco, fundido, tierno, semicurado, curado, queso de oveja, queso de cabra, queso de bola, queso tipo emmental, gruyere, queso tipo azul, etc.).

No obstante, el gasto realizado por la compra de estos quesos fue más bien estable en 2016 (subió sólo un 0,1%), ya que los precios medios bajaron, en conjunto, y se situaron en 7,4 euros por kilo (un 1,3% menos que la media del año 2015).

Del total gastado en alimentación y bebidas por los hogares españoles en el año 2016, un 3,8% correspondió a los quesos. Esto supone un gasto per cápita de 59,2 € al año (un 1,7% más de lo gastado en 2015).

Asimismo, el consumo por persona dentro del hogar durante el año 2016 fue de 8 kilos, un 3,1% más que lo consumido en el año precedente.

Diferenciando por regiones, son Canarias, Murcia, el Principado de Asturias y la Comunidad Valenciana las que tienen un perfil más consumidor de quesos, que coincide por otra parte con el hecho de que en esas tres comunidades autónomas la producción de queso es también muy importante.

En sentido contrario, y aunque también son regiones productoras de queso, el consumo relativo es menor en Navarra, País Vasco y La Rioja.

Por tipos de queso, en volumen el más consumido fue el fresco (casi el 28% del total), seguido del queso semicurado (23%) y del queso fundido (12%). Muy por detrás de estos porcentajes se situaron los consumos de quesos tierno, curado y oveja.

Atendiendo al consumo per cápita en los hogares españoles, de los algo más

de 8 kilos consumidos por persona, 2,2 kilogramos fueron quesos frescos, 1,87 kilogramos quesos semicurados y algo menos de un kilo quesos fundidos.

Aunque el consumo per cápita está creciendo (un 3% en el año 2016), sigue estando muy por debajo de la media de la Unión Europea, que supera los 17 kilos por persona y año.

Si hubiera que buscar un perfil del hogar donde más queso se consume sería el formado por 3 o más personas, entre padres e hijos. Más concretamente, durante 2016 los hogares formados por parejas con hijos de mediana edad fueron los que más queso consumieron (casi el 19% del total), seguidos de los hogares con hijos formados por progenitores separados y de los hogares formados por parejas con hijos pequeños, que consumieron casi el 16% del queso total.

En sentido contrario, los hogares donde menos queso se comió en 2016 fueron los formados por jóvenes indepen-

**¡Menudo Queso,
menuda diversión!**

Mini-quesos deliciosamente tiernos
y sabrosas variedades con bolitas de fruta.
A prueba de recreos, meriendas
y aventuras.

Hochland
Sabemos de queso

dientes, que sólo consumieron el 2,7% del total. Sin embargo, a pesar de esto, los jóvenes independientes fueron el grupo en el que más aumentó el consumo per cápita durante 2016.

En cuanto a los hábitos de compra, el queso que se consume en los hogares españoles procede mayoritariamente de los supermercados y autoservicios. En 2016, algo más de 54% de todos los quesos consumidos en los hogares se compró en este tipo de establecimientos, que, además, consiguieron incrementar su cuota respecto al año precedente.

Por su lado, la tienda descuento es el segundo canal preferido para comprar queso (19% del total adquirido por los hogares en 2016), con un pequeño incremento respecto al porcentaje que representaba esta opción en el año anterior.

Además, del mayor consumo de queso en los hogares, también se ha producido, en los últimos años, una mayor valoración del queso en la hostelería y en la restauración.

BALANZA COMERCIAL DEFICITARIA

Si bien es cierto que la producción de quesos en España está creciendo en los últimos años, en consonancia con el consumo, también lo es que el comercio anual de estos derivados lácteos sigue la misma tendencia, tanto por lo que respecta a las exportaciones como a las importaciones.

Tradicionalmente, la balanza comercial del sector de los quesos ha sido deficitaria para España y en la última década, la diferencia entre las importaciones y las exportaciones se ha incrementado, a pesar del gran crecimiento experimentado por estas últimas.

Así, en 2006 España importaba 192.466 toneladas de quesos de todo tipo y exportaba solamente 41.490 toneladas. Una década más tarde, las exportaciones se habían más que duplicado (se vendieron en 2016 más de 88.000 toneladas en los mercados exteriores), mientras que las importaciones ascendían a 267.000 toneladas, un 31% más que en 2006.

CUADRO 1

consumo de quesos en los hogares españoles en 2016

MAGNITUDES	DATOS TOTALES	DIFERENCIA AÑO ANTERIOR
VOLUMEN (miles de kg)	351.994,14	+1,4%
VALOR (miles de euros)	2,597.769,91	+0,1%
CONSUMO PER CAPITA	8,02 kilos	+3,1%
CASTO PER CAPITA	59,18 euros	+1,7%
PRECIO MEDIO	7,38 €/kg.	-1,3%

Fuente: MAPAMA.

GRÁFICO 4

Importación de quesos en España

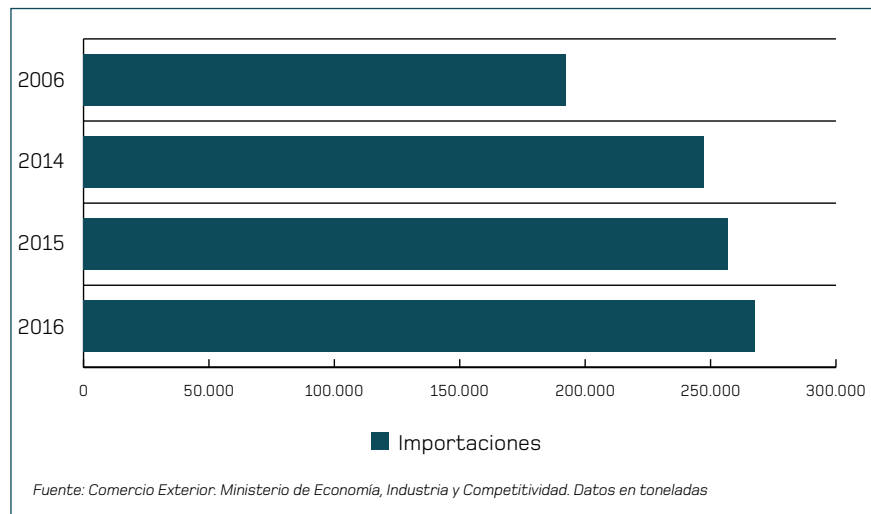
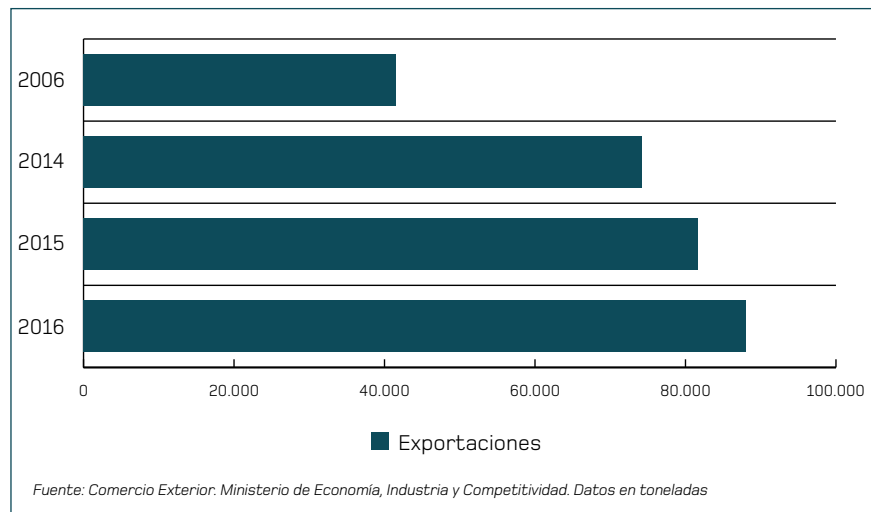


GRÁFICO 5

Exportación de quesos Españoles



El grueso del comercio de quesos en España se realiza con la Unión Europea, aunque cada año son mayores las ventas a países terceros. En el año 2016 se vendieron a estos países 30.000 toneladas de quesos, un 11% más que en el año precedente y la cifra más alta de ventas desde el año 1988, según los datos del Observatorio Europeo del Mercado de la Leche. Las importaciones de queso desde países terceros también crecieron (un 38%) en 2016, pero continuaron siendo muy minoritarias.

Estas mismas fuentes apuntan a que en el primer semestre de 2017, las exportaciones españolas de quesos al conjunto de la UE totalizaron 42.919 toneladas, mientras que las importaciones sumaron 164.199 toneladas. En ambos casos, los volúmenes de este año son superiores a los del mismo período del año anterior.

CALIDAD Y VALORES NUTRICIONALES

El queso está presente en casi la totalidad de los hogares españoles y que en la mayoría de ellos se consume a diario o varias veces por semana. Sin embargo, el consumo per cápita en España está muy lejos de la media de la Unión Europea, que se sitúa por encima de los 17 kilos por persona y año.

En los últimos años, el queso ha ido adquiriendo un mayor valor añadido en la cocina, no sólo en los hogares sino también en la restauración. A ello ha contribuido sin duda la calidad de las producciones nacionales, muchas de ellas amparadas por una marca de calidad reconocida.

En España existen más de 150 variedades de queso y un total de 28 producciones amparadas por una Denominación de Origen Protegida (DOP) o una Indicación Geográfica Protegida (IGP). A ello ha contribuido la diversidad orográfica y climatológica, que ha condicionado el asentamiento y desarrollo del ganado ovino, caprino y bovino.

El conjunto de DOPs y de IGP comercializan al año en torno a 26.000 toneladas de quesos, de las cuales más de la mitad corresponde a la DOP Queso Manchego.

Las otras marcas de calidad diferenciada que más queso comercializan son la DOP Arzúa-Ulloa (el 13% del total, según datos



del MAPAMA), la DOP Mahón-Menorca (9%) y la DOP Queso Tetilla (5%) y la DOP Idiazábal (4,8% aproximadamente). El resto de la denominaciones e indicaciones geográficas comercializan en porcentajes muy pequeños.

Los quesos fueron uno de los primeros alimentos que se acogieron a la protección de una marca de calidad diferencia reconocida a nivel de la Unión Europea. En 1989, sólo cuatro años después de la incorporación de España a la UE, ya existían 7 marcas de calidad diferenciada en el sector de los quesos y en 2009 ese número había ascendido a 27.

El valor económico generado por estas producciones de calidad diferenciada ronda los 260 millones de euros, entre las ventas al mercado nacional y las realizadas a los países de la Unión Europea y terceros.

Al mercado comunitario se envían cerca de 4.000 toneladas de quesos con DOP e IGP y los países que más compran son Alemania (29% del total del volumen exportado), Reino Unido (26%) y Francia (16%). En todos ellos, el queso más vendido (con porcentajes que superan el 90%) lleva el sello de la DOP Queso Manchego.

Respecto a las exportaciones a países terceros de quesos amparados por una marca de calidad diferenciada, los datos que maneja el MAPAMA indican que es Estados Unidos el principal mercado ya que absorbe casi el 83% de las cerca de 6.000 toneladas vendidas bajo estas marcas de calidad. Otros destinos de los quesos españoles con denominación son Suiza (que compra cerca del 6% del total vendido) y Australia (2%).

Aunque la producción nacional de queso está extendida por todo el territorio,

no todas las Comunidades Autónomas tienen una marca de calidad reconocida. El Principado de Asturias es la región con más producciones amparadas de este tipo (cuatro DOP propias y la IGP Queso de Los Beyos, que es pluriregional y la comparte con Castilla y León), seguida de Galicia (cuatro DOPs) y de Cantabria (tres DOPs).

En cuanto a los valores nutricionales, el queso contiene de forma concentrada todos los nutrientes de la leche. Por ello, aporta proteína de una alta calidad, con un elevado contenido en aminoácidos esenciales, así como también vitaminas (A y B12, entre otras) y minerales (calcio, fósforo y magnesio).

El contenido de hidratos de carbono de los quesos es muy escaso y disminuye a medida que aumenta la maduración, mientras que su contenido en grasas varía según el tipo y el grado de maduración.

El contenido de hidratos de carbono de los quesos es muy escaso y disminuye a medida que aumenta la maduración, mientras que su contenido en grasas varía según el tipo y el grado de maduración.

En este sentido, los quesos no fermentados, como, por ejemplo, el requesón o el queso tipo Burgos, son más digestivos y tienen menos grasas saturadas, calorías y colesterol. Por su lado, los quesos más curados tienen una mayor concentración de nutrientes, grasas, calorías, colesterol y sodio.

Los expertos en nutrición recomiendan incluir la ingesta de queso durante las etapas de crecimiento de los niños (para contribuir a la formación de los huesos) y en la edad adulta para favorecer la conservación de la masa ósea. ■