Campaña
de promoción

#quesea

con quesos
de España.

3 LÁCTEOS AL DÍA

Dossier de prensa

INLAC ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

quesosdeespaña.es

Índice #quesea

1 ¿Por qué la campaña?

2 El sector en cifras

3 Tipos de quesos

4 Quesos y gastronomía

5 El valor nutricional de los quesos

6 ¿A quién va dirigido "Quesea"? El consumidor de quesos en España

7 ¿Qué es INLAC?

¿Por qué **la campaña?**

ESPAÑA ES UNO DE LOS PAÍSES CON MAYOR TRADICIÓN QUESERA DE EUROPA Y DEL MUNDO

Un **"país de quesos"** con gran proyección y con **amplias posibilidades de crecimiento de su consumo,** aún más, si se vertebran acciones de comunicación e información ambiciosas". "Quesea" es una **campaña enfocada al consumidor** pero que busca también el **apoyo del canal HORECA** (bares, restaurantes, catering, hoteles…), que tan afectado se ha visto por las consecuencias de la crisis del **COVID-19.**

Nos encontramos ante un **consumidor de queso** que quiere ser sorprendido, pero que no encuentra suficientes novedades, o con suficiente frecuencia. La **innovación** sigue siendo un factor clave para la **industria quesera,** ya que los consumidores quieren probar **novedades** y tener **nuevas experiencias** en el mundo del queso a través de **sabores más intensos, variedades diferentes...** Centrándonos en la **demanda del consumidor,** comprobamos que el sector quesero tiene un **gran potencial de crecimiento** durante los próximos años.

La campaña **"Quesea",** promovida por la **Organización Interprofesional Láctea** (INLAC), que tendrá tres años de duración (2020-2022), movilizará una **inversión total de 359.000 euros** y quiere ser un motor de cambio hacia esta **evolución positiva** que espera a **ganaderos e industria.**

INLAC ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

La campaña lanzada por **INLAC** permitirá, entre otros fines:

Aumentar el consumo de queso español

Vincular diferentes tipos de queso a distintos momentos de consumo durante el día

Aumentar la cultura del consumidor asociada al queso, consiguiendo una mayor capacidad de diferenciación en cuanto a los distintos tipos de queso español en los lineales

Posicionar el queso español en el mercado para competir ventajosamente con otras alternativas de consumo

La campaña de **INLAC** ha creado un **nuevo término** para percibir de una manera diferente los **quesos de España** y acercarnos al **consumidor** de una manera más atractiva:

#quesea

con quesos de España

La idea que preside toda la campaña es animar a los consumidores a **PEDIR queso de España** en super e hipermercados, tiendas especializadas, mercados de abastos, bares y restaurantes…

El **sector quesero** en España

España es uno de los países del mundo con mayor **tradición quesera** gracias en buena parte a su orografía y climas, factores que han condicionado el asentamiento y desarrollo de un gran número de **razas de ganado** de las **tres especies: bovina, caprina y ovina.**

En el **sector quesero español** se conjugan los **métodos tradicionales** con las **tecnologías más avanzadas** y la **investigación.** En todos los casos se cumplen las más exigentes normas de **seguridad alimentaria, trazabilidad** y calidad, tanto en las **materias primas** como en los **procesos de transformación.**

El **queso** forma parte de la cesta de la compra del **89%** de los hogares españoles

que consumen alrededor de **7,78 kilos de media al año.** Si bien **España** cuenta con **26 Denominaciones de Origen (DO) y 3 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPS),** queda camino por recorrer para colocar en primera posición el consumo de producto nacional frente a la compra de quesos de importación.

De acuerdo con datos del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,** en **España** se produjeron **442.200 toneladas de queso en 2019.** De éstas, **185.900 toneladas** corresponden

a **queso de leche de vaca** (puro); **69.900 toneladas a queso de leche de oveja** (puro); **51.700 toneladas a queso de leche de cabra** (puro) y **134.800 toneladas** a otros **(quesos de mezcla).**

Por tipologías, en 2019 se obtuvieron
50.900 toneladas de quesos de pasta blanda
37.600 toneladas de pasta semiblanda
95.900 toneladas de pasta semidura
77.800 toneladas de pasta dura
4.900 toneladas de pasta extradura
175.200 toneladas de queso fresco
y 78.100 toneladas de queso fundido

Por su parte, los **hogares españoles** consumieron el año pasado cerca de **360 millones de kilos de quesos** por valor cercano a los **2.694 millones de euros.**

Producción de quesos en
España 2019

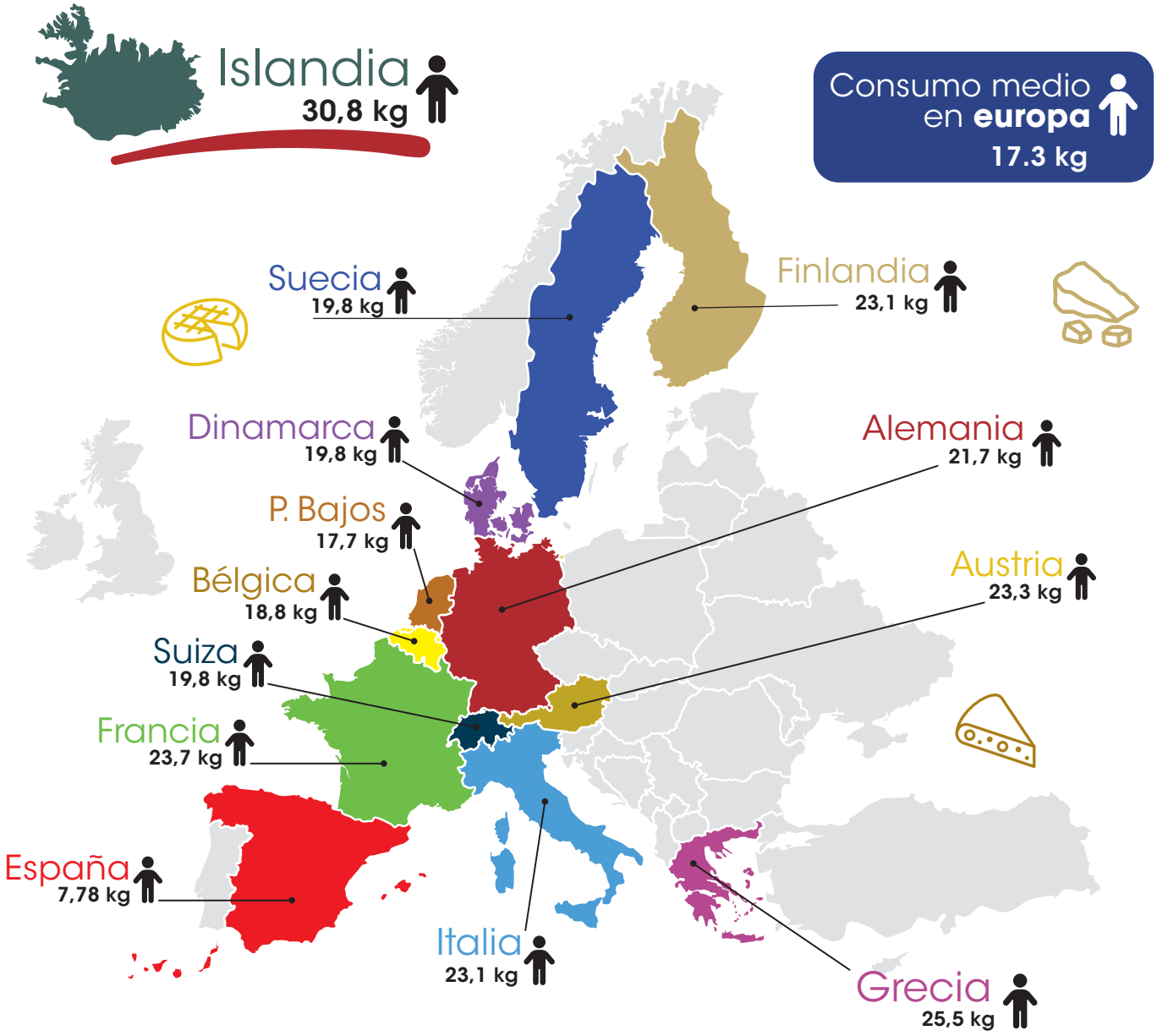
QUESO SEGÚN TIPO DE LECHE	PRODUCCIÓN (EN 1000 L)
Queso según tipo de leche	442,3
Queso de leche de vaca	185,9
Queso de leche de oveja	69,9
Queso de leche de cabra	51,7
Quesos de mezcla	134,8

El consumo de queso en España, que es el destino principal de la leche producida en pequeños rumiantes, es **uno de los consumos más bajos de Europa,** según los datos estadísticos de la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y que recoge el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** (MAPA).

Nuestro país está en trigésimo séptima posición mundial, **por debajo de la mayor parte de los países europeos.** El segundo y tercer puesto son países europeos mediterráneos: Grecia (25,5) y Francia (23,7). De esta manera, el país galo triplica a España en el consumo de queso.

Además, cabe destacar que la **media de la Unión Europea** se sitúa en **17,3 kilogramos por persona,** por lo que prácticamente se doblan los registros de consumo en España.

Consumo de quesos
kilos per cápita



Según datos de la FAO, **Islandia es el país del mundo que más queso consume** por persona hasta llegar a los **30,8 kilos por persona y año.** Los siguientes países que ocupan los primeros puestos de esta lista también son europeos: Grecia (25,5), Francia (23,7), Austria (23,3), Italia (23,1), Finlandia (23,1), Alemania (21,7), Dinamarca (19,8), Suecia (19,8), Suiza (19,8), Bélgica (18,8) y Países Bajos (17,7).

"Marca España" frente a quesos de importación de bajo valor añadido

Un factor que dificulta la creación de valor en el producto nacional a lo largo de toda la cadena (producción–industria–distribución), lo constituyen las importaciones del orden de **300.000 toneladas de quesos,** la mayoría **muy poco diferenciados, a precios muy bajos,** generando mucha presión en el sector sin una justificación económica clara.

Y todo, pese a que la **calidad de los quesos españoles suele ser muy superior a la mayoría** de las propuestas de importación de bajo valor añadido que llegan a nuestros supermercados.

Los quesos extranjeros consumidos en España provienen de Holanda, Francia, Alemania y Dinamarca, principalmente.

Resumen de exportaciones e importaciones de **QUESO en ESPAÑA**

	2018	2019	% VARIACIÓN
EXPORTACIONES			
En volumen (toneladas)	101.711	107.581	5,77 %
En valor (miles €)	478.514	509.626	6,50 %
IMPORTACIONES			
En volumen (toneladas)	297.183	309.743	4,23 %
En valor (miles €)	1.047.047	1.112.337	6,24 %
SALDO COMERCIAL			
En volumen (toneladas)	-195.472	-202.162	3,42 %
En valor (miles €)	-568.533	-602.711	6,01 %

Fuente: Elaboración a partir de AEAT

Los **consumidores españoles** identifican a **Francia como el principal líder en producción quesera mundial** y un 50 % de los participantes en una encuesta oficial realizada en nuestro país aseguró haber consumido alguna oferta procedente de este país. **El queso francés aparece como "referente" para los consumidores españoles,** aunque en numerosas ocasiones terminan comprando queso de otros orígenes.

Después de Francia, las opiniones de los consumidores indican como segundo proveedor a Holanda (30 %), seguida de Italia (15 %) y Suiza (8%). Y, como dato curioso, un 30 % de los consumidores no puede identificar el origen de los quesos extranjeros que ha consumido.

"Quesea" quiere provocar un movimiento de opinión favorable a los **quesos de origen nacional,** para devolverle el **protagonismo en el lineal,** ya que su calidad suele ser **muy superior** a la mayoría de las propuestas de importación que llegan a nuestros supermercados, sin contar el **valor adicional** vinculado a la **gestión del territorio, la economía, el empleo, el medio ambiente y el desarrollo rural** de todas las comunidades autónomas. Conviene recordar que gran parte de la producción de queso se vincula a áreas que no disponen de otras fuentes de diversificación económica viables, especialmente los territorios de zonas protegidas, con tierras pobres no aptas para cultivos y de montaña.

Tipos de **quesos**

QUESO DE VACA

Es el más común en España y ofrece **menor contenido graso** que el elaborado con otras leches. Existe una **gran tradición quesera** con esta materia prima en **Galicia** y la **cornisa cantábrica** y son muy apreciados por los consumidores dentro y fuera de nuestro país.

QUESO DE OVEJA

La leche de oveja es **más rica en grasa y proteína** que la de vaca y contiene **menos agua,** lo que le aporta al queso ese **sabor tan especial.** Además, es más digestivo debido a su menor contenido en lactosa.

QUESO DE CABRA

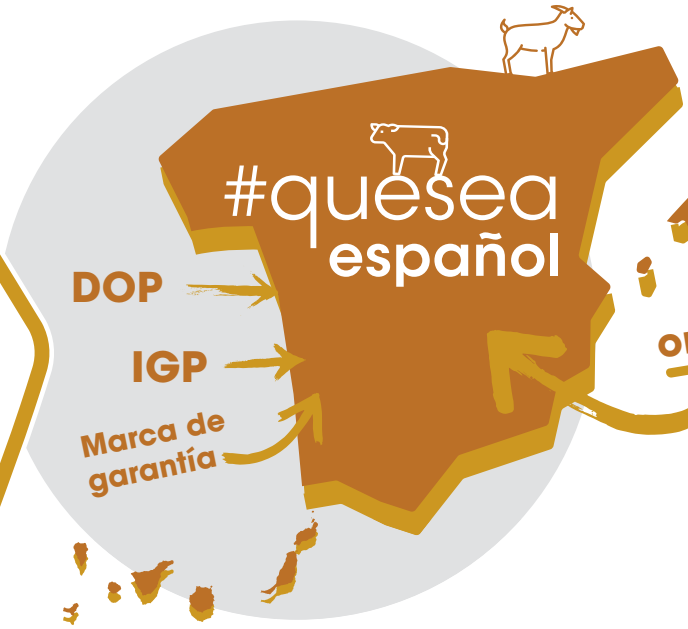
Destaca su **sabor.** El **contenido en grasa** es similar al de los quesos de leche de vaca. Son quesos que se digieren bien porque su leche contiene **menos lactosa, caseína y partículas grasas** que la leche de vaca.

QUESO DE MEZCLA

En todo el territorio nacional se elaboran quesos de mezcla de **dos o tres tipos de leche,** destacando el **ibérico.**

Queso y gastronomía

Pocos países pueden presumir de **tanta variedad de quesos** con o sin **Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida**



Y siempre origen español

Los maridajes con los quesos de España son casi infinitos

Podemos comer queso en el **aperitivo,** acompañar algunos **platos "top"** de **nuestra gastronomía** y como **propuesta principal,** aunque el queso es un magnífico broche final también como **postre.**

Entre los **grandes restaurantes,** cada vez son más los que ofrecen una **oferta diferenciada,** en muchos casos **maridados con grandes caldos, cervezas e incluso tomados con coctelería.**

Existe un queso para cada consumidor.

Y tú, ¿cuál prefieres?

Quesos **Frescos**

La mayoría de los **quesos frescos españoles,** a diferencia de los franceses y otros europeos, son **dulces y jugosos,** con recuerdos a la leche limpia del animal que procede y a cereal dulce malteado. Estos quesos son de coagulación enzimática porque el cuajo juega un papel esencial en ellos. Se elaboran indistintamente con **leche de vaca, cabra, oveja y sus mezclas.** La dosis de sal en muy baja (0,5 a 1%).

Tenemos el tipo burgos para consumo inmediato y muy adecuado para dietas bajas en calorías, fácil de adquirir en cualquier supermercado o establecimiento de alimentación. En el sur de la península, zona mediterránea y Canarias, los quesos frescos se prensan y al tener menos humedad se conservan por más tiempo y tienen **más intensidad de sabor.**

Por otro lado, tenemos los **quesos frescos de untar,** envasados en tarrinas y que son muy cremosos y untuosos. En su elaboración se añaden fermentos lácticos acidificantes y muy poco cuajo, de ahí su textura untuosa y **sabor ligeramente láctico** que nos recuerda a **yogur.** Estos quesos se presentan en **múltiples combinaciones,** a las finas hierbas, con ajo, especias, etc. También son **muy poco salados.**

Algunos ejemplos de estos quesos son:

Fresco de Burgos

Fresco de cabra

Fresco de untar

Quesos **Tiernos**

Los quesos tiernos son **quesos jóvenes,** elaborados con pocos días, que sólo han sufrido una **primera fermentación,** por lo que son **muy lácticos,** con recuerdos a leche, yogur suave, mantequilla y frutos secos en estado lechoso. Pueden estar elaborados **con cualquier tipo de leche o sus mezclas** y se prestan para **dietas bajas en calorías y en sal.** Su textura es de tipo **blanda a semiblanda** y a veces se confunde el término "tierno" con este tipo de textura. Tierno es **"juventud".**

En esta categoría se encuentran también los **quesos sin lactosa** para los intolerantes a la misma.

Dentro de este grupo encontramos algunos quesos de origen nacional como:

Tronchón

Barra tierno

Cabra tierno

Quesos
de pasta semiblanda jóvenes

Son **quesos compactados a mano** o que han recibido un ligero prensado, por lo que son **más húmedos** que los de pasta prensada y de menor tiempo de maduración, por lo que su conservación se reduce también. Cuando son **jóvenes,** su textura es **semiblanda** y son **muy cremosos,** si bien evolucionan en el tiempo hacia **texturas algo más duras,** pero con más **intensidad de sabor.** Su corteza suele ser limpia y cerosa, aunque también podemos encontrar quesos con la **corteza tratada con vino, especias, pimentón, cerveza, etc.**

Sus **sabores** son **suaves** en boca, lácticos y con reminiscencias a heno y frutos secos. Son **muy agradables al paladar.**

Algunos quesos a destacar son:

Tetilla

Arzúa-Ulloa

Murcia al vino

Afuegal pitu

Quesos
con mohos externos

También los podríamos definir como **quesos afinados con mohos.** Su corteza puede tener colores muy diversos, protagonizados por microorganismos que se alimentan de los nutrientes del queso, modificando la textura y sabor del mismo. Los mohos, levaduras y bacterias presentes en la corteza, van degradando los nutrientes del queso, originando cambios en la misma (modificando su aspecto) en su textura (se vuelven más blandos) y su **sabor** es **más intenso** y con **matices fermentativos,** vegetales, fúngicos que nos recuerdan a tierra y **madera húmeda, hongos,** etc.

Algunos quesos a destacar son:

Rulo de cabra

Gris de Montaña

Briqueta de cabra

Quesos **Azules**

También se denominan **quesos de pasta veteada** o con mohos en el interior (penicilium). Los Picos de Europa son el territorio por excelencia para estos quesos.

Las cuevas calizas y la alta humedad, reinante en ellas, favorecen el desarrollo del penicilium en el interior del queso. Son quesos de **olor penetrante, mantecosos al paladar y con un regusto picante más o menos intenso,** dependiendo de los **tipos de leche** y del **tiempo de maduración.** También hay que destacar ciertos quesos industriales y tradicionales elaborados en otras regiones españolas.

Los que destacan en nuestro país son:

Azul de vaca

Cabrales

Azul de Valdeón

Quesos de pasta prensada no cocida

Son **los más numerosos en nuestro país** y se pueden elaborar indistintamente con las **3 leches** (Manchego, de oveja; Majorero canario, de cabra; Mahón-Menorca, de vaca). La leche, pasteurizada o no, se calienta a 30-32°C y se cuaja durante 40-50 minutos. La cuajada es cortada en granos pequeños de tamaño de una lenteja y luego se produce un batido hasta que los gránulos se aglomeran entre sí. Luego se introducen en los moldes y son sometidos a una cierta presión para evacuar el suero y tomar su forma definitiva. Los quesos se salan en salmuera durante varias horas, dependiendo del tamaño del queso. Pasan primero por una fase de oreo que dura varios días y luego maduran durante varios meses en cámaras controladas de temperatura, humedad y aireación.

Los **quesos semicurados** de **2 a 3 meses** poseen una **textura semidura** y algo elástica. Con el tiempo, estos quesos evolucionan hacia **texturas más duras** y friables como los **curados** que suelen tener entre **6 y 9 meses de maduración.**

Que se dividen en **QUESOS DE PASTA PRENSADA Y NO COCIDA** semicurados y curados como son:

Semicurados

- **Servilleta semi**
- **Queso de mezcla semi**
- **Mahón semi**
- **Cabra canario semi**
- **Manchego semi**

Curados

- **Queso de mezcla curado**
- **Castellano curado**
- **Manchego curado**

Tortas

Son las populares **"Tortas"** y podríamos considerarlas, técnicamente, como un **defecto de fabricación** pues hace **30-35 años** estos quesos **iban destinados en su mayoría a los cerdos** al no haber **equipos de conservación.** El frío del invierno y la humedad en épocas lluviosas originaban que el queso no desuerara bien. Si a esto le añadimos la acción del cuajo vegetal (cyanara cardunculus) producía, al cabo de varias semanas, una fuerte proteólisis, es decir, que los quesos se volvían muy cremosos y se "atortaban". **Hoy en día** todo el **proceso está controlado** y se recurre al frío industrial para la **elaboración y maduración de los quesos.**

Aunque Extremadura, Andalucía y Gran Canaria, son las zonas donde tradicionalmente se elaboran las tortas, últimamente se han sumado otras comunidades con **nuevos formatos y presentaciones.**

Algunos quesos de origen nacional que pertenecen a esta categoría son:

Torta del Casar

Queso de la Serena

Flor de Guía

Queso de los Pedroches

Quesos con **carácter**

Independiente del tipo de leche y su **textura, la intensidad y persistencia del sabor** son características dominantes en estos quesos. Generalmente elaborados con **leche cruda** que imprimen el carácter del territorio: **la raza, la alimentación y el saber hacer del maestro quesero.**

Algunos quesos de origen Nacional que pertenecen a esta categoría son:

Torta del Casar

Idiazábal ahumado

Cabrales

El valor nutricional de los quesos

Las principales Guías en Alimentación recomiendan tomar entre 2 y 4 raciones de lácteos al día

3 LÁCTEOS AL DÍA

Las principales **Guías en Alimentación** establecidas por **organismos nacionales** e **internacionales** recomiendan tomar **entre 2 y 4 raciones al día de lácteos,** dependiendo de la **edad** y circunstancias de cada colectivo. En concreto, **de 3 a 4 raciones** por día sería lo aconsejado para la **mujer durante embarazo y lactancia,** en la **adolescencia,** para **deportistas y personas de edad avanzada.** Sin embargo, el **consumo de los españoles** está con frecuencia **por debajo del recomendado,** lo que se asocia con **perjuicios nutricionales.** Una **ración de leche** equivaldría a **200-250 mililitros** (una taza o vaso), mientras que la **ración de yogur** serían **250 gramos** (2 yogures). **La porción de queso semicurado o curado** rondaría los **30 gramos** y, la de **queso fresco,** sobre **60 gramos.** Con estas pautas, serían fácilmente alcanzables las **3 raciones al día,** de media.

El queso contiene **proteínas de alto valor biológico** y la cantidad de proteínas que aporta el queso es superior a las de su materia prima, la leche. Como curiosidad, si nos fijamos en la leche con **la que se compone el queso, la leche de cabra tiene más proteínas que la de la vaca.**

El calcio es uno de los minerales más importantes para el cuerpo humano. El queso es uno de los alimentos con mayor concentración de calcio que existen. Ayuda a formar y mantener los dientes y los huesos sanos, pero también es esencial para el **funcionamiento del sistema nervioso y muscular.** Además, el calcio ayuda a que la sangre circule a través de los vasos sanguíneos y a liberar hormonas y enzimas que influyen en casi todas las funciones del organismo. Una porción de **100 gramos de queso equivale al requerimiento diario de una persona adulta.** Por eso es tan importante que el queso esté presente en la dieta de los niños.

El queso es un alimento rico en vitaminas A y D, ambas vitaminas ayudan al cuerpo a absorber el calcio y a mantener los huesos y los dientes sanos. El queso también es rico en **vitaminas del grupo B,** entre las que destaca la **vitamina B12, la B9 (ácido fólico), la B1 (tiamina) o la B2 (riboflavina).**

Las grasas que contiene el queso son de origen animal. Los expertos recomiendan un **consumo moderado,** si bien existe una **amplia variedad** en el mercado destinada a cada grupo de consumidores, sin olvidar los **productos bajos en grasa y sal o sin lactosa,** entre otros. Y es que ya no hay excusas para no disfrutar hoy en día de uno de nuestros **productos estrella de la Dieta Mediterránea,** gracias a la **innovación** de los fabricantes.

¿A quién va dirigido "quesea"?
Al consumidor de quesos en España

La campaña de divulgación busca el **máximo impacto en los consumidores,** especialmente los **responsables de compra,** con una batería de acciones de información tanto en **puntos de venta,** como a través de los **medios de comunicación, Internet, redes sociales...**

Según datos oficiales del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** (MAPA), los principales compradores en volumen de quesos son españoles de entre **35 y 54 años,** clase media, que habitan en hogares de entre 2 y 4 personas (incluyendo parejas con o sin hijos y personas jubiladas).

El **target** en el total de quesos se amplía a un perfil **responsable de compra** en el hogar de todas las clases sociales +18 años. El **momento de consumo de queso en España** es, sobre todo, en la cena y en las **comidas** y, apenas en el desayuno, aunque esta demanda es muy variable en función de los grupos de edad.

Al estratificar por sexo, las **mujeres son más consumidoras que los hombres.** Los compradores buscan actualmente soluciones que le permitan **ahorrar tiempo en la cocina** y sean **fáciles de preparar, sin renunciar a cuidarse.**

A esta tendencia, se añade la búsqueda de **nuevos momentos de consumo** en los que el queso se convierte en el **plato principal.** Se busca **reinventar las comidas y cenas saludables** para que el queso no sea solo el **protagonista de la tapa** o el **complemento** de un bocadillo y cuyos formatos están adaptados a nuestro frenético ritmo de vida. No podemos olvidar que el consumidor categoriza el queso ligándolo al factor **placer y disfrute.**

Por otra parte, cada vez son más los consumidores que valoran la **naturalidad,** el **origen de la materia prima** y que ésta se produzca de manera **sostenible para el medioambiente.** A esto se añade la búsqueda de packs biodegradables, reciclables y sostenibles.

La campaña #quesea Propuesta creativa

Gracias a la sonoridad de "quesea", los mensajes siempre transmiten que... el queso que elijas... **"QUE SEA DE AQUÍ, DE ESPAÑA"**

La campaña, promovida por **INLAC,** convertirá el acto de tomar queso en algo **sencillo, directo y divertido.** Un concepto que puede estar en boca de todo el mundo dentro y fuera del hogar y un paraguas de comunicación grande con el que podemos llegar a **todos los medios y a todos los targets.** Se trata de una forma notoria de estar en el **punto de venta,** en definitiva, con una llamada a la acción potente.

Asimismo, la **página web** (quesosdeespaña.es) incluye **tres grandes secciones,** que hacen la **navegación mucho más intuitiva.** ¡Todo para crear el **punto de encuentro ideal entre los amantes del queso!**

1 **#quesear:** un apartado que explica de manera sencilla la esencia de la campaña y las razones para #quesear con los quesos de España.

2 La **#quesoteca de los quesos de España** que permitirá encontrar el queso que estás buscando.

3 **#quesea y no te pierdas nada:** se trata de una sección de actualidad sobre el sector y los quesos de España con todas las novedades sobre nuestros productos y la campaña, así como las últimas noticias relacionadas con el mundo del queso.

De igual modo, se han ideado diferentes acciones de **Comunicación, relaciones públicas,** en el **ámbito digital** y en **redes sociales,** que acompañarán a las acciones tácticas en **punto de venta** durante los tres próximos años. Y tú, ¿te unes al club de fans del Queso?

¿Qué es **Inlac?**

INLAC es la **Organización Interprofesional** que engloba a todo el **sector lácteo de España** (ASAJA, COAG, UPA, Cooperativas Agro-Alimentarias de España y FENIL) y un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea.

Se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen. Entre sus actividades, desarrolla la campaña **"3 al Día", y "Súmate a la Generación Láctea"**, esta última cofinanciada por la UE, para informar sobre los **beneficios saludables** de este producto junto a una **dieta equilibrada** y la **práctica de ejercicio físico regular.**

inLac ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

quesosdeespaña.es

Para más información y gestión de entrevistas:

Gabinete de Comunicación "Quesea" (INLAC)

TACTICS EUROPE

gines.mena@tactics.es

649 20 61 85

ANEXO INFOGRAFÍA