



Quesos

La existencia de una cabaña ganadera variada contribuye a que también lo sea nuestra producción por lo que podemos ofrecer quesos de vaca, de oveja y de cabra y excelentes quesos de mezcla como lo son los azules, producidos en las montañas de la cordillera cantábrica. También influye en la diversidad los diferentes climas y la variada orografía en la que se encuentran las explotaciones y las empresas productoras.

Debido a estas circunstancias tenemos quesos frescos y curados, de leche cruda y de leche pasteurizada, de pasta dura y blanda, prensados y sin prensar, de maduraciones cortas y largas, de fermentación láctica y proteolizados y en definitiva podemos ofrecer una amplísima gama y la posibilidad de elaborar muy distintas tablas de queso.

La producción española ha sido singularmente artesanal, lo que ha favorecido la diversidad de tipos y presentaciones, pero esta situación ha cambiado de forma bastante drástica, debido a razones económicas de economía de escala y a las exigencias sanitarias que han dado lugar a la tecnificación de las instalaciones y a la concentración de industrias productoras, con importantes volúmenes de producción y con estrategias de sostenibilidad teniendo en cuenta el sector exterior y la fuerte competencia, sobre todo en quesos de leche de vaca que presentan los países que con nosotros forman la Unión Europea.

Esta circunstancia ha favorecido la importación de leche, sobre todo de Francia que es claramente excedentaria y además la elaboración de nuevos y diversos tipos de quesos. También han crecido las marcas distribuidoras, que representan casi el 50% de las ventas en volumen y un poco menos en valor. Las empresas propietarias de las grandes superficies de comercialización han propiciado las marcas blancas, que para algunos tipos de queso, como el manchego y sus imitaciones, llega a suponer el 38% del total en volumen.

El sector quesero, que durante muchos años ha estado en constante crecimiento, sufrió el año 2015 una ligera bajada de producción, faltándole un poco para alcanzar las 350.000 T, que el año 2014 se sobrepasaron.

La mayoría de nuestras producciones y sobre todo las de empresas más grandes y tecnificadas son de vaca, en tanto que los de oveja y cabra mantienen su carácter artesano y en muchos casos estacional, lo que complica

la función productiva de las empresas pero a cambio dan un mayor valor añadido a los productos.

Durante 2015 se importaron 215.000T de quesos, sobre todos de frescos, 19.000 T de rallados o en polvo y 17.000 de fundidos, lo que supone una importación total de 250.000 T., procedentes en su totalidad de países de la U.E., por valor de casi 900 millones de €. En total exportamos 81.000 T, por valor de unos 385 millones de € y con la perspectiva favorable de que sobre todo en quesos de leche de oveja y cabra tiende a crecer.

Hay veintiséis Denominaciones de Origen y algunas Indicaciones Geográficas Protegidas, marcas de garantía y de producción integrada a las que la exigencia del reglamento obliga a cumplir unas estrictas normas de calidad que con frecuencia son ampliamente superadas por los elaboradores.

[Ver expositores](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

