

PRODUCTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS

Los productos lácteos refrigerados son los derivados de la leche, a los que se añaden las sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen para sustituir, en parte o del todo, algún componente de la leche.

El mercado español de productos refrigerados lácteos, incluyendo yogures y postres lácteos, supera anualmente el millón de toneladas (producción e importación). La producción de yogures es la más abundante dentro de este grupo de productos.

Según los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica el INE, la producción de yogures superó en 2024 el millón de toneladas, por un valor de 1.599 millones de euros (muy superior al del año anterior). De la producción total, 717.319 toneladas fueron yogures y otros productos similares aromatizados y 285.497 toneladas fueron sin aromatizar (ni frutas, ni cacao, etc.).

En cuanto a los postres lácteos, el mercado está muy dividido, aunque destacan sobre el resto los flanes y natillas.

Entre las nuevas líneas de productos que se introdujeron en el mercado destacaron las alternativas enriquecidas con proteína, las vegetarianas, el kéfir y los nuevos yogures helados.

A este respecto, la empresa dedicada a la producción de yogur helado más importante es una compañía española creada en 2010, que cuenta con más de dos centenares de establecimientos y presencia en más de 20 países. Otra empresa española ocupa la segunda posición en ventas y facturación.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La Asociación Española de Fabricantes de Yogur y Postres Lácteos (AEFY) representa desde 1989 los intereses de las 12 empresas principales del sector y forma parte de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL). Entre todos sus miembros producen más del 95% del yogur y los postres lácteos frescos del mercado español, llegando a casi 9 de cada 10 hogares.

El sector industrial se caracteriza por una gran concentración y por la fuerte penetración de capitales internacionales.

Los principales grupos del sector son filiales de enormes compañías multinacionales, junto a algunos es-

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE BATIDOS Y HORCHATAS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Lactalis Iberia, S.A.*	1.676
J. García Carrión, S.A. (JGC) – Grupo *	1.161
Calidad Pascual S.A.U (*)	880
Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A. (Capsa Food) *	867,1
Grupo Leche Celta (*)	300,6
Grupo Cacaolat, S.L. *	85
Costa Concentrados Levantinos, S.A.	23,5
Fartons Polo, S.L. *	20,4
Horchata Panach, S.L. – Grupo	14
La Chufera, S.A.	4,5

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024. * Incluye la facturación de otras producciones.

PRINCIPALES EMPRESAS DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS

EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Lactalis Iberia, S.A.*	1.676
DANONE SA	885
Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A (Capsa Food)*	867,1
Schreiber Foods España, S.L.	508
Grupo Andros (DHUL) (*)	205
Reina Group (*)	196,7
Kaiku Corp. Alimentaria	150
Postres Lácteos Romar	102
Agrup. De Cooperativas Lácteas (CLESA)	56
El Pastoret de la Segarra (*)	40,5

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024 * Incluye la facturación de otras producciones.



pecialistas de capital preferentemente español que tienen su origen en la recogida y producción de leche líquida y que han diversificado sus ofertas en los distintos segmentos del sector lácteo.

Algunos de los principales operadores del sector han internacionalizado sus plantas de producción para facilitar el acceso a otros mercados.

Aunque hay otras empresas que facturan más en el ranking de primeros productores de yogures y postres lácteos debido a que también cuentan con otras líneas de negocio, la primera productora específica de este tipo de productos es una multinacional francesa que en el año 2024 facturó 885 millones de euros (ventas totales, que incluyen otras producciones), cifra muy superior a la del año precedente. Sus marcas están muy consolidadas, pero tienen también una gran presencia en la marca de distribuidor (MDD).

El segundo grupo facturó, en su línea de postres lácteos y yogures, cerca de 867 millones de euros, una cifra superior a la del año precedente y la tercera también es un gran grupo lácteo, cuya producción conjunta (leche, postres, etc.), supera las cifras de las anteriores.

Tanto en el segmento de los yogures como en el de los postres lácteos, las marcas blancas (MDD) tienen una gran presencia, por encima de la que tienen en otros sectores. Hace años, el mercado estaba dividido entre una gran empresa de origen francés y las MDD.

COMERCIO EXTERIOR DE YOGURES

Las importaciones de yogures y leches fermentadas llegaron en 2024 a 187.531 toneladas, una cifra muy similar a la del año anterior, según los datos de IN-LAC. El valor de estas compras ascendió a 323,2 millones de euros, un 2,18% menos que un año antes.

En cuanto a las exportaciones, se vendieron 204.608 toneladas, un 7,62% más que en 2023. El valor de esas ventas se elevó a 349,1 millones de euros, un 9,4% más que un año antes.

Las importaciones de yogures y de postres lácteos proceden mayoritariamente de los países de la Unión Europea, entre los que destaca Francia, ya que acapara más del 50% de todas las importaciones de yogures y un porcentaje ligeramente superior de postres. A continuación se sitúan Alemania y Austria.

Por su lado, el principal mercado de destino de las exportaciones españolas es Portugal, aunque alrededor de un tercio de todas las ventas en el exterior de productos lácteos se dirige hacia países fuera de la Unión Europea, lo que indica los esfuerzos de las empresas españolas para internacionalizar sus negocios. ■

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

ANDALUCÍA

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

LECHE CERTIFICADA DE GRANJA

CANTABRIA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

LECHE PASTERIZADA

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MANTEQUILLA DE SORIA *

CATALUÑA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya *
(MANTEQUILLA DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya)

MADRID

ALIMENTO DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

LECHE PASTEURIZADA DE MADRID

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

EUSKAL ESNEA (LECHE DEL PAÍS VASCO)
ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA
LECHE CERTIFICADA DE GRANJA

* Inscrita en el Registro de la UE

Mantequilla de Soria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA DE PRODUCCIÓN DE LECHE: EXPLOTACIONES GANADERAS. Comprende 169 municipios de la provincia de Soria. La leche procede de las ganaderías de vacuno inscritas de las razas frisona, parda alpina o cruces entre ellas.

CARACTERÍSTICAS: La Denominación de Origen Protegida Mantequilla de Soria ampara a tres variedades. El color de la contraetiqueta del Consejo Regulador es de color amarillo para la mantequilla natural, azul para la salada y rosa para la dulce.

La mantequilla natural se consigue tras un proceso de desnatado y pasterización, con la adición de unos fermentos lácticos determinados hasta que la nata alcanza la acidez necesaria. Tras eliminar el suero se amasa de forma lenta en un proceso discontinuo hasta lograr la textura final característica de la Mantequilla de Soria. Este proceso se asemeja al método de elaboración tradicional. La mantequilla salada se elabora de la misma forma pero añadiendo sal. Se envasan en rollo y en lata.

La mantequilla dulce es la más típica y se elabora a partir de La mantequilla natural con DOP batida con un jarabe de agua y sacarosa. Tiene un color blanco característico, decorado con un típico adorno rosado apareciendo en el envase tradicional, de plástico transparente con el adorno característico de manga pastelera. También se puede encontrar envasada en latas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registradas en la actualidad dos ganaderías con una producción aproximada de 1.600.000 l de leche, una industria láctea que elabora la natural y la salada y cinco industrias pasteleras que elaboran la dulce.

La producción media en los últimos años, de Mantequilla de Soria es de unos 70.000 kg de los cuales aproximadamente un 65 % son de mantequilla natural, un 20% de mantequilla salada y un 15% de mantequilla dulce.



Leche Certificada de Granja

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de Leche Certificada de Granja se extiende a todo el territorio nacional. El producto deberá obtenerse en explotaciones de ganado vacuno pertenecientes a razas puras e inscritas en el

libro genealógico correspondiente y con el título de "Ganadería diplomada" o de sanidad comprobada.

CARACTERÍSTICAS: El proceso de elaboración se limita como máximo a un proceso de pasterización y a un envasado, haciendo pasar la leche en circuito cerrado y de forma continua, realizándose en la propia explotación estas operaciones y elaborándose únicamente la leche producida en la misma. Dependiendo de los procesos a que sea sometida se obtendrá leche certificada pasteurizada o leche certificada de granja cruda.

Mantega de L'Alt Urgell i La Cerdanya

(Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de leche y elaboración de mantequilla en la comarca de L'Alt Urgell y La Cerdanya, al norte de la provincia de Lleida.

CARACTERÍSTICAS: En la elaboración de la mantequilla pueden utilizarse materias primas como la nata de leche pasteurizada y fermentos lácticos, pero no se admite ningún tipo de colorante. El proceso incluye la pasterización y el desgasificado de la nata, que a continuación se somete a enfriamiento para, posteriormente, iniciar la fase de maduración. La mantequilla se comercializa en bloques o formatos de cualquier medida, con un peso igual o superior a 15 gramos netos, envuelta con papel metalizado y sulfurizado.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas unas 7.000 cabezas reproductoras y 70 explotaciones ganaderas que producen más de 10 millones de litros de leche destinados a la elaboración de mantequilla protegida. Se comercializan cerca de 500.000 kilos de Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya.