

Leche y productos lácteos

Desde el punto de vista social y económico, la producción de leche sigue teniendo una gran importancia en España, si bien el sector ha ido perdiendo peso en los últimos años.

En el año 2009, la producción de leche de vaca, oveja y cabra supuso el 18% del valor generado por todo el sector ganadero y el 6,3% del valor total del sector agrario, por encima de casi todas las producciones ganaderas y de muchas de las producciones agrícolas. El valor generado por este sector ascendió a 2.418,1 millones de euros a precios básicos.

De la producción nacional de leche, el 75% corresponde a la producción de leche de vaca, el 13% a la producción de leche de oveja y el 12% a la producción de leche de cabra.

La producción de leche de vaca está limitada por unas cuotas nacionales de producción. España tiene una cuota de producción de 6,23 millones de toneladas de leche, pero el sistema de cuotas está previsto que desaparezca en el año 2015.

España es el séptimo país productor de leche de la Unión Europea, tras Alemania, Francia, Reino Unido, Países Bajos, Italia y Polonia.

Al finalizar el año 2009, España contaba con un censo de vacuno lechero de 837.515 vacas en ordeño reunidas en un total de 23.000 explotaciones. Con respecto al año precedente, la cabaña sufrió un considerable descenso.

En la campaña 2009/2010, la producción de leche de vaca se situó en 5.857.820.107 kilogramos ajustados a materia grasa, con lo que la cuota de producción fue inferior un año más a la cuota asignada a España, por lo tanto no hubo en esta campaña multa por superación.

Lo que diferencia a España de otros países dentro de la UE es nuestro importante déficit de cuota en relación con el consumo. Así, nuestro consumo anual de leche se sitúa en 9,5 millo-



nes de toneladas de leche y ello obliga a importar grandes cantidades todos los años.

Sin embargo, pese a este desfase entre oferta y demanda, el mercado de la leche arrastra desde hace años una situación crítica. Los precios que se pagan al ganadero llegan a situarse por debajo de los costes de producción y además hay explotaciones con problemas en la recogida de la leche.

La evolución de la cabaña lechera española está resultando un tanto traumática, porque las dudas respecto a la continuidad del sistema de cuotas, la disminución del número de explotaciones y el hecho de que se haya establecido un mercado secundario para estas cuotas en toda la UE tampoco contribuyen a clarificar la situación.

Por su parte, en la UE el número de vacas de ordeño superó los 24 millones de cabezas, de los que en 2009 se obtuvieron cerca de 15 millones de toneladas de leche.

Anualmente, la producción de leche supone en la Unión Europea en torno al 14% de la producción agraria y más del 30% de la producción ganadera, porcentajes en ambos casos muy superiores a los españoles.

Según los datos de Eurostat, la producción de leche (todas las cabañas) en el año 2009 sufrió un descenso en volumen de un 0,5%, mientras que los precios experimentaron un crecimiento del 20,5%. Esta caída espectacular es un claro signo de las

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE

(MILES DE TONELADAS)

PRODUCTO	2005	2006	2007	2008	2009*
VACUNO	6.636	6.450	6.362	5.913	5.858
OVINO	422	415	409	420	427
CAPRINO	498	500	469	480	490

* Estimación.

FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

PRODUCCIONES DE LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA

(MILES DE TONELADAS)

PRODUCTO	AÑO	MUNDO	UE	ESPAÑA
LECHE DE VACA FRESCA	2007	549.693	149.013	6.362
	2008	566.850	148.028	5.779
	2009*	578.450	149.427	5.858
QUESOS DE TODO TIPO	2007	19.800	8.550	134
	2008	18.794	8.561	118
	2009*	19.066	8.598	118,5
MANTEQUILLA	2007	8.430	2.074	58
	2008	8.957	2.026	39
	2009*	9.605	2.021	37,2
LECHE EVAPORADA Y CONDENSADA	2007	4.000	1.390	58
	2008	4.534	1.424	57
	2009*	4.620	1.434	58
LECHE DESNATADA	2007	3.350	1.300	13
	2008	3.300	1.400	12
	2009*	3.278	1.074	13,4
LECHE ENTERA EN POLVO	2007	2.810	840	5
	2008	2.738	713	6
	2009*	2.915	707	14
* Estimación.		FUENTES: FAO, EUROSTAT y MARM.		

dificultades que el sector lácteo atravesó en el pasado año, no sólo en España sino en toda la UE.

LECHE DE OVEJA Y DE CABRA

En el año 2009, la producción de leche de oveja en España se elevó a 427 millones de litros. Casi todas las regiones tienen producción, pero son Castilla y León, con el 62%, y Castilla-La Mancha, con el 28%, las que lideran el ranking de producción. El número de ovejas de leche censadas al acabar el año 2009 ascendía a 3 millones de cabezas.

La producción de leche de cabra superó en 2009 los 490 millones de litros y es Andalucía la región con una mayor producción (cerca del 47%). También hay producciones de leche importantes en Canarias (19% de la producción total), Castilla-La Mancha (13%) y Murcia (6%).

El número de cabras de ordeño que había en 2009 rondaba los 1,38 millones de cabezas, prácticamente el mismo número del año anterior.

España produce aproximadamente el 22% de la leche de cabra de la UE y el 17% de la leche de oveja.

Prácticamente el 10% de la leche de oveja se destina a la elaboración de quesos artesanales en las propias explotaciones y el 90% restante pasa a la industria. Asimismo, también la leche de cabra se destina en un pequeño porcentaje a la elaboración de quesos artesanales, si bien más del 80% de la leche va a parar a las queserías.

COMERCIO EXTERIOR

España es claramente deficitaria en leche, ya que la cuota láctea otorgada por la Unión Europea resulta insuficiente para abastecer las demandas internas. Apenas el 45% del consumo puede ser cubierto con la producción de la cabaña ganadera española.

Esta situación provoca que las importaciones resulten imprescindibles. En la campaña 2009 se importaron 722.000 toneladas de leche fresca, a las que habría que sumar las 63.000 toneladas de leche en polvo, las 175.000 toneladas de yogures y las 241.000 toneladas de quesos.

Por su parte, se exportaron 268.900 toneladas de leche y productos lácteos, con un descenso importante respecto al año anterior.

Además de estos productos, también es de destacar el comercio de mantequilla y grasas de leche para untar.

El grueso de las importaciones de lácteos procede de otros países europeos, entre los que destacan Francia y Portugal.

Los mercados de destino prioritarios de las exportaciones españolas son otros países de la Unión Europea, encabezados por Francia y Portugal.

CONSUMO DIRECTO

En España se destina al consumo humano directo en torno a 3,4 millones de toneladas de leche, de los cuales 1,3 son leche entera, 1,1 semidesnatada y 1 desnatada.

La leche higienizada para consumo directo supone el 61% de las entregas del ganadero a las industrias.

Las técnicas de eliminación de microorganismos tienen una implantación muy distinta. La pasteurización supone sola-



mente el 2% del total de la leche elaborada, lo que contrasta con la aceptación que esta leche (que se considera leche fresca del día) tiene en otros países comunitarios como Italia o Reino Unido.

La esterilización clásica supone el 8%, aunque presenta el inconveniente de proporcionar cierto regusto a quemado.

Finalmente, la upperización (tiempo más corto que en esterilización, alcanzando temperaturas elevadas) supone el 90% restante. Estos valores se desplazan a favor de la leche upperizada, aunque cada modalidad de leche tiene su clientela.

La leche upperizada, también denominada UHT (*ultra high temperature*), envasada en cartón se ha impuesto en el mercado español debido a sus facilidades de conservación (dura más de tres meses).

Mientras la leche de vaca se destina mayoritariamente al consumo en fresco, la de cabra y la de oveja van a parar principalmente a las fábricas de queso y derivados lácteos.

Para elaborar un kilo de queso de vaca se necesitan entre 9 y 10 litros de leche, mientras que bastan 8-9 kilos de leche de cabra y solamente 5-6 de leche de oveja.

En general, las cabras proporcionan mejores rendimientos por hembra lechera que las ovejas.

PRODUCTOS LÁCTEOS

La leche es un alimento que se deteriora rápidamente, sobre todo en los países de climas templados y cálidos, ya que está

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE DE VACA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (MILES DE TONELADAS)

CC AA	VENTA A INDUSTRIAS	
	2008	2009*
ANDALUCÍA	440	438
ARAGÓN	91	97,6
ASTURIAS	547	530,8
BALEARES	65	65,4
CANARIAS	40	-
CANTABRIA	425	419,9
CASTILLA-LA MANCHA	195	195,9
CASTILLA Y LEÓN	788	788,8
CATALUÑA	581	590,4
COMUNIDAD VALENCIANA	41	43,2
EXTREMADURA	30	29,7
GALICIA	2.223	2.179,8
LA RIOJA	12	12,9
MADRID	60	61,8
MURCIA	32	35,6
NAVARRA	184	181,1
PAÍS VASCO	191	186,2
TOTAL ESPAÑA	5.945	5.857,1

*Estimación.

FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

constantemente siendo invadida por numerosos microorganismos.

La actividad biológica de estos microorganismos se acelera con la temperatura y con la facilidad que tienen las bacterias de dispersarse en un medio líquido. Por ello, muchas técnicas industriales se basan en aplicar procedimientos químicos o físicos para retrasar el inicio de dicha actividad.

La adición de agua oxigenada (una técnica, en su día, recomendada por la FAO) ha sido pronto sustituida en los países desarrollados por el frío industrial, que en una colecta bien organizada empieza a aplicarse en la propia explotación ganadera, inmediatamente después del ordeño, y termina en la planta higienizadora.

Otra técnica que se aplica en las explotaciones y en la industria es la elaboración de yogures y quesos; especialmente los quesos, con el desuerado de la cuajada, eliminan la mencionada facilidad de expansión de los microorganismos. Los yo-

gures, salvo que su consumo sea inmediato, también deben seguir la cadena del frío.

Ante la inestabilidad de la leche líquida, se utilizaba en muchas explotaciones ganaderas una técnica tradicional que consistía en separar la nata, la materia más noble de la leche, para elaborar con ella mantequilla.

La leche desnatada, con poca materia grasa, se utilizaba mucho para la alimentación del ganado. Sin embargo, actualmente, casi toda la nata es elaborada en las industrias lácteas y la leche desnatada tiene una buena salida en el mercado.

Probablemente los dos primeros productos lácteos que se conocieron fueron la nata (que batida da la mantequilla) y la cuajada (que se forma en el estómago de los rumiantes jóvenes y que debió encontrarse en animales muertos de forma accidental).

Actualmente, la industria coagula la leche utilizando diversas técnicas. Está, en primer lugar, la coagulación fermentativa que se realiza mediante un enzima natural que es el cuajo, en el que el principio activo se llama renina.

La segunda técnica es la aplicada tradicionalmente por los pastores españoles para elaborar sus quesos de oveja. El principio coagulante se encuentra en las flores del cardo, que se maceran, y el líquido resultante una vez filtrado se incorpora a la leche de oveja para así elaborar el queso.

Una tercera técnica de coagulación consiste en la utilización de ácidos débiles, los cuales pueden ser externos (por ejemplo ácido cítrico de limones) o autogenerados por la propia leche cuando la galactosa se transforma en ácido láctico por acción de lactobacilos, que se “siembran” en la leche; así se elaboran los yogures.

Una cuarta técnica consiste en la adición de gelificantes, tales como almidones y carragenatos. Como en estas coagulaciones la leche sigue siendo casi tan inestable como siempre, hay que utilizar la técnica del frío.

Dependiendo del tipo de microorganismo que induce la coagulación se obtienen diversos tipos de yogures, kefires, koumiss, cuajadas, requesones (quesos hechos a partir de suero) y numerosas modalidades de queso.

Asimismo influye la especie ganadera que proporciona la leche, así como las bacterias que actúan en la fermentación posterior de la cuajada.

Los sueros de leche se utilizan para la elaboración de requesones y para la alimentación del ganado.

La eliminación de parte o de todo el contenido acuoso de la leche contribuye a lograr su estabilidad frente a los microorganismos.

Esta eliminación da origen a diversas variantes: leche evaporada (concentrada, sin azúcar añadido), condensada (concentrada, con azúcar incorporado) y leche en polvo (obtenida por atomización que elimina prácticamente el agua: puede ser a partir de leche completa, semidesnatada y desnatada; esta última se enrañca con mayor dificultad).

Las intervenciones de la UE para retirar los excedentes lácteos consisten básicamente en la transformación de la leche ordinaria en mantequilla, por un lado, y de leche en polvo, por otro, lo que permite almacenar por separado ambos productos.

A partir de la leche se obtienen, también, otros productos tales como helados, postres lácteos, batidos de leche con cacao, vainilla y chocolate, flanes, natillas, leches preparadas y enriquecidas, etc.

La industria de la bollería y la pastelería utiliza leche, suero, nata y mantequilla para la elaboración de galletas dulces, bollos, chocolates y numerosos productos derivados de la leche.

PRODUCCIONES DE LECHE DE OVEJA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA
(MILES DE TONELADAS)

	2007	2008	2009*
MUNDO	8.724	9.044	9.130
UE	2.766	2.818	2.830
ESPAÑA	414	420	427

* Estimación. FUENTES: FAO, EUROSTAT y MARM.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE DE OVEJA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS
(MILES DE LITROS)

CC AA	2007	2008
CASTILLA-LA MANCHA	112.071	120.790,7
CASTILLA Y LEÓN	261.771	264.606,0
EXTREMADURA	6.571	6.639,0
MADRID	7.361	7.504,8
NAVARRA	7.085	8.071,6
PAÍS VASCO	8.076	8.966,0
OTRAS CC AA	11.277	10.086,0
TOTAL ESPAÑA	414.212	426.664,1

Datos de 2008. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

La mantequilla se obtiene batiendo la nata y eliminando parte del agua que todavía contiene esa emulsión. La mantequilla tiene un contenido graso del orden del 80%, pero suele quedarle entre el 15 y el 18% de agua.

Finalmente, en muchos países la mantequilla se utiliza para freír y cocinar, en lugar de aceites vegetales.

VALORES NUTRICIONALES

La leche es un alimento muy completo y de fácil digestión porque los principios nutritivos que contiene están muy disueltos. La leche de vaca tipo tiene 3,5% de proteínas, 3,7% de lípidos y 4,9% de azúcares. La de oveja tiene más proteínas y grasas; la de cabra, más grasas.

La leche también contiene minerales, especialmente calcio y potasio, así como vitaminas liposolubles (A, E y D) e hidrosolubles (vitaminas B y C).

Las especies domésticas cuyas hembras producen más leche son las vacas y las búfalas, por encima de las ovejas y cabras.

La leche de búfala suele destinarse a la producción de un queso fresco denominado “mozzarella”. Indudablemente la leche que más se produce en la UE y en España es la de vaca.

En España, la media productiva de nuestras vacas es del orden de 6.400 litros anuales, que suponen 17,5 litros de leche al día. Sin embargo, algunos ejemplares de razas selectas alcanzan medias diarias superiores a los 21,5 litros. ●



PRODUCCIONES DE LECHE DE CABRA EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA (MILES DE TONELADAS)

	2007	2008	2009*
MUNDO	13.802	15.127	15.200
UE	1.828	1.915	1.920
ESPAÑA	488	491	490

* Estimación. FUENTES: FAO, EUROSTAT y MARM.

COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (MILES DE TONELADAS)

PRODUCTO	AÑO			
	2006	2007	2008	2009
Exportaciones				
LECHE FRESCA	130,2	179,0	228,0	146,9
LECHE EN POLVO	18,8	19,0	10,3	29,1
YOGUR	87,3	94,0	81,0	54,8
QUESOS	41,1	45,6	42,0	38,1
Importaciones				
LECHE FRESCA	568,8	758,0	843,6	722,0
LECHE EN POLVO	76,2	80,0	63,0	65,0
YOGUR	154,7	184,0	186,6	175,0
QUESOS	181,4	237,8	216,8	240,8

FUENTE: Departamento de Aduanas.

PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE LECHE DE CABRA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (MILES DE TONELADAS)

CC AA	2007	2008
ANDALUCÍA	234,0	228,7
ARAGÓN	1,4	1,5
CANARIAS	90,0	91,2
CASTILLA-LA MANCHA	59,0	62,4
CASTILLA Y LEÓN	27,0	29,0
CATALUÑA	6,7	7,6
COMUNIDAD VALENCIANA	11,0	11,7
EXTREMADURA	26,0	27,0
MADRID	4,0	4,4
MURCIA	26,0	23,7
OTRAS CC AA	2,9	3,8
TOTAL ESPAÑA	488,0	491,0

Datos de 2008. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector lácteo español presenta una estructura empresarial orientada esencialmente hacia la producción de leche líquida envasada, ya que alrededor del 60% de toda la leche recogida en nuestro país se destina a ese mercado. Esta estructura es diferente de la de los grandes productores lácteos de Europa, donde el queso, la mantequilla o la leche en polvo tienen mucha más importancia.

En la base del sector se encuentran en actividad 26.320 explotaciones ganaderas dedicadas preferentemente a la producción de leche. La producción promedio por explotación se sitúa en unos 232.800 kilos anuales, mucho más cerca del promedio europeo que hace unos pocos años. De todas formas, la atomización en esa base productiva es todavía muy acusada.

Un 80% de la producción lechera se concentra en las comunidades autónomas de Galicia, Castilla y León, Asturias, Cataluña y Cantabria, mientras que el 86% de las explotaciones está radicado en Galicia, Castilla y León, Asturias y Cantabria. Las explotaciones con menores dimensiones se encuentran en las provincias de A Coruña, Ourense y Pontevedra, mientras que las mayores, con más de un millón de kilos de producción anual como promedio, están radicadas en Albacete, Comunidad Valenciana o Murcia.

En la actualidad se encuentran en actividad unas 1.500 industrias, de las cuales menos de 200 empresas y/o cooperativas industrializadoras tienen una actividad significativa como elaboradores y/o comercializadores de leche líquida envasada. Úni-

camente ocho empresas están envasando más de 200 millones de litros al año. Se detecta una cada vez mayor concentración en la cúspide de la pirámide empresarial, ya que los 10 grupos lácteos más importantes manejan el 80% de toda la leche que se recoge en España. El principal operador del sector registra unas ventas de 1.220 millones de euros y genera 1.700 empleos directos, mientras que el segundo supera los 851 millones de euros en ventas, con una plantilla de 1.400 trabajadores. ○

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LÁCTEOS

EMPRESA	VENTAS MILL. EUROS
DANONE, S.A. *	1.217,00
CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A. *	851,23
GRUPO TGT *	525,00
PULEVA FOOD, S.L. *	506,06
GRUPO LACTALIS IBERIA, S.A. *	460,00
LECHE PASCUAL ESPAÑA, S.A.	430,00
IND. LÁCTEAS ASTURIANAS, S.A. (ILAS GRUPO) *	400,00
CLESA, S.L. (GRUPO) *	373,20
LECHE CELTA, S.L. *	350,00
IPARLAT, S.A.	330,00

* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.

- Datos de 2008.

FUENTE: Informe Anual Alimarket/2009.

COMERCIO EXTERIOR

La producción española de leche es claramente insuficiente para abastecer las demandas internas. La cuota láctea asignada a nuestro país por la Unión Europea ha resultado claramente insuficiente, lo que ha condicionado la estructura productiva interna y ha provocado la necesidad de recurrir sistemáticamente a importaciones de leche y productos lácteos. La supresión del régimen de cuotas genera una gran incertidumbre en el sector, ya que supone un cambio drástico del modelo que ha venido funcionando hasta el momento.

Hasta ahora puede indicarse que en términos generales las demandas internas rondaban los 9 millones de toneladas de leche, mientras que la producción interna llegaba hasta los 6,2 millones de toneladas, lo que hacía obligatorio el recurso de las importaciones. Según los datos del ICEX, las exportaciones espa-

ñolas de leche y productos lácteos durante 2009 alcanzaron un valor cercano a los 562,1 millones de euros, frente a unas importaciones que se quedaron ligeramente por debajo de 1.511 millones de euros, lo que arroja un saldo negativo para nuestro país de casi 949 millones de euros. Hay que recordar que en 2008 el saldo negativo fue todavía mayor, acercándose a 1.112 millones de euros. El comercio exterior español de leche y productos lácteos se establece básicamente con otros países de la Unión Europea. Así, nuestros principales proveedores son Francia, con 536,1 millones de euros, Alemania (310 millones de euros), Holanda (177 millones de euros), Portugal (136 millones de euros) y Dinamarca (104,6 millones de euros), mientras que los mercados de destino más importantes son los de Portugal (215,5 millones de euros) y Francia (157,5 millones de euros). ○

Leche líquida

En nuestro país se consumen anualmente alrededor de 3,5 millones de toneladas de leche líquida. Se trata de un mercado estabilizado que, incluso, registra una leve tendencia a la baja. Las leches normales representan el 68,2% de todas las ventas. Dentro de éstas, la partida más importante es la de las leches semidesnatadas (27,7% del total), seguidas por las leches enteras (26,8%) y las desnatadas (13,7%). En segundo lugar se sitúan las leches enriquecidas con calcio, cuya cuota llega hasta el 16,9% del total de mercado. Mucha menos importancia tienen las leches especiales (7%), las leches de soja (4,4%), las leches vitaminadas y de crecimiento (2,3%) y otros preparados lácteos (1,2%). Por categorías han presentado un comportamiento positivo las leches vitaminadas y las leches de crecimiento (+10%) y las elaboradas con soja (+20%). Dentro de las leches normales, únicamente las desnatadas han mantenido sus volúmenes de venta, aunque su precio se disparó en un 12,3%. En otro orden de cosas, puede indicarse que las leches concentradas alcanzan una modesta producción, 47.700 toneladas, y que las leches en polvo se sitúan en torno a las 19.800 toneladas.

La leche fresca o pasteurizada, aunque con cifras de venta bastante reducidas (unos 38 millones de litros en la distribución moderna), muestra un gran dinamismo y parece tener buenas perspectivas de crecimiento. Varias iniciativas empresariales intentan presentar ofertas de leche fresca de calidad que acer-



quen los pequeños productores lácteos al consumidor potencial. Dentro de este segmento, las leches enteras suponen el 49,1% de todas las ventas en volumen y el 50,4% en valor, seguidas a bastante distancia por las semidesnatadas (45% y 44,7%, respectivamente) y las desnatadas, con cuotas mucho más pequeñas del 5,9% y del 4,9%. El consumo de las leches frescas se concentra en Madrid, Castilla y León y Castilla-La Mancha, con una cuota conjunta del 26% del total. ●

COMERCIO EXTERIOR

La producción española de leche resulta insuficiente para abastecer las demandas internas y, además, los excedentes de otros países europeos, básicamente de Francia, llegan a nuestros mercados con precios más reducidos que los de la leche producida aquí, por lo que las importaciones constituyen una constante en este sector. El auge de las marcas blancas ha provocado que la mayoría de las grandes cadenas de distribución hayan optado por abastecerse de este tipo de leche fuera de nuestras fronteras.

Las importaciones de leche líquida llegaron hasta las 816.500 toneladas, de las que el 63,4% se adquirió a granel y el restante 36,6% ya vino envasado. El valor total de estas importaciones superó los 377,5 millones de euros, de los que 200,4 millones correspondieron a las leches a granel y los otros 177,2 millones

a las envasadas. Estas cifras indican crecimientos interanuales del 2,5% en volumen y del 10% en valor. Los principales proveedores de leche líquida para el mercado español son Francia, Alemania y Portugal. En este último país, algunas empresas españolas han establecido plantas de producción para garantizar una provisión constante de materia prima.

Por lo que hace referencia a las exportaciones, éstas resultan mucho menos importantes, ya que se quedan en 153.700 toneladas a granel, con un descenso interanual del 1,1%, y algo menos de 92.300 toneladas envasadas, lo que supuso un crecimiento del 79% con respecto a las cifras del ejercicio precedente. El valor total de las partidas exportadas fue de 176,1 millones de euros (+35%), de los que el 68,6% correspondió a las leches a granel y el restante 31,4% a las leches envasadas. Los principales mercados de destino de las exportaciones españolas de leche líquida son Portugal, Andorra y Francia. ○



ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector de las empresas productoras y comercializadoras de leche líquida en España presenta un panorama con serias incertidumbres provocadas fundamentalmente por la extinción del sistema de cuotas y por la necesidad de dimensionar sus estructuras productivas para enfrentar de una manera eficaz la fuerte competencia exterior. El principal grupo elaborador de leche en nuestro país presenta una producción de 730 millones de litros, con una reducción interanual del 2,7%, mientras que el segundo llega hasta los 630 millones de litros (-11,3%) y el tercero se queda en 500 millones de litros (-12,3%). Los dos siguientes operadores presentan unas cifras de producción de 450 millones de litros y 425 millones de litros, respectivamente. Entre estos grandes grupos la penetración de capitales internacionales no es todavía muy importante y se detectan intentos de compras y fusiones entre ellos.

Las marcas de distribución tienden a acaparar porcentajes cada vez mayores de mercado y durante 2009 llegaron a representar el 54,2% del mercado de leches clásicas en volumen y el 45,5% en valor. Por su parte, la primera oferta marquista presentó unas cuotas mucho menores del 15,5% y del 19,5%, respectivamente, mientras que la segunda se quedó en el 7,9% y el 10,6%, y la tercera apenas llegó al 2,6% en volumen y el 3% en valor. En las leches con calcio, las marcas de distribución suponen el 47,9% de las ventas en volumen y el 38,4% en valor, frente a porcentajes del 29% y del 33,9% de la primera oferta marquista. En el caso de las bebidas con leche también

PRINCIPALES EMPRESAS ELABORADORAS DE LECHE DE LARGA DURACIÓN Y PASTEURIZADA

EMPRESA	PRODUCCIÓN MILLONES DE LITROS
CORP. ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.	730
GRUPO LECHE PASCUAL, S.A.	630
PULEVA FOOD, S.L.	500
LACTIBER CORPORACIÓN ALIMENTARIA, S.A.	450
LECHE CELTA, S.A.	425
GRUPO LACTALIS IBERIA, S.A.	352
LEITE RÍO, S.L.	260
COOP. GAN. VALLE PEDROCHES (COVAP)	187
KAIKU CORPORACIÓN ALIMENTARIA, S.A.	125
COOP. FEIRACO	110

- Datos de 2008.

FUENTE: Informe Anual Alimarket/2009.

las marcas blancas son las predominantes, con una cuota del 38,6% en valor, mientras que la marca más importante llega al 15,4%. Tan sólo entre las leches cardiosaludables son más importantes las ofertas marquistas, ya que la primera marca llega al 58,9% de todas las ventas frente al 20,4% de las marcas de distribución. ○

DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE LECHE

Durante el año 2009, el consumo total de leche ascendió a cerca de 4.044,7 millones de litros y supuso un gasto próximo a 3.163,4 millones de euros. El mayor porcentaje de consumo se concentra en los hogares (88,13%), mientras que la restauración comercial supone el 8,94% y la restauración social y colectiva, el 2,93% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en los hogares (86,8%), mientras que la restauración comercial supuso el 9,8% y la restauración social y colectiva, el 3,4% restante.

En cuanto al consumo de leche líquida, los hogares acaparon el 88,17%, la restauración comercial el 8,90 y la restauración colectiva y social el 2,93 por ciento restante. Finalmente, el consumo de otro tipo de leches alcanzó en los hogares el 82,73%, en la restauración comercial el 12,89% y en la restauración colectiva y social el 4,38% restante.

Hogares

Durante el año 2009, los hogares españoles consumieron 3.536,9 millones de litros de leche y gastaron 2.555,6 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 77,34 litros de consumo y 55,88 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la leche semidesnatada (31,08 litros por persona y año), seguido de la leche entera (25,58 litros per cápita) y de la leche desnatada (19,54 litros per cápita). En términos de gasto, la leche semidesnatada concentra el 39,8%, con un total de 21,95 euros por persona; la leche entera el 33,2%, con un total de 18,28 euros por persona, y la leche desnatada, el restante 27% y 14,86 euros por persona.

En términos per cápita, el consumo de leche durante el año 2009 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de leche, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de seis años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de leche es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de leche es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la

compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años.

- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de leche, mientras que los índices son más reducidos en los hogares formados por cuatro miembros.
- Los consumidores que residen en pequeños núcleos de población (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de leche, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de entre 10.001 y 100.000 habitantes.
- Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares en el caso de retirados, adultos y jóvenes independientes, y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas jóvenes sin hijos, las parejas con hijos pequeños y entre los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Castilla y León y Asturias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Baleares y Andalucía.

En cuanto al lugar de compra, en 2009 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de leche a los supermercados (67% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 25%, mientras que el establecimiento especializado concentra el 3,3%. Las otras formas comerciales acaparan el 4,7% restante.

Restauración, colectividades e instituciones

Durante el año 2009, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 474,53 millones de litros de leche y gastaron 397,7 millones de euros en este producto. En la demanda extradoméstica de leche, la leche líquida representa un 98,8% del consumo y un 95,3% del gasto, y las otras leches el 1,2% del consumo y el 4,7% del gasto. Dentro de las leches líquidas, la leche entera acapara el 71,4% del consumo y el 70,7% del gasto, la leche semidesnatada el 22,3% del consumo y el 21,6% del gasto, y la leche desnatada el 6,3% del consumo y el 7,7% del gasto.

En la restauración comercial, la leche líquida representa un 98,8% del consumo y un 95,5% del gasto, y las otras leches el 1,2% del consumo y el 4,5% del gasto. Dentro de las leches líquidas, la leche entera acapara el 72,8% del consumo y el

73,7% del gasto, la leche semidesnatada el 22,8% del consumo y el 22% del gasto, y la leche desnatada el 4,4% del consumo y el 4,3% del gasto.

En la restauración colectiva y social, la leche líquida representa un 98,8% del consumo y un 94,7% del gasto, y las otras leches el 1,2% del consumo y el 5,3% del gasto. Dentro de las leches líquidas, la leche entera acapara el 67,3% del consumo y el 61,7% del gasto, la leche semidesnatada el 20,5% del consumo y el 20,4% del gasto, y la leche desnatada el 12,2% del consumo y el 17,9% del gasto.

En la restauración comercial, los bares y cafeterías concentran el 59,72% de la demanda de leche, los restaurantes independientes el 23,2%, los hoteles el 10,66%, la restauración organizada el 5,34% y el consumo nocturno el 1,08% restante.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de leche en Andalucía y Extremadura.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de leche (alcanza una cuota del

52,87%), seguido del fabricante con una cuota del 32,01%, el cash & carry, con un 10,25%, el librespervicio (hipermercado y supermercado) con un 4,33%, y las otras formas comerciales alcanzan el 0,54% restante. ○



CONSUMO (MILLONES DE LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN LECHE EN ESPAÑA

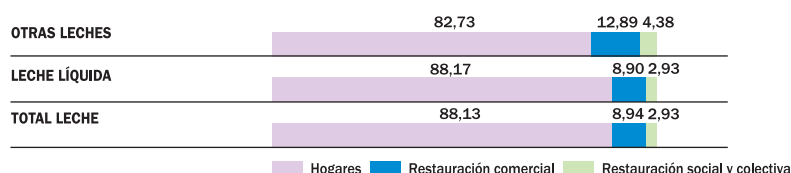
2009

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL LECHE	3.564,41	2.746,10	361,45	310,33	118,82	106,96	4.044,68	3.163,39
LECHE LÍQUIDA	3.536,91	2.555,60	357,16	296,43	117,37	101,28	4.011,44	2.953,31
DES NATADA	893,49	679,42	15,59	12,66	14,29	18,09	923,37	710,16
ENTERA	1.169,81	836,02	259,95	218,55	79,02	62,48	1.508,78	1.117,05
SEMIDESNATADA	1.421,56	1.003,93	81,62	65,23	24,06	20,71	1.527,24	1.089,86
OTRAS LECHE	27,50	190,50	4,29	13,90	1,45	5,68	33,24	210,08



PARTICIPACIÓN DE LA LECHE EN EL CONSUMO PORCENTAJE

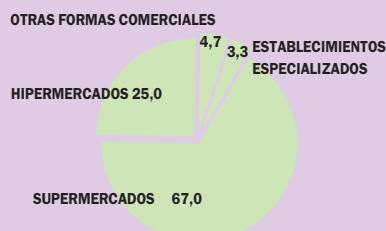
2009



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE LÍQUIDA POR FORMATOS PARA HOGARES

PORCENTAJE 2009



CONSUMO (MILLONES DE LITROS/LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS) EN LECHE DE LOS HOGARES

2009

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
TOTAL LECHE LÍQUIDA	3.536,91	77,34	2.555,60	55,88
LECHE PASTEURIZADA	119,18	2,61	91,71	2,01
LECHE ESTERILIZADA	3.365,68	73,59	2.427,65	53,08
LECHE CRUDA	52,04	1,14	36,24	0,79
LECHE BOTELLA VIDRIO	0,00	0,00	0,00	0,00
LECHE BOTELLA PLÁSTICO	241,73	5,29	208,79	4,57
LECHE CARTÓN	3.237,25	70,78	2.305,67	50,41
LECHE BOLSA	5,88	0,13	4,90	0,11
LECHE ENVASADA	3.484,86	76,20	2.519,36	55,09
LECHE ENTERA	1.169,81	25,58	836,02	18,28
LECHE DESNATADA	893,49	19,54	679,42	14,86
LECHE SEMIDENATADA	1.421,56	31,08	1.003,93	21,95
LECHE ENRIQUECIDA	728,13	15,92	691,53	15,12
CON CALCIO	339,90	7,43	311,94	6,82
CON VITAMINAS	312,84	6,84	287,04	6,28
CON OTROS ADITIVOS	75,39	1,65	92,54	2,02
BIFIDUS+FIBRA	0,38	0,01	0,33	0,01
JALEA REAL	0,00	0,00	0,00	0,00
TONALIN	3,07	0,07	4,59	0,10
RESTO OTROS ADITIVOS	71,94	1,57	87,63	1,92
TOTAL OTRAS LECHEs	27,50	0,60	190,50	4,17
LECHE CONDENSADA	15,04	0,33	42,70	0,93
LECHE EN POLVO	10,70	0,23	142,34	3,11
LECHE EVAPORADA	1,76	0,04	5,45	0,12



CONSUMO (MILLONES DE LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN LECHE DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL

2009

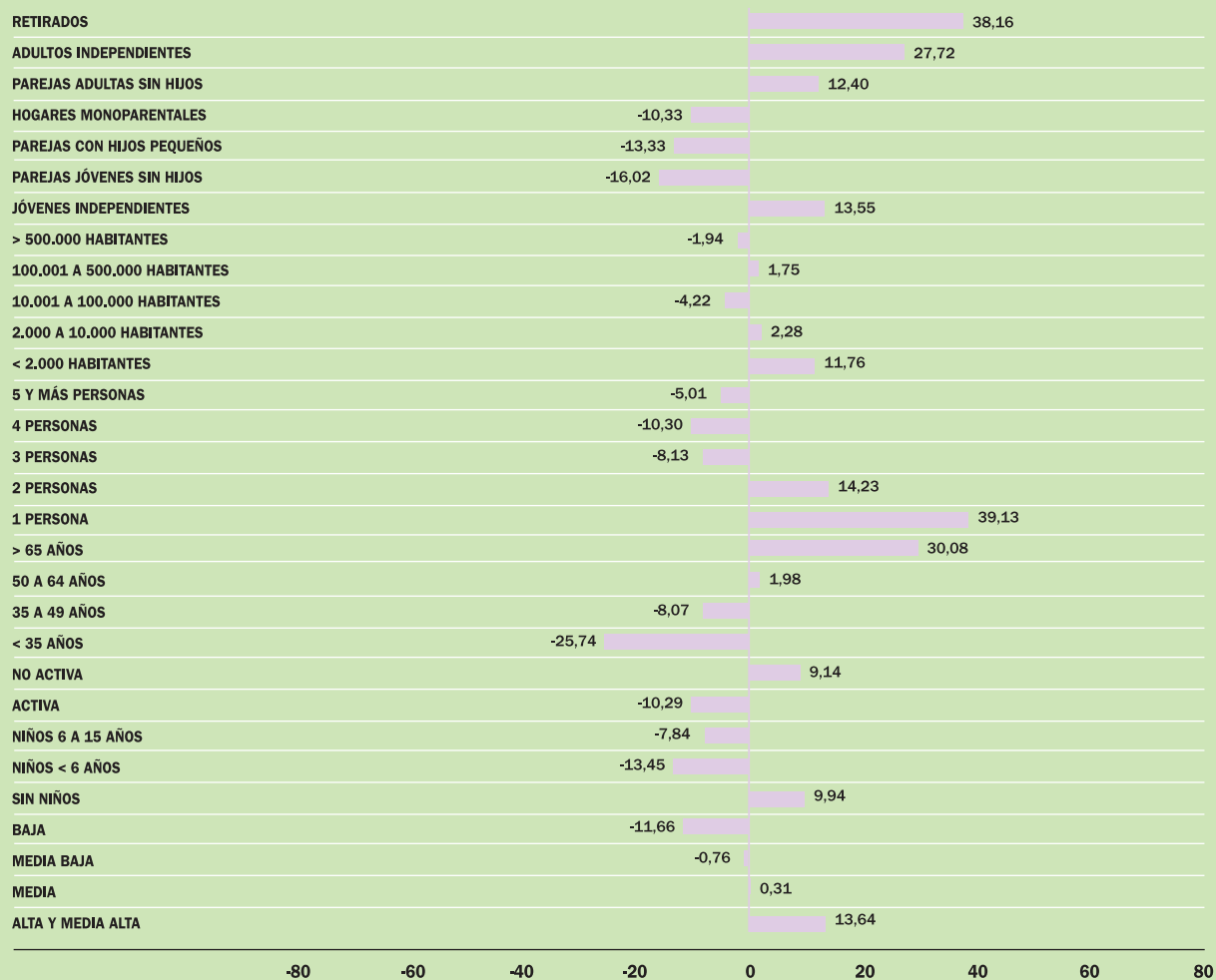
	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL LECHE LÍQUIDA	357,16	296,43	117,37	101,28	474,53	397,71
DES NATADA	15,59	12,66	14,29	18,09	29,88	30,74
ENTERA	259,95	218,55	79,02	62,48	338,97	281,03
SEMIDENATADA	81,62	65,23	24,06	20,71	105,68	85,94
TOTAL OTRAS LECHEs	4,29	13,90	1,45	5,68	5,74	19,58

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE LECHE LÍQUIDA EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL *

PORCENTAJE

2009

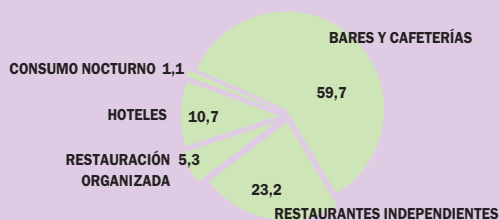


* Media nacional = 77,3 litros por persona.

DEMANDA DE LECHE LÍQUIDA POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

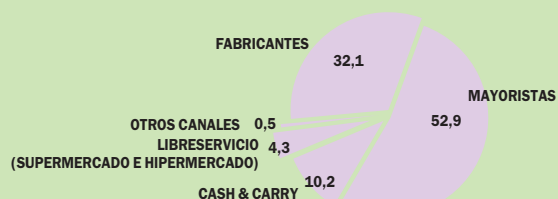
2009



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE LECHE LÍQUIDA EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2009



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

Productos lácteos

El mercado español de yogures y postres lácteos ha registrado un moderado crecimiento interanual del 1%, aunque su valor se redujo en torno a un 4%, como consecuencia de la crisis y del auge de las marcas de distribución en el sector. Así, durante el pasado ejercicio se consumieron cerca de 911.300 toneladas de producto, por un valor de 2.322 millones de euros. Los yogures acaparan alrededor del 80% de toda esa oferta, mientras que el restante 20% corresponde a las variadas presentaciones de postres lácteos.

Dentro del mercado de yogures, los bifídicos acaparan el 18,8% de todas las ventas en volumen y el 21% en valor, mientras que los yogures OLF presentan unos porcentajes del 17,1% y del 29%. En un escalón más bajo se sitúan los yogures desnatados (14,5% en volumen y 11,7%), los de sabores (14,2% y 8,5%) y los naturales (13,1% y 7,6%). Cierran esta relación los yogures líquidos (7,1% y 4,6%), étnicos (5,1% y 5,5%), de frutas (3,4% y 2,2%), cremosos (1,8% y 2,2%), enriquecidos (1,4% y 1,9%), 100% vegetal (1,1% y 1,5%) y termizados (0,4% y 0,3%).

Por lo que hace referencia a los postres lácteos, las principales partidas son las natillas (36,4% en volumen y 34,7% en valor) y los flanes (30,1% y 26,4%, respectivamente). A continuación aparecen las copas (10,8% y 10,9%), las cuajadas (7,7% y 7,4%), los postres gelificados (5,6% y 5,7%), el arroz con leche (5,3% y 5,8%), las mousses (2,3% y 2,4%) y las cremas (1,7% en volumen y valor). En el caso de los postres lácteos termizados, los infantiles constituyen la oferta más consolidada, ya que representan el 58,8% de todas las ventas en volumen y el 72,1% en valor. A bastante distancia se sitúan las natillas (25% y 12,5%), los flanes (6,7% y 5,6%) y el arroz con leche (6,2% y 4,8%). Por último puede indicarse que dentro de las leches fermentadas las de L. Casei resultan las más populares, ya que acaparan el 79,2% de ese mercado en volumen y el 71,7% en valor. La otra gran oferta es la constituida por las que resultan útiles para reducir los niveles de colesterol (18,6% y 25,7%). La siguiente partida, constituida por aquellas leches que ayudan a combatir la hipertensión, presenta unos porcentajes mucho más reducidos del 1,2% en volumen y del 1,7% en valor. ●



ESTRUCTURA EMPRESARIAL

De manera tradicional, el mercado español de yogures y postres lácteos ha presentado unos elevados niveles de concentración y de penetración de capitales internacionales. Los efectos de la crisis han provocado una reducción de los márgenes comerciales, un crecimiento muy significativo de las marcas de distribución y el paulatino abandono de algunos operadores que no han podido soportar la elevada competencia entre fabricantes.

Dentro del segmento de los yogures, el principal grupo presenta unos niveles de producción de 400.000 toneladas, con una reducción interanual del 2,5%, el segundo llega a las 200.000 toneladas, mientras que el tercero ronda las 60.000 toneladas. Entre las 20.000 y las 42.000 toneladas se sitúan otras tres empresas. Por lo que hace referencia al mercado de los postres lácteos, las dos primeras posiciones están ocupadas por los dos grupos que también dominan las ventas de yogures, con niveles de producción de 60.000 toneladas y 45.000 toneladas, respectivamente, mientras que en tercer lugar aparece un especialista que registra una producción de 44.000 toneladas. El cuarto operador



alcanza las 24.100 toneladas y el quinto se sitúa en unas 14.000 toneladas.

El fenómeno más llamativo durante el último año ha sido el notable crecimiento de las marcas blancas. Hay que tener en cuenta que el precio medio de las marcas de distribución se sitúa un 55% por debajo del de los productos del primer fabricante marquista. En la actualidad, las marcas blancas acaparan el 51% de todas las ventas de yogures y postres lácteos, aunque en algunos segmentos ese porcentaje es todavía superior.

Así, en el caso de los flanes llega al 57,7% y en los desnatados al 57,2%, en las natillas se sitúa en un 50,2%, mientras que baja algo en otras leches fermentadas (41,4%) y en bifidus (39,5%). Las inversiones publicitarias son muy importantes entre los principales operadores del sector y llegan hasta los 126,3 millones de euros anuales. La innovación, la apuesta por los productos funcionales, que representan ya el 50% de todo este mercado en valor, y la priorización de las mujeres y los adolescentes como los principales clientes de este tipo de ofertas constituyen las principales estrategias de los grandes grupos del sector. ○

PRINCIPALES EMPRESAS DE YOGURES

EMPRESA	VENTAS TONELADAS
DANONE, S.A.	400.000
SENOBLE IBÉRICA, S.A.	200.000
LACTALIS NESTLÉ PROD. LÁCTEOS REFRIG. IBERIA	60.000
LÁCTEA ANTEQUERANA, S.L.	42.000
IPARLAT, S.A.	26.000
LECHE PASCUAL, S.A.	20.000
CORP. ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.	17.000
LÁCTEOS CAMPINA, S.A.	11.271
GRUPO KALISE MENORQUINA, S.A.	8.000
CLESA, S.A.	7.000

- Datos de 2008. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2009.

PRINCIPALES EMPRESAS DE POSTRES LÁCTEOS FRESCOS

EMPRESA	PRODUCCIÓN TONELADAS
DANONE, S.A.	60.000
SENOBLE IBÉRICA, S.A.	45.000
POSTRES Y DULCES REINA, S.L.	44.000
GRUPO DHUL, S.A.	24.100
NESTLÉ ESPAÑA, S.A.	14.000
CLESA, S.A.	8.500
LECHE PASCUAL, S.A.	5.000
IPARLAT, S.A.	5.000
CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.	4.000
MONTERO ALIMENTACIÓN, S.L.	3.700

- Datos de 2008. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2009.

Elige Actimel® Ayuda a tus Defensas.



**No todos los productos con
L.Casei han demostrado
ayudar a las defensas.**

Actimel® es el único que ha demostrado que ayuda a las defensas en más de 30 estudios realizados junto a organizaciones independientes.

**Actimel® es único,
por eso Danone no lo
fabrica para otras marcas.**



**ÚNICO.
DEMOSTRADO.
AYUDA A TUS DEFENSAS.**



**Actimel® ahora también
en cuchara**



COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de yogures resulta desfavorable para nuestro país, ya que las importaciones son significativamente más importantes que las exportaciones. Las primeras se situaron en unas 182.000 toneladas, por un valor de 200,8 millones de euros, mientras que las segundas llegaron hasta las 77.700 toneladas y los 87,9 millones de euros. Las importaciones registraron un pequeño descenso interanual del 1% en volumen, aunque su valor aumentó en un 2,5%. Por su parte, las exportaciones cayeron un 15,8% en volumen y un 11,8% en valor. Francia y Alemania son los principales proveedores de yogures para el mercado español, mientras que las exportaciones van dirigidas de manera preferente hacia Portugal y, en mucha menor medida, hacia Francia.

En el caso de los postres lácteos frescos, la situación resulta completamente diferente, aunque con unas cifras de negocio mucho menores. Así, las exportaciones llegan hasta las 33.700 toneladas, con un incremento del 9,2% con respecto a los datos del ejercicio precedente, frente a unas importaciones de 10.070 toneladas, un 30,8% por debajo del año anterior. En valor, las exportaciones llegaron hasta los 40,8 millones de euros (+25%), mientras que las importaciones se quedaron en 13,2 millones de euros (-19,4%). Los destinos preferentes de las exportaciones españolas de postres lácteos son Italia, Francia, Reino Unido y Angola, mientras que las importaciones provienen básicamente de Francia y Alemania.

El predominio de grandes grupos multinacionales en este sector hace que éstos establezcan plantas industriales en alguno de los países de la Unión Europea y desde ahí establezcan estrategias de comercialización globalizadas. ○

Helados



El mercado español de helados se ha mantenido por segundo año consecutivo por debajo de los 300 millones de litros, repitiendo unos malos resultados que contrastan con los niveles alcanzados en 2006 y 2007, cuando se llegó a 360 y 334 millones de litros, respectivamente. La crisis económica y una climatología poco favorable parecen ser las causas principales que explican ese comportamiento. La fuerte estacionalización del consumo de helados en nuestro país provoca que las ventas se resientan cuando durante los meses de verano no se registran unas temperaturas altas y constantes. El precio medio de los helados en el canal alimentario se incrementó en un 5,4% durante el pasado ejercicio, llegando hasta los 3,9 euros/litro.

Los helados de marca acaparan el 82% de todo el mercado, seguidos a mucha distancia por los helados artesanos (14%) y los helados sofá, golosinas líquidas y helados de venta por catálogo que representan el restante 4%. La presentación más popular es la de los helados individuales, con el 50,8% del total. En segundo lugar aparecen las tarrinas familiares, con el 26,5%, mientras que cierran esta relación los helados a dividir (22,7%). Dentro de los helados individuales los conos/sándwich son los más vendidos (46,9%), seguidos por los helados con palo (43,3%). Los sorbetes familiares acaparan el 96,6% de las ventas en el segmento de tarrinas, mientras que las barras de helado (38,2%), las tartas de helado (36,3%) y la repostería helada se reparten las ventas en el segmento de helados a dividir. ●

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El mercado de helados en España se encuentra en manos de unos pocos y grandes grupos que, muy a menudo, son filiales de importantes compañías multinacionales. En la base de la pirámide empresarial aparecen, por el contrario, una multitud de pequeñas y medianas empresas, a menudo de carácter semiartesanal, con una implantación local o regional. El principal fabricante presenta un volumen de producción de 50 millones de litros, mientras que el segundo se queda en 48 millones de litros y el tercero se sitúa en 45 millones de litros. A poca distancia aparecen los siguientes operadores, ya que la cuarta empresa llega a 42 millones de litros y la quinta, especializada en la producción de marcas de distribución, ronda los 41 millones de litros. A partir de ésta hay dos fabricantes con 18,5 y 10,3 millones de litros, mientras que el resto de los grupos del sector se encuentran ya por debajo de la cifra de los 10 millones de litros. Durante el pasado año se han cerrado algunas plantas de fabricación en nuestro país y también algunas empresas han dejado de operar. Las marcas de distribución controlan más del 63% de todo el mercado de helados en la distribución moderna, tres puntos por encima del año anterior. Los principales operadores del sector apuestan por la diversificación de ofertas y por su penetración más decidida en el canal alimentario, que es el que presenta mayores perspectivas de crecimiento. ○

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE HELADOS

EMPRESA	VENTAS MILL. EUROS
UNILEVER ESPAÑA, S.A.	952,00
HELADOS Y POSTRES, S.A.	250,00
GRUPO KALISE MENORQUINA, S.A. *	195,00
GENERAL MILLS IBÉRICA, S.A. *	100,00
AIADHESA	76,59
ICE CREAM FACTORY CO MAKER, S.A.	59,80
GRUPO FARGA *	52,00
HELADOS ESTIU, S.A. *	44,36
CLESA, S.L. (DIVISIÓN HELADOS)	30,00
INDUSTRIAS JIJONENCAS, S.A. *	21,00

* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.
 – Datos de 2008. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2009.



COMERCIO EXTERIOR

No se disponen de cifras muy ajustadas sobre el comercio exterior de helados, aunque éste parece que se encuentra relativamente estabilizado y con un claro predominio de las importaciones sobre las exportaciones. El predominio de grandes grupos multinacionales en este sector hace que existan instalaciones con capacidad de producir para más de un mercado y que se establezcan estrategias de comercialización que engloban a toda la Unión Europea. Anualmente nuestro país importa unas 52.000 toneladas de helados, por un valor de 125 millones de euros. Los proveedores clásicos de helados para el mercado español son Francia, Alemania, Bélgica, Italia y Reino Unido.

Las exportaciones se encuentran situadas en torno a las 31.000 toneladas, con un valor de unos 76 millones de euros. Los principales mercados de destino de esas exportaciones son Reino Unido, Portugal, Francia, Holanda e Italia. Algunos fabricantes de helados de nuestro país están intentando penetrar en mercados con buenas perspectivas de crecimiento, como los de México, Estados Unidos o Marruecos, a través de la adquisición de plantas de producción en esos países. ○





Quesos

El mercado español de quesos ha experimentado durante el último año un notable crecimiento del 6,5% en volumen, que contrasta todavía más teniendo en cuenta el comportamiento general de los consumos. De esa manera se han superado las 300.000 toneladas comercializadas. Ese dinamismo del sector se ha producido por un abaratamiento generalizado de los precios, por una fuerte competencia entre las marcas blancas y los productos marquisitas y por un repunte de las importaciones. Atendiendo a los volúmenes vendidos, la principal oferta dentro del sector es la de los quesos manchegos y regionales, con el 31,6% del total vendido. A continuación aparecen los quesos frescos (18,2%), los fundidos (15,2%), las es-

pecialidades de importación (10,2%), los quesos rallados (9,9%), los blancos para untar (6,3%), los de pasta blanda (2,9%), otros quesos frescos (2,4%), los emmental y gruyere (1,7%), los quesos de pasta veteada (1,1%) y los surtidos de quesos (0,5%). Los porcentajes del mercado en valor son bastante diferentes, ya que los quesos regionales llegan hasta el 36,9%, seguidos por los frescos (13,5%), las especialidades de importación (11,8%), los quesos rallados (11,1%) y los fundidos (11%).

Entre los quesos regionales, los de mezcla acaparan el 76,7% de todas las ventas en volumen y el 73,3% en valor, seguidos a mucha distancia por el de Mahón (0,8% y 1,1%, respectivamente), el manchego (0,4% y 0,7%) y el gallego (0,3% en volumen y valor). Dentro de las especialidades de importación destacan los edam/maasdam, con cuotas del 30,8% en volumen y del 27,3% en valor, seguidos por el gouda (25,8% y 21,5% respectivamente), el queso italiano (4,8% y 8,3%), el queso inglés (3,3% y 4,1%) y los quesos de bola (2,7% y 5,3%). ●

Desde el
Alma
de la Montaña

al
Corazón de la Mesa



Queso Cabrales
Consejo Regulador D.O.P.



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL
Y PESCA



FONDO EUROPEO AGRÍCOLA
DE DESARROLLO RURAL:
EUROPA INVIERT
EN LAS ZONAS RURALES

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La atomización y el carácter semiartesanal de buena parte de sus operadores constituían los dos rasgos más característicos del sector quesero español, pero esa situación está variando durante los últimos tiempos. Se han registrado algunos movimientos de concentración empresarial, los principales operadores han aumentado su capacidad productiva y diversificado sus ofertas e, incluso, se percibe una cierta penetración de capitales internacionales en un sector que presenta buenas perspectivas de crecimiento.

El principal grupo dentro de los fabricantes e importadores de quesos en España presenta un volumen de producción de 95.000 toneladas, mientras que los dos siguientes operadores rondan las 30.000 toneladas en cada caso. Entre las 20.000 y las 28.000 toneladas aparecen otras siete empresas. Las inversiones publicitarias durante el último ejercicio computado han llegado hasta los 18,3 millones de euros.

Las marcas de distribución empiezan a ocupar un lugar importante en este sector y durante el último ejercicio han registrado incrementos del 35% en el caso de los quesos regionales y del 14% en las especialidades de importación. En algunas categorías el predominio de las marcas blancas es ya absoluto. Así, en el queso en lonchas, las marcas de distribución acaparan el 65,3% del mercado frente al 15,2% de la primera oferta marquista. En los quesos tipo Burgos las marcas blancas presentan porcentajes del 54,9% en volumen y del 42,7% en valor,

PRINCIPALES EMPRESAS FABRICANTES E IMPORTADORAS DE QESOS

EMPRESA	PRODUCCIÓN TONELADAS
GRUPO TGT	95.000
KRAFT FOODS IBERIA, S.A.	25.000
MANTEQUERÍAS ARIAS (GRUPO)	30.000
LÁCTEAS GARCÍA BAQUERO, S.A.	30.000
QUESOS FORLASA, S.A.	25.000
QUESERÍAS ENTREPINARES, S.A.	27.900
GRUPO LACTALIS IBERIA, S.A.	25.470
ARLA FOODS, S.A.	22.000
HIJOS DE SALVADOR RODRÍGUEZ, S.A.	20.000
HOCHLAND ESPAÑOLA, S.A.	20.000

- Datos de 2008. FUENTE: Informe Anual Alimarket/2009.

mientras que el primer fabricante con marca propia se queda en el 19,3% y el 27,7%. La firma de acuerdos entre los fabricantes y las grandes cadenas de distribución está siendo un factor clave para el crecimiento de las empresas del sector. ○

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de quesos presenta una situación estable en la que las importaciones resultan mucho más importantes que las exportaciones y donde sólo se perciben cambios anuales en algunas categorías concretas. Durante el último ejercicio computado se importaron algo más de 219.500 toneladas, lo que supuso un descenso interanual del 7,6%. Esta reducción se concentró en el segmento de los quesos rallados, que pasaron a algo menos de 13.000 toneladas, cuando en el año anterior superaron las 34.600 toneladas. Otras partidas significativas son las de los quesos frescos (48.500 toneladas), los quesos fundidos (24.650 toneladas) y los quesos azules (8.110 toneladas). Los quesos importados provienen preferentemente de otros países de la Unión Europea, entre los que destacan Francia, Holanda, Alemania, Dinamarca e Italia. También resultan importantes las importaciones de quesos industriales,

utilizados en los platos preparados. Éstas llegaron hasta las 24.300 toneladas, provenientes de Alemania (37,3%), Francia (35,5%) e Italia (18,7%).

Las exportaciones son mucho menos importantes y apenas superaron las 43.300 toneladas, sin apenas variaciones con respecto al año precedente. Estas exportaciones se dirigen fundamentalmente a Francia, Alemania, Holanda, Estados Unidos y Dinamarca. Las partidas que se reflejan indican la importancia de los quesos frescos (6.000 toneladas), los fundidos (5.100 toneladas) y los rallados (3.350 toneladas), mientras que una partida sin especificar reúne a las restantes 28.900 toneladas. Las exportaciones de quesos industriales rondaron las 5.000 toneladas y sus principales mercados de destino fueron Portugal (45%), Francia (22,1%), Alemania (15,4%) y Reino Unido (8,2%). ○

DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE DERIVADOS LÁCTEOS



Durante el año 2009, el consumo total de derivados lácteos ascendió a cerca de 1.757,8 millones de kilos y supuso un gasto en torno a 6.371,7 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en los hogares (84,2%) mientras que la restauración comercial supone el 11,8% y la restauración social y colectiva, el 4% restante.

En la estructura de consumo de los hogares, los yogures y leches fermentadas tienen una presencia notable (46,1%) mientras que el queso (20,66%) y los postres y tartas (9,9%) representan porcentajes menores. En la restauración comercial, el queso es el derivado lácteo más demandado, con un consumo del 33,21%, seguido de los helados (28,24%) y los yogures y leches fermentadas (10,97%). En la restauración colectiva y social, al igual que en los hogares, los yogures y leches fermentadas presentan la mayor demanda, con un 46,72% del consumo, seguido de los postres y tartas (16,06%) y del queso (15,32%).

Hogares

Durante el año 2009, los hogares españoles consumieron cerca de 1.479,9 millones de kilos de derivados lácteos y gastaron 5.188,67 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 32,37 kilos de consumo y 113,46 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al yogur (9,16 kilos por persona), seguido del queso, con 6,69 kilos per cápita al año, y de los helados y tartas, que suponen un consumo de 2,71 kilos por

persona al año. En términos de gasto, el queso concentra el 42,3% y resulta significativa la participación del queso semi-curado (13,77 euros) y del fresco (10,41 euros). Por su parte, el yogur supone el 15,5% del gasto total en este tipo de productos, con 17,56 euros por persona al año, mientras que los helados y tartas representan el 8,7%, con 9,89 euros per cápita anuales.

En términos per cápita, el consumo de derivados lácteos durante el año 2009 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase baja tienen el consumo más reducido.
 - Los hogares sin niños consumen más cantidad de derivados lácteos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños en edades comprendidas entre 6 y 15 años.
 - Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de derivados lácteos es superior.
 - En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de derivados lácteos es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años.
 - Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de derivados lácteos, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.
 - Los consumidores que residen en municipios con censos de entre 100.001 y 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de derivados lácteos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños núcleos de población (menos de 2.000 habitantes).
 - Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados y parejas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre los hogares monoparentales y las parejas con hijos pequeños.
 - Finalmente, por comunidades autónomas, Canarias y Asturias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Castilla-La Mancha y Comunidad Valenciana.
- En cuanto al lugar de compra, en 2009 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de derivados a los supermercados (67,1% de cuota de mercado). Los hiper-

mercados alcanzan en estos productos una cuota del 21,38% y los establecimientos especializados llegan al 7,29%. Otras formas comerciales alcanzan una cuota del 4,23%.

Restauración, colectividades e instituciones

Durante al año 2009, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 277,9 millones de kilos de derivados lácteos y gastaron 1.183,05 millones de euros en estos productos. En la demanda extracomunitaria de derivados lácteos, el queso representa un 28,6% del consumo y un 42,3% del gasto, los helados un 22,6% del consumo y un 27% del gasto y los yogures un 20,1% del consumo y un 9% del gasto.

En la restauración comercial, el queso representa un 33,2% del consumo y un 44,6% del gasto, los helados un 28,2% del consumo y un 30,3% del gasto y los yogures un 11% del consumo y un 4,9% del gasto.

En la restauración colectiva y social, el queso representa un 15,3% del consumo y un 30,5% del gasto, los helados un 6,3% del consumo y un 4,6% del gasto y los yogures un 46,7% del consumo y un 30,3% del gasto.

En la restauración comercial, los hoteles concentran el 28,36% de la demanda de derivados lácteos, los restaurantes independientes el 25,69%, los bares y cafeterías el 25,38%, la restauración organizada el 19,7% y el consumo nocturno el 0,87% restante.



Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de derivados lácteos en Cataluña, Aragón, Baleares y Canarias.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de derivados lácteos (alcanza una cuota del 52,5%), seguido del fabricante, con una cuota del 38,28%. El cash & carry alcanza una cuota del 5,98% y el libre servicio (hipermercado y supermercado) el 2,4%. El resto de canales de compra acaparan el 0,84% restante. ○

CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN DERIVADOS LÁCTEOS EN ESPAÑA

2009

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL DERIVADOS LÁCTEOS	1.479,88	5.188,67	206,87	990,37	71,03	192,68	1.757,79	6.371,73
BATIDOS	140,43	200,44	16,81	45,45	7,82	11,60	165,07	257,50
MANTEQUILLA	10,57	64,30	8,93	52,64	1,64	10,31	21,14	127,25
NATA	37,27	114,40	20,57	62,24	1,30	3,82	59,14	180,46
POSTRES Y TARTAS	146,54	380,63	5,06	18,46	11,41	29,68	163,01	428,77
QUESO	305,75	2.192,78	68,70	442,27	10,88	58,83	385,34	2.693,89
YOGURES Y LECHE FERMENTADAS	682,21	1.704,94	22,70	48,63	33,19	58,35	738,09	1.811,92
HELADOS	102,00	377,77	58,42	300,50	4,50	18,95	164,92	697,21
OTROS DERIVADOS LÁCTEOS	55,11	153,41	5,68	20,18	0,29	1,14	61,08	174,73

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.



**CONSUMO (MILLONES DE KILOS/KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS)
EN DERIVADOS LÁCTEOS DE LOS HOGARES**

2008

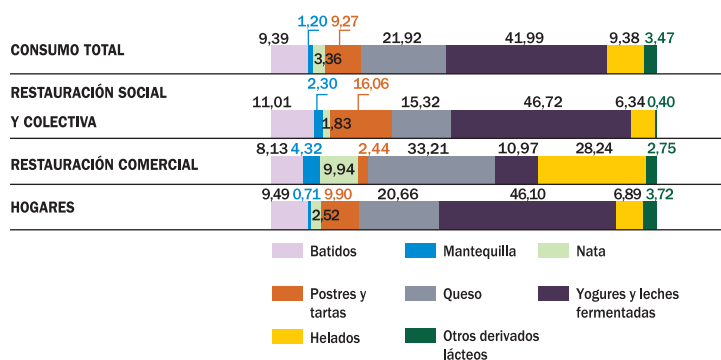
	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
TOTAL DERIVADOS LÁCTEOS	1.479,87	32,37	5.188,67	113,46
BATIDOS DE LECHE	100,68	2,20	133,89	2,93
BATIDOS DE YOGUR	39,75	0,87	66,55	1,46
LECHES FERMENTADAS	682,21	14,92	1.704,94	37,28
YOGUR	418,69	9,16	803,21	17,56
YOGUR NATURAL	95,81	2,09	143,88	3,15
YOGUR SABORES	105,84	2,31	159,49	3,49
YOGUR FRUTAS	27,03	0,59	55,41	1,21
YOGUR DESNATADO	117,40	2,57	222,25	4,86
YOGUR ENRIQUECIDO	9,07	0,20	30,94	0,68
OTROS	63,55	1,39	191,24	4,18
YOGURT CON BÍFIDUS	134,19	2,93	361,42	7,90
OTRAS LECHES FERMENTADAS	129,32	2,83	540,31	11,81
MANTEQUILLA	10,57	0,23	64,30	1,41
MANTEQUILLA LIGHT	0,57	0,01	4,11	0,09
MANTEQUILLA NORMAL	10,00	0,22	60,19	1,32
QUESO	305,75	6,69	2.192,78	47,95
QUESO FRESCO	98,33	2,15	476,31	10,41
FRESCO LIGHT	16,40	0,36	74,31	1,62
FRESCO SIN SAL	2,34	0,05	13,09	0,29
FRESCO BIO	0,09	0,00	0,64	0,01
FRESCO BAJO SAL	4,29	0,09	29,63	0,65
FRESCO CALCIO	6,90	0,15	24,20	0,53
QUESO FUNDIDO	38,69	0,85	221,15	4,84
QUESO TIERNO	21,70	0,47	177,33	3,88
QUESO SEMICURADO	69,11	1,51	629,89	13,77
QUESO CURADO	14,53	0,32	147,70	3,23
QUESO OVEJA	14,15	0,31	148,37	3,24
QUESO DE BOLA	5,64	0,12	49,72	1,09
QUESO EMMENTAL Y GRUYERE	3,93	0,09	31,19	0,68
QUESO TIPO AZUL	3,18	0,07	33,28	0,73
OTROS TIPOS QUESO	36,48	0,80	277,86	6,08
HELADOS Y TARTAS	123,76	2,71	452,52	9,89
HELADOS	102,00	2,23	377,77	8,26
TARTAS	21,77	0,48	74,75	1,63
NATA	37,27	0,81	114,40	2,50
NATILLAS	40,70	0,89	101,43	2,22
FLANES PREPARADOS	42,66	0,93	100,51	2,20
CUAJADAS	8,80	0,19	23,99	0,52
CREMA DE CHOCOLATE	13,56	0,30	32,40	0,71
CREMA CATALANA	1,16	0,03	5,44	0,12
POSTRES CON NATA	17,89	0,39	42,11	0,92
OTROS DERIVADOS LÁCTEOS	55,11	1,21	153,41	3,35

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.



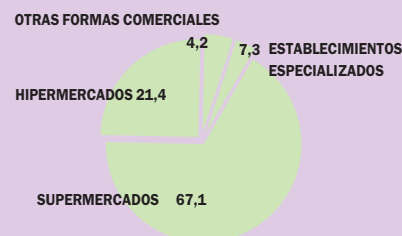
PARTICIPACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS EN EL CONSUMO PORCENTAJE

2009



CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS POR FORMATOS PARA HOGARES PORCENTAJE

2009



CONSUMO (MILLONES DE LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN DERIVADOS LÁCTEOS DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL

2008

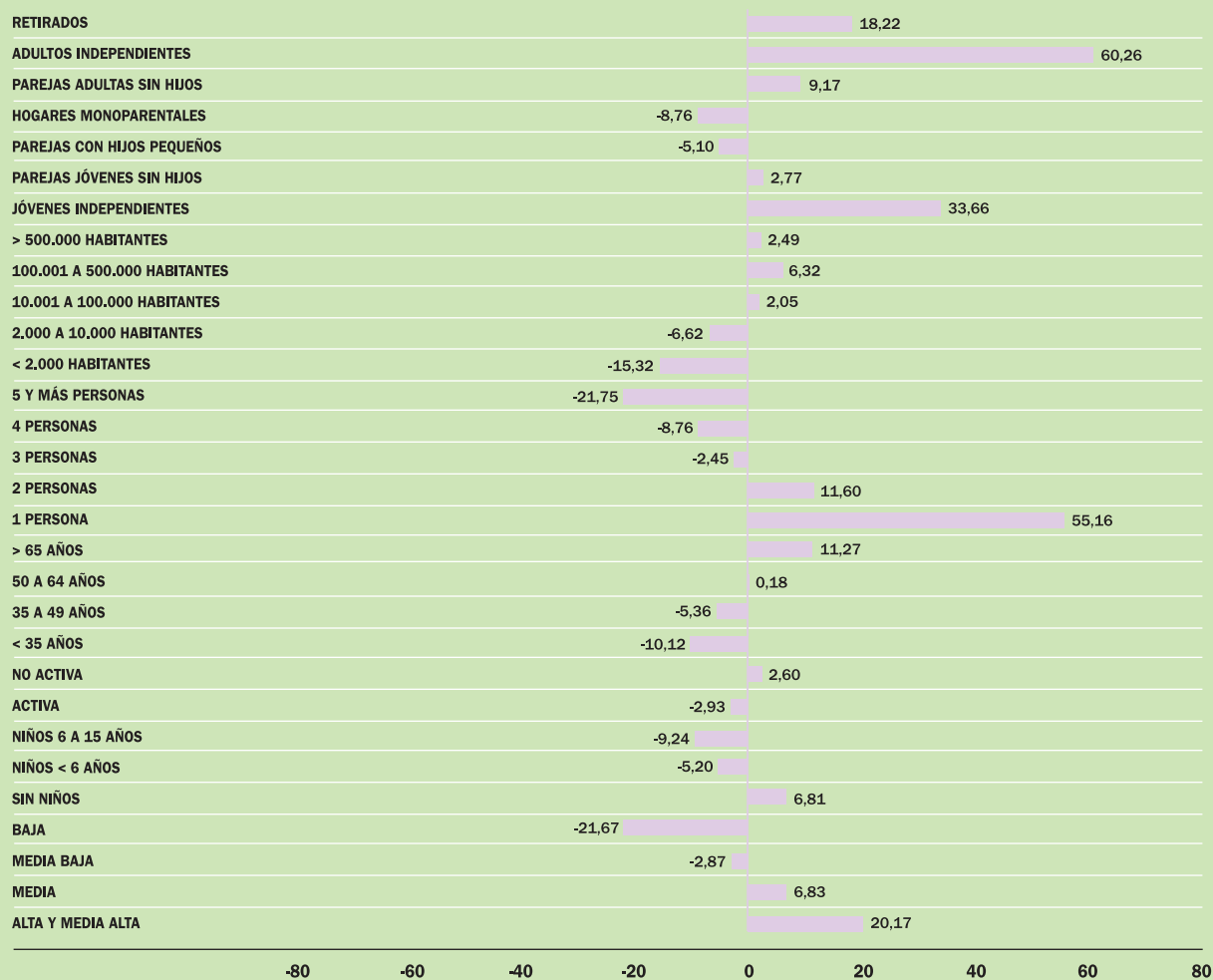
	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL DERIVADOS LÁCTEOS	206,87	990,37	71,03	192,68	277,90	1.183,05
BATIDOS	16,81	45,45	7,82	11,60	24,64	57,06
CACAO	13,64	39,20	5,09	7,61	18,73	46,81
FRESA	1,19	2,11	0,97	1,29	2,16	3,40
VAINILLA	1,97	4,13	1,67	2,56	3,64	6,69
RESTO SABORES	0,02	0,02	0,09	0,13	0,10	0,15
MANTEQUILLA	8,93	52,64	1,64	10,31	10,57	62,95
NATA	20,57	62,24	1,30	3,82	21,87	66,06
POSTRES LÁCTEOS	5,06	18,46	11,41	29,68	16,47	48,14
QUESO	68,70	442,27	10,88	58,83	79,58	501,11
FRESCO	14,08	81,69	2,61	13,46	16,69	95,15
FUNDIDO	9,55	52,80	2,57	14,49	12,12	67,30
RESTO	45,07	307,78	5,70	30,88	50,77	338,66
YOGURES	22,70	48,63	33,19	58,35	55,88	106,98
LÍQUIDOS	6,11	18,60	2,05	4,44	8,16	23,03
SÓLIDOS	16,58	30,03	31,14	53,92	47,72	83,95
HELADOS	58,42	300,50	4,50	18,95	62,92	319,45
OTROS PRODUCTOS LACTEOS	5,68	20,18	0,29	1,14	5,97	21,32

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE DERIVADOS LÁCTEOS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL *

PORCENTAJE

2009

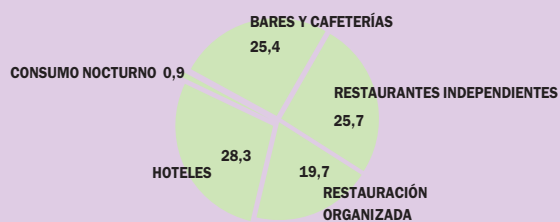


* Media nacional = 32,4 kilos por persona

DEMANDA DE DERIVADOS LÁCTEOS POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

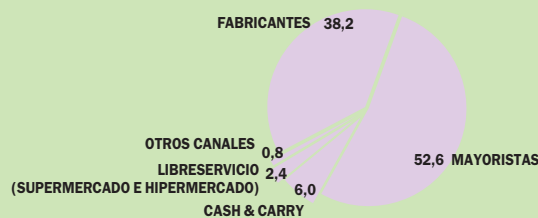
2009



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2009



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

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

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MANTEQUILLA DE SORIA ☉

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya ☉

(MANTEQUILLA DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA)

MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

LECHE PASTEURIZADA DE MADRID

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LÁBEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

EUSKAL ESNEA (LECHE DEL PAÍS VASCO)

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

LECHE CERTIFICADA DE GRANJA

☉ Inscrita en el Registro de la UE

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 pasteurización y 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 casi 6.000 cabezas reproductoras y 131 explotaciones ganaderas que producen más de 8 millones de litros de leche destinados a la elaboración de mantequilla protegida. Se comercializan 400.000 kilos de Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya.

Mantequilla de Soria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Mantequilla de Soria ampara la producción elaborada con leche de vaca de las razas Frisona y Pardo-Alpina, o del cruce de ambas, recogida en 169 municipios de esta provincia.

CARACTERÍSTICAS: El producto obtenido tiene un color blanco, suave al paladar y un sabor muy dulce; esponjosa, parecida a una crema, por lo que puede moldearse y aparecer en el envase con la forma característica de la manga pastelera. Se elaboran tres tipos de mantequilla: natural, dulce y salada. La mantequilla natural se presenta en bloques de 1,4 a 14 kilos de peso para uso industrial; la dulce en envases transparentes con adornos en la parte superior, y la salada en rollos y latas de 250 a 500 gramos.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran 4 ganaderías inscritas con 270 vacas, 1 industria láctea y 5 industrias pasteleras. La producción de leche alcanza los 3,4 millones de litros y se comercializan 90.280 kilos de mantequilla con DOP.

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 pasteurización 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.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE QUESOS

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

QUESOS SIERRAS DE CÁDIZ Y RONDA *

ARAGÓN

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE TERUEL *

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

QUESO FRESCO

QUESO CURADO

ASTURIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

AFUEGA'L PITU ☺

CABRALES ☺

GAMONEDO (GAMONÉU) ☺

QUESO CASÍN ****

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO LOS BEYOS **

BALEARES

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MAHÓN-MENORCA ☺

CANARIAS

DENOMINACIONES DE ORIGEN

QUESO FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA

QUESO MAJORERO ☺

QUESO PALMERO ☺

CANTABRIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

PICÓN BEJES-TRESVISO ☺

QUESO-NATA DE CANTABRIA ☺

QUESUCOS DE LIÉBANA ☺

MARCAS «CALIDAD CONTROLADA»

QUESO DE OVEJA CURADO

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO MANCHEGO ☺

CASTILLA Y LEÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO ZAMORANO ☺

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE VALDEÓN ☺

QUESO LOS BEYOS **

DENOMINACIONES DE CALIDAD

MARCAS DE GARANTÍA

QUESOS DE LA REGIÓN DEL DUERO

QUESOS DE ARRIBES DE SALAMANCA

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya ☺
(QUESO DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya)

MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA «Q»

FORMATGE (QUESO)

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD «CV»

QUESO BLANQUET

QUESO DE CASSOLETA

QUESO DE SERVILLETA

QUESO DE LA NUCIA

QUESO TRONCHÓN

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE LA SERENA ☺

QUESO IBORES ☺

TORTA DEL CASAR ☺

GALICIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUEIXO TETILLA (QUESO TETILLA) ☺

CEBREIRO ☺

SAN SIMÓN DA COSTA ☺

ARZÚA-ULLOA

LA RIOJA

DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADAS

QUESO CAMERANO

REGISTRADO Y CERTIFICADO

QUESOS

MADRID

**ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA
COMUNIDAD DE MADRID**

QUESO DE CABRA DE MADRID

QUESO PURO DE OVEJA DE MADRID

MURCIA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE MURCIA ☺

QUESO DE MURCIA AL VINO ☺

MARCAS DE GARANTÍA

QUESO DE CABRA CURADO A LA ALMENDRA

NAVARRA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZÁBAL **/☺

RONCAL ☺

PAÍS VASCO

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZÁBAL **/☺

* Denominación en tramitación ** Denominación compartida con otras CC.AA.

*** Denominación en proyecto **** Protección Nacional Transitoria ☺ Inscrita en el Registro de la UE



**Torta
del
Casar**

Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida

Sólo bajo el
inconfundible
rojo y oro de su
exclusiva etiqueta
de control,
podrás encontrar
la auténtica
Torta del Casar.
Disfruta del más
original de los
quesos en el que
el prestigio y la
tradición se unen
para que
disfrutes de una
sorprendente
combinación de
sensaciones.

Quesos con Denominación de Origen Protegida

Torta del Casar

Para los que sólo se conforman con lo auténtico



Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

JUNTA DE EXTREMADURA

 **CAJA DE EXTREMADURA**


ORIGEN
ESPAÑA

www.tortadelcasar.org

Afuega'l Pitu



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: Los municipios que integran esta denominación de origen son: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco, todos en Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vacas sanas de la raza Frisona y Asturiana de los Valles. De pasta blanda, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. Los quesos que tengan un periodo de maduración de 60 días, no será requisito la pasteurización de la leche. De forma troncónica o de calabacín con un peso entre 200 y 600 gramos, tiene corteza natural y consistencia variable. Se elaboran cuatro variedades, Atroncau Blancu, Atroncau Roxu, Trapu Blancu y Trapu Roxu.

DATOS BÁSICOS: Se producen más de un millón de litros de leche con destino a la elaboración de quesos con DOP. El Consejo Regulador tiene registradas 12 queserías que comercializan más de 150.000 kilos de queso.

Arzúa-Ulloa



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El territorio de producción y elaboración del tradicional queso gallego amparado por la DOP comprende 15 municipios de la provincia de A Coruña y otros 9 de la de Lugo.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con leche de vaca cruda, entera o pasteurizada de las razas Rubia Gallega, Frisona y Pardo Alpina. El tiempo mínimo de maduración es de 6 días y se producen 3 variedades: Queso Arzúa-Ulloa, Queso Arzúa-Ulloa de Granja y Queso Arzúa-Ulloa Curado. De fina corteza lenticular, de color amarillo, sabor suave, ligeramente salado y con un punto ácido muy característico.

DATOS BÁSICOS: Están inscritos más de 600 productores, 9.500 cabezas, 400 explotaciones que producen 20 millones de litros de leche, y 18 queserías que elaboran y comercializan una media anual de unos 2,4 millones de kilos de las 3 variedades de quesos con DOP, que se consumen en su práctica totalidad en el mercado regional de Galicia.

Cabrales



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende 18 términos municipales de la comarca de Cabrales y 3 municipios de

Peñamellera Alta, en el Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con leche cruda de vaca o con mezcla de leche de oveja y cabra. El proceso de maduración oscila entre 3 y 6 meses y se efectúa en cuevas naturales de la comarca de Cabrales. De forma cilíndrica, su peso es de 1 a 2,5 kilos, de corteza blanda, untuosa, de color amarronado anaranjado, despiden un fuerte olor muy característico. Mantecoso al paladar, ligeramente picante y con un intenso retrogusto de excelente calidad.

DATOS BÁSICOS: Están censadas más de 3.500 cabezas de ganado en 66 explotaciones ganaderas que producen 5 millones de litros de leche al año. Las 38 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 500.000 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional, excepto un pequeño porcentaje que se exporta a la UE y países de América.

Cebreiro



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción del Queixo do Cebreiro se localiza en 13 concejos al sudeste de la provincia de Lugo.

CARACTERÍSTICAS: El queso se elabora con leche pasteurizada de vaca de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona o sus cruces, aunque también se puede utilizar leche de cabra en una proporción que no supere el 40% del total. El período de maduración oscila entre 48 horas para el fresco y 2 meses para el curado y su peso va de 0,3 kilos a 2 kilos. El queso se presenta en forma de seta o gorro de cocinero y de corteza fina o inexistente. La pasta es granulosa, blanda, untuosa y fundente en el paladar, con sabor levemente ácido.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 6 productores, 211 cabezas de ganado, 7 explotaciones ganaderas que producen 160.000 litros de leche y 2 empresas queseras que comercializan una media anual de 22.200 kilos de queso con Denominación de Origen Protegida.

Formatge de L'Alt Urgell i La Cerdanya[®] (Queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de leche y la elaboración del queso en las comarcas de l'Alt Urgell y La Cerdanya de las provincias de Lleida y Girona.

CARACTERÍSTICAS: Se utiliza exclusivamente leche fresca de vaca. El proceso de maduración se prolonga durante un mínimo de 45 días en cavas. Los quesos son de forma cilíndrica, de 2,5 kilos de peso, de pasta prensada, no cocida, de color crema o marfil, de textura tierna y cremosa, de aroma dulce y penetrante, gusto suave, agradable y muy característico.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 6.200 cabezas reproductoras y 131 explotaciones ganaderas que producen más de 2 millones de litros de leche destinada a la elaboración de queso protegido. Se comercializan aproximadamente 240.000 kilos de queso de l'Alt Urgell y La Cerdanya.

Gamoneu (Gamonedo)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica está situada en el Parque Nacional de Picos de Europa y los municipios que la integran son Cangas de Onís y Onís en el Principado de Asturias.

CARACTERÍSTICAS: Es un queso graso, ahumado, madurado, de corteza natural, elaborado artesanalmente con mezcla de leche de oveja, vaca y cabra. Este queso es de forma cilíndrica y su peso oscila entre 0,5 y 7 kilos, la consistencia de la pasta es dura o semidura. Su sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante. En boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas. Las variedades autorizadas son las tradicionales "Gamoneu" o "Gamonedo" del Puerto y "Gamoneu" o "Gamonedo" del Valle.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 20 explotaciones ganaderas que producen más de 1.028.717 litros de leche con destino a la elaboración de producto. Están registradas 19 queserías que comercializan 84.482 kilos de queso con DOP.

Fernando Romay

Disfruta con: El gallego más famoso

Disfruta todo el sabor del
queso gallego más famoso.



Idiazábal[®]

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción del queso con Denominación de Origen Protegida Idiazábal se extiende por todo el País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle del Roncal).

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana. El período de maduración mínimo es de 2 meses. Se producen quesos ahumados y sin ahumar y el peso puede oscilar entre 1 y 3 kilos. De sabor intenso, amplio, limpio y consistente, resulta un queso natural, maduro y equilibrado.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están inscritas 506 explotaciones, que producen una media anual de 8,4 millones de litros de leche. Las 117 queserías registradas producen una media anual de más de 1,3 millones de kilos de queso. Declarado "Producto Patrimonio Culinario Europeo".

Mabón[®]

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende todo el territorio de la isla de Menorca, en Baleares.

CARACTERÍSTICAS: Los quesos se elaboran con leche entera de vaca; tienen forma cuadrada y un peso entre 1 y 4 kilos. Se fabrican tres variedades: Tierno, de 21 a 60 días de maduración, resulta suave, blando y elástico, de aromas lácticos y ligero sabor ácido; Semicurado, de 2 a 5 meses de maduración, anaranjado o pardo si es artesano y reminiscencias a mantequilla y avellanas, y Curado, con más de 5 meses de maduración, sabor y aroma intensos, persistencia bucal larga, recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración y suave aparición picante; se le considera el "parmesano" español.

DATOS BÁSICOS: 7.528 vacas y 148 explotaciones ganaderas producen 40 millones de litros de leche al año, mientras 34 queserías comercializan más de 2,2 millones de kilos de queso, que se venden en el mercado nacional, salvo un 8% que se destina a la exportación.

Picón Bejes-Tresviso[®]

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona protegida ampara varios términos municipales de la comarca de Liébana, con Bejes, Tresviso y Turieno como principales núcleos queseros, localizados al sudoeste de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con mezcla de leche de vaca (Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona), oveja (Lacha) y cabra (Pirenaica y cabra de los Picos de Europa). El período de maduración en cuevas naturales es al menos de 2 meses. De forma cilíndrica, corteza blanda, delgada y untuosa de color gris con zonas amarillas. La pasta es compacta, con ojos de color blanco y zonas con vetas de color azul-verdoso. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra, o en mezcla.

DATOS BÁSICOS: Hay censadas 526 cabezas de ganado y 18 explotaciones ganaderas que producen 329.021 litros de leche al año; 5 queserías comercializan anualmente algo más de 30.810 kilos de queso destinados al mercado nacional.



Queso Camerano



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación está constituida por todos los municipios de las comarcas de Rioja Alta y Sierra de Los Cameros. La zona de elaboración, maduración y conservación pertenece a La Rioja Media y Baja.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche de cabra de las razas Serrana, Murciano-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces. De forma cilíndrica, su peso oscila entre 200 y 1.200 gramos y se producen cuatro variedades: frescos, tiernos, semicurados y curados.

DATOS BÁSICOS: En La Rioja existen 270 explotaciones de ganado caprino con unos 10.000 animales, de los que 4.646 son para la producción de leche, que se sitúa en torno a los 800.000 litros anuales. De ellos, 250.000 se destinan a la elaboración del Queso Camerano, lo que se traduce en unos 25.000 kilos de queso al año. En la actualidad hay 1 quesería que elabora este producto.

Queso Casín



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona que delimita esta DOP comprende los concejos de Caso, Sobrescobio y Piloña en el Principado de Asturias. El Queso Casín es uno de los más antiguos de España.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora a partir de leche de vaca o con mezcla de ésta con leche de oveja y cabra, utilizando una peculiar técnica de amasado de la cuajada: se amasa varias veces y siempre una sola vez por semana, coincidiendo la última con luna menguante. De aroma potente y punzante, su sabor es fuerte, persistente, picante y ligeramente amargo al final de la boca. Su forma es cilíndrica-discoidal irregular, con un peso de 250 a 1000 gramos, tiene color amarillo cremoso oscuro, casi pardo con unas tonalidades blanquecinas y se presenta con las caras grabadas con distintos motivos ornamentales.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta IGP, en el Consejo Regulador no existen datos de producto comercializado.

Queso Los Beyos



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración, se encuentra ubicada en la vertiente atlántica de la cordillera Cantábrica, en su sector centro-oriental, coincidiendo con la cuenca alta del río Sella, que discurre, en este tramo, a través del desfiladero de Los Beyos, del que toma su nombre el queso.

CARACTERÍSTICAS: Se trata de un queso madurado, de coagulación predominante láctica, de pequeño tamaño, cilíndrico, de diámetro ligeramente superior a la altura, con un peso entre 250 y 500 gramos; de corteza fina y rugosa; de pasta semidura a dura, cerrada y desmenuzable al corte; de textura firme y friable, poco o nada elástica; con aroma y sabor característicos, agradables y equilibrados, que recuerdan a la leche de la que procede.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador; será el encargado de garantizar, tanto en el proceso como en el producto, a través de su estructura de control, el cumplimiento de los requisitos establecidos para poder ser amparados por la IGP Los Beyos. Al ser muy reciente la aprobación de esta IGP, en el Consejo Regulador no existen datos de producto comercializado.

Queso-Nata de Cantabria*



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de este queso, conocido como queso de nata, se extiende por todo el territorio de Cantabria, a excepción de las cuencas hidrográficas de los ríos Urdón y Cervera y los municipios de Tresviso y Bejes.

CARACTERÍSTICAS: En su elaboración se utiliza exclusivamente leche entera de vaca de la raza Frisona. El período mínimo de maduración es de 7 días a partir de la fecha de finalización del proceso de salado. El peso oscila entre 400 gramos y 2,8 kilos, con un color levemente amarillo y de corteza lisa, blanda y natural; resulta un queso graso, de pasta compacta, semicocida, con textura mantecosa y sabor suave, olor aromático y fresco.

DATOS BÁSICOS: Las 3.107 cabezas de ganado vacuno censadas en 82 explotaciones ganaderas producen 1,3 millones de litros de leche al año. Las 5 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 148.727 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional.

Queixo Tetilla® (Queso Tetilla)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende las cuatro provincias de la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con leche entera de vaca de las razas Frisona, Pardo Alpina y Rubia Gallega. El tiempo mínimo de maduración es de 7 días después del proceso de salado. De aroma suave, su sabor es láctico, mantecoso, ligeramente ácido y graso al paladar.

DATOS BÁSICOS: Están inscritas cerca de 26.000 vacas y 1.350 explotaciones ganaderas que producen unos 23,7 millones de litros de leche. Las 34 queserías registradas producen una media anual de 2,1 millones de kilos de queso, que se comercializan en un 98% en el mercado nacional y el 2% restante se destina a la exportación.

Queso de Flor de Guía y Queso de Guía

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: Se produce en el noroeste de Gran Canaria, en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya.

CARACTERÍSTICAS: Es un queso elaborado con leche de oveja o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias. Para su fabricación, totalmente artesanal, se utiliza cuajo vegetal, obtenido de la flor de cardo azul, de ahí su nombre. Su corteza, de color amarillo-blancuecino, resulta ligera, y el interior es compacto, aunque con pequeñas galerías de origen fermentativo. De graso a extragrasso, su forma cilíndrica es bastante aplanada, con los bordes redondeados y las caras con estrías. Su tamaño es medio y el peso supera los 2 kilos. En el paladar resulta mantecoso y fundente, con un sabor característico, suave aunque bastante desarrollado y en el que se mezclan componentes tanto dulzones como amargos.

DATOS BÁSICOS: Al ser muy reciente la aprobación de esta DOP, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

Queso de La Serena®

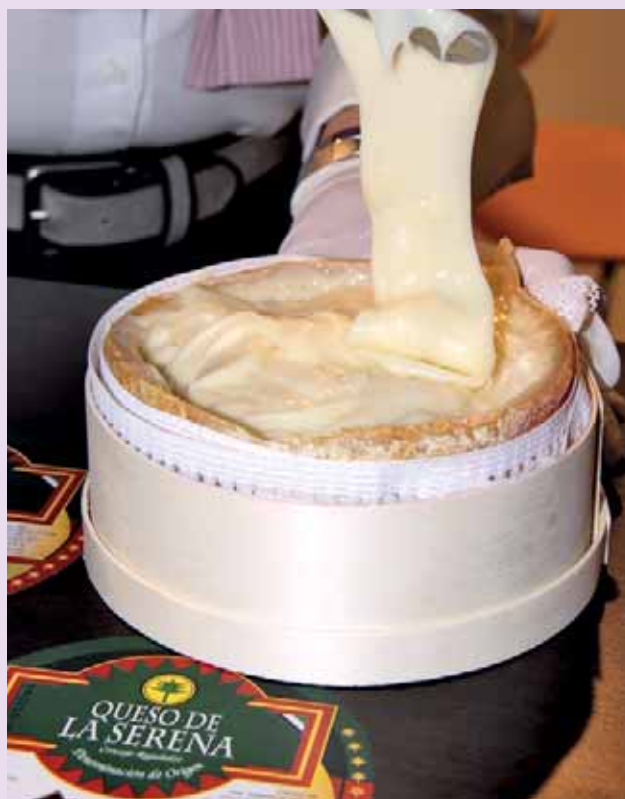
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de queso abarca 21 municipios de la comarca de La Serena, en la provincia extremeña de Badajoz.

CARACTERÍSTICAS: Para la elaboración del queso se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de raza Merina. El período de maduración mínimo es de 2 meses y el peso oscila entre 700 gramos y 2 kilos. Su cremosidad depende del grado de maduración, denominándose "Tortas" a los que presentan una pasta blanda, fluida y mantecosa, persistente al paladar. Cuando es añejo presenta una pasta y corteza duras y un ligero aunque exquisito sabor picante.

DATOS BÁSICOS: 126.000 ovejas y 115 explotaciones ganaderas producen más de 1,1 millones de litros de leche al año. Las 13 queserías registradas producen una media anual de más de 200.000 kilos de queso; el 60% se comercializa en el mercado regional, el 35% en el nacional y el 5% restante se destina a la exportación.



Queso de Valdeón [®]



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración se localiza en 8 municipios del Valle de Valdeón, situado al noroeste de la provincia de León.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca de la variedad Parda Alpina y leche de cabra de las variedades Alpina y del País. El proceso de maduración oscila entre 45 y 60 días y se puede realizar de forma artesanal en cuevas naturales o por procedimientos industriales. El producto resultante es un queso graso con una corteza apenas definida, de forma cilíndrica y un peso aproximado de 2,4 kilos. También se comercializa en tarrinas de 500 y 200 g para untar y en cuñas de 100 a 200 g. Su sabor es intenso, láctico, definido y picante.

DATOS BÁSICOS: La producción actual es de unos 300.000 kilos anuales, de los que el 40% se comercializa en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.

Queso de Murcia [®] Queso de Murcia al Vino [®]



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El Consejo Regulador ampara dos Denominaciones de Origen Protegidas:

Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. La zona de elaboración y producción abarca toda la Región de Murcia.

CARACTERÍSTICAS: Se utiliza exclusivamente leche fresca de cabra de la raza Murciana. El Queso de Murcia al Vino tiene un tiempo mínimo de curación de 45 días. Es un queso semiduro, de textura cremosa y elástica, suave, agradablemente ácido y poco salado. El Queso de Murcia puede ser fresco, con un período de consumo de 15 días y curado con dos meses de maduración como mínimo, resultando un queso semiduro, de pasta firme, con aroma y sabor agradable.

DATOS BÁSICOS: La cabaña suma 60.027 cabezas, que producen 24 millones de litros de leche al año. En la actualidad están inscritas en el Consejo Regulador 168 explotaciones ganaderas y 6 queserías que producen una media anual de 345.000 kilos de queso, destinados el 75% a la exportación y el resto al mercado nacional.



Consejo Regulador DD OO PP

**“Queso de Murcia”
y “Queso de Murcia al Vino”**

Avda. Levante, 53 - Entlo. 9 "Ed. Géminis"

30520 Jumilla - Murcia

Tel.: 968 783 804 - Fax: 968 783 796

E-mail: quesosdemurcia@quesosdemurcia.com



Región de Murcia

Consejería de Agricultura y Agua



Unión Europea

FEOGA



Queserías inscritas:

CENTRAL QUESERA MONTESINOS, S.L. / Tel.: 968 781 261 ● QUESERÍAS FÉLIX CANO / Tel.: 968 413 702
PALANCARES ALIMENTACIÓN, S.L. / Tel.: 968 653 133 ● QUESERÍAS VILLAVIEJA, S.L. / Tel.: 968 721 231
JUAN LUIS AMOR SASTRE, S.L. / Tel.: 968 720 309 ● ALIMER S. COOP. / Tel.: 968 476 418
● COAGACART S.C.L. / Tel.: 968 166 236

Queso Ibores*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



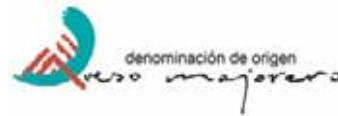
ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción abarca las comarcas naturales de Ibores, Trujillo, La Jara y Villuerca, situadas en el sureste de Cáceres (Extremadura).

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. Al término de su proceso de maduración, el queso presenta un color amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite. Se trata de un queso graso, de irresistible sabor, mantecoso al paladar, moderadamente picante, suavemente caprino en el retrogusto y con aromas a leche cruda.

DATOS BÁSICOS: 20.632 cabras censadas en 84 explotaciones ganaderas extensivas y familiares producen 2,3 millones de litros de leche de calidad, que elaboran las 9 queserías inscritas productoras de Queso Ibores, 6 de ellas artesanales y las otras 3 industriales. Durante la campaña se comercializan en torno a 150.000 kilos, de los que cerca de un 80% se destinan al mercado nacional.

Queso Majorero*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de

queso se extiende por todo el territorio de la isla de Fuerteventura, en la comunidad autónoma de Canarias.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza leche de cabra de la raza Majorera. De forma cilíndrica, su peso oscila entre 1 y 6 kilos y se fabrican tiernos, semicurados, curados, con pimentón y con gofio. El queso es de color blanco en los tiernos y ceroso en los curados, de textura cremosa y sabor ácido y algo picante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están censadas más de 27.000 cabras y 73 explotaciones ganaderas, que producen más de 1,5 millones de litros de leche al año. Las 17 queserías inscritas producen y comercializan una media anual de 231.400 kilos de Queso Majorero, que se consumen en un gran porcentaje en el mercado insular canario y el resto en el mercado peninsular.

Queso Manchego*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción se extiende por

399 municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en Castilla-La Mancha.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche cruda o pasteurizada de oveja Manchega. La maduración mínima es de 30 días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 k y de 60 días para el resto de formatos. La maduración máxima es de 2 años. Su peso oscila entre 0,4 y 4 k. Puede ser semicurado o curado y también en aceite. De pasta firme y compacta, de color amarillento o pardo oscuro, el sabor es fuerte, sabroso, de buen bouquet y retrogusto. Está considerado como uno de los mejores quesos de oveja del mundo.

DATOS BÁSICOS: 945 ganaderías y más de 575.640 ovejas producen más de 48 millones de litros de leche al año; 70 queserías artesanales e industriales elaboran y comercializan anualmente cerca de 8,3 millones de kilos de queso, de los que un 46% se destina a los mercados de exportación.

Queso Palmero*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción y elaboración se localiza en todos los municipios de la isla de San Miguel de la Palma, en la provincia de Tenerife.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora con leche de cabras de la raza Palmera, alimentadas aprovechando los recursos forrajeros de la zona de producción. Los quesos pueden ser ahumados con el humo de cáscaras de almendras, tunera seca y pino canario o madurados untados con aceite, gofio y harina. El producto resultante es de forma cilíndrica, un peso entre 0,75 y 15 kilos, de corteza blanca-amarillenta o parda, de pasta brillante o marfil, de textura firme y mantecosa, sabor ligeramente ácido.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 2.616 cabezas de ganado y 17 explotaciones ganaderas que producen algo más de 1 millón de litros de leche al año, de los que cerca de 238.000 están destinados a la elaboración de queso protegido. Las 17 queserías artesanales inscritas comercializan una media anual de 34.000 kilos de queso con DOP, que se destina todo al mercado nacional.

Quesos Sierras de Cádiz y Ronda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción y elaboración se localiza en 27 municipios de la provincia de Málaga y 13 de la provincia de Cádiz.

CARACTERÍSTICAS: El queso se elabora con leche de cabra procedente de la raza Payoya, especie caprina considerada de protección especial y que solamente se da en la región andaluza de la Sierra de Grazalema, donde pasta en pequeños rebaños aprovechando de forma ecológica los pastos naturales de la sierra. El queso se elabora de forma tradicional e incorpora el calcio de manera natural, resultando un producto con unas características propias por el tipo de alimentación de esta raza caprina.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registrados 60.000 ejemplares y 700 explotaciones ganaderas que producen una media anual de 24 millones de litros de leche. 8 industrias queseras elaboran y comercializan queso con Denominación de Origen Protegida.



Queso Zamorano®



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción abarca toda la provincia de Zamora, en la comunidad autónoma de Castilla y León.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche de oveja de las razas Churra y Castellana. El proceso de maduración nunca es inferior a 100 días y el peso puede alcanzar hasta 4 kilos. Puede ser curado o viejo, de pasta firme, compacta, de color variable desde el blanco hasta el amarillo marfil, con un sabor y aroma característicos, bien desarrollados, intensos y persistentes al paladar.

DATOS BÁSICOS: Están censadas 81 explotaciones ganaderas, con 41.000 ovejas, que producen 2,3 millones de litros de leche al año, y 10 queserías artesanales e industriales que comercializan una media anual de 477.813 kilos de queso, de los que el 85% se destinan al mercado nacional y el resto a la exportación.

Quesucos de Liébana®

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción y elaboración de queso comprende 8 términos municipales de la comarca de Liébana, al oeste de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: Se elaboran con mezcla de leche de vaca (Tudanca, Pardo Alpina y Frisona), oveja (Lacha) y cabra (Pirenaica y cabra de los Picos de Europa). El período de maduración es de 2 meses cuando se utiliza leche cruda e inferior cuando es con leche pasteurizada. El peso oscila entre los 400 y los 600 gramos y pueden elaborarse ahumados, resultando de color amarronado, con un ligero sabor y olor a humo. Sin ahumar son quesos de pasto firme y compacto y de color ligeramente amarillento.

DATOS BÁSICOS: Las 1.486 cabezas de ganado censadas en el Consejo Regulador y 26 explotaciones ganaderas producen 490.036 litros de leche al año. Las 6 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 50.870 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional.

San Simón da Costa



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción y elaboración se localiza en 4 parroquias del municipio de Villalba y en 2 parroquias del municipio de Murás, al noroeste de la provincia de Lugo, en Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El queso se elabora con leche de vaca procedente de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona y sus cruces. El proceso de maduración es de 60 días y después se procede al ahumado con madera de abedul. El queso presenta una forma entre peonza y bala, su corteza es de color amarillo-ocre y algo grasienta. La pasta es de textura fina, grasa, semidura, de color entre blanco y amarillo, y suave al corte. Se comercializa en formato ordinario de 0,8 a 1,5 kilos y en formato bufón de 400 gramos a 800 gramos.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene registradas 2.753 cabezas de ganado, 75 explotaciones ganaderas y 7 empresas queseras, que comercializan una media anual de 270.000 kilos de queso con DOP, destinados principalmente al mercado nacional.

Roncal



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y producción de queso con Denominación de Origen Protegida se localiza en los 7 municipios que conforman el Valle del Roncal, en la Comunidad Foral de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: Para su elaboración se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de las razas Latxa y Rasa. El período de maduración mínimo es de 4 meses. El queso es de formato cilíndrico, bien cortezado, compacto y de corte frágil. De color blanco marfil, tirando a amarillo pálido, posee un sabor recio, pronunciado, ligeramente picante, muy definido y mantecoso al paladar.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están censadas 49.012 ovejas en 225 explotaciones ganaderas, que producen 2,5 millones de litros de leche al año. Las 4 queserías registradas elaboran y comercializan una media anual de 347.022 kilos de queso, que se venden en más del 90% en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.



Torta del Casar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Torta del Casar se elabora en 36 municipios de las comarcas de Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez en la provincia de Cáceres, en Extremadura.

CARACTERÍSTICAS: Elaborado con leche cruda de ovejas pertenecientes a los troncos merino y entrefino, cuajo vegetal procedente de la flor del cardo *Cynara cardunculus* y sal, con una maduración mínima de 60 días. Presenta una corteza semidura de color entre amarillo y ocre, pasta untible de color blanco a marfil y textura blanda y untuosa, fundente al paladar. Olor intenso y sabor desarrollado, apenas salado y ligeramente amargo, característica esta debida al uso del cuajo vegetal.

DATOS BÁSICOS: El Consejo Regulador tiene inscritas 50 explotaciones ganaderas con 27.650 ovejas que producen 3,6 millones de litros de leche al año. Las 13 queserías inscritas certifican unos 351.702 kilos de Torta del Casar, que se comercializan en formatos de entre 0,5 y 1 kilos, dedicándose más del 94% al mercado nacional.