

## El 90 % de los españoles prefiere consumir quesos de origen nacional con Manchego, Cabrales e Idiazábal a la cabeza de las variedades favoritas

Pero, según una nueva encuesta elaborada por IPSOS para InLac, el 71% de los consumidores desconoce la diversidad de quesos que hay en España; e incluso 4 de cada 10 no están familiarizados con los sellos de calidad diferenciada DOP e IGP

- *El 'top ten' de los más populares está formado por quesos de Castilla-La Mancha (80 %), Asturias (59 %), Galicia (52 %), Extremadura (47%), Cantabria (40%), País Vasco (36%), Cataluña (27%), Navarra (26%), I. Baleares (23%) y La Rioja (21%)*
- *La encuesta de IPSOS para la Organización Interprofesional Láctea constata un estancamiento en el consumo de quesos a partir de los 36 años. Aunque el consumo, incluyendo todas las edades, crece un 37% durante los dos últimos años*
- *El 74 % de la población compra queso en los supermercados, aunque los jóvenes son más proclives a tomarlo en bares y restaurantes. El precio es un factor clave para los consumidores, mientras que los curados son "los reyes" del consumo*
- *El 94 % de los españoles afirma que los quesos son saludables por su contenido en calcio y valores nutricionales, y el 98 % que son parte importante de nuestra cultura. También muestran interés por la producción sostenible, que respeta el medioambiente, el bienestar animal y el apoyo a ganaderías y fabricantes locales*

Madrid, nov 2023.- **El queso es uno de los símbolos de la gastronomía española.** Esto se debe a que **España cuenta con una rica tradición quesera**, que se remonta siglos atrás, y cada una de sus regiones tiene sus propios métodos tradicionales, lo que ha derivado en una amplia variedad de quesos con sabores, texturas y aromas únicos. Sin embargo, tal como se desprende de una nueva encuesta llevada a cabo por IPSOS para la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)** y presentada este miércoles 15 de noviembre en el Palacio de la Prensa de Madrid, el 71% de los consumidores españoles desconoce esta gran diversidad que hay en el país fuera de los quesos manchegos, asturianos y gallegos.

De hecho, según **José Pablo Ferrándiz**, director de Opinión Pública de IPSOS y encargado de explicar los datos obtenidos, **los quesos de Castilla-La Mancha, Asturias y Galicia son los más populares de España;** con el 80%, 59% y 52% del reconocimiento de los consumidores de quesos, respectivamente. Les siguen los quesos de **Extremadura (47%), Cantabria (40%), País Vasco (36%), Cataluña (27%) y Navarra (26%).** Mientras que los quesos de las **Islas Baleares (23%)** y de **La Rioja (21%)** cierran el 'top 10 nacional'.

Entre las variedades preferidas por los españoles, **llama la atención el dato superlativo que obtiene el queso Manchego**, predilecto para el 73% de la población. Esto viene a decir que es la primera opción para 7 de cada 10 consumidores de quesos en España. Y es que la diferencia es notable con otras de nuestras joyas de la corona, como el **Cabrales** (37%) y el **Idiazábal** (26%), que se sitúan en la segunda y tercera posición de este ranking.

Por lo tanto, los tipos de quesos curados (43%) y semicurados (33%) también son los más consumidos en nuestro país, sobre todo entre la población que va desde los 56 hasta los 99 años, donde los quesos que se maduran de 6 a 9 meses logran una cuota del 51%. Si bien, **los quesos frescos tienen mucho más éxito entre el segmento de la población de 18 a 36 años**, al alcanzar el porcentaje más alto (16%) en el ámbito de los consumidores que optan por ellos como elección favorita. **Unos consumidores que, prefieran el tipo o la variedad que sea, se inclinan en un 90% por consumir quesos de España, pese a que 4 de cada 10 reconocen no estar familiarizados con los sellos de calidad diferenciada DOP e IGP. Estos distintivos, relacionados con el saber hacer de los quesos en una zona o área geográfica determinada, garantizan calidad y confianza a la hora de su compra.**

### **El consumo se estanca desde los 36 años**

Otro de los factores más notorios de la encuesta realizada por IPSOS a consumidores de toda España se centra en la **frecuencia en el consumo de quesos**. Un aspecto que no es menor, pues, aunque el 98% de la población considera que es una parte importante de la cultura gastronómica nacional, el consumo per cápita de los españoles está en torno a 9 kg al año y, según Statista, la media de la Unión Europea asciende a 21 kg por persona.

Aquí juega un papel destacado **el estancamiento en el consumo de quesos a partir de los 36 años**, ya que, de acuerdo con José Pablo Ferrándiz, los encuestados en el intervalo que engloba desde esa edad hasta los 55 años afirman en un 54% no haber aumentado ni disminuido su consumo en los dos últimos años. **Cuota que se acentúa todavía más (64%) en los seniors**, es decir, aquellos consumidores situados entre los 56 y los 99 años.

Aun así, el 37% de la población española declara haber aumentado su consumo en líneas generales, frente al 11% que dice haberlo reducido. **El precio es, en un 80%, el factor que mayor impacto negativo causa en el consumo, lo que indica que puede existir una fuga hacia productos o quesos más baratos, que suelen proceder de fuera de España.**

Respecto al lugar preferido para degustar un buen queso de origen nacional, la encuesta revela que no hay duda. **El 92% de los españoles se inclinan por hacerlo en casa**, aunque aquellos que consumen queso de manera ocasional (22%) y los jóvenes de 18 a 35 años (15%) son algo más proclives a consumirlo en bares y restaurantes. Esta superioridad del consumo doméstico también se extiende al lugar de compra, donde los **supermercados e hipermercados son los establecimientos elegidos por el 74% de los consumidores**, mientras que el 15% lo hace en mercados locales y el 11% en las tiendas especializadas.

## Sin ninguna discusión: el queso es saludable

Para los españoles tampoco hay debate en torno a las propiedades saludables del queso, ya que **el 94% lo considera como un alimento beneficioso, sobre todo porque es una fuente de calcio, además de nutritivo**. Esto se debe a que cada vez más gente se informa de sus características nutricionales, las cuales contienen proteínas de alto valor biológico, vitaminas, como la **A y D**, que ayudan al cuerpo a absorber el calcio y a mantener los huesos y los dientes sanos y **vitaminas del grupo B**, entre las que destaca la vitamina B12, la B9 (ácido fólico), la B1 (tiamina) o la B2 (riboflavina) y calcio, nutrientes recomendados para llevar una buena alimentación.

Es más, de acuerdo con lo explicado por el portavoz de IPSOS, la población española muestra **predisposición positiva a conocer más sobre las variedades de queso que hay en España (61%)**, recetas y consejos culinarios (53%), y procesos de elaboración (48%). También muestra **interés por el bienestar animal (57%)**, **la producción sostenible (46%)** y **que el precio del queso remunere adecuadamente el trabajo de los ganaderos (94%)**.

“Estos resultados nos indican que tenemos recorrido en la mejora de la comunicación para situarnos en unos niveles de consumo próximos a Europa, y que los consumidores que optan por los quesos más conocidos no dejen de lado otras variedades regionales y sellos de calidad, que son una seña muy importante de la gran diversidad y riqueza que hay en el país”, ha señalado sobre la encuesta **Nuria M<sup>a</sup> Arribas**, directora gerente de InLac. Además, Arribas ha matizado que “en España entran al año alrededor de unas 300.000 toneladas de quesos de bajo valor añadido y poco diferenciados procedentes, principalmente, de Alemania y Holanda. Con este estudio **queremos provocar un movimiento de opinión favorable de los quesos de origen nacional y 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**”.

Por su parte, **Daniel Ferreiro Otero**, presidente de InLac, ha puesto en valor que “España tiene más de 150 variedades de quesos y cuenta con 27 DOP y 3 IGP, por lo que es necesario hacer un gran trabajo para colocar en primera posición el consumo de quesos nacionales frente a los de importación”. **Ferreiro ha querido hacer un llamamiento a todos los consumidores para reclamarles un mayor compromiso con los ganaderos, cooperativas e industrias queseras del país y les sugiere que “comprueben en las etiquetas el origen de los quesos para que opten por los de España. Es importante recordar que los quesos españoles además de su enorme calidad y variedad cuentan con un valor adicional vinculado a la gestión del territorio, la economía, el empleo, el medio ambiente y el desarrollo rural de todas las comunidades autónomas**”.

IPSOS realizó este estudio a finales del pasado mes de octubre, a través de encuestas a 1.000 responsables de compra, que a la vez son consumidores de queso, de toda España.

Tras presentar la encuesta, InLac ha celebrado una cata de quesos comentada, llevada a cabo por el **maestro quesero Antonio Elbar**, de Queserías La Antigua, y un showcooking que ha contado con la **chef y presidenta de FACYRE, Pepa Muñoz**, quien ha demostrado el aprovechamiento culinario y los usos gastronómicos del queso español para que los periodistas presentes ampliasen su conocimiento de este gran tesoro de nuestra cultura.

#### **Sobre InLac**

InLac engloba a todo el sector lácteo de España (Cooperativas Agro-alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA) y es 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.