



Análisis sectoriales

La cadena de producción del sector lácteo

La cadena de producción de leche en España es muy dependiente de la producción de leche líquida, a la que destina cerca del 60% de la recogida, aunque aporte sólo el 35% de los ingresos, estimándose que aún es menor en valor generado.

La estrategia de la gran distribución con un uso abusivo de la leche como producto reclamo ha banalizado este producto, que tiene un precio al consumo un 25% inferior al existente en Francia; al contrario de lo que sugiere la lógica económica, debido a su producción excedentaria con relación al consumo. Esta estrategia ha llevado a que el valor de la leche líquida tenga un precio al consumo, en las marcas en oferta o de distribuidor, que es equivalente al de una pieza de pan de 300 gramos e inferior al de un kilo de patatas.

Estos bajos precios de la leche líquida no han resultado en un menor coste de la cesta de la compra en la alimentación,

porque la contención de este precio en valor constante ha sido contrarrestada por la mayor elevación del precio de otros alimentos. Esta estrategia de la distribución ha deteriorado el margen de las industrias lácteas e indirectamente ha creado una presión a la baja en los precios al productor.

Esta situación puede verse agravada como consecuencia de las decisiones adoptadas en la Organización Común de Mercados de la leche en la reforma intermedia de la PAC, pues el fuerte descenso en los precios de intervención de la leche en polvo y de la mantequilla está forzando a un descenso en la fabricación de estos dos "productos industriales" (por utilizarse en gran medida como consumos intermedios), induciendo a una presión a la baja en la leche líquida y en otros productos lácteos de "gran consumo".

Este efecto se ha registrado ya especialmente en los tipos básicos de queso de vaca (los precios unitarios de importa-

ción han sido de 3,4 euros por kilo en 2004) y en unas ofertas de leche cruda importada por las industrias en el último año a unos precios inferiores a los vigentes en Francia, como un medio de eliminar excedentes de su mercado interior. El considerable incremento de unas 380.000 toneladas de equivalente leche registrado en las importaciones de estos dos productos en los últimos dos años se puede relacionar en gran medida con esta nueva situación del mercado. Por ello, el sector lácteo español puede ser uno de los principales perdedores de esta reforma, absorbiendo parte de los excedentes destinados anteriormente en otros países a los "productos industriales" gracias a su elevado nivel de apoyo.

Por eso es importante avanzar en España en la necesaria organización interprofesional del sector, de modo similar a como existe en otros países de nuestro entorno, como Francia, para realizar una mejor gestión de esta nueva situación, propi-

ciando acuerdos entre productores e industrias, que pueden verse amenazadas en el futuro con el incremento en las importaciones de leche envasada en vez de leche cruda. Si no se consiguen estas mejoras, el precio de la leche al productor puede tener descensos relativamente mayores que los que se registren en otros países, puesto que la reducción del apoyo a los precios establecida en la reforma de la PAC de 2003 lleva a que la formación de precios quede sobre todo determinada por los productos elaborados por la industria y el poder de negociación entre los tres eslabones de la cadena, productor/industria/distribución.



INNOVACIÓN Y PRIMERAS MARCAS

Frente a una situación muy competitiva en el mercado de leche líquida, debido al paulatino descenso en el consumo y a la banalización de este producto por la estrategia de la distribución, las empresas líderes en la leche envasada han centrado sus esfuerzos en la revalorización de sus primeras marcas y en la innovación con el lanzamiento de diversos tipos de leches enriquecidas y de nuevas presentaciones en los envases. De este modo han conseguido situarse bien en el segmento de leches enriquecidas, que ya equivale a casi la cuarta parte del consumo, mientras que el resto de empresas dependen en gran medida de las marcas de distribuidor, que controlan el 36% del mercado, o de la venta de sus propias marcas a precios de oferta, a menudo por debajo del nivel de las marcas blancas.

En los quesos de vaca, las empresas españolas tienen una situación de fuerte competencia con los quesos importados, que superan ya en un 35% a la producción interior de queso de vaca. Por el contrario, el segmento de quesos de mezcla y de oveja y cabra está dominado por empresas de capital español (en queso de vaca, las dos primeras empresas pertenecen a dos multinacionales), sin una competencia directa en estos productos por los tipos de queso importados. Hay

una menor concentración empresarial que en parte es debida a la amplia variedad de productos existentes y al papel de las denominaciones de origen.

En los productos frescos, la posición de liderazgo destacado por Danone, tanto en yogures como en postres lácteos, con una estrategia basada en la innovación y un fuerte apoyo publicitario a su marca, así como la penetración de las marcas de distribuidor que controlan el 35 y el 45% del mercado, respectivamente en los dos grupos de productos, dejan muy poco espacio para el resto de marcas, a no ser en mercados regionales o en algunas especialidades concretas.

Es de prever que prosigan las operaciones de concentración empresarial, como ha ocurrido ya en los últimos años, sobre todo teniendo en cuenta el menor tamaño de los principales grupos con relación a otros países europeos y la importancia de la dimensión económica en productos como la leche líquida. En este sentido, sería preocupante que las nuevas operaciones de concentración empresarial llevaran a un mayor predominio sobre el ya existente de los grupos multinacionales en la cadena láctea.

Tres multinacionales francesas dominan o tienen una fuerte posición en las tres actividades industriales. Danone domina en los productos frescos. Bongrain tiene un papel destacado en los quesos

de vaca. En la leche líquida, Lactalis se ha situado en cuarta posición y además hay que tener en cuenta la participación de Bongrain en CAPSA. Además, Carrefour es el principal grupo en la distribución alimentaria, en la que está también en un lugar destacado Alcampo (Auchan).

LA PRODUCCIÓN DE LECHE

La producción total de leche de vaca en España asciende a unos 6,64 millones de toneladas. Más de la mitad de la producción (el 57%) está localizada en las comunidades de la Cornisa Cantábrica, siendo Galicia la primera zona productora con el 35%. Fuera de la Cornisa, Castilla y León aporta el 15% y Cataluña y Andalucía un 8% cada una de ellas.

Por ello hay un desequilibrio importante entre las zonas de producción y consumo. Las principales zonas productoras de la Cornisa Cantábrica y Castilla y León, que en conjunto aportan el 71% de la producción, contienen sólo al 21% de la población consumidora. Dejando aparte las Islas Canarias, el mayor desequilibrio está en el Centro-Sur y la costa mediterránea, que aportando sólo el 13% de la producción concentran el 49% del consumo.

Las industrias lácteas recogen el 90% de la leche de vaca producida, unos 5,9



millones, siendo el resto reemplazado para el consumo de los terneros, consumido en las explotaciones (autoconsumo) o dedicado a la venta directa, bien en forma de leche o de otros productos como el queso. Las industrias recogen además otras 730.000 toneladas de leche de oveja y cabra, repartidas a partes casi iguales entre ambas especies, así como unas 4.400 toneladas de queso ya elaborado en las explotaciones. Por ello, la recogida conjunta de leche y queso de las tres especies alcanza los 6,99 millones de toneladas. La práctica totalidad de leche de oveja y cabra se destina a la elaboración de quesos puros o de mezcla con vaca, siendo el resto destinado a otras producciones como cuajadas y leche de consumo en cabras.

Al comienzo de la actual campaña 2006/07 había en España unos 36.000 productores que disponían en conjunto de una cuota de 6,07 millones de toneladas. La cuota media es de unos 166.000 kilos, que tiene una distribución dual: el 45% de los ganaderos que tiene una cuota inferior a 75.000 kilos posee sólo el 9% de la misma, mientras que el 14% con más de 300.000 kilos controla el 53%.

En la última década ha habido un fuerte descenso en el número de ganaderos, habiendo cesado en la actividad unos 108.000 entre las campañas de 1993 y 2005, al mismo tiempo que su cuota media aumentaba en unos 135.000 kilos, por el efecto conjunto de las ampliaciones de cuota y del elevado abandono de ganaderos más pequeños.

El ajuste a las cuotas ha provocado una intensificación en el proceso de ajuste de las explotaciones de leche de la Unión Europea con un elevado descenso en el número de explotaciones y más ligero en el rebaño para compensar la elevación en los rendimientos. El descenso ha estado concentrado sobre todo en las explotaciones de menor tamaño, mientras que crecía sólo el número de las de mayor dimensión. Por ello, el descenso en el número de explotaciones ha sido particularmente severo en España y los otros países de la Europa meridional que tenían una mayoría de pequeñas explotaciones, mientras que era más suave en los países con mejor estructura de partida, como Gran Bretaña y Dinamarca. La tasa de descenso anual ha alcanzado el 9% en España, mientras que era 2 puntos inferior en el conjunto de la UE-12.

LA COMERCIALIZACIÓN Y EL PRECIO DE LA LECHE AL GANADERO

En España hay 418 agentes que actúan como primeros compradores de leche a los ganaderos, registrándose un descenso pronunciado, puesto que su número se ha reducido a la mitad con relación a los 856 que había diez años antes. Parte de las industrias lácteas actúan como primeros compradores; otros, cooperativas o asociaciones de ganaderos y el resto, son intermediarios, bien con muchos años en el oficio o son empresas instrumentales que han surgido en la última década e impulsados en bastantes casos desde las propias industrias para separar parte de la gestión de las cuotas de las industrias.

El precio de la leche al productor en España ha estado situado la mayor parte de los años transcurridos desde nuestra integración en la UE por debajo de la media ponderada para el conjunto de la UE-12, a la que superó tan sólo en 1989. Asimismo, también ha sido inferior en la mayoría de los años a los precios existentes en nuestros dos países limítrofes, Francia y Portugal, salvo entre los años 1987 a 1991 para Francia y en ninguno de los años para Portugal.

Hay una considerable variación de precios al productor entre los distintos países, que puede relacionarse con factores tales como los productos elaborados y las condiciones del poder de negociación entre los distintos agentes de la cadena láctea de productores, industrias y distribuidores. Esto explica que los mayores precios se registren en Italia al coincidir una elaboración mayoritaria de quesos de alto valor con una situación deficitaria, así como unos precios también algo superiores a la media comunitaria en Dinamarca y Holanda, países ambos con una producción muy superior a su consumo interno, pero en los que se destina una parte elevada de la producción a la elaboración de quesos y en los que existen además una presencia muy importante de las cooperativas y unas fuertes estructuras interprofesionales.



Las industrias lácteas

RECOGIDA DE LECHE Y PRODUCTOS ELABORADOS

Hay un elevado número de industrias, unas 600, que recogen leche bien directamente o por medio de centros de recogida. La gran mayoría tienen un pequeño tamaño, pues unas 500 de ellas recogen menos de 5.000 toneladas anuales y sólo agrupan el 6% del total. Sin embargo, hay también un considerable grado de concentración, puesto que las cinco mayores industrias controlan el 43% de la recogida.

Casi la mitad de esta leche (el 45%) es recogida en unos 260 centros o industrias, que actúan en parte como tales por ceder parte de su recogida a otras industrias, no estando incluidos en esa cifra las sociedades de ganaderos que se limitan a la venta en común de la leche de sus socios. La mitad de ellos tienen pequeñas recogidas inferiores a mil toneladas anuales, alcanzando tan sólo el 1% de la recogida de estos centros. En el otro extremo de tamaño hay unos 65 que superan las 5.000 toneladas, que controlan el 94% de la recogida.

Las industrias lácteas tratan en conjunto unos 7,2 millones de toneladas de leche, al añadir a la recogida las importaciones realizadas por ellas.

La estructura de la industria es dual, con una mayoría, unas 575, que tratan menos de 20.000 toneladas anuales y en conjunto concentran tan sólo el 14% del total, mientras que las 18 más grandes, con más de 100.000 toneladas, controlan el 75%.

El 30% de estas industrias elaboran productos frescos, como leches de consumo, yogures y batidos, tratando el 73% de la leche elaborada, de lo que se traduce su mayor tamaño medio. El 84% de los productos son elaborados por las 14 industrias que tratan más de 100.000 toneladas anuales.

Las industrias que fabrican leche de consumo son una minoría, unas 86, que equivalen al 14% del total, pero tratan un volumen considerable, unos 3,8 millones de toneladas (el 53% del total). Las 12 mayores, con más de 100.000 toneladas, concentran el 87% de la producción.

El grupo de industrias dedicadas a la elaboración de queso es muy numeroso,

con unas 490, el 79% del total. En conjunto elaboran unas 300.000 toneladas, aunque sólo unas 130.000 son de vaca. Más de la mitad son pequeñas industrias con menos de 1.000 toneladas anuales, habiendo sólo 7 que superan las 10.000 1.000 y controlan el 43% de la producción.

Las industrias dedicadas a la fabricación de otros productos, como leche en polvo y mantequilla, son una minoría. Hay sólo 10 industrias que fabrican leche en polvo, con unas 2.000 toneladas en conjunto. Otras 39 elaboran unas 51.000 toneladas de mantequilla.



habiendo avanzado unos 10 puntos en el período de 1986-2002. La concentración económica, estimada por la cuota de mercado de las tres primeras empresas, es muy elevada en los derivados frescos con el 92%, teniendo además la primera una cuota del 58%; es alta en el envasado de leche con el 54%, que es donde se ha producido el mayor avance en los últimos años, y es más reducida en los quesos con el 34%.

El primer grupo por recogida de leche es CAPSA, con un volumen de unos 1.000 millones de litros, seguido por Puleva y Pascual, ambos en el entorno de los 800 millones. Sin embargo, los tres son superados en facturación por Danone, que recogiendo la mitad de leche (unos 475 millones) factura unos 980 millones de euros, siendo líder destacado en las industrias lácteas.

El grupo Lactalis se ha colocado en la cuarta posición por volumen de recogida, con unos 650 millones de litros y unos 430 millones de euros de ventas, después de haber adquirido los negocios del también grupo francés 3A, que se ha retirado de España y ha tenido además una fuerte reestructuración de sus actividades en Francia. De este modo, Lactalis ha sumado el volumen de negocio de Central Lechera Vallisoletana y El Prado-Cervera a su anterior actividad industrial en Leche de Galicia. Otras dos empresas, Iparlat y Leche Celta, tienen recogidas en el entorno de los 450 a 550 millones de

litros y facturaciones próximas a los 250 millones de euros.

En conjunto estos siete primeros grupos controlan unos 4.800 millones de litros, equivalentes al 80% de la recogida industrial.

Las empresas con actividad principal en la elaboración de leche envasada controlan unos 4.650 millones de litros, habiendo 13 que superan los 100 millones. Las principales coinciden con los mayores grupos lácteos, con la única excepción de Danone. Las tres primeras tienen una cuota conjunta del 45%, que se distribuyen en tres partes casi iguales. Les siguen los grupos Lactalis y Leche Celta, que suman otro 20%. En 2005, Leche Río adquirió la empresa Leyma, que pertenecía a Puleva, por lo que estos resultados correspondientes a 2003 quedan algo modificados con un descenso de unos 100 millones de litros del Grupo Puleva que se traspasan a Leche Río, que aumenta su recogida hasta los 350 millones de litros, que queda situado a continuación de los grupos citados anteriormente con un volumen similar al de Iparlat.

INDUSTRIAS QUESERAS

La producción de quesos es la actividad menos concentrada. Sobre una producción conjunta de unas 363.000 toneladas de las 63 empresas de mayor dimensión, las primeras empresas tienen una cuota de mercado en el entorno del 10%, con unas 30-36.000 toneladas de producción, sin ningún grupo que se destaque sobre los demás, dentro de los cinco primeros, que en total concentran el 46% de la producción (casi veinte puntos menos que en el caso de la leche envasada).

Dominan dos empresas españolas, que son García Baquero y Forlasa, con ventas en el entorno de los 200 y 150 millones, respectivamente, así como la multinacional Kraft y Mantequerías Arias, que depende del principal grupo quesero francés, Bongrain, junto con un grupo que anteriormente era sobre todo comercializador de quesos de importación, el grupo TGT.



LA ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En las empresas lácteas podemos considerar tres grupos de actividades principales: de leche envasada, de refrigerados lácteos y de quesos. Las empresas del primer grupo tienen una facturación próxima a la mitad del sector, mientras que las otras dos se distribuyen en partes casi iguales el resto, habiendo avanzado unos 3 puntos cada una de ellas en el período de 1986-2002. El capital extranjero controla un grupo de empresas que representan el 39% del volumen de negocio, habiendo aumentado su participación en unos 12 puntos en los últimos quince años. Su presencia es especialmente importante en los derivados frescos, donde controlan el 80% del volumen de negocio.

Con base a la situación de 2005, después de la adquisición por Lactalis de Lauki y Cervera, hay tres grupos franceses con una fuerte posición en las tres principales actividades de las industrias lácteas: Danone en los productos frescos, Bongrain en los quesos (por medio de Mantequerías Arias y Angulo), a la que hay que sumar su participación del 35% en CAPSA, y Lactalis en la leche envasada (por medio de Leche de Galicia, Lauki y Cervera). A estas tres empresas hay que sumar Nestlé, Kraft Foods y Dean Foods (por medio de Lagasa).

Las tres primeras empresas lácteas controlan el 34% del volumen de negocio,

Los dos grupos españoles, García Baquero y Forlasa, que elaboran sobre todo queso de mezcla vaca/oveja y puro de oveja, tienen su fortaleza en el dominio del mercado de queso de mezcla, en el que no tienen competencia extranjera. Los otros dos grupos líderes pertenecen a dos multinacionales, Kraft Foods y Bon-grain (que tiene a Mantequerías Arias y Quesos Angulo), que elaboran queso de vaca, donde tienen una competencia creciente con los productos importados.

El Grupo TGT, que, además de su actividad en queso en empresas participadas, es el principal grupo importador de quesos, comercializó en conjunto unas 76.000 toneladas en el año 2003.

Las otras empresas tienen producciones considerablemente inferiores, habiendo sólo seis que están en el entorno de las 10.000 toneladas. Se debe tomar con reservas la producción asignada a Lactalis, pues en su mayor parte son productos importados.

Los quesos tipo manchego y otras especialidades regionales constituyen el principal grupo en valor con casi la tercera parte (31,4%), aunque en volumen descienden hasta el 28,9%. Los quesos fundidos ocupan el segundo lugar con el 27,2% del valor, pero con el primero en volumen (38,4%). El tercer puesto es para los quesos rallados con el 20,6% del valor y 3 puntos menos en volumen. Los otros grupos tienen un papel más secundario: las especialidades de importación un 9,4%, las pastas blandas el 5,4% y las pastas veteadas el 3,4%, todos ellos en términos de valor.

El grupo de quesos de tipo manchego y otras especialidades regionales está dominado por los de mezcla (22,4% en valor), siendo un mercado que se mantiene bajo el control de empresas españolas, mientras que en los quesos que corresponden a las denominaciones de origen o más tipificadas, tan sólo el manchego tiene cierta presencia, aunque con un bajo valor (2,4%).

Diversos tipos de quesos europeos, que han ampliado la diversidad de la oferta e incrementado el consumo en los últi-

mos años, equivalen al 18% del valor. Este grupo está compuesto por las especialidades más típicas de importación como el Gouda y Edam, así como por los de pasta blanda y la mayor parte de los de pasta veteada.



En los productos refrigerados, yogures y postres lácteos, hay una fuerte concentración del mercado, las tres primeras empresas absorben el 63% en yogures y el 60% en postres, con sus plantas localizadas en el entorno de los grandes centros de consumo: Danone en Barcelona y Valencia, Nestlé en Barcelona y Guadalajara y el reciente proyecto de Senoble en Toledo. Danone lidera este mercado con unos 980 millones de euros, siendo la primera empresa láctea en España, que se sitúa muy por encima de Nestlé, con unos 280 millones de euros en el negocio de productos lácteos.

La producción de yogures alcanzó las 836.000 toneladas en 2003, aunque parte de esta cantidad puede proceder de importaciones, como es el caso de la producción asignada a Lactalis Ibérica (26.000 toneladas). La producción está liderada por Danone, que aporta el 45%, seguido a gran distancia por Senoble Ibérica, que habiendo comenzado su producción hace pocos años ya es el segundo grupo con casi el 11% de la producción, habiendo superado al que anteriormente estaba en segunda posición, Nestlé, que actualmente aporta sólo el 7,8%. El gra-

do de concentración de la producción es elevado al concentrar los cinco primeros grupos el 77% de la producción y las 10 primeras el 98%.

La producción de postres lácteos frescos asciende a unas 185.000 toneladas. Danone lidera también este segmento de productos frescos, que está muy relacionado con la producción de yogures en la mayoría de las empresas. Aporta el 38% de la producción, siendo seguido a gran distancia por las mismas empresas que figuraban en la producción de yogures, con la excepción de Dhul, que es el tercer productor en postres. Al igual que en los yogures, hay también un elevado grado de concentración, acumulando las cinco primeras empresas el 78% de la producción, y las 10 primeras el 98%.

El mercado de la leche envasada está dominado por las marcas de distribuidor, que concentran el 35,9% de las ventas en volumen, aunque en valor descienden hasta el 29,3%, por el menor precio unitario de sus productos con relación a las primeras marcas. Su progresión ha sido muy importante en los últimos años, puesto que tenían sólo el 19,2% de las ventas en volumen en 1996 y su cuota ha seguido progresando en los últimos años. Este dominio de las marcas de distribuidor viene determinado en gran medida por la falta de diferenciación del producto y por la importancia del precio en su adquisición.

Los tres principales grupos de leche envasada tienen a su vez las principales marcas, que en volumen se sitúan en valores próximos al 15% para CAPSA y Puleva y más reducidos, del 10,5%, para Pascual. Estas cuotas de mercado se elevan en unos 2 puntos en valor para CAPSA y Pascual y en casi 4 puntos para Puleva, que alcanza el 18,1%, situándose por encima de CAPSA, que le llevaba 1,4 puntos de diferencia en volumen por la mayor valorización de su producto. Los siguientes grupos, Celta y 3A, actualmente integrado en Lactalis, tienen unas cuotas más reducidas en el entorno del 4%. Por ello únicamente queda un 16% del mercado en volumen y del 15% en valor para las marcas no incluidas en los anteriores cinco grupos.

El consumo de leche y productos lácteos



El consumo del total de productos lácteos en la UE-15 es elevado, alcanzando unos 323 kilos por habitante de leche equivalente, medida en valores de consumo aparente.

Sin embargo, existe una fuerte variación en su consumo, que viene determinado en gran medida por el nivel de ingestión de quesos y en menor medida de la mantequilla. Así, es máximo en Francia con algo más de 400 kilos, siendo el país que alcanza también los mayores valores en el consumo de quesos. El consumo en lácteos es también muy elevado en los países del Norte y Centro de Europa. Por el contrario es bajo, situándose alrededor del 60% de la media, en los países del Sur, teniendo unos 189 kilos/habitante en España.

Las excepciones a este comportamiento más general están por una parte en Gran Bretaña, con consumos en el entorno de los 280 kilos. Por el contrario, Italia tiene un consumo mucho más elevado que el resto de países del Sur; debido a su alto consumo en quesos tiene como consecuencia un consumo también más elevado en productos lácteos, con unos 300 kilos/habitante.

Las diferencias entre países se extienden también a su estructura por grupos de productos. El consumo medio de leche envasada es de unos 87 litros por año. En España es un 24% superior, estando los mayores valores en Gran Bretaña y sobre todo en Irlanda, que alcanza el máximo con 165 litros. Por el contrario, está por debajo de la media en Francia e Italia, que son de los países con mayores consumos en productos lácteos.

El consumo medio de quesos en la UE-15 es de unos 17,2 kilos por habitante y año, siendo este valor ampliamente superado en Francia y en Italia, mientras que en España se queda un poco por encima de la media (9,3 kilos), al igual que Gran Bretaña, que se parece a España por su alto nivel de consumo de leche líquida.

El consumo de productos frescos (leches fermentadas y postres) alcanza los 17,8 kilos/habitante/año en la UE-15, habiendo una gran disparidad entre los mayores consumos en Francia y Alemania, en el entorno de los 27 kilos, e incluso en España con 23,5 kilos, y los de Italia y Gran Bretaña, que se sitúan entre 6 y 7 kilos.

El consumo per cápita de productos lácteos desciende a tasas moderadas en los países del Centro y Norte de Europa, mientras que tiene crecimientos positivos en los países del Sur. En España tiene una tasa del 2,3%, alcanza el 3,5% en Portugal e incluso el 0,6% en Italia, teniendo en cuenta su alto valor de partida.

El incremento del consumo en España y otros países del Sur se ha mantenido durante los noventa y primeros años del nuevo siglo, mientras que el descenso en los países del Centro y Norte de Europa es notorio desde finales de los ochenta.

El incremento en el consumo de productos lácteos en España está basado en la fuerte expansión del registrado en los quesos (3,4% anual) y sobre todo en los productos frescos, en los que alcanza el 8% anual, mientras que hay una ligera recesión en el de leche líquida (-0,2%). En el conjunto de la UE-15 también hay un crecimiento importante en los productos frescos, aunque queda en la mitad del registrado en España, es ligero en los quesos y sufre una ligera recesión en la leche líquida y más acusada en la mantequilla (-0,8% en el mismo período).



Tendencias recientes en el consumo de leche líquida

El consumo de leche líquida en España en el año 2005 asciende a 4.640 millones de litros, de los que la práctica totalidad está en forma de leche estéril, ya que tan sólo un 2,7% no es envasada y otro 2,9% está pasteurizada. El consumo es también mayoritario en el hogar, con el 88%.

La leche entera concentra el 45% del consumo, la semidesnatada el 33% y la desnatada el 22% restante. En hostelería hay un mayor consumo de leche pasteurizada y menor de leche semi y desnatada que en los hogares.

El gasto en leche líquida es de unos 2.978 millones de euros, siendo el 95% empleado en la compra de leche estéril. El 88% del gasto se realiza en los hogares.

El consumo de leches enriquecidas en

el hogar, con unos 850 millones de litros equivale ya al 23,4% del consumo y a un porcentaje superior del gasto, el 30%, debido a su mayor precio unitario. Algo más de la mitad de las leches que están enriquecidas tienen añadidas vitaminas (12,9% del consumo), siendo seguidas por las que tienen adicionado calcio



(9,2%), mientras que por el momento son minoritarias las que están enriquecidas con otros componentes como los ésteres vegetales, del tipo estimado como cardiosaludables, que han sido las últimas en salir al mercado.

Hay una considerable variabilidad geográfica en el consumo de leche líquida, registrándose en general consumos más elevados en las comunidades autónomas del Norte, que además son las más productoras, con las excepciones de Extremadura, que está incluida entre las de mayor consumo, y Cataluña, que queda relegada a las del menor. El consumo es máximo en Asturias con 117,6 litros per cápita, que excede en un 30% a la media, mientras que se sitúa cerca de un 15% por debajo en las de menor consumo del Sur y Levante. ■