

Ignacio Elola (INLAC): “Calidad, innovación e información al consumidor son claves para impulsar los quesos nacionales en el mercado”

La Organización Interprofesional Láctea ([INLAC](#)) defiende la producción nacional de calidad en un país que importa al año más de 300.000 t., en gran parte referencias de escaso valor. Su presidente, **Ignacio Elola**, remarca la excelencia de las referencias elaboradas en alguna de las 17 CCAA, en vanguardia mundial, y sus características inigualables a veces poco conocidas por los consumidores. [INLAC](#) aboga por una mayor presencia y visibilidad para nuestros quesos en los lineales.



Madrid, 25 mayo 2021.- Cada año importamos del orden de 300 millones de kilos de queso del exterior, en su mayoría referencias poco diferenciadas, que dan salida al excedente de leche de otros países del norte de Europa. Estos transformados ejercen una enorme competencia sobre el queso nacional, que necesita de nuevos estímulos.

Pese a esta circunstancia, el sector quesero español tiene gran potencial de crecimiento y desarrollo tanto en el mercado nacional como en la exportación, explica el presidente de la [Organización Interprofesional Láctea \(INLAC\)](#), **Ignacio Elola**. En su opinión, la innovación es un factor clave para seguir avanzando, así como la información al consumidor sobre los valores nutricionales y beneficios para la salud.

“Las exportaciones de queso de vaca, cabra, oveja o mezcla se han multiplicado por 2,6 en los últimos diez años y su futuro es muy prometedor. Mientras tanto, el consumo interior del queso español sigue siendo una asignatura pendiente”, indica **Elola**. El presidente destaca los altos parámetros de calidad y seguridad alimentaria que garantizan nuestros ganaderos, cooperativas y fabricantes, así como el compromiso con mostrar el alto valor de estos alimentos por parte de colectivos profesionales como los maestros queseros, los “afinadores”, los comercializadores y los detallistas. Todos ellos, comprometidos con la excelencia.

A juicio de INLAC, existe amplio espacio aún para que los quesos nacionales sigan ganando presencia en los lineales. En España, el consumo de queso es uno de los más bajos de Europa (**7,78 kilos de media al año**; muy lejos de los 17,2 kilos de media en la UE) y, a nivel global, nuestro país ocupa la trigésimo séptima posición mundial. En todo caso, debe reconocerse que el queso es un alimento clásico para todos, al formar parte de la cesta de la compra del **89 % de los españoles**. “Creo que habrá pocas neveras que no tengan algún queso en alguna de sus variedades”, comenta **el presidente de esta Interprofesional**.

Los hogares adquirieron durante el año móvil comprendido entre diciembre 2019 y noviembre 2020 alrededor de **404.700 toneladas por valor de 3.082 millones de euros**, si bien el peso de las importaciones es enorme.

¿Qué busca el consumidor?

“La innovación es un factor determinante para responder a las demandas del mercado, en permanente metamorfosis”, reitera **Elola**.

Pero ¿qué busca el nuevo consumidor? Según explica el presidente de **INLAC**, los españoles valoran de forma creciente soluciones placenteras y sabrosas, que permitan ahorrar tiempo (fáciles de preparar) y saludables (alimentos funcionales, enriquecidos...). Asimismo, quieren probar sabores más intensos o “diferentes”, nuevas variedades, “ser sorprendidos en el lineal”. En definitiva -añade-, desean disfrutar experiencias y, por qué no, compartirlas en redes sociales o con su círculo de amigos o familia. De forma creciente, los consumidores quieren que los productos sean lo más naturales posibles, sin artificios, procedan de materias primas sostenibles y respetuosas con el planeta (por ejemplo, envases biodegradables o reciclables).



Tendencias a las que se está adaptando con acierto el sector, que muestra un claro liderazgo frente a otros. “El consumidor debe conocer también que los quesos son una fuente de empleo y riqueza en el medio rural, una garantía de sostenibilidad ambiental, a lo que debemos añadir los beneficios nutricionales que acompañan los lácteos”, concluye el presidente de **INLAC**, organización que adhiere a **Cooperativas Agro-alimentarias de España, Fenil, Asaja, COAG y UPA**.

¿Por qué tomar queso? ¿en qué cantidades...?

- *El queso contiene proteínas de alto valor biológico, superior incluso a la leche. Además, una porción de 100 gramos de queso equivale al requerimiento diario de un adulto.*
- *El queso es un alimento rico en vitaminas A y D, que ayudan al cuerpo a absorber el calcio. También es rico en vitaminas del grupo B, entre las que destaca la B12, la B9 (ácido fólico), la B1 (tiamina) o la B2 (riboflavina).*
- *¿Cuántos lácteos debo tomar? ¿Y cuánto queso? Las principales Guías en Alimentación recomiendan entre 2 y 4 raciones al día de lácteos (leche, queso o yogur). La porción de queso semicurado o curado rondaría los 30 gramos y, la de queso fresco, unos 60.*
- *Las ganaderías, cooperativas y los fabricantes de queso, son operadores claves para el desarrollo rural, imprescindibles para combatir la “España Vacía”. La cadena de producción, transformación y comercialización del sector lácteo (vacuno, ovino y caprino) factura 13.000 millones de euros al año y genera más de 60.000 empleos directos. Las industrias lácteas en solitario generan más de 9.500 millones de volumen de negocio y emplean a más de 30.000 personas.*