



Leche y productos lácteos

Reconversión y trazabilidad en toda la cadena

■ PILAR GALINDO

Periodista

Más de 100.000 explotaciones de vacuno de leche han desaparecido en nuestro país en una década; la reconversión es bastante llamativa, pero no sólo en el primer eslabón de la cadena, la industria también ocupa posiciones y, aunque aún tímida-mente, comienza a agruparse para poder competir en un mercado cada vez más complicado, pero con posibilidades de maniobra a través de aportar, con grandes inversiones en investigación, productos funcionales, muy innovadores y con mayor valor añadido. Después de años en los que la sombra de la "leche negra" ha salpicado a todo el sector lácteo español, arrastrando a la baja los precios en origen e, incluso, hipotecando el futuro del sector en su conjunto, un hecho parece sobresalir en los últimos meses: la lucha contra el fraude desde todos los frentes, desde los ganaderos a las industrias pasando por las distintas Administraciones. El resultado del acercamiento entre los distintos agentes implicados

está dando sus frutos, cada vez se produce menos leche fuera de cuota y los precios empiezan a subir. Al mismo tiempo, el Gobierno ha puesto en marcha un ambicioso proyecto de trazabilidad a lo largo de toda la cadena.

La reforma de la Política Agraria Común (PAC) el año pasado supone una serie de cambios muy importantes para el sector lácteo, que marcarán el presente y futuro de un régimen productivo sujeto a un estricto sistema de cuotas. Por un lado, la reforma ha acabado con la incertidumbre reinante sobre si este régimen se iba a mantener o no, pero al mismo tiempo provocará una serie de consecuencias en el mercado difíciles de prever. La nueva PAC establece una disminución de un 25% en los precios de intervención de la mantequilla y de un 15% para la leche en polvo desnatada entre 2004 y 2007, así como limitaciones en las cantidades que pueden acogerse a la intervención, lo que traerá consigo una caída del precio de mercado de estos productos que, en la

práctica, también arrastrará a toda la leche como consecuencia de un mayor volumen de producto en los canales comerciales. Paralelamente, la UE también ha prorrogado las cuotas lácteas hasta el año 2015, con incrementos de un 1,5% para 12 países miembros. Quedan fuera Grecia, Portugal y España, que ya recibieron aumentos en sus respectivas cuotas con la Agenda 2000. Estos incrementos incidirán aún más en la sobreproducción lechera de la UE, configurando un escenario donde los precios en origen bajarán y muchos Estados comunitarios, con exceso de leche, buscarán nuevos caminos para su ubicación y pueden acabar presionando al mercado español.

La otra cara de la reforma es que las disminuciones de los precios serán parcialmente compensadas desde este mismo año con ayudas directas y pagos suplementarios a los productores de leche según la cuota de la que dispongan (desde 11,81 euros/tonelada en 2004 a 35,5 euros en 2006), aunque para poder





recibir las tendrán que cumplir una serie de requisitos sobre medio ambiente, salud pública o bienestar de los animales.

Además, se aplicará el desacoplamiento de las ayudas (desligar las subvenciones respecto de la producción) para el sector lácteo de forma obligatoria para todos los Estados miembros a partir de 2007 y voluntaria desde 2005. El desacoplamiento permitirá transferir cuota entre ganaderos incluyendo el derecho, o no, a recibir la ayuda, lógicamente su precio será distinto en cada caso. Este hecho da lugar a que pueda haber ganaderos que sin producir leche puedan cobrar la ayuda y otros que produzcan con cuota pero sin derecho a ayuda, situación que comienza a aproximarse al libre mercado.

¿REAL U OFICIAL?

Cabe recordar que nuestro país cuenta actualmente con una tasa de 6,07 millones de toneladas de cuota productiva, lo que resulta insuficiente para abastecer el consumo interno de leche y productos lácteos. Según un informe de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL), las empresas españolas necesitan anualmente, a nivel de comercialización, alrededor de 8,5 millones de toneladas de equivalente en leche, y se realizan cada año importaciones por valor de unos 1.200 millones de euros.

De hecho, y según datos correspon-

dientes al año 2002, España importó en equivalente leche más de 2,4 millones de toneladas, cifra que restándole la exportación (823.000 toneladas) arroja una balanza negativa de 1,6 millones de toneladas, lo que refleja una clara dependencia de nuestro sector respecto del mercado exterior, especialmente del resto de la UE.

Esta situación deficitaria, unida a la picaresca de algunos que indagan para buscar la trampa en su propio beneficio, ha contribuido a que se haya desarrollado en nuestro país todo un mercado paralelo de leche producida sin cuota. En los últimos años, y según varias fuentes del sector, se calcula que la producción real de leche en España ha podido sobrepasar el umbral de la cuota del orden de entre un 20% y un 30% más, aunque en los más recientes ejercicios España no ha sido penalizada con ninguna multa por superar la cuota.

En la última campaña 2003-04, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), ha procesado ya las declaraciones presentadas por los 574 compradores autorizados para adquirir leche de vaca a productores, ascendiendo las entregas a 6.023.305 toneladas, es decir 47.000 toneladas por debajo del límite. La ola de calor padecida durante el verano de 2003 ha sido una de las razones, según el MAPA, que ha podido influir

en la reducción de la producción láctea normal, aunque la cantidad de disminución es difícil de precisar (lógico, al movernos siempre entre tablas de datos "oficiales" no reales y tablas "reales" desconocidas oficialmente).

La existencia de la producción de leche fuera de cuota es tan evidente entre todos los agentes del sector que hasta se ha llegado al punto de denunciar al Estado español acusándole de mirar hacia otro lado. La Federación Española de Empresarios Productores de Leche (PROLEC) denunció el pasado mes de julio ante la Oficina Europea de Lucha contra el Fraude (OLAF) a las Administraciones públicas españolas por dejación de funciones en el control de la superproducción láctea.

El director general de PROLEC, Carlos Gil Barceló, insiste en que en nuestro país se está superando reiteradamente la producción de leche, que estima en un 46% (2,7 millones de toneladas) en la campaña 2003-04, lo que supondría una multa al Estado español de 900 millones de euros.

La consecuencia de esta situación viene a desembocar en lo mismo: una crisis de bajos precios en origen, especialmente grave desde la campaña 2002, que ha puesto en la cuerda floja no sólo a muchos ganaderos que han tenido que hacer grandes inversiones en los últimos años para adaptarse a la legalidad y mejorar tecnológicamente sus explotaciones, sino que también afecta a las industrias que sí cumplen la ley y pierden competitividad y márgenes ante otras que, de forma ilegal y desleal, siguen recogiendo leche "negra", lógicamente aún más barata por moverse al margen de los canales oficiales.

El caso de fraude más escandaloso saltó a la luz hace ahora unos dos años, cuando la Audiencia Nacional procesó al propietario de la empresa madrileña El Churtal, acusado a través de la Fiscalía Anticorrupción de comprar leche "negra" por toda España. La estafa, denunciada por la Federación Española de Ganaderos de Leche (FEPLAC), ascendía a 78 millones de euros en concepto de impago de



IVA y fraude al presupuesto de la UE. El caso provocó una profunda investigación por todo el país a empresas, ganaderos y primeros compradores de leche, que se mantiene en la actualidad.

ELECCIÓN: DENTRO O FUERA

Con el fin de poner cierto orden ante esta situación, hace tres años se creó la Interprofesional Láctea, INLAC, que aglutina a organizaciones del eslabón productor y del transformador. Con la crisis de precios a la espalda, los intereses enfrentados entre ganaderos y empresas, y teniendo en cuenta la falta de transparencia del sector, el principal objetivo de la organización desde entonces ha sido conseguir el estricto cumplimiento del régimen de cuotas, a través del consenso entre todos los actores implicados. “En los dos últimos años hemos realizado un gran esfuerzo de coordinación en calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad y, por



supuesto, en el cumplimiento del sistema de cuotas”, según fuentes de INLAC.

Durante la última campaña el precio de la leche ha estado entre los 0,27 y 0,33 euros/litro, aunque en la mayor parte de los casos se acercaba más a la primera

cifra que a la segunda, en un contexto en el que los costes de producción aumentan cada año y seguirán en alza si se quieren cumplir las condiciones de la PAC.

Los ganaderos consideran que un precio justo pasaría por alcanzar 0,36 euros/litro; desde que comenzó la crisis en septiembre de 2001, los precios pagados en origen no llegan a cubrir los costes de producción, estimados en 0,29 euros/litro.

Según INLAC, el mensaje de la mayor parte de las empresas lácteas en el campo desde la campaña pasada es bastante claro en la dirección del cumplimiento del sistema, facilitando en muchos casos financiación para la adquisición de cuota. Paralelamente, “otras empresas parece que no sólo no han iniciado este camino, sino que se han aprovechado de la presión del resto para aumentar su recogida. Han proliferado una serie de figuras interpuestas, que incluso en muchos casos no tienen número de primer comprador,

que aprovechan la situación para recoger leche irregular que recolocan luego formalmente legalizada”.

Pero el mensaje, en definitiva, es positivo, la crisis de precios en origen y la competencia desleal tanto para los ganaderos como para las industrias que cumplen las cuotas, está haciendo recapacitar. Los esfuerzos están dando sus frutos y cada vez se produce menos leche “negra”. Los precios comienzan a subir y se notará aún más en los próximos meses, una vez superado el pico de producción de la primavera-verano.

La posición de muchos ganaderos ha cambiado radicalmente ante las nuevas perspectivas de cuotas hasta el año 2015, ayudas en base a la cuota y los bajos precios. Así, los ganaderos están optando entre continuar en la actividad, regularizando su situación, o dejarla aprovechando los buenos precios de la cuota en estos momentos.

Para la interprofesional INLAC, el cuestionamiento del sistema de cuotas tiene una fácil respuesta. “Si somos capaces de producir a 0,15 euros/litro como Nueva Zelanda, Australia (países netamente exportadores, además) o Brasil, entonces no necesitamos este sistema”, pero la realidad europea es bien distinta.

PERSPECTIVAS EUROPEAS

De cualquier forma, la tendencia de los precios para los próximos años es, como se ha dicho, de claro sentido a la baja. Según un informe publicado por el Gobierno francés, al final de la reforma (2008) los precios habrán caído un 20% en toda la UE, aunque el nivel dependerá de muchos factores como las importaciones y exportaciones, las consecuencias del desacoplamiento, la condicionalidad de las ayudas directas, el comportamiento del consumo, el aumento de las existencias (por los incrementos de cuotas y por la menor cantidad de productos industriales que irán a la intervención) que no será compensado en la misma medida por la ampliación de la UE a 25 y, no hay que olvidar, los futuros acuerdos sobre libre mercado en la OMC y con MERCOSUR. Estos



acuerdos caminan en la dirección de una mayor apertura del mercado europeo para la mantequilla, la leche desnatada en polvo y los quesos, mientras la exportación de productos lácteos industriales europeos sin restituciones es imposible (un tercio de los quesos está, en cambio, exportándose sin restitución).

El 10% de la producción europea de leche (productos lácteos en equivalente leche) se exporta hoy a países terceros, o sea 12 millones de toneladas. El mantenimiento en el mercado interior de este volumen causaría una saturación que los productores serían los primeros en sufrir (especialmente franceses y alemanes, en primer lugar). Como el consumo generado por los PECO no permite una compensación de las cantidades no exportadas por el consumo interno, el excedente estructural de la UE a 25 sería entonces de unos 10 millones de toneladas de leche. El equilibrio sólo se lograría con una disminución de la producción de leche europea.

En cuanto a las perspectivas de consumo, la UE ha establecido un crecimiento del 0,5% al 1% anual, con tres fuertes tendencias: estabilidad en la leche líquida y productos frescos; regresión de la mantequilla (-10%) y la leche en polvo (-27%), y progresión del consumo de quesos, que puede pasar de 18 kilos por habitante al año en 2001 a 20

kilos en 2010, aunque en España partimos de cifras mucho más bajas.

CADA VEZ MENOS

Ante el déficit entre producción y consumo de leche en España y los incrementos de cuota que recibirán otros muchos países de la UE en la nueva PAC, hay varios colectivos de ganaderos, sobre todo en Galicia –que produce un tercio de la leche nacional– que solicitan un aumento de cuota también para España.

Cabe recordar que mientras España tiene 6 millones de toneladas de cuota, hoy por hoy, Alemania tiene 28, Francia 25, Reino Unido 15 y 11 Italia y Países Bajos, para un total de 122 millones de toneladas (UE-15).

El Gobierno, tanto el anterior como el actual, ha optado por otro tipo de actuaciones para conseguir ganaderos profesionales más jóvenes, con explotaciones más grandes y rentables. El Ministerio de Agricultura aprobó recientemente un Plan de Abandono del sector al que destinará 25 millones de euros y que se centrará en las explotaciones de muy reducida dimensión, difícil rentabilidad o sin relevo generacional. Así, las subvenciones por abandono pueden incrementarse hasta un 40% si el ganadero es mayor de 62 años o dispone de una cuota inferior a los 25.000 kilos.



Los sucesivos planes de abandono, unidos a la situación de bajos precios y el incremento de los costes de producción, han provocado que hayan desaparecido 5.728 explotaciones lácteas en un año, una media de 16 explotaciones diarias han cerrado en la última campaña. La reconversión es brutal y el coste social, especialmente en zonas deprimidas y de montaña, puede resultar demasiado alto.

Al final del período 2003-04 sólo quedaban en España 39.206 ganaderos con una media de cuota por explotación de 154.537 kilos, un incremento de más de 20.000 kilos/explotación desde el inicio del período (+15,5% en un año). En la campaña 1995-96, la media por explotación no llegaba a los 45.000 kilos (ver gráfico 1 y cuadros nº 1 y 2).

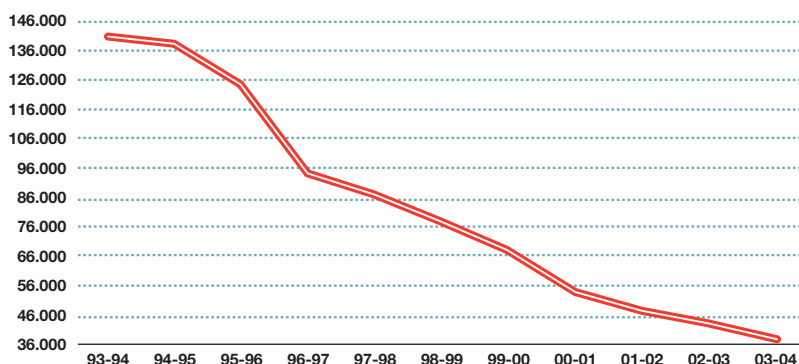
En el conjunto de Europa, hay que resaltar que también se han producido importantes reconversiones en el sector productor de leche, pero mientras en nuestro país han desaparecido la mitad de las explotaciones desde 1997, en la UE el porcentaje ha sido del 17% para el mismo período.

VENDER SIN PERDER

Con todo este panorama de futuro tan incierto, existe una posibilidad de adelantarse a los cambios manteniendo la estabilidad y el equilibrio del mercado evitando bruscas caídas de precios que ponen en peligro más explotaciones y atendiendo a la producción disponible en cada momento, más aún si se consigue acabar con la leche fuera de cuota. Este mecanismo consiste en la elaboración de un Índice Trimestral de Tendencias de Mercado, que marcaría un precio de referencia para las transacciones entre ganaderos e industria, aprobado por ambas partes, tal y como hacen en otros países comunitarios como Francia. Este ha sido uno de los objetivos en los que la Interprofesional Láctea ha puesto mayor empeño, pero aún no se ha conseguido. El Tribunal de Defensa de la Competencia considera que esta iniciativa es ilegal porque puede vulnerar los dere-

GRÁFICO Nº 1

EVOLUCIÓN NÚMERO DE EXPLOTACIONES 93/94-03/04



FUENTE: INLAC.

CUADRO Nº 1

EXPLOTACIONES POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS CAMPAÑA 2003-2004

COMUNIDAD	Nº	% EXPLOTAC. >300.000 KG DE CUOTA
ANDALUCÍA	1.252	39,46
ARAGÓN	165	49,09
ASTURIAS	5.188	8,29
BALEARES	332	34,94
CANTABRIA	3.383	11,74
CASTILLA-LA MANCHA	515	36,12
CASTILLA Y LEÓN	4.285	16,71
CATALUÑA	1.351	47,89
EXTREMADURA	277	10,11
GALICIA	20.681	4,59
MADRID	157	54,78
MURCIA	41	58,54
NAVARRA	402	41,04
PAÍS VASCO	1.088	24,54
LA RIOJA	37	54,05
C. VALENCIANA	52	50,00
TOTAL	39.206	11,82

FUENTE: FEPLAC.

chos de los consumidores y "limita sustantivamente la competencia en el pago de la leche en origen".

El otro gran objetivo de la Interprofesio-

nal se dirige hacia uno de los más graves lastres del sector lácteo en su conjunto: la venta de leche a pérdidas por parte de la gran distribución, problema contra el

CUADRO Nº 2

PRODUCCIÓN DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
PENÍNSULA, BALEARES Y CANARIAS (EN TONELADAS)

PRODUCTO	2001	2002
LECHE RECOGIDA	6.444.700	6.691.500
VACA	5.801.600	5.967.000
OVEJA	310.000	348.600
CABRA	333.100	375.900
LECHE DE CONSUMO	3.734.800	3.791.500
PASTEURIZADA	112.300	94.200
ESTERILIZADA	513.100	518.700
UHT	3.109.400	3.178.600
LECHE CONCENTRADA	65.500	59.900
EVAPORADA Y OTRAS		
CONDENSADA		
LECHE EN POLVO	22.100	34.700
ENTERA	10.200	8.100
SEMIDESNATADA		
DESNATADA	7.900	19.900
OTROS PRODUCTOS EN POLVO	4.000	6.600
NATA DE CONSUMO DIRECTO	103.000	78.200
MANTEQUILLA	31.900	55.700
QUESOS		
DE VACA	116.000	125.600
• FRESCO	90.600	96.400
• BLANCO PASTEURIZADO		
• BLANDO, SEMI Y DURO	25.400	29.200
DE OVEJA	25.900	35.400
DE CABRA	11.800	15.500
DE MEZCLA	111.500	112.500
TOTAL QUESOS (EX. FUNDIDO)	265.200	289.100
FUNDIDOS	29.000	25.600
LECHE ACIDIFICADA (YOGUR Y OTRAS)	615.300	614.400
NATURAL	195.900	231.100
OTROS (SABORES, FRUTAS)	419.400	383.300
LECHE GELIFICADA (POSTRES LÁCTEOS)	214.800	167.200
LECHE AROMATIZADA (BATIDOS)	231.900	271.500
OTROS PRODUCTOS	75.400	79.700

FUENTE: MAPA.

que también vienen luchando desde hace mucho tiempo todos los sindicatos agrarios y organizaciones de ganaderos. Para INLAC, es fundamental defender una adecuada retribución de toda la cadena de

valor de la leche, que habitualmente se ve afectada por las prácticas de algunas cadenas de distribución comercial que realizan permanentemente ofertas de leche, como reclamo para atraer a sus clientes.

Estas prácticas, que rozan la ilegalidad, impiden retribuir debidamente al resto de la cadena, poniendo en peligro la viabilidad tanto de la industria láctea como de las ganaderías españolas y causan incertidumbre entre los consumidores. “La calidad y la seguridad alimentaria son el patrimonio principal del sector lácteo español y, por ello, son requisitos imprescindibles, tienen un coste, y la mejor forma de garantizarlas es retribuyendo el producto debidamente”, explica el gerente de INLAC, Joseba Ocariz.

Según una campaña llevada a cabo por INLAC este año para controlar tanto el precio como la calidad de la leche que se ofrece a los consumidores, un 15% de la leche española se vende por debajo de los costes de producción. En el último control realizado en la Comunidad de Madrid, se han encontrado 9 marcas de la propia distribución y 4 pertenecientes a empresas lácteas en estas circunstancias. La Interprofesional considera que ofrecer actualmente al público un litro de leche entera por menos de 0,5 euros (0,45 euros si es semidesnatada ó 0,42 euros para la desnatada) no es posible, ni económica ni legalmente.

TRAZABILIDAD CON Q

A partir de enero de 2005, todas las empresas alimentarias deberán contar con los instrumentos necesarios para realizar un seguimiento o trazabilidad de los alimentos desde que se producen hasta que llegan al consumidor. En esta línea, el Ministerio de Agricultura aprobó el pasado mes de febrero una nueva normativa que asegure la calidad y la trazabilidad de la leche y los productos lácteos y que consiste en la identificación y registro de todos los agentes relacionados con la producción, transporte, recogida, mantenimiento o transformación de la leche, así como de todos los contenedores que la alberguen (explotaciones, tanques de frío, cisternas, centros de recogida, industrias, etc.). La pieza fundamental de este sistema de trazabilidad es una base de datos informatizada única, denominada Letra Q, a través de la cual se gestionará

el registro de agentes y la transmisión de datos de movimientos de leche.

Algunas empresas, incluso, se han adelantado y ya están implantando su propio sistema de calidad complementario. Así, Danone –firma líder del mercado en la fabricación de yogures y postres lácteos- ha puesto en marcha este verano un programa de gestión alimentaria para el ganado, denominado Ganet, que “permitirá optimizar los costes que tienen sus proveedores de leche, mejorará la salud de las vacas e incrementará la calidad de la leche recogida a nivel nacional”, según fuentes de la empresa.

Danone calcula que gastará en este programa más de 200.000 euros en formación y medios para sus proveedores. Ganet permite a los ganaderos que incorporen de forma anónima sus datos, tener conocimiento de las mejores prácticas para optimizar la gestión de sus explotaciones y obtener el mayor rendimiento por animal.

Este programa ha sido desarrollado como parte de la política de seguridad alimentaria de la compañía con el propósito de aportar modernización al sector productor de leche español. Resaltar que Danone recogió durante 2003 más de 420 millones de litros de leche a 1.100 productores de varias comunidades autónomas, el 7% del volumen de leche producido en España.

LA INDUSTRIA SE MUEVE

Pero la reestructuración del sector no sólo está afectando a la base, a las ganaderías, también las empresas comienzan a moverse y, aunque aún es un fenómeno poco habitual, las compras y fusiones entre industrias lácteas comienzan a ser noticia. Esto es sólo el principio, porque se prevé que esta tendencia continúe en el futuro y de forma aún más destacable.

En los últimos dos años varios han sido los ejemplos, como la compra por parte de Forlase de Queserías Ibéricas al grupo francés Fromageries Bel; la adquisición de Angulo General Quesera por Mantecerías Arias; el acuerdo entre las cooperativas Lleters de Catalunya e Iparlat para



crear Llet de Catalunya, después de la integración comercial de varias cooperativas en Copirineo; las negociaciones fallidas para la fusión de Central Lechera Asturiana (CLAS) y Leche Pascual; o la adquisición de Tiger Foods (con la marca La Vaquera) por parte de la firma gallega Leche Celta en junio pasado.

La compra más actual ha sido la protagonizada por la compañía española de capital belga Lactalis Iberia, que ha comprado al grupo francés 3A todas las empresas del grupo Prado-Cervera (que comercializa la horchata Chufi y el batido Choleck) y de Central Lechera Vallisoletana (Lauki). La operación, valorada en más de 90 millones, permitirá a Lactalis, propietaria de la marca President, convertirse en la segunda mayor operadora de leche líquida en España tras CLAS, y en la primera del segmento de leche con marca de distribuidor, que ya representa el 35% del volumen de este mercado.

Por su parte, Corporación Alimentaria Peñasanta (Capsa) –plataforma comercial de Central Lechera Asturiana– anunció recientemente que también pretende adquirir nuevas marcas de leche en España, con el fin de proseguir su estrategia de implantación regional, como ya hiciera en Cataluña con la marca Ato y en Galicia con Larsa.

No obstante, la mayor atomización del sector español la encontramos en las in-

dustrias elaboradoras de queso, casi 500 según el MAPA, cuyo agrupamiento será más difícil debido a que más de 400 son pequeñas empresas (con una producción de menos de mil toneladas al año) que se mueven en estratos artesanales o de Denominación de Origen, más o menos rentables.

El proceso de concentración industrial es ya imparable e inevitable para el futuro, como consecuencia de la caída del consumo de leche tradicional, que ha alcanzado los niveles más bajos en una década (-1,9% en 2003). La concentración es una salida para aguantar el tirón, aunque paralelamente las empresas lácteas también se están apoyando en otras direcciones como la internacionalización de sus productos –estableciendo incluso plantas productivas en otros países de Europa, Sudamérica o norte de África–, o la diversificación de su catálogo hacia otros subsectores –yogures, postres lácteos, batidos, helados– o hacia otras líneas como aguas minerales, cereales, bebidas de soja, zumos de frutas con leche o refrescos. La filosofía parece ser “acaparar el desayuno”.

Con esta política, gran parte de las firmas españolas están invirtiendo en los últimos ejercicios cantidades bastante importantes para ampliar instalaciones, mejorar tecnológicamente e implantar nuevas referencias.





Kaiku Corporación, entidad que agrupa la división de servicios, distribución y comercialización del grupo Iparlat, va más allá del desayuno y está desarrollando nuevos productos preparados no lácteos, agrupados en la línea “Gran Cocina Kai-ku”, que este año representará el 10% del total de las ventas. Actualmente, el grupo comercializa cremas y gazpachos cuya elaboración cuenta con el asesoramiento de los jefes de cocina Ferrán Adriá, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana. El objetivo es conseguir en cinco años que el 25% del total de la facturación proceda de la venta de productos no lácteos, en los que continúa innovando.

Otro ejemplo a destacar es el del grupo Leche Pascual, que comercializa 49 familias de productos y más de 300 referencias en el mercado de la alimentación, entre leche clásica y enriquecida, yogures pasteurizados y postres de larga vida, zumos y néctares, aguas minerales, bebidas funcionales, cereales, huevo líquido ultra-pasteurizado, tortillas españolas y francesas congeladas y refrigeradas, o piensos.

Otra oferta que está adquiriendo cada vez más relevancia y amplitud dentro de la industria láctea es la que se centra en los más pequeños. Se pueden encontrar algunas marcas que ofrecen yogures lí-

quidos ligeramente azucarados elaborados a partir de leche de continuación, que además se presentan en envases con forma de biberón, y que pueden formar parte de la alimentación del lactante a partir de los 4 meses de vida.

Uno de los paquetes presupuestarios más cuantiosos, y de los que depende en cierta medida el desarrollo del sector, es la investigación en nuevas líneas de alimentos enriquecidos y funcionales. La imaginación no tiene barreras y así podemos encontrar en las estanterías leches o productos lácteos con Omega 3, probióticos, con vitaminas, con soja, productos ecológicos, con certificados de garantía, con fibra, con ácido fólico, bajos en lactosa..., e innumerables combinaciones de sabores y texturas. Las presentaciones también se imponen y asistimos a un “boom” de novedosos y atractivos envases y nuevos formatos, como las porciones de queso colocadas en platos listos para su consumo. El siguiente paso consiste en dar a conocer lo que se ha descubierto, de ahí que los costes en promoción y publicidad de nuevos productos por parte las industrias lácteas superen, con creces incluso, los de investigación.

Con esta idea, muchas han sido las firmas que están financiando proyectos de

investigación con distintas entidades académicas o sanitarias para crear alimentos más saludables y completos. Feiraco con la Universidad de Santiago; al igual que Leche Río que trabaja con el centro gallego en el desarrollo de un sistema de enriquecimiento de la leche con calcio que no altere la composición del producto, sin conservantes y totalmente asimilable por el organismo; Puleva con el Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, colaborando en un estudio para determinar los beneficios de los alimentos con ácidos grasos Omega 3 sobre aquellas personas que cuentan con el denominado síndrome metabólico; o Láctea de Antequera, propietaria de marca La Vega, que trabaja con un equipo de investigadores de la Universidad de Málaga en la elaboración de un yogur con antioxidantes, que prevenga el envejecimiento.

Central Lechera Asturiana es una de las compañías más aventajadas en investigación; en la actualidad, el grupo mantiene acuerdos de investigación con siete universidades españolas con las que está acometiendo 65 proyectos de desarrollo de nuevos productos y de calidad alimentaria. La empresa aspira a capitanear el segmento de los alimentos sanos y naturales y ya está muy bien encaminada



CUADRO Nº 3

CONSUMO DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

PRODUCTO	HOGARES			EXTRADOMÉSTICO			TOTAL			LITROS/KG/ PER CAPITA
	2002	2003	% 03/02	2002	2003	% 03/02	2002	2003	% 03/02	2003
LECHE LÍQUIDA (mill. litros)	3.857,64	3.776,44	-2,10	664,55	661,17	-0,50	4.522,18	4.437,61	-1,90	108,00
OTRAS LECHES (mill. litros)	26,85	26,95	0,40	10,21	13,32	30,50	37,06	40,27	8,70	1,00
DERIVADOS LÁCTEOS (mill. kg)	1.166,44	1.196,75	2,60	261,38	281,64	7,70	1.427,82	1.478,38	3,50	36,00

FUENTE: MAPA.

con líneas como Vegetánea (yogures con vegetales), la leche con jalea real o la gama Naturlínea.

La leche ecológica, por su parte, tiene un carácter todavía marginal, a pesar de que algunas empresas han comercializado o realizado pruebas de mercado (Lactalis, Leche Río, Pascual, Central Lechera Vallisoletana). El grupo Leche Pascual y Central Lechera Vallisoletana están envasando

producto certificado por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León, y Lactalis (cuyos primeros lanzamientos de leche ecológica procedían de leche producida en Francia) y Leche Río ya están utilizando leche ecológica de Galicia.

TENDENCIAS DEL CONSUMO

Dentro del sector lácteo, el consumo de leche, como se ha dicho, está en rece-

sión; los postres y, especialmente, los yogures, tras notables crecimientos en años anteriores, se mantienen en equilibrio en volumen, con ligeros altibajos de un año para otro, pero con un buen comportamiento en términos monetarios, mientras que el motor de las ventas viene de la mano del queso, cuya producción se ha duplicado en poco tiempo (ver cuadro nº 3).



La producción nacional de leche líquida representa el 13% de la producción total de la UE-15, generándose en España más del 23% de la leche desnatada comunitaria, lo que se traduce en que nuestro país sea el principal mercado de este tipo de leche en Europa.

Atendiendo al contenido graso, un 43% de la leche líquida vendida en España es entera (42% en valor), un 34% es semi-desnatada (33% en valor), y un 23% es desnatada (24% en valor), según datos de IRI España 2003.

Mientras la leche clásica retrocede en el ranking del consumo, la leche enriquecida supone ya el 16% de las ventas totales, según los estudios del MAPA. Cabe recordar que su participación en el mercado de la leche en 1995 era de sólo el 0,1%, lo que demuestra la tremenda escalada de este tipo de productos con mayor valor añadido. Tres empresas (Puleva, Pascual y CLAS) controlan alrededor del 70% de la oferta de leches enriquecidas.

Desde el punto de vista comercial, otro tipo de leche está registrando altos niveles de crecimiento. Se trata de las marcas "blancas" o marcas de distribuidor, que suponen actualmente el 35% del volumen total y el 28% en valor. Esta circunstancia puede provocar una banalización del mercado, que arrastra al resto de marcas comerciales a buscar la diferenciación mediante referencias innovadoras.

En cuanto a los yogures y postres lácteos, hay que destacar también un espectacular incremento de las marcas de distribuidor en el último año (más de un 20%): uno de cada tres yogures o postres que se consume en España está etiquetado con marca blanca. En esta coyuntura, y teniendo en cuenta que Danone cuenta con una cuota de mercado del 50%, el resto de fabricantes se ven obligados a presentar productos innovadores que no estén en el catálogo del líder para seguir arañando posiciones. El eje de crecimiento se encuentra en los probióticos que, a pesar de llevar pocos años en el mercado, ya representan el 9% del volumen total.



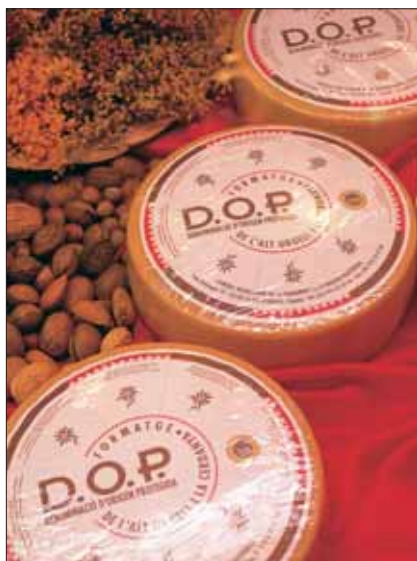
CUADRO Nº 4

QUESOS CON DO E IGP EN ESPAÑA DATOS CORRESPONDIENTES A 2002

	CABEZAS PRODUCTORAS	REGISTRO EXPLOTACIONES GANADERAS INSCRITAS	QUESERÍAS
CABRALES	8.704	109	50
IDIAZÁBAL	125.000	607	89
MAHÓN-MENORCA	5.795	154	44
PICON BEJES-TRESVISO	895	9	11
QUESO DE CANTABRIA	1.054	29	4
QUESO DEL'ALT URGELL Y LA Cerdanya	11.950	251	1
QUESO DE LA SERENA	97.716	114	14
QUESO DE MURCIA	28.406	128	7
QUESO DE MURCIA AL VINO			
QUESO DE VALDEÓN	SIN DATOS		
QUESO IBORES	27.840	149	6
QUESO MAJORERO	17.347	64	21
QUESO MANCHEGO	670.896	1.553	82
QUESO PALMERO	698	6	6
QUESO TETILLA	13.500	727	28
QUESO ZAMORANO	43.334	117	10
QUESUCOS DE LIÉBANA	931	11	8
RONCAL	51.467	246	5
TORTA DEL CASAR	19.100	45	8
TOTAL	1.124.633	4.319	394

(1) Precio medio en quesería.

FUENTE: INLAC.



Por especialidades –según datos de IRI, de 2003–, los yogures más consumidos en nuestro país son los clásicos “naturales” (17,4% del total), seguidos de los bifidos (17,3%), los de sabores (17,2%) y los desnatados (17,1%). A bastante distancia se encuentran los probióticos, los de frutas (5,6%), los líquidos (5,5%), cremosos (2,7%), enriquecidos (2,5%), étnicos (2%) y mousses y otros por debajo del 2%.

En valor, sin embargo, los bifidos y los probióticos son los grupos de cabeza con un 19,3% y 17,6%, respectivamente.

Respecto a los postres, los preferidos de los españoles siguen siendo los tradicionales: natillas y flanes, con una

cuota en volumen de algo más del 30% cada uno, seguidos de las cuajadas (11%), las copas con nata (10%) y el arroz con leche (5%). En valor, los porcentajes siguen más o menos las mismas proporciones.

EL QUESO ROMPE EL MOLDE

El alza en la compra de quesos en España es uno de los hechos más relevantes del sector lácteo, en su conjunto. Según la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL), su consumo en nuestro país se situará, previsiblemente, en los 10,20 kilos por persona en 2004, frente a los 4,4 kilos de 1984, lo que implica un incremento aproximado del 130%. Excluyendo los quesos fundidos y contabilizando los de oveja, vaca, cabra y las mezclas, la producción rondará las 298.000 toneladas en 2004, un 90% más que en 1984. Del total de la producción, el queso de vaca representa el 43,5%, el de oveja un 12,2% y el de cabra el 5,4%, mientras que los de mezcla suponen un 39%.

Existen 18 Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) en el sector quesero español, y el manchego es el más consumido, seguido del de Mahón, Tetilla e Idiazábal (cuadro nº 4). España se encuentra, sin embargo, en el último puesto en el consumo de queso por habitante y año en la clasificación de la UE, a pesar de ser el séptimo país productor de Europa. Grecia es el país que cuenta con el mayor índice de consumo, con una cifra que supera los 28 kilos, y la media francesa está por encima de los 25 kilos. Miguel Ángel Vázquez de Prada, director general de FENIL y presidente de la Asociación para la Promoción del Queso Español, explica que mientras en Grecia siempre se ha tomado el queso feta con la ensalada y en Francia las familias comían con una tabla de quesos en la mesa, en España “su entrada en la cocina se limitaba a ciertos actos sociales”. “Hemos empezado muy deprisa, pero partíamos de un consumo muy bajo”, indica. ■

PILAR GALINDO
Periodista

LECHE DESTINADA A LA ELABORACIÓN DE QUESO (LITROS)	PRODUCCIÓN			COMERCIALIZACIÓN		
	PRECIO LECHE (€/LITRO)	QUESO PRODUCIDO (KG)	PRECIO QUESO (€/KG) (1)	NACIONAL	UE	TERCEROS PAÍSES
5.131.759	0,40	515.479	7,10	515.479		
6.813.333	—	1.135.556	11,00	1.020.700	47.631	21.803
29.053.989	0,29	2.724.435	5,74	2.131.525	32.148	60.425
295.000	0,36	35.000	10,20	35.000		
2.731.421	0,28	285.245	4,45	285.245		
1.602.731	0,37	167.457	5,71	26.038	130.826	10.593
1.100.000	0,95	190.000	10,50	159.250	6.500	9.500
118.000	0,54	14.606	8,40	13.604	716	
1.521.924		207.028	8,10	172.574	10.151	20.303
SIN DATOS				SIN DATOS		
630.558	0,45	303.415	7,79	64.142	14.050	8.073
2.413.366	0,48	337.065	5,41	328.890	3.357	4.818
34.000.230	0,99	6.800.046	8,41	4.186.709	1.139.067	1.082.603
40.739	—	14.467	6,00	6.010		
16.380.000	0,29	1.925.000	4,38	1.750.310	23.890	44.500
2.277.579	0,79	304.263	9,92	275.046	10.729	16.628
407.168	0,34	47.883	6,75	47.883		
3.069.296	0,90	491.087	9,50	472.153	4.950	13.932
1.528.011	0,87	283.464	15,20	154.593	3.000	13.932
109.115.104	—	15.781.496	—	11.645.151	1.427.015	1.293.178