

Consumo de queso en España

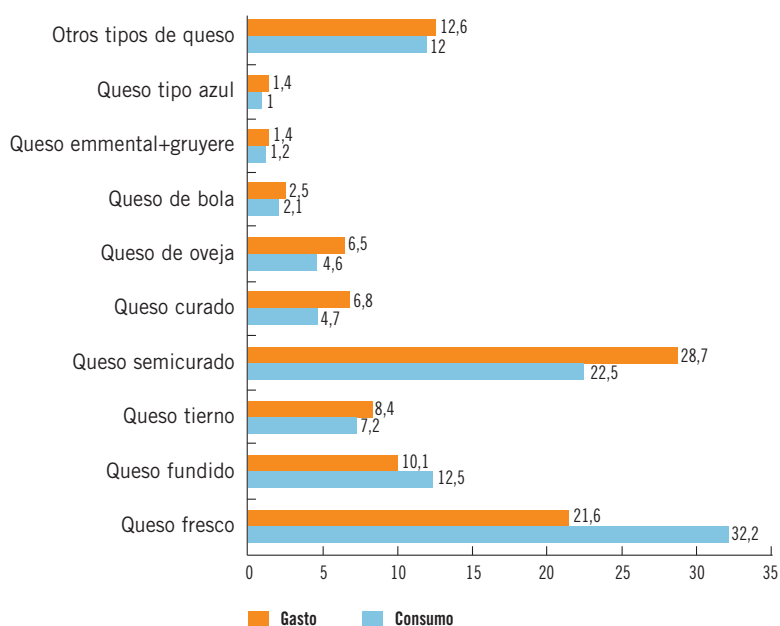
VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

El queso es un producto tradicionalmente demandado por los consumidores españoles y, por tanto, ha resultado habitual en la cesta de la compra. En la actualidad, cada español consume al año cerca de 7,5 kilos de queso, destacando especialmente el consumo en el hogar que aglutina en torno al 85% de esa cantidad. La enorme variedad existente en este producto supone que la demanda se fragmente y que los distintos tipos de queso cuenten con una participación diferente tanto en consumo como en gasto tal y como refleja el gráfico 1 basado en datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (MARM). Existen otras clasificaciones de quesos que también permiten detallar las últimas tendencias de consumo en función de sus distintas variedades:

- ▶ Atendiendo a la vertiente regional destaca tanto el consumo como el gasto del queso manchego sobre otros, como el queso gallego o el queso de Mahón.
- ▶ En cuanto a los quesos importados destacan, en este orden, las variedades de Edam/Maasdam, Gouda, italiano, inglés y de bola.
- ▶ El consumo y el gasto en quesos fundidos se reparte de una forma bastante pareja entre lonchas y porciones.
- ▶ En los quesos de pasta blanda, la mayor demanda se asocia al brie/coulommier seguido del camembert.
- ▶ Para los quesos frescos existe un consumo mayoritario de mozzarella, feta, mascarpone y requesón.

Una parte de la producción de queso de la Unión Europea está condicionada por el sistema de cuotas lecheras del vacuno. Sin embargo, el mayor crecimiento en la producción y consumo se está centrando en los segmentos no regulados, aunque

Gráfico 1
Consumo y gasto por variedades de queso (%)



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



apoyados por las diferenciaciones de calidad (especialmente en España, Francia, Italia y Grecia).

Alemania es el principal productor de quesos en Europa seguido de Francia,

Italia, Holanda y Polonia (a nivel mundial, Estados Unidos produce más del doble que Alemania). España ocupa el octavo lugar dentro de la Unión Europea, superada también por Dinamarca y Reino

Cuadro 1.
Consumo de queso en función de las características de los hogares

		CONSUMO POR ENCIMA DE LA MEDIA	CONSUMO POR DEBAJO DE LA MEDIA
CLASE SOCIAL	Alta y media alta Media Media baja Baja	Queso tipo azul Queso tipo azul Queso fundido Queso fresco sin sal	Queso fresco bajo en sal Queso bola Queso tipo azul Queso curado
COMPOSICIÓN DEL HOGAR	Sin niños Niños < 6 años Niños 6-15 años	Queso curado Queso fresco Otros tipos de queso	Queso fresco Queso oveja Queso emmental+gruyere
SITUACIÓN MERCADO LABORAL	Activa No activa	Queso emmental+gruyere Queso de bola	Queso de bola Queso emmental+gruyere
EDAD	< 35 años 35-49 años 50-64 años > 65 años	Queso fresco Queso fundido Queso curado Queso fresco sin sal	Queso curado Queso emmental+gruyere Queso fresco Queso fundido
TAMAÑO DEL HOGAR	1 persona 2 personas 3 personas 4 personas 5 y más personas	Queso emmental+gruyere Queso tierno Queso emmental+gruyere Queso fresco con calcio Queso de bola	Queso fresco con calcio Queso fresco con calcio Queso tierno Queso emmental+gruyere Queso tipo azul
TAMAÑO MUNICIPIO RESIDENCIA	< 2.000 habitantes 2.000-10.000 habitantes 10.000-100.000 habitantes 100.000-500.000 habitantes > 500.000 habitantes	Queso oveja Queso de bola Queso de bola Queso tipo azul Queso emmental+gruyere	Queso tipo azul Queso emmental+gruyere Queso tipo azul Queso tierno Queso de bola
TIPOLOGÍA HOGAR	Jóvenes independientes Parejas jóvenes sin hijos Parejas con hijos pequeños Parejas con hijos edad media Parejas con hijos mayores Hogares monoparentales Parejas adultas sin hijos Adultos independientes Retirados	Queso curado Queso emmental+gruyere Queso fresco Queso fundido Queso curado Queso fundido Queso tipo azul Queso emmental+gruyere Queso tierno	Queso de bola Queso de bola Queso curado Queso emmental+gruyere Queso emmental+gruyere Queso curado Queso fundido Queso fresco con calcio Queso fresco con calcio

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



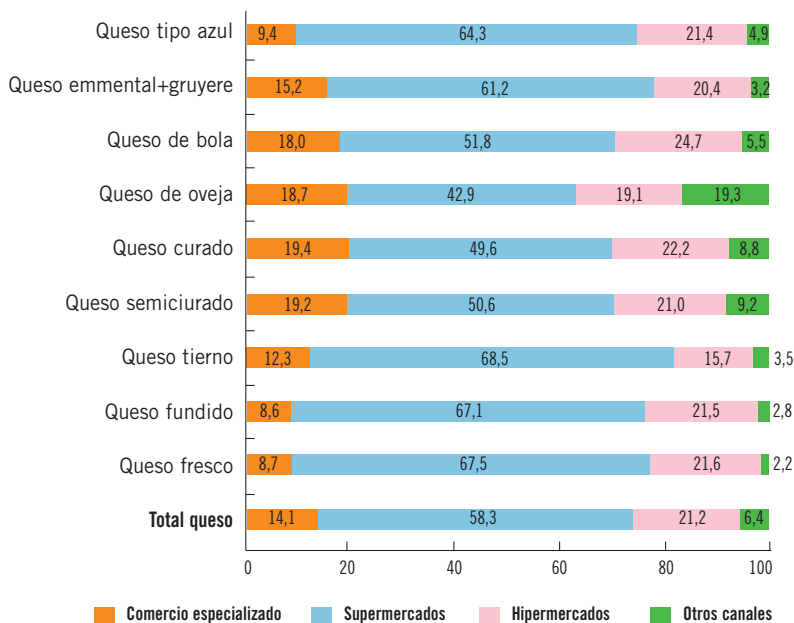
Unido. En el conjunto del mercado europeo se advierten nuevas tendencias en el consumo de quesos tales como la demanda de productos lights y enriquecidos, la preferencia por queso en porciones o “mono-dosis” o la utilización de envases que mejoran la conservación del producto.

Las relaciones comerciales intracomunitarias afectan notablemente al mercado español de quesos. Así pues, la evolución del comercio exterior en España denota una creciente demanda de productos importados que supera holgadamente a las exportaciones españolas de este producto (el volumen importado es cinco veces superior a las exportaciones y, además, durante los últimos cinco años las importaciones crecieron un 17,9% mientras que las exportaciones cayeron un -18,4%, según los datos del ICEX).

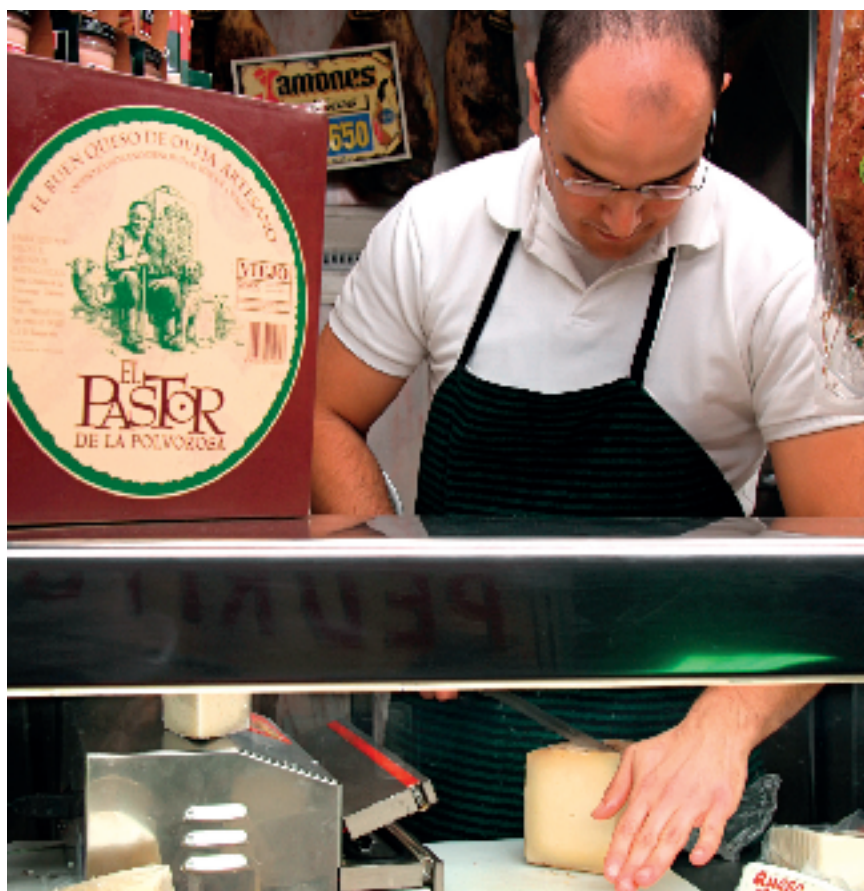
Diferencias en los hábitos de consumo

El consumo de queso cuenta con distintas particularidades en España (cuadro 1). Por ejemplo, las diferencias regionales en la demanda suponen una divergencia de más de 5,5 kilos per cápita entre los individuos con un mayor consumo (Canarias) y los que tienen el menor (La Rioja). Cataluña, Baleares, Comunidad Valenciana, Murcia, Castilla y León, Asturias y Cantabria están por encima de la media nacional en el consumo de queso, mientras que Aragón, Andalucía, Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Galicia, País Vasco y Navarra están por debajo. El municipio de residencia se convierte en una variable fundamental en cuanto al consumo de queso, puesto que existe una diferencia de casi 1,5 kilos entre la cantidad demandada por un individuo que vive en un municipio con menos de 2.000 habitantes y otro que reside en una ciudad entre 100.000 y 500.000 habitantes. La demanda de queso también está condicionada por la edad del consumidor, de tal manera que los más jóvenes cuentan con un consumo inferior a la media y los mayores están por encima. A

Gráfico 2
Cuotas de distribución de queso (%)



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



Los establecimientos más exigentes
cuentan con la mejor marca

Compra en
merc**amadrid**[®]

Símbolo de confianza

merc**amadrid**
internacional

Busque esta marca
en establecimientos autorizados

OFICINA DEL
MINORISTA Y USUARIO
ODMU

DONDE SE COMPRA EL QUESO

La comercialización de queso se desarrolla fundamentalmente en España a través de los supermercados, que concentran una cuota superior al 58%. Los hipermercados llegan al 21% del total distribuido, mientras que los establecimientos especializados se quedan en un 14%. No obstante, estas cuotas de venta se modifican en función de la variedad de queso comercializado tal y como muestra el gráfico 2.

Por otra parte, el consumidor español está comprando los productos lácteos (y los quesos de una manera especial) a unos precios cada vez más reducidos. La notable presencia de la marca del distribuidor, la atomización del sector, la elevada competencia entre empresas españolas y la creciente importación han influido en la minoración de precios durante los últimos meses. A modo de ejemplo, puede destacarse que durante el ejercicio 2009 el queso edad/maasdam bajó su precio un -15,2%, el queso gouda un -10,8% y los quesos regionales mezcla un -7,2%.

La distribución de queso en los formatos de librespervicio (supermercados e hipermercados) se está apoyando en la utilización de la marca del dis-



tribuidor, que ha relegado a un segundo plano a las marcas de los fabricantes. En este sentido destaca, por ejemplo, la penetración de la marca del distribuidor en queso emmental/gruyere (52,6%), queso especial de importación (50,9%), queso rallado (48,4%) o queso tipo Burgos (42,7%). ■

modo de ejemplo, puede plantearse que existe una diferencia de casi 1 kilo en el consumo de queso entre una persona menor de 35 años y otra mayor de 65 años. El consumo de queso decrece en los hogares que cuentan con menor nivel de ingresos; esto es, en los hogares de renta alta y media alta existe un consumo un 29% superior a la media nacional, mientras que en los hogares de renta baja la diferencia es negativa y se cuantifica en un 26%. Sin embargo, la condición laboral del encargado de realizar las compras no resulta determinante para el consumo per cápita de queso; en este caso, cuando la persona está activa existe una ligera minoración del consumo per cápita con respecto a la media.

Atendiendo a la configuración del hogar, la presencia de niños supone un menor consumo per cápita de quesos; por ejemplo, en los hogares sin niños se alcanzan 7 kilos por persona, mientras que en los hogares con niños de 6 a 15 años apenas se sobrepasan los 5,5 kilos. La composición del hogar en cuanto al número de integrantes también repercute sobre la

demanda de queso, suponiendo un consumo per cápita mayor en los hogares unipersonales (a partir de 3 personas empieza a contarse con una desviación negativa con respecto a la media).

En función de la conformación de los hogares se atiende a una amplia casuística en la demanda de queso. Con carácter

general, los hogares de adultos independientes cuentan con el consumo más significativo, mientras que sucede lo contrario en las parejas con hijos de edad media. Aparece un consumo por encima de la media en hogares de jóvenes independientes, parejas jóvenes sin hijos, parejas adultas sin hijos y jubilados.





El queso en los platos preparados y el consumo fuera del hogar

La demanda de queso cuenta con otras dos vías complementarias: los platos preparados y el canal de alimentación fuera

del hogar. En este caso conviene atender a los siguientes aspectos:

- Los platos preparados ganan presencia en el consumo de los hogares españoles (están por encima del 3% del gasto total alimentario) y el queso in-

dustrial se configura como un elemento muy importante en su elaboración (los fabricantes valoran esta opción como una alternativa para minimizar riesgos y entrar en un mercado menos maduro).

- La demanda de queso por parte del sector de la restauración es significativa. La restauración comercial concentra el 86% del consumo y la restauración colectiva y social el 14% restante. Destaca especialmente el consumo de queso fresco (más de una quinta parte del total). Por tipo de establecimiento, las cafeterías y bares canalizan un 22% de la demanda, mientras que la restauración organizada llega al 21,5%. ■



(Para ampliar esta información: Alimentación en España en www.mercasa.es).



El reparto de mercancías en el “último kilómetro” de los núcleos urbanos necesita una logística eficiente, eficaz y ecológica. Con el nuevo desarrollo **Citi Truck by Linde para la logística urbana**, Linde ofrece una solución altamente innovadora para distribuir mercancías de forma confortable, segura y con el menor coste operativo para la cadena logística. Solicite a su Concesionario / Delegación Linde más cercana, una demostración sin compromiso.