



El sector lácteo español

Una actividad estratégica y necesaria para los consumidores

RUBÉN CASTRO RODRÍGUEZ
Ingeniero agrónomo

El sector lácteo está ocupando, durante los últimos meses, un renovado protagonismo en los grandes medios de comunicación, a causa en esta ocasión de la tendencia al alza de los precios al consumo de la leche y los derivados lácteos.

Lo cierto es que durante los últimos cinco años los precios que perciben los ganaderos se han mantenido estancados en 0,30 euros/kilo de media nacional, mientras que el precio que han pagado los consumidores ha ido aumentando a una media del 8%.

Sin embargo, la situación actual es bien distinta, el fuerte crecimiento de la demanda de productos lácteos en países emergentes (Sudeste Asiático, Europa del Este, etc.), en la medida que su progreso les permite aumentar el consumo per cápita, y la escasez de leche en Europa han provocado, desde mediados de este año 2007, un incremento gradual de precios al ganadero, situándose en 0,45 euros/kilo. Por su parte, los consumidores también han visto incrementado el precio que pagan por el brick de leche. Lo que parece obvio es que esta situación es claramente coyuntural, y si bien quizá no se alcancen el nivel de



CUADRO 1

Indicadores de la industria alimentaria por sectores

SECTOR	VENTAS NETAS DE PRODUCTOS		PERSONAS OCUPADAS	
	MILL. EUROS	%	Nº.	%
Industria láctea	8.250,595	10,72	27.239	7,14
Transformación de pescado	3.456,506	4,49	22.240	5,83
Industria cárnica	15.829,104	20,56	85.105	22,30
Aceites y grasas	6.260,201	8,13	11.658	3,05
Conservas de frutas y hortalizas	6.220,063	8,08	35.857	9,39
Otros	36.968,878	48,02	199.599	52,29
Total industria alimentaria	76.985,347	100,00	381.698	100,00

FUENTE: MAPA.

precios anteriores, sí que se conseguirá una estabilidad de precios que reduzca las tensiones en la cadena de producción del sector lácteo en España a corto plazo.

El consumidor es un elemento clave para el diseño de cualquier sector agroalimentario, sus gustos y preferencias van a condicionar la estrategia a seguir por la industria alimentaria, lo que a su vez va a repercutir en el sector productor estableciendo el equilibrio entre oferta y demanda. En este sentido, el análisis del sector lácteo resulta más complejo por el sistema de cuotas lácteas que limita la producción de leche de vaca y, por tanto, la oferta desde el origen.

El sector lácteo representa una forma de vida en muchos territorios de la geografía española, donde constituye la única opción laboral para muchas personas que viven de esta actividad. Podemos definir este sector como estratégico, no sólo por representar un alto porcentaje en la facturación total de la industria alimentaria, sino por jugar un papel fundamental en la creación de empleo tanto a nivel de producción como a nivel industrial.

La industria láctea representa casi el 11% del total de la facturación de la industria alimentaria, además de generar un 7,14% de los puestos de trabajo. Si este dato lo extendemos al total de la rama agraria, la leche supone en España el 6,8%, lo que demuestra su peso económico y social frente al total del sector agropecuario.

La leche y los productos lácteos repre-

CUADRO 2

Composición nutricional de leche y productos lácteos

		ENERGÍA (KCAL)	PROTEÍNA (G)	CARBOHIDRATOS (G)	GRASA (G) (SAT; COLESTEROL) (G; MG)	VIT. A (MCG)	VIT. B ₂ (MG)	CALCIO (MG)	MAGNESIO (MG)	CINC (MG)
Leche	Entera	57	3,3	4,7	3,2 (2,1; 8)	33	0,1	120	12	0,3
	Semidesnatada	49	3,2	4,7	1,6 (1,0; 5)	14	0,1	118	12	0,3
	Desnatada	36	3,2	4,8	0,3 (0,2; 2)	2	0,1	120	12	0,3
Queso	Fresco	116	12,5	3,4	5,0 (3,6; 17)	248	0,2	85	11	0,5
	Fundido	282	14,4		24,0 (15,0; 86)	300	0,3	547	12	0,5
	Curado	353	27,5		26,0 (17,0; 79)	230	0,3	814	31	0,4
Yogur		66	3,8	4,9	3,2 (1,8; 10)	310	0,3	120	12	0,3

FUENTE: Elaboración propia.



sentan un grupo de alimentos de primera necesidad, indispensable en la cesta de la compra del consumidor; el valor nutritivo y gastronómico de quesos, yogures y leches fermentadas responden a los gustos de cada cliente, aportando además una parte importante de la cantidad diaria recomendada (CDR) de proteínas, vitaminas A y B₂, zinc y calcio (cuadro 2). La leche de vaca tiene de media casi un 3,5% de proteína, 3,7% de grasa y 4,7% de azúcares, además es de fácil digestión porque estos macronutrientes están muy disueltos.

Tenemos que destacar que la importancia nutricional de esta familia alimentaria se extiende a todas las edades, desde los lactantes y niños pequeños hasta los ancianos, por lo que su presencia en prácticamente todos los hogares es necesaria. En España, el 85% de la leche líquida se consume en hogares y el 91% de esta cantidad se compra en súper e hipermercados, por lo que, en ocasiones, la leche líquida es utilizada como producto reclamo en los lineales para atraer clientes, a pesar de ganar poco o nada con esta venta, contando además con la firme opo-

sición de ganaderos e industriales. En este sentido, la proliferación de marcas blancas, segundas marcas (aproximadamente el 30% del mercado nacional) y la aparición paralela de leches enriquecidas en aminoácidos, calcio y vitaminas hacen que el consumidor pueda elegir en función de sus necesidades y de su economía.

En definitiva, podemos afirmar que el sector lácteo español representa un sector necesario desde el punto de vista económico, social, nutritivo y cultural, que contribuye a situar al consumidor entre la necesidad y el placer.

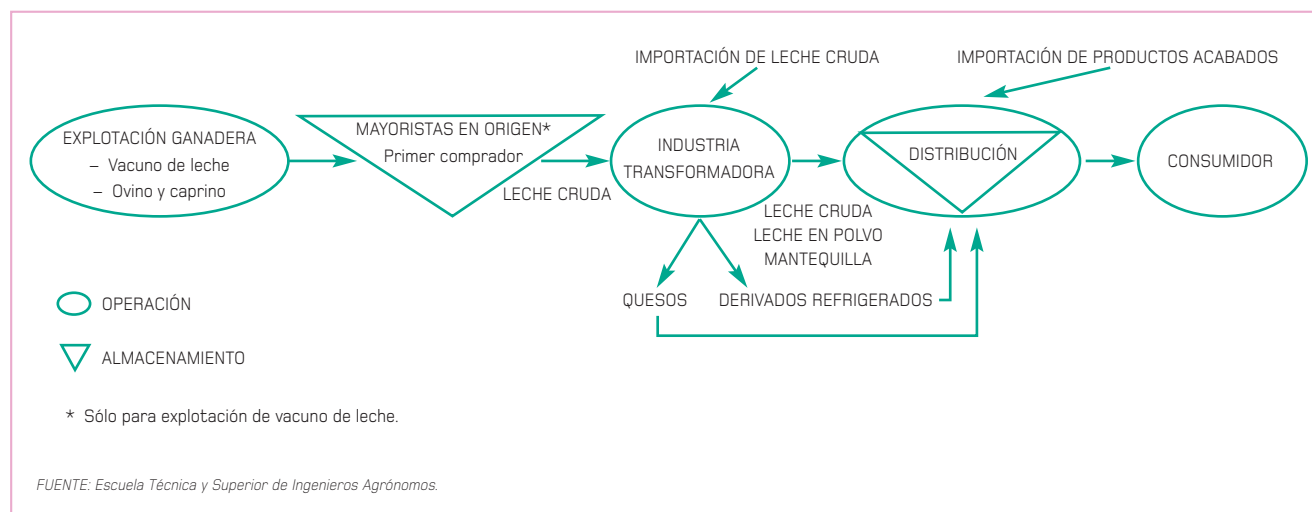
DE LA GRANJA A LA MESA

La incertidumbre que padece el sector productor, la problemática a la que hace frente la industria como consecuencia del déficit de cuota láctea, la concentración de la distribución y la fuerte intervención por parte de la Administración provocan una significativa controversia en este sector, que en numerosas ocasiones condiciona el mercado y determina la política autonómica y nacional.

Si observamos el diagrama de la cadena de producción, cabe destacar la existencia de tres subcadenas de transformación que conforman la existencia de una

GRÁFICO 1

Diagrama de distribución de productos lácteos



amplia variedad de productos (quesos, leche líquida, mantequilla y leche en polvo y derivados refrigerados) que, en el caso de leche de vaca, tiene un origen común y que pueden coincidir en los mismos grupos empresariales para finalmente llegar a la distribución.

En la cadena de producción de leche de vaca aparece la figura de los primeros compradores, lo cual ha cobrado mucha importancia desde la aparición del sistema de cuotas. Son empresas que realizan la compra de leche cruda al ganadero y que pueden transformarla o no; se clasifican en las siguientes figuras jurídicas:

- Comprador comercializador: Comprador autorizado que compra leche únicamente a productores, para su posterior venta exclusivamente a compradores transformadores e industriales.
- Comprador transformador: Comprador autorizado que compra leche a



productores para tratarla o transformarla industrialmente. También puede comprar leche a compradores comercializadores e industriales.

La aparición de estas figuras ha conseguido que algunas empresas prescindan de sus estructuras de almacenamiento de materia prima.

Sector productor

El ganado vacuno proporciona la mayor parte de leche en España (casi el 90%) destinada a la fabricación de leche y productos lácteos. Sin embargo, la leche de oveja y de cabra está destinada en su mayor parte a la producción de queso.



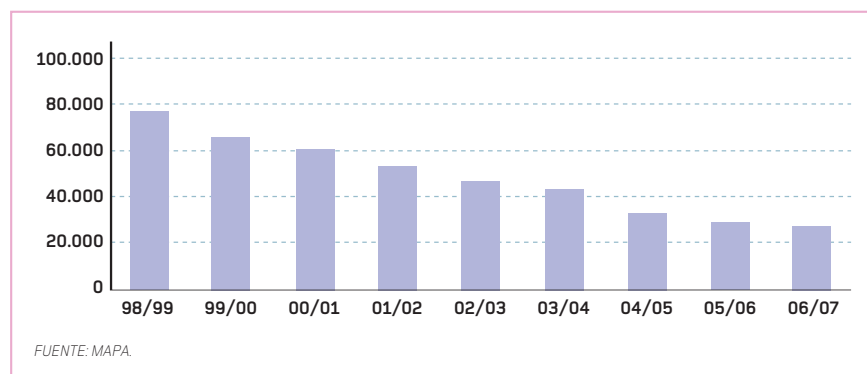
Desde un punto de vista estructural, el sector productor lácteo en España se caracteriza por los distintos modelos de explotación existentes en función de su ubicación geográfica. En el sector bovino, nos encontramos con granjas lecheras situadas en la Cornisa Cantábrica con una media de producción de leche de poco más de 150.000 kilos, frente a las explotaciones ubicadas en Cataluña, Castilla León y Andalucía donde la media se sitúa en 600.000 kilos, 280.000 kilos y 500.000 kilos, respectivamente. Además, casi el 75% de los productores de leche de vaca se encuentran en la Cornisa Cantábrica (más del 50% en Galicia), por lo que aglutinan el 50% de la cuota láctea adjudicada para España, dejando el 50% restante a las principales comunidades productoras como son Andalucía (8%), Castilla y León (14%) y Cataluña (10%).

La realidad del sector productor de leche de vaca es el abandono año tras año de gran parte de los ganaderos españoles (gráfico 2). La incertidumbre a que están sometidos como consecuencia de las negociaciones europeas y de los planes de reestructuración, un nivel de precios de leche cruda estancado en el tiempo, unido al aumento natural de los costes de producción y al desacoplamiento de las ayudas (desacopladas al 100%), pueden ser los causantes de tal abandono. Según el gráfico 2, desde la campaña 98/99 hasta la última campaña 2006/07 han abandonado casi el 65% de las explotaciones de leche en España. Sin embargo, este hecho ha facilitado el redimensionamiento de las explotaciones existentes y por tanto conseguido que la media de producción pase de poco más de 78.000 kilos a más de 200.000 kilos por explotación.

En la actualidad, casi dos tercios de las explotaciones españolas tienen una producción media de más de 75.000 kilos y aglutinan más del 90% de la cuota total, lo cual es muy positivo porque da una idea de las posibilidades de reestructuración que tiene el sector a día de hoy.

Finalmente no debemos olvidar que España es un país deficitario en cuota láctea, lo que significa que el consumo de leche y productos lácteos asciende a casi 9 millones de toneladas frente a los 6,1 millones de toneladas de producción de leche de va-

GRÁFICO 2

Evolución del número de explotaciones de leche de vaca

ca que tiene asignada desde Bruselas. Este hecho obliga a la industria a importar leche cruda de otros países, que a su vez son excedentarios de cuota (Francia, Alemania), lo que en ocasiones puede distorsionar el mercado interior.

La producción de ovino en los últimos años ronda los 400 millones de litros mientras que la de cabra supera los 450 millones de litros. En España, estas producciones se destinan en un 90% a la industria transformadora, mientras que el 10% restante se utiliza para la elaboración de quesos artesanales. Se necesitan entre 9 y 10 kg de leche de vaca para elaborar 1 kilo de queso, pero bastan tan sólo 8-9 kg de leche de cabra y solamente 5 kg de leche de oveja.

Industria transformadora

En España se recogen casi 7 millones de toneladas de leche cruda, de la cual el 90% corresponde a leche de vaca, más del 6% a leche de oveja y el 4% restante a leche de cabra.

La industria transformadora de leche cruda de vaca en España está condicionada en gran medida por el déficit de leche necesaria para cubrir la demanda nacional. Como hemos explicado anteriormente la cuota de leche de vaca asignada para España por la UE es de 6,1 millones de toneladas frente a los 9 millones de toneladas de equivalentes de leche que tenemos de consumo, cifra

que podría ir aumentando por el incremento de la población inmigrante en nuestro país. Además debemos destacar la condición de excedentarios en cuota de nuestros países vecinos, especialmente Francia y Alemania, lo que dificulta la competencia de las industrias lácteas en España.

Este hecho provoca la necesaria importación de productos lácteos, cifra que asciende a 900.000 toneladas, provenientes en su mayor parte de Francia, Portugal y Alemania. Según los datos, el 22,8% de esta cantidad está compuesta por leche de vaca envasada, el 22,6% por leche de vaca a granel, el 18,5% por quesos y el 15,8% por yogures.

El sector industrial en España se encuentra fuertemente concentrado, las principales empresas transformadoras facturan más, 500 millones de euros al año cada una, y abarcan casi el 80% del total de la leche que se recoge en España.



Hay dos empresas que superan los 1.000 millones de euros de ventas, como son Nestlé y Danone, seguidas de otras cinco grandes industrias que facturan entre 500 y 900 millones de euros. Por tanto, podemos observar que son 7 grandes empresas las que dominan el sector transformador en España, proporcionando más del 40% del empleo en este sector.

Las estrategias que desarrollan cada una de estas empresas son muy diversas, bien especializadas en una sola gama de productos o bien las que diversifican sus productos dentro o fuera de los lácteos. Por otra parte nos encontramos aquellas empresas que apuestan por la

CUADRO 3

Principales empresas del sector lácteo

EMPRESA	VENTAS (MILL. EUROS)	EMPLEO
Nestlé S.p.A.	1.330,00	
Danone S.A.	1.132,00	1.748
Grupo Leche Pascual, S.A.	900,00	4.162
Corp. Alimentaria Peñasanta (CAPSA)	668,60	1.500
Unilever Foods España, S.L.	562,00	1.125
Leche Pascual España, S.L.	515,00	588
Puleva Food, S.A.	518,14	1.200

Fuente: Informe anual Alimarket 07.

reducción de costes para trabajar con las MDD (marcas de distribuidor), un ejemplo de ello es la empresa Senoble en el campo de los yogures, o aquellas que apuestan por mantener su marca e invertir en publicidad e innovación.

Distribución y consumo

La cadena de producción de lácteos, así como todo el sector alimentario, debe adaptarse a los cambios preferenciales que ha experimentado el consumidor. De un tiempo a esta parte, nos encontramos con un consumidor mucho más sensibilizado por aspectos tales como la seguridad y calidad alimentaria, el respeto por el medio ambiente y por supuesto por los aspectos nutricionales de los alimentos que consume. En este sentido, el sector debe trabajar para cubrir las demandas del consumidor, lo que pasa por la moder-

CUADRO 4

Distribución y consumo de leche líquida. Millones de litros

		CONSUMO TOTAL	EN HOGARES	EN HOSTELERÍA	PER CÁPITA (LITRO Y AÑO)
Leche líquida total		4.407,83	3.750,28 (85,1%)	566,96 (12,9%)	103,01
Leche envasada	Total	4.287,28	3.638,57	558,64	100,19
	Entera	1.997,49	1.407,31	519,01	46,68
	Semidesnatada	1.347,65	1.316,01	25,04	31,49
	Desnatada	942,14	915,24	14,59	22,02
Otras leches		120,55	111,71	8,32	2,82

Fuente: MAPA. Datos 2005.

nización de instalaciones, por la creación de sistemas de seguridad y de la calidad (el sistema APPCC; Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y el desarrollo de la normativa de “letra Q” para el sector productor) y por el compromiso de respeto hacia el medio ambiente.

La distribución de leche líquida se está viendo invadida por la aparición de

nuevos productos que están seduciendo los gustos del consumidor. Por ello, aparecen leches enriquecidas y funcionales que cada vez son más habituales en la cesta de la compra. La leche de larga vida representa prácticamente la totalidad de las ventas (casi el 98%), pero es interesante destacar cómo las leches básicas corresponden con un 68,8% de

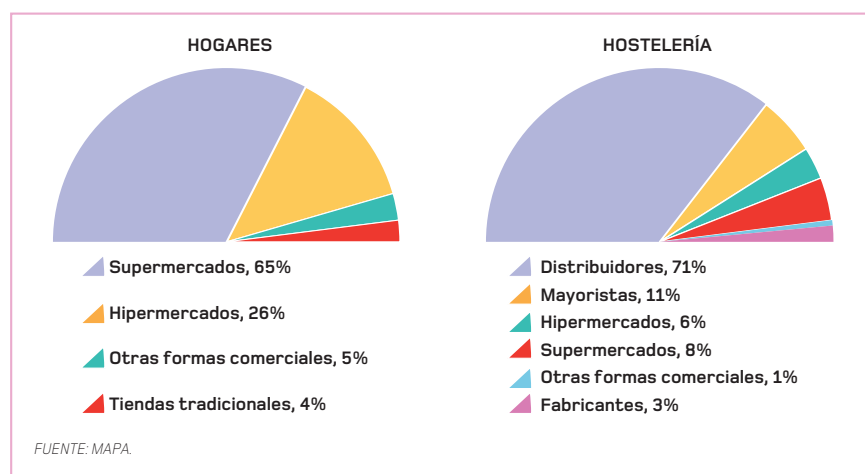
CUADRO 5

Distribución y consumo de productos lácteos. Millones de litros

	CONSUMO TOTAL	EN HOGARES	EN HOSTELERÍA	PER CÁPITA (KILO Y AÑO)
Total derivados lácteos	1.693,61	1.395 (82,37%)	238,8 (14,1%)	39,58
Leches fermentadas	666,81	605,00	27,04	15,56
Yogures	484,81	423,00	27,04	11,33
Quesos	320,78	272,14	43,74	7,50
Otros productos lácteos	1.026,80	790,00	211,76	24,02

Fuente: MAPA. Datos 2005.

GRÁFICO 3

Distribución de leche líquida para consumo

las ventas en volumen frente al 31,2% que alcanzan las leches enriquecidas y funcionales, lo que demuestra la importancia que están adquiriendo estos nuevos productos. Según el cuadro 4, el consumo de leche entera, respecto al total de la leche envasada, representa casi el 47%, frente al 31% y 22% de la leche semidesnatada y desnatada, respectivamente. Si nos fijamos en el consumo por persona y año, éste asciende a 103 litros, lo que implica que de media todos los consumidores beben más de un cuarto de litro de leche líquida al día durante todo el año.

En España, el 85% de la leche líquida se consume en hogares, el 12,9% en hostelería y el resto en instituciones, este dato determina en gran medida la estrategia de las grandes empresas del sector, que tienen que diseñar sus envases de forma que se adapten a la presencia en los hogares, además sus campañas publicitarias también tienen que ir enfocadas en función de este factor.

La distribución comercial de leche líquida tanto para el consumo en hogares como para hostelería está prácticamente en manos de las grandes distribuidoras, hipermercados y supermercados. Según se observa en el gráfico 2, en el 91% de los casos el consumidor adquiere el producto en súper e hipermercados, mientras que la hostelería realiza el 71% de su compra a través de los distribuidores.

Según los datos se puede afirmar que casi la totalidad de leche líquida comercializada en España es de larga vida, se consume en los hogares y se adquiere en las grandes superficies, circunstancia que se puede extender a los productos lácteos en general, destacando la presencia cada vez más importante de leches enriquecidas y funcionales frente a las leches básicas.

Finalmente hay que destacar que el consumo de productos lácteos por persona y año se sitúa, según los datos, en casi 40 kilos, lo que implica una media de 100 gramos al día, dato muy significativo si le añadimos el cuarto de litro de leche consumido per cápita.

Sector lácteo en Europa: Hacia un cambio en el sistema

Los responsables políticos del sector lácteo en Europa están inmersos en el debate que provoca la revisión intermedia de la Política Agraria Común (PAC), en las modificaciones relativas a la OCM y a la normativa que se deriva de la implantación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria y el respeto por el medio ambiente.

Tenemos que referirnos a la recientemente publicada “minirreforma en el sector lácteo”, a través de los Reglamentos 1152/2007 y 1153/2007, donde se comprenden ciertas modificaciones en la Organización Común de Mercado (OCM) de la leche. Los principales cambios son:

- Implantación de un importe único de la ayuda a la distribución de leche en los centros escolares. Este importe es de 18,15 euros/100 kg independientemente del contenido en grasa.
- Actualmente nos encontramos con tres tipos de leche de consumo:
 - Leche desnatada: 0,5% de grasa o menos.
 - Leche semidesnatada: entre 1,5% y 1,8% de grasa.
 - Leche entera: 3,5% de grasa o más.

Con la actual normativa se permitirá la producción y comercialización en la UE de leche con un contenido en materia grasa distinto de los tres tipos citados, siempre que dicho contenido figure en el etiquetado.

- Supresión del umbral de intervención de la mantequilla. Para evitar complicaciones administrativas, los organismos de intervención podrán comprar mantequilla al 90% del precio de intervención del 1 de marzo al 31 de agosto, o hasta que se alcance el límite máximo comunitario.
- Supresión de las ayudas al almacenamiento privado de nata y leche en polvo en apoyo del mercado de productos lácteos.
- Definición comunitaria única de la mantequilla de calidad.
- Supresión de las ayudas al consumo para las Fuerzas Armadas.

Como venimos explicando, el sector lácteo en Europa está fuertemente condicionado por el sistema de cuotas, lo que significa una limitación en la producción para todos los países miembros. Sin embargo, existen distintos modos de aplicar el sistema en los diferentes países. De tal forma que en países como Francia, la cuota aparece ligada a la tierra y en Gran Bre-



taña existe un mercado de compraventa de cuota sin tierras a través de intermediarios especializados. En España hemos pasado por varias etapas, desde el libre mercado de compraventa de cuota hasta el intervencionismo por parte de la Administración a través de los Planes de Reestructuración. Por tanto es importante conocer con exactitud como se van a gestionar las cuotas a medio y largo plazo para despejar la incertidumbre del sector y, de esta forma, mejorar la competitividad del sector.

La situación actual en España, establecida por la OCM (Organización Común de Mercado), constituye la desvinculación total de las ayudas (desacoplamiento al 100%), lo que implica un pago único por explotación en función de la cuota asignada a 31 de marzo de 2006, lo que se llama “foto fija”; este pago queda condicionado por un conjunto de requisitos referentes al medio ambiente, bienestar animal y buenas prácticas agrícolas.

Según este panorama, nos encontramos con dos cuestiones fundamentales, el mantenimiento o no del sistema de cuotas más allá del 2014/2015 y los acuerdos multilaterales de comercio de la OMC (Organización Mundial de Comercio), cuya tendencia liberalizadora persigue reducir los aranceles y eliminar las ayudas a la exportación, lo que va a dificultar la salida de productos lácteos de la UE.

Parece que la intención de la Comisión Europea es eliminar el sistema de cuotas lácteas para la campaña 2014/2015, al menos eso anuncia la comisaria Mariann Fischer en sus intervenciones. De lo que no cabe duda es de la disparidad de opiniones que, a este respecto, nos encontramos en los distintos países de la Unión Europea; Países Bajos, Reino Unido y Dinamarca se inclinan por la liberalización de mercado, mientras que otros como Portugal, España y Finlandia apuestan por el mantenimiento del sistema incluso más allá del 2015.

Para concluir debemos apuntar que en estas negociaciones lo que parece estar claro es que, caso de producirse la eliminación del sistema de cuotas, no se puede hacer de un día para otro, sino que tiene que existir un periodo de adaptación para productores e industriales. En este sentido, y según las últimas noticias, la ampliación progresiva de la cuota podría ser un instrumento eficaz para que el sistema deje de tener sentido. No obstante estas cuestiones se están discutiendo a día de hoy y por tanto tenemos un largo recorrido para tratarlas en mayor profundidad.