

Los quesos españoles buscan mayor reconocimiento ante el notable aumento de las importaciones en un contexto de consumo estable

- *A pesar del aumento en la popularidad y demanda exterior, los quesos españoles se enfrentan a un gran reto dentro del mercado doméstico: el incremento de quesos importados, que están desplazando a las propuestas de origen nacional*
- *Estos quesos de importación aumentan año tras año su presencia, en un contexto de consumo estable después del pico experimentado durante la pandemia*
- *“Es fundamental que los consumidores españoles conozcan, valoren y consuman los quesos que producimos en España, ya que elaboramos más de 150 variedades de quesos diferentes, de las cuales 31 están reconocidas como figuras de calidad diferenciada DOP (27) e IGP (4)”, explica Daniel Ferreiro, presidente de InLac*

Barcelona, marzo 2024.- La popularidad de los **quesos españoles** no para de aumentar en todo el mundo. Este símbolo de nuestra gastronomía cada vez trasciende más fronteras y conquista los mercados internacionales con su sabor y diversidad. Sin embargo, el buen momento en el exterior contrasta con la situación a nivel doméstico, donde **año tras año penetran más quesos de importación**, desplazando a las propuestas de origen nacional.

Durante 2023, la exportación de quesos españoles registró un crecimiento notable, tanto en volumen como en valor, según los datos facilitados por la Agencia Española de Administración Tributaria (AEAT). En términos de volumen, este incremento fue modesto pero significativo, ya que **se logró el máximo histórico al alcanzar las 117.419 toneladas**, un 0,58% más frente a las 116.744 toneladas del año anterior. Si bien, la mejoría es más notoria al analizarse a lo largo del último lustro, con un aumento del **11,24% desde 2019**.

En cuanto al valor, las exportaciones experimentaron un ascenso del 14,21%, pasando de 705,79 millones de euros en 2022 a los **806,05 millones de euros percibidos en 2023**.

Los principales mercados receptores de quesos españoles en volumen fueron **Portugal** (27.749 toneladas), **Francia** (25.698 toneladas) e **Italia** (21.839 toneladas); mientras que, en valor, Francia (172,36 millones de euros) se situó a la cabeza de este ranking, seguida por Portugal (144,71 millones de euros) y **Estados Unidos** (104,84 millones de euros).

Desafíos en el mercado doméstico

A pesar de estos logros en la internacionalización, los quesos españoles se enfrentan a un gran reto dentro del mercado doméstico: la **mayor presencia de quesos importados**. Y es que, **en España, la importación de quesos aumentó un 10,66% interanual en 2023, hasta las 361.723 toneladas**, según las cifras de la AEAT, lo que evidencia que estos

últimos están ganando terreno a los quesos de origen nacional, debido a que el consumo se mantiene en un contexto estable. Países Bajos (88.672 toneladas) y Alemania (79.407 toneladas) destacaron como los principales países proveedores de quesos importados.

“Es fundamental que los consumidores españoles conozcan, valoren y consuman los quesos que producimos en nuestro país. En España, elaboramos más de **150 variedades de quesos diferentes, de las cuales 31 están reconocidas como figuras de calidad diferenciada: 27 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y 4 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)**. Detrás de cada variedad de quesos hay una historia de dedicación que merece ser reconocida y apreciada, pero, sobre todo, hay un **sector que tiene un impacto positivo en el empleo y la prosperidad de las zonas rurales**”, explica **Daniel Ferreiro Otero**, presidente de la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)**.

Por su parte, **Nuria M^a Arribas**, directora gerente de InLac, señala que “después del pico experimentado en la pandemia, el consumo de quesos en nuestro país se sitúa en unos 9 kg por persona -en Europa asciende a 21 kg-, por el contrario el volumen de quesos de importación aumenta anualmente” y recuerda el reciente estudio elaborado por IPSOS sobre el consumo de quesos de España, donde se recoge que **9 de cada 10 españoles tienen predilección por el origen nacional y se pone de manifiesto los problemas de desconocimiento entre los consumidores de la diversidad de quesos que hay en el país.**

Impulso al consumo nacional de quesos

‘**Quesa con Quesos de España**’, campaña desarrollada por InLac, surge precisamente en este contexto. Su objetivo es fomentar el consumo y la preferencia por los quesos de origen nacional, vincular los diferentes tipos de quesos españoles a distintos momentos de consumo y poner en valor su excelencia y sus beneficios para la salud con acciones dirigidas tanto al consumidor final como a los sectores de la restauración y distribución.

“Esta iniciativa es mucho más que una simple campaña de promoción de los quesos de España. Es un **compromiso con todos los ganaderos, las cooperativas y las industrias que dan lo mejor de sí mismos y trabajan día tras día para ofrecer una extraordinaria calidad**, convirtiéndonos en el país con los mejores quesos del mundo”, subraya Arribas.

En consecuencia, InLac y ‘Quesa con Quesos de España’ han focalizado su asistencia en **Alimentaria 2024** hacia la calidad y diversidad de los quesos de origen nacional, mediante un stand coparticipado con queserías procedentes de todo el país, las cuales han dado a conocer sus quesos artesanos y gourmet entre los profesionales del canal HORECA que han pasado por el espacio **Hostelco & Restaurama** (pabellón 6, stand B400).

Quesos Kamiku (Navarra), Finca Valdivieso 1880 (Ciudad Real), Pago Valle de los Molinos (Toledo), Quesería Cueva del Molín (Asturias), Quesería Iberqués Extremadura (Cáceres), Queso Payoyo (Cádiz), Queso Sierra de Albarracín (Teruel), Quesos Cabraline (Málaga), Quesos Consorcio (Zamora), Quesos Granja Perales (Teruel), Quesos La Cabezuela

(Madrid) y Quesos La Pardina (Zaragoza) han sido las 12 queserías coexpositoras que han mostrado la variedad de quesos que hay en España en función del tipo de leche utilizada (vaca, oveja, cabra y/o mezcla), proceso de elaboración o curación, entre otros factores.

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.