

Naturales y Sabores en familia



Leche y productos lácteos, un sector fundamental en la alimentación española

✦ Ángel Marqués Ávila
Periodista

Resumen: Este artículo analiza los datos básicos de todos los eslabones de la cadena de producción y consumo de leche y productos lácteos, desde la realidad de la ganadería hasta la gastronomía, pasando por la industria, el comercio exterior y el consumo. Todo ello, en un sector que es básico en la alimentación española y fundamental para una dieta saludable. Además, por su importancia económica y social, la leche es una de las principales producciones ganaderas de España. Aproximadamente el 75% de la producción láctea nacional corresponde a la producción de leche de vaca; el 13% a la de oveja y el 12% a la de cabra.

Palabras clave: Sector lácteo, ganadería, industria, consumo, comercio exterior, leche, productos lácteos, consumo.

La estructura del sector lácteo es compleja y en ella se integran ganaderos y ganaderas, cooperativas e industrias y la distribución. La cadena de producción, transformación y comercialización factura en torno a 13.000 millones de euros al año y genera más de 70.000 empleos directos. Solo las industrias lácteas suponen 9.500 millones de euros al año de volumen de negocio y emplean a 30.000 personas. El sector cuenta con 11.000 explotaciones ganaderas y unos 1.700 centros autorizados para la recogida y transformación de leche, de los cuales 600 podrían considerarse industrias lácteas propiamente dichas.

Por su importancia económica y social, la leche es una de las principales producciones ganaderas de España. Aproximadamente el 75% de la producción láctea nacional corresponde a la producción de leche de vaca; el 13% a la de oveja y el 12% a la de cabra.

Además de estas tres producciones principales, existe también una muy minoritaria de leche de búfala que, en otros de la Unión Europea, como es el caso de Italia, está muy extendida.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, a efectos de calcular la renta agraria anual, en 2022 la producción de leche disminuyó en volumen un 2,7% respecto a 2021, rompiendo así con siete años consecutivos de incrementos.

Al mismo tiempo que la producción caía, los precios medios (a efectos de la renta) subieron de media un 28,5% (también habían aumentado en los cinco años precedentes), con lo que el valor generado por esta producción ganadera fue superior en un 25% al de un año antes.

La producción de leche de vaca, oveja y cabra en 2022 supuso el 17,1% de la Producción Final Ganadera total y el 6,8% de la Producción Final Agraria, porcentajes en ambos casos superiores a los de 2021.



El valor generado por este subsector ascendió a 4.296,9 millones de euros a precios básicos, 860,4 millones más que un año antes, cuando el valor generado también creció.

Finalmente, la producción de leche total (vaca, cabra y oveja) se elevó a 8,26 millones de toneladas, un 2,3% menos que en el año anterior. De este volumen, 7,3 millones de toneladas fueron leche de vaca.

En 2022, realizaron entregas de leche 18.400 ganaderos, siendo su distribución en función de la especie, leche de vaca: 11.000 ganaderos (59,8%); leche de cabra: 4.440 ganaderos (24,1%); leche de oveja: 2.960 ganaderos (16,1%). En España hay más de 1.500 centros autorizados para la recogida y transformación de leche de los cuales 600 podrían considerarse industrias lácteas propiamente dichas.

CUADRO 1. Evolución de la producción de leche en España 2015-2022 (miles de litros)

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| VACUNO | 6.793.703 | 6.888.611 | 7.020.885 | 7.120.799 | 7.234.963 | 7.405.216 | 7.477.221 | 7.323.653 |
| OVINO | 440.915 | 497.016 | 517.229 | 513.746 | 511.987 | 508.300 | 511.434 | 503.003 |
| CAPRINO | 434.973 | 460.291 | 479.931 | 481.210 | 475.430 | 468.677 | 469.408 | 437.483 |
| TOTAL | 7.669.591 | 7.845.917 | 8.018.044 | 8.115.754 | 8.222.381 | 8.382.193 | 8.458.063 | 8.264.139 |

Fuente: Elaborado a partir de los datos de S.G. de Producciones Ganaderas y Cinegéticas del MAPA.

Las entregas totales de leche cruda en España durante 2022 ascendieron 7.323.953 toneladas, lo que supone un descenso del 2,2% respecto a 2021, según cálculos hechos a partir de los datos de INFOLAC (MAPA). Además, en 2022 se declararon a INFOLAC un total de 59.696 toneladas de leche de vaca que los productores destinaron directamente al consumidor o a la elaboración de productos lácteos de vaca en la explotación (venta directa), lo que supone un 2,0% más que en 2021.

En junio de 2023 el censo de vacuno lechero es de 787.032 vacas, lo que supone un descenso del 1% con respecto al mismo mes en el año anterior. En cuanto al censo de novillas, en junio de 2023 ascendía a 269.188 animales, lo que supone un descenso del 1,8% respecto al mismo mes del año anterior.

En cuanto a la distribución del censo por comunidades autónomas, la que alberga mayor número de vacas lecheras mayores de 24 meses es Galicia, con el 41% del total, seguida de Castilla y León con el 12%; y Cataluña en tercer lugar con el 10%.

La comunidad que más entregas de leche realizó a la industria láctea en 2022 fue Galicia (40,6%), seguida de Castilla y León (12,6%), Cataluña (10%), Asturias (7,3%), Andalucía (7,5%), Cantabria (5,6%), Castilla-La Mancha (3,9%), Navarra (3,4%) y Aragón (2,4%).

COMERCIO EXTERIOR

Por lo que respecta al comercio exterior, si bien la balanza comercial del sector lácteo es negativa, y ha habido periodos en los que la dependencia del exterior ha sido cada vez menor, al comparar los datos de 2022 con los de 2021, se desprende un balance más negativo que en periodos anteriores. En relación con los productos más destacados en las operaciones comerciales realizadas con el exterior en 2022, la nata, los quesos y la mantequilla fueron los productos con mayor volumen de exportación.

Los destinos de estas exportaciones fueron principalmente estados miembros del entorno europeo como Francia, Portugal, Italia o países extracomunitarios como China. Los quesos, la leche en polvo y mantequilla fueron los protagonistas de las importaciones. El origen de estas importaciones fue principalmente comunitario y destacaron Francia, Alemania, Países Bajos, Portugal e Italia.

Dentro del sector lácteo, lo que diferencia a España de otros países dentro de la UE es su importante déficit de

producción respecto al consumo interno, lo que obliga a importar grandes cantidades de estos productos.

De acuerdo con los datos del Departamento de Aduanas, las importaciones de productos lácteos en el año 2022 ascendieron a 825.840 toneladas, mientras que las exportaciones alcanzaron las 515.350 toneladas. La mayor partida en volumen tanto dentro de las importaciones, como de las exportaciones, fueron los quesos, seguidos del yogur.

Con estos datos, la balanza comercial tuvo un saldo negativo de 310.490 toneladas, muy superior al saldo también negativo del año anterior.

Las exportaciones de quesos a Estados Unidos continúan teniendo un significativo peso ya que en el año 2022 supusieron un 12,70% en valor y un 7,33% en volumen del total de las exportaciones, posicionándose como el tercer mercado exterior del sector en valor y el cuarto en volumen en esta categoría. Hay que destacar también, la importancia de las exportaciones de queso a Reino Unido, que, a pesar de su salida de la Unión Europea, se posiciona como quinto mercado para las exportaciones de quesos españoles en valor y el sexto en volumen.

Las importaciones de queso, por su parte, también aumentaron en un 15,90% en volumen y en un 43,48% en valor con respecto al año anterior, siendo los principales países proveedores Países Bajos, Francia y Alemania. En definitiva, y a la vista del comportamiento del comercio exterior del sector lácteo español, se puede afirmar que se mantienen la tendencia que se viene observando en los últimos años de un crecimiento de las exportaciones en valor (20,70%); no obstante, en 2022, las importaciones sectoriales también aumentaron considerablemente; lo que supone un aumento del saldo comercial negativo del sector, que a cierre de 2022 fue de -958.688 miles de euros, un 108,74% más con respecto al año 2021.

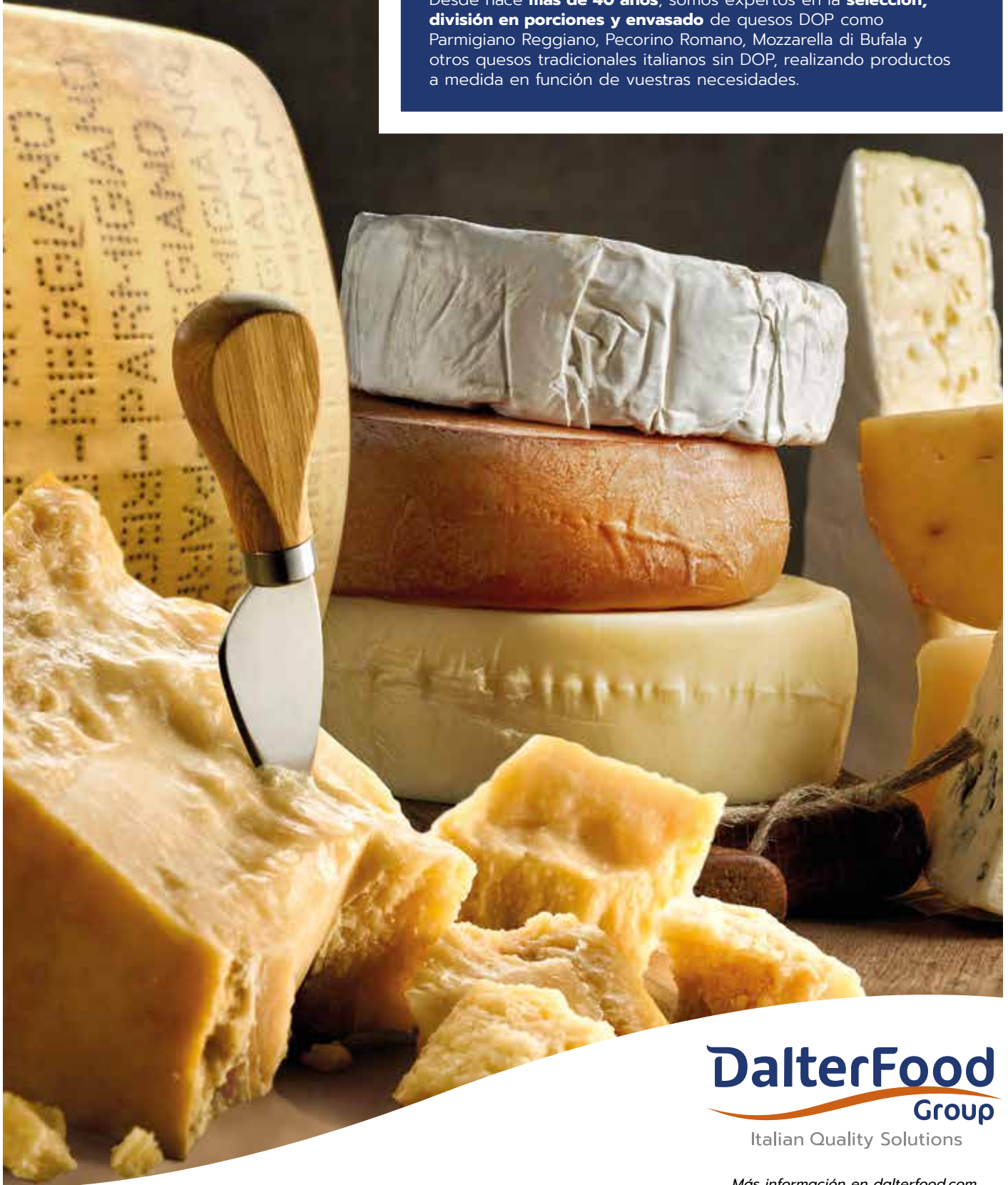
Desde la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL), apuntan que las industrias lácteas españolas están haciendo grandes esfuerzos para participar de los mercados internacionales, de hecho, el volumen total de exportaciones de todo tipo de lácteos viene creciendo a buen ritmo durante los últimos años.

CONSUMO Y GASTO

Durante el año 2022, los hogares españoles consumieron 3.026,0 millones de litros de leche y gastaron 2.523,6 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 65,4 litros de consumo y 54,6 euros de gasto.

LLEVAMOS LA **INNOVACIÓN** A LAS MESAS DEL MUNDO **A TRAVÉS DE LAS** **TRADICIONES ITALIANAS**

Desde hace **más de 40 años**, somos expertos en la **selección, división en porciones y envasado** de quesos DOP como Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Mozzarella di Bufala y otros quesos tradicionales italianos sin DOP, realizando productos a medida en función de vuestras necesidades.



DalterFood
Group

Italian Quality Solutions

Más información en dalterfood.com

El consumo más notable se asocia a la leche semidesnatada (29,8 litros por persona y año), seguido de la leche entera (19,2 litros per cápita) y de la leche desnatada (16,0 litros per cápita). En términos de gasto, la leche semidesnatada concentra el 45,8%, con un total de 25,0 euros por persona, la leche desnatada el 24,4% con un total de 13,3 euros por persona, y la leche entera, con un porcentaje del 29,1% y 15,9 euros por persona.

Durante los últimos cinco años, el consumo de leche estaba disminuyendo pero en el año 2020 se produce un repunte motivado por los efectos de la COVID-19. En el ejercicio 2022, continua la tendencia del año 2021 con un ajuste a la baja del consumo ya con valores inferiores a la etapa previa a la pandemia. En el periodo 2018-2022, el consumo más elevado se produjo en el año 2020, con 74,0 litros, mientras que el mayor gasto ha tenido lugar en el ejercicio 2022 (54,6 euros por consumidor).

Por su parte, en cuando a derivados lácteos, durante el año 2022 los hogares españoles consumieron 1.513,4 millones de kilos de derivados lácteos y gastaron 6.241,6,5 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 32,7 kilos de consumo y 134,9 euros de gasto; de acuerdo con los datos que aporta el panel de consumo alimentario que elabora el Ministerio de Agricultura.

El consumo más notable se asocia al yogur (8,9 kilos por persona), seguido del queso, con 7,5 kilos per cápita al año, y de los helados y tartas, que suponen un consumo de 3,5 kilos por persona al año. En términos de gasto, el queso concentra el 47,8%, con 64,5 euros por persona al año, y resulta significativa la participación del queso semicurado (17,4 euros) y del fresco (12,4 euros). Por su parte, el yogur supone el 13,5% del gasto total en este tipo de productos, con 18,2 euros por persona al año, mientras que los helados y tartas representan el 10,5%, con 14,2 euros per cápita anuales.

Y en cuanto al consumo extradoméstico de leche, en 2022 fue de 179,6 millones de litros, que suponen 5,2 litros per cápita al año. El gasto total ascendió a 1.557,5 millones de euros que suponen 45,3 euros de gasto per cápita.

Las consumiciones de leche llegan a 1.398,3 millones –de forma concreta, 59,3 por persona-. Durante el último año, un 68,5% de consumidores entre 15 y 75 años han tomado leche en alguna consumición fuera del hogar.

Destaca el consumo extradoméstico de leche con café que supone un 92,8% del consumo total, un

El consumo más notable se asocia a la leche semidesnatada (29,8 litros por persona y año), seguido de la leche entera (19,2 litros per cápita) y de la leche desnatada (16,0 litros per cápita). En términos de gasto, la leche semidesnatada concentra el 45,8%, con un total de 25,0 euros por persona, la leche desnatada el 24,4% con un total de 13,3 euros por persona, y la leche entera, con un porcentaje del 29,1% y 15,9 euros por persona

95,6% del valor total y un 95,3% sobre el total de consumiciones realizadas en este producto.

UN SECTOR FUNDAMENTAL

La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL), que engloba a 60 empresas que transforman el 95% de la leche en España, consideran este sector vital desde el punto de vista económico y social, con una cadena de producción, transformación y comercialización del sector lácteo (vacuno, ovino y caprino) es de gran relevancia en el marco del panorama agroalimentario español.

Luis Calabozo, director general de FENIL, considera que "estamos en un momento complejo en el que el consumo se encuentra a la baja en términos de volumen, lo que en buena parte puede explicarse por el contexto inflacionista en el que estamos. En 2023 la tendencia es la misma, es decir, menor consumo con precios de venta unitarios más altos, lo que provoca que muchos consumidores se decanten por productos baratos de marca del distribuidor".

En general, los consumidores españoles prefieren los lácteos nacionales a los provenientes de otros países de la UE, pero lo cierto es que en estos momentos el factor precio está siendo decisivo en sus decisiones de compra. Las importaciones de leche a granel (materia prima) han ido sustituyéndose por leche española a medida que fue aumentando la producción de leche de vaca en España, según FENIL.

Aunque el mercado de leche, yogures y quesos puede considerarse maduro, lo cierto es que nos encontramos en una etapa de transformación que

presenta nuevos retos de adecuación para transicionar a un modelo productivo medioambientalmente sostenible acorde a las nuevas exigencias europeas, lo que implicará mayores costes e inversiones a corto y medio plazo.

Para la distribución, los lácteos son categorías atractivas, pues el grado de penetración en los hogares españoles es muy alto, de hecho, 9 de cada 10 hogares consumen algún tipo de lácteo a diario, pues se entiende que son alimentos esenciales. Justo por esta razón es importante que la sociedad en su conjunto entienda que detrás de los lácteos hay un valor que debe remunerarse de forma justa y, por ello, instamos a la distribución a no banalizar estos alimentos con precios de venta no acordes con su verdadero valor y que son usados, a veces, para la atracción de consumidores.

Igualmente, la industria entiende que la distribución podría hacer un mayor esfuerzo para que en sus lineales no se confundan los lácteos con otros productos ultraprocesados de origen vegetal que tratan de imitarlos. Por ello, considera que es importante disponer de una señalética clara en los supermercados y de una disposición separada para que los consumidores no se confundan pensando que son alimentos sustitutivos.

LA LECHE ES SALUD

La leche y los derivados lácteos en general forman parte importante de las directrices y recomendaciones dietéticas en toda la Unión Europea. El consumo diario de lácteos contribuye a un mejor estado nutricional formando parte de una dieta sana y equilibrada para los consumidores en todas las etapas de la vida.

Los lácteos son naturalmente ricos en muchos nutrientes esenciales como proteínas de alta calidad, calcio, fósforo, potasio, yodo y vitaminas del grupo B (en particular B2 y B12). Además, contienen cantidades más pequeñas de vitamina A, niacina, ácido fólico, vitamina B6, vitamina D, magnesio, selenio y zinc.



Destaca la importancia del calcio, pues es necesario para el mantenimiento normal de los dientes.

Por su parte, las proteínas son indispensables para el mantenimiento de la masa muscular. Durante el embarazo y la lactancia, muchos de los nutrientes que contienen los productos lácteos como proteínas, fósforo, magnesio, iodo, vitamina B12 y vitamina B2 se requieren en altas cantidades. Además, los lácteos son aliados para prevenir enfermedades tales como la sarcopenia y osteoporosis.

En resumen, la leche y los productos lácteos son alimentos completos con una matriz y densidad nutricional única que, unido a su precio accesible, los convierte en un pilar para la alimentación sana, sobre todo, para los grupos de población más vulnerables. ¿Cuál es la calidad y pureza de nuestros productos lácteos? En la Unión Europea los consumidores pueden tomar todo tipo de alimentos lácteos con la tranquilidad de que cadena en su conjunto, desde las granjas hasta la distribución, trabaja con los más altos estándares de seguridad alimentaria, es decir, proporcionado al consumidor productos seguros y de calidad. Las normas y reglas de producción en Europa son las más rigurosas del mundo, tanto en lo referente a la calidad higiénico-sanitaria de la leche, al bienestar animal y la protección del medio ambiente.

La leche ecológica se produce en granjas en las que, por lo general, los animales no viven estabulados y

La industria entiende que la distribución podría hacer un mayor esfuerzo para que en sus lineales no se confundan los lácteos con otros productos ultraprocesados de origen vegetal que tratan de imitarlos. Por ello, considera que es importante disponer de una señalética clara en los supermercados y de una disposición separada para que los consumidores no se confundan pensando que son alimentos sustitutivos

son alimentados con pastos y forrajes de alta calidad y/o con pienso ecológico. Además, el uso de herbicidas, pesticidas o fertilizantes sintéticos está muy limitado y se debe obtener una certificación muy exigente para poder obtener el sello de granja ecológica. Ahora bien, el hecho de que una granja no tenga la certificación de ecológica no la hace peor ni mejor, simplemente se trataría de un modelo de producción diferente que también cumple con los más altos estándares higiénico-sanitarios y de calidad que se puedan imaginar.

Desde un punto de vista nutricional, los expertos siguen debatiendo acerca de los beneficios nutricionales de los alimentos ecológicos Vs. los convencionales. A pesar del incremento de la demanda de este tipo de alimentos durante los últimos años, lo cierto es que son pocos los estudios científicos realizados sobre los mismos y, por tanto, son escasos los datos que avalan la existencia de diferencias nutricionales significativas. Por ello, podemos afirmar que el elevado aporte nutricional de un vaso de leche, un yogur o un trozo de queso es el mismo, con independencia de la forma de producción.

ONCE MIL AÑOS EN NUESTRAS MESAS

La gastronomía influye en gran medida en la identidad cultural de un país y, en España, los lácteos tienen un papel destacado en nuestra alimentación. Cuatro de cada 10 españoles eligen los alimentos que consumen por disfrutar de los mismos y otros 4 lo hacen por su carácter saludable. Los expertos recomiendan una ingesta de 2 a 4 raciones diarias de lácteos para conseguir una dieta equilibrada y saludable.

Desde hace más de 11.000 años la leche y sus derivados forman parte de nuestra gastronomía. La materia prima, la leche, es parte fundamental de una buena alimentación por su gran variedad de nutrientes a lo largo de todas las edades y, además, es responsable de grandes platos que forman parte de nuestro millenario patrimonio culinario.

Los españoles gozamos de una de las gastronomías más reconocidas a nivel mundial gracias a una saludable dieta, rica y saludable. La llamada Dieta Mediterránea ha definido no solo la gastronomía española, sino que también ha ido marcando el estilo de vida de los españoles. No es casualidad, por tanto, que grandes chefs españoles tengan en cuenta en la elaboración de sus platos este producto.

En este sentido Jorge Bretón, chef y profesor responsable del Área de Vanguardia Culinaria de Basque



Culinary Center, nos declara que "desde mi punto de vista, más allá de la pura necesidad nutricional, los lácteos son esenciales porque representan un patrimonio cultural de zonas específicas de nuestra geografía. Dependiendo el lugar de la península en el que nos encontremos, el origen animal del producto, así como la elaboración requerida varía considerablemente, lo que confiere en una gran variedad de parámetros organolépticos diferentes en cuanto a textura, sabor, olor... Algo que enriquece enormemente nuestra gastronomía y en consonancia nuestros platos".

Por su parte, José Luis Adán Caro, chef ejecutivo del restaurante "es Racó D'Artá, en Palma de Mallorca, considera que "la leche y los lácteos te pueden ayudar al control de la presión arterial y son fuentes de proteína completa. Esto quiere decir que contienen todo el conjunto de aminoácidos esenciales: así se denominan aquellos aminoácidos que no se sintetizan en el cuerpo humano y deben ser aportados con los alimentos. Además, la leche es rica en calcio, vitaminas y otros micro y macronutrientes. Los productos lácteos también son una fuente de bacterias saludables (probióticos)". "Mi apuesta -afirma este chef- es intensificar la utilización de los recursos de Km 0 que tenemos alrededor del restaurante generando una sostenibilidad económica y circular". ■