



Tendencias en la demanda de quesos

Innovación, salud y hedonismo

✦ José Luis Murcia
Periodista

Resumen: Este artículo analiza las tendencias más recientes y relevantes en la producción, el comercio y el consumo de quesos en el mundo, entre las que destacan el interés por la salud y la innovación en elaboraciones y formatos.

El mercado internacional refleja una tendencia mundial al alza en la demanda de quesos, especialmente en Norteamérica, Asia y Oriente Medio, todo en un contexto favorable de demanda y cumplimiento de medidas ambientales como el uso de plásticos biodegradables, envases sostenibles, producción eficiente desde el punto de vista energético o reducción de residuos.

En el caso, de España, destaca la importancia de los 45 quesos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y otras figuras de calidad diferenciada.

Palabras clave: Queso. Tendencias. Consumo. Salud. Calidad.

Durante los últimos años, los factores de salud e innovación van de la mano ante las exigencias de las y los consumidores; dos ejes que se complementan con el consumo hedonista, situando al queso como un alimento para disfrutar de momento especiales, ya sea en el hogar o en la restauración, donde las tablas de quesos cobran protagonismo.

La demanda presta cada vez mayor atención a la sostenibilidad, lo que hace que el sector se adapte a los cambios y se convierta en uno de los más dinámicos, efectivos y rentables de la industria láctea en su conjunto, gracias al impulso de la *premiumización* como tendencia dominante, ya que los compradores están dispuestos a pagar más por productos de mayor calidad, innovadores, artesanales y con mejor presentación.

Lo cierto es hay una tendencia mundial al alza en la demanda de quesos, especialmente en Norteamérica, Asia y Oriente Medio, todo en un contexto favorable de demanda y cumplimiento de medidas ambientales como el uso de plásticos biodegradables, envases sostenibles, producción eficiente desde el punto de vista energético o reducción de residuos, a la par que se mejora, aún a costa del precio final, la cualificación de mano de obra.

Los cambios de hábitos son tan poderosos que el hasta hace poco considerado como el mejor queso para el consumidor francés, el camembert, ha perdido su trono. La publicación www.tendanceouest.com indica, tras una amplia encuesta entre más de un millar de consumidores que solo el 31% lo prefieren, un porcentaje muy lejos de las preferencias de hace algunos años donde su popularidad superaba el 60%. Encabeza la lista con el 44% de los encuestados el queso comte y, tras el queso camembert, le siguen el reblochon con el 23%, el tomme de Saboya con el 19%, el morbier con el 17% o el beaufort con el 16%, mientras el pont-l'Évêque apenas alcanza el 8%.

Los franceses consumen alrededor de 26 kilogramos de queso por persona y año y cada vez más ganan peso los quesos utilizados en cocina como el emmental con un 11% para su uso como ingrediente de ensalada, un 12,5% como componente culinario en la cocina, un 17,6% para los quesos destinados a cocinar, un 8,3% para los que se rayan como mozzarella o cheddar y un 4,5% para su consumo en caliente (*raclette* o *tartiflette*). En el caso de las ventas finales, el roquefort sube sus cifras un 5% gracias a la exportación y a su precio más elevado, ya que supone el 15% de la producción y aporta el 25% de los ingresos, según www.modelsdebusinessplan.com.

Todos los análisis confirman que el mercado del queso es uno de los más dinámicos y cambiantes del mundo.

Así la publicación www.anraandelma.com ofrece algunos datos de marketing a tener en cuenta durante los próximos años. Por ejemplo, que el mercado mundial puede alcanzar en 2030 una facturación anual de 244.000 millones de euros con un crecimiento anual superior al 5%.

Entre los distintos tipos de queso, el cheddar abarca un mercado que oscila entre el 36% y el 37%, mientras la mozzarella continúa siendo un referente del marketing. Europa representa el 49% del mercado mundial, tanto en producción como en consumo y tradición.

Las tendencias en el mercado norteamericano se basan en la globalización e impulso de los sabores más conocidos y populares a nivel mundial como el queso manchego español, el halloumi griego o el paneer indio. Hay también una tendencia a sabores más intensos y complejos en especial entre los *millenials* y la generación Z. Ahí se abren un hueco el cheddar ahumado, el gouda añejo o el provolone de larga maduración. Todos ellos forman parte de tablas de quesos o tablas mixtas con embutidos, incluso de sándwiches gourmet.

El verano es el turno para quesos más ligeros, versátiles y frescos como mozzarella, burrata, ricota o queso de cabra. Y también las tablas de quesos para degustar al aire libre con cajas preparadas al efecto. El queso más vendido en los mercados canadiense y estadounidense sigue siendo el cheddar, aunque en los restaurantes sobresalen el parmesano y la mozzarella. Pero los consumidores también optan por otros como feta o gouda. Los quesos de origen vegetal también van poco a poco conquistando espacios entre los veganos con ingredientes como anacardos, almendras, avena o garbanzos en bloques tradicionales o untables.

Otro de los productos que ha irrumpido con fuerza entre los consumidores es el humilde requesón como un producto que permite elaboraciones dulces o saladas gracias a su perfil neutro, rico en proteínas, saludable, digestivo e ideal en dietas de adelgazamiento o en gente con problemas de diabetes.

PRODUCCIÓN MUNDIAL

La producción mundial de queso asciende a unos 24 millones de toneladas anuales, de los que la Unión Europea produce cerca de 11 millones. Por países, Estados Unidos es el primer productor con 6,22 millones de toneladas, seguido de Alemania con 3,17 millones, Francia con 2,23 millones, Italia con 1,31 millones, Países Bajos con un millón de toneladas, Polonia con 890.000 toneladas, Turquía con 830.000 toneladas, Rusia con 750.000 toneladas, Canadá con 610.000 toneladas y Egipto con 590.000 toneladas. España aparece en 17º lugar, con algo más de 330.000 toneladas.

En el consumo de queso por persona en cada país destaca el liderazgo de Dinamarca, con 81 kilogramos per cápita; seguido de Irlanda y Países Bajos con 58 kilos, Lituania con 42 kilos, Alemania con 38,50 kilos, Islandia con 36,25 kilos, Francia con 33,25 kilos, Polonia con 23,25 kilos, Italia con 21,75 kilos, Alemania con 19 kilos y Canadá con 16,50 kilos. Muy lejos queda España, con 7,05 kilos.

Las transacciones comerciales internacionales de queso se estiman en más de 45.000 millones de euros. El mayor exportador es Alemania con 6.700 millones de euros, seguido de Italia con 5.850 millones, Países Bajos con 5.800 millones, Francia con 4.300 millones de euros, Dinamarca con 2.300 millones, Bélgica con 1.690 millones, Irlanda con 1.570 millones, Polonia con 1.300 millones y España con 866,50 millones de euros. Fuera de la Unión Europea, Estados Unidos exporta por valor de 2.500 millones de euros y Nueva Zelanda por 1.660 millones. España es curiosamente uno de los países que más queso importa y con una balanza comercial desfavorable entre ventas al exterior y compras en otros países.

Las importaciones las encabeza también Alemania con 6.000 millones de euros, seguido de Francia con 3.200 millones, Italia con 3.000 millones, Reino Unido con 2.700 millones, Bélgica con 2.240 millones, Países Bajos con 2.230 millones, España con 2.010 millones, Estados Unidos con 2.000 millones, Japón con 1.400 millones y Suecia con 802,50 millones de euros.

Las empresas queseras más importantes a nivel mundial son Nestlé (Suiza), Danone (Francia), Lactalis con Parmalat (Francia), Fonterra (Nueva Zelanda), Frisia Campina (Países Bajos), Dairy Farmers of America (Estados Unidos), Aria Foods (Dinamarca), Saputo (Canadá), Dean Foods (Estados Unidos), Grupo Yili (China), Unilever (Países Bajos/Reino Unido), Meiji (Japón), DMK Deutsches Milchkontor GMBH (Alemania) o Mengniu (China).

La revista española Alimarket considera que conveniencia, salud y sabor son las tres premisas que lideran la demanda de quesos en la actualidad, y enu-

mera productos novedosos dirigidos a dichos target como el monodosis de queso untable Philadelphia, de Mondalez, un queso elaborado con un formato diferente o los dados de queso para ensalada de García Baquero, un producto elaborado por conveniencia, pero también con la vitola de salud por su aumento proteínico, igual que El Ventero Cottage, de Lactalis Forlasa. Por su sabor, destaca el Cerrato con Avena o la gama La Rustique, de Mantequerías Arias, con seis variedades de sabores como El Valle de San Juan, de quesos que mezclan frutas y miel.

QUESOS CON DOP E IGP

En España hay 45 quesos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y otras figuras de calidad diferenciada. Entre ellos se encuentran los cuatro que hay en el Principado de Asturias. Afuega'l Pitu, que abarca un total de 13 términos municipales y presenta un queso elaborado con leche de vacas frisones y asturianas del valle de color blanco o anaranjado, con añadido de pimentón. Las ocho queserías adscritas elaboran 128.000 kilos anuales. Por su parte, la DOP Cabrales abarca 18 términos municipales de esta comarca y tres de Peñamallera alta. Se elabora con leche cruda de vaca o con mezcla de oveja y cabra y se madura en cuevas. Las 32 queserías registradas producen anualmente medio millón de kilos.

La producción de queso con DOP Gamoneu está en los Picos de Europa y abarca los términos municipales de Cangas de Onís y Onís. Es un queso ahumado y ligeramente picante. Cuenta con 21 queserías que elaboran 95.000 kilos anuales. Por último, la DOP Casín comprende los concejos de Caso, Sobrescobio y Piloña y se elabora con leche de vaca cruda. Tiene tres queserías registradas que elaboran 40.000 piezas al año.

En Baleares, concretamente en la isla de Menorca, se produce el queso de Mahón, que cuenta con 48 queserías que comercializan alrededor de 2,5 millones de kilos elaborados con leche de vaca entera.

En Canarias hay tres quesos con DOP. El Queso de Flor de Guía se produce en el noroeste de Gran Canaria en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya con leche de oveja o mezcla con leche de vaca canaria o cabra. El Queso Majorero se extiende por toda la isla de Fuerteventura y se elabora con leche de cabra. Tiene 15 queserías inscritas y producen 330.000 kilos anuales. El Queso Palmero, elaborado en la isla de La Palma, se hace con leche de cabra, cuenta con 17 queserías y comercializan 34.000 kilos de queso.

En Cantabria se concentran tres quesos con DOP, el Picón de Bejes-Tresviso abarca varios términos mu-



nicipales de la comarca de Liébana. Se elabora con mezcla de leche de vaca, oveja y cabra. Cuenta con cuatro queserías que comercializan más de 51.000 kilos al año. El Queso-Nata de Cantabria se elabora en toda la Comunidad Autónoma y se elabora con leche de vaca frisona. Hay cinco queserías registradas que comercializan 125.000 kilos. Los Quesucos de Liébana se producen en ocho términos municipales de la comarca de Liébana y se elabora con mezcla de leche de vaca, oveja y cabra. Cuenta con seis queserías que comercializan 44.500 kilos.

En Castilla-La Mancha se elabora el Queso Manchego que abarca 399 municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo; y se elabora exclusivamente con leche de oveja manchega. Hay un total de 67 queserías que elaboran anualmente 15,5 millones de kilos.

En Castilla y León se produce el Queso Zamorano que abarca todo el territorio de la provincia de Zamora. Se elabora exclusivamente con leche de ovejas churra y castellana. Cuenta con nueve queserías que comercializan 330.00 kilos de queso cada año.

En Cataluña, el Formatge de L'Alt Urgell i la Cerdanya ocupa las comarcas ilderdenses y gerundenses del Alto Urgell y la Cerdaña y se usa exclusivamente leche de vaca. Salen al mercado alrededor de 300.000 kilos anuales.

Extremadura cuenta con tres quesos con DOP. El Queso de la Serena se elabora en 21 municipios de la comarca del mismo nombre en la provincia de Badajoz. Es un queso de leche de oveja merina que se presenta cremoso en forma de torta. Tiene 13 queserías registradas que elaboran más de 200.000 kilos. El Queso Iborese abarca las comarcas de Iborese, Trujillo, La Jara y Villuercas, en el sureste de Cáceres. Está elaborado con leche cruda de cabra serrana, verata, retinta y sus cruces. Cuenta con ocho queserías y elabora 140.000 kilos. La Torta del Casar se elabora en 36 municipios de la provincia de Cáceres con leche cruda de oveja y cuajo vegetal de cardo. Tiene siete industrias elaboradoras que certifican 350.000 kilos anuales.

En Galicia cuentan con la máxima vitola de calidad un total de cuatro quesos. Arzúa-Ulloa comprende 32 municipios del centro de la Comunidad Autónoma y se elabora con leche de vaca rubia gallega, frisona, pardo alpina y sus cruces. Existen 21 queserías que elaboran cerca de 3,5 millones de kilos. Cebreiro está ubicado en 13 concejos al sudeste de la provincia de Lugo. El queso se elabora con leche pasteurizada de vacas rubia gallega, pardo alpina, frisona o sus cruces. Hay cuatro empresas inscritas que elaboran 30.000 kilos anuales.

Por su parte, el Queso de Tetilla se elabora en todo el territorio de Galicia, con leche entera de vacas frisona, pardo alpina y rubia gallega. Hay 33 queserías registradas que producen 1,7 millones de kilos. Y el queso San Simón da Costa se localiza en Terra Chá, al norte de Lugo. Se elabora con la leche de las razas de vacas tradicionales gallegas y se ahúma con madera de abedul. Cuenta con 10 empresas inscritas que comercializan cerca de medio millón de kilos.

En la Región de Murcia se elaboran el Queso de Murcia y el Queso de Murcia al Vino. Se utiliza leche fresca de cabra murciana. Cuenta con ocho queserías inscritas y una producción superior a los 600.000 kilos.

En Navarra se elabora el Roncal en siete municipios del valle del mismo nombre. Se elabora con leche cruda de oveja de las razas lacha y rasa. Las cinco queserías registradas elaboran más de 400.000 kilos al año. También en Navarra y el País Vasco, en ambas comunidades autónomas, con excepción del Valle del Roncal, se elabora el queso Idiazabal elaborado con leche cruda de ovejas de las razas lacha y rasa. Existen 124 queserías que producen 1,4 millones de kilos al año.

En La Rioja, más concretamente en las comarcas de Rioja Alta y Sierra de los Cameros, se elabora el Queso Camerano elaborado con leche de cabra de las razas serrana, murciano-granadina, malagueña, alpina y sus cruces. Hay dos queserías que elaboran el producto que alcanza los 25.000 kilos al año.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Queso Los Beyos se ubica en la vertiente atlántica de la cordillera cantábrica coincidiendo con la cuenca alta del río Sella, a través del desfiladero de Los Beyos, en Asturias y Castilla y León. Es un queso madurado de pequeño tamaño con un peso entre 250 y 500 gramos, de corteza fina rugosa, de pasta semidura a dura con aroma y sabor que recuerdan a la leche de la que proceden. Puede ser de leche de vaca, oveja o cabra, pero sin mezcla. No existen datos de comercialización, aunque cuenta con cuatro queserías registradas. ■

REFERENCIAS

<https://es.atlasbig.com/>
www.portalechero.com
www.tendanceouest.com
www.modelsdebusinessplan.com
www.lsa-conso.fr
www.journée-mondiale.com
www.anraandelma.com
<https://www.alimarket.es/>
 Mercasa. Alimentación en España 2025.
<https://www.mercasa.es/publicaciones/alimentacion-en-espana/>