

RADIOGRAFÍA DE LA SITUACION E IMPORTANCIA DE LAS PEQUEÑAS QUESERÍAS E INDUSTRIAS LÁCTEAS EN ESPAÑA.

Red Española de Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas -PEQUES-

V5.00

Peques
04/06/2014



Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

INDICE GENERAL

INDICE GENERAL	2
INDICE GRAFICOS	7
1 INTRODUCCION Y PRESENTACION DEL ESTUDIO	1
1.1 INTRODUCCIÓN	1
1.2 JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS	3
1.3 MATERIAL Y MÉTODOS.	4
1.3.1 ENTIDADES COLABORADORAS	4
2 INFORME GENERAL DE LAS MICROEMPRESAS LACTEAS ESPAÑOLAS	7
2.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LAS MICROEMPRESAS LACTEAS ESPAÑOLAS	8
2.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA ESPAÑOLA.	11
2.3 CARACTERIZACIÓN DE LAS GANADERÍAS SUMINISTRADORAS DE LECHE EN ESPAÑA	12
2.4 CARACTERIZACIÓN DE LAS TRANSFORMACIONES LÁCTEAS EN LAS MICROEMPRESAS ESPAÑOLAS	13
2.5 COMERCIALIZACIÓN EN LAS MICROEMPRESAS LACTEAS ESPAÑOLAS	20
2.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR EN LA MICROEMPRESA LACTEA ESPAÑOLA	24
2.7 CONCLUSIONES	26
2.8 RECOMENDACIONES:	38
3 INFORMES PARCIALES POR AUTONOMIAS	41
3.1 ANDALUCIA	41

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.1.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – ANDALUCIA - _____	42
3.1.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - ANDALUCIA- _____	46
3.1.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – ANDALUCIA - _____	47
3.1.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – ANDALUCIA- _____	50
3.1.5	COMERCIALIZACION. – ANDALUCIA - _____	57
3.1.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – ANDALUCIA - _____	61
3.2	ARAGÓN _____	63
3.2.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – ARAGON - _____	64
3.2.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA -ARAGÓN- _____	68
3.2.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – ARAGON - _____	69
3.2.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – ARAGON - _____	72
3.2.5	COMERCIALIZACION. – ARAGON - _____	78
3.2.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR _____	82
3.3	BALEARES _____	84
3.3.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS – BALEARES - _____	85
3.3.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - Baleares- _____	89
3.3.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – BALEARES - _____	90
3.3.4	LA ELABORACION-PRODUCCION – baleares- _____	93
3.3.5	COMERCIALIZACION. – BALEARES - _____	98
3.3.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – baleares - _____	102
3.4	CANARIAS _____	104
3.4.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CANARIAS - _____	105
3.4.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - Canarias- _____	109
3.4.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CANARIAS - _____	110
3.4.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – CANARIAS- _____	113
3.4.5	COMERCIALIZACION. – CANARIAS - _____	120
3.4.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CANARIAS - _____	124

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.5	CANTABRIA	126
3.5.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CANTABRIA -	127
3.5.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - cantabria-	131
3.5.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CANTABRIA -	132
3.5.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – CANTABRIA-	135
3.5.5	COMERCIALIZACION. – CANTABRIA -	142
3.5.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CANTABRIA -	146
3.6	CASTILLA LA MANCHA	148
3.6.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CASTILLA LA MANCHA -	149
3.6.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA – castilla la mancha-	153
3.6.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CASTILLA LA MANCHA -	154
3.6.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – CASTILLA LA MANCHA-	157
3.6.5	COMERCIALIZACION. – CASTILLA LA MANCHA -	164
3.6.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CASTILLA LA MANCHA -	168
3.7	CASTILLA Y LEON	170
3.7.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CASTILLA Y LEÓN -	171
3.7.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA – Castilla y leon-	175
3.7.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CASTILLA Y LEON -	176
3.7.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – CASTILLA Y LEON-	179
3.7.5	COMERCIALIZACION. – CASTILLA Y LEON -	185
3.7.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CASTILLA Y LEON -	189
3.8	CATALUÑA	191
3.8.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CATALUÑA -	192
3.8.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - Cataluña-	196
3.8.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CATALUÑA -	197
3.8.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – CATALUÑA-	200
3.8.5	COMERCIALIZACION. – CATALUÑA -	206
3.8.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CATALUÑA -	210

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.9	EXTREMADURA	212
3.9.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – EXTREMADURA -	213
3.9.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - extremadura-	216
3.9.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – EXTREMADURA -	217
3.9.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – EXTREMADURA-	220
3.9.5	COMERCIALIZACION. – EXTREMADURA -	227
3.9.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – EXTREMADURA -	231
3.10	GALICIA	233
3.10.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – GALICIA -	234
3.10.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - galicia-	238
3.10.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – GALICIA -	239
3.10.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – GALICIA-	242
3.10.5	COMERCIALIZACION. – GALICIA -	249
3.10.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – GALICIA -	253
3.11	MADRID	255
3.11.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – MADRID -	256
3.11.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - madrid-	260
3.11.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – MADRID -	261
3.11.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – MADRID-	264
3.11.5	COMERCIALIZACION. – MADRID -	271
3.11.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – MADRID -	275
3.12	MURCIA	277
3.12.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – MURCIA -	278
3.12.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - murcia-	282
3.12.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – MURCIA -	283
3.12.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – MURCIA-	286
3.12.5	COMERCIALIZACION. – MURCIA -	292
3.12.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – MURCIA -	295

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.13	NAVARRA	297
3.13.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – NAVARRA -	298
3.13.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - Navarra-	302
3.13.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – NAVARRA -	303
3.13.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – NAVARRA-	306
3.13.5	COMERCIALIZACION. – NAVARRA -	311
3.13.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – NAVARRA -	315
3.14	PAIS VASCO	317
3.14.1	TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – PAIS VASCO -	317
3.14.2	EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LACTEA - ANDALUCIA-	321
3.14.3	MATERIA PRIMA. LA LECHE. – PAIS VASCO -	322
3.14.4	LA ELABORACION-PRODUCCION. – PAIS VASCO-	325
3.14.5	COMERCIALIZACION. – PAIS VASCO -	331
3.14.6	LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – PAIS VASCO -	335

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

INDICE GRAFICOS

Gráfico 1. Nº Encuestas Realizadas en España	7
Gráfico 2. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas Españolas	8
Gráfico 3. Nº Microempresas Lácteas Encuestadas	8
Gráfico 4. Número de Microempresas Lácteas Según Volumen de Facturación en España.	9
Gráfico 5. Tipología de Empresa Según Año de Creación en España.	10
Gráfico 6. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.	11
Gráfico 7. Nº Ganaderías y Distribución en España	12
Gráfico 8. Nº volumen Total Transformado en España	12
Gráfico 9. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas	13
Gráfico 10. Recetas en las Industrias Lácteas Españolas	14
Gráfico 11. Nº Queserías Según Tipos de Coagulación en España	14
Gráfico 12. Nº de Queserías Según Técnica de Prensado en España	15
Gráfico 13. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en España	16
Gráfico 14. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en España	17
Gráfico 15. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en España	18
Gráfico 16. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en España	19
Gráfico 17. Tipificación de la Venta de queso en España	20
Gráfico 18. Tipología de las Ventas.	20
Gráfico 19. Caracterización de la Venta Directa en España	21
Gráfico 20. Valores Promedio de los Mercados de las Microempresa Láctea en España	22
Gráfico 21. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en España	23
Gráfico 22. Valores Promedio de Necesidades de la Microempresa Láctea en España	24
Gráfico 23. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en España	25
Gráfico 24. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Andalucía	42
Gráfico 25. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Andalucía	43
Gráfico 26. Nº Microempresas en Andalucía	43
Gráfico 27. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Andalucía	44

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 28. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Andaluza	45
Gráfico 29. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.	46
Gráfico 30. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Andalucía	47
Gráfico anterior Transformación en Andalucía	48
Gráfico 32. Volumen Transformado por Especie en Andalucía	48
Gráfico 33. Tipología de los Contratos Lecheros en Andalucía	49
Gráfico 34. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Andalucía	50
Gráfico 35. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Andalucía	51
Gráfico 36. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Andalucía	51
Gráfico 37. Técnica de Prensado en Andalucía	52
Gráfico 38. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Andalucía	53
Gráfico 39. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Andalucía	54
Gráfico 40. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Andalucía	55
Gráfico 41. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla.	56
Gráfico 42. Tipificación de la Venta de quesos en Andalucía	57
Gráfico 43. Tipología de las Ventas en Andalucía	57
Gráfico 44. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Andalucía	58
Gráfico 45. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Andalucía	59
Gráfico 46. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Andalucía	60
Gráfico 47. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Andalucía	61
Gráfico 48. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Andalucía	62
Gráfico 49. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Aragón.	64
Gráfico 50. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas Aragón	65
Gráfico 51. Nº Microempresas de Aragón	65
Gráfico 52. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Aragón	66
Gráfico 53. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Aragonesa	67
Gráfico 54. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Aragón.	68
Gráfico 55. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas Aragonesas	69
Gráfico 56. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Aragón	70

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 57. Volumen (l) Transformado por Especie en Aragón.	70
Gráfico 58. Tipología de los Contratos Lecheros en Aragón	71
Gráfico 59. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Aragón	72
Gráfico 60. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Aragón.	73
Gráfico 61. Nº de Queserías según Tipos de Coagulación en Aragón	74
Gráfico 62. Técnica de Prensado en Aragón	74
Gráfico 63. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Aragón	75
Gráfico 64. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Aragón.	76
Gráfico 65. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Aragón	77
Gráfico 66. Tipificación de la Venta de queso en Aragón	78
Gráfico 67. Tipología de las Ventas en Aragón	78
Gráfico 68. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Aragón	79
Gráfico 69. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Aragón	80
Gráfico 70. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones Aragonesas.	81
Gráfico 71. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Aragón	82
Gráfico 72. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Aragón	83
Gráfico 73. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Baleares.	85
Gráfico 74. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas Baleares	86
Gráfico 75. Nº Microempresas de Baleares	86
Gráfico 76. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Baleares	87
Gráfico 77. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Baleares	88
Gráfico 78. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Baleares.	89
Gráfico 79. Volumen Transformado por Especie en Baleares.	91
Gráfico 80. Tipología de los Contratos Lecheros en Baleares	92
Gráfico 81. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Baleares	93
Gráfico 82. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Baleares	94
Gráfico 83. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Baleares	95
Gráfico 84. Técnica de Prensado en Aragón	95
Gráfico 85. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Baleares	96

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 86. Tipificación de la Venta de queso en Baleares	98
Gráfico 87. Tipología de las Ventas en Baleares	98
Gráfico 88. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Baleares	99
Gráfico 89. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Baleares	100
Gráfico 90. Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Baleares	101
Gráfico 91. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Baleares	102
Gráfico 92. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Baleares.	103
Gráfico 93. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Canarias	105
Gráfico 94. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Canarias	106
Gráfico 95. Nº Microempresas en Canarias	106
Gráfico 96. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Canarias	107
Gráfico 97. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Canaria	108
Gráfico 98. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Canarias.	109
Gráfico 99. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Canarias	110
Gráfico 100. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Canarias	111
Gráfico 101. Volumen Transformado por Especie en Canarias	111
Gráfico 102. Tipología de los Contratos Lecheros en Canarias	112
Gráfico 103. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Canarias	113
Gráfico 104. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Canarias	114
Gráfico 105. Nº Queserías Según Tipos de Coagulación en Canarias	114
Gráfico 106. Técnica de Prensado en Canarias	115
Gráfico 107. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Canarias	116
Gráfico 108. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Canarias	117
Gráfico 109. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Canarias	118
Gráfico 110. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Canarias	119
Gráfico 111. Tipificación de la Venta de quesos en Canarias	120
Gráfico 112. Tipología de las Ventas en Canarias	120
Gráfico 113. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Canarias	121
Gráfico 114. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Canarias	122

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 115. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Canarias	123
Gráfico 116. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Canarias	124
Gráfico 117. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Canarias	125
Gráfico 118. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Cantabria.	127
Gráfico 119. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Cantabria.	128
Gráfico 120. Nº Microempresas en Cantabria	128
Gráfico 121. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Cantabria	129
Gráfico 122. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Cántabra	130
Gráfico 123. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.	131
Gráfico 124. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Cantabria	132
Gráfico 125. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Cantabria	133
Gráfico 126. Volumen Transformado por Especie en Cantabria	133
Gráfico 127. Tipología de los Contratos Lecheros en Cantabria	134
Gráfico 128. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Cantabria	135
Gráfico 129. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Cantabria	136
Gráfico 130. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Cantabria	136
Gráfico 131. Técnica de Prensado en Cantabria	137
Gráfico 132. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Cantabria	138
Gráfico 133. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Cantabria	139
Gráfico 134. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en CANTABRIA	140
Gráfico 135. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Cantabria	141
Gráfico 136. Tipificación de la Venta de quesos en CANTABRIA	142
Gráfico 137. Tipología de las Ventas en Cantabria	142
Gráfico 138. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Cantabria	143
Gráfico 139. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Cantabria	144
Gráfico 140. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Cantabria	145
Gráfico 141. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Cantabria	146
Gráfico 142. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Cantabria	147
Gráfico 143. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Castilla la Mancha	149

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 144. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Castilla la Mancha.	150
Gráfico 145. Nº Microempresas en Castilla la Mancha	150
Gráfico 146. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Castilla la Mancha	151
Gráfico 147. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea En Castilla la Mancha	152
Gráfico 148. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha.	153
Gráfico 149. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Castilla la Mancha	154
Gráfico 150. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Castilla la Mancha	155
Gráfico 151. Volumen Transformado por Especie en Castilla la Mancha	155
Gráfico 152. Tipología de los Contratos Lecheros en Castilla la Mancha	156
Gráfico 153. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Castilla la Mancha	157
Gráfico 154. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Castilla la Mancha	158
Gráfico 155. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Castilla la Mancha	158
Gráfico 156. Técnica de Prensado en Castilla la Mancha	159
Gráfico 157. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Castilla la Mancha	161
Gráfico 158. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Castilla La Mancha	162
Gráfico 159. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Castilla la Mancha	163
Gráfico 160. Tipificación de la Venta de quesos en Castilla la Mancha	164
Gráfico 161. Tipología de las Ventas en Castilla la Mancha	164
Gráfico 162. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Castilla la Mancha	165
Gráfico 163. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha	166
Gráfico 164. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Castilla la Mancha	167
Gráfico 165. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha	168
Gráfico 166. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha	169
Gráfico 167. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Castilla y León.	171
Gráfico 168. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Castilla y León.	172
Gráfico 169. Nº Microempresas en Castilla y León	172
Gráfico 170. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Castilla y León	173
Gráfico 171. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Cantabria	174
Gráfico 172. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Castilla y León.	175

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 173. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Castilla y León	176
Gráfico 174. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Castilla y León	177
Gráfico 175. Volumen Transformado por Especie en Castilla y León	177
Gráfico 176. Tipología de los Contratos Lecheros en Castilla y León	178
Gráfico 177. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Castilla y León	179
Gráfico 178. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Castilla y León	180
Gráfico 179. Nº de Queserías según Tipos de Coagulación en Castilla y León	180
Gráfico 180. Técnica de Prensado en Castilla y León	181
Gráfico 181. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Castilla y León	182
Gráfico 182. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Castilla y León	183
Gráfico 183. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Castilla y León	184
Gráfico 184. Tipificación de la Venta de quesos en Castilla y León	185
Gráfico 185. Tipología de las Ventas en Castilla y León	185
Gráfico 186. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Castilla y León	186
Gráfico 187. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Castilla y León	187
Gráfico 188. Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Castilla y León	188
Gráfico 189. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Castilla y León	189
Gráfico 190. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Castilla y León	190
Gráfico 191. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Cataluña.	192
Gráfico 192. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Cataluña.	193
Gráfico 193. Nº Microempresas en Cataluña	193
Gráfico 194. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Cataluña	194
Gráfico 195. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Catalana	195
Gráfico 196. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Cataluña.	196
Gráfico 197. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Cataluña	197
Gráfico 198. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Cataluña	198
Gráfico 199. Volumen Transformado por Especie en Cataluña	198
Gráfico 200. Tipología de los Contratos Lecheros en Cataluña	199
Gráfico 201. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Cataluña	200

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 202. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Cataluña	201
Gráfico 203. Nº de Queserías según tipo de Coagulación en Cataluña	201
Gráfico 204. Técnica de Prensado en Cataluña	202
Gráfico 205. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Cataluña	203
Gráfico 206. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Cataluña	204
Gráfico 207. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Cataluña	205
Gráfico 208. Tipificación de la Venta de quesos en Cataluña	206
Gráfico 209. Tipología de las Ventas en Cataluña	206
Gráfico 210. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Cataluña	207
Gráfico 211. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Cataluña	208
Gráfico 212. Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Cataluña	209
Gráfico 213. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Cataluña	210
Gráfico 214. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Cataluña	211
Gráfico 215. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Extremadura.	213
Gráfico 216. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Extremadura.	214
Gráfico 217. Nº Microempresas en Extremadura	214
Gráfico 218. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Extremadura	215
Gráfico 219. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Extremeña	iError! Marcador no definido.
Gráfico 220. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Extremadura.	216
Gráfico 221. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Extremadura	217
Gráfico 222. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Extremadura	218
Gráfico 223. Volumen Transformado por Especie en Extremadura	218
Gráfico 224. Tipología de los Contratos Lecheros en Extremadura	219
Gráfico 225. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Extremadura	220
Gráfico 226. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Extremadura	221
Gráfico 227. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Extremadura	221
Gráfico 228. Técnica de Prensado en Extremadura	222
Gráfico 229. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Extremadura	223
Gráfico 230. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Extremadura	224

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 231. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Extremadura	225
Gráfico 232. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Extremadura	226
Gráfico 233. Tipificación de la Venta de quesos en Extremadura	227
Gráfico 234. Tipología de las Ventas en Extremadura	227
Gráfico 235. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Extremadura	228
Gráfico 236. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Extremadura	229
Gráfico 237. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Extremadura	230
Gráfico 238. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Extremadura	231
Gráfico 239. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Extremadura	232
Gráfico 240. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Galicia.	234
Gráfico 241. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Galicia.	235
Gráfico 242. Nº Microempresas en Galicia	235
Gráfico 243. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Galicia	236
Gráfico 244. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Gallega	237
Gráfico 245. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.	238
Gráfico 246. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Galicia	239
Gráfico 247. Volumen Transformado por Especie en Galicia	240
Gráfico 248. Tipología de los Contratos Lecheros en Galicia	241
Gráfico 249. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Galicia	242
Gráfico 250. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Galicia	243
Gráfico 251. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Galicia	243
Gráfico 252. Técnica de Prensado en Galicia	244
Gráfico 253. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Galicia	245
Gráfico 254. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Galicia	246
Gráfico 255. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Galicia	247
Gráfico 256. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Galicia	248
Gráfico 257. Tipificación de la Venta de quesos en Galicia	249
Gráfico 258. Tipología de las Ventas en Galicia	249
Gráfico 259. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Galicia	250

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 260. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Galicia	251
Gráfico 261. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Galicia	252
Gráfico 262. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Galicia	253
Gráfico 263. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Galicia	254
Gráfico 264. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Madrid.	256
Gráfico 265. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Madrid.	257
Gráfico 266. Nº Microempresas en Madrid	257
Gráfico 267. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Madrid	258
Gráfico 268. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Madrileña	259
Gráfico 269. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Madrid.	260
Gráfico 270. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Madrid	261
Gráfico 271. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Madrid	262
Gráfico 272. Volumen Transformado por Especie en Madrid	262
Gráfico 273. Tipología de los Contratos Lecheros en Madrid	263
Gráfico 274. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Madrid	264
Gráfico 275. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Madrid	265
Gráfico 276. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Madrid	265
Gráfico 277. Técnica de Prensado en Madrid	266
Gráfico 278. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Madrid	268
Gráfico 279. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Madrid	269
Gráfico 280. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Madrid	270
Gráfico 281. Tipificación de la Venta de quesos en Madrid	271
Gráfico 282. Tipología de las Ventas en Madrid	271
Gráfico 283. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Madrid	272
Gráfico 284. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Madrid	273
Gráfico 285. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Madrid	274
Gráfico 286. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Madrid	275
Gráfico 287. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Madrid	276
Gráfico 288. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Murcia.	278

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 289. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Murcia.	279
Gráfico 290. Nº Microempresas en Murcia	279
Gráfico 291. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Murcia	280
Gráfico 292. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Murciana	281
Gráfico 293. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Murcia.	282
Gráfico 294. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Murcia	283
Gráfico 295. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Murcia	284
Gráfico 296. Volumen Transformado por Especie en Murcia	284
Gráfico 297. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Murcia	286
Gráfico 298. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Murcia	287
Gráfico 299. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Murcia	287
Gráfico 300. Técnica de Prensado en Murcia	288
Gráfico 301. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Murcia	290
Gráfico 302. Tipificación de la Venta de quesos en Murcia	292
Gráfico 303. Tipología de las Ventas en Murcia	292
Gráfico 304. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Murcia	293
Gráfico 305. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Murcia	294
Gráfico 306. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Murcia	295
Gráfico 307. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Murcia	296
Gráfico 308. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Navarra.	298
Gráfico 309. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Navarra.	299
Gráfico 310. Nº Microempresas en Navarra	299
Gráfico 311. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Navarra	300
Gráfico 312. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Navarra	301
Gráfico 313. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Navarra.	302
Gráfico 314. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Navarra	303
Gráfico 315. Volumen Transformado por Especie en Navarra	304
Gráfico 316. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Navarra	306
Gráfico 317. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Navarra	307

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Gráfico 318. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Navarra	307
Gráfico 319. Técnica de Prensado en Navarra	308
Gráfico 320. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Navarra	309
Gráfico 321. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Navarra	310
Gráfico 322. Tipificación de la Venta de quesos en Navarra	311
Gráfico 323. Tipología de las Ventas en Navarra	311
Gráfico 324. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Navarra	312
Gráfico 325. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Navarra	313
Gráfico 326. Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Navarra	314
Gráfico 327. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Navarra	315
Gráfico 328. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Navarra	316
Gráfico 329. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en País Vasco.	317
Gráfico 330. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de País Vasco.	318
Gráfico 331. Nº Microempresas en País Vasco	318
Gráfico 332. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en País Vasco	319
Gráfico 333. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea del País Vasco	320
Gráfico 334. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.	321
Gráfico 335. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en País Vasco	322
Gráfico 336. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en País Vasco	323
Gráfico 337. Volumen Transformado por Especie en País Vasco	323
Gráfico 338. Tipología de los Contratos Lecheros en País Vasco	324
Gráfico 339. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en País Vasco	325
Gráfico 340. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en País Vasco	326
Gráfico 341. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en País Vasco	326
Gráfico 342. Técnica de Prensado en País Vasco	327
Gráfico 343. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en País Vasco	328
Gráfico 344. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en País Vasco	329
Gráfico 345. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en País Vasco	330
Gráfico 346. Tipificación de la Venta de quesos en País Vasco	331

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

<i>Gráfico 347. Tipología de las Ventas en País Vasco</i>	331
<i>Gráfico 348. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en País Vasco</i>	332
<i>Gráfico 349. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en País Vasco</i>	333
<i>Gráfico 350. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en País Vasco</i>	334
<i>Gráfico 351. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en País Vasco</i>	335
<i>Gráfico 352. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en País Vasco</i>	336

1 INTRODUCCION Y PRESENTACION DEL ESTUDIO

1.1 INTRODUCCIÓN

Para los objetivos que nos hemos trazado en este estudio, definiremos a la microempresa láctea según los criterios definidos por La Unión Europea para cualquier microempresa y que es el concepto que se recoge en los Estatutos de la Red Española de Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas – PEQUES. Es decir: Una microempresa es aquella que factura anualmente hasta 2 millones de € y que tiene hasta 10 operarios contratados a tiempo total.

Este estudio ha sido fruto del acuerdo y del encargo de la Dirección de Industrias Agrarias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a la Red Española de Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas, en el pasado otoño del 2013.

El punto de partida ha sido el desconocimiento por parte de la Administración pública española de la realidad de un sector minúsculo y atomizado, repartido por todo el territorio nacional que aporta una gran variedad de producción láctea y quesera a los mercados interiores y también exportadores.

Todo ello debido a que, hasta hace muy poco, no estaba articulada una representación a nivel nacional de este sector en su conjunto y complejidad, y que actuara de interlocución con la propia Administración. Este aspecto se ha subsanado con la puesta en marcha de PEQUES y consecuencia de ello es el acuerdo para la realización de esta radiografía del sector de las microempresas lácteas españolas que sirva para conocer su realidad de producción y comercialización, sus limitantes y necesidades más acuciantes así como las recomendaciones derivadas para dar impulso, facilitar la actividad y promocionar a estas microempresas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Según los datos registrales son centenares las microempresas lácteas en España, empresas que tienen por objeto la transformación de leche de vaca, cabra, oveja, búfala o mezclas de las mismas en productos lácteos, quesos principalmente, reconocidos mundialmente por su singularidad y calidad. Estas microempresas analizadas de forma individual parecen tener poco peso específico sobre el sector lácteo nacional, pero analizadas en su conjunto poseen una elevada importancia socio-económica, debido especialmente a su morfología, localización y productos elaborados.

Las microempresas lácteas españolas adolecen de una baja capacidad de interlocución con las diferentes administraciones públicas que intervienen en su quehacer diario, son empresas con un bajo nivel de representación a nivel nacional, lo que les impide transmitir sus necesidades a la administración pública. Es sabido que este tipo de empresa requieren de un tratamiento diferenciado al de la gran industria láctea, debido a que sus características administrativas, productivas y comercializadoras son diferentes, inclusive su ámbito de localización y operación.

Este estudio ó radiografía de la situación e importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España pretende ser una radiografía exhaustiva de la situación de dichas microempresas, caracterizándolas por autonomías en aspectos económicos y fiscales, capacidad de generación de empleo, localización, vinculación con sectores agroganaderos, tipo de transformaciones realizadas, comercialización de productos, análisis de mercados, y limitaciones y necesidades del sector.

El trabajo analiza la microempresa láctea inicialmente de forma genérica en todo el país para posteriormente sumergirse en el análisis detallado de cada una de las comunidades autónomas. Para ello se ha trabajado con las entidades existentes en los territorios. Los resultados obtenidos son los resultantes del tratamiento de la información aportada por la microempresas lácteas de forma voluntaria, pudiendo en alguno de los casos ser insuficientes o mostrar desviaciones respecto a la realidad del territorio.

1.2 JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

El objeto del presente trabajo realizar un trabajo de Radiografía de la Situación e Importancia de las microempresas lácteas en España.

Este proyecto pretende la ordenación de la realidad existente en este subsector, muy dispersa en el territorio nacional, de muy pequeña dimensión y de un producto con un alto valor añadido, muy demandado y de gran impacto en el desarrollo rural de algunas áreas.

Los objetivos específicos de este estudio se circunscriben principalmente al:

- a) Conocimiento de la realidad productiva de estas pequeñas y micro industrias lácteas (microempresas), a nivel autonómico y nacional, así como de su realidad socio-laboral y su repercusión en puestos de trabajo directos e indirectos y potencial de futuro.
- b) Conocimiento del tipo de quesos que elaboran, así como su volumen de producción y facturación.
- c) Conocimiento de aquellos apartados agrarios y agropecuarios que afectan directamente en la producción: Especies y razas animales empleadas como suministradoras lácteas, tipos de explotaciones agropecuarias predominantes, etc.
- d) Conocimiento de los limitantes y necesidades más básicas del propio sector de la pequeña quesería a nivel actual, para la futura realización de una radiografía exhaustiva del sector y una diagnosis pormenorizada de las necesidades más acuciantes a corto y medio plazo.

1.3 MATERIAL Y MÉTODOS.

La realización de esta radiografía de las microempresas del sector lácteo español requiere el trabajo conjunto de los diferentes colectivos existentes en España, muchos de ellos constituidos como asociaciones de profesionales, otros como marcas de garantía o consejos reguladores, e inclusive empresas que de forma individualizada no pertenecen a ningún colectivo que las represente.

Siempre que se ha podido, se ha basado la realización del estudio a través de aquellos colectivos ya existentes y representativos de su territorio, que se relacionan a continuación. En aquellos territorios en que o bien no existían colectivos de microempresas lácteas (caso de Galicia, por ejemplo) o bien han declinado su participación (caso del Principado de Asturias), se ha requerido la colaboración y participación de otro tipo de entidades, públicas (por ejemplo el CRDO Queso Mahón-Menorca) o privadas (por ejemplo, la Universidad de Santiago de Compostela, en Lugo).

Debido a la heterogeneidad y volumen de datos a procesar se ha desarrollado una aplicación web, que permite organizar grupos de trabajo, al menos tantos como comunidades autónomas, con el objeto de poder obtener informes parciales que radiografien la realidad de la microempresa láctea en esa comunidad y por consiguiente en España, a través de un modelo similar de encuesta para todas las microempresas encuestadas.

Una vez recopilado todos los datos de las encuestas, se procede al análisis y resumen de los mismos, obteniéndose como resultado un indicador de la importancia del sector de la microempresa láctea en España, y su desarrollo en las diferentes comunidades autónomas.

1.3.1 ENTIDADES COLABORADORAS

- ✓ **PEQUES.** Red Española de pequeñas queserías e industrias lácteas: asociación de ámbito estatal que agrupa a otros colectivos existentes en pro de la defensa y promoción de los intereses económicos y sociales que les son propios.
Coordinadora y responsable del estudio.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

- ✓ **Andalucía**
 - Quesandaluz. Asociación de Queseros de Andalucía.
 - Asociación Pro Denominación de Origen Quesos de Málaga.
 - GDR Valle del Guadalhorce.
- ✓ **Aragón**
 - Slow Food Aragón
- ✓ **Asturias.**
 - COASA (Comercializadora Alimentaria Asturiana SA)
- ✓ **Baleares**
 - CRDO Queso Mahón-Menorca
- ✓ **Canarias**
 - Cabildo Insular de Lanzarote
- ✓ **Cantabria.**
 - Asociación de Queseros de Cantabria.
 - Asociación de Queseros del Liébana.
- ✓ **Castilla la Mancha**
 - Federación Regional de Queseros de Castilla la Mancha
 - Asociación Provincial de Cuenca
 - Fundación DOP Queso Manchego
- ✓ **Castilla y León.**
 - Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.
 - Marca de Calidad Arribes de Salamanca.
- ✓ **Cataluña.**
 - *ACREFA*. Asociación Catalana de ganaderos elaboradores de quesos artesanos.
- ✓ **Galicia**
 - Aula de productos Lácteos – Lugo – Universidad Santiago de Compostela

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

- ✓ **Extremadura**
 - Lactocyex
- ✓ **Comunidad de Madrid**
 - Asociación de Queseros de Madrid.
- ✓ **País Vasco y Navarra**
 - Artzai Gazta (Asociación de Pastores de Euskal Herria)
 - Lurlan (Asociación de Baserritarras)
 - Lea Artiker (Instituto Tecnológico del País Vasco)
 - Asociación de Artesanos Alimentarios de Navarra.
 - Cederna-Garalur (Agrupación de Ceder del Norte de Navarra).

2 INFORME GENERAL DE LAS MICROEMPRESAS LACTEAS ESPAÑOLAS

Nº DE ENCUESTAS REALIZADAS	
Comunidad Autónoma	Nº de Encuestas
Andalucía	28
Aragón	14
Asturias	1
Baleares	12
Canarias	7
Cantabria	17
Castilla-La Mancha	35
Castilla y León	53
Cataluña	43
Extremadura	40
Galicia	22
La Rioja	0
Madrid	7
Murcia	3
Navarra	33
País Vasco	99
Valencia	0
Total	415

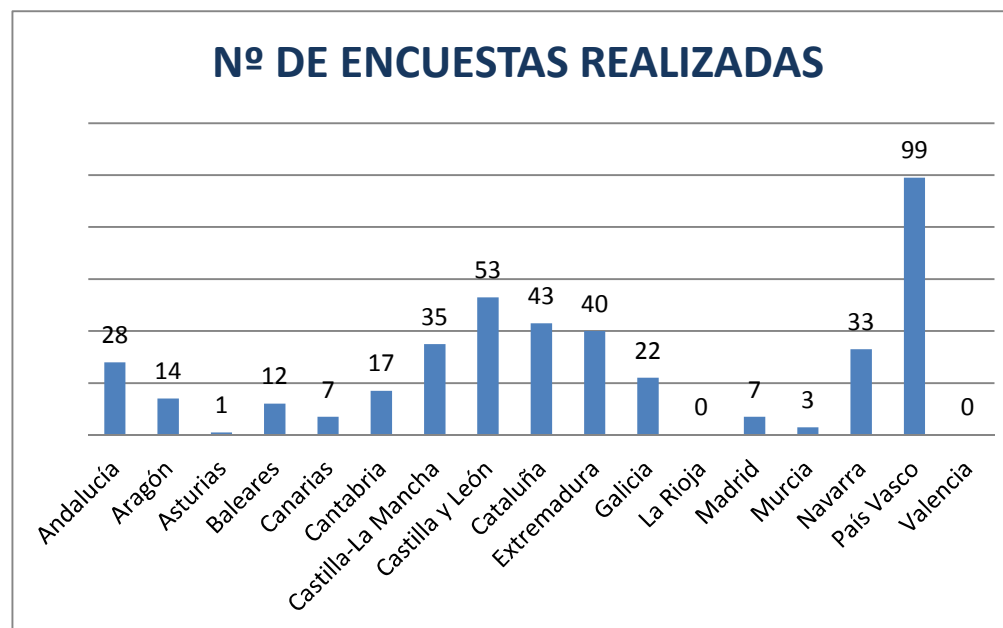


Gráfico 1. Nº Encuestas Realizadas en España

El presente estudio se desarrolla basado en las encuestas realizadas por **415 microempresas lácteas**, de él se extraen valores propios de tipología de empresas, procedimientos de trabajo, productos elaborados, mercados, etc.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

2.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LAS MICROEMPRESAS LACTEAS ESPAÑOLAS

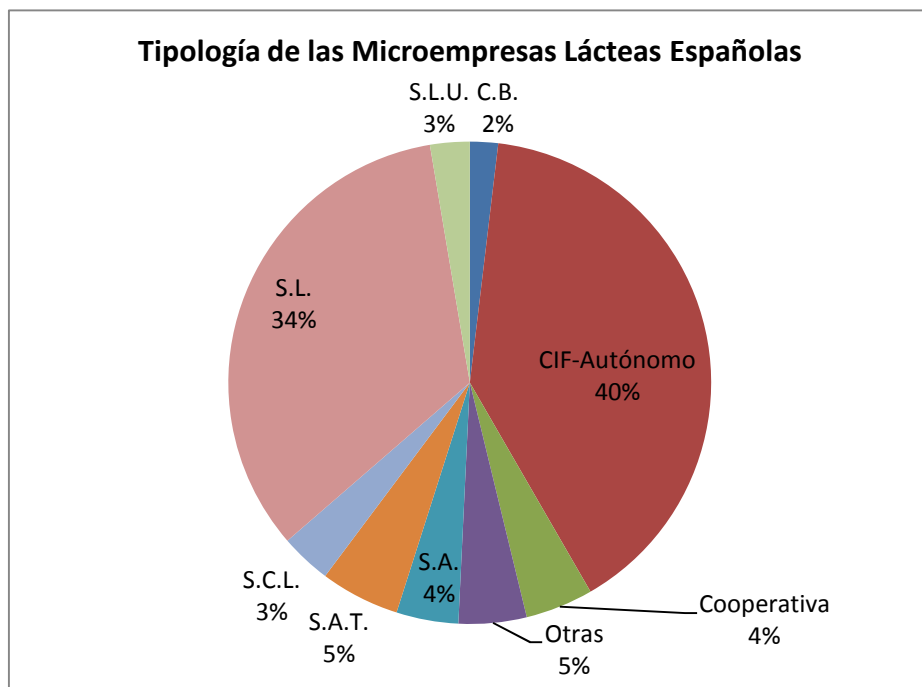


Gráfico 2. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas Españolas

En el Gráfico 2. *Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas Españolas*, se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

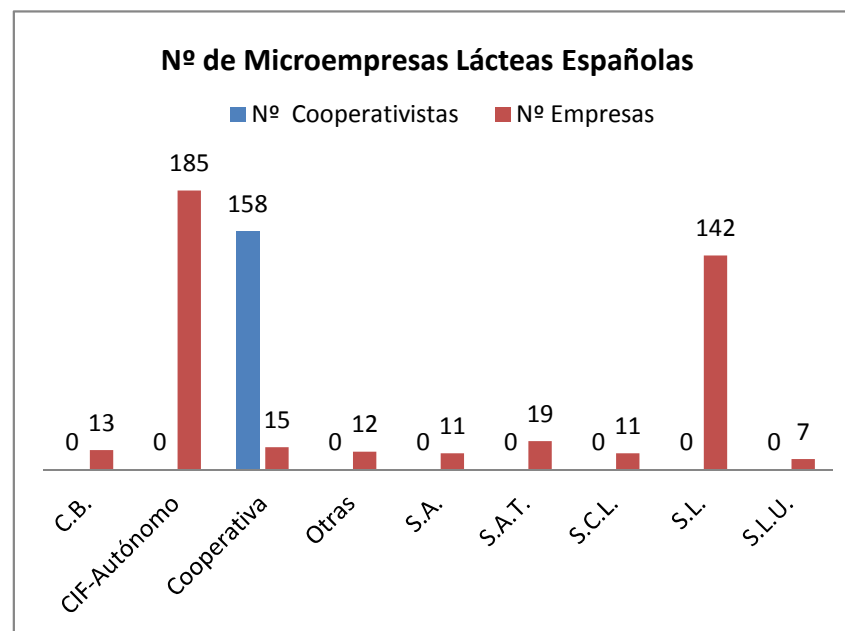


Gráfico 3. Nº Microempresas Lácteas Encuestadas

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

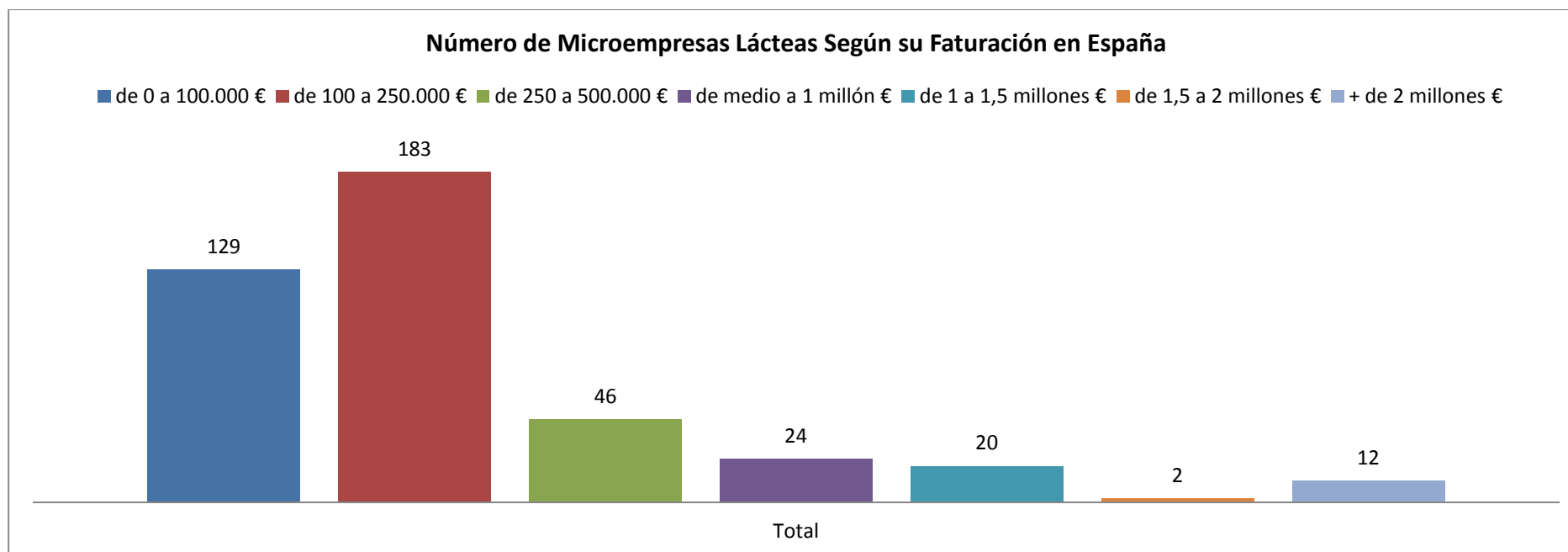


Gráfico 4. Número de Microempresas Lácteas Según Volumen de Facturación en España.

El Gráfico 4. Número de Microempresas Lácteas Según Volumen de Facturación, podemos ver como el mayor número de microempresas lácteas en España las encontramos en el rango de facturación que tiene de 100.000 a 250.000 € con un total de 183 empresas en este rango, seguidas de 129 empresas que facturan como máximo 100.000 €, 46 microempresas facturan entre 250.000 a 500.000 €, 24 entre medio a un millón de €, 18 entre uno a 1,5 millones de euros, solo dos están entre los 1,5 y 2 millones de euros y 12 están por encima de los 2 millones de euros, pero muy cercanas al límite máximo establecido en este estudio.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

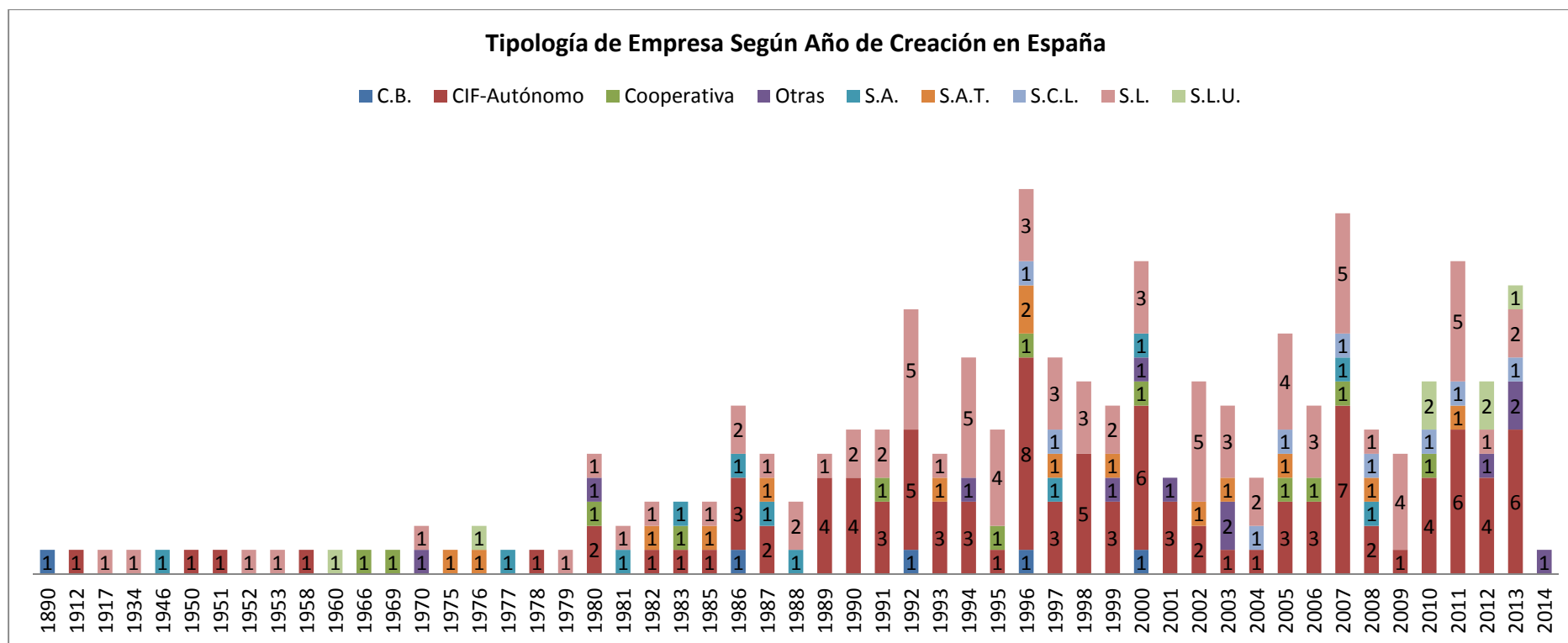


Gráfico 5. Tipología de Empresa Según Año de Creación en España.

En el Gráfico 5. *Tipología de Empresa Según Año de Creación*, puede observarse no solo como ha ido creciendo el número de microempresas lácteas en España, sino que además podemos ver como la figura adoptada por los emprendedores como hemos indicado anteriormente es la de CIF-Autónomo. En general se observan dos temas en cuanto al año de creación y nº de microempresas constituidas que coinciden o bien con los años posteriores a grandes crisis económicas o bien con épocas de importantes ayudas públicas al desarrollo rural (ayudas europeas principalmente).

2.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA ESPAÑOLA.

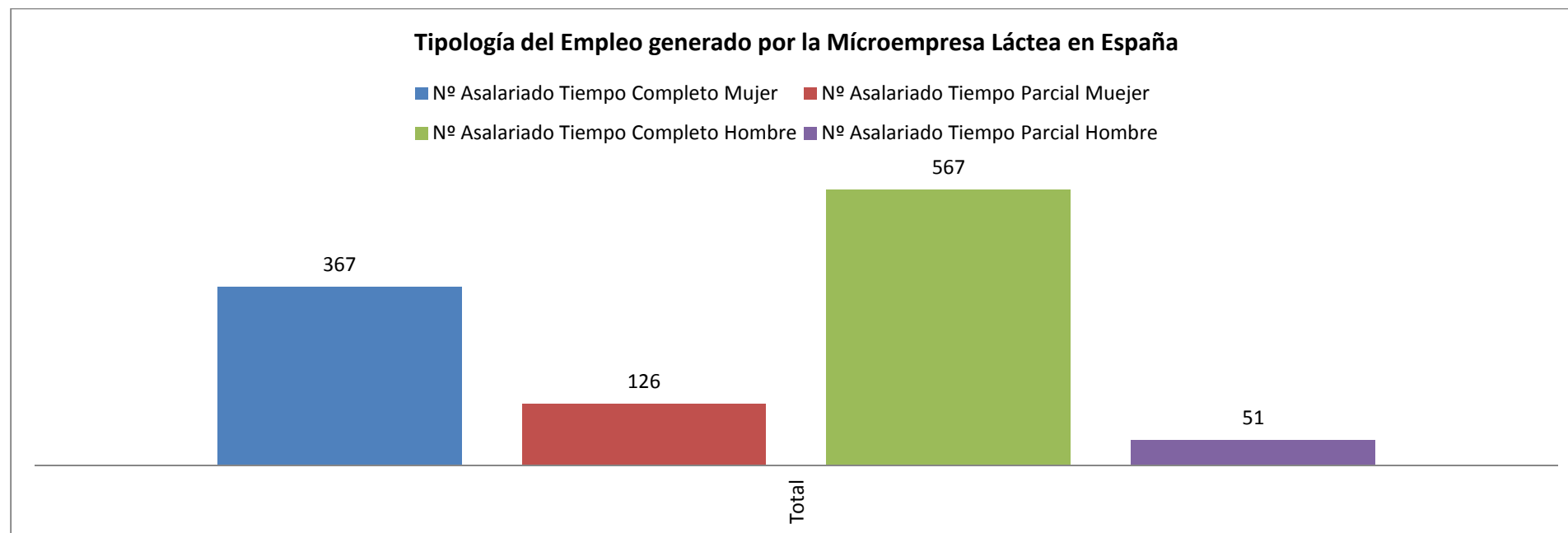


Gráfico 6. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea española diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 1.100 empleos totales. Así como la importancia que tiene dentro de este empleo generado la mujer, siendo esta en números absolutos un total de 493 empleos generados.

2.3 CARACTERIZACIÓN DE LAS GANADERÍAS SUMINISTRADORAS DE LECHE EN ESPAÑA

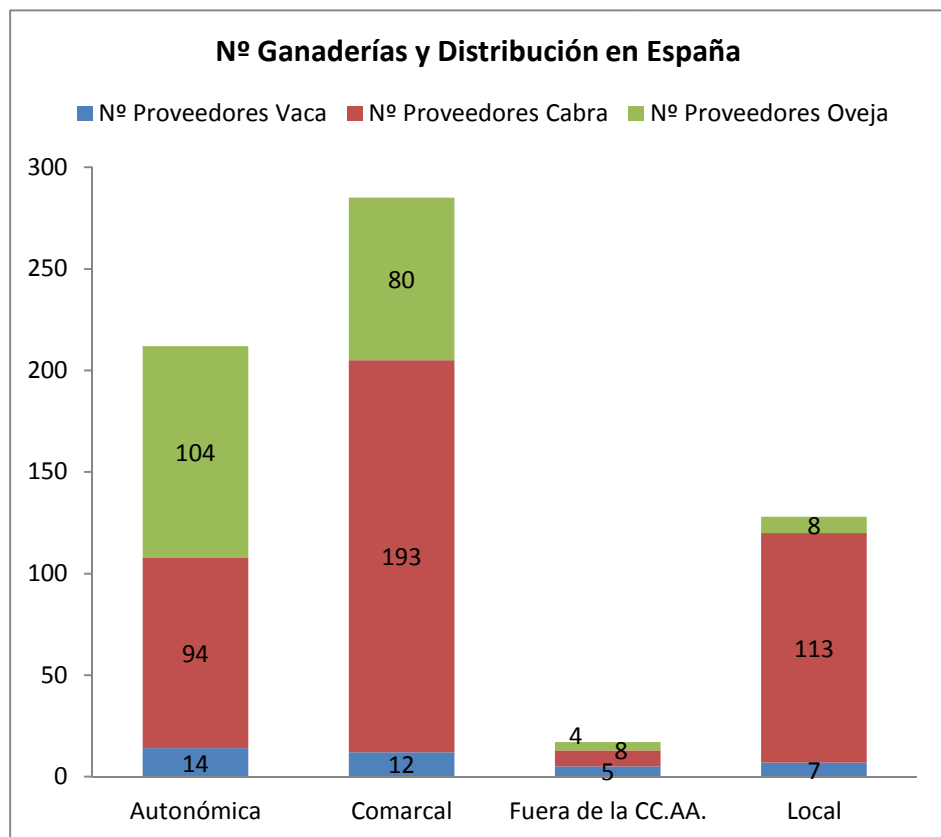


Gráfico 7. N° Ganaderías y Distribución en España

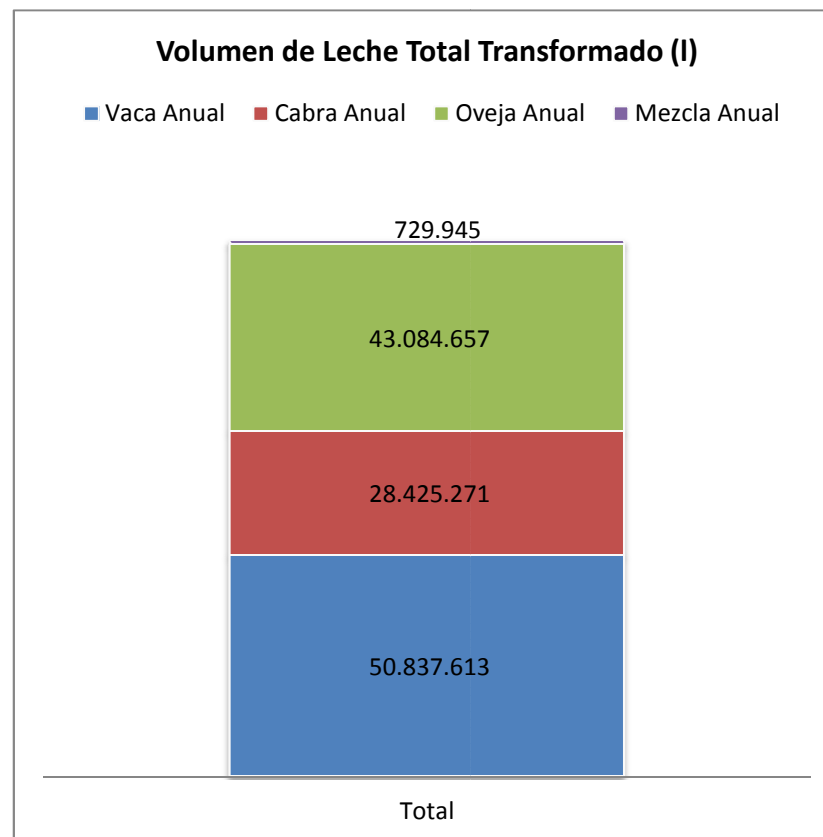


Gráfico 8. N° volumen Total Transformado en España

2.4 CARACTERIZACIÓN DE LAS TRANSFORMACIONES LÁCTEAS EN LAS MICROEMPRESAS ESPAÑOLAS

TRATAMIENTO DE LA LECHE

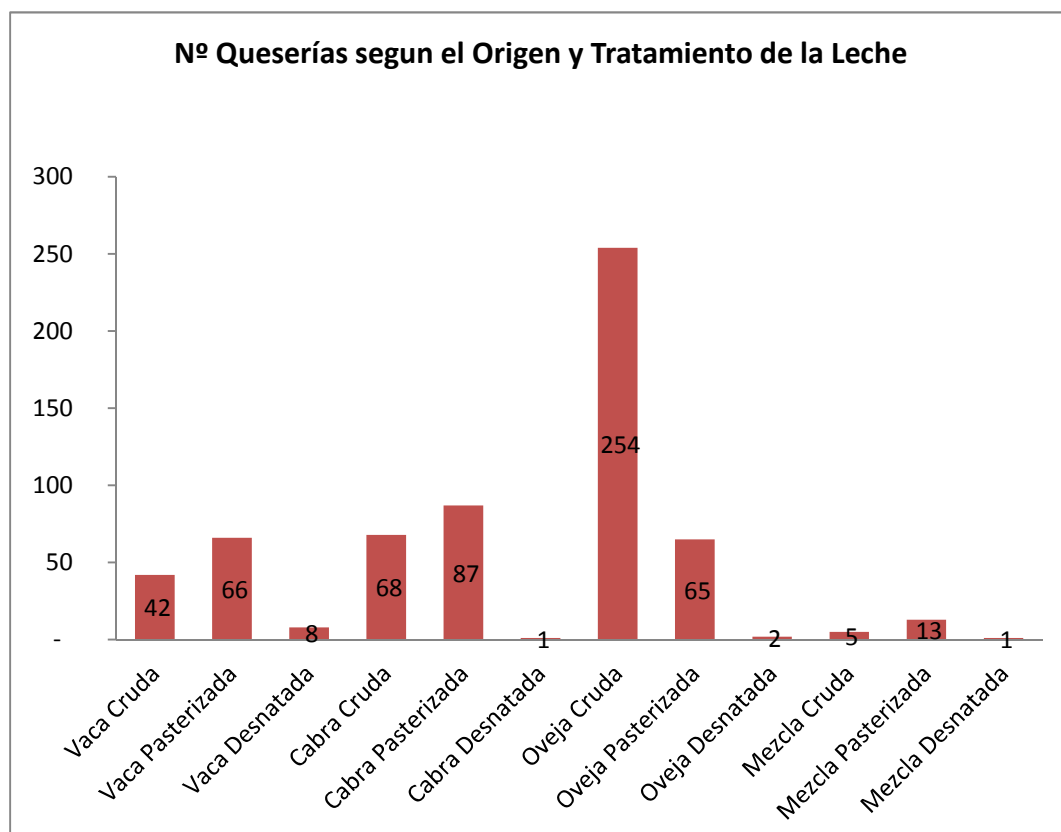


Gráfico 9. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas

En España según los datos obtenidos en el presente trabajo se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas. Tras encuestar las diferentes industrias lácteas, se obtienen los siguientes valores representados en el *Gráfico 9. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas*.

- Leche de **vaca**, se transforma en 42 queserías como leche cruda, y en 66 como leche pasterizada. Solo se realiza desnatado en 8 industrias lácteas.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 87 queserías, cruda en 68 y solo se realiza desnatado en 1 de ellas.
- Leche de **Oveja**, se trabaja con leche cruda en 254 industrias, se pasteriza solo en 65 de ellas. Se hace desnatado en 2 industrias lácteas.
- **Mezcla** de Leches, se trabaja como cruda en 5 industrias lácteas, en 13 de ellas como pasterizada y en 1 solo se lleva a cabo desnatado.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

RECETAS Y COAGULACIÓN

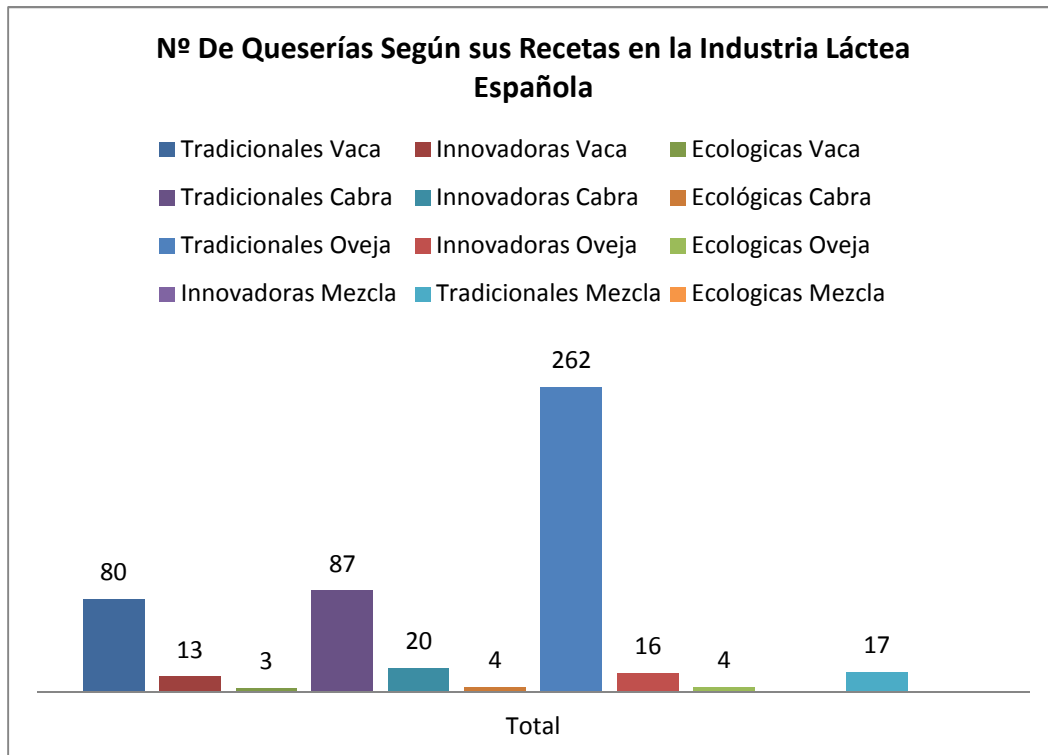


Gráfico 10. Recetas en las Industrias Lácteas Españolas

En la Gráfico 10. Recetas en las Industrias Lácteas, podemos ver que en toda la leche procesada tiene mayor importancia las elaboraciones tradicionales que las innovadoras y/o las ecológicas.

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Vemos además que el tipo de coagulación predominante en España es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 378 de las queserías encuestadas frente a las 66 en las que se realizan coagulaciones lácticas.

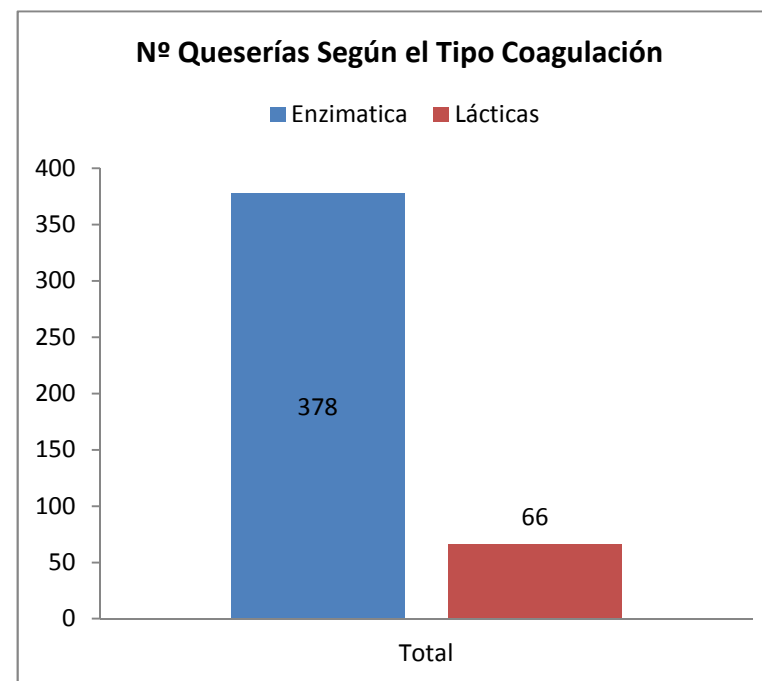


Gráfico 11. Nº Queserías Según Tipos de Coagulación en España

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO

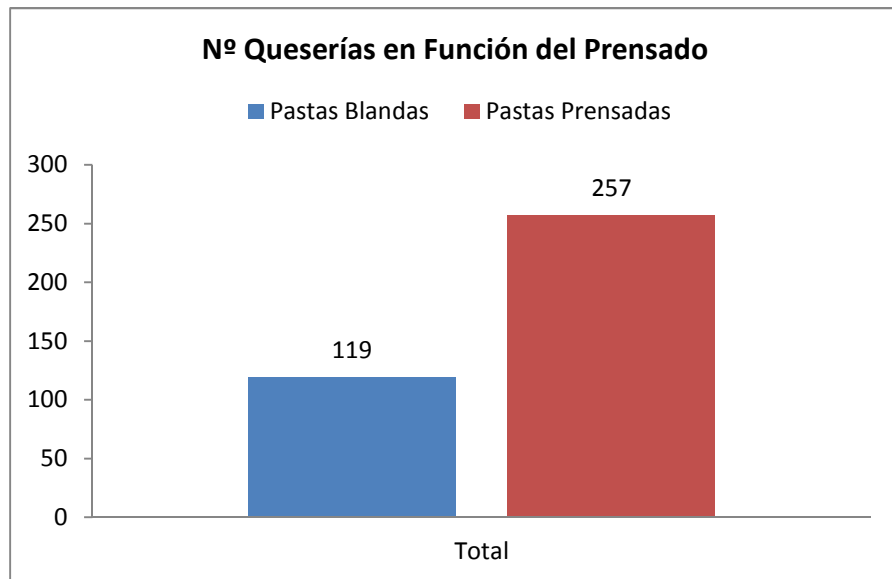


Gráfico 12. N° de Queserías Según Técnica de Prensado en España

En el Gráfico 12. N° de Queserías Según Técnica de Prensado en España se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en España la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 257 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a 119 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACIÓN. QUESO DE VACA

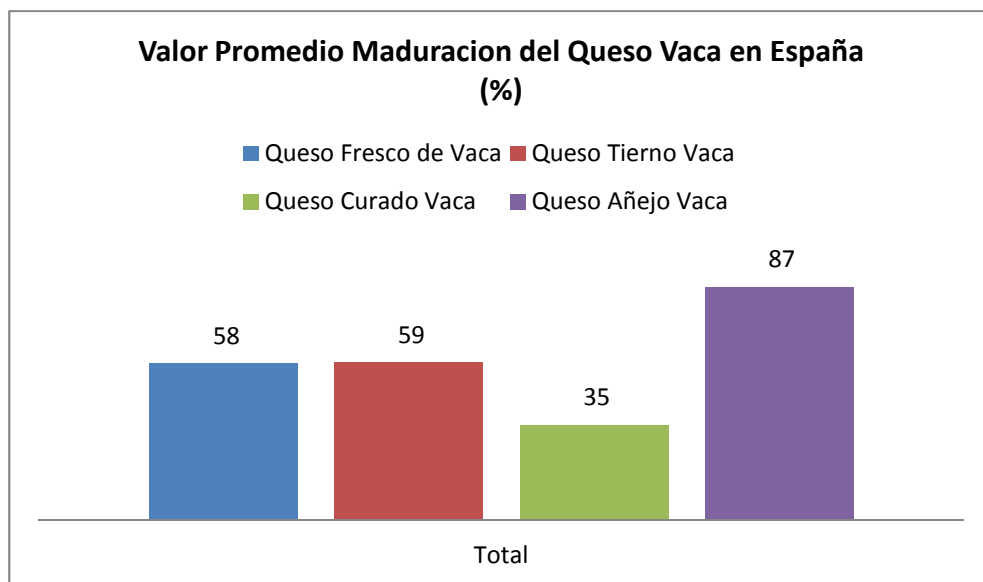


Gráfico 13. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en España

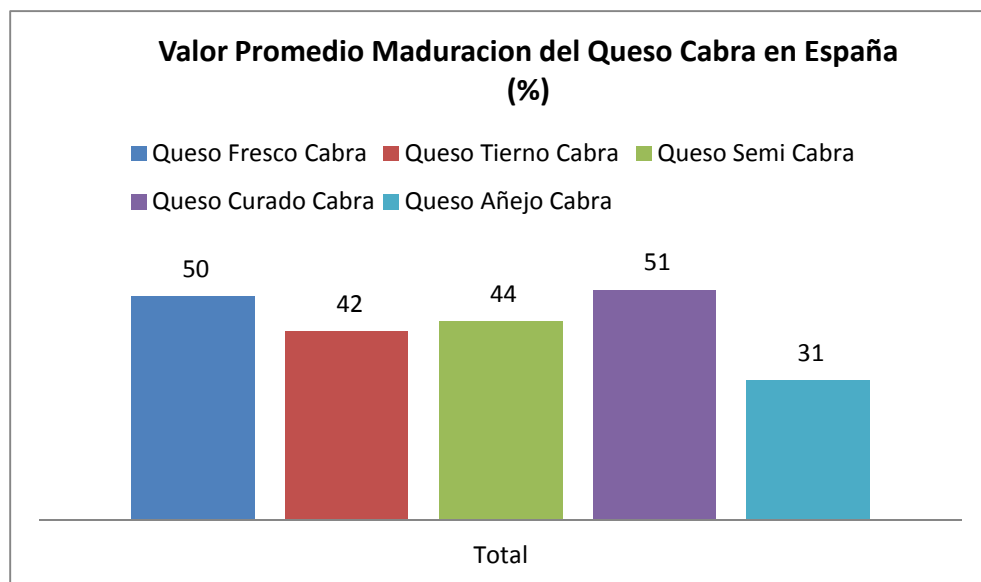
EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en España en función al grado de su maduración es:

- Se comercializa como **Queso fresco** el 58 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 59 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 35 %.
- El Queso **Añejo** de Vaca supone el 87 % del valor medio de las queserías que lo elaboran.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACIÓN. QUESO DE CABRA.



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en España y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 50 %, tierno en un 42%, semicurado en un 44 % y Curado en un 51 % y Añejo un 31 %.

Gráfico 14. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en España

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACIÓN. QUESO DE OVEJA

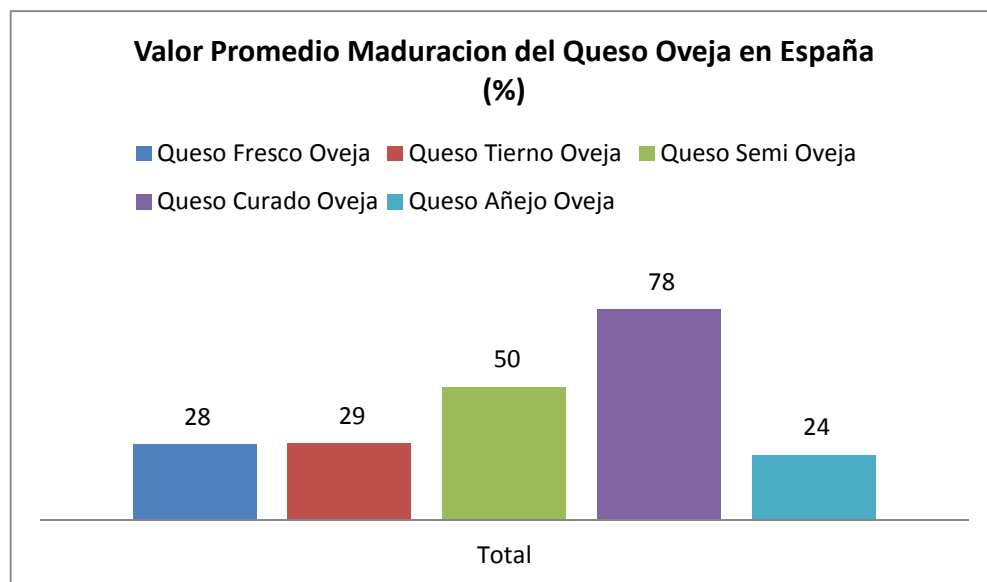


Gráfico 15. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en España

Las queserías que elaboran queso de oveja han manifestado que lo hacen en los siguientes valores promedios:

- Queso fresco de Oveja, el valor promedio es de un 28 %.
- Queso Tierno de Oveja, el valor promedio es de un 29 %
- Queso Semicurado de Oveja, con un valor promedio de un 50 %.
- Queso Curado de Oveja, con un valor promedio de un 78 %.
- Queso Añejo de Oveja, con un Valor de un 24 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACIÓN. QUESO MEZCLA DE LECHES.

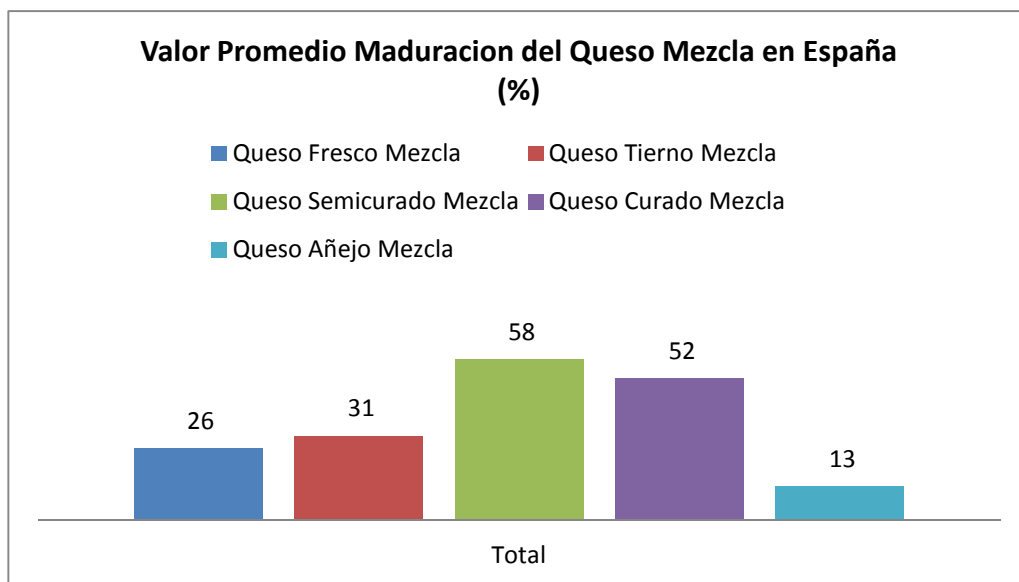


Gráfico 16. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en España

La leche de mezcla al igual que la oveja es también una leche que al transformarse en las microempresas lácteas se somete a una mayor maduración, alcanzando su máximo en el queso semicurado y curado, y teniendo menor importancia los quesos añejos y frescos.

2.5 COMERCIALIZACIÓN EN LAS MICROEMPRESAS LACTEAS ESPAÑOLAS

TIPOS DE VENTAS

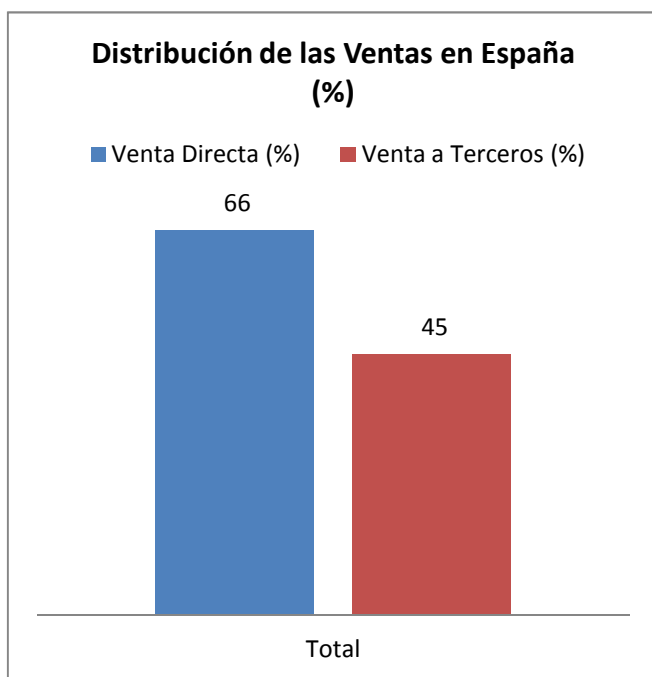


Gráfico 17. Tipificación de la Venta de queso en España

La venta de queso en España está liderada en % por la venta directa según los datos analizados, siendo el valor promedio de venta directa de un 66 % frente a la venta a terceros que ocupa un 45 % de valor promedio. Los valores mostrados en el Gráfico 17. Tipificación de la Venta de queso, son valores promedio manifestados por la microempresas lácteas en referencia a la venta de queso.

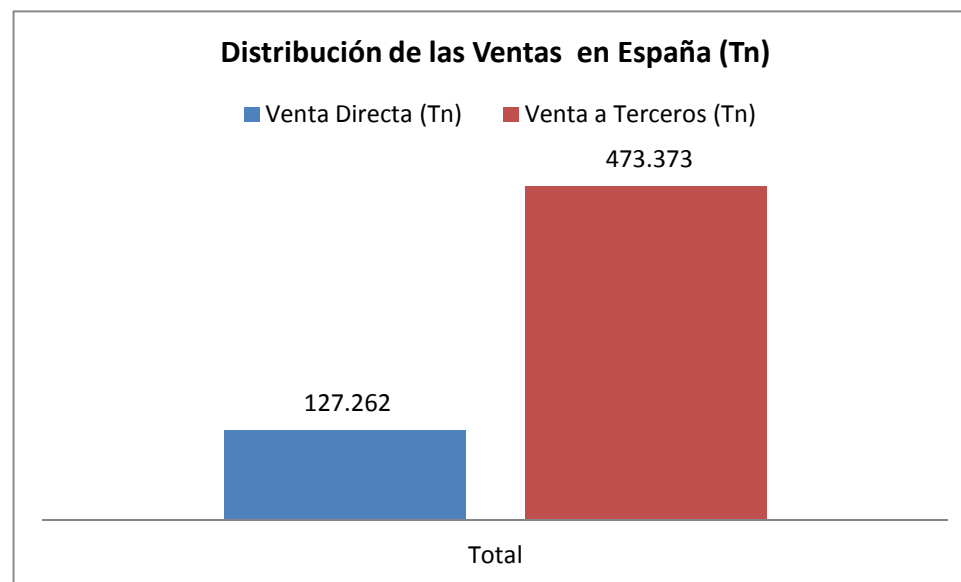


Gráfico 18. Tipología de las Ventas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el *Gráfico 19. Caracterización de la Venta Directa*, se representan los valores promedios de las ventas directa, pudiéndose observar que está encabezada por la venta directa, seguida de la autoventa, distribución propia, feria y mercados y por último internet.

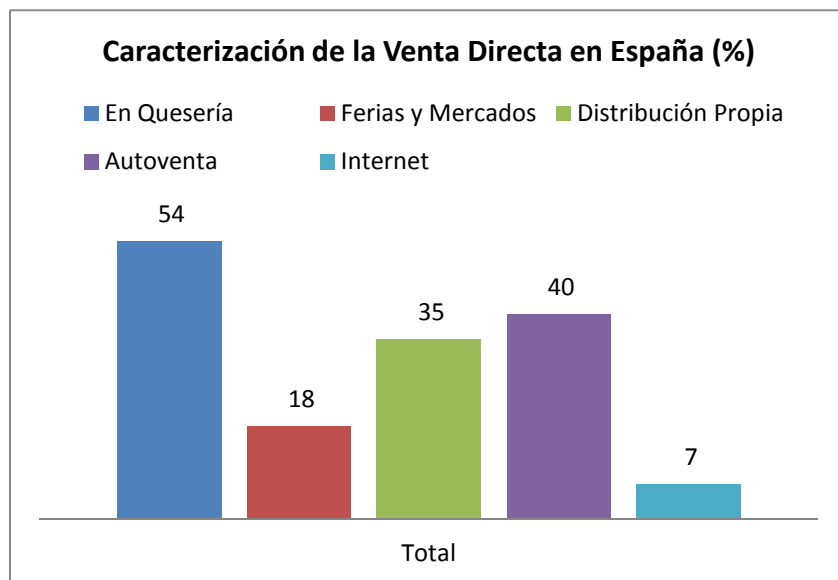
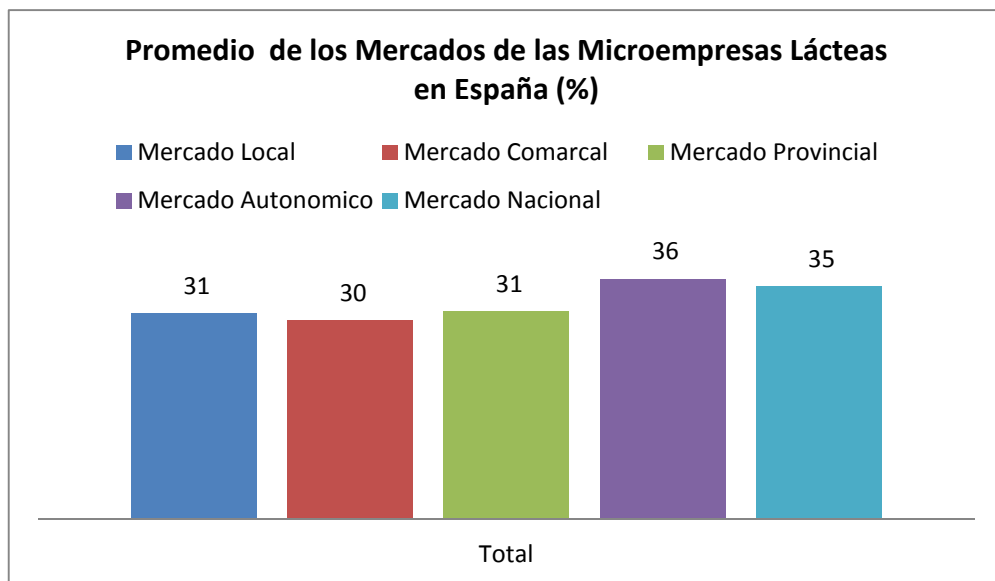


Gráfico 19. Caracterización de la Venta Directa en España

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS



Respecto a los mercados, según los valores analizados, el mercado autonómico es el que mayor valor importancia tiene seguido del mercado nacional, provincial y local.

Gráfico 20. Valores Promedio de los Mercados de las Microempresas Lácteas en España

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Las exportaciones del producto son otro de los aspectos a analizar a la hora de caracterizar los canales de comercialización de la industria láctea.

El principal destino exportador es Europa con más de 53 empresas exportando hacia el, seguida de América y Asia.

Estos valores de número de empresas exportando ponen de manifiesto las dificultades de las mismas para salir con el producto fuera del mercado nacional.

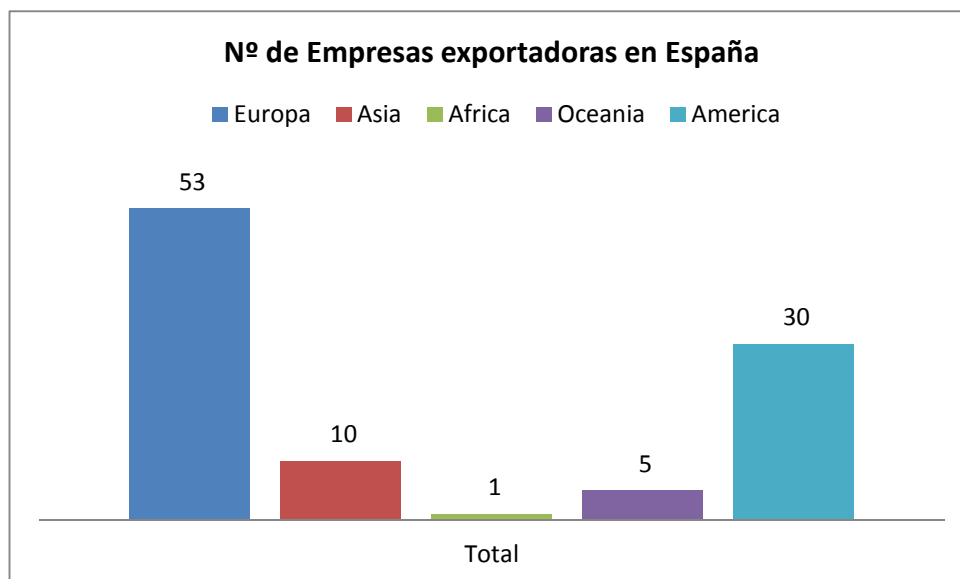


Gráfico 21. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en España

2.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR EN LA MICROEMPRESA LÁCTEA ESPAÑOLA

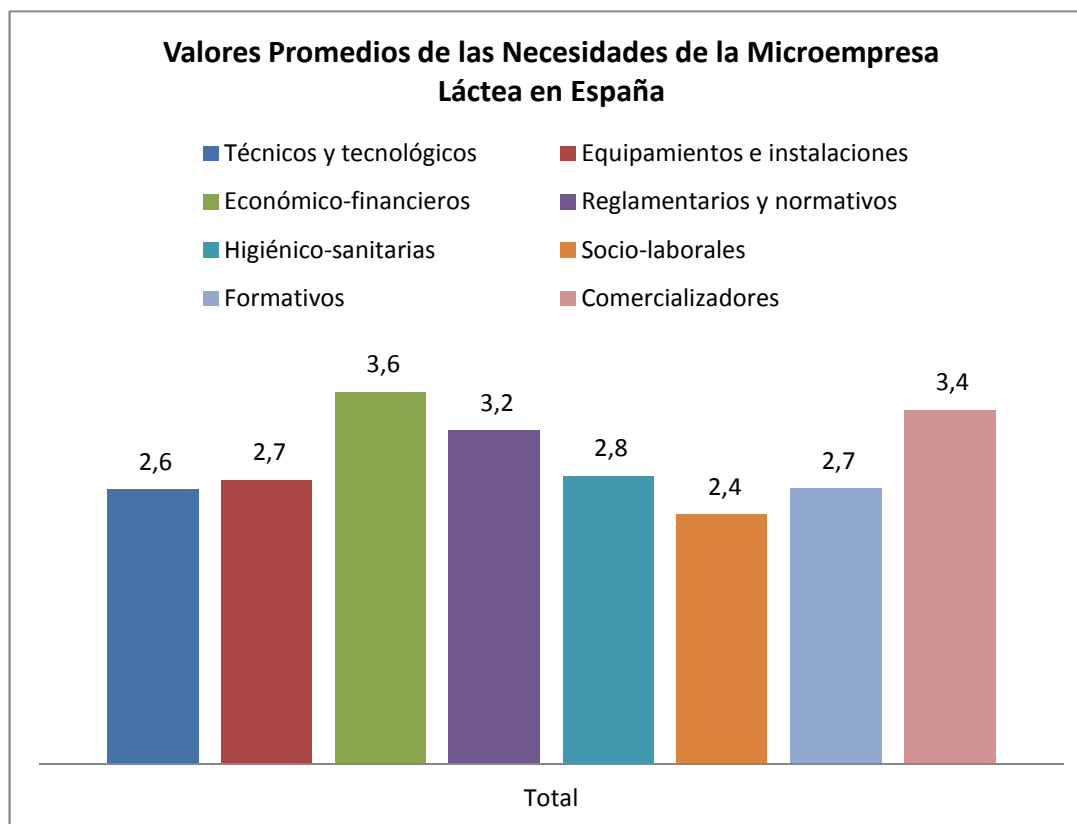


Gráfico 22. Valores Promedio de Necesidades de la Microempresa Láctea en España

En el *Gráfico 22. Valores Promedio de Necesidades de la Microempresa Láctea*, se obtienen los valores promedio asignados por los encuestados a las diferentes cuestiones que se les planteaba respecto a necesidades de la microempresa.

Los valores de los mismos pueden ser desde 0 que se corresponde con el nivel más bajo de importancia hasta 5 que es el valor máximo.

Queda de manifiesto que todos exceptuando los socio-laborales superan el valor medio, lo cual indica que en las microempresas lácteas se tiene constancia de dichas necesidades.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

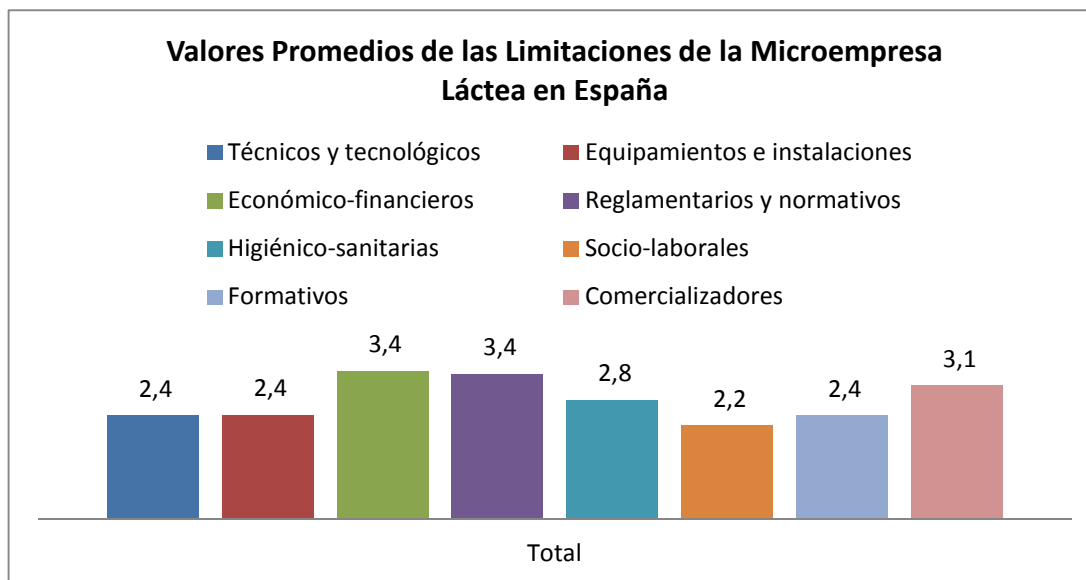


Gráfico 23. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en España

Siguiendo con la configuración de valores establecidos en el apartado anterior, 0 no es importante y 5 es de máxima importancia, se obtienen los siguientes valores:

Tienen valores muy cercanos al valor medio 2,5 nivel de importancia alto, los aspectos técnicos y tecnológicos, equipamientos e instalaciones, socio laborales y formativos.

Tienen valores muy altos las limitaciones económicas financieras, y reglamentarios y normativos al igual que los aspectos relacionados con la comercialización.

2.7 CONCLUSIONES

El desarrollo del trabajo de radiografía de la situación e importancia de las pequeñas queserías e industrias lácteas en España, pone de manifiesto una realidad poco conocida de todas las microempresas lácteas: Su **importancia socio-económica** en el cómputo total de la industria láctea Española.

En el supuesto (datos no disponibles) de algo más de 1.000 microempresas lácteas legalizadas en España, **el valor de estas 415 encuestas significa disponer de datos directos**, realizados y recogidos por las propias asociaciones de productores o entidades o colectivos que trabajan estrechamente con el sector, **que representan del 35 al 40% del total de las microempresas existentes**. Es decir, el nivel de fiabilidad y realidad de los datos recabados puede considerarse muy alto y representativo fidedignamente del sector radiografiado.

El análisis de las microempresas lácteas encuestadas, permite **extrapolar los resultados al total de la microempresa láctea española**, aumentando los valores absolutos de producto transformado materias primas empleadas para ello. Es especialmente importante el número de empleos directos generados, así como la estabilidad de los canales de comercialización empleados para la venta de las producciones.

El estudio pone de manifiesto la **dependencia entre el sector lácteo transformador y el sector agroganadero productor de leche**, existiendo una vinculación directa entre ganadero y pequeño industrial, muy alejada de la que se establece en el caso de la gran industria láctea donde no acostumbra a haber vinculación directa del ganadero con el transformador lácteo. Este vínculo es especialmente importante, ya que garantiza una buena interlocución y protege al sector ganadero de la especulación y vaivenes del mercado lechero.

Es sintomático que **el 40% del total sean microempresas lácteas dirigidas por empresarios autónomos individuales** (CIF autónomos) **que recogen en buena medida una realidad y estructura de origen familiar**, donde un miembro de la familia es el titular a su vez de la microempresa. Otro 34% del total tienen una situación fiscal de Sociedad Limitada como, posiblemente, uno

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

de los sistemas más ágiles de trabajo a partir de la voluntad de colaboración entre varios individuos unidos por un proyecto común: la microempresa láctea

En cuanto a la facturación de estas microempresas lácteas y si cogemos el nº de microempresas por franjas de facturación, y otorgamos a cada franja una media de facturación estimada, las cifras económicas resultantes son muy elevadas:

- Menos de 100.000 €/anuales / Media de 75.000 € x 129 encuestas = 10 millones de €.
- De 100 a 250.000 €/anuales / Media de 175.000 € x 183 encuestas = 32 millones de €
- De 250 a 500.000 €/anuales / Media de 375.000 € x 46 encuestas = 17 millones de €
- De 500.000 a un millón €/anuales / Media de 750.000 € x 24 encuestas = 18 millones de €
- De 1 a 1,5 millones €/anuales / Media de 1,25 millones € x 24 encuestas = 25 millones de €
- De 1,5 a 2 millones €/anuales / Media de 1,75 millones € x 2 encuestas = 3,5 millones de €
- + de 2 millones €/anuales / Media de 2 millones € x 12 encuestas = 24 millones de €
- Total de 129,5 millones de € / 415 encuestas x 2,5 (+ de 1.000 microempresas) = 325 millones de €

Estaríamos hablando de un sector lácteo que abarca a más de mil microempresas lácteas con una facturación bruta anual estimada (cálculos conservadores) de 325 millones de euros. Es decir, microempresas con una media de facturación de 325.000 € anuales

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Las tecnologías empleadas en las industrias lácteas españolas están apoyadas en **recetas tradicionales**, siendo estas las principales líneas de negocio de las microempresas lácteas, esto tiene especial importancia ante la capacidad de desarrollar nuevos productos en dichas microempresas.

Esta apuesta principal por quesos españoles de origen tradicional comporta una serie de características tecnológicas, a su vez derivadas de una reglamentación higiénico-sanitaria, aparentemente restrictiva o al menos de su aplicación limitada, como:

- Quesos de leche de vaca: Algo más del 60% de estos quesos se elaboran con leche pasteurizada. Principalmente quesos frescos o tiernos, lo cual ha comportado, y en muchas autonomías comporta, la obligación de elaborar exclusivamente con leche pasteurizada, dejando los de leche cruda solo para los quesos de semicurados a añejos, estos últimos que son los más importantes después de los frescos y tiernos. Si se contempla la zona principal de elaboración de estos quesos de vaca (el tercio norte peninsular) la mayor parte de los tipos tradicionales son quesos de corta maduración.
- Quesos de leche de cabra: Algo menos del 60% de estos quesos se elaboran con leche pasteurizada. Principalmente quesos frescos o tiernos, lo cual ha comportado, igual que ocurre con la leche de vaca, la obligación de elaborar exclusivamente con leche pasteurizada, dejando los de leche cruda solo para los quesos de semicurados a curados o bien algunas especialidades de coagulación láctica. Si se contempla la zona principal de elaboración de estos quesos de cabra (costa mediterránea, sur de la península) la mayor parte de los tipos tradicionales son quesos de corta maduración, tanto en coagulación enzimática como láctica.
- Quesos de leche de oveja: Aquí la realidad es incontestable y rotunda. Al contrario que con las leches de vaca y de cabra, más del 80% de estos quesos se elaboran con leche cruda. Principalmente quesos semicurados a añejos, atendiendo a recetas de quesos muy antiguos que son una de las señas de identidad de nuestra quesería tradicional. Esta larga curación de los quesos, ha permitido el mantenimiento del empleo de la leche cruda en los quesos de oveja, principalmente en la zona central (mesetas) y suroccidental (Extremadura).

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

- Quesos de leche de mezcla: Salvo en aquellos quesos azules del norte de España en que existe una tradición de mezclar leches (leche del ganado), a nivel de las microempresas lácteas españolas no existe una gran tradición de la mezcla de leches, convirtiéndose en una práctica inusual y marginal, dedicada principalmente a quesos de media a larga curación, en la línea de los quesos de oveja. Se observa en aquellas queserías que elaboran con leche de oveja y, accidental o temporalmente, elaboran también pequeñas cantidades de quesos de mezcla. O bien en aquellas queserías de leche de vaca y de cabra que, cuando flojea el volumen de la leche de cabra (estacionalmente) elaboran partidas de leche mezclada con vaca.

En cuanto a la tecnología empleada, y teniendo en cuenta la importancia casi hegemónica de los quesos de media a larga curación en leche de oveja y una importante cantidad de estos quesos madurados en las otras leches (vaca y cabra), las técnicas de elaboración empleadas corresponden a las coagulaciones enzimáticas y a las pastas prensadas, tan típicas de nuestro acervo quesero. Pero lentamente se van introduciendo las técnicas de coagulaciones lácticas o mixtas y las pastas blandas, principalmente en las leches de cabra, y de vaca en menor medida, que corresponden a quesos de corte y formato modernos, muy solicitados en mercados modernos de origen urbano.

Respecto a las maduraciones de los quesos comercializados en España, el ***espectro abarca para todas las especies y maduraciones***, de forma que son importantes los quesos frescos, tiernos, semicurados, curados y añejos, presentando diferencias singulares según la especie animal que se trabaje. Así, predominan los quesos frescos y tiernos en las leches de vaca (tradicionales) y cabra (tradicionales y modernos); en cambio predominan casi totalmente los quesos semicurados a añejos en la leche de oveja (tradicionales) y, en menor medida, en los de mezcla.

Respecto a la comercialización de los productos elaborados, la ***venta a terceros tiene mucha mayor importancia sobre la venta directa en las microempresas lácteas***, esto reduce el margen de beneficio de la actividad empresarial pero por el contrario facilita el acceso al consumidor, al acercar las producciones repartidas por el territorio a los grandes mercados de las grandes ciudades.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

No obstante, existen reflexiones y paradojas en este apartado de la comercialización.

Cerca del 60% del tipo de venta que efectúan las microempresas lácteas son en venta directa, empleando bien repartidamente todos los sistemas de venta conocidos: en la propia quesería, en ferias y mercados, en autoventa o con distribución propia, en ámbitos locales o autonómicos. Sin embargo, solo venden con estos sistemas de venta directa apenas el 21% de su producción total. Un gran esfuerzo para un pequeño porcentaje de la producción.

Sin embargo, este porcentaje comporta la venta al mejor precio posible (venta directa en quesería o con márgenes superiores a los distribuidores) y un cobro rápido. En el caso de las microempresas más pequeñas (hasta 250.000 euros de facturación anual) este porcentaje es mucho mayor y posibilita la rentabilidad económica de la microempresa con un nivel de facturación tan ajustado.

En muchos casos, la venta directa de una gran parte de la producción a justiprecios adecuados directamente al consumidor final o a través de un solo canal de reventa (venta de proximidad: tiendas, restaurantes, casas rurales, etc.) es la única forma de dar rentabilidad a estas microempresas que trabajan con márgenes industriales más elevados debido a su exigua producción. Gracias a esta venta directa o de proximidad que permite vender su corta producción a precios más elevados respecto a los comunes del mercado, posibilita la viabilidad económica de estas microempresas lácteas más pequeñas, debido a que son producciones caras y minoritarias.

En cambio, la venta a terceros (distribuidores locales, autonómicos, nacionales, incluso exportadores) tiene un porcentaje menor de la producción, del orden del 41 % del total, sin embargo mueve hasta el 78,8 % de las toneladas producidas.

Es un factor muy importante que denota la dependencia de estas microempresas lácteas de los canales clásicos de distribución o de las agrupaciones de grandes supermercados. Esta dependencia comporta el no control de los precios a vender, en manos de estos canales de distribución, limitando el nivel de rentabilidad de estas microempresas lácteas, principalmente aquellas con una facturación anual cercana o por encima del medio millón de euros.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

De momento, las **exportaciones aun no son un canal de comercialización muy desarrollado en las microempresas lácteas españolas**, siendo el número de empresas exportadoras muy bajo con respecto al total. Este es otro de los aspectos a desarrollar.

Finalmente, la venta por Internet tiene unos porcentajes muy pequeños (del orden del 5 al 7%) del total producido. Este es un apartado, junto a la exportación, a valorar y tener en cuenta de cara al futuro.

En este apartado de valoración de la comercialización de la producción quesera y de los tipos de mercados en que se asientan, vuelve a aparecer nítidamente la vinculación directa y estrecha de estas producciones de las microempresas con sus mercados más cercanos, tanto local (venta directa), comarcal y provincial (venta de proximidad) como autonómico (venta de proximidad y a terceros). Entre estos mercados cercanos se mueve hasta el 78,6% de la producción total de las microempresas, reservando un 21,4% a las ventas a terceros de fuera de la propia comunidad autónoma.

Concluyendo que estas ventas a terceros, sumando el ámbito autonómico y el de fuera de su CC.AA., tiene una importancia económica capital para la viabilidad de estas microempresas lácteas de tamaño mediano o grande, dentro de los márgenes citados de una microempresa (hasta 2 millones de € de facturación anual)

La parte final del trabajo realizado se centra en poner en conocimiento la percepción que tienen las microempresas lácteas con respecto a sus limitaciones y necesidades, obteniéndose valores de **necesidad alto en aspectos tales como los económicos-financieros, reglamentarios y normativos, higiénicos sanitarios y comercializadores**. Esto pone de manifiesto la posibilidad de desarrollo y mejora de este sector, ya que el propio sector tiene en consideración dichas necesidades que no consigue articular para solucionar.

A través de los comentarios escritos de las encuestas realizadas plasmadas por las microempresas encuestadas en estos apartados de limitantes y necesidades, y a partir de los comentarios de los coordinadores que realizaron estas encuestas, se han recogido una serie de reflexiones que enmarcan los aspectos más importantes. A saber:

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

- ***Técnicos y Tecnológicos:***

No son los aspectos más importantes en cuanto a limitantes y necesidades. La mayoría de los queseros de estas microempresas han sabido formarse en paralelo a iniciar y desarrollar sus proyectos, o bien ya son segunda o tercera generación de queseros, sobre todo los de tipo tradicional.

A través de las CC.AA. y de las asociaciones locales o autonómicas de estos queseros han suplido con cursos de formación la ausencia de una Escuela de Lechería de ámbito estatal. Y la mayor parte de estos queseros son autodidactas o de formación sobrevenida.

Otro aspecto importante es que, desde los años 80 del siglo pasado, una buena parte de estos nuevos queseros y queserías se han constituido en los últimos 30 años ha sido a partir de jóvenes de origen urbano y con formación académica media o superior a los cuales les ha sido relativamente fácil adquirir unos conocimientos mínimos para el desarrollo de su actividad técnica y tecnológica.

En cambio ***sí que es un limitante la falta de una serie de técnicos queseros formados para las necesidades y ámbitos de las microempresas lácteas que sean de fácil acceso y costo para dichas microempresas.*** Sería necesario el desarrollo y contratación de un servicio técnico, tecnológico, informativo y formativo para el ámbito de este pequeño sector lácteo.

- ***Equipamientos e Instalaciones:***

Otro aspecto que no se considera un gran limitante y necesidad. Gracias al auge, impulso y desarrollo de centenares de microempresas lácteas por todo el territorio español, desde principios de los años 80 del siglo pasado, aquellas grandes empresas tecnológicas de equipamientos e instalaciones han ido adecuando sus ofertas y servicios a las necesidades de un ingente número de productores e instalaciones pequeños de nuevo cuño. Y, en paralelo, otras pequeñas empresas de producción (caldererías) y servicios (insumos, fermentos, etc.) se han ido creando y desarrollando para dar servicio a estas microempresas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El problema sigue residiendo en los pasos legales (legalización) de estas instalaciones a través de proyectos, permisos, trámites, limitantes legales ***por parte de Administraciones públicas***, tanto locales como autonómicas, que lastran el desarrollo o mejora de estas instalaciones.

- ***Económico-Financieros:***

Este sí que se considera un elemento importante en cuanto a las limitaciones del sector y una importante necesidad. Mientras han existido importantes ayudas a poner en marcha las instalaciones queseras (ayudas europeas, nacionales y autonómicas), han sido motores para poner en marcha nuevos proyectos e instalaciones. El problema reside en la actualidad, con una larga crisis económica, ***limitaciones de crédito con exigencias abusivas e intereses muy onerosos, que impiden las mejoras o cambios en las instalaciones ya existentes***, algunas obsoletas (años 80 y 90) y otras deterioradas por el paso del tiempo. ***No existe una política de créditos blandos para estas actividades.***

También, en paralelo, la figura de los créditos de campaña (básicamente almacenaje de producción de forma estacional en las épocas de mayor producción láctea) o para financiar los stocks de producción, sobre todo en aquellos casos y quesos de larga curación (vaca, oveja y mezcla principalmente), en la línea de los que existen en otros países comunitarios, es una necesidad que se observa muy importante y que brilla por su ausencia.

- ***Reglamentarios y Normativos / Higiénico - Sanitario:***

Son los aspectos más importantes y más valorados como limitantes de la actividad y como necesidades de solución, directamente entrelazados entre sí con el apartado higiénico-sanitario.

En los últimos veinte años, a raíz de la entrada de España en la Unión Europea y la aplicación de la Reglamentación europea y su trasposición a la española, ha comportado un cambio radical en las normas de trabajo y funcionamiento en las microempresas lácteas. Unas a mejor y otras a peor. Paradójicamente, las normas a mejor (Criterios de flexibilidad, autocontrol por parte del

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

productor, posibilidad de elaborar con leche cruda y menos de 60 días de curación) no se están aplicando en muchas CC.AA. y en otras de forma limitada y sesgada. Y las normas a peor (mayor exigencia sanitaria a la industria alimentaria en general y láctea en particular, trazabilidad extrema, etc.) se está queriendo aplicar con los mismos criterios y exigencias tanto para una gran empresa como para pequeños productores repartidos o aislados en el territorio, sin acceso a otra información ni posibilidad de negociación.

La consecuencia es de que ***las microempresas lácteas españolas están completamente ahogadas por unas exigencias reglamentarias, normativas e higiénico-sanitarias que comportan una carga de trabajo y burocracia inabarcables y unos costos en tiempo, dedicación y económicos, inasumibles para estas microempresas.***

No existen directrices políticas, ni a nivel estatal ni a nivel autonómico, que ponga orden al galimatías reglamentario actualmente vigente y exigible a la actividad productiva y económica de las microempresas lácteas españolas y que facilite su autocontrol y exigencias higiénico-sanitarias.

El descontrol – en el sentido de actuaciones arbitrarias, caóticas y en algunos casos abusivas - de las inspecciones sanitarias y sus exigencias reglamentarias, así como la farragosa presentación y seguimiento de exigencias burocráticas de todo tipo, anulando la capacidad y autonomía de autocontrol y auto responsabilidad de los propios productores, ha convertido la actividad quesera en una labor cada vez más costosa y difícil de desarrollar “al amparo de la ley”.

- ***Socio-Laborales:***

Paradójicamente, la realidad de la ubicación de las microempresas lácteas españolas en territorios rurales con un fuerte despoblamiento y con un nivel de paro menor a la media, salvo en aquellas CC.AA. del sur español, facilita que no hayan demasiados problemas en cuanto a los aspectos socio-laborales. Es relativamente fácil conseguir personal trabajador y más o menos cualificado, así como el tipo de relación laboral establecida.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Al contrario, gracias al desarrollo de estas microempresas lácteas en territorios pobres y periféricos, muy cercanas al sector primario ganadero, productor de leche, ha actuado como un tampón en el deterioro y abandono rural debido a su cercanía y conocimiento de las personas en el ambiente rural donde se desarrolla toda la actividad económica, tanto al producción de leche como materia prima como su transformación en quesos y derivados lácteos.

- ***Formativos:***

No es un limitante muy importante. No obstante, se constata un déficit de formación y traspaso técnico y tecnológico con y entre los productores de microempresas lácteas, ampliado cada vez más por la complejidad de las exigencias reglamentarias e higiénico-sanitarias y burocráticas, así como en la gestión y administración de las mismas.

Este déficit cada vez es más acusado en aspectos derivados de temas de gestión y administración (burocracia, trazabilidad, contabilidad, etc.) y, en menor medida, en aspectos técnicos y tecnológicos.

- ***Comercializadores:***

Es uno de los aspectos más importantes en cuanto a los limitantes y necesidades constatados en esta radiografía del sector de las microempresas lácteas españolas.

Si la realidad de la producción quesera española se ha mantenido estable y fiel principalmente a unas producciones de corte tradicional, la evolución de la demanda principalmente urbana y de nuevos nichos de consumidores ha descolocado el horizonte de estos pequeños productores queseros. Asimismo, la hegemonía creciente de las grandes cadenas de distribución (distribuidores) o de venta (cadenas de supermercados) ha comportado que los productores deban estar adaptándose continuamente a nuevas demandas y exigencias rápidamente cambiables para las cuales no tienen recursos de flexibilidad empresarial. Siempre, con excepciones.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En otro orden, la ubicación de la mayoría de estas microempresas en zonas periféricas o montañosas poco pobladas, comporta que la producción deba acercarse al consumidor final, que generalmente es urbano y alejado de las áreas de producción. De hecho, una buena parte de ese porcentaje de venta directa (quesería, ferias y mercados, distribución propia, etc.) se realiza a través de la venta por turismo interior (tiendas locales o comarcales, y oferta turística – casas y hoteles rurales- o de restauración cercanas a los centros de producción) o a través del acercamiento a las poblaciones urbanas vecinas.

Por ello, la asignatura pendiente de estas microempresas es buscar o crear los canales de distribución y venta que enlacen directamente con el gran consumo urbano.

Pero las pequeñas dimensiones de la producción (facturaciones por debajo de los 250.000 € anuales) comporta a su vez unos productos lácteos de mayor costo (costos de producción más elevados por economía de escala) y de volúmenes poco elevados para las demandas de según qué tipo de distribuidor o cadena de establecimientos.

Es una pescadilla que se muerde la cola y, por tanto, uno de los problemas recurrentes. ***Ya no se trata de elaborar bien, con calidad y seguridad y a un precio competitivo, más o menos, sino de tener acceso a los mercados de distribución de una forma justa, equitativa y directa.***

Por ello en las valoraciones de limitantes y necesidades de este sector en cuanto a la comercialización de los productos, aparece como la más elevada, justo a continuación de los aspectos relacionados con la reglamentación y las normativas a cumplir y con la implantación de medidas higiénico-sanitarias.

Una problemática que afecta en toda su extensión a cualquier nivel de microempresa láctea. Tanto las más diminutas como las de mayor dimensión, aunque por diferentes criterios o problemática.

En resumen, a través de estas 415 encuestas realizadas entre microempresas lácteas de todo el país, se ha constatado una realidad de producción en muy pequeña escala (facturaciones de 250.000 € anuales; medias de 325.000 € anuales), que afectan

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

en gran número a empresas de estructura personal/familiar o de pequeñas sociedades limitadas constituidas por escasas personas, ubicadas en territorios periféricos o montañosos bien despoblados, con una actividad muy artesanal y manual y con una relación íntima y estrecha con el sector primario ganadero productor de leche, que elaboran principalmente quesos de corte tradicional, tanto frescos y tiernos como curados o viejos, en función de la cercanía o viabilidad de acceder a mercados urbanos poblados (consumidores).

Aunque, por otro lado, conviven y coexisten con otro nivel de microempresas de facturaciones entre medio a dos millones de € anuales que se comportan con estructuras más empresariales y con mayor dinamismo comercial (venta a terceros, exportación) pero que no tienen suficiente escala para acceder a grandes mercados (distribuidores, cadenas de supermercados, etc.) y cuyos costos de producción (mayor número de asalariados, grandes vigencias burocráticas y normativas) actúan como lastre a la hora de posicionarse en el mercado.

Sin embargo, entre ambos extremos y dentro del concepto de microempresas, ***estamos hablando de una realidad muy importante, activa y dinámica en las zonas más pobres y despobladas de nuestro país con una facturación estimada de 325 millones de € anuales.***

Una realidad económica que podría crecer de forma significativa, con gran impacto en zonas agrarias desfavorecidas, ***si se desarrollaran una serie de medidas y políticas adecuadas para dar visibilidad y apoyo a su desarrollo***, de esta parte del sector lácteo español que ha pasado desapercibido para las Administraciones públicas y para el gran consumo en general debido a su atomización y a su falta de interlocución y representatividad.

2.8 RECOMENDACIONES:

1.- Constitución de una mesa o foro de diálogo y trabajo con las Administraciones públicas afectadas (Agricultura y Sanidad) para el desarrollo de Criterios y Medidas de Flexibilidad, tanto en aspectos reglamentarios, normativos e higiénico-sanitarios, que faciliten la actividad profesional de estas microempresas, desarrollando el concepto aceptado de autocontrol y auto responsabilidad de los elaboradores y evitando tutelas extremas y abusivas.

Estos Criterios de Flexibilidad podrían plasmarse en una Guía de Prácticas Correctas y de Higiene que unifiquen a nivel del Estado, los criterios aplicables de las Reglamentaciones y Normativas existentes y vigentes, pero introduciendo todos aquellos factores de flexibilidad que faciliten la actividad económica y empresarial de las microempresas lácteas, tal como se admite en las propias reglamentaciones y disposiciones tanto europeas como nacionales y que se aplican ya en otros países de la UE.

Mientras no se ponga en marcha dicha mesa de diálogo y trabajo y hasta no llegar a acuerdos definitivos sobre los Criterios de Flexibilidad, deberían existir directrices de las Administraciones públicas pertinentes con tal de ayudar al sector afectado en la interpretación y aplicación de la legislación vigente de forma más llevadera y suave.

2.- Constitución de una mesa de diálogo y trabajo con las Administraciones públicas afectadas (Agricultura y Sanidad) para analizar y evaluar conjuntamente el Decreto de la Letra Q y de los Contratos Lecheros, en un momento en que la tendencia en Europa es la liberación de producción (desaparición de cuotas lácteas) y de la actividad económica entre los agentes económicos, con menor intervencionismo de las Administraciones.

Derivado de esta mesa de trabajo, debería existir la reflexión de la representatividad y funciones que deben desarrollar la Interprofesional Lechera, los Centros de Control Lechero y otros centros de decisión o entidades representativas de carácter público o público-privado en cuanto a los segmentos más pequeños del sector lechero.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

- 3.- Constitución de una mesa de diálogo y trabajo con las Administraciones públicas afectadas (Agricultura, Economía, Comercio, Turismo y Consumo) para la potenciación del conocimiento y del consumo de los quesos y derivados lácteos producidos por este microsector lácteo tan importante a través de la organización de ferias, mercados, eventos gastronómicos para el público generalista urbano y a través de la potenciación del turismo de interior en zonas desfavorecidas.
- 4.- Constitución de una mesa de diálogo, reflexión y trabajo convocada por el Magrama, con los centros distribuidores y de venta importantes de nuestro país con tal de vehicular y facilitar la posibilidad del acceso de los quesos y derivados lácteos de estas microempresas a los grandes centros de venta urbanos
- 5.- Constitución de una mesa de diálogo y trabajo con las Administraciones públicas afectadas (Agricultura y Educación) para la evaluación y desarrollo de las medidas adecuadas en los aspectos formativos (titulaciones, aspectos formativos, técnicos y tecnológicos, asesorías y reciclados profesionales, etc.) e informativos (facilidad de acceso de la información en red en zonas rurales para estas u otras actividades económicas agrarias y agroalimentarias, etc.) para las microempresas lácteas y los sectores primarios agroganaderos productores de leche.
- 6.- Constitución de una mesa de diálogo y trabajo con las Administraciones públicas afectadas (Agricultura, Economía y Hacienda) para la toma de medidas y actuaciones que faciliten la actividad económica de este microsector agrario ubicado en zonas particularmente sensibles: créditos blandos; créditos de campaña; créditos para equipamientos e instalaciones, nuevos o remodelados; devolución de IVA; etc.
- 7.- Constitución de una mesa de diálogo y trabajo con las Administraciones públicas afectadas (Agricultura, Trabajo, Seguridad Social) para la facilitación de la contratación y cotización del personal laboral y empresarial (Autónomos, C.B., etc.) en este sector que trabaja con unos márgenes económicos tan exigüos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

8.- Finalmente, y debido a la dificultad de la interlocución y representatividad de este sector tan atomizado y minúsculo a nivel estatal, pero a su vez tan importante para el asentamiento y desarrollo rural en zonas desfavorecidas, debería existir algún tipo de acuerdo o convenio entre el Magrama y las entidades representativas del sector (concretamente con PEQUES).

Este convenio debería definir y conseguir ayudas económicas públicas, directas o indirectas, que posibiliten las labores de interlocución e intercambio de información tanto con la propia Administración pública como con las propias microempresas lácteas asociadas, y que den continuidad en el tiempo a esta colaboración concreta y que faciliten las RECOMENDACIONES propuestas que comportarán tiempo, dedicación, trabajo y desplazamientos para el propio sector, tan escaso de recursos.

3 INFORMES PARCIALES POR AUTONOMIAS

3.1 ANDALUCIA

Para el desarrollo de los trabajos en la comunidad autónoma andaluza se ha contado con la colaboración entidades del territorio como se detalla a continuación. Dichas entidades han sido nexo de unión entre las diferentes industrias lácteas, permitiendo obtener los datos analizados a lo largo de este apartado.

✓ *Asociación Pro-Denominación de Origen Quesos de Málaga.*

La Asociación Quesos de Málaga fue creada en 2005, actualmente cuenta con 18 queserías socios, su objetivo principal es dar a conocer el valor del Queso de Málaga y potenciar su calidad.

✓ *Asociación de Queseros de Andalucía.*

QUESANDALUZ, Asociación de Queseros de Andalucía, entidad sin ánimo de lucro fundada en 2007 aglutina a la mayor parte del sector quesero Andaluz, y actualmente cuenta con más de una treintena de asociados, y entre sus objetivos cuenta con la promoción del patrimonio quesero Andaluz, la interlocución con la administración pública.

✓ *GDR Valle del Guadalhorce.*

El GDR Valle del Guadalhorce es una entidad sin ánimo de lucro que, si bien tiene parte de su razón de ser en la gestión y ejecución de los programas de ayudas al desarrollo rural en el Valle del Guadalhorce, tiene en la **dinamización y en la apuesta por el desarrollo sostenible** su verdadera esencia. Por ello, la dinamización económica, la dinamización social y cultural, la sensibilización ambiental, la transparencia informativa y la cooperación, son los principales ejes de trabajo de una

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

entidad que se ha convertido en sus 13 años de andadura en un **referente a nivel comarcal** como entidad que aglutina la idiosincrasia de nuestra comarca.

3.1.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – ANDALUCIA -

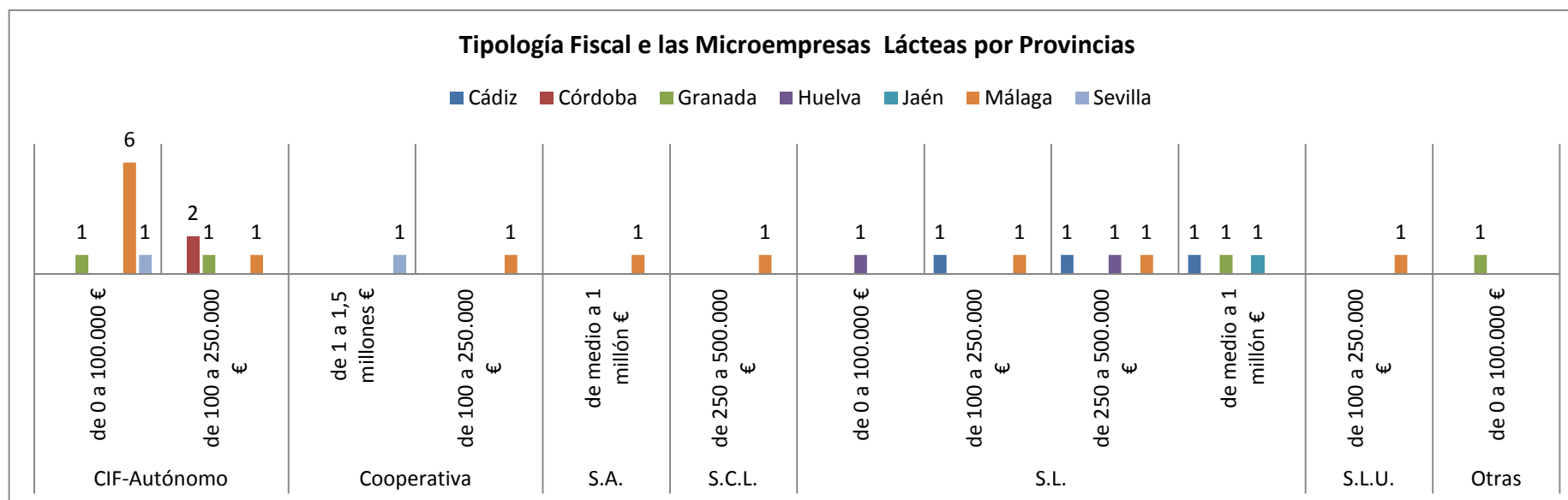


Gráfico 24. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Andalucía

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de CIF-Autónomo con un total de 12 industrias, seguida de S.L. con 9. Presta especial importancia el volumen facturado por dichas empresas debido a su atomicidad y localización, como ha quedado reflejado en el grafico anterior.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

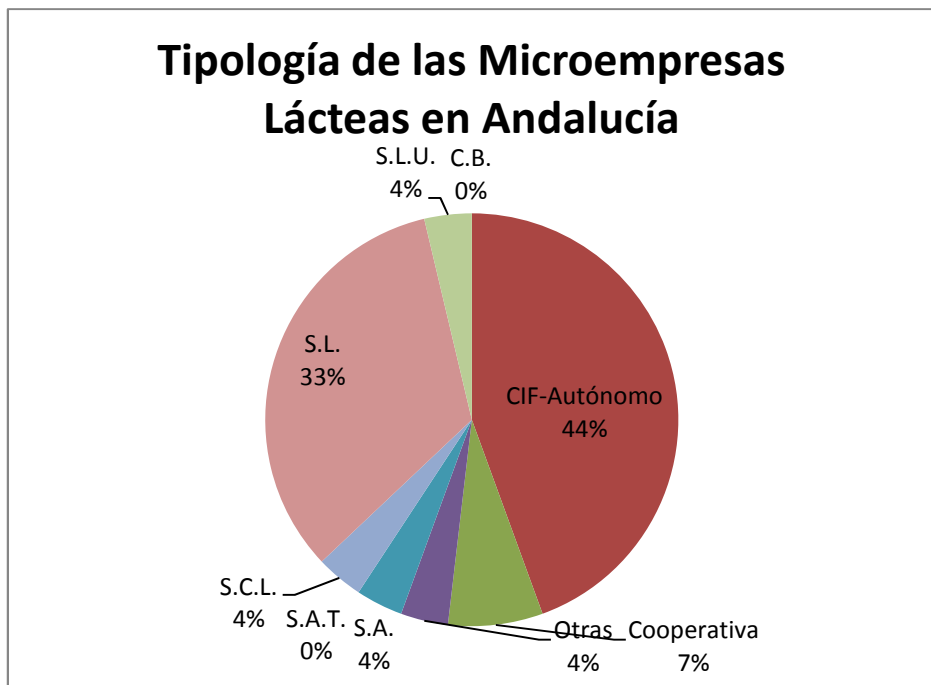


Gráfico 25. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Andalucía

En el Grafico anterior se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

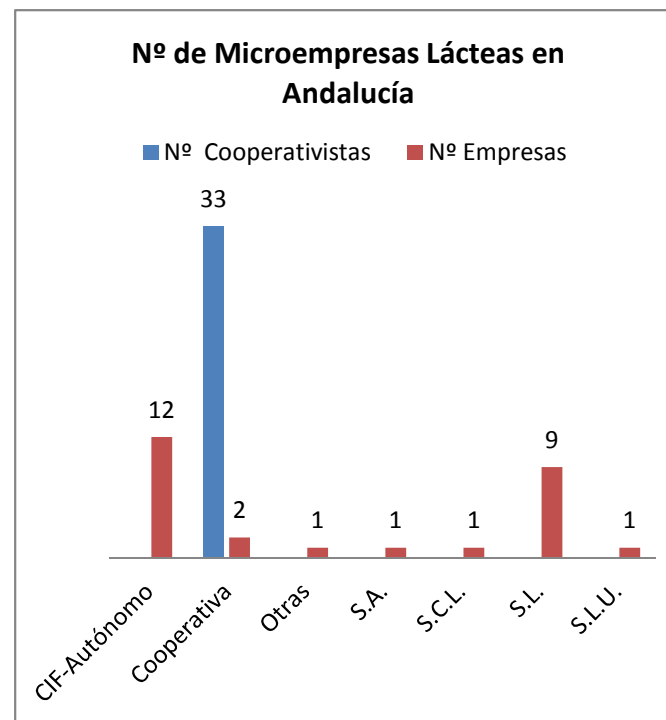


Gráfico 26. Nº Microempresas en Andalucía

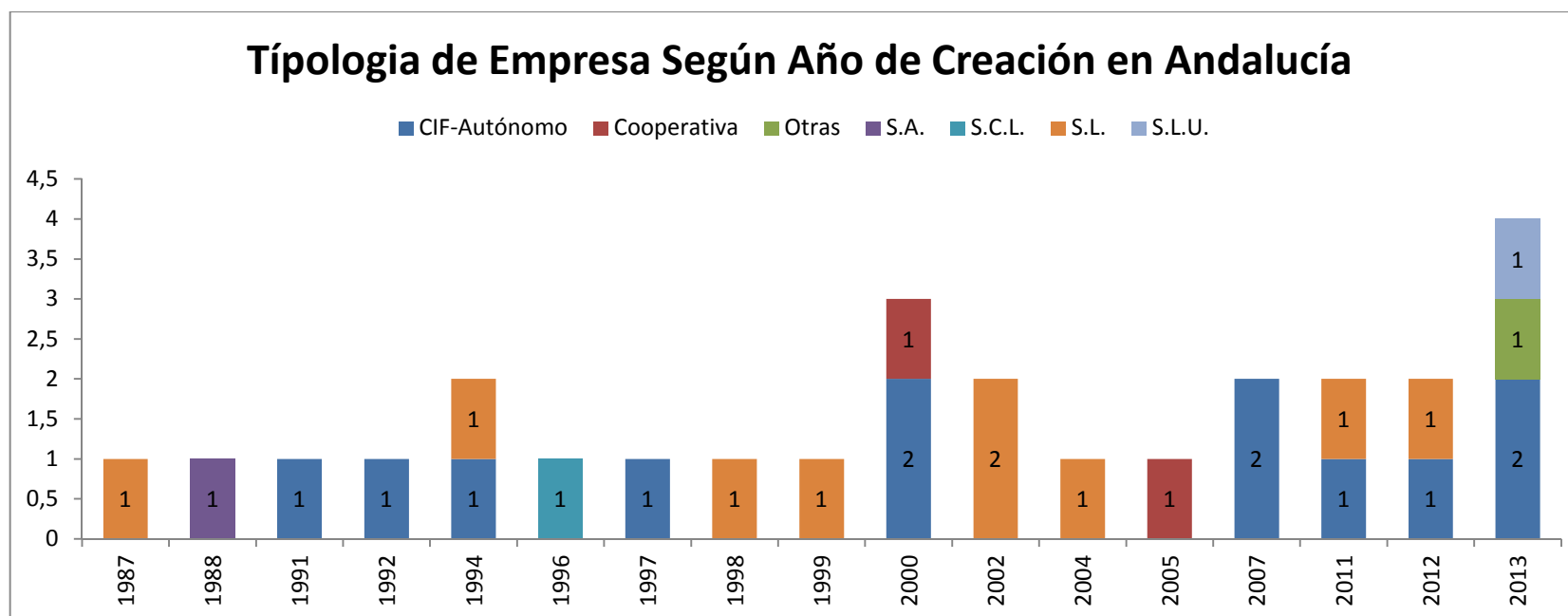


Gráfico 27. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Andalucía

Tal y como se refleja en la Grafico anterior, a partir del año 2.000 en Andalucía se produce un incremento del número de microempresas lácteas, siendo la forma jurídica de mayor peso específico la de CIF-Autónomo entre los encuestados con un total de 8 empresas constituidas bajo esta forma jurídica.

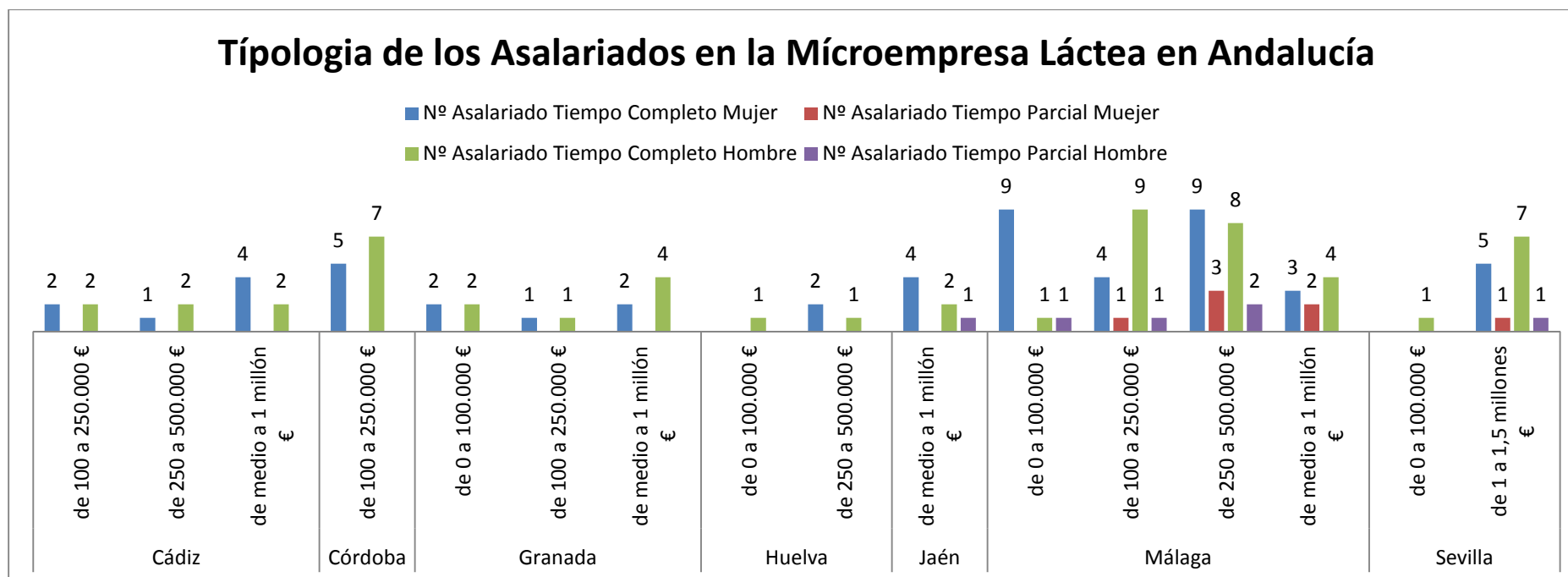


Gráfico 28. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Andaluza

En el Gráfico 28. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Andaluza se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector, no poniéndose de manifiesto discriminación en cuanto al número de empleos generados frente al empleo masculino. Además es especialmente significativo, como el número de empleados no aumenta de forma lineal con el volumen de facturación de la microempresa. Hecho que pone de manifiesto la importancia como motor de empleo en zonas rurales de la microempresa láctea frente a la gran industria láctea, con mucho menos capacidad de generar empleo.

3.1.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - ANDALUCIA-

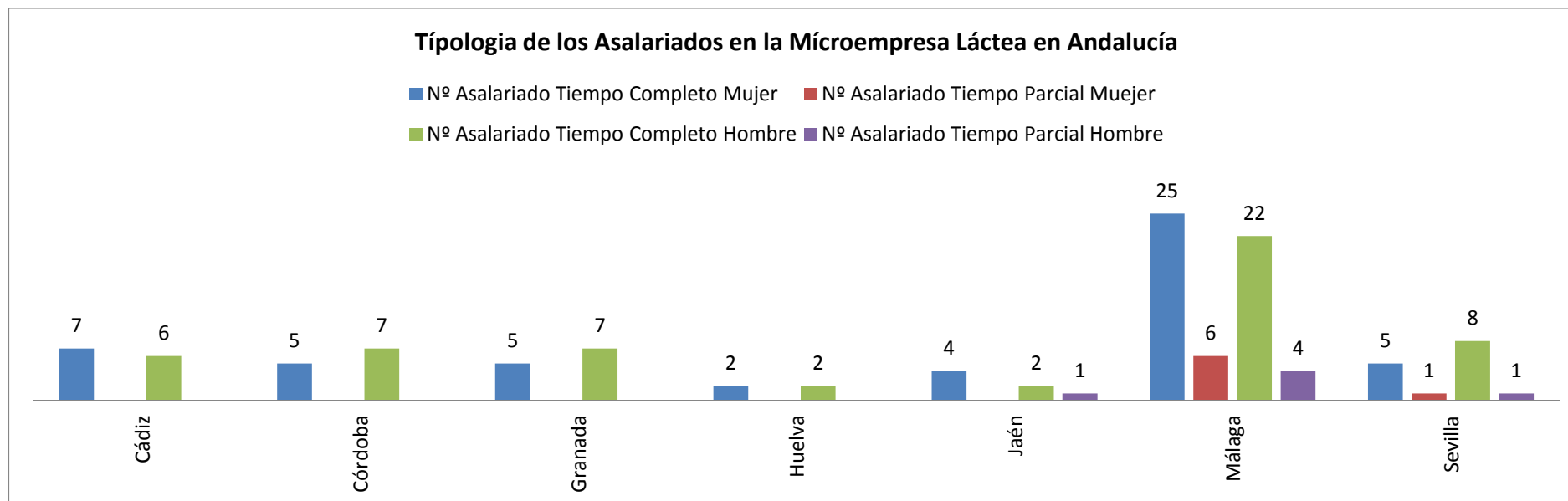


Gráfico 29. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Andaluza diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o parciales. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 120 empleos totales.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.1.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – ANDALUCIA -

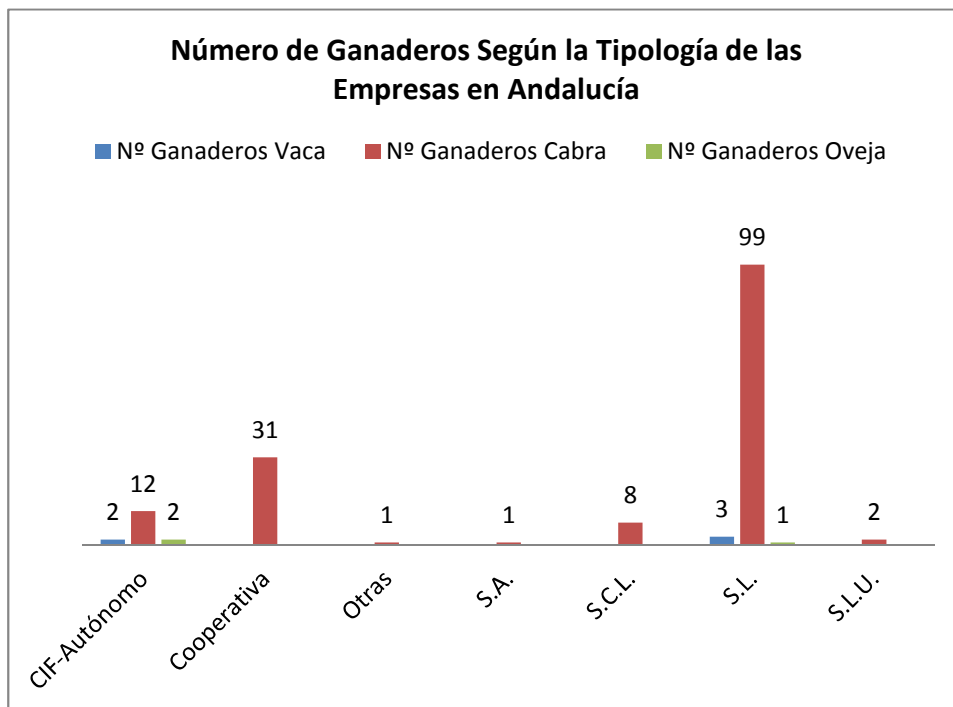


Gráfico 30. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Andalucía

Andalucía es la primera comunidad productora de leche de cabra, contando para ello con diferentes razas autóctonas y por consiguiente es de esperar que esta sea la principal materia prima empleada para la producción de quesos.

Tal y como se refleja en el Gráfico 30. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas podemos observar y se apuntaba con anterioridad, la leche de cabra es la que mayor presencia tiene en Andalucía, seguida de la de Vaca y oveja.

Además podemos advertir que el mayor número de ganaderías vinculadas a las microempresas lácteas se produce cuando estas están constituidas como S.L., seguidas de cooperativas y CIF-Autónomo.

Estos valores anteriormente comentados, evidencian la realidad de la microempresa láctea, donde es muy frecuente que exista un vínculo directo con el ganadero que aporta la leche y la producción quesera, siendo muy bajo y directo en vínculo microempresa láctea ganadería productora de leche.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El gráfico anterior, se refleja la cantidad total de leche transformada al año en Andalucía.

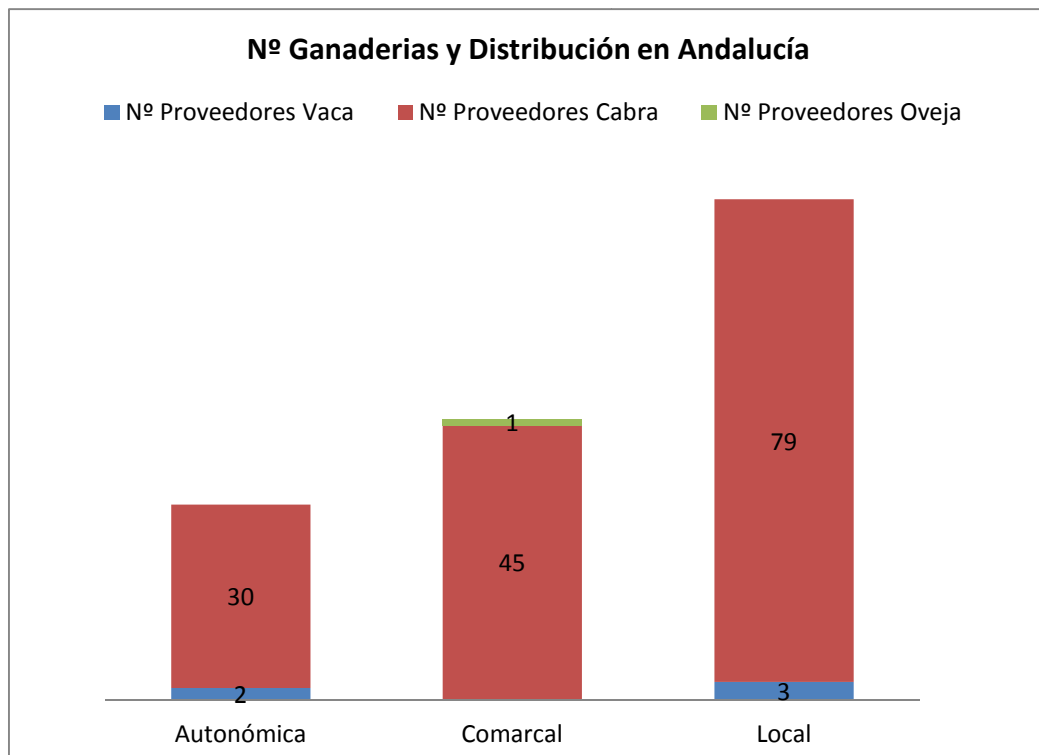


Gráfico 31. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Andalucía

En el *Gráfico 31. Ámbito de Compra de Leche para Transformación* se analiza el ámbito de compra de la leche incidiendo nuevamente en la localización cercana a la microempresa láctea transformadora, el origen de la leche es local o comarcal.

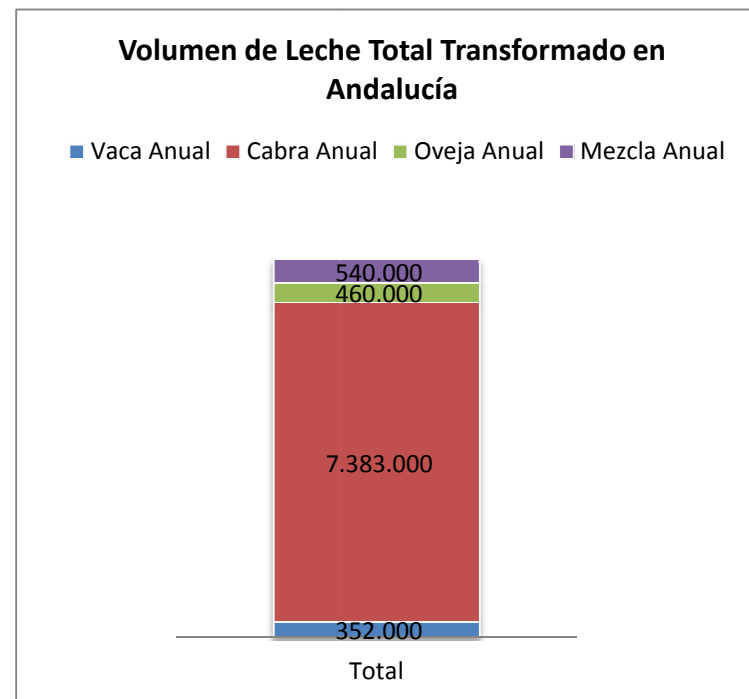


Gráfico 32. Volumen Transformado por Especie en Andalucía

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

El Gráfico 33. *Tipología de los Contratos Lecheros*, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

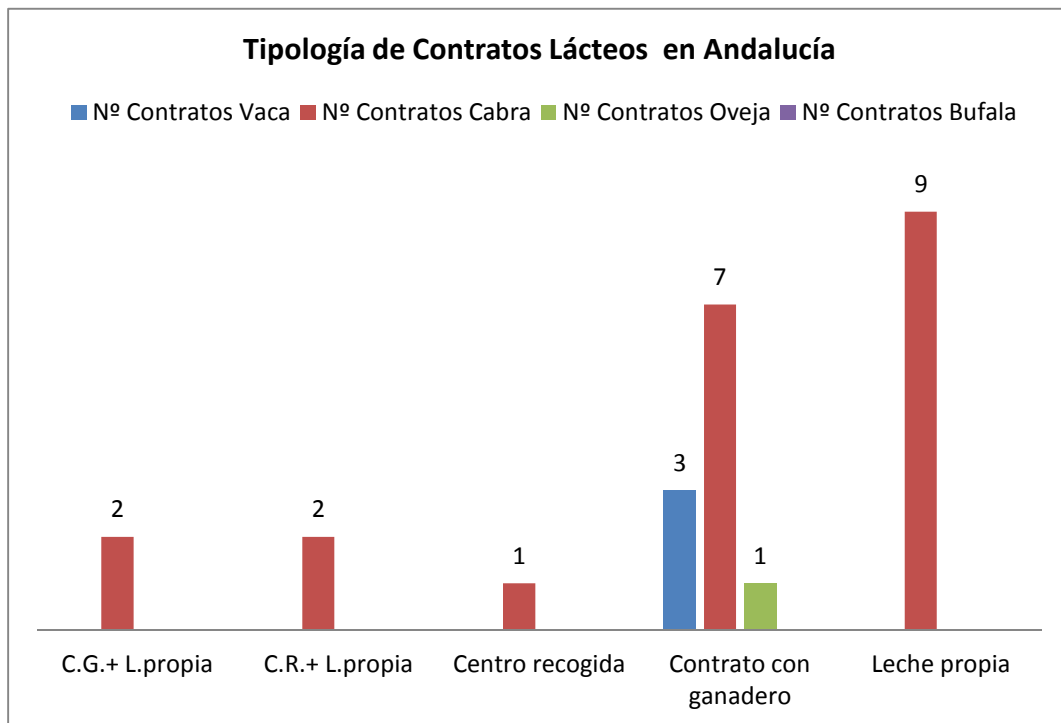


Gráfico 33. Tipología de los Contratos Lecheros en Andalucía

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Andalucía tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio la leche propia y los contratos con ganaderos tanto en la leche de cabra, vaca y oveja.

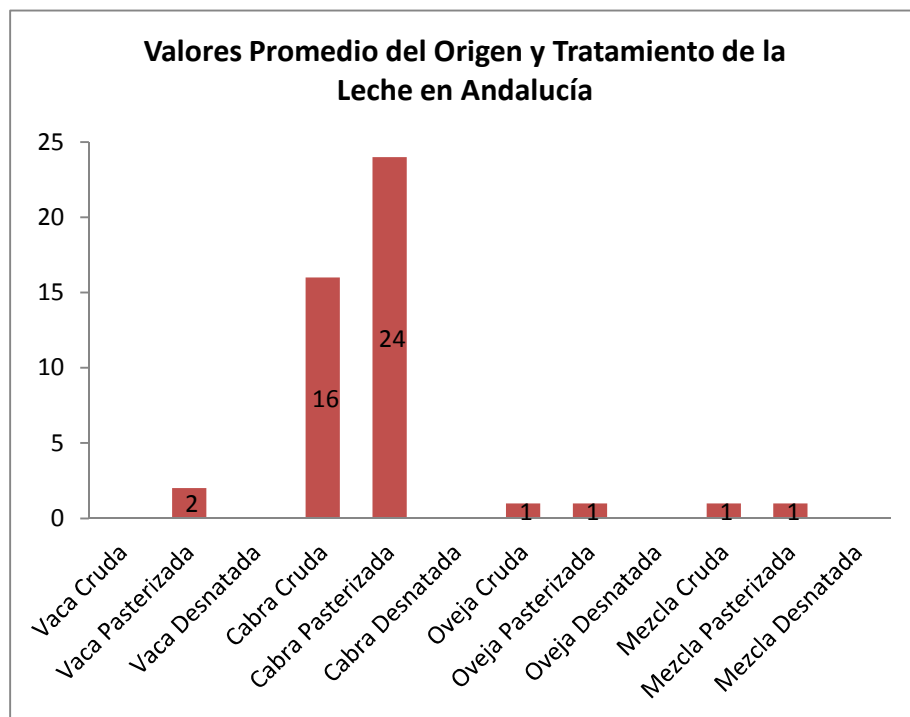
Es poco probable debido a la abundancia de ganaderías caprinas y ovinas la compra de leche a centros de recogida siendo lo más común establecer vínculos directos con los ganaderos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.1.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – ANDALUCIA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. – ANDALUCIA -



En andalucia se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas. Tras encuestar las diferentes industrias lacteas, se obtienen los siguientes valores promedios de tratamientos termicos representados en el *Gráfico 34. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas*

- Leche de **vaca**, se transfora en su totalidad como pasterizada en las dos industrias lacteas encuestadas.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 24 de las industrias lacteas encuestadas, y transforman leche cruda en 16 queserías.
- Leche de **oveja**, se trabaja tando pasterizada como cruda en las queserías participantes en el estudio.
- **Mezcla** de Leches, existen dos queserías que trabajan con leche cruda y pasterizada.
- En las queserías encuestadas en Andalucía no se realiza **desnatado** de leche.

Gráfico 34. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Andalucía

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – ANDALUCIA -

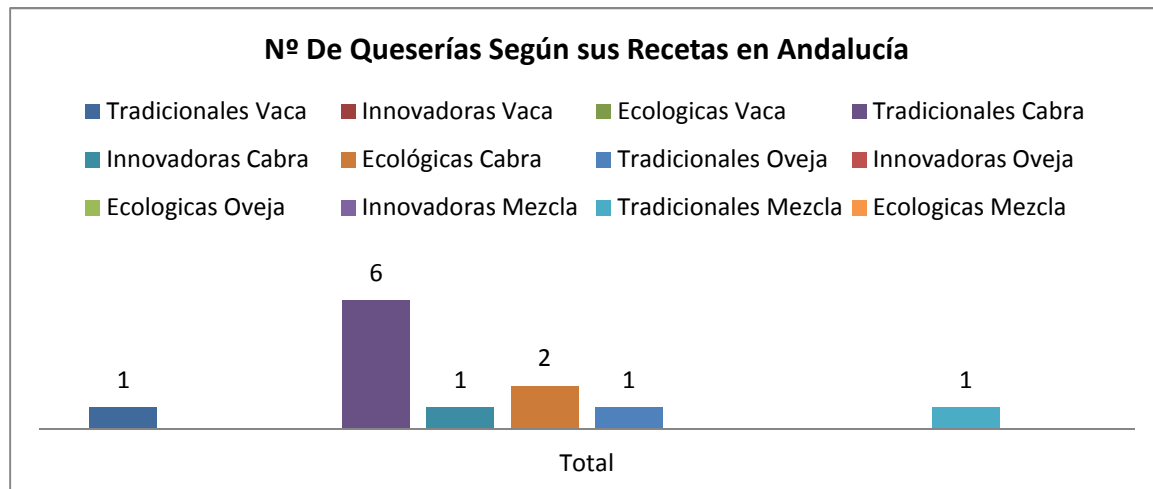


Gráfico 35. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Andalucía

En Andalucía se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en una quería.
- Receta innovadoras de vaca y/o ecológicas, no se realizan en ninguna quesería.
- Recetas tradicionales de cabra, se elaboran en un total de seis queserías.
- Recetas innovadoras aplicadas a la transformación de leche de cabra, se realizan en una quesería.

- Productos ecológicos se fabrican en dos queserías.

El tipo de coagulación predominante en andalucía es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 27 de las queserías encuestadas frente a las 5 queserías donde se realiza coagulación láctica.

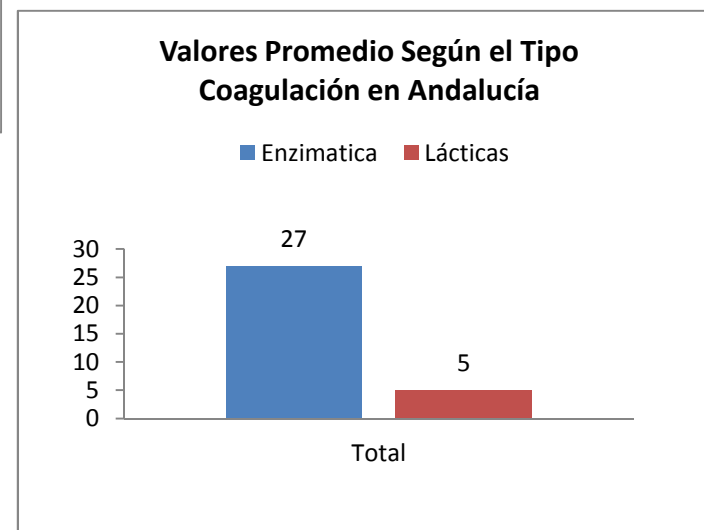


Gráfico 36. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Andalucía

MOLDEADO-PRENSADO. – ANDALUCIA -

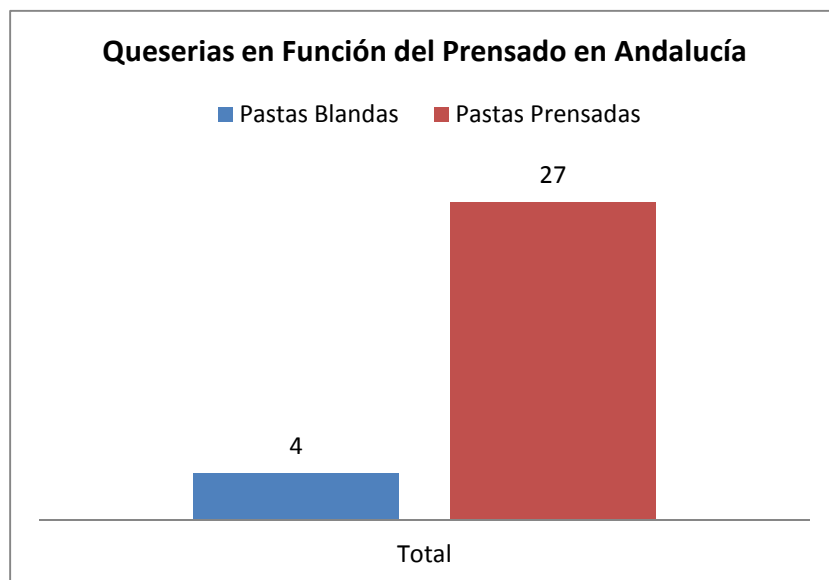


Gráfico 37. Técnica de Prensado en Andalucía

En el *Gráfico 37. Técnica de Prensado* se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Andalucía la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 27 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 4 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - ANDALUCIA -

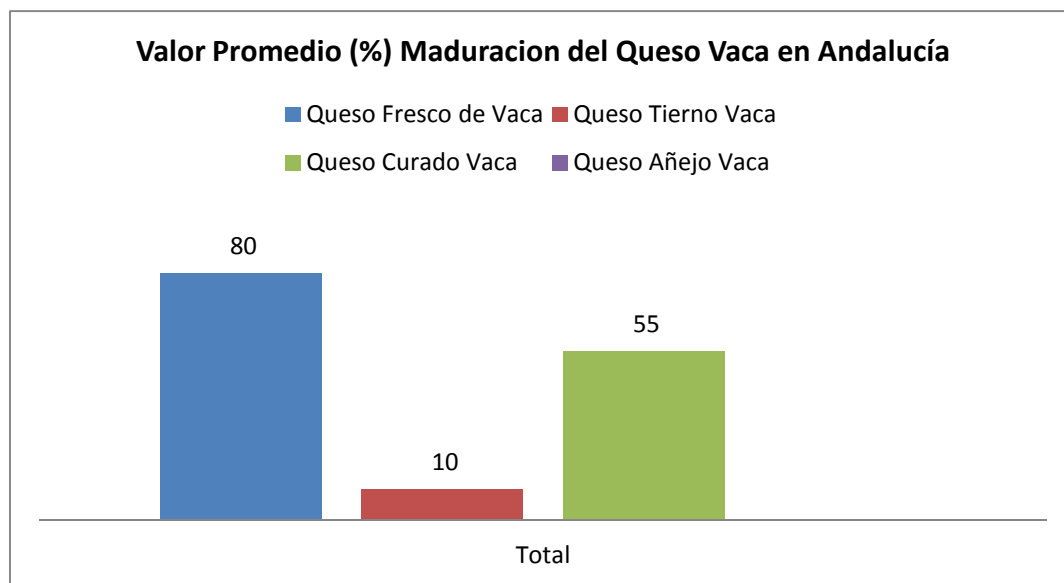


Gráfico 38. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Andalucía

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Andalucía en función al grado de su maduración es:

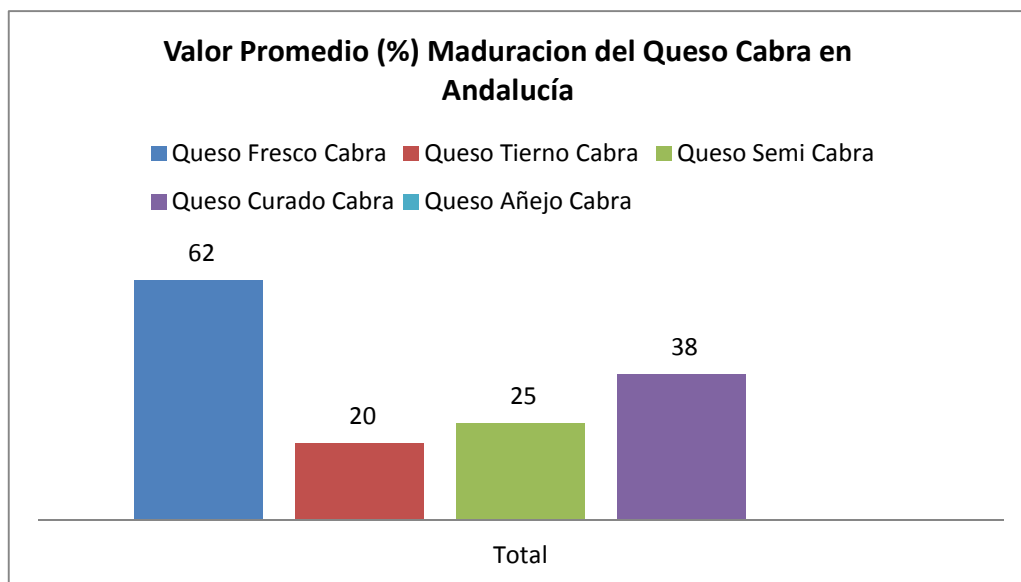
- Se comercializa como **Queso fresco** el 80 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 10 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 55 %.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos semicurados, añejos o azules.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - ANDALUCIA -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Andalucía y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 62 %, tierno en un 20 %, semicurado en un 25 % y Curado en un 38 %. No aparecen queserías encuestadas que manifiesten comercializar quesos añejos ni azules.

Gráfico 39. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Andalucía

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. - ANDALUCIA -

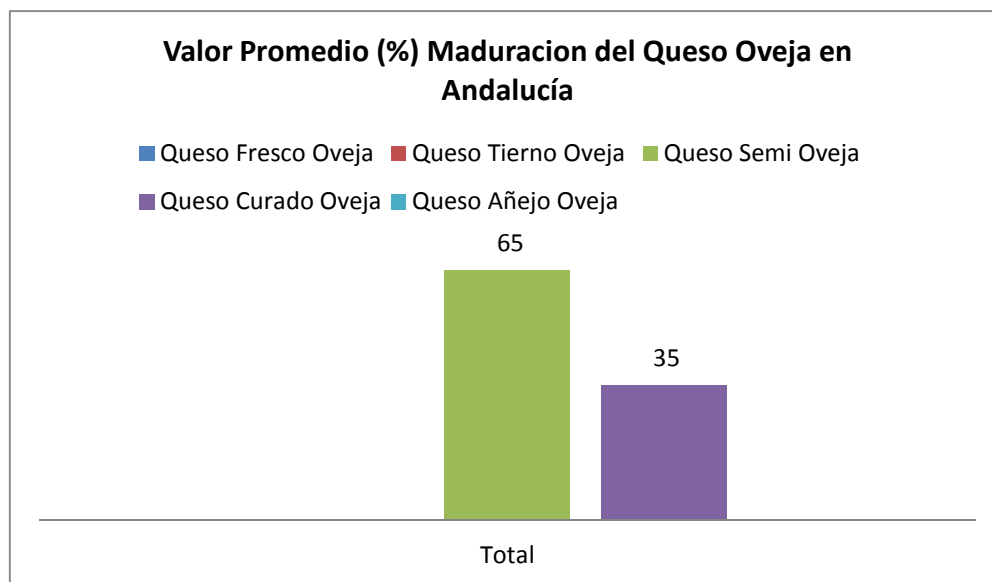


Gráfico 40. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Andalucía

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Andalucía.

Las elaboraciones realizadas en Andalucía en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el semicurado seguido del curado. Los valores medios de ambas se encuentran en torno al 65 % de valor promedio para quesos semicurados de oveja y 35 % para los curados.

No existen queserías encuestadas que comercialicen estos productos como frescos, tiernos ni añejos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHEs. - ANDALUCIA -

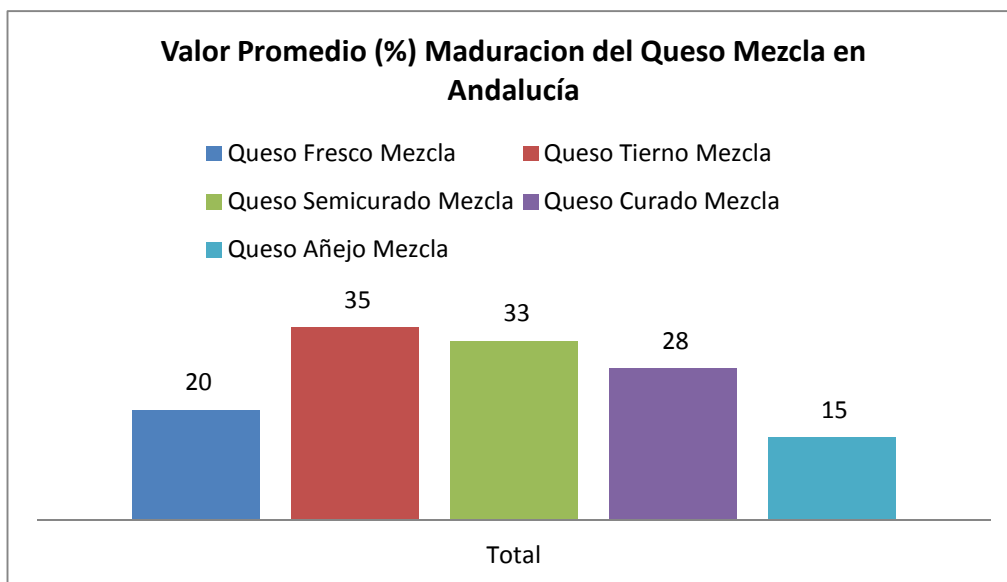


Gráfico 41. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla.

Los quesos elaborados con mezclas de leches pueden ser elaborados con mezclas de cualquier tipo de leche y en diferentes proporciones.

En este sentido, las microempresas lácteas encuestadas ofrecen datos de los valores elaborados bajo la denominación de queso mezcla, siendo el valor promedio de los quesos frescos del 20 %, 35 % para los Tiernos, 33% para los semicurados, 28 % para los curados y 15 % para añejos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.1.5 COMERCIALIZACION. – ANDALUCIA -

TIPOS DE VENTAS. – ANDALUCIA -

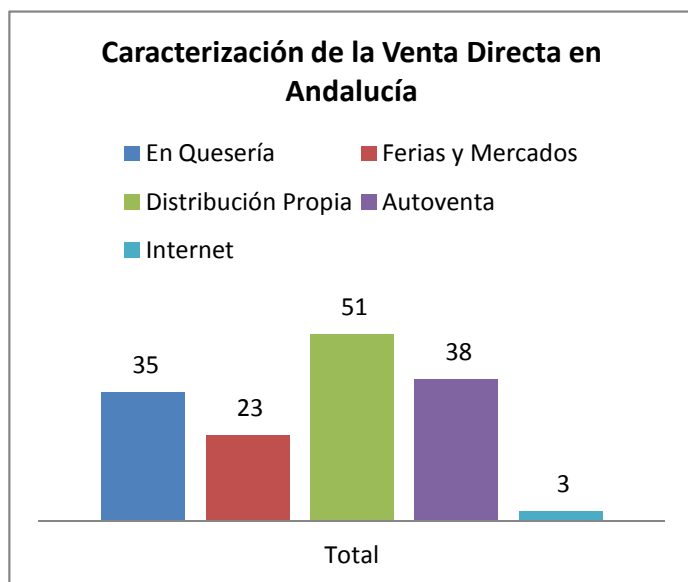


Gráfico 42. Tipificación de la Venta de quesos en Andalucía

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 77 % y para las ventas a terceros un 44 %. Esto supone un total de un total de 944 Tn en venta directa y 371 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en Andalucía.

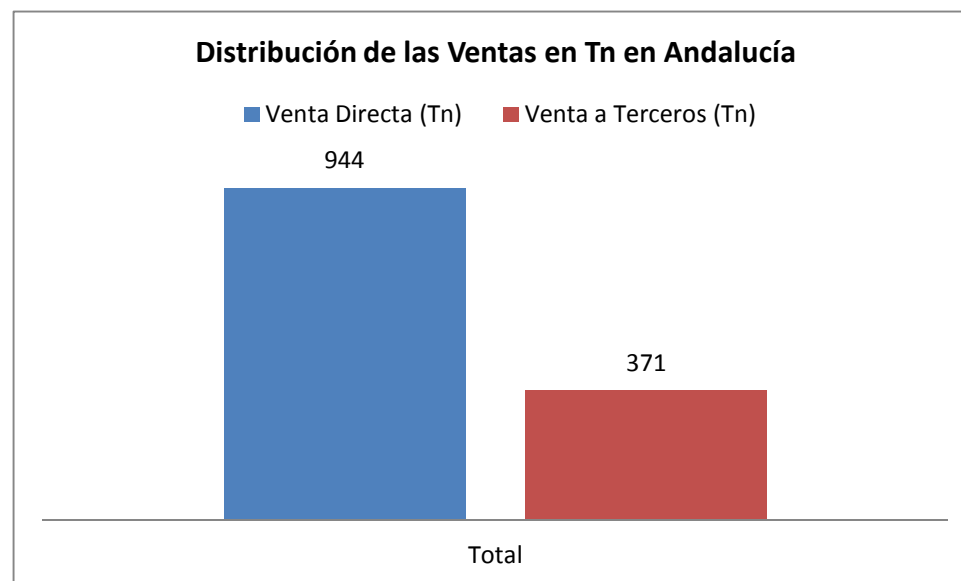


Gráfico 43. Tipología de las Ventas en Andalucía

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

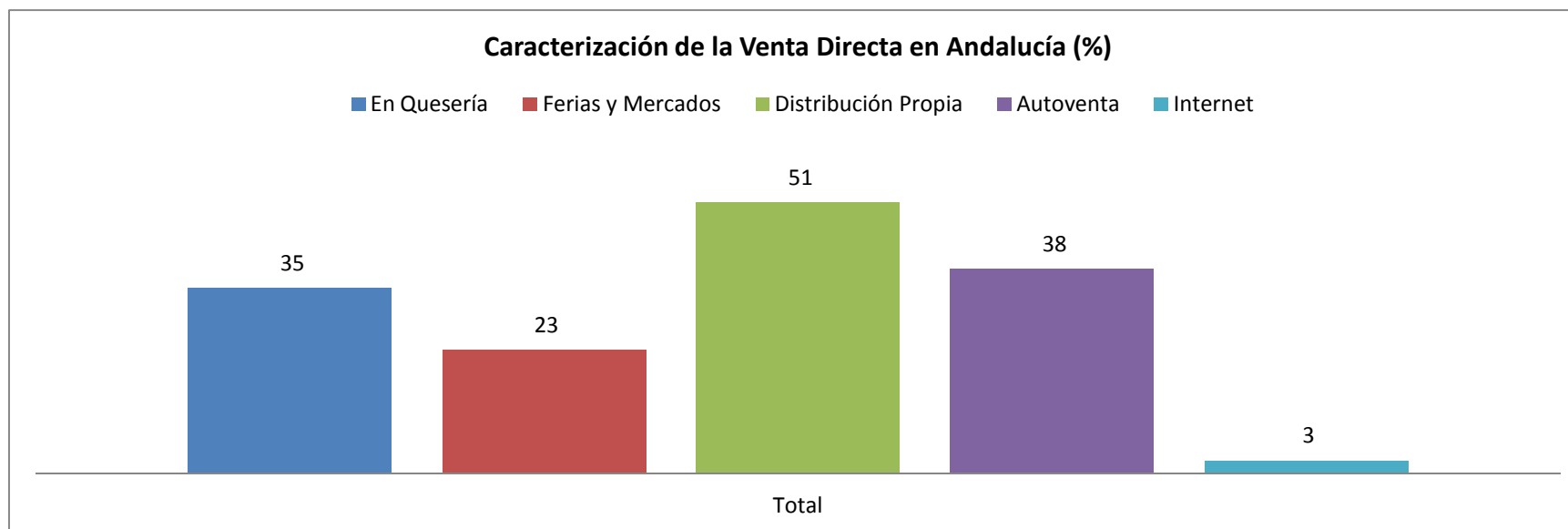


Gráfico 44. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Andalucía

En el *Gráfico 44. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa*, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la distribución propia 51 %, seguida de la autoventa 38 %, venta en la propia quesería 35 %, ferias y Mercados con un 23 % del valor promedio y por último internet con un 3%.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – ANDALUCIA -

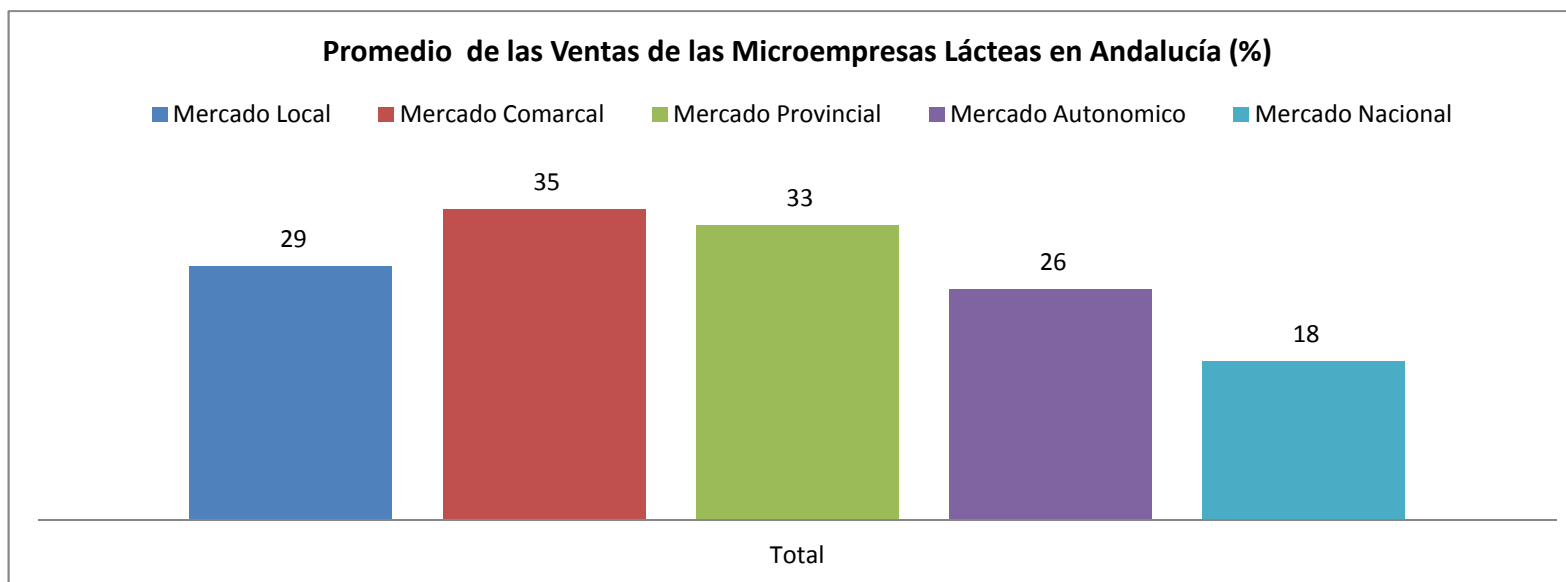


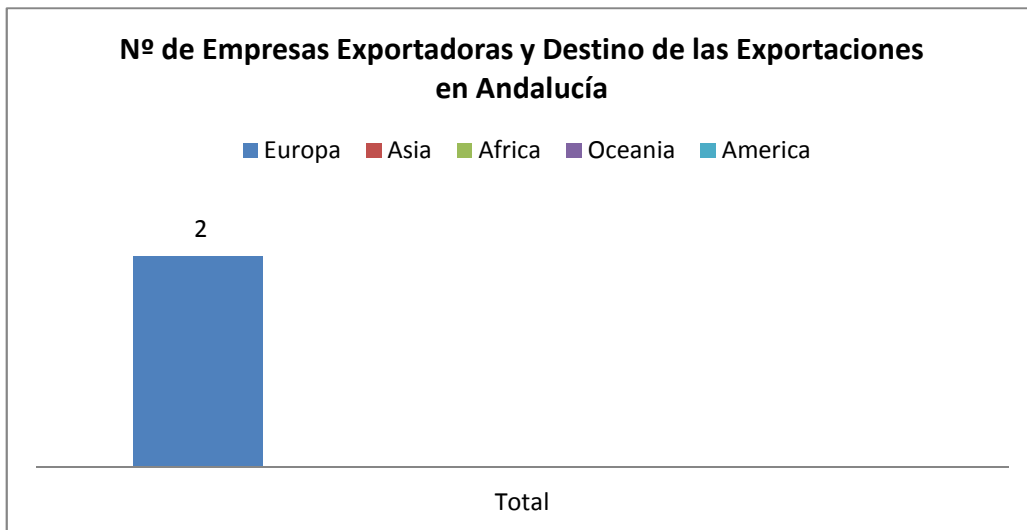
Gráfico 45. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Andalucía

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado comarcar con un valor del 35 % del valor promedio, seguido del provincial, local, autonómico y por último el nacional.

Así pues podemos caracterizar la zona de venta del producto elaborado en estas microempresas lácteas en su radio más cercano, vendiéndose casi la totalidad de los productos fabricados en un radio provincial.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-



En Andalucía tal y como podemos ver en el *Gráfico 46. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones*, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar.

Gráfico 46. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Andalucía

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.1.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – ANDALUCIA -

LIMITACIONES. – ANDALUCIA -

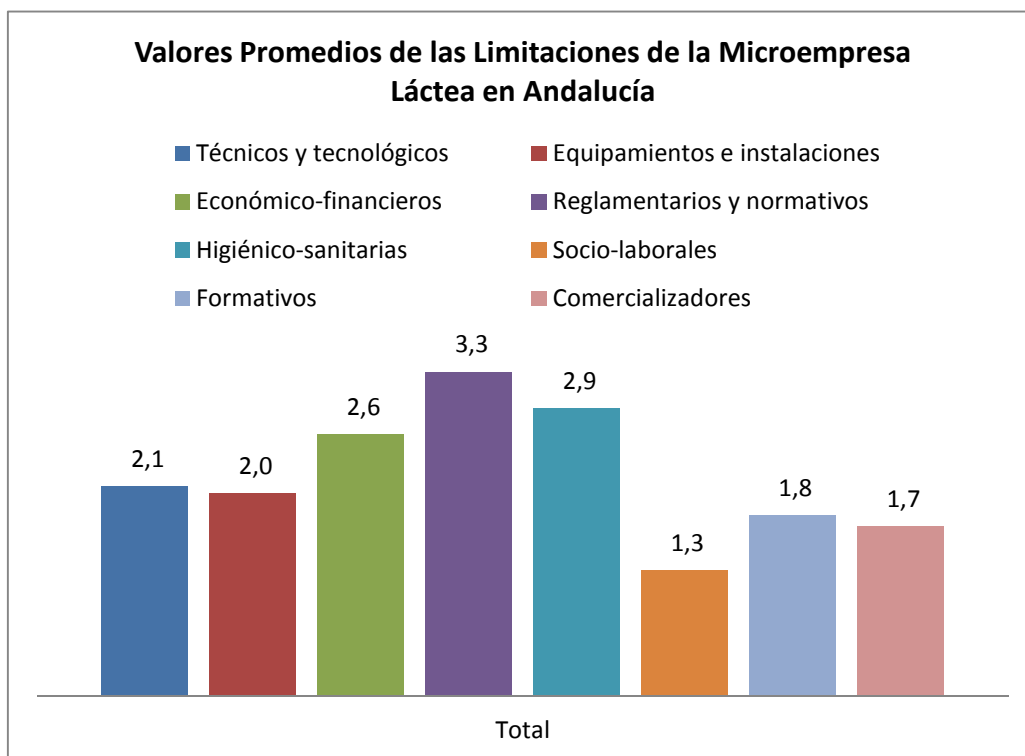


Gráfico 47. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Andalucía

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el *Gráfico 47. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea*, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Los aspectos técnicos y tecnológicos, equipamientos e instalaciones económicas y financieras, laborales y comercializadoras se encuentran por debajo del umbral de 2,5 valores de importancia media alta, aunque están muy cerca de los mismos. En el caso de los aspectos reglamentarios y normativos, así como higiénicos sanitarios, la importancia dada por los encuestados en Andalucía es máxima.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – ANDALUCIA -

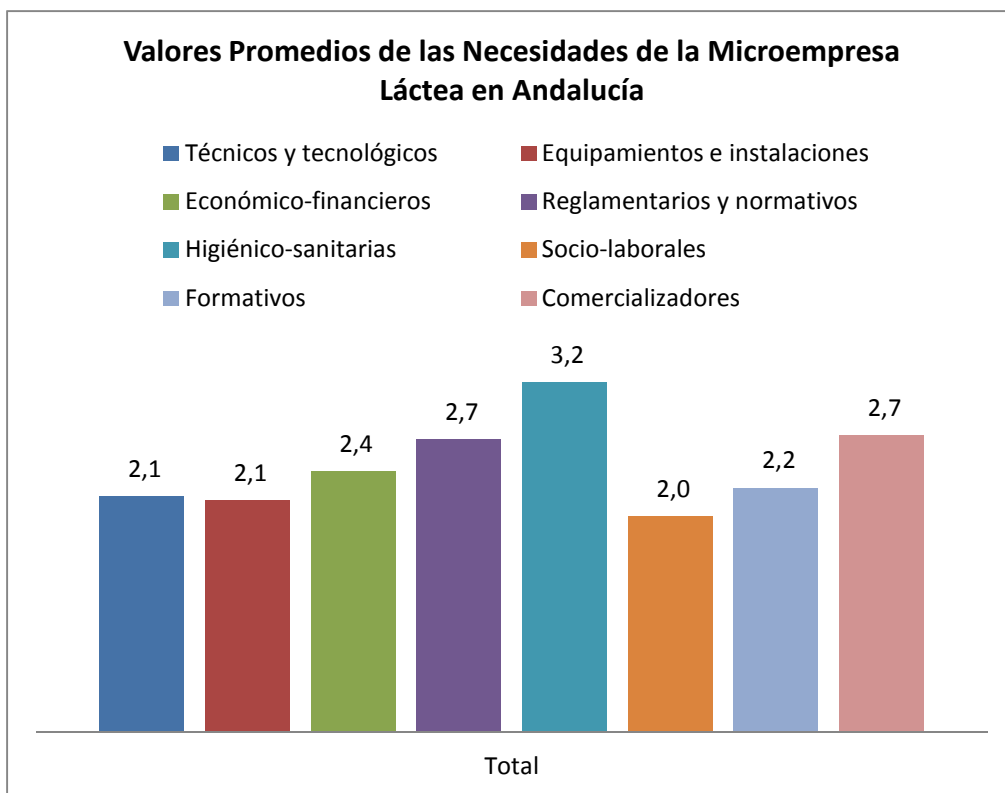


Gráfico 48. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Andalucía

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, formativos y comercializadoras.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos técnicos sanitarios, equipamiento e instalaciones, económico financieras, reglamentarios y normativos.

Las necesidades de mayor importancia en la microempresa láctea andaluza son las referentes a aspectos reglamentarios y normativos.

3.2 ARAGÓN

En Aragón, la recogida de datos ha contado con una entidad colaboradora, las encuestas han sido realizadas con la colaboración de ***Slow Food Aragon***.

Fundada por Carlo Petrini en 1986, Slow Food se convirtió en 1989 en una asociación internacional. Actualmente cuenta con más de 100.000 socios y está presente en 160 países, con sedes nacionales en Italia, Alemania, Suiza, Estados Unidos, Japón, Reino Unido y Holanda.

Slow Food supone dar la debida importancia al placer vinculado al alimento, aprendiendo a disfrutar de la diversidad de las recetas y de los sabores, a reconocer la variedad de los lugares de producción y a identificar los artificios, a respetar el ritmo de las estaciones y del convite.

La receta puesta a punto por Carlo Petrini y sus colaboradores propone conjugar el placer y la reivindicación del derecho al disfrute por parte de todos, con un nuevo sentido de responsabilidad: una actitud que Slow Food ha llamado eco-gastronomía, capaz de unir el respeto y el estudio de la cultura enogastronómica con el apoyo a cuantos en el mundo se ocupan de defender la biodiversidad agroalimentaria

Slow Food Aragon representa la unión de los Convivia de Slow Food en Aragón. Slow Food es una asociación ecogastronómica sin ánimo de lucro que apuesta por la diversidad de recetas y sabores, conjugando placer, defensa de la cultura local enogastronómica y responsabilidad.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.2.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – ARAGON -

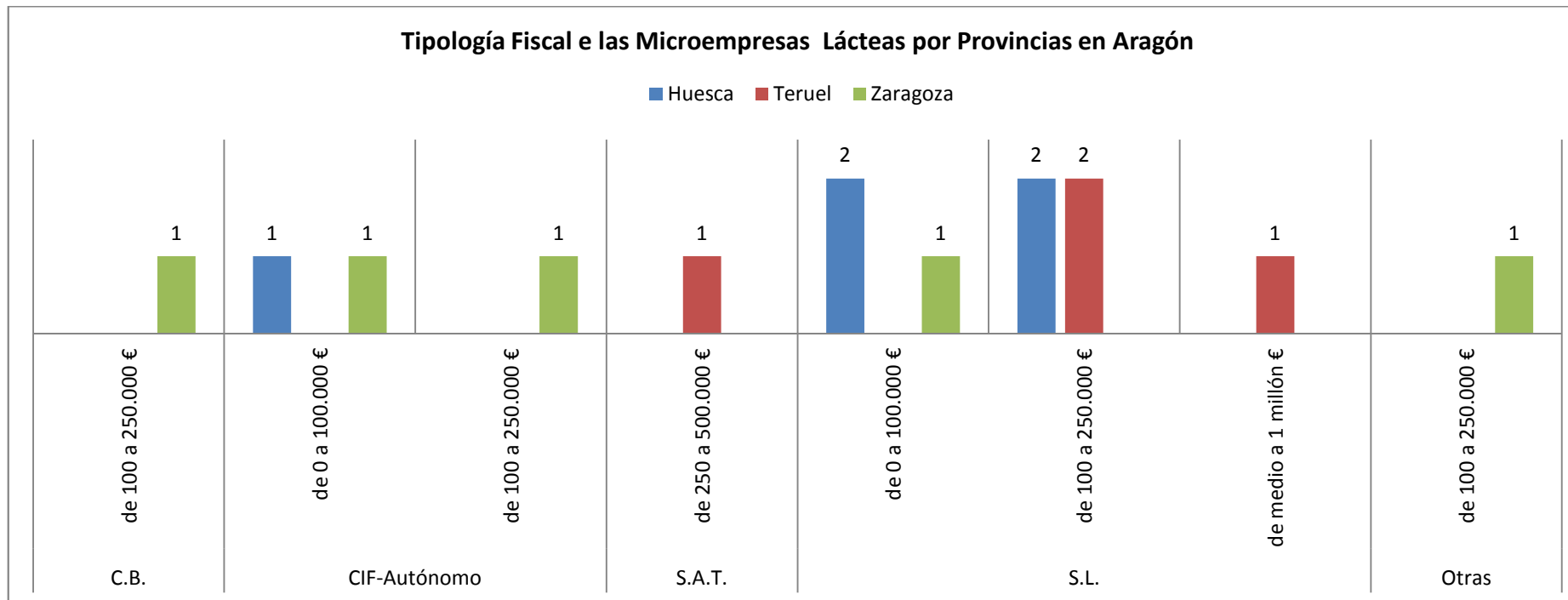


Gráfico 49. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Aragón.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de S.L. con un total de 8 industrias, seguida de CIF-Autónomo con 3.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

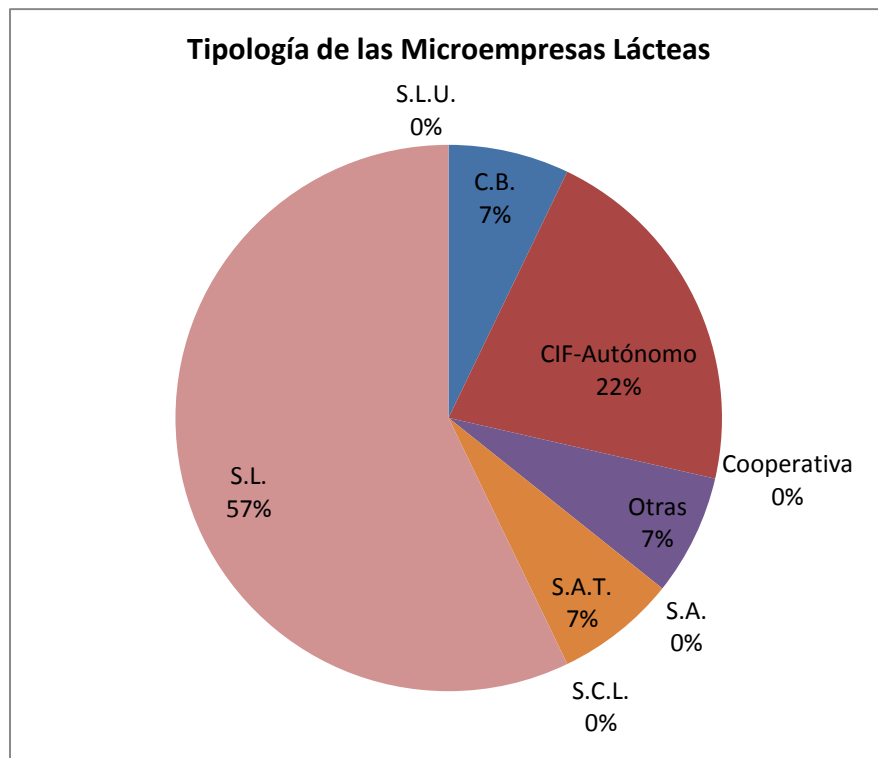


Gráfico 50. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas Aragón

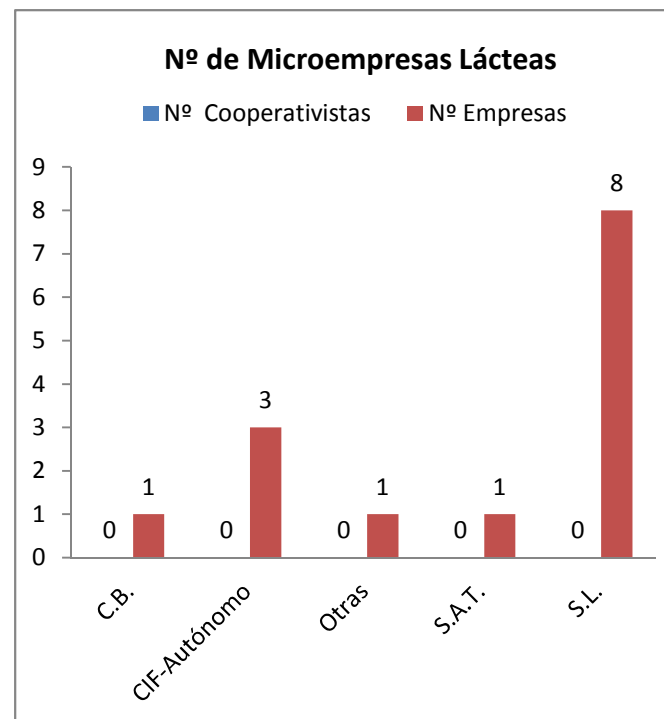


Gráfico 51. Nº Microempresas de Aragón

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

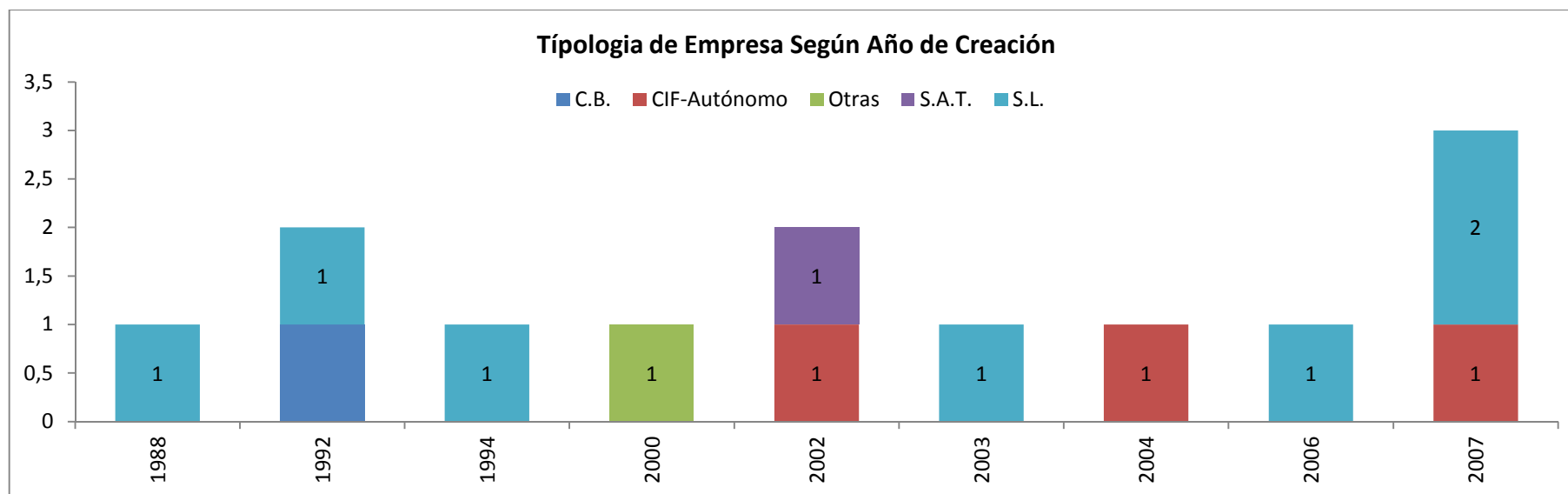


Gráfico 52. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Aragón

Tal y como se refleja en el gráfico anterior las microempresas lácteas que han contestado a esta pregunta tienen origen cercano a los años noventa, siendo también especialmente importante el desarrollo a partir del 2000.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

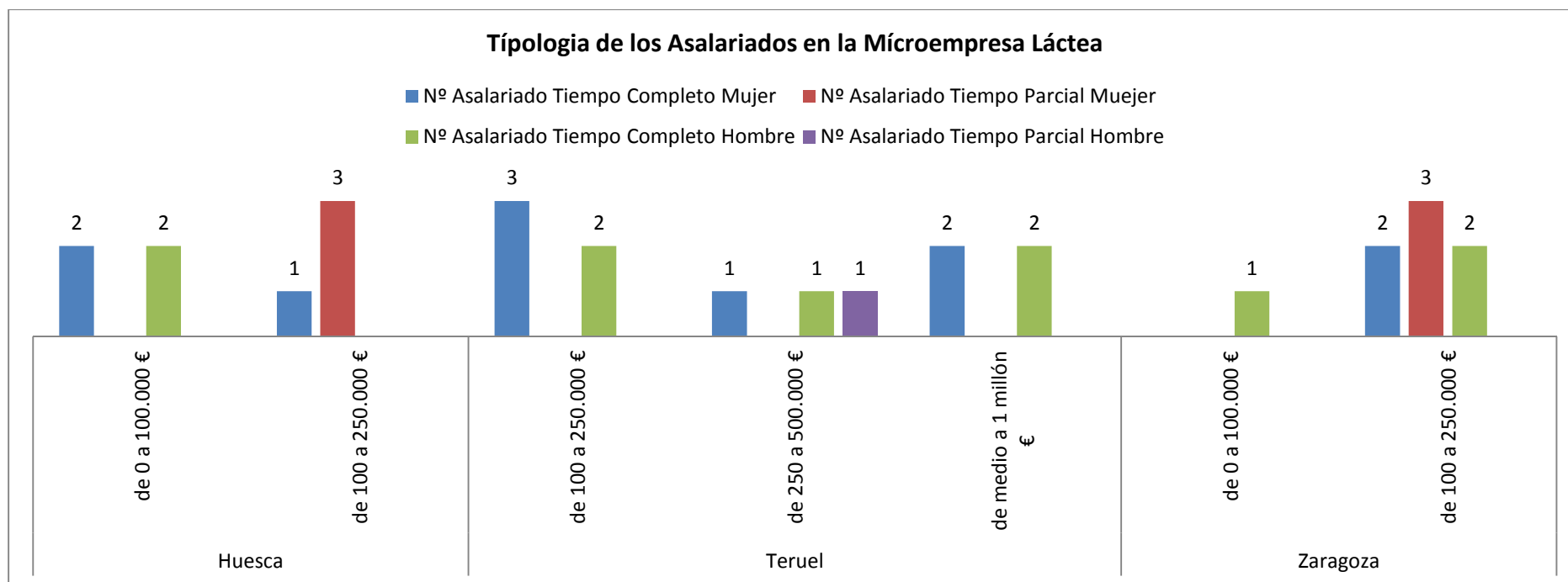


Gráfico 53. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Aragonesa

En el gráfico anterior se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector, no poniéndose de manifiesto discriminación en cuanto al número de empleos generados frente al empleo masculino.

3.2.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA -ARAGÓN-

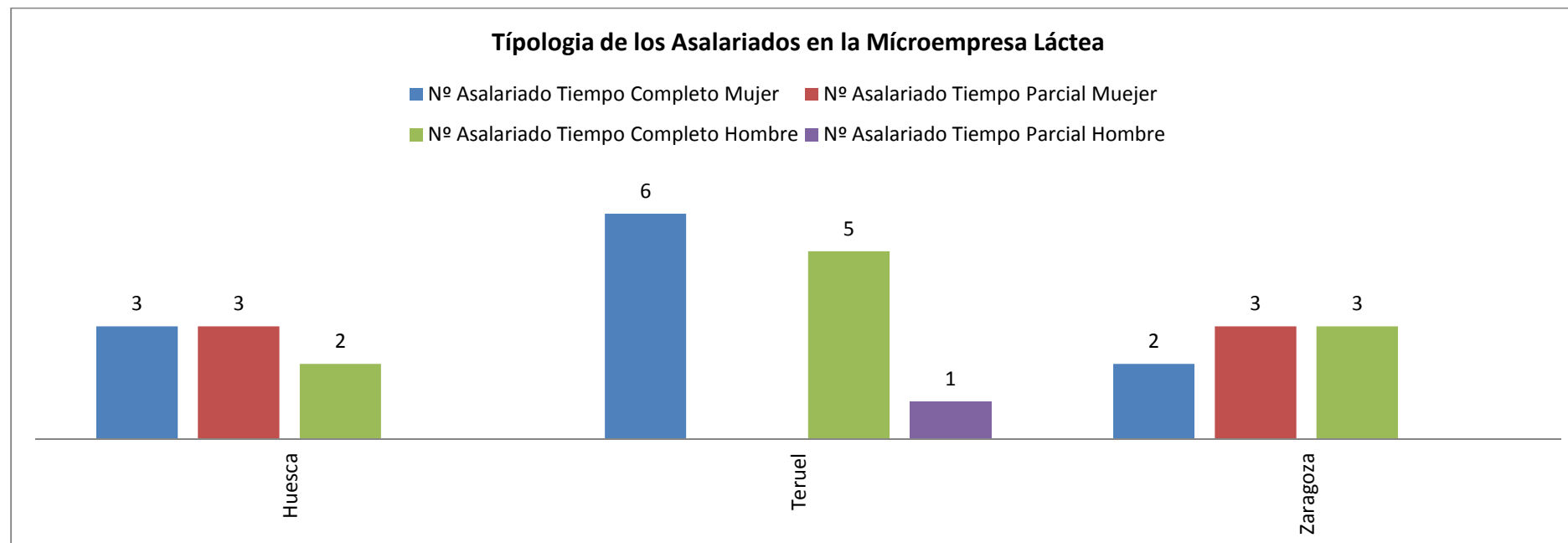


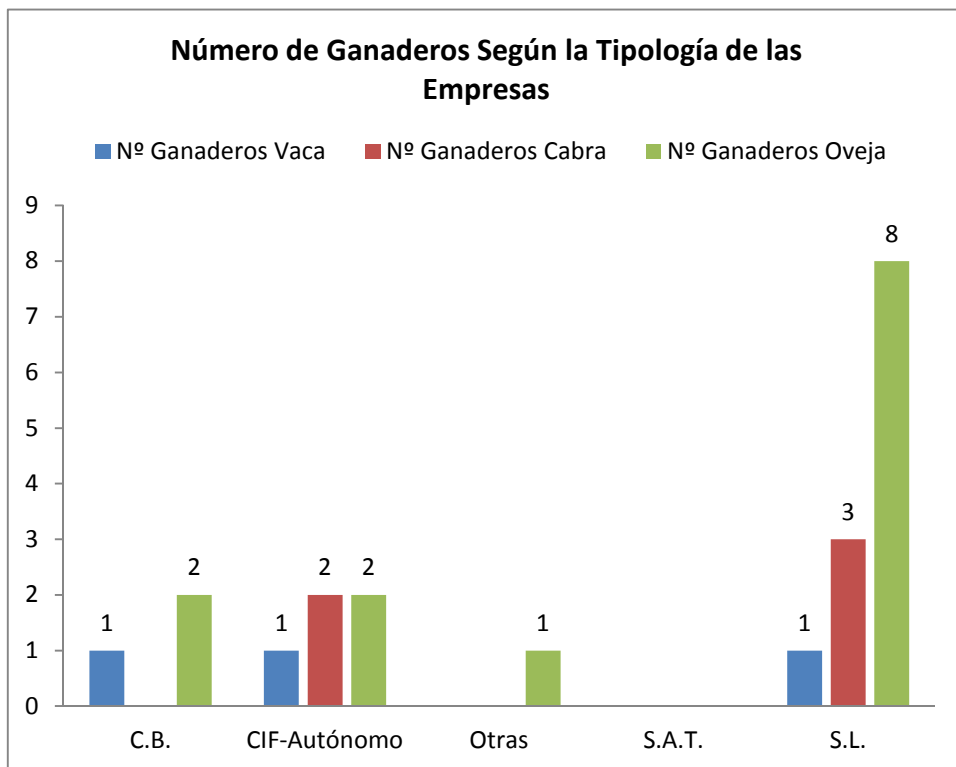
Gráfico 54. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Aragón.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea en Aragón diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera 28 empleos totales generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.2.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – ARAGON -



Tal y como se refleja en el gráfico anterior, podemos observar que la leche de oveja es la que mayor número de ganaderos producen, seguida de la de Cabra y Vaca.

Gráfico 55. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas Aragonesas

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

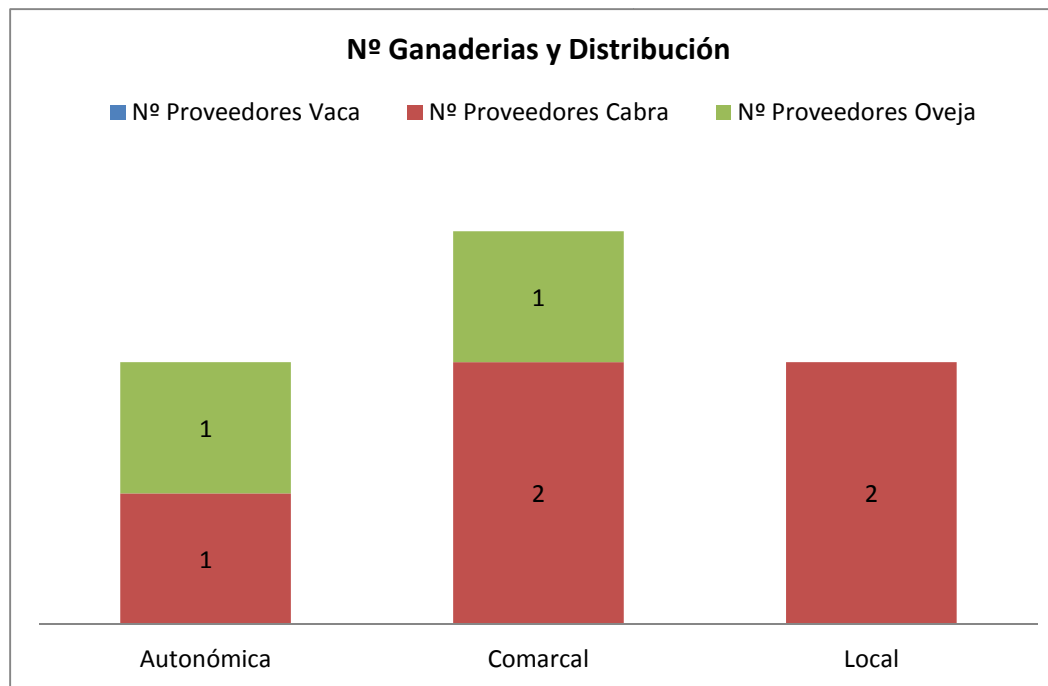


Gráfico 56. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Aragón

En el gráfico anterior se analiza el ámbito de compra de la leche incidiendo nuevamente en la localización cercana a la microempresa láctea transformadora, el origen de la leche es local o comarcal.

El gráfico gráfico anterior, refleja la cantidad total de leche transformada al año en Aragón en litros.

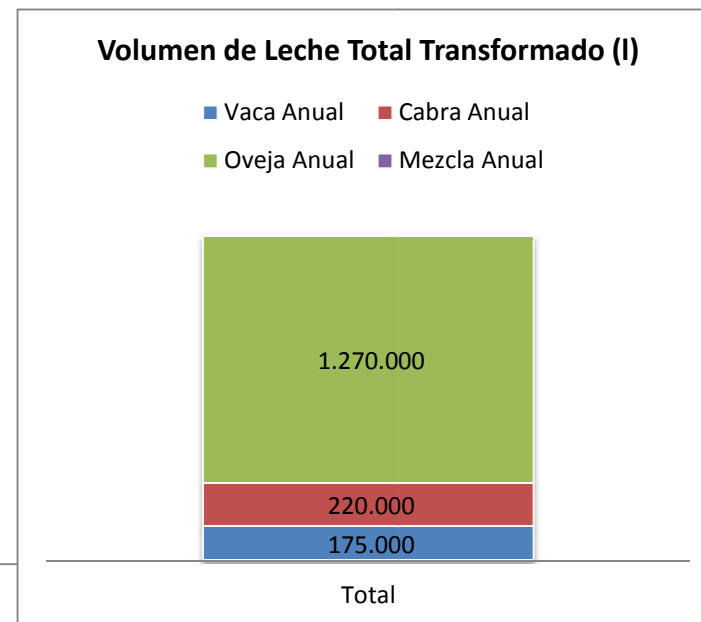


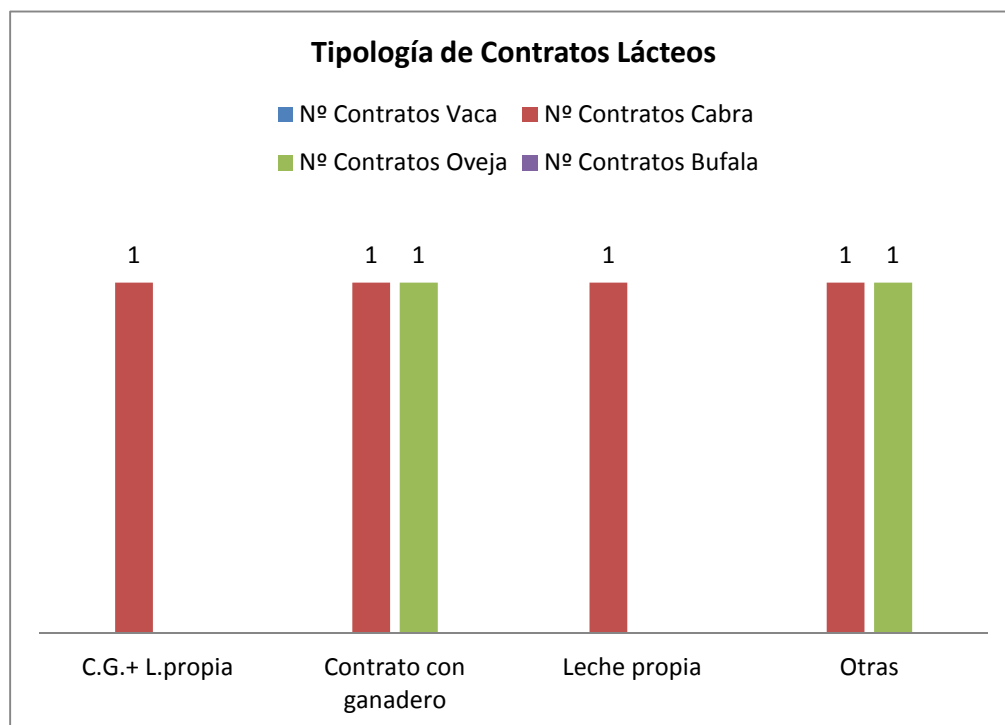
Gráfico 57. Volumen (l) Transformado por Especie en Aragón.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El gráfico, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos.



En el caso de Aragón tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio la leche propia y los contratos con ganaderos tanto en la leche de cabra y oveja.

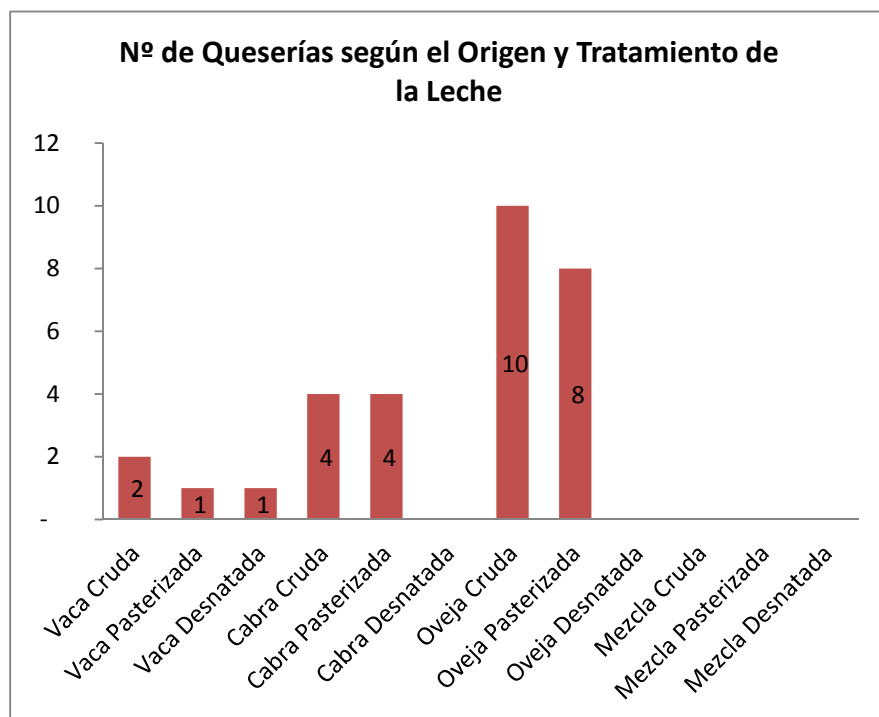
Gráfico 58. Tipología de los Contratos Lecheros en Aragón

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.2.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – ARAGON -

TRATAMIENTO DE LA LECHE. – ARAGON-



En las microempresas encuestadas de Aragón se transforma leche de vaca, cabra y oveja. Tras encuestar las diferentes industrias lácteas, se obtiene el Número de industrias que están transformando y que tratamiento le dan a la leche transformada.

- Leche de **vaca**, se transforma en dos industrias lácteas cruda y en una de ellas pasterizada. Se realiza desnatado en una industria láctea.
- Leche de **Cabra**, se transforma tanto pasterizada como cruda en cuatro industrias lácteas. No hay ninguna industria que trabaje con desnatado de leche.
- Leche de **oveja**, se trabaja tanto en leche cruda 10 de las queserías como pasterizada. En este tipo de leche no se realiza desnatado.
- Ninguna de las queserías encuestadas ha manifestado trabajar con mezcla de leches.

Gráfico 59. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Aragón

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. –ARAGON -

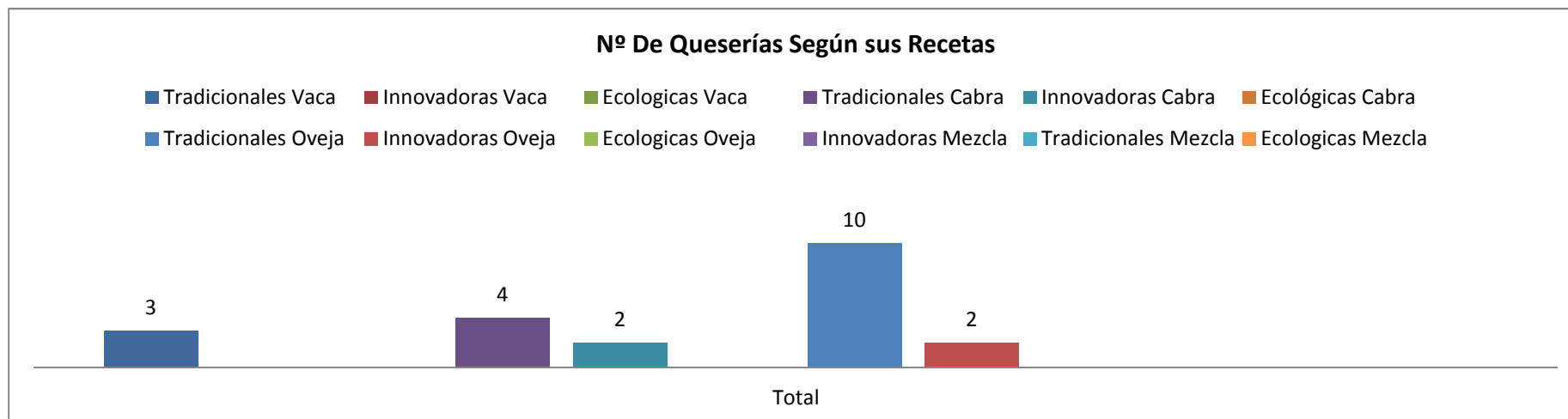


Gráfico 60. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Aragón.

En Aragón se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en 3 queserías.
- Receta innovadoras de vaca y/o ecológicas, no se realizan en ninguna quesería.
- Recetas tradicionales de cabra, se elaboran en un total de 4 queserías.
- Recetas innovadoras aplicadas a la transformación de leche de cabra, se realizan en 2 queserías.
- Tradicionales de oveja en 10 queserías y innovadoras de oveja en 1.
- Productos ecológicos no se fabrican en ninguna quesería.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – ARAGON -

El tipo de coagulación predominante en aragón es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 12 queserías frente a la coagulación láctica que se realiza en 4.

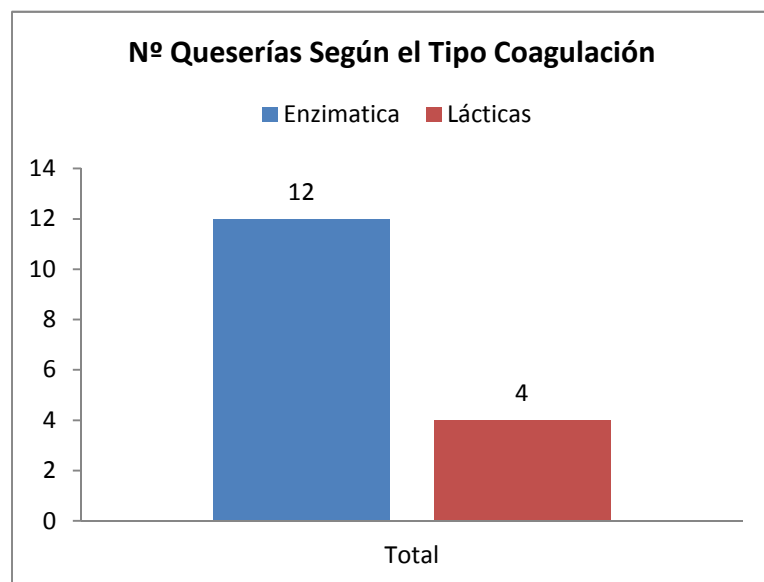


Gráfico 61. Nº de Queserías según Tipos de Coagulación en Aragón

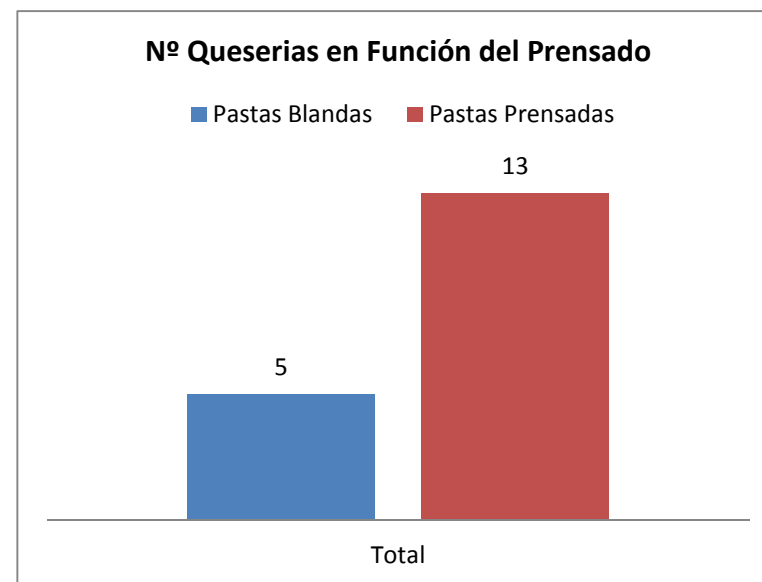


Gráfico 62. Técnica de Prensado en Aragón

En el gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - ARAGON -

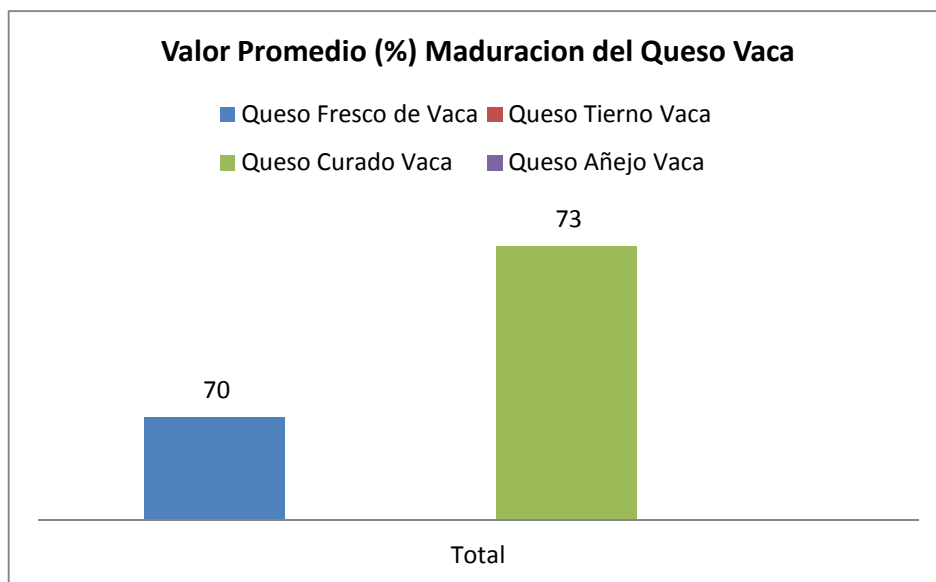


Gráfico 63. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Aragón

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Aragón en función al grado de su maduración es:

- Se comercializa como **Queso fresco** el 70 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 73 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - ARAGON -

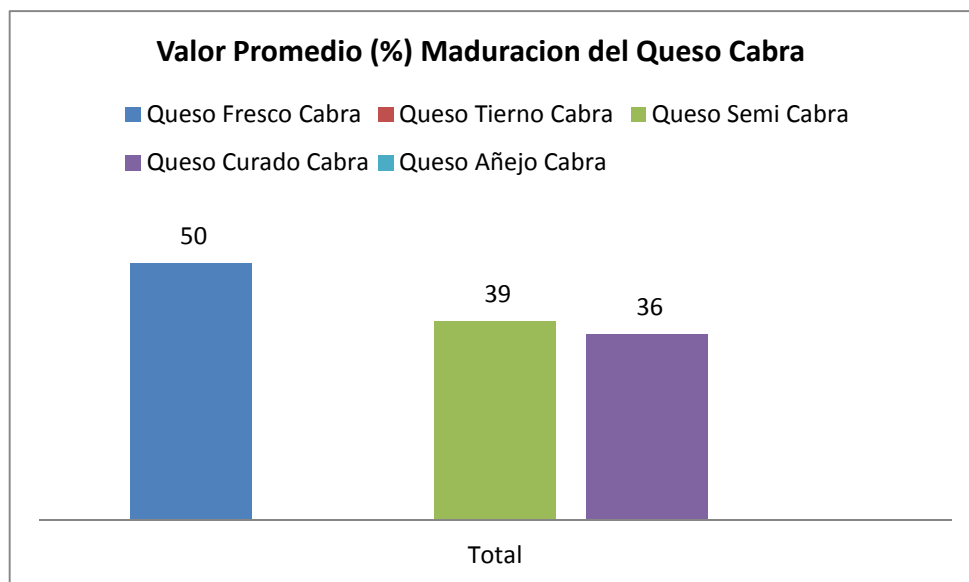


Gráfico 64. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Aragón.

EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Aragón y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 50 %, semicurado en un 39 % y Curado en un 36 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. - ARAGON -

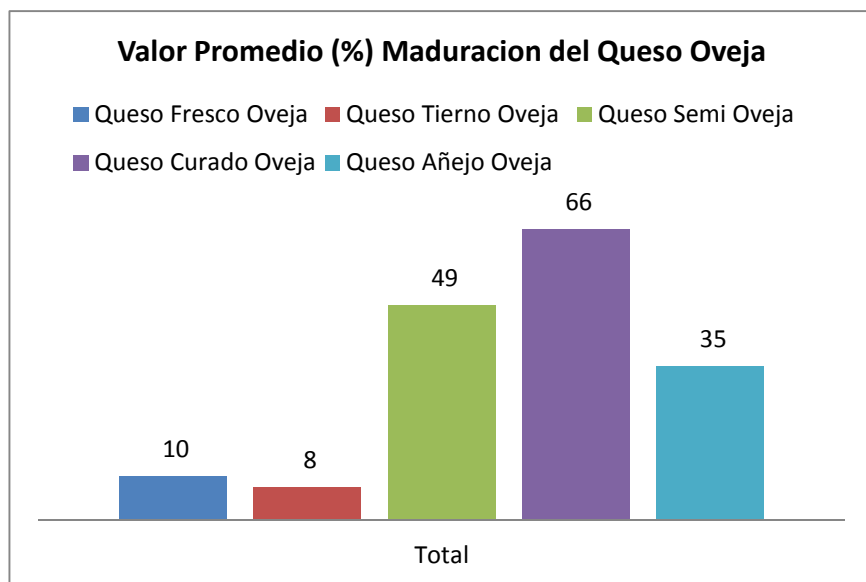


Gráfico 65. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Aragón

Las elaboraciones realizadas en Aragón en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el curado seguido del semicurado y añejo.

Los valores medios de ambas se encuentran en torno al 49 % de valor promedio para quesos semicurados de oveja y 66 % para los curados.

No existen queserías encuestadas que comercialicen estos productos como frescos, tiernos ni añejos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.2.5 COMERCIALIZACION. – ARAGON -

TIPOS DE VENTAS. – ARAGON -

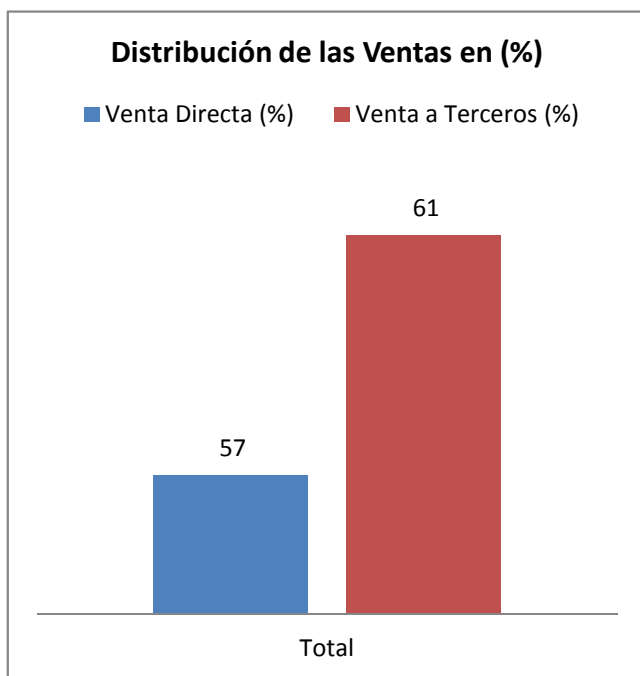


Gráfico 66. Tipificación de la Venta de queso en Aragón

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 53 % y para las ventas a terceros un 61%. Esto supone un total de un total de 117 Tn en venta directa y 110 Tn en venta a terceros.

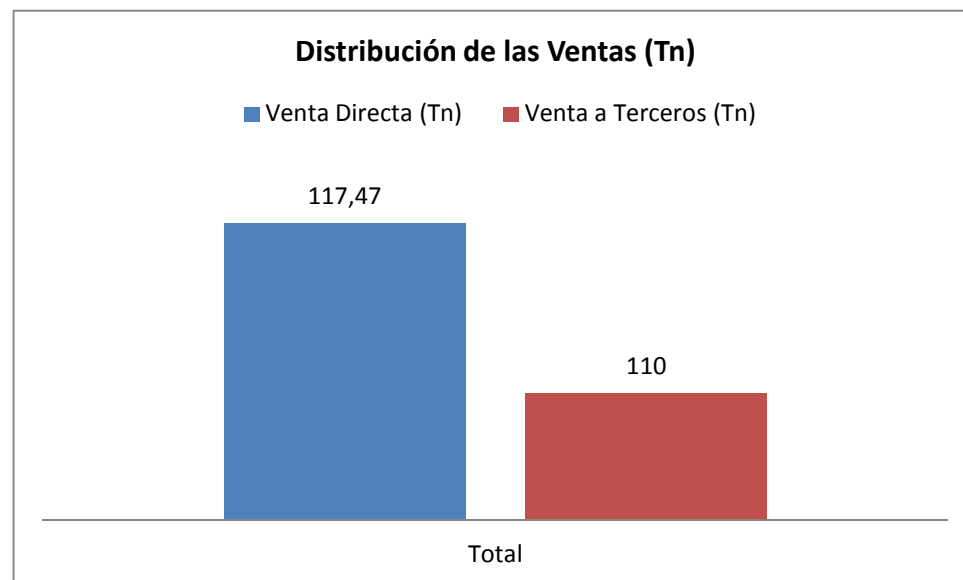


Gráfico 67. Tipología de las Ventas en Aragón

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

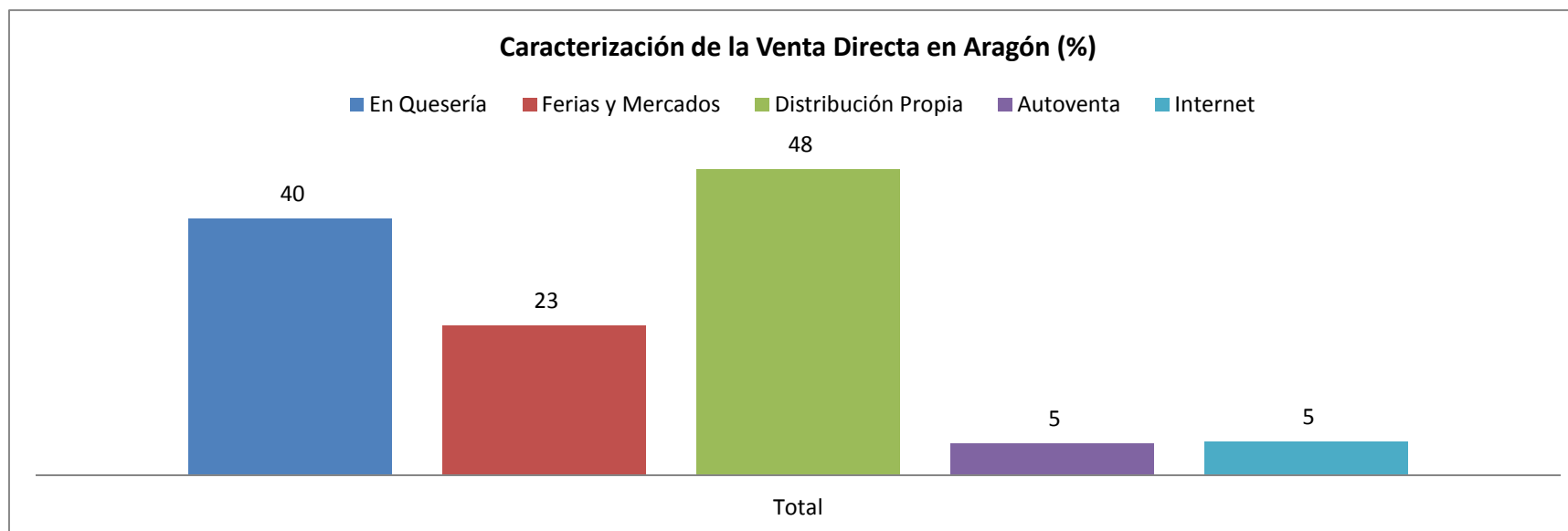


Gráfico 68. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Aragón

En el gráfico anterior se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la distribución propia 48 %, seguida de la venta en quesería 40 %, ferias y Mercados con un 23 % del valor promedio y por ultimo internet y autoventa.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – ARAGON -

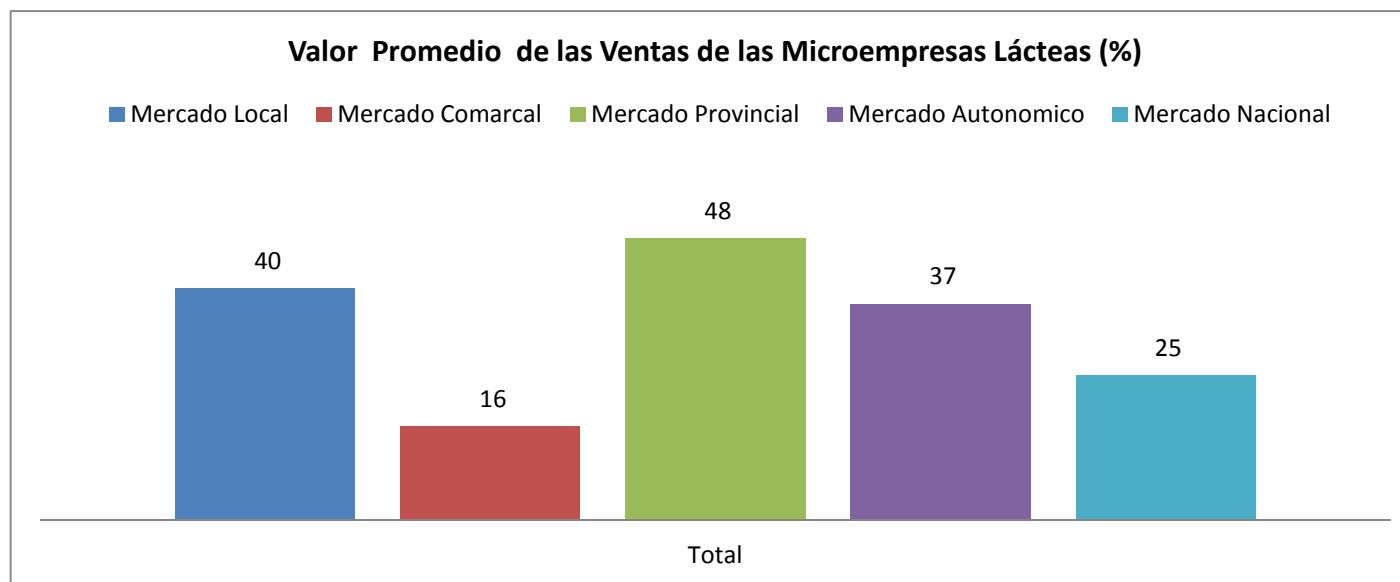


Gráfico 69. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Aragón

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado provincial con un valor del 48 % del valor promedio, seguido del local, autonómico y nacional. Así pues podemos caracterizar la zona de venta del producto elaborado en estas microempresas lácteas en su radio más cercano, vendiéndose casi la totalidad de los productos fabricados en un radio provincial.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Aragón tal y como podemos ver en el gráfico anterior se representa el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar.

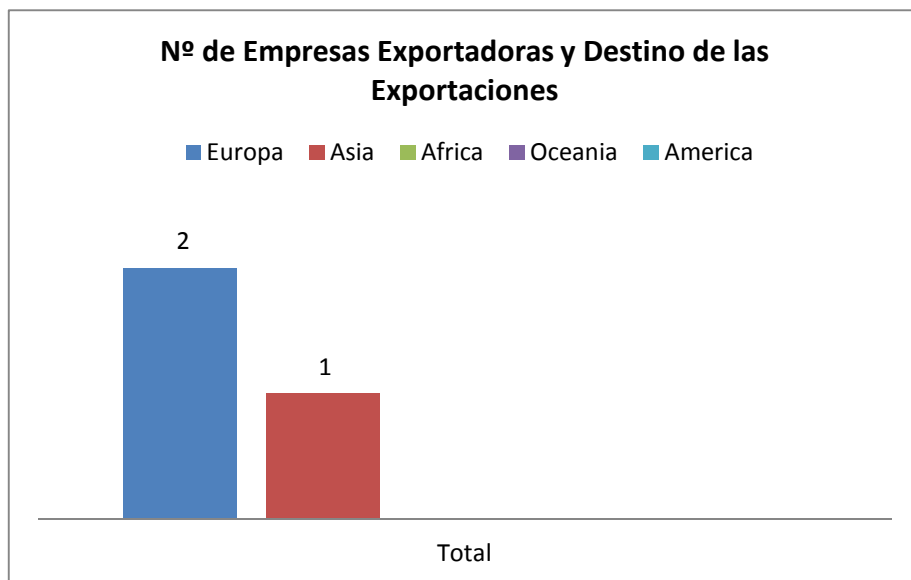


Gráfico 70. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones Aragonesas.

3.2.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR

LIMITACIONES. – ARAGON -

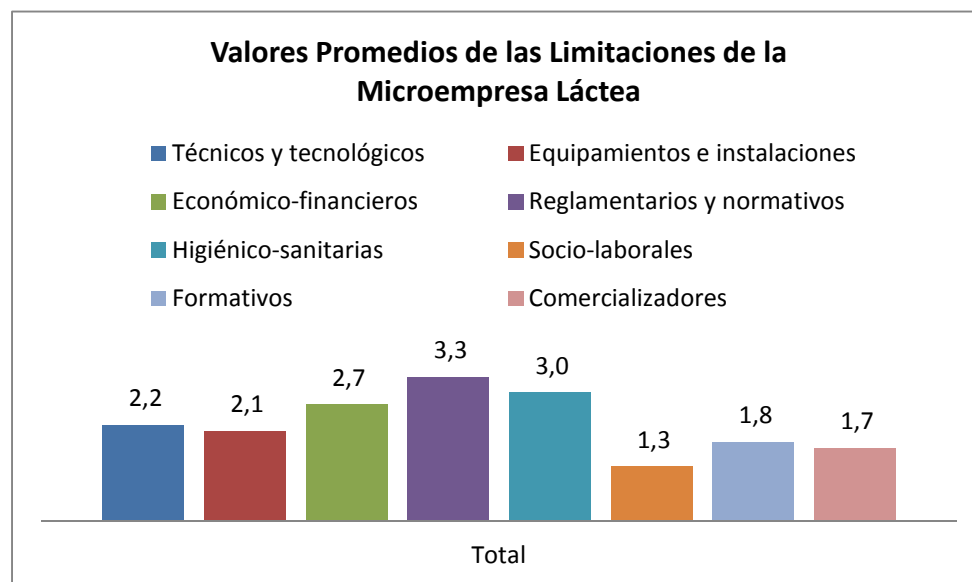


Gráfico 71. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Aragón

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico anterior se representan los valores promedio de las limitaciones de la microempresas lacteas siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Los aspectos técnicos y tecnológicos, equipamientos e instalaciones, económicas y financieras, laborales y comercializadoras se encuentran por debajo del umbral de 2,5 valores de importancia media alta, aunque están muy cerca de los mismos. En el caso de los aspectos reglamentarios y normativos, así como higiénicos sanitarios, la importancia dada por los encuestados en Aragón es máxima.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES –ARAGÓN--

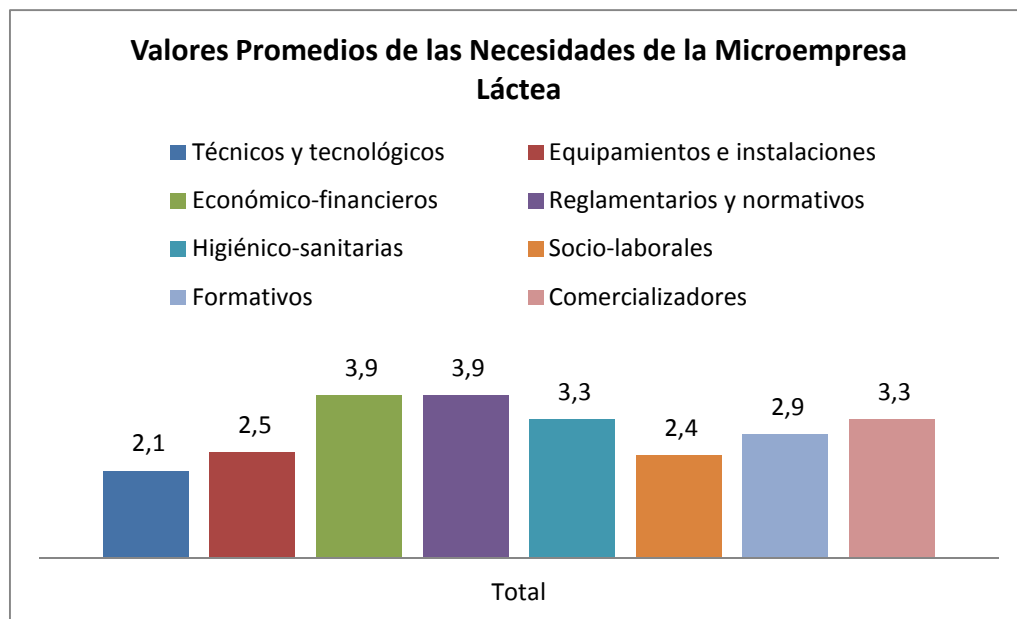


Gráfico 72. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Aragón

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, formativos y comercializadoras.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos técnicos sanitarios, equipamiento e instalaciones, económico financieras, reglamentarios y normativos.

Las necesidades de mayor importancia en la microempresa láctea Aragonesa son las referentes a aspectos reglamentarios y normativos.

3.3 BALEARES

Para la recopilación de datos referidos a baleares se ha contado con *El C.R.D.O.P. del queso Mahón-Menorca*, esta es una entidad sin ánimo de lucro, reconocido desde 1985 por el Ministerio de Agricultura, y a nivel europeo desde 1996, actualmente tiene inscritas 140 ganaderías, 39 queserías y 21 locales de maduración, que son casi la totalidad de los existentes en la Isla de Menorca, que es la zona de producción protegida.

3.3.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS – BALEARES -

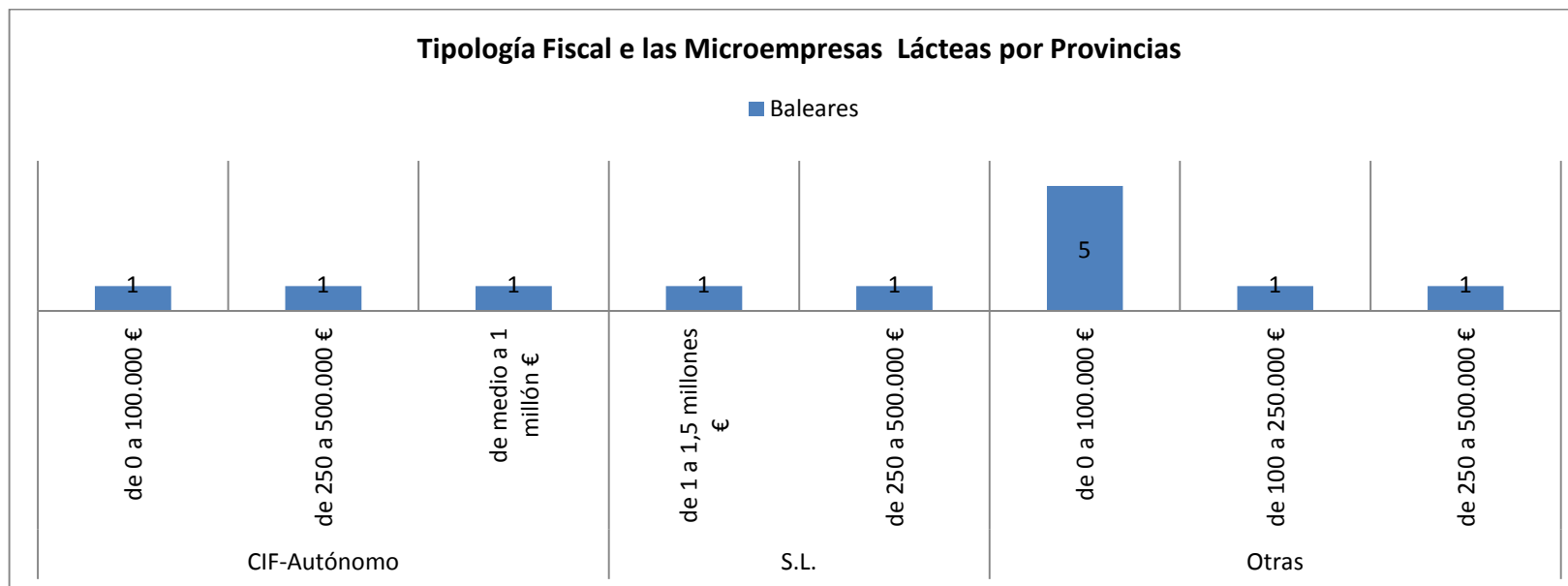


Gráfico 73. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Baleares.

En baleares se ha contado con la colaboración del consejo regulador de la denominación de origen del queso de mahon-menorca, así pues los datos aquí representados corresponden a las microempresas lácteas pertenecientes a dicho censo. Tiene especial importancia en este colectivo según los datos aportados la empresas constituidas como Otras, donde encontramos 7 microempresas lácteas frente a S.L. y Cif Autónomo.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de otras frente a la de CIF-Autónomo y S.L. según los datos aportados por las microempresas lácteas encuestadas.

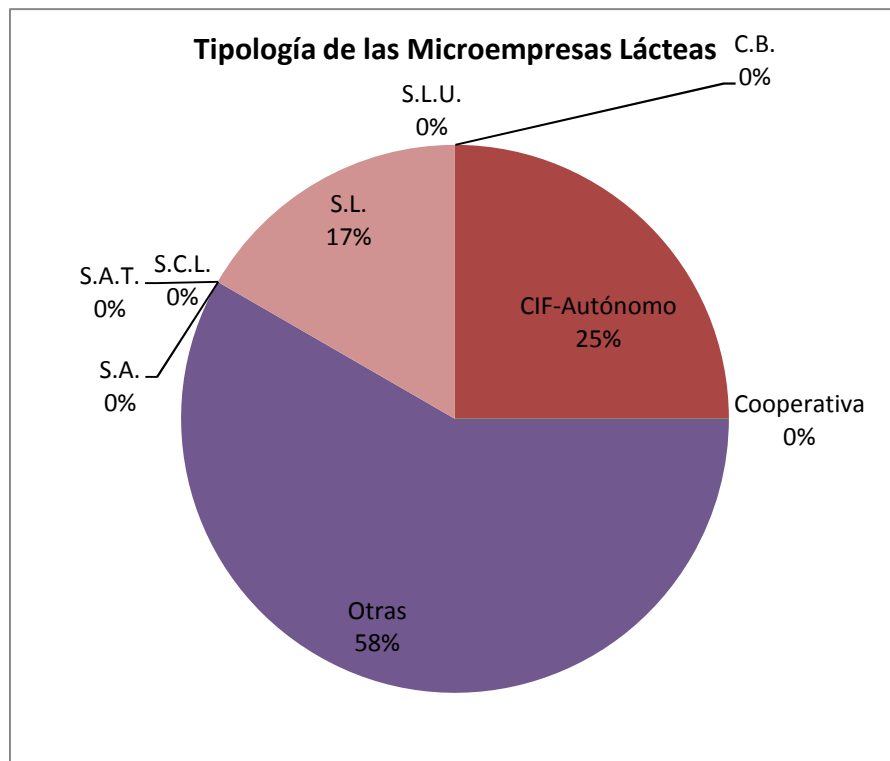


Gráfico 74. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas Baleares

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

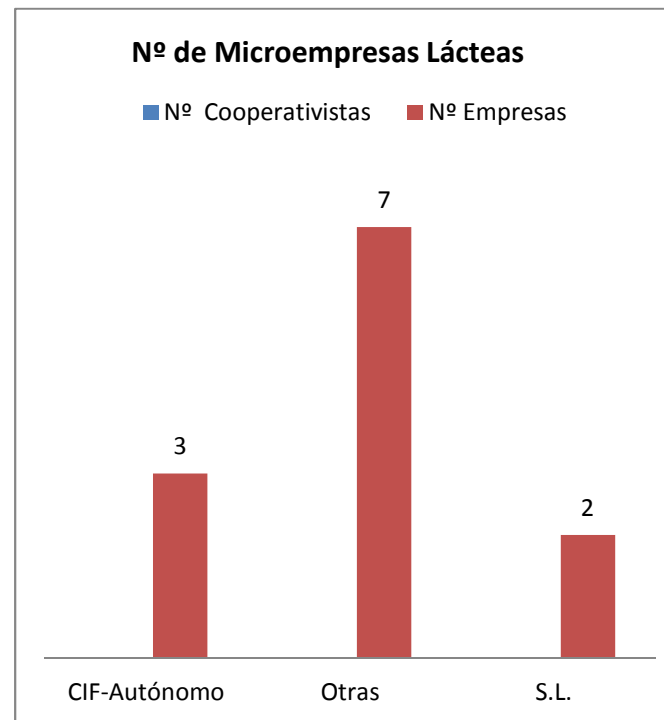


Gráfico 75. Nº Microempresas de Baleares

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

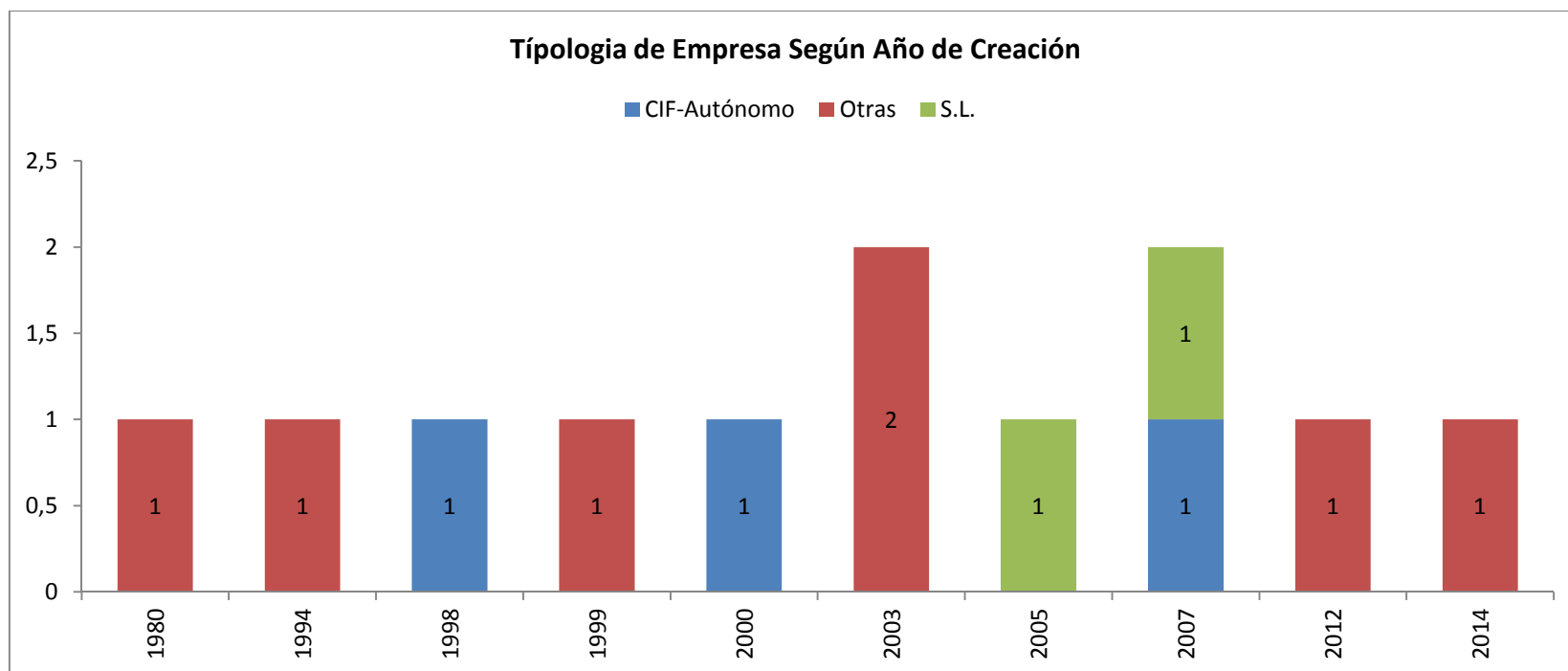


Gráfico 76. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Baleares

En la grafica anterior se representan los valores contestados por las diferentes microempresas lácteas a la pregunta año de fundación de las mismas, como podemos ver es a partir del año 2000 donde mayor N° de microempresas lácteas se crean en baleares.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

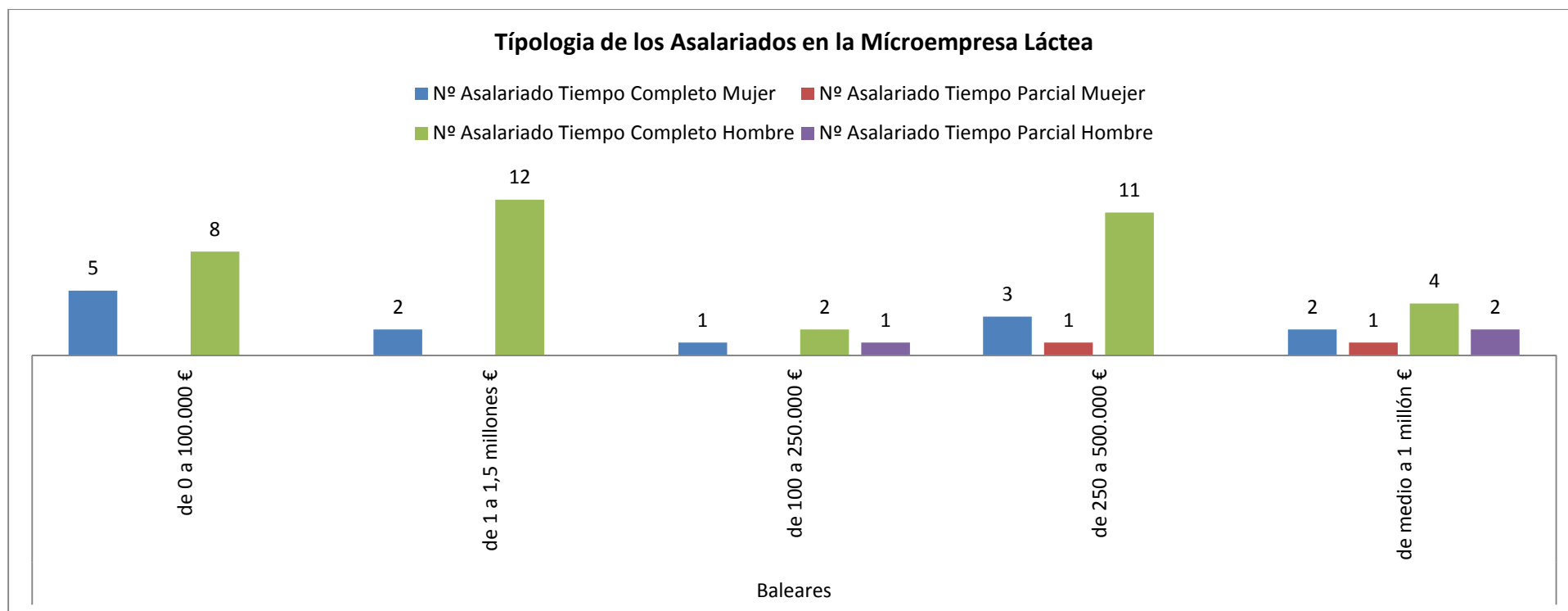


Gráfico 77. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Baleares

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, se aprecia que en el caso de Baleares la figura del hombre tiene mayor importancia que la de la mujer en todas las tipologías de empresas existentes.

3.3.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - BALEARES-

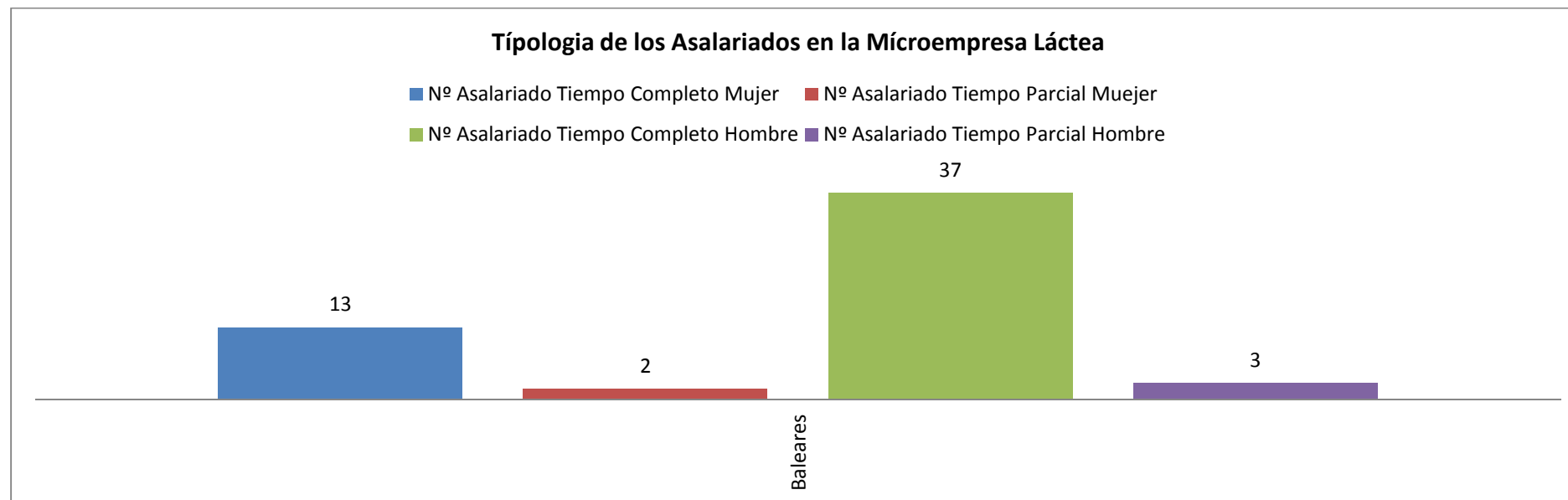


Gráfico 78. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Baleares.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea en Baleares diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 55 empleos directos generados.

3.3.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – BALEARES -

No existen datos para representar y analizar el número de ganaderos proveedores de leche en el caso de las queserías de baleares.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

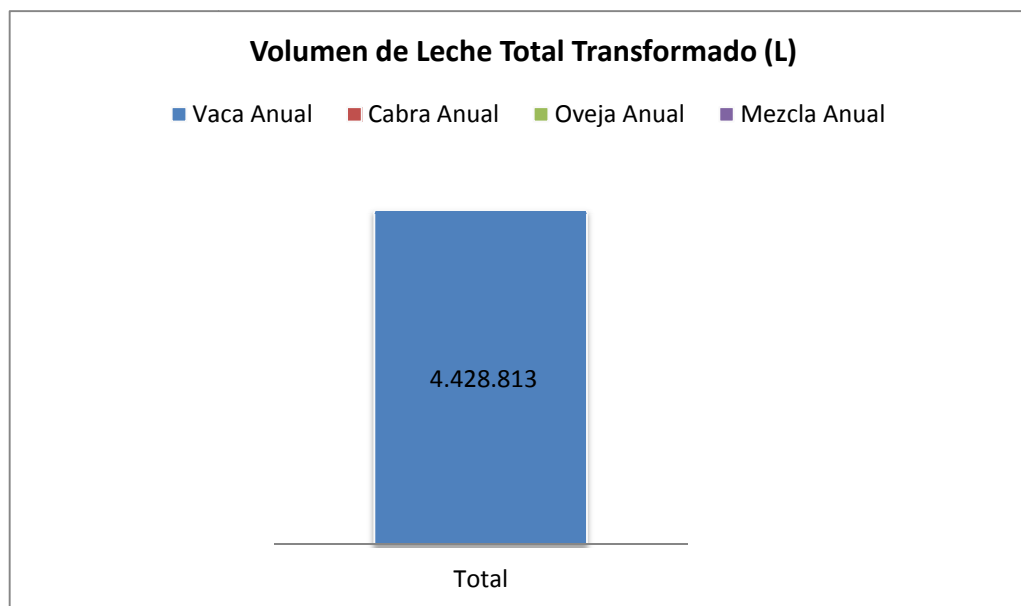


Gráfico 79. Volumen Transformado por Especie en Baleares.

En el gráfico anterior se representa la leche transformada en Baleares en el año, siendo la leche de vaca la única trabajada por las microempresas encuestadas en Baleares.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

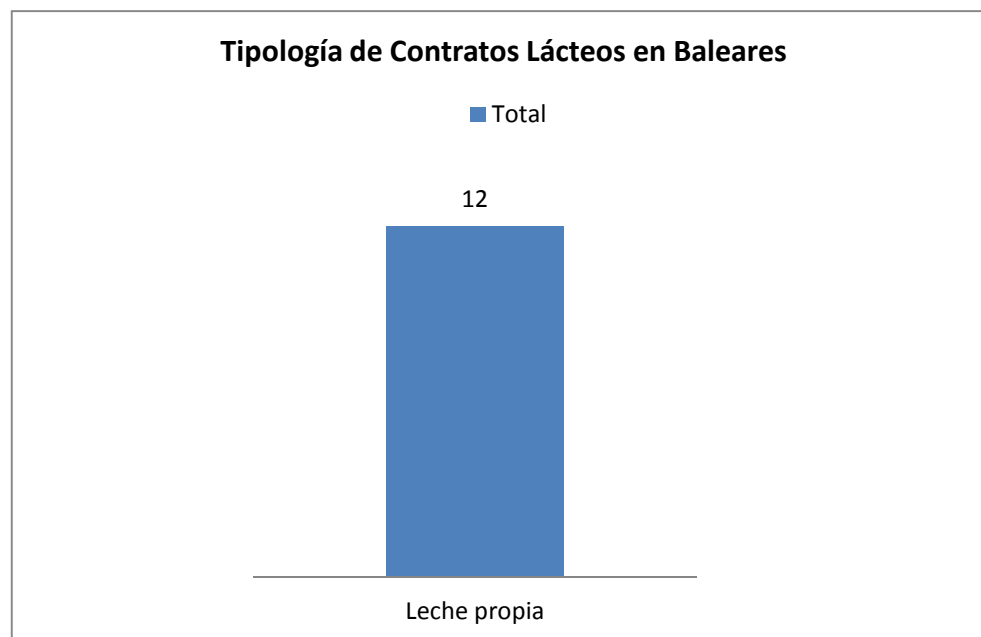


Gráfico 80. Tipología de los Contratos Lecheros en Baleares

El gráfico anterior, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea, como podemos observar toda la leche transformada es leche propia.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.3.4 LA ELABORACION-PRODUCCION – BALEARES-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - BALEARES -

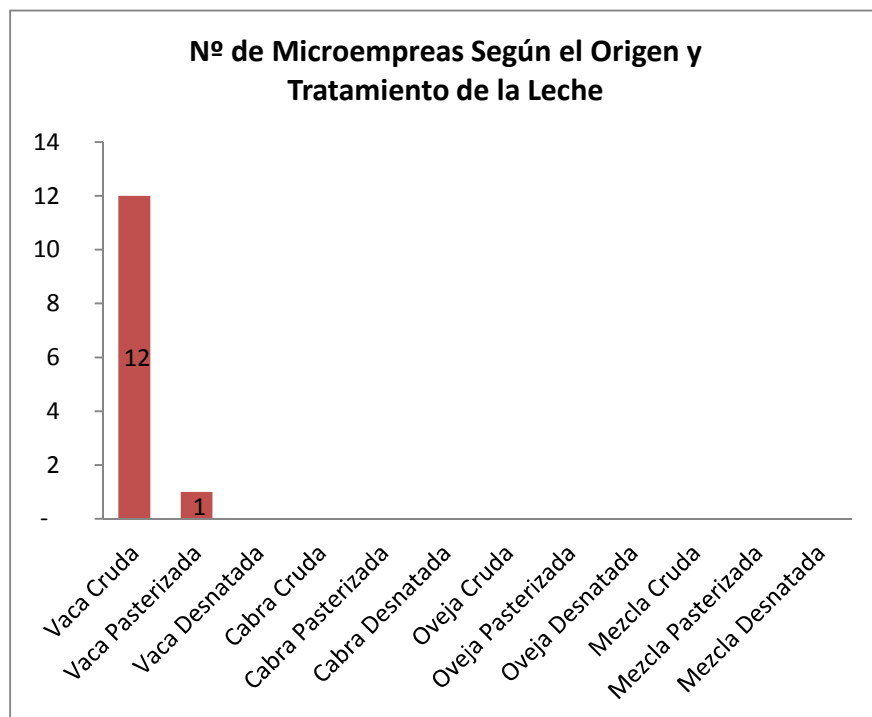


Gráfico 81. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Baleares

En las microempresas encuestadas de Baleares se transforma leche de vaca unicamente. Tras encuestar las diferentes industrias lacteas, se obtienen los siguientes valores promedios de tratamientos termicos representados en el *Gráfico 34*. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas Estos valores representan el N° de microempresas obtenidos del analisis de las encuestas realizadas, y tienen por significado:

- Leche de **vaca**, se transfora en 12 queserías como leche cruda y en 1 como pasterizada.
- No se realiza desnatado.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION – BALEARES -

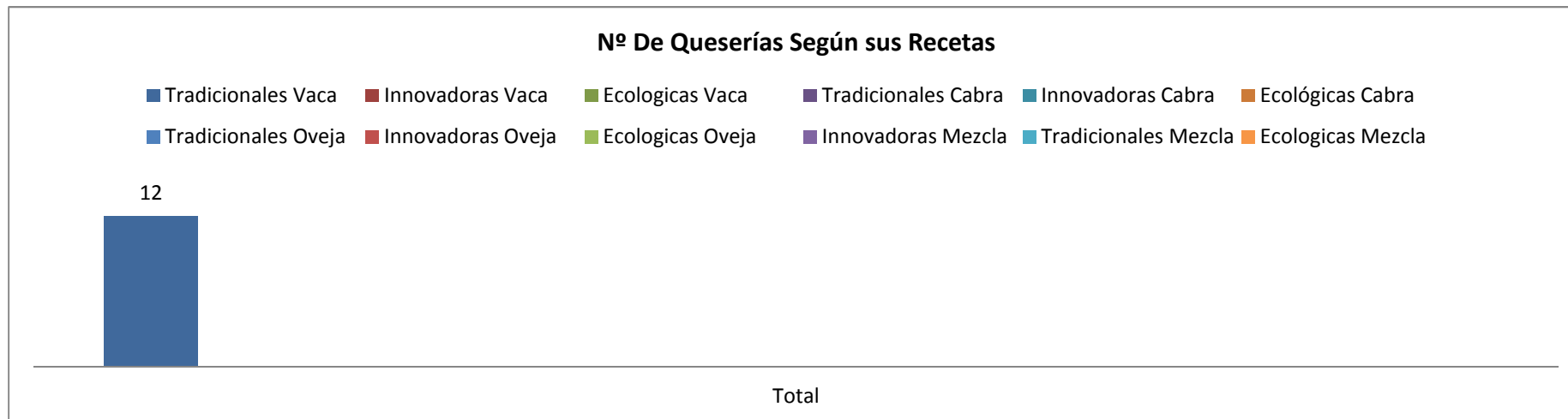


Gráfico 82. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Baleares

En Baleares se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, se realiza en las 12 queserías encuestadas.
- Ninguna de ellas elabora recetas innovadoras, ecológico o de otra especie animal.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO - BALEARES -

El tipo de coagulación realizada en las microempresas encuestadas en baleares es 100 % enzimática.

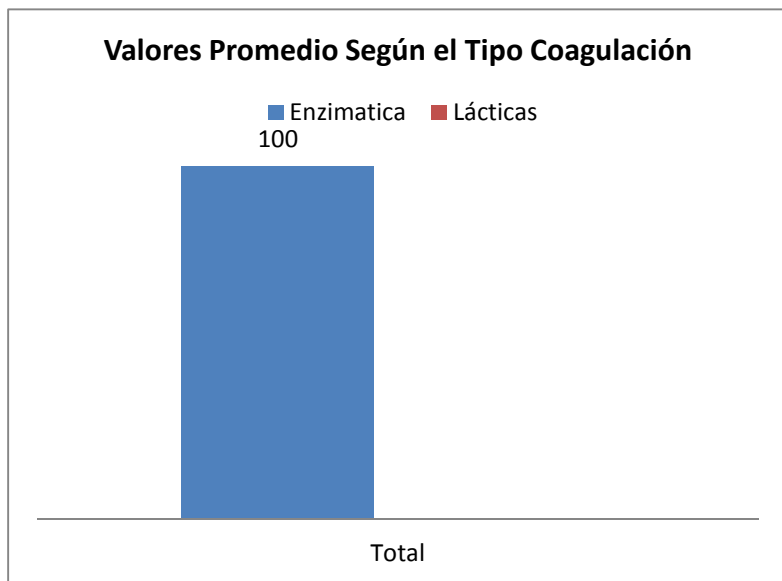


Gráfico 83. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Baleares

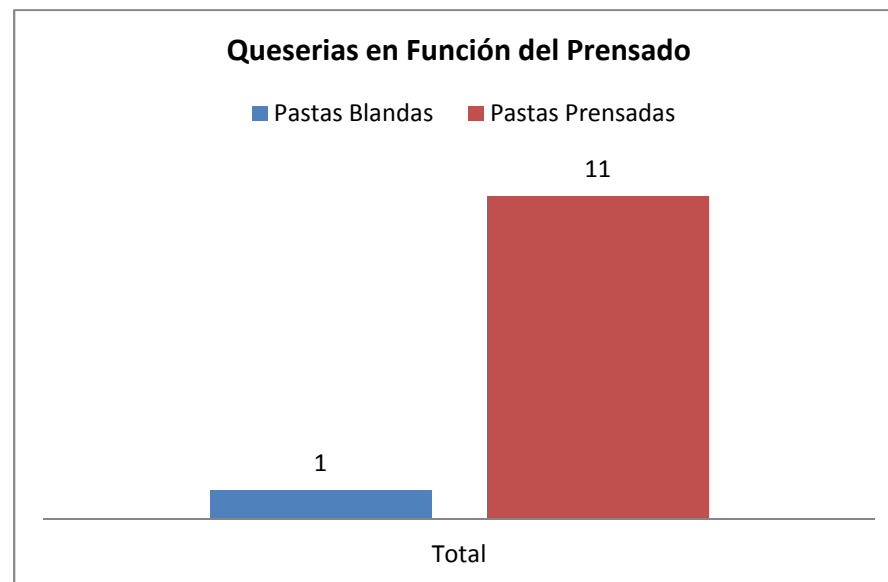


Gráfico 84. Técnica de Prensado en Aragón

En el *gráfico anterior* se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - BALEARES -

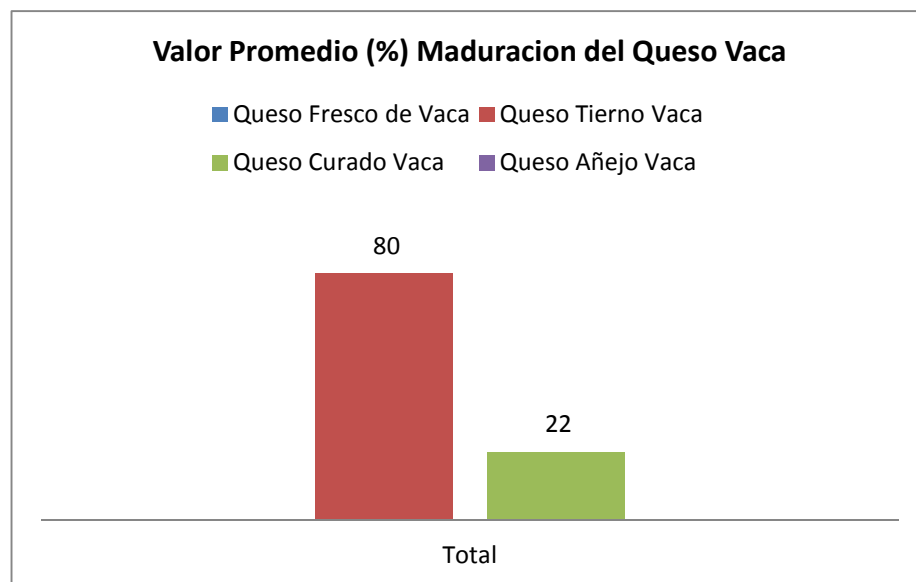


Gráfico 85. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Baleares

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Aragón en función al grado de su maduración es:

- Se comercializa como **Queso Tierno** el 80 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 22 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. – BALEARES-

No existen microempresas lácteas participantes en el estudio dedicadas a la elaboración de queso de cabra en Baleares.

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – BALEARES-

No existen microempresas lácteas participantes en el estudio dedicadas a la elaboración de queso de oveja en Baleares.

MADURACION. QUESO DE MEZCLA. – BALEARES-

No existen microempresas lácteas participantes en el estudio dedicadas a la elaboración de queso de mezcla Baleares.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.3.5 COMERCIALIZACION. – BALEARES -

TIPOS DE VENTAS. – BALEARES -

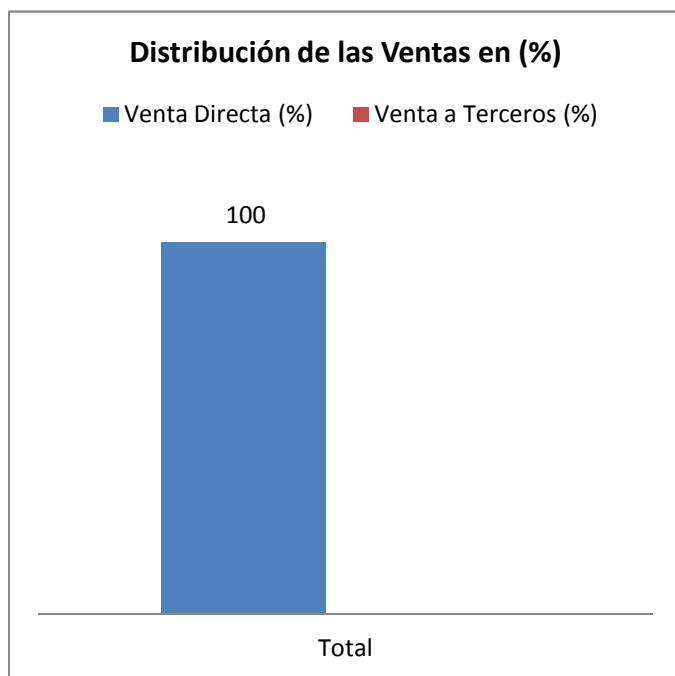


Gráfico 86. Tipificación de la Venta de queso en Baleares

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 100 % no existiendo las ventas a terceros. Esto supone un total de 329 Tn de queso en venta directa.

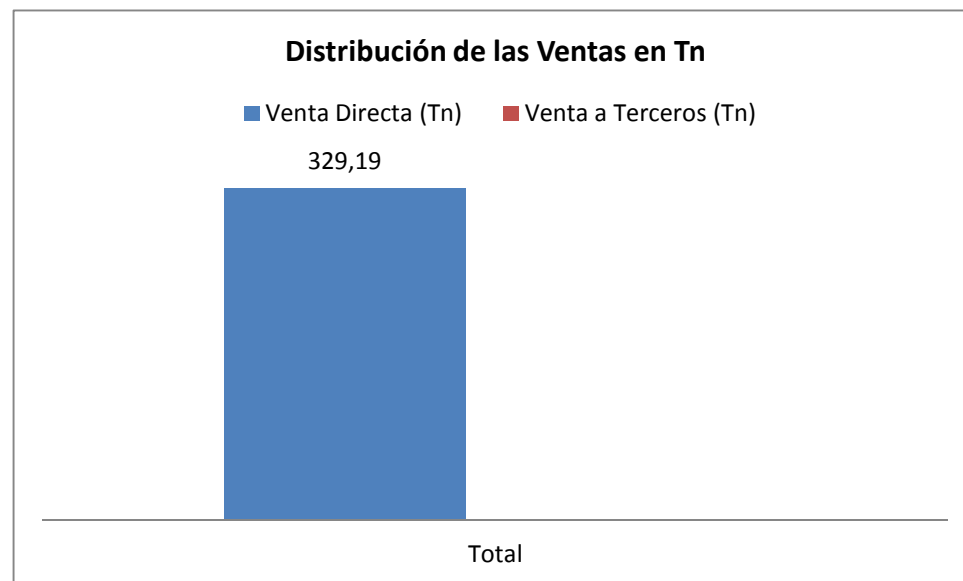


Gráfico 87. Tipología de las Ventas en Baleares

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

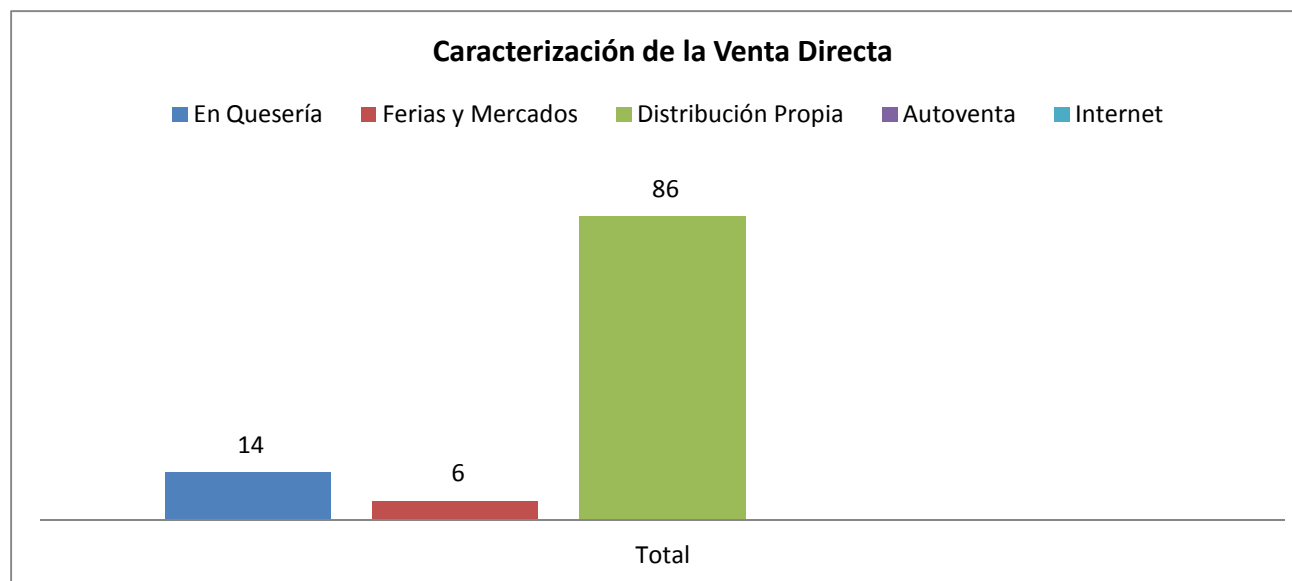


Gráfico 88. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Baleares

En el gráfico anterior se observa la distribución de la venta directa, según la cual las microempresas lácteas cuentan con una red propia de distribución que hace que puedan comercializar el 86 % (valor promedio) del queso que venden directamente, frente a un 14 % de la venta en la propia quesería y un 6 % a través de ferias y mercados.

No hay presencia de autoventa ni venta por internet en las microempresas encuestadas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – BALEARES -

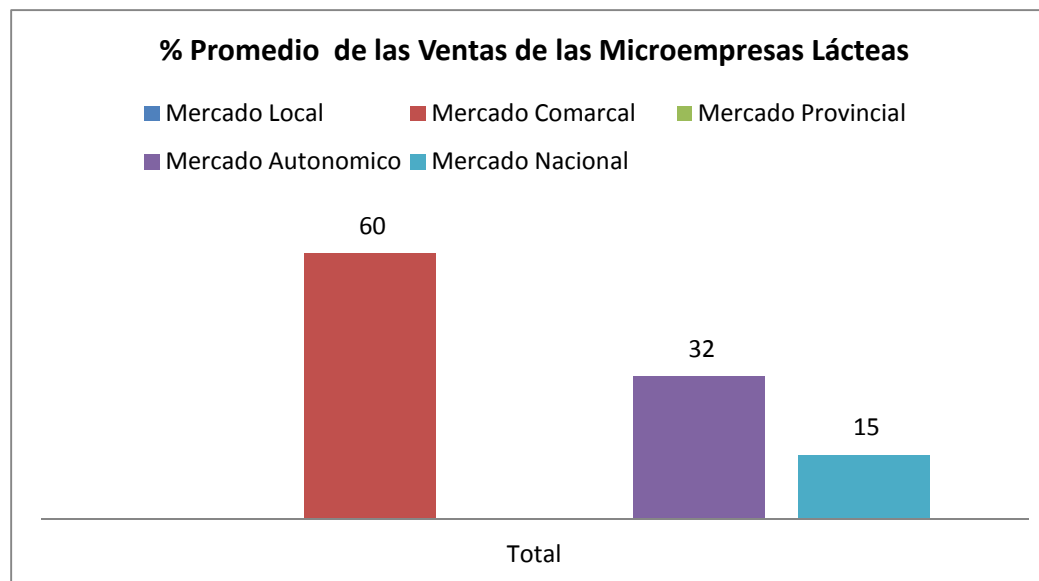


Gráfico 89. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Baleares

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado comarcal con un 60 % del valor promedio de las ventas, el autonómico con un 32 % y el Nacional con un valor de 15 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Baleares tal y como podemos ver en el gráfico el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar.

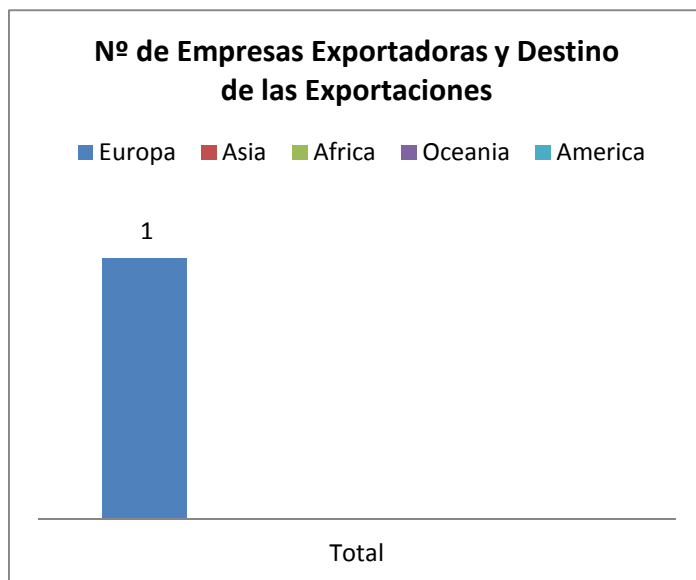


Gráfico 90. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Baleares

3.3.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – BALEARES -

LIMITACIONES. – BALEARES -

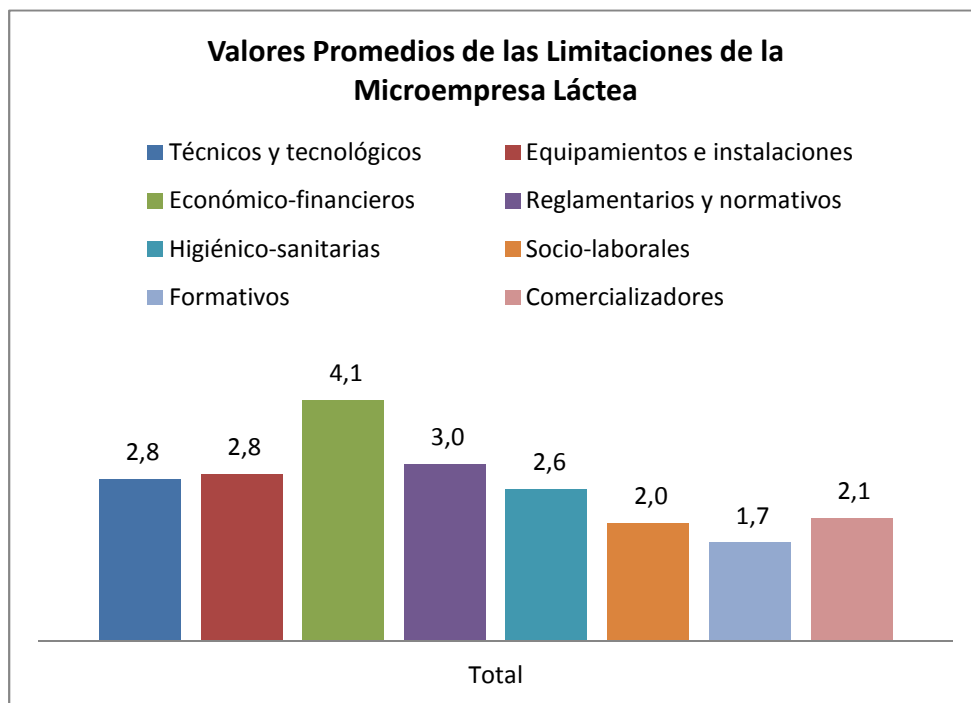


Gráfico 91. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Baleares

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Los aspectos técnicos y tecnológicos, equipamientos e instalaciones, económicas y financieras, laborales y comercializadoras se encuentran por encima del umbral de 2,5 valores de importancia media alta, aunque están muy cerca de los mismos.

En el caso de los aspectos reglamentarios y normativos, así como higiénicos sanitarios, la importancia dada por los encuestados en baleares es máxima.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. - BALEARES -



Gráfico 92. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Baleares.

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, formativos.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos técnicos sanitarios, equipamiento e instalaciones, económico financieras, reglamentarios y normativos.

Las necesidades de mayor importancia en la microempresa láctea Balear son las referentes a aspectos económicos financieras.

3.4 CANARIAS

En canarias se ha contado con la colaboración del *Cabildo Insular de Lanzarote* para todo el proceso de recopilación de datos.

3.4.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CANARIAS -

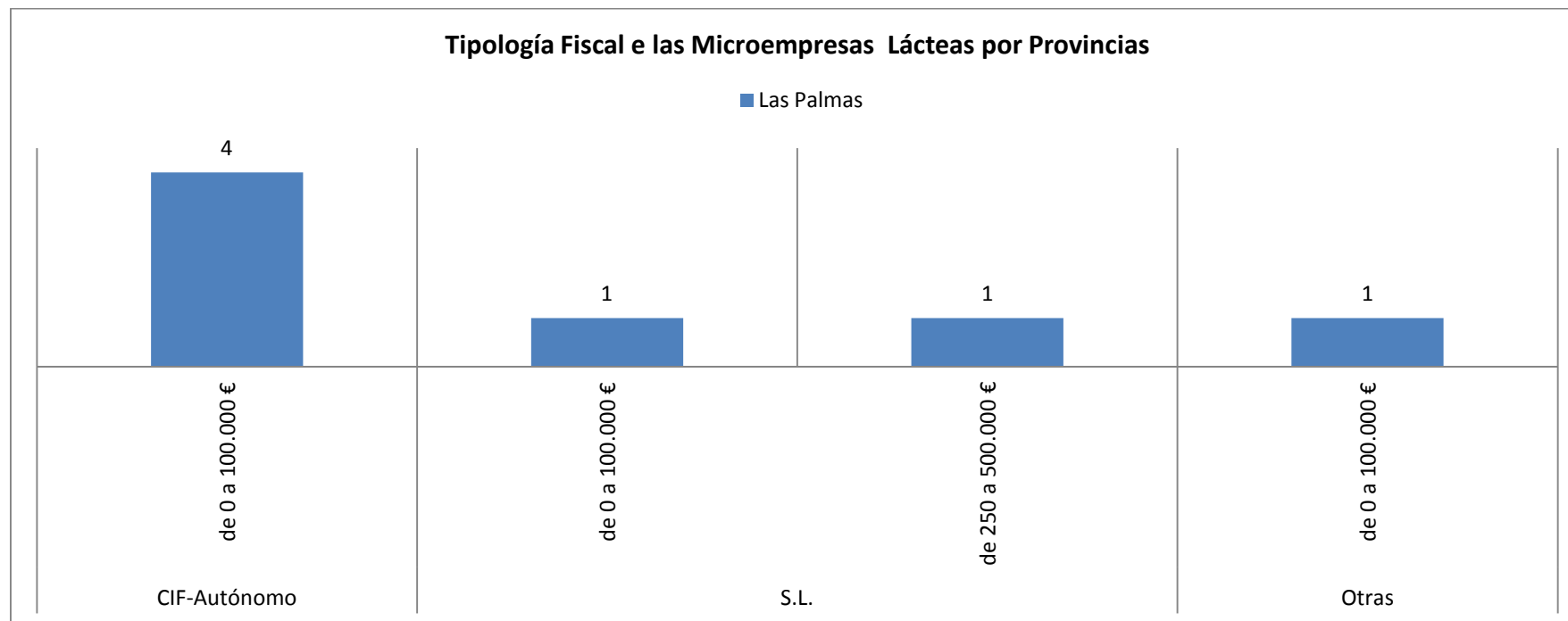


Gráfico 93. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas por Provincias en Canarias

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de CIF-Autónomo con un total de 4 industrias, seguida de S.L. con 2. Presta especial importancia el volumen facturado por dichas empresas debido a su atomicidad y localización, como ha quedado reflejado en el gráfico anterior.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

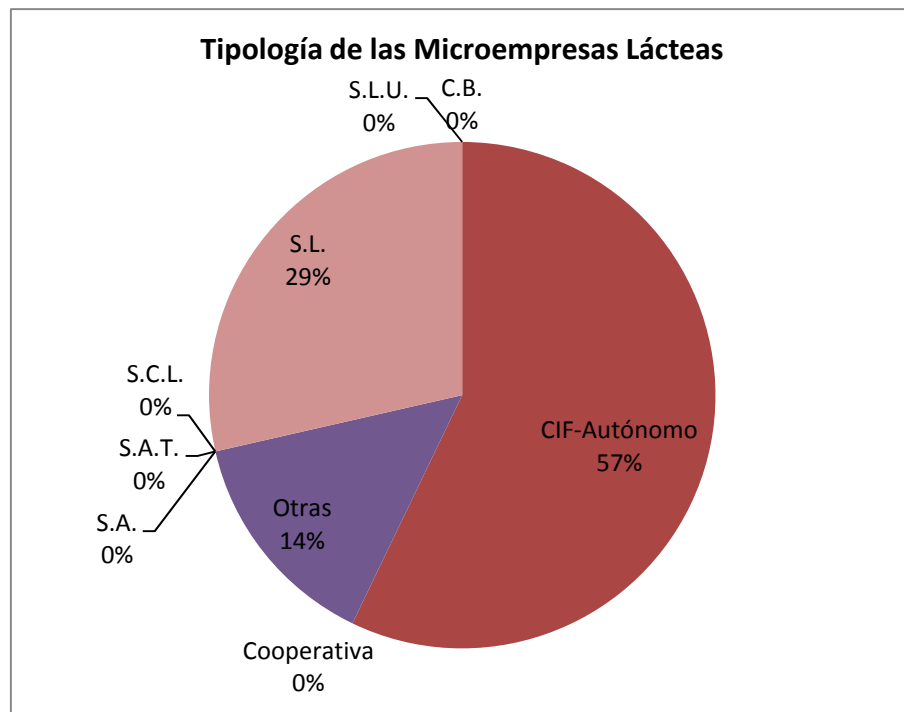


Gráfico 94. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Canarias

En el gráfico anterior se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

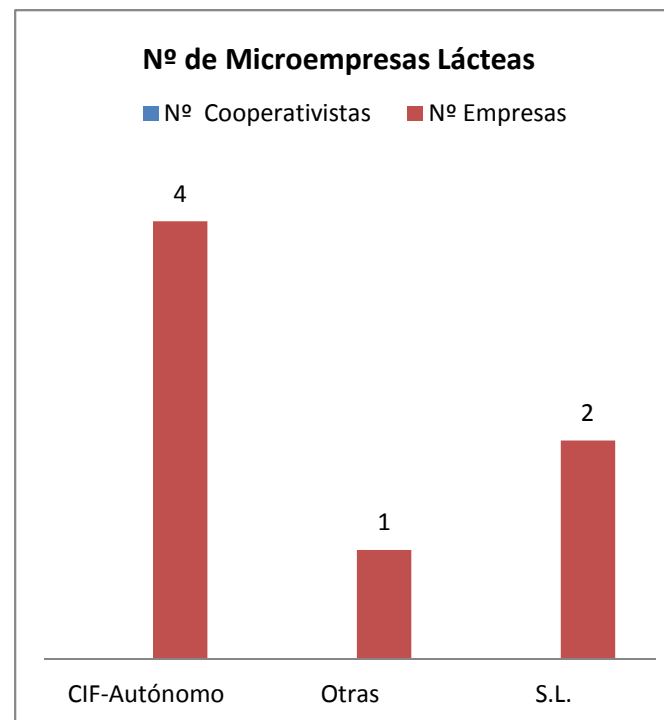


Gráfico 95. Nº Microempresas en Canarias

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

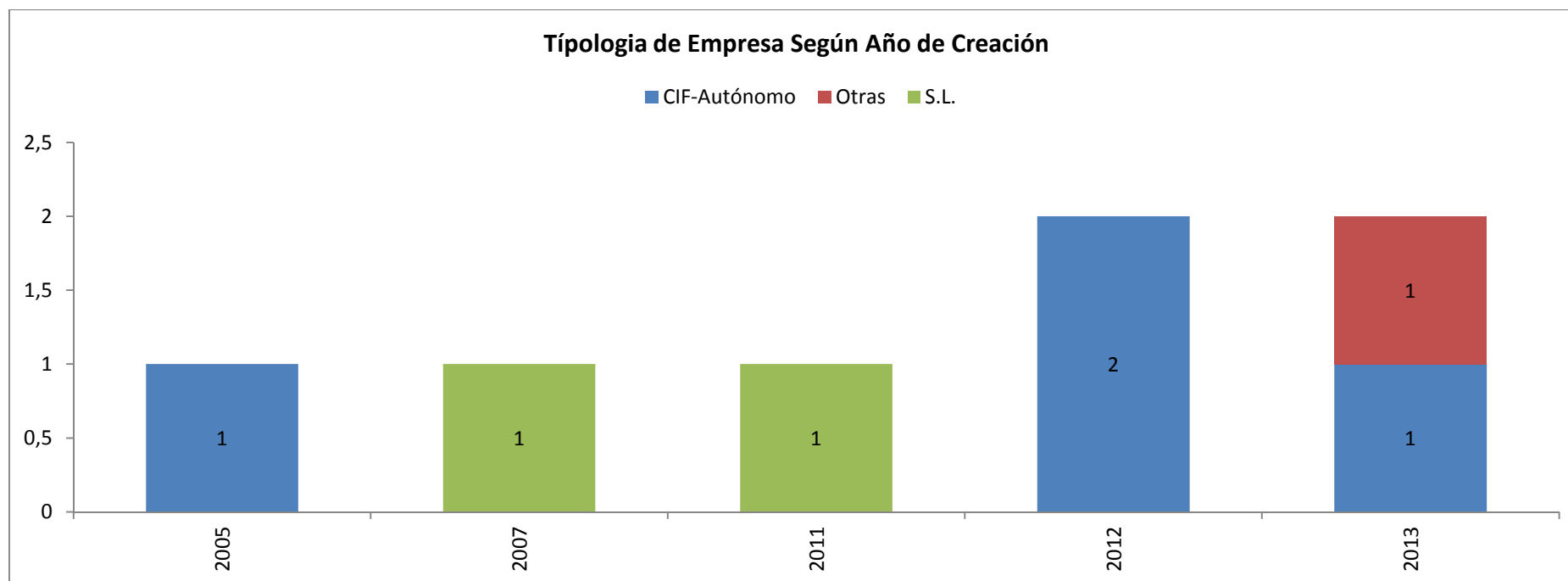


Gráfico 96. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Canarias

Tal y como se refleja en el gráfico anterior, a partir del año 2.000 en Canarias se produce un incremento del número de microempresas lácteas, siendo la forma jurídica de mayor peso específico la de CIF-Autónomo entre los encuestados con un total de 8 empresas constituidas bajo esta forma jurídica.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

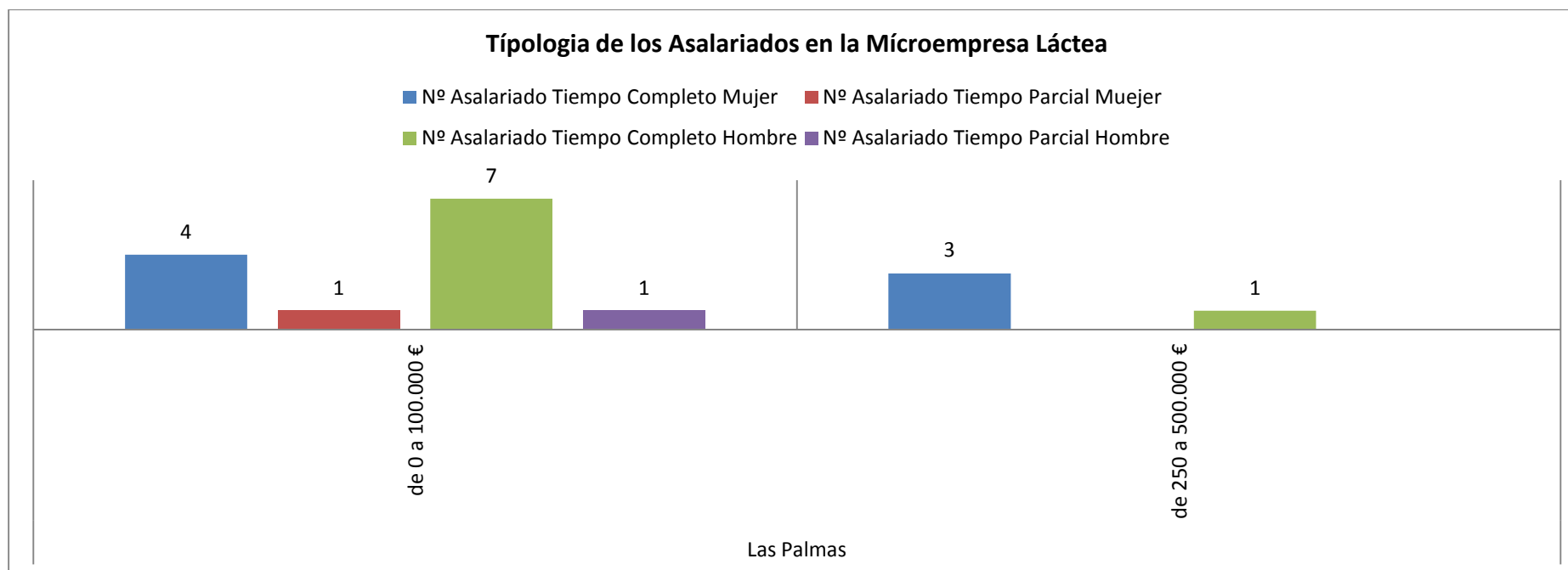


Gráfico 97. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Canaria

En el gráfico anterior se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio.

3.4.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - CANARIAS-

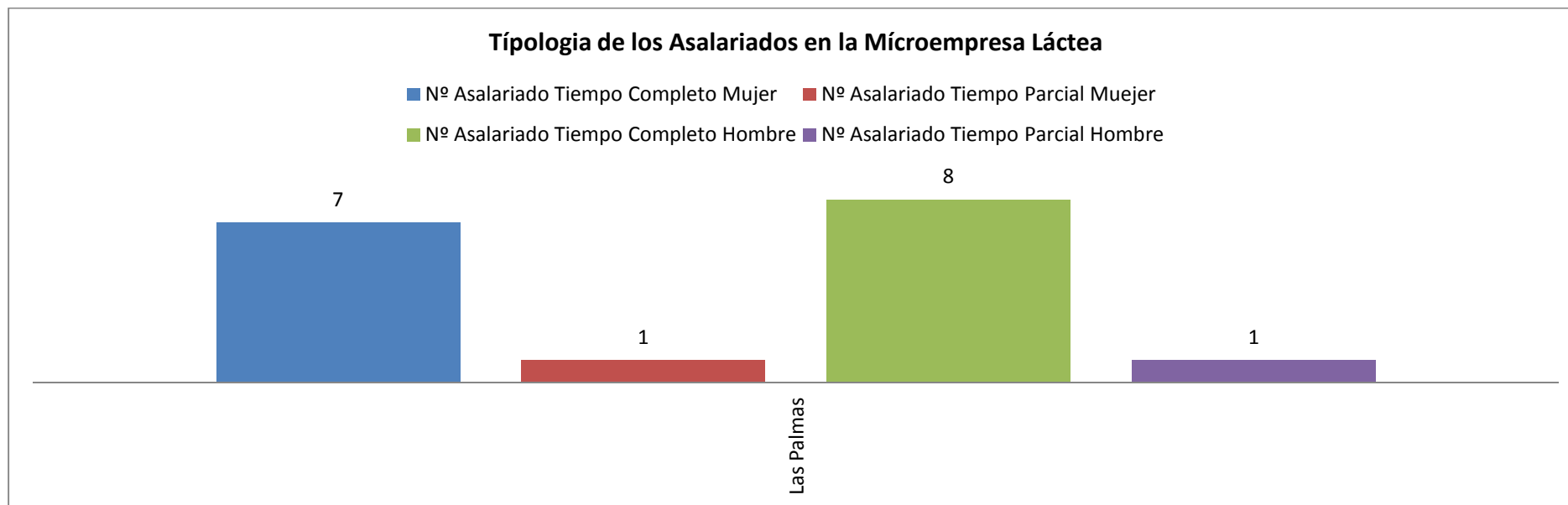


Gráfico 98. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Canarias.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Canaria diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera 17 empleos directos generados, aunque como también podemos ver en la gráfica solo disponemos datos de las palmas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.4.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CANARIAS -

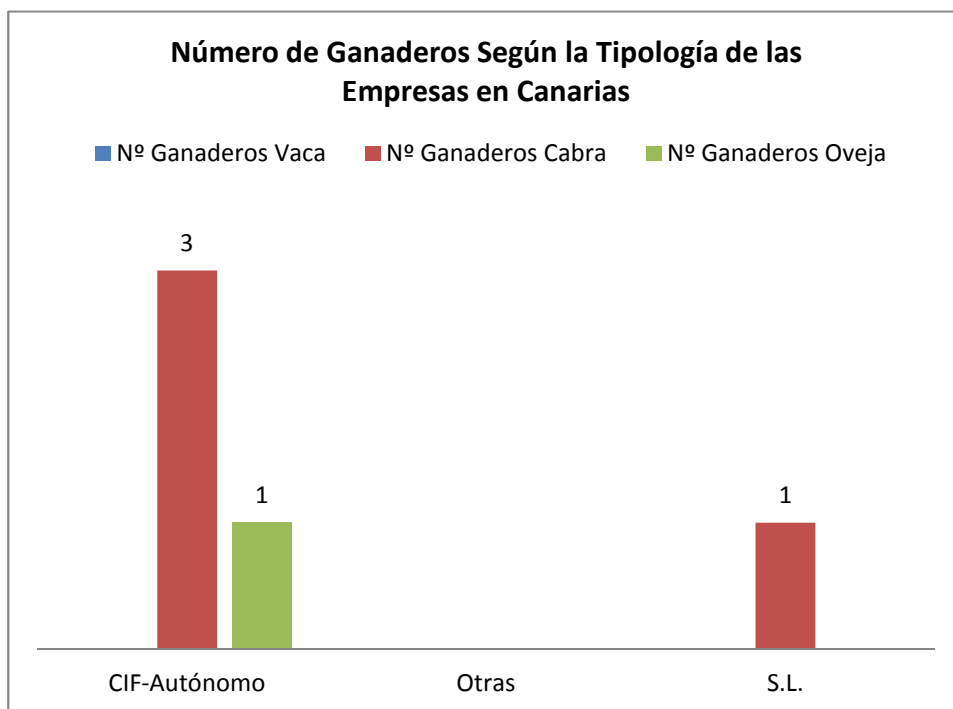


Gráfico 99. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Canarias

Canarias es la primera comunidad productora de leche de cabra, contando para ello con diferentes razas autóctonas y por consiguiente es de esperar que esta sea la principal materia prima empleada para la producción de quesos.

Tal y como se refleja en el gráfico podemos observar y se apuntaba con anterioridad, la leche de cabra es la que mayor presencia tiene en Canarias, seguida de la de oveja.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El gráfico refleja la cantidad total de leche transformada al año en Canarias.

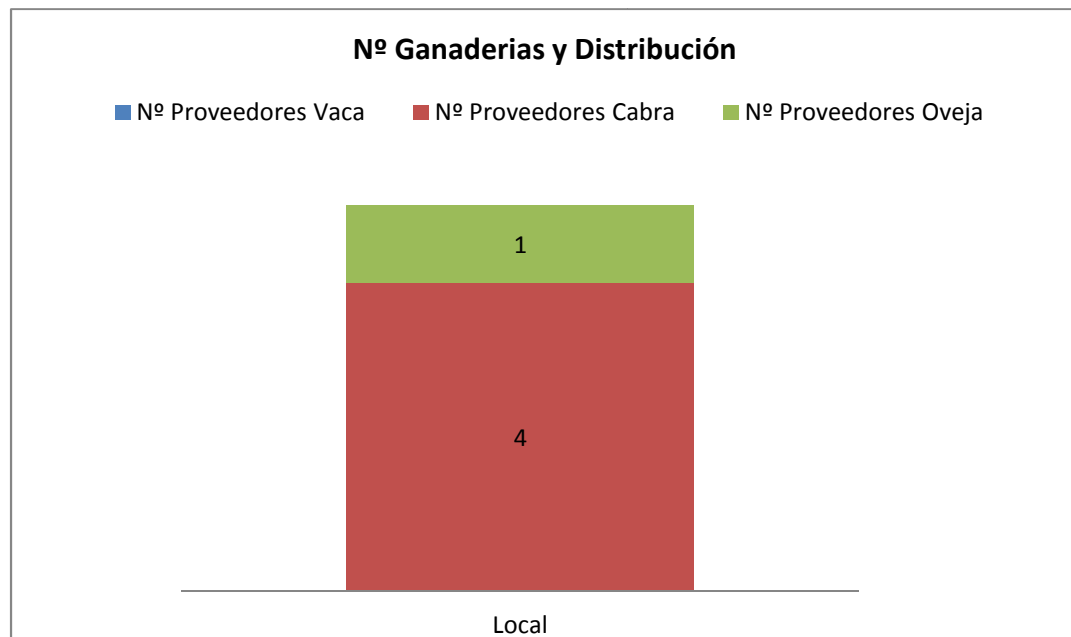


Gráfico 100. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Canarias

En el gráfico se analiza el ámbito de compra de la leche incidiendo nuevamente en la localización cercana a la microempresa láctea transformadora, el origen de la leche es local.

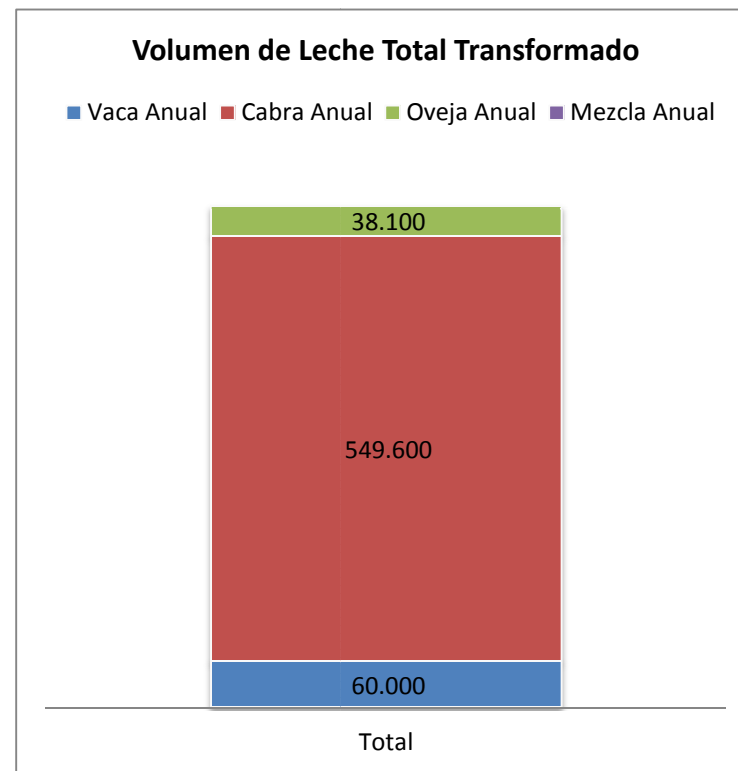


Gráfico 101. Volumen Transformado por Especie en Canarias

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

El gráfico siguiente representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

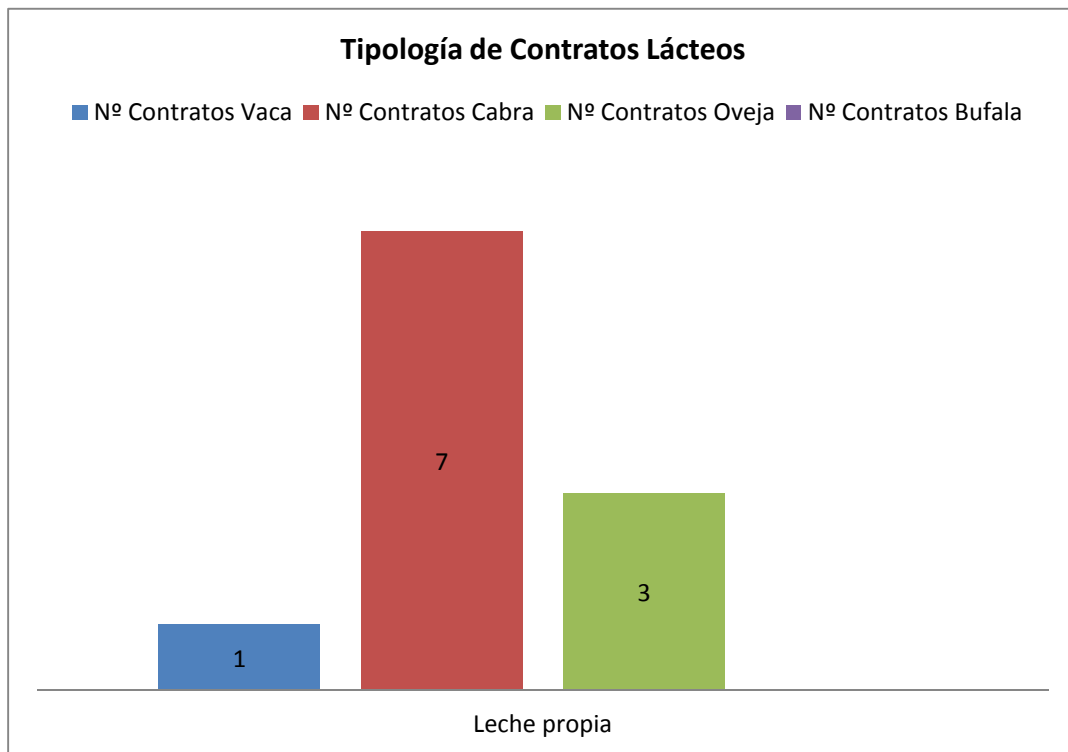


Gráfico 102. Tipología de los Contratos Lecheros en Canarias

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Canarias tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio la leche propia tanto en la leche de cabra, vaca y oveja.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.4.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – CANARIAS-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - CANARIAS -

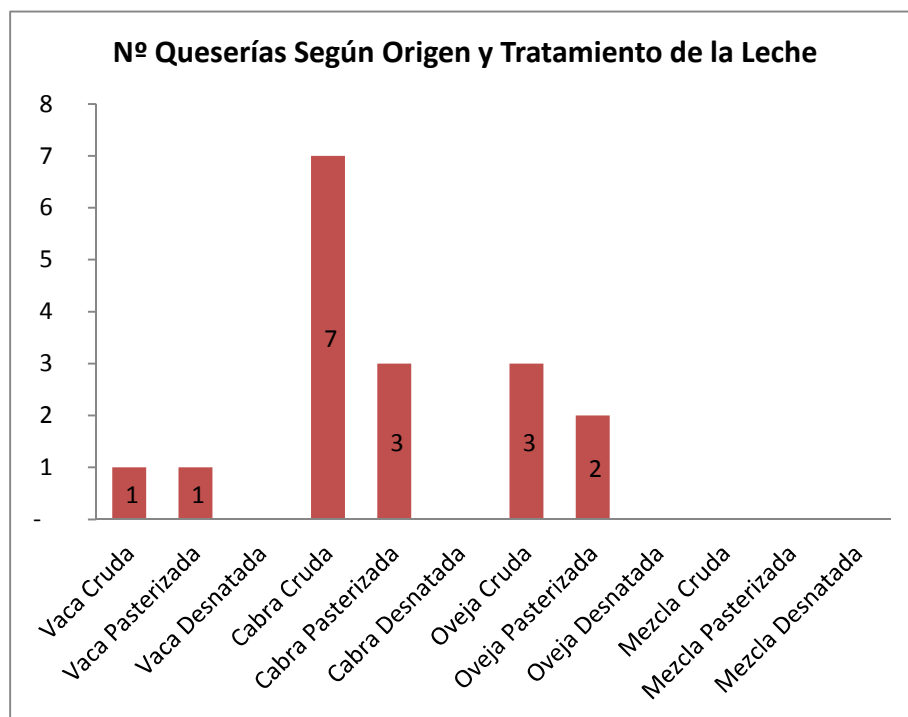


Gráfico 103. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Canarias

En Canarias se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas. Tras encuestar las diferentes industrias lácteas, se obtienen los siguientes valores promedios de tratamientos térmicos representados en el gráfico. Estos valores son promedios obtenidos del análisis de las encuestas realizadas, y tienen por significado:

- Leche de **vaca**, se transforma tanto cruda como pasterizada en una industria láctea..
- Leche de **Cabra**, se transforma en 7 de las queserías sin tratamiento térmico y en 3 de ellas pasterizando.
- Leche de **oveja**, se transforma como leche cruda en 3 queserías y como pasterizada en 2 queserías.
- **Mezcla** no se trabajan en las industrias encuestadas.
- En las queserías encuestadas en Canarias no se realiza **desnatado** de leche.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – CANARIAS -

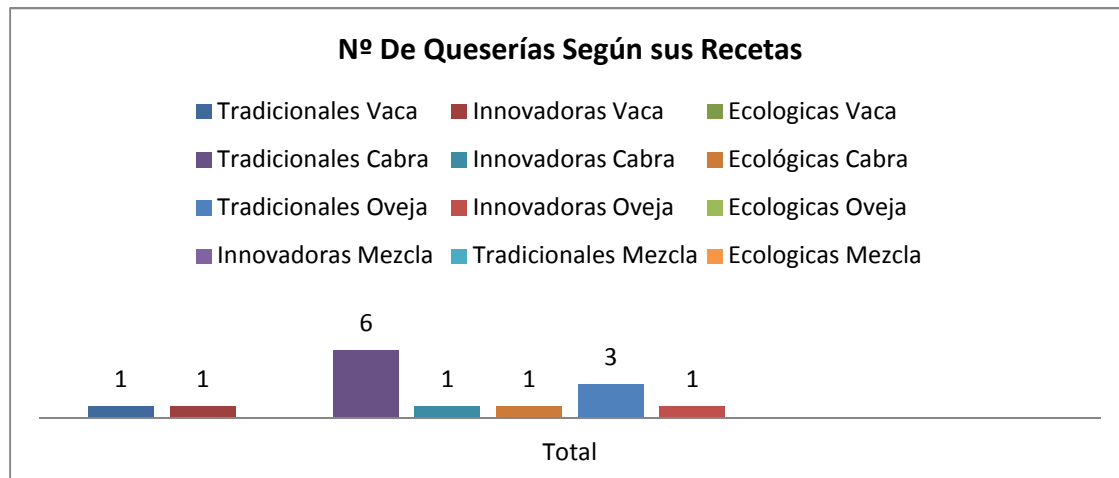


Gráfico 104. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Canarias

En Canarias se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en 1quería.
- Receta innovadoras de vaca y/o ecológicas, no se realizan en ninguna quesería.
- Recetas tradicionales de cabra, se elaboran en un total de 6 queserías.
- Recetas innovadoras aplicadas a la transformación de leche de cabra, se realizan en 1 quesería.
-

- Productos ecológicos se fabrican en dos queserías.

El tipo de coagulación predominante en Canarias es la coagulación enzimática. Esta supone un valor promedio del 99 % en las industrias encuestadas frente al 7 % que supone la coagulación láctica.

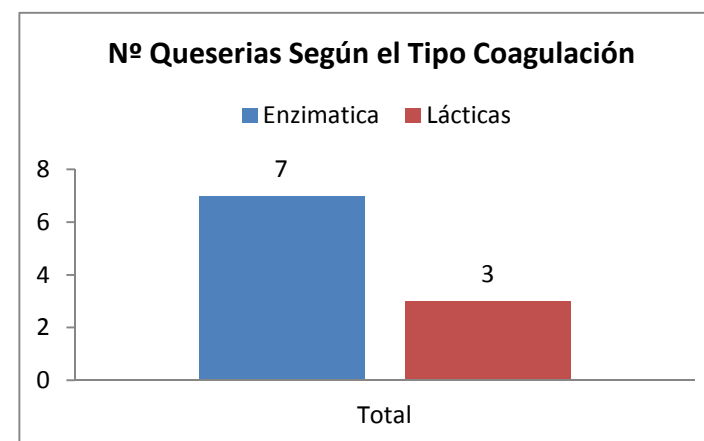


Gráfico 105. Nº Queserías Según Tipos de Coagulación en Canarias

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – CANARIAS -

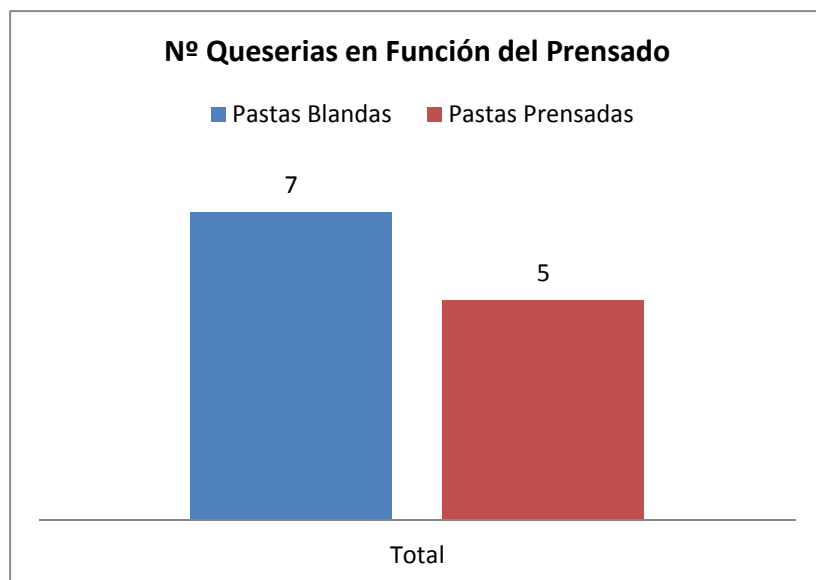


Gráfico 106. Técnica de Prensado en Canarias

En el gráfico se representa el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Canarias la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 7 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 5 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - CANARIAS -

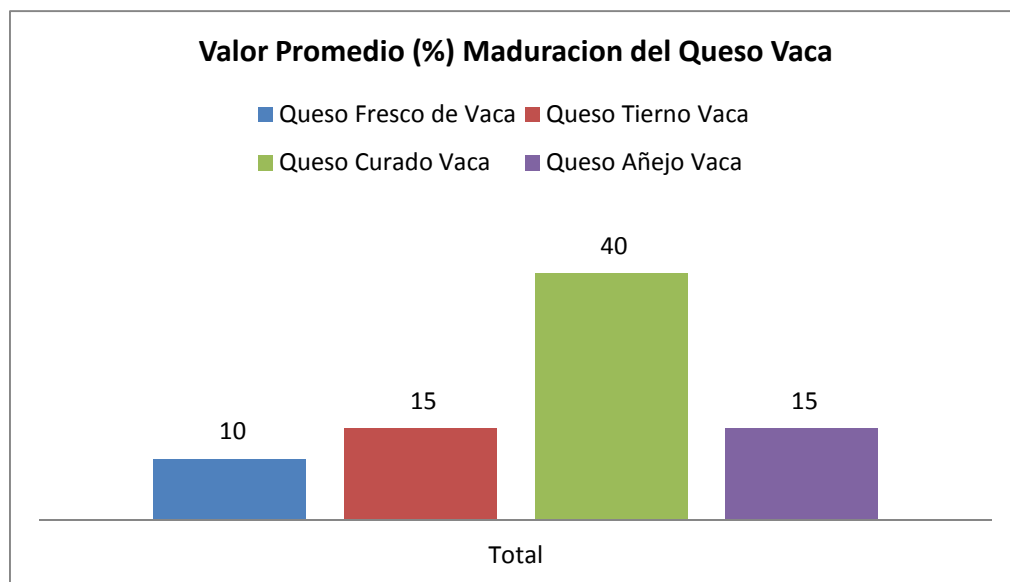


Gráfico 107. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Canarias

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Canarias en función al grado de su maduración es:

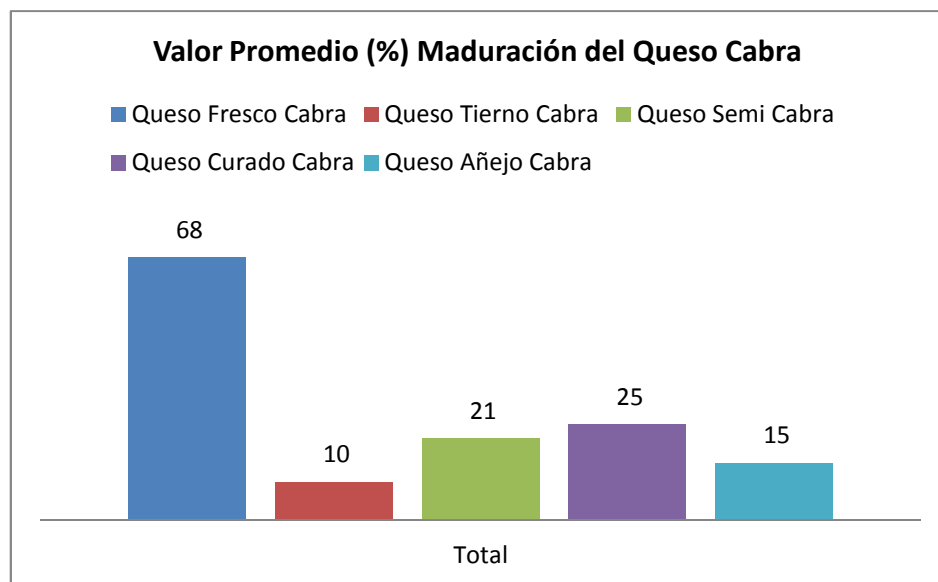
- Se comercializa como **Queso fresco** el 10 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 15 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 40 %.
- Queso **Añejo**, supone un 15 % del valor promedio del queso fabricado.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos azules.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - CANARIAS -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Canarias y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 68 %, tierno en un 10 %, semicurado en un 21 % y Curado en un 25 %. El queso añejo supone un valor promedio del 15 %.

Gráfico 108. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Canarias

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – CANARIAS -

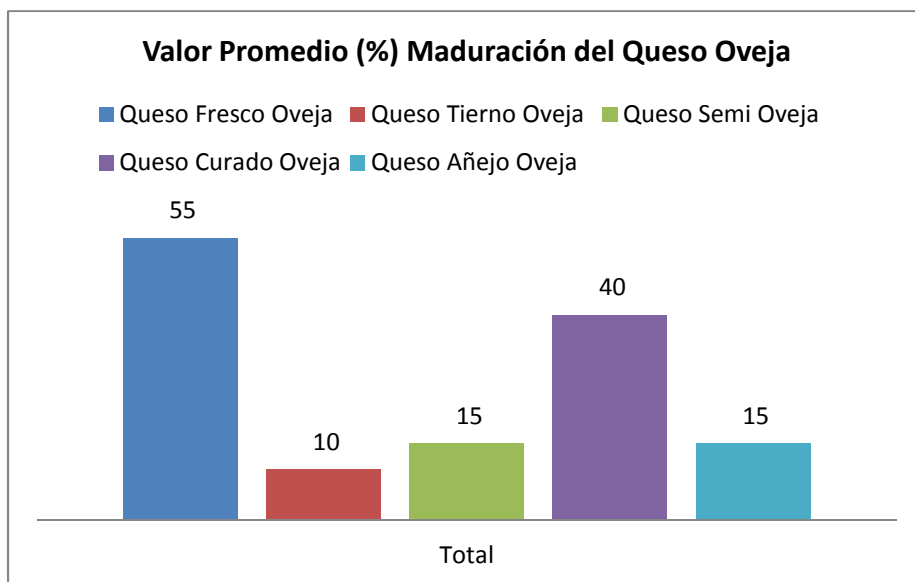


Gráfico 109. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Canarias

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Canarias.

Las elaboraciones realizadas en Canarias en las microempresas lácteas se comercializan como queso fresco, siendo la maduración de mayor importancia el curado seguido del semicurado.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHE. - CANARIAS -

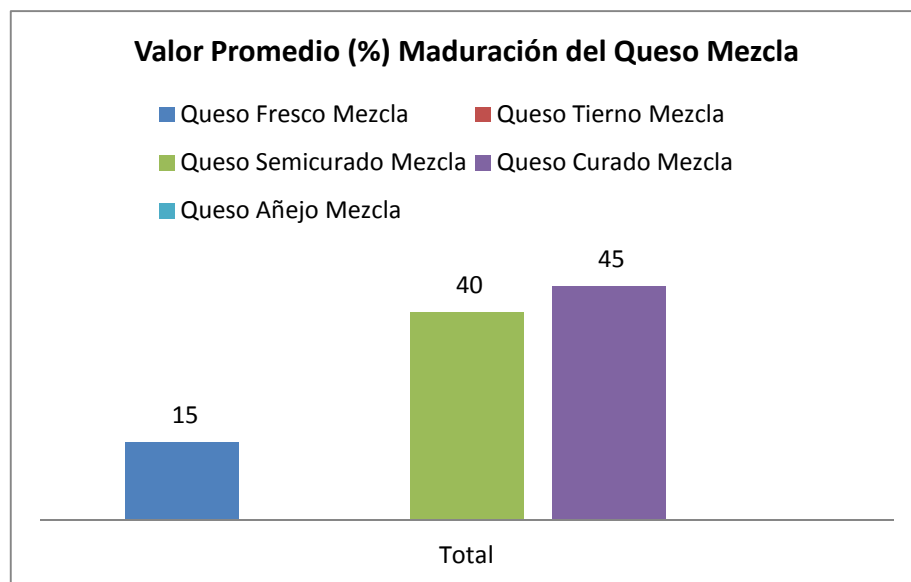


Gráfico 110. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Canarias

Los quesos elaborados con mezclas de leches pueden ser elaborados con mezclas de cualquier tipo de leche y en diferentes proporciones.

En este sentido, las microempresas lácteas encuestadas ofrecen datos de los valores elaborados bajo la denominación de queso mezcla, siendo el valor promedio de los quesos frescos del 15 %, 45 % para los curados, 40% para los semicurados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.4.5 COMERCIALIZACION. – CANARIAS -

TIPOS DE VENTAS. – CANARIAS -

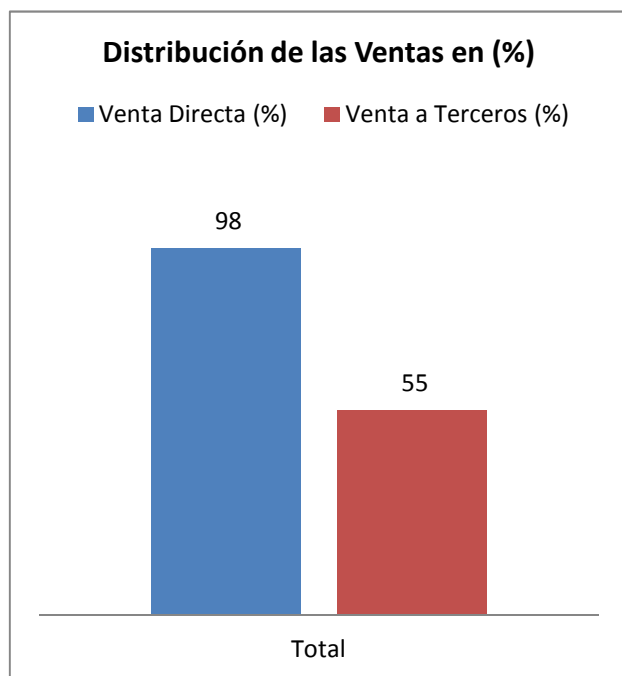


Gráfico 111. Tipificación de la Venta de quesos en Canarias

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 98 % y para las ventas a terceros un 55 %. Esto supone un total de y un total de 66 Tn en venta directa y 802 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en Canarias.

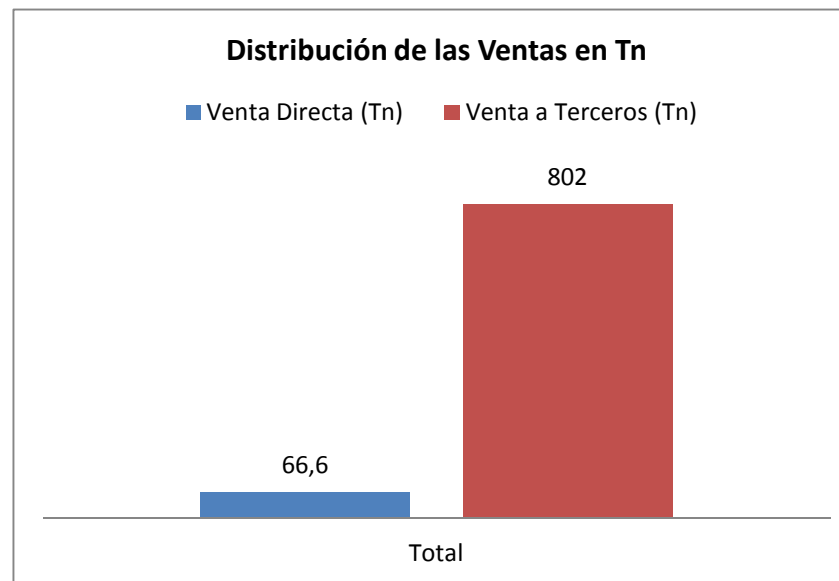


Gráfico 112. Tipología de las Ventas en Canarias

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

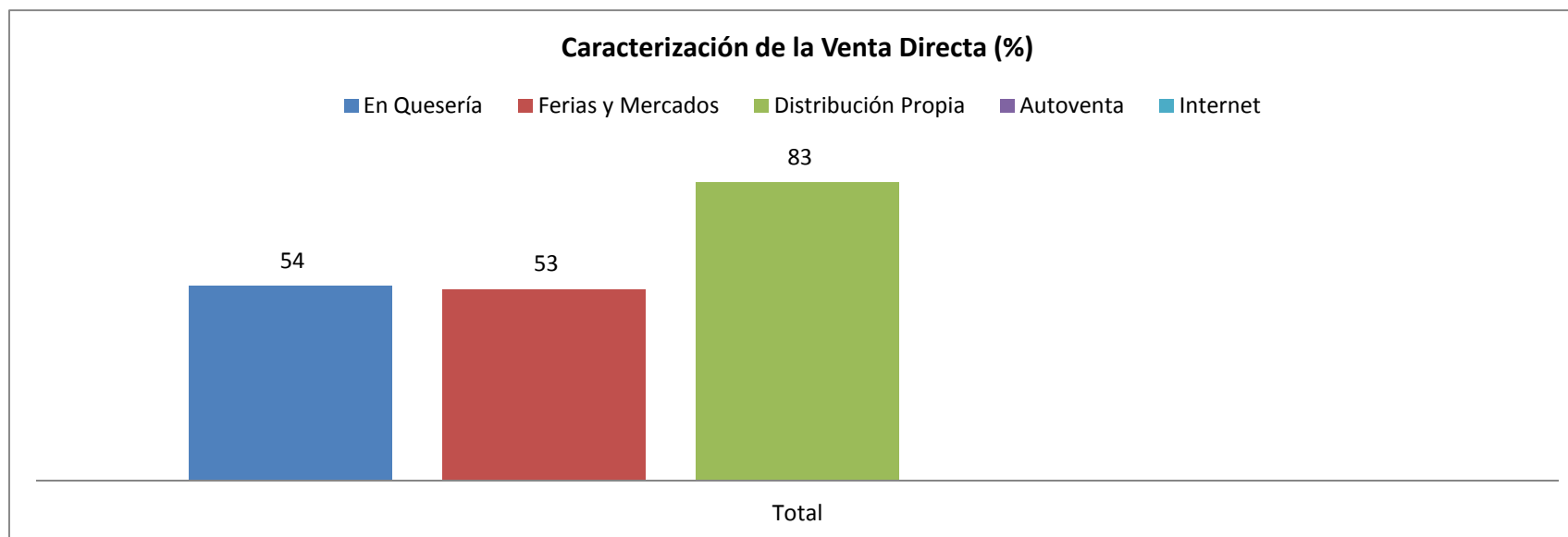


Gráfico 113. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Canarias

En el gráfico, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la distribución propia 83 %, seguida de venta en la propia quesería y la venta a través de ferias y mercados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – CANARIAS -

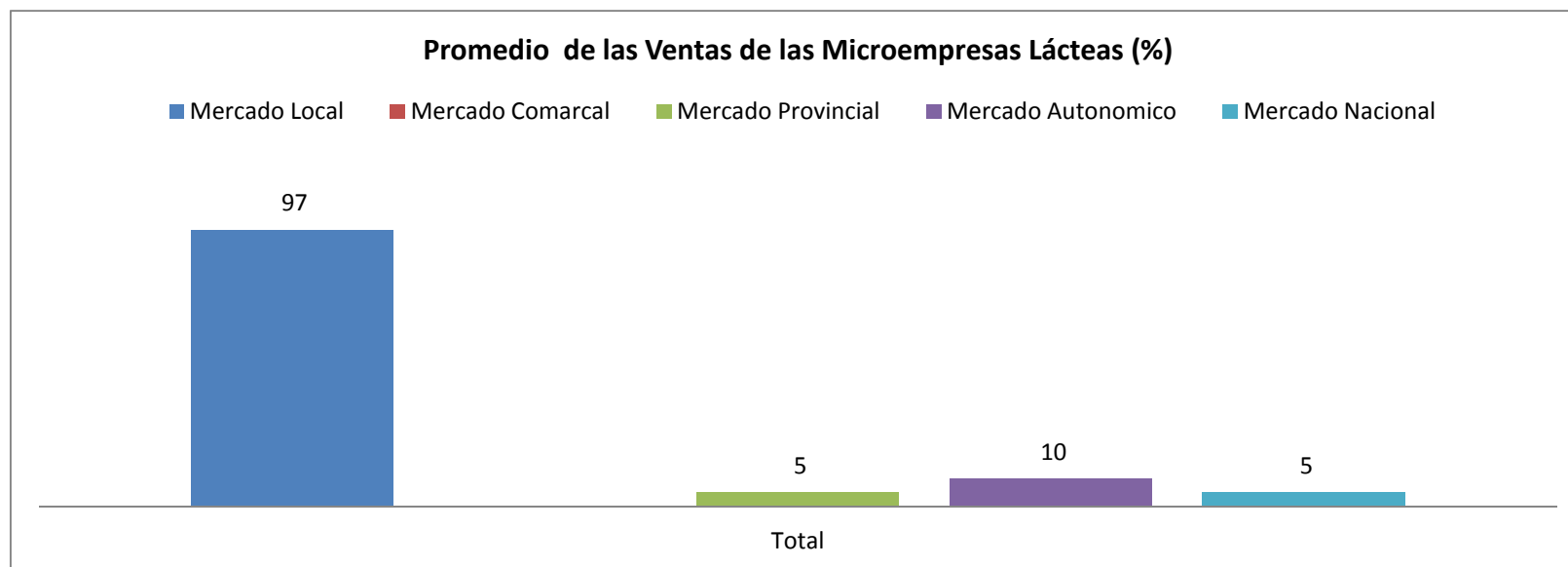


Gráfico 114. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Canarias

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado local principalmente seguido del mercado autonómico, nacional y provincial.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Canarias tal y como podemos ver en el gráfico adjunto, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar.

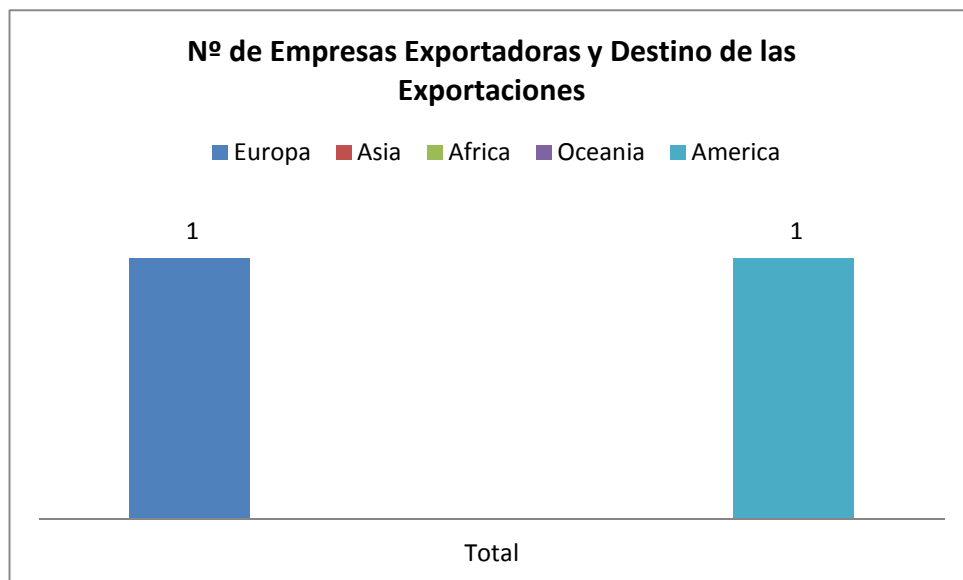


Gráfico 115. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Canarias

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.4.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CANARIAS -

LIMITACIONES. – CANARIAS -

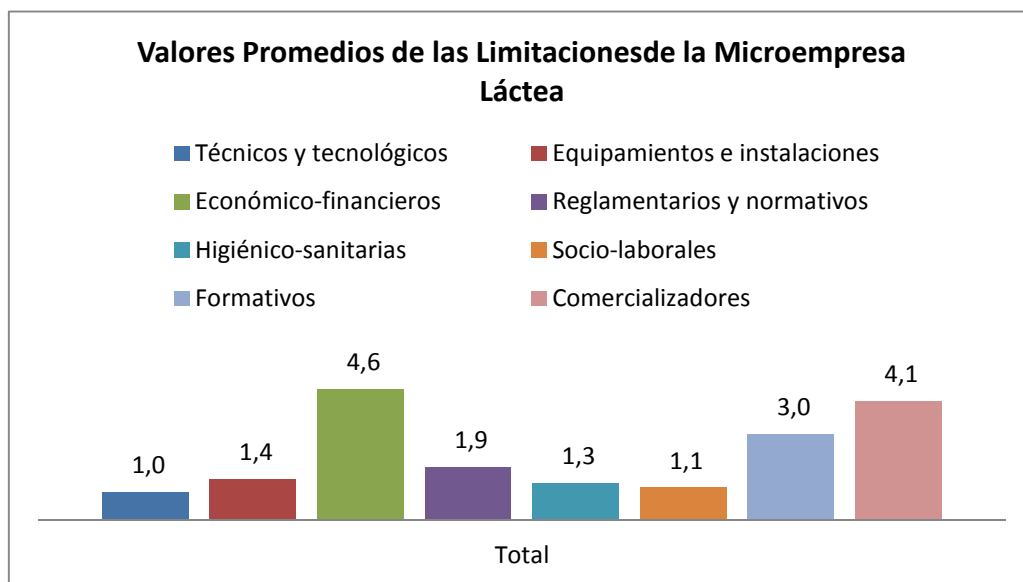


Gráfico 116. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Canarias

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico adjunto, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Los aspectos técnicos y tecnológicos, equipamientos e instalaciones económicas y financieras, laborales y comercializadoras se encuentran por debajo del umbral de 2,5 valores de importancia media alta, aunque están muy cerca de los mismos. En el caso de los aspectos reglamentarios y normativos, así como higiénicos sanitarios, la importancia dada por los encuestados en Canarias es máxima.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – CANARIAS -

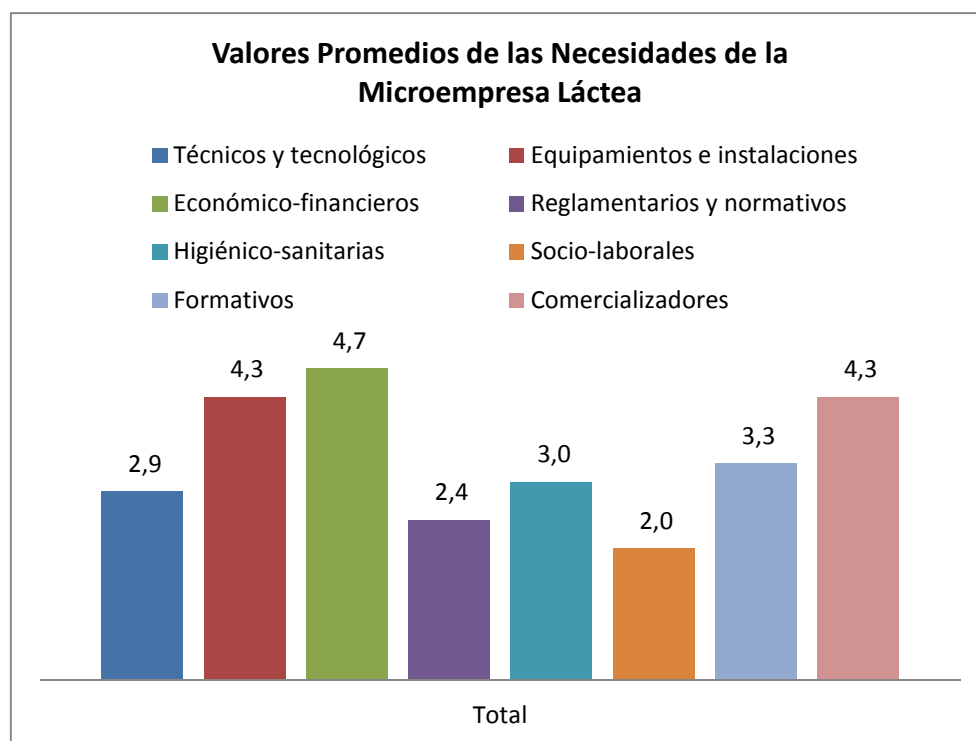


Gráfico 117. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Canarias

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, formativos y comercializadoras.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos técnicos sanitarios, equipamiento e instalaciones, económico financieras, reglamentarios y normativos.

Las necesidades de mayor importancia en la microempresa láctea andaluza son las referentes a aspectos reglamentarios y normativos.

3.5 CANTABRIA

Para la realización del trabajo en la comunidad autónoma de Cantabria se ha contado con la colaboración de las siguientes entidades:

- ✓ Asociación de Queseros de Cantabria.
- ✓ Asociación de Queseros del Liébana.

3.5.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CANTABRIA -

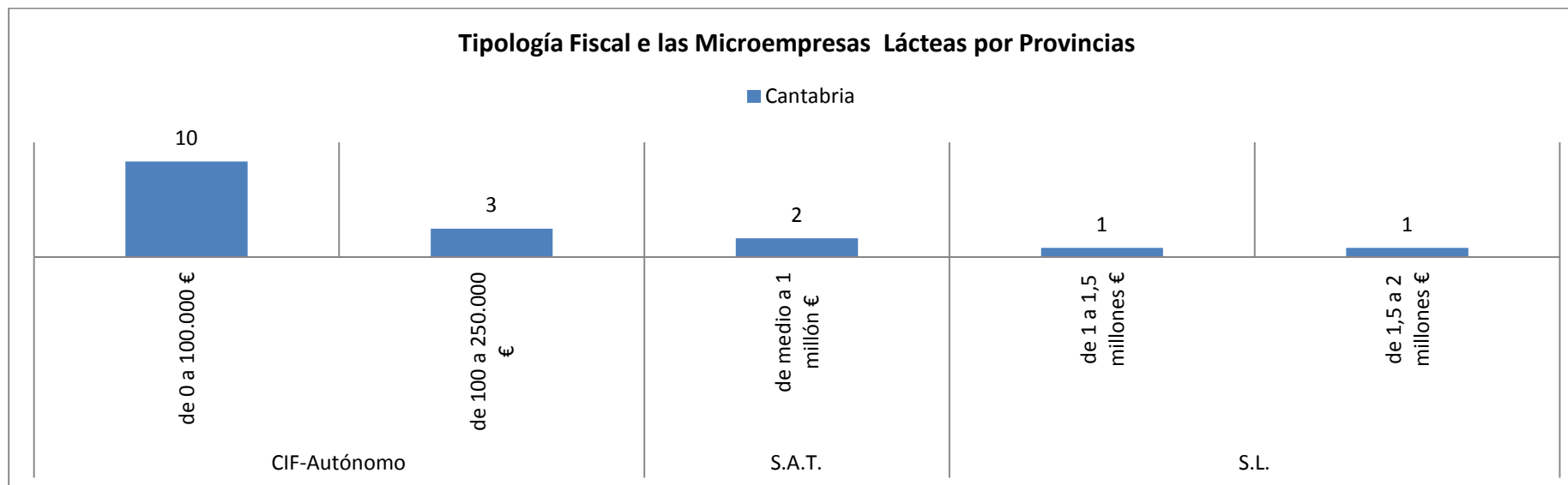


Gráfico 118. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Cantabria.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de CIF-Autónomo con un total de 13 industrias, seguida de S.L. con 2 y S.A.T. con 2.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

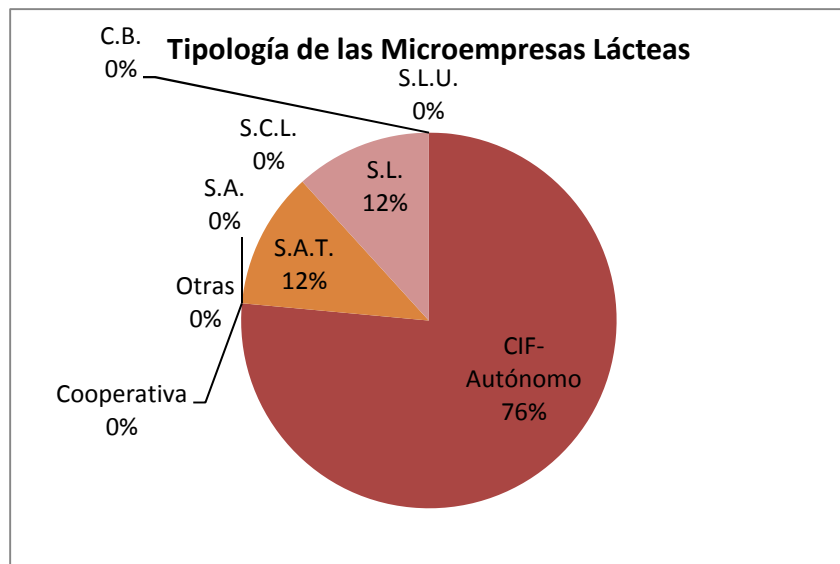


Gráfico 119. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Cantabria.

En gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

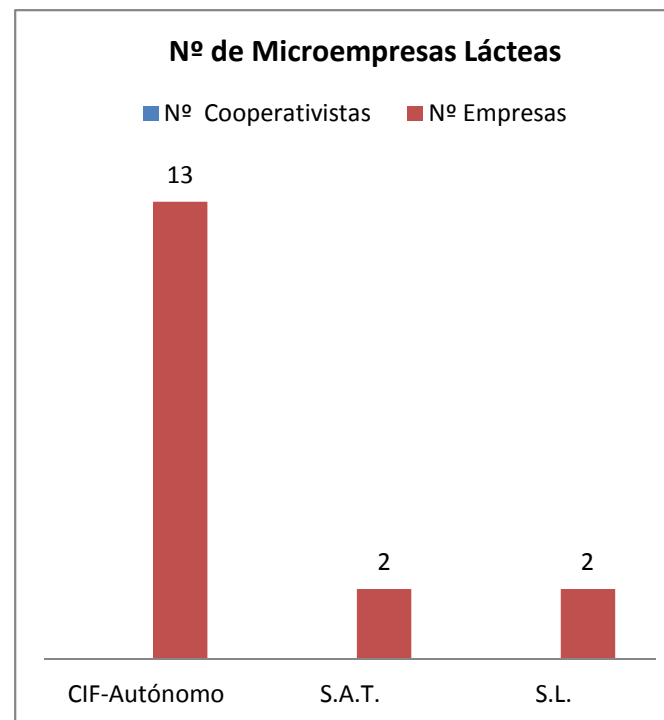


Gráfico 120. Nº Microempresas en Cantabria

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

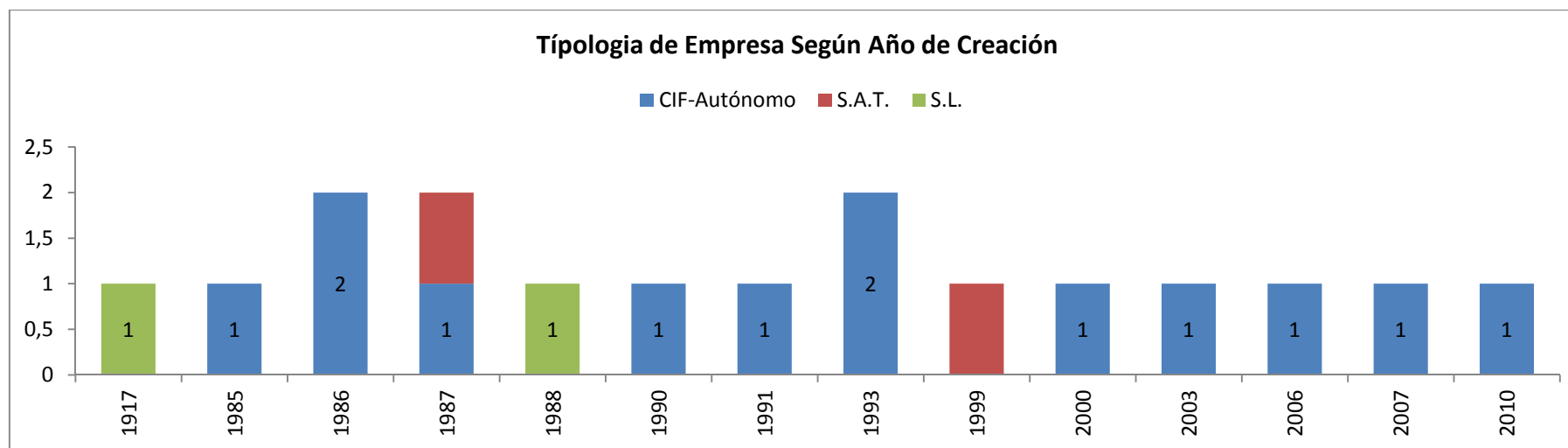


Gráfico 121. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Cantabria

Tal y como se refleja en el gráfico, en la comunidad autónoma de Cantabria se han venido creando empresas a lo largo de los años.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

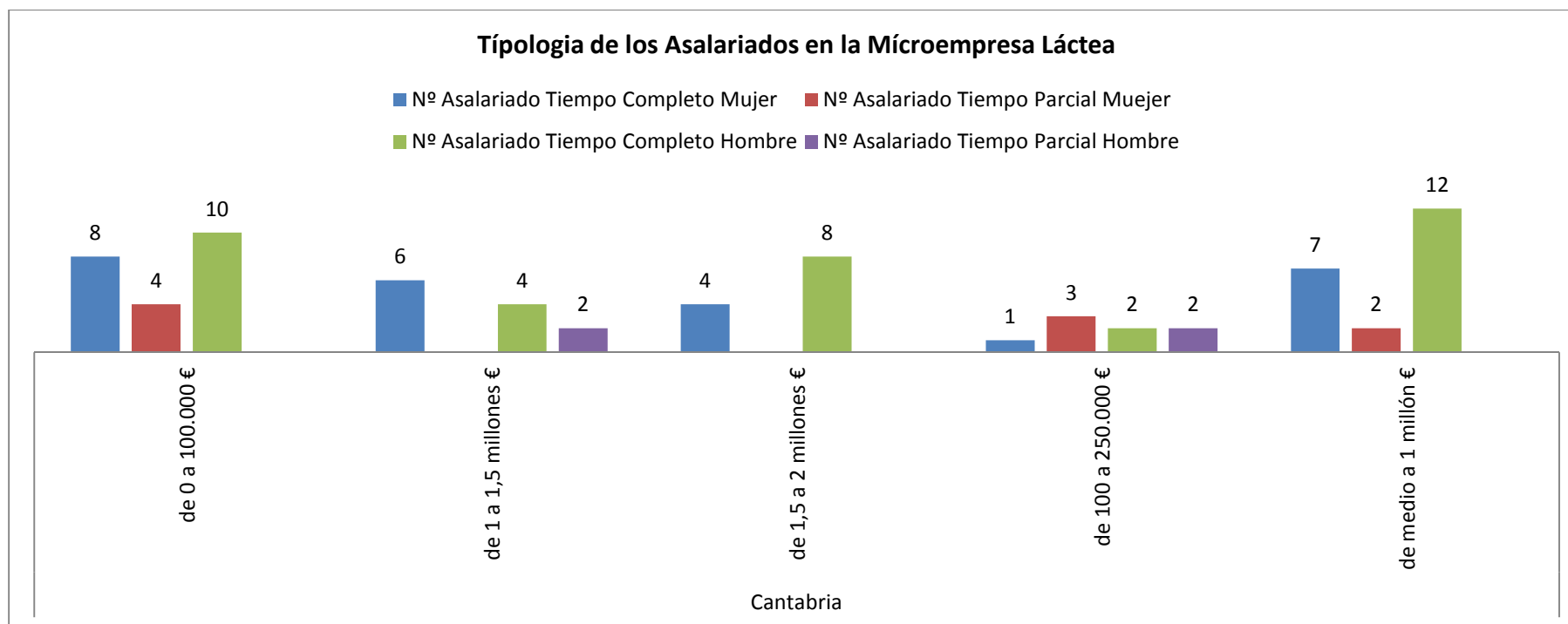


Gráfico 122. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Cántabra

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector.

3.5.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - CANTABRIA-

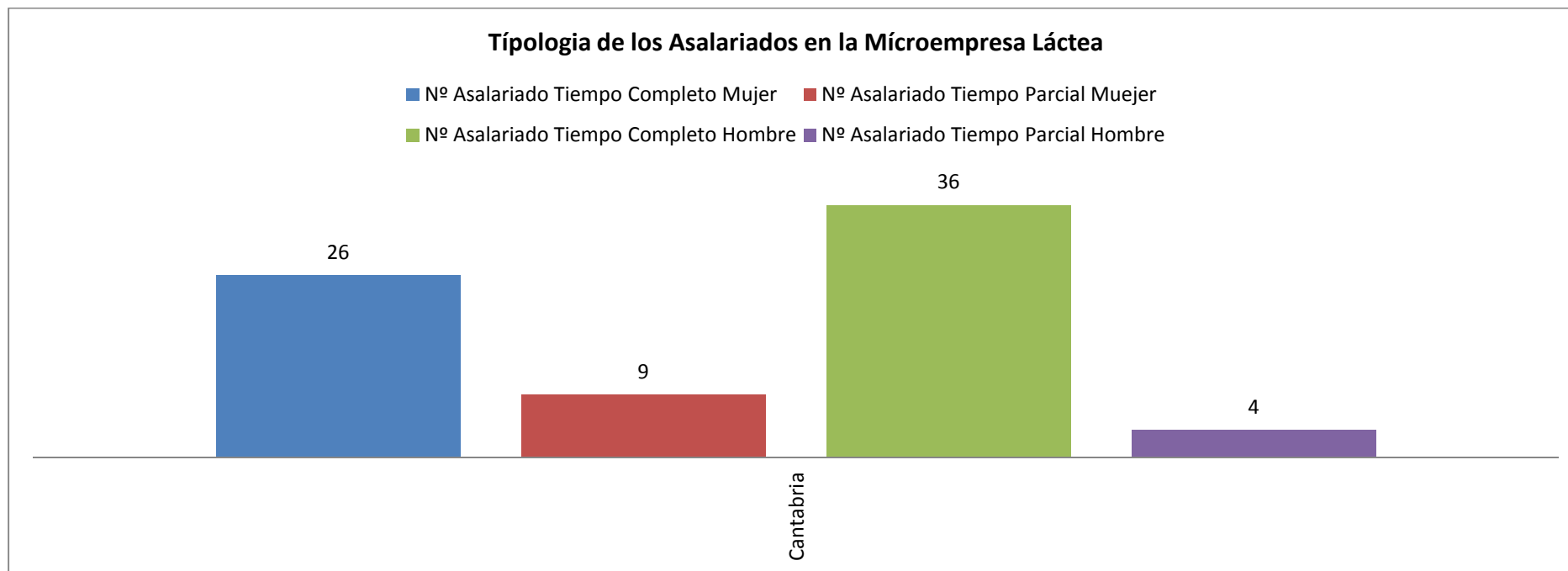


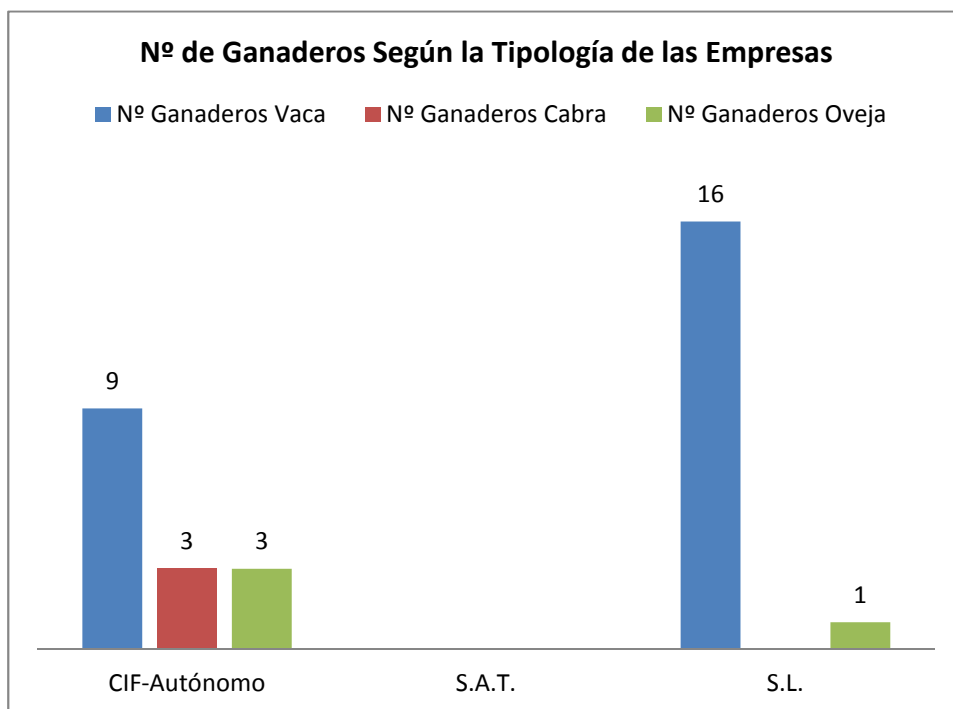
Gráfico 123. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Cantabria diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 75 empleos directos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.5.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CANTABRIA -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de vaca, asociadas a queserías como S.L. o CIF autónomo, estas suponen un total de 25 ganaderías de vaca, tres de cabra y 4 de oveja.

Gráfico 124. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Cantabria

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El gráfico Volumen Transformado por Especie, refleja la cantidad total de leche transformada al año en Cantabria.

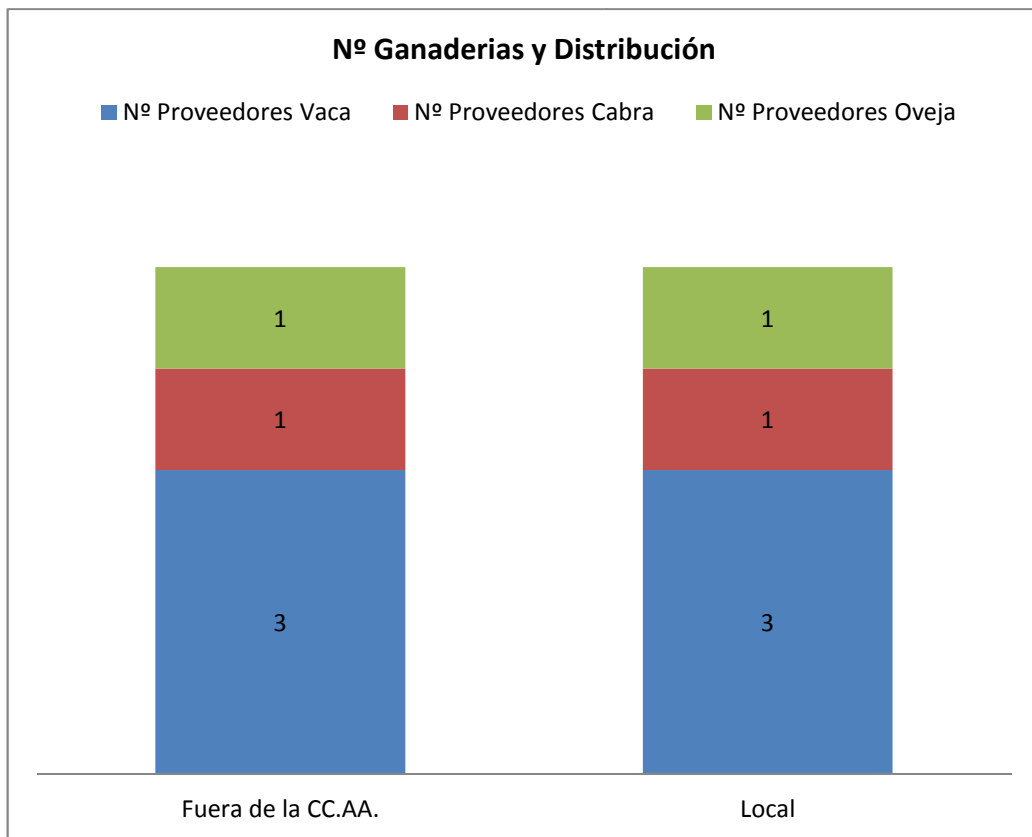


Gráfico 125. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Cantabria

En el gráfico anterior se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

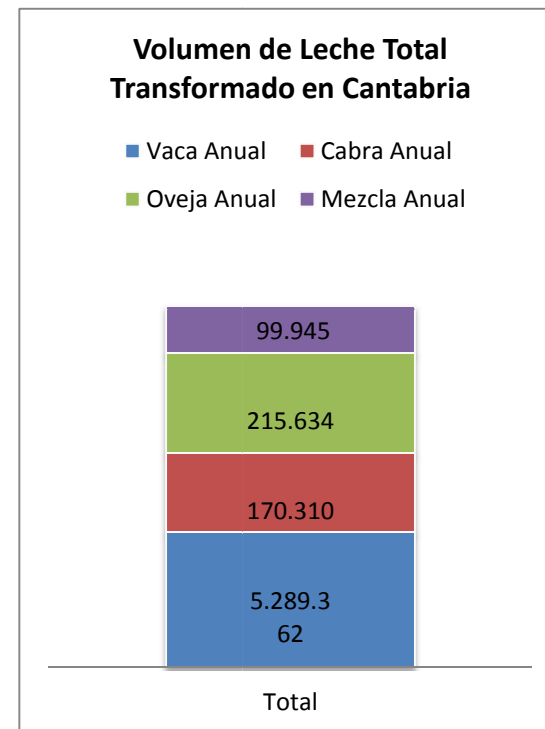


Gráfico 126. Volumen Transformado por Especie en Cantabria

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

El gráfico tipología de los Contratos Lecheros, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

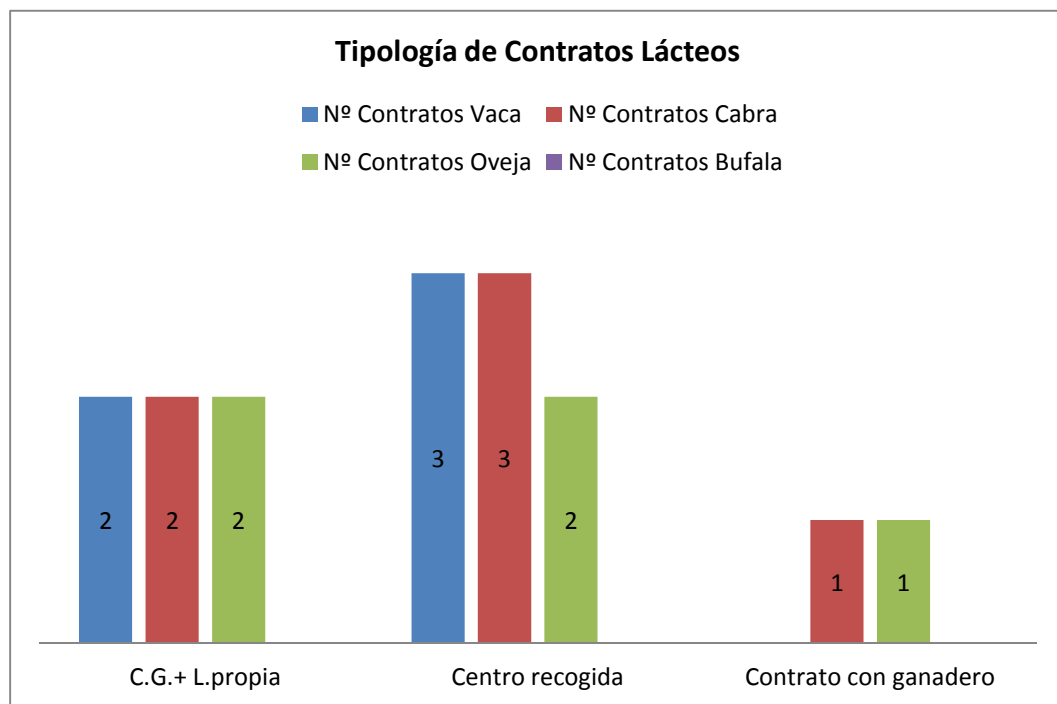


Gráfico 127. Tipología de los Contratos Lecheros en Cantabria

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Cantabria tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio la leche propia y los centros de recogida tanto en la leche de cabra, vaca y oveja.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.5.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – CANTABRIA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - CANTABRIA -

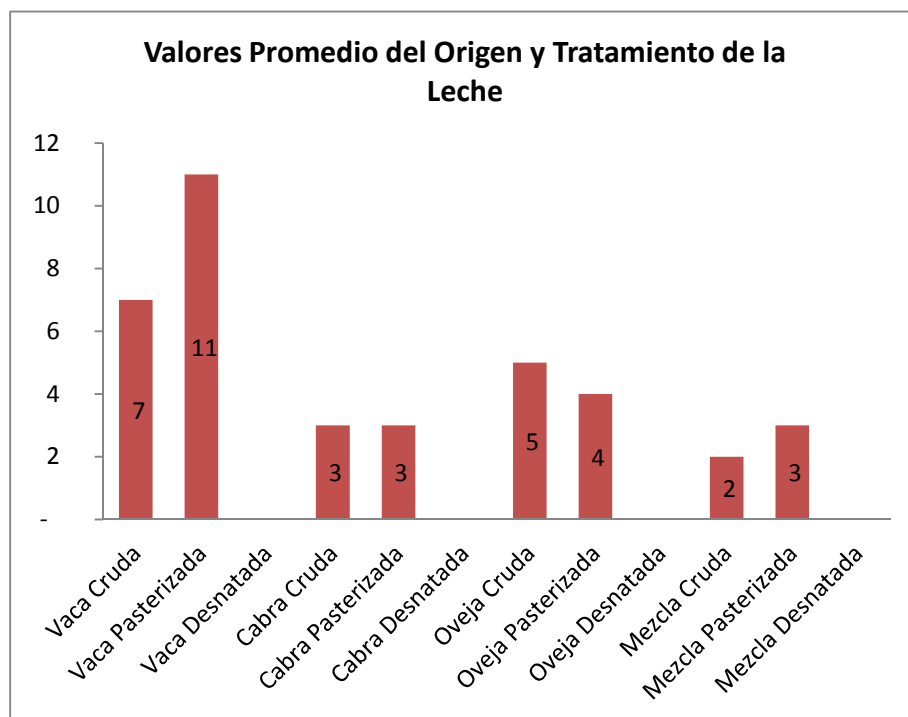


Gráfico 128. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Cantabria

En Cantabria se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.

- Leche de **vaca**, se transforma en 11 industrias lácteas como pasterizada y en 7 como leche cruda. En ninguna de las queserías encuestadas se realiza desnatado de la leche.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 3 industrias lácteas, al igual que cruda. Sobre la leche de cabra tampoco se realiza desnatado en las industrias lácteas.
- Leche de **oveja**, se trabaja en 5 industrias como leche cruda y en 4 como pasterizada. No se realiza desnatado en la leche de oveja.
- **Mezcla** de Leches, se trabaja en 3 industrias lácteas sometiendo al proceso de pasterización y en 2 como leche cruda.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – CANTABRIA -

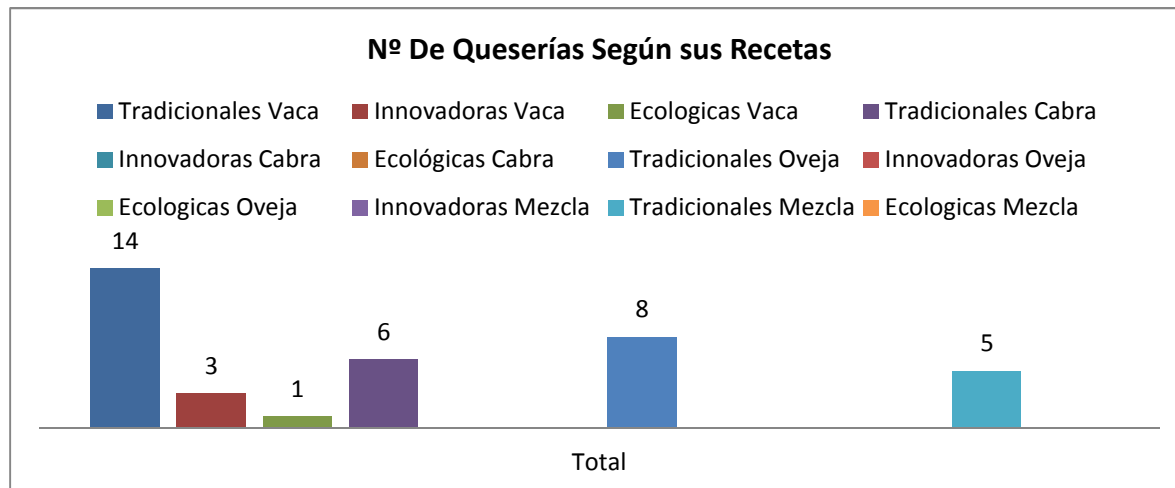


Gráfico 129. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Cantabria

En Cantabria se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en 14 queserías.
- Receta innovadoras de vaca se trabaja en 3, y ecológicas en 1 quesería.
- En 8 queserías se elaboran recetas tradicionales de oveja y en 5 tradicionales de mezcla.

MOLDEADO-PRENSADO. – CANTABRIA -

El tipo de coagulación predominante en Cantabria es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 7 queserías frente a las 3 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

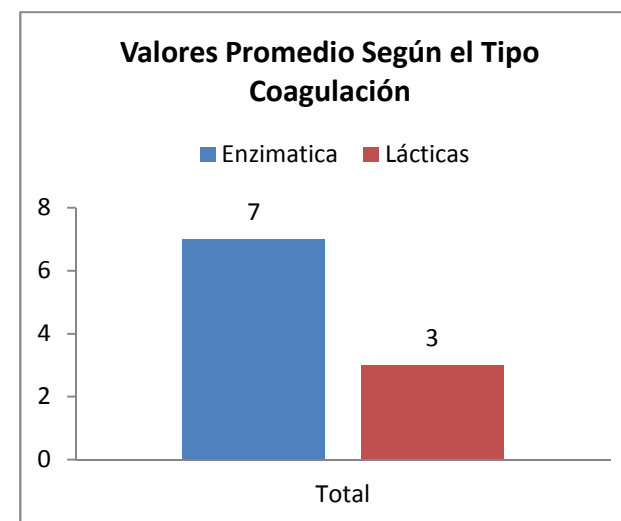


Gráfico 130. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Cantabria

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el gráfico se representa el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

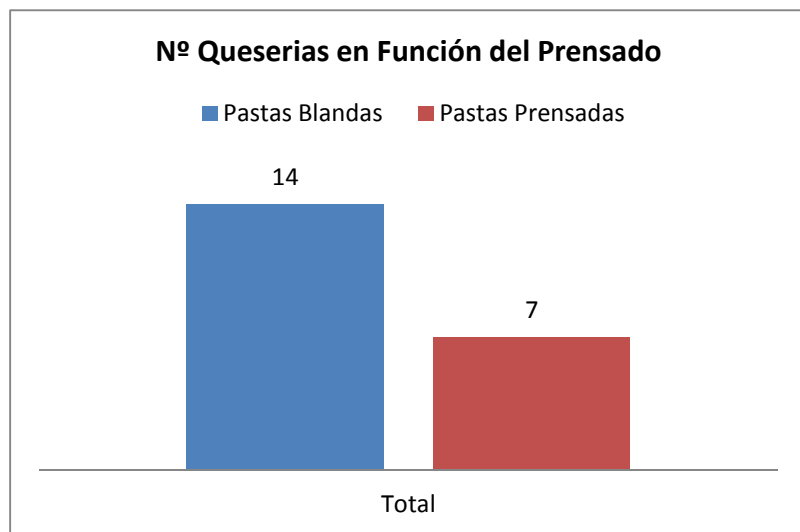


Gráfico 131. Técnica de Prensado en Cantabria

Como puede observarse en Cantabria la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 14 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 7 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - CANTABRIA -

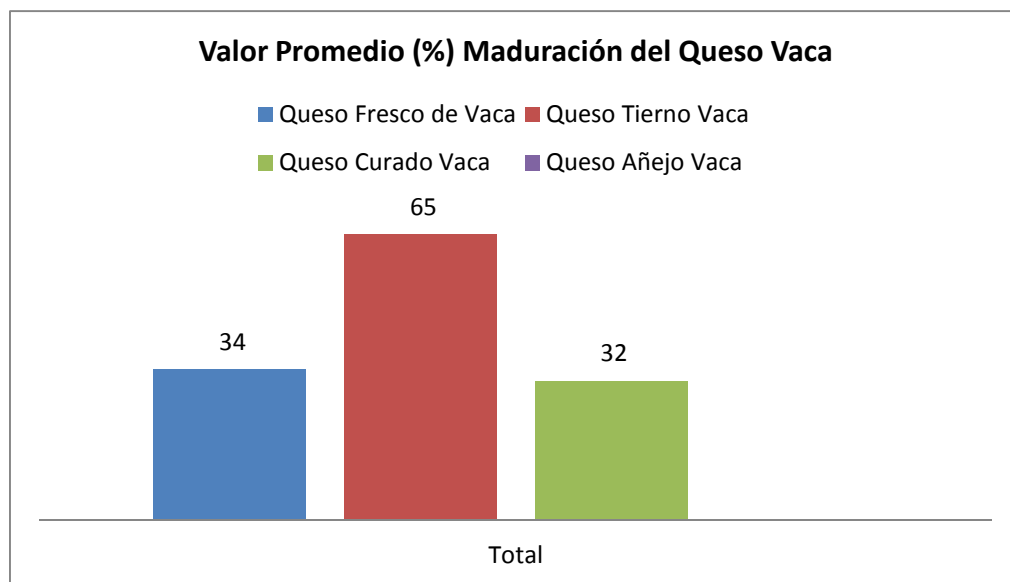


Gráfico 132. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Cantabria

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Cantabria en función al grado de su maduración es:

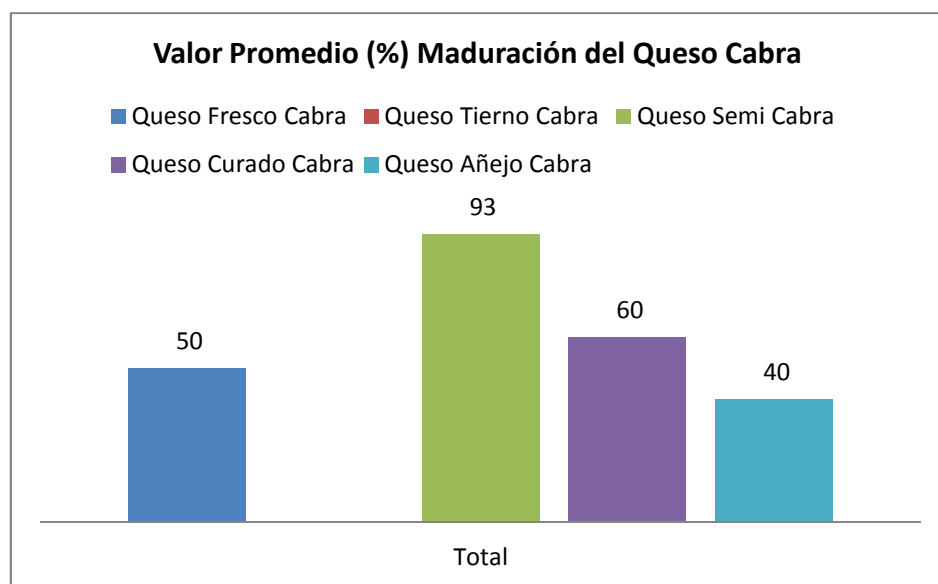
- Se comercializa como **Queso fresco** el 34 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 65 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 32 %.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos semicurados, añejos o azules.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - CANTABRIA -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Cantabria y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 50 %, semicurado en un 93 % y Curado en un 60 %, por último se comercializan quesos añejos de cabra en un 40%.

Gráfico 133. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Cantabria

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – CANTABRIA -

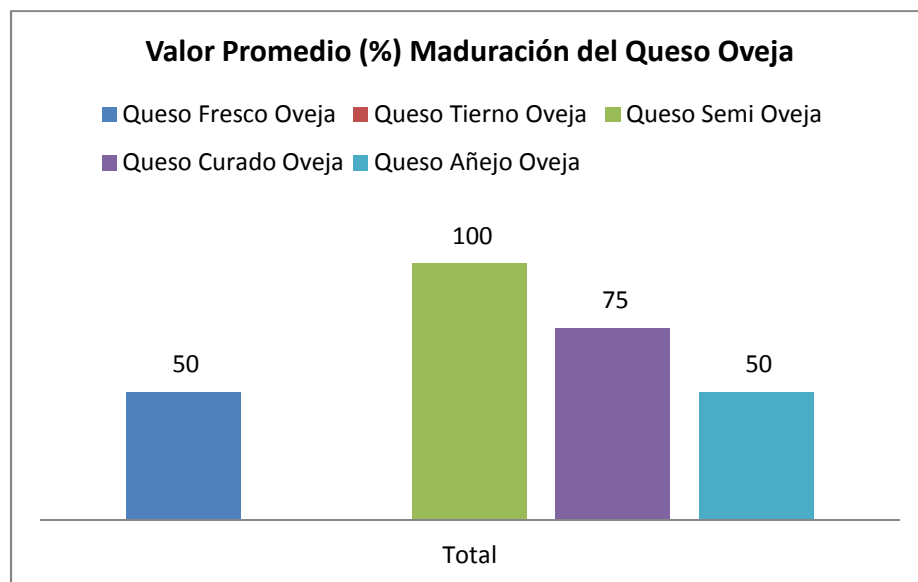


Gráfico 134. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en CANTABRIA

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Cantabria.

Las elaboraciones realizadas en Cantabria en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el semicurado seguido del curado añejo y fresco.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHE. - CANTABRIA -

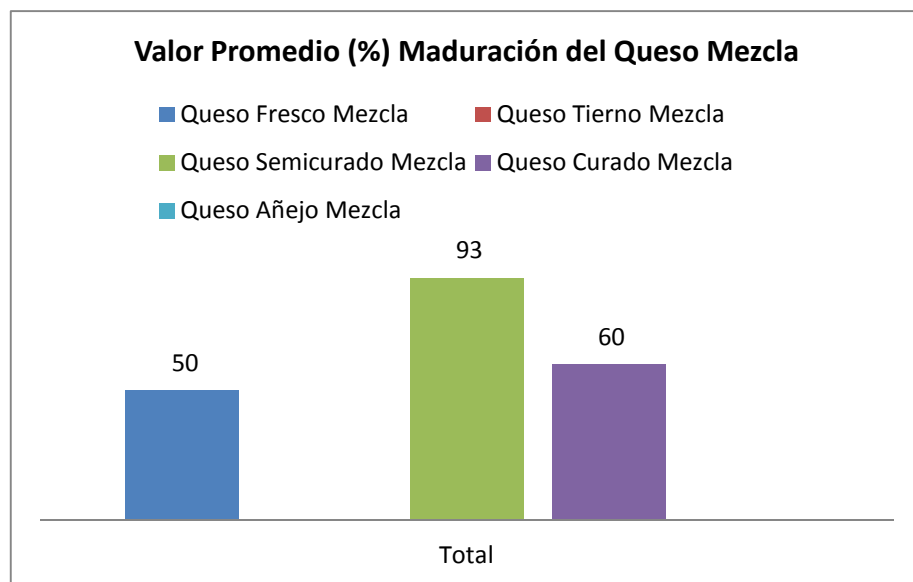


Gráfico 135. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Cantabria

Los quesos elaborados con mezclas de leches pueden ser elaborados con mezclas de cualquier tipo de leche y en diferentes proporciones.

En este sentido, las microempresas lácteas encuestadas ofrecen datos de los valores elaborados bajo la denominación de queso mezcla, siendo el valor promedio de los quesos frescos del 50 %, 93% para los semicurados, 60 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.5.5 COMERCIALIZACION. – CANTABRIA -

TIPOS DE VENTAS. – CANTABRIA -

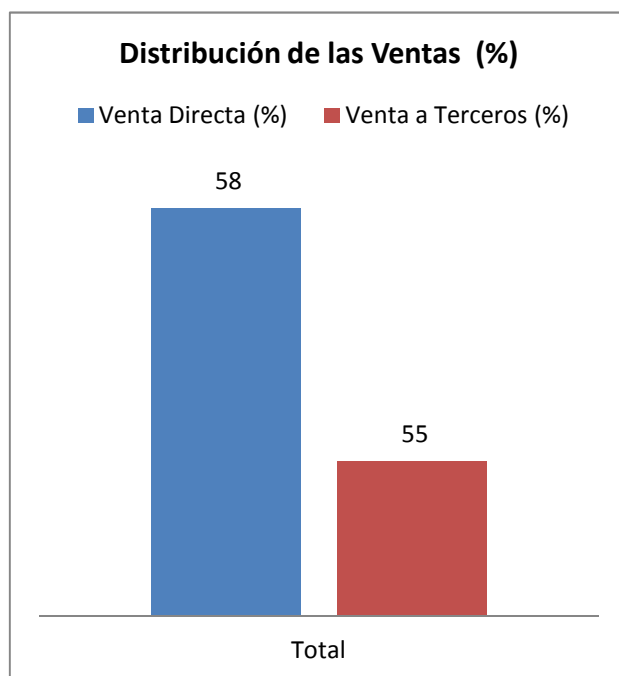


Gráfico 136. Tipificación de la Venta de quesos en Cantabria

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 58 % y para las ventas a terceros un 55 %. Esto supone un total de 559 Tn en venta directa y 147 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en Cantabria.

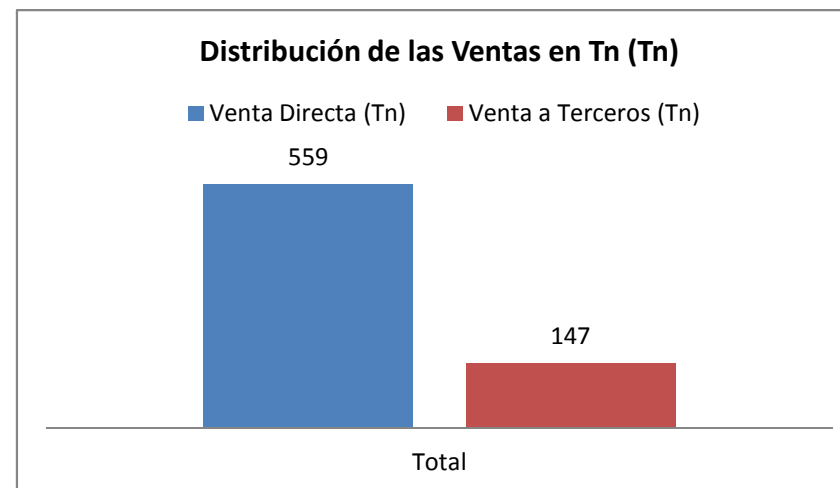


Gráfico 137. Tipología de las Ventas en Cantabria

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

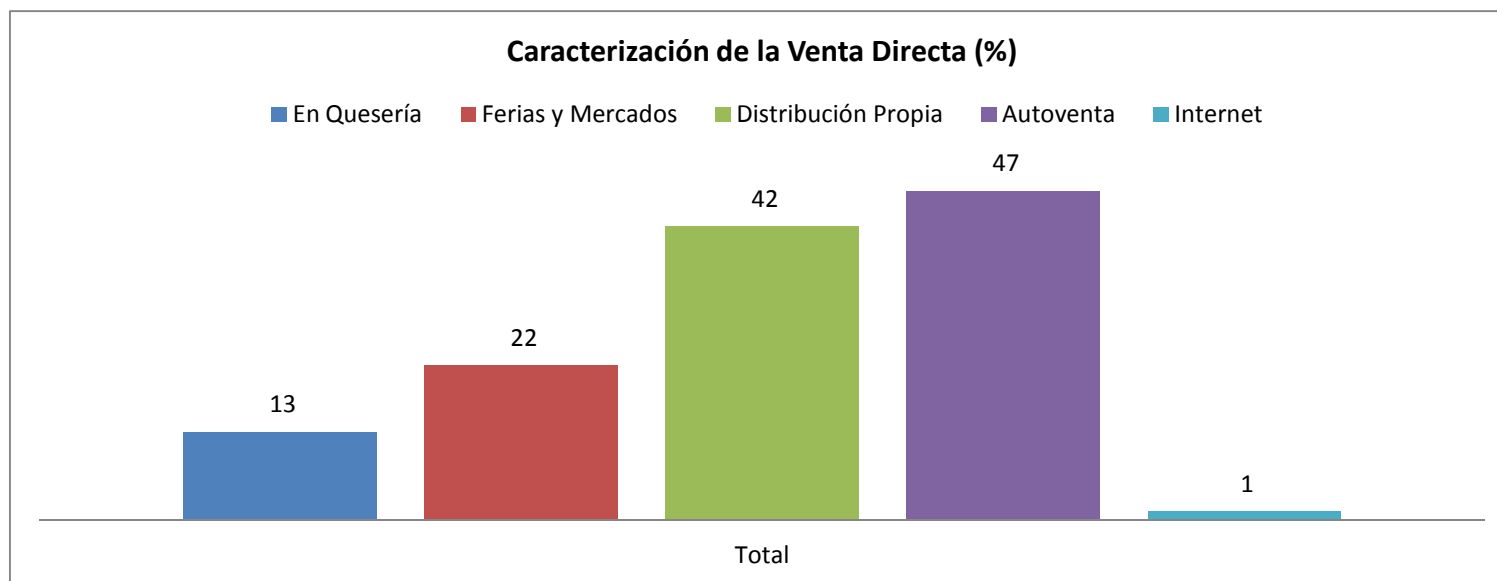


Gráfico 138. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Cantabria

En el gráfico anterior, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la autoventa 47 %, distribución propia 42 %, ferias y Mercados con un 22 %, seguida de la venta en la propia quesería 13 % del valor promedio y por último internet con un 1%.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – CANTABRIA -

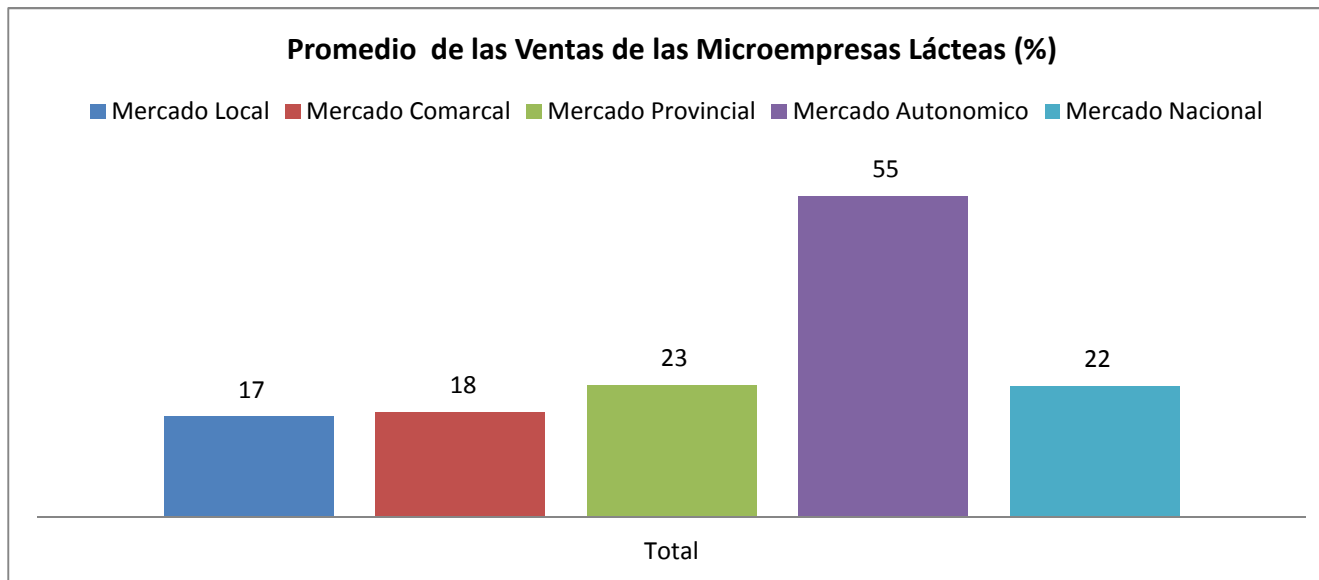


Gráfico 139. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Cantabria

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado autonómico con un 55% del valor promedio, seguido del provincial, nacional, y por último el Local.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Cantabria tal y como podemos ver el gráfico el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar la importancia del número de empresas que exportan a América y Europa con 2 empresas cada una y Asia con una.

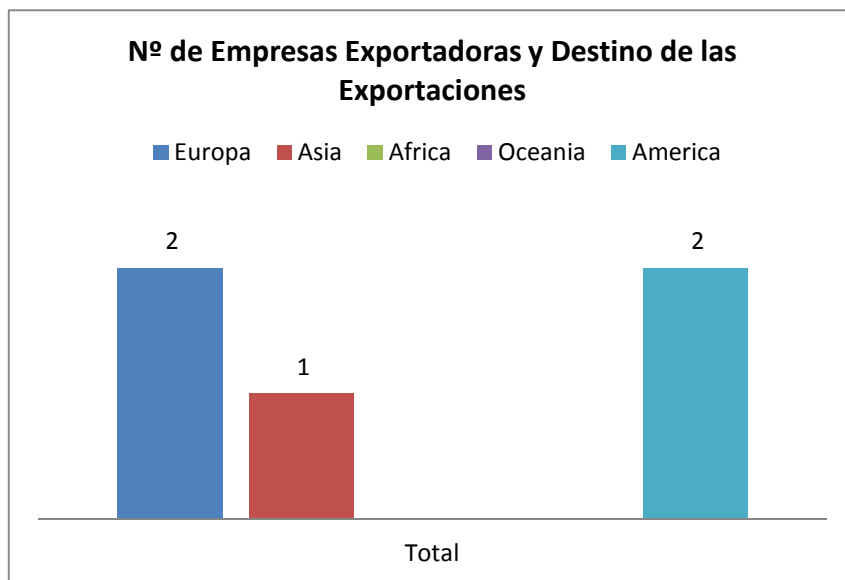


Gráfico 140. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Cantabria

3.5.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CANTABRIA -

LIMITACIONES. – CANTABRIA -

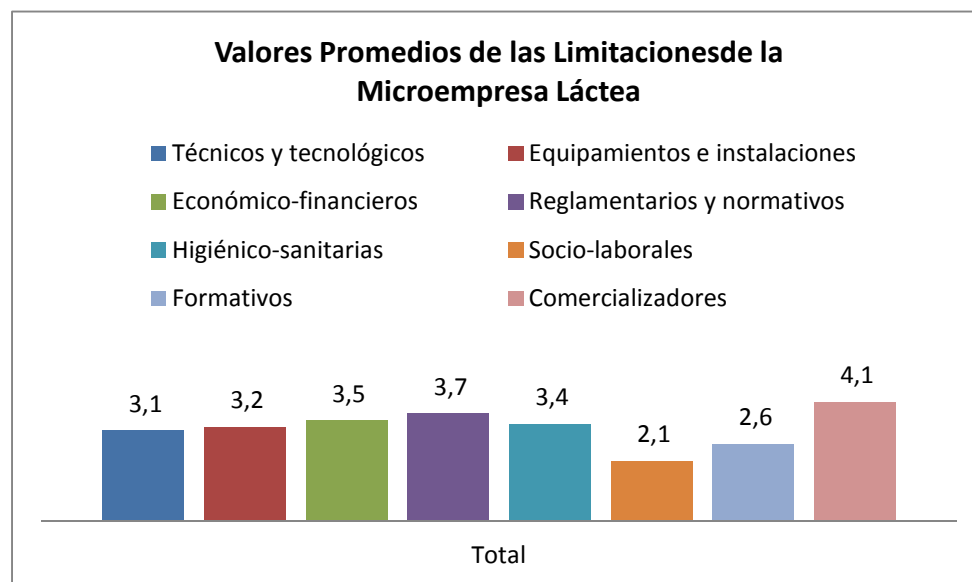


Gráfico 141. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Cantabria

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico anterior se representa los valores promedios de las limitaciones de la microempresa láctea siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Todos los valores obtenidos salvo los sociolaborales tienen una puntuación superior a 2,5 denotando la importancia para esta comunidad. Presta especial atención los aspectos comercializadores con la máxima puntuación 4,1 seguido de los reglamentarios y normativos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – CANTABRIA -

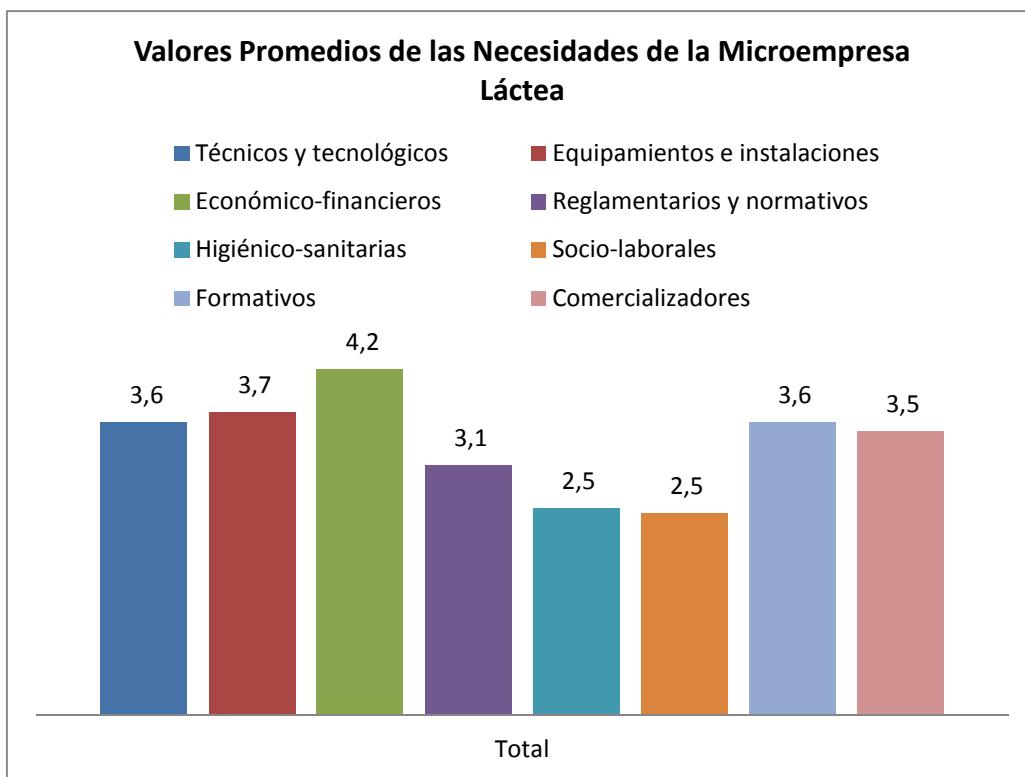


Gráfico 142. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Cantabria

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, higienico-sanitarias.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos económicos financieros, equipamientos e instalaciones técnicos y tecnológicos o formativos.

3.6 CASTILLA LA MANCHA

En castilla la mancha se ha contado con las siguientes entidades colaboradoras para la realización del estudio de las microempresas lácteas:

- ✓ Federación Regional de Queseros de Castilla la Mancha
- ✓ Asociación Provincial de Cuenca
- ✓ Fundación DOP Queso Manchego

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.6.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CASTILLA LA MANCHA -

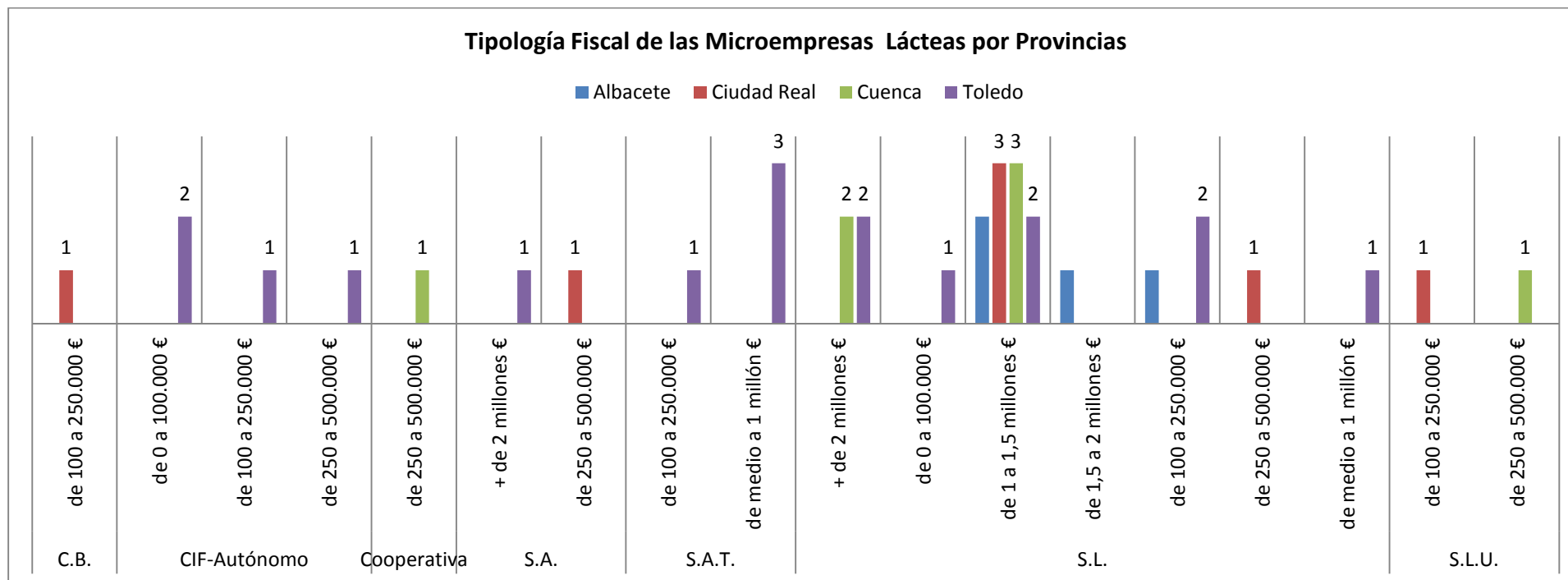


Gráfico 143. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Castilla la Mancha

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la S.L. con un total de 21 industrias, seguida de CIF-Autónomo y S.A.T.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

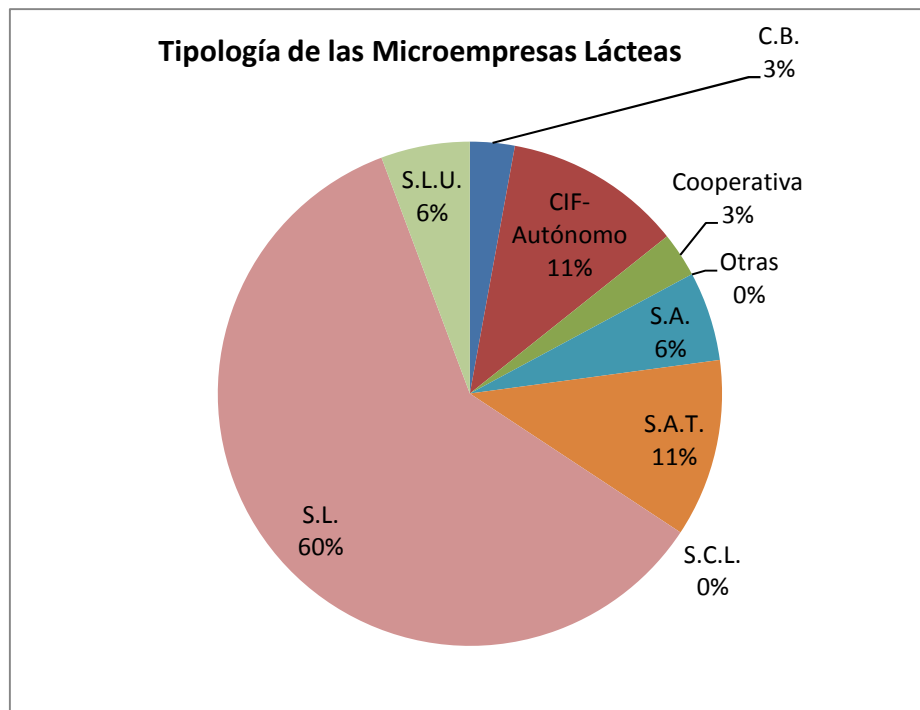


Gráfico 144. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Castilla la Mancha.

En el gráfico anterior se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en Castilla la Mancha.

Poseen especialmente importancia la figura de S.L. frente a las demás figuras existentes ocupando el mayor porcentaje, en torno al 62 %.

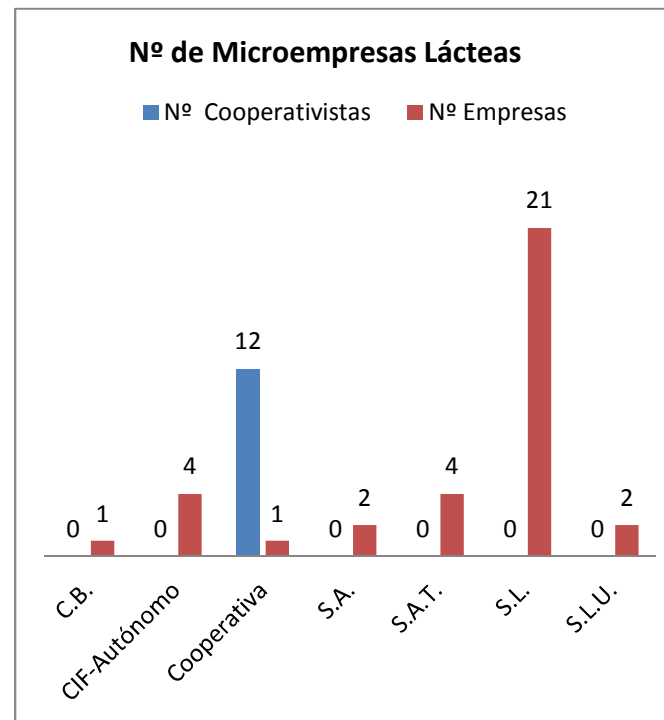


Gráfico 145. Nº Microempresas en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

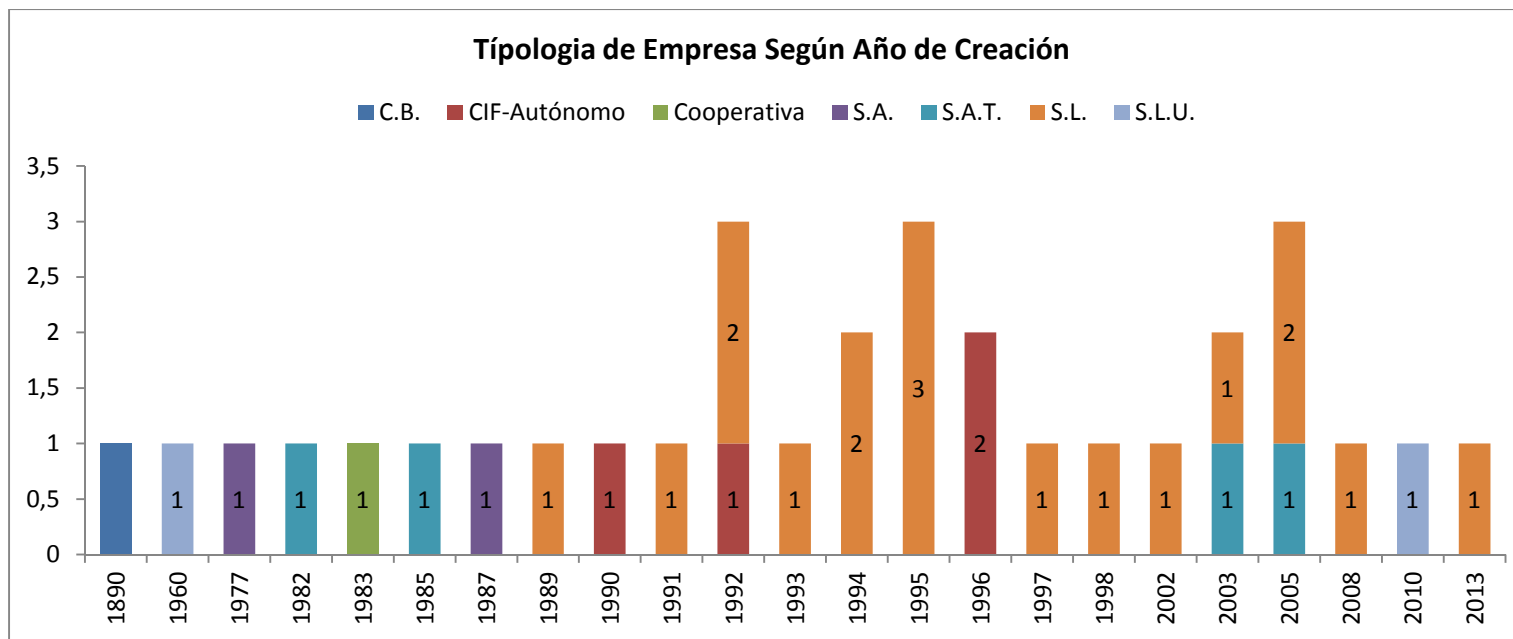


Gráfico 146. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Castilla la Mancha

Tal y como se refleja en el gráfico en la comunidad autónoma de Castilla la Mancha se han venido creando empresas a lo largo de los años, han tenido especial importancia las empresas creadas en los años 1992 y 1996.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

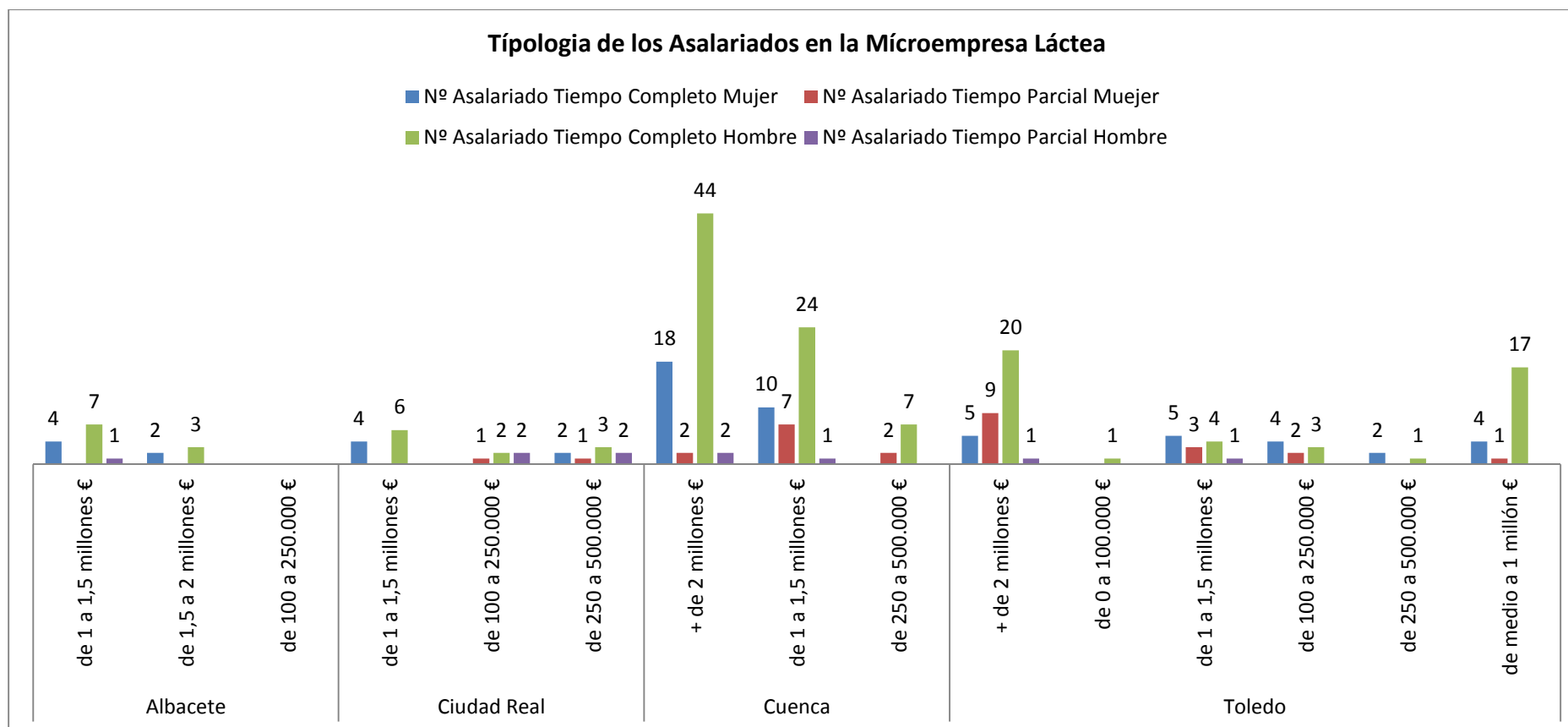


Gráfico 147. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea En Castilla la Mancha

En el grafico anterior se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio.

3.6.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA – CASTILLA LA MANCHA-

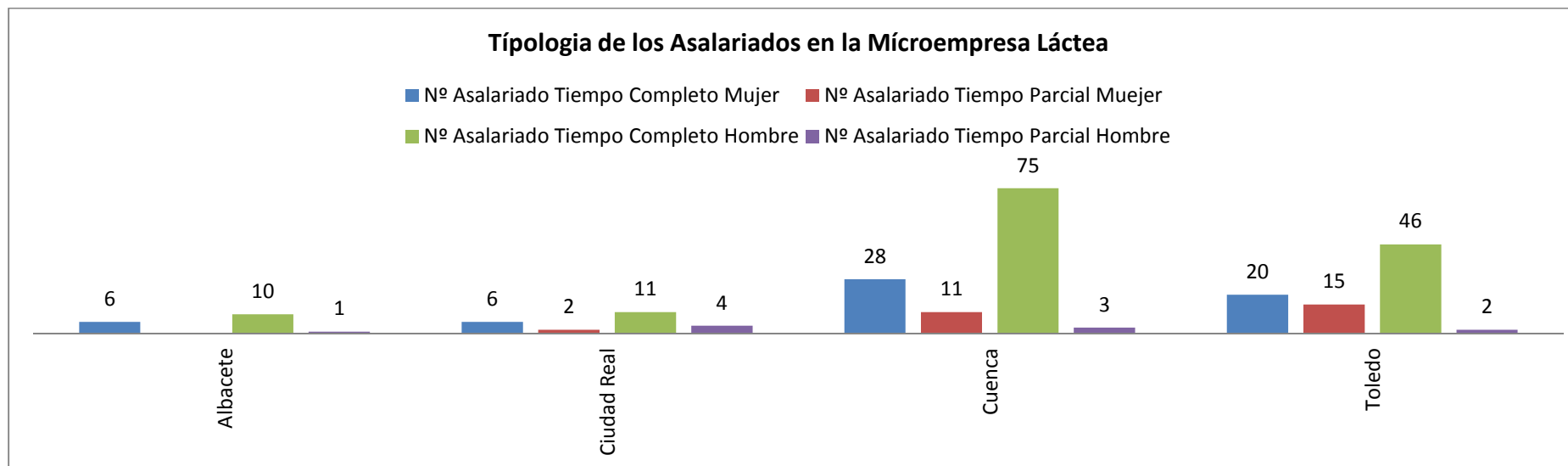


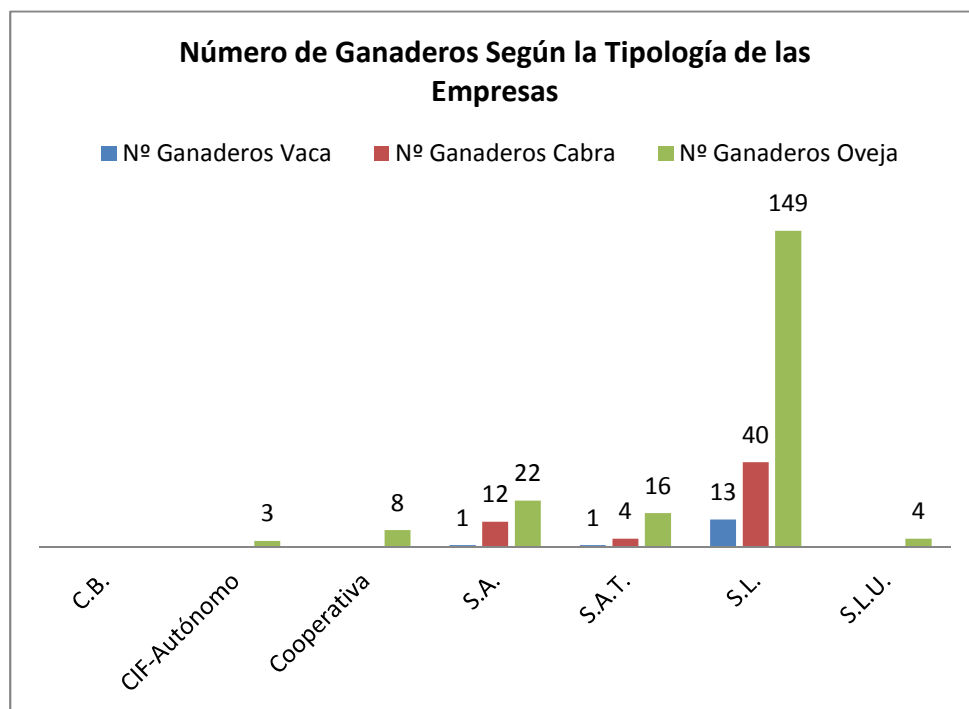
Gráfico 148. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea española diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 240 empleos directos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.6.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CASTILLA LA MANCHA -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de oveja, asociadas a queserías como S.L., estas suponen un total de 149 ganaderías de Oveja, 40 de Cabra y 13 de Vaca.

Gráfico 149. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El gráfico anterior se refleja la cantidad total de leche transformada al año en Castilla la Mancha.

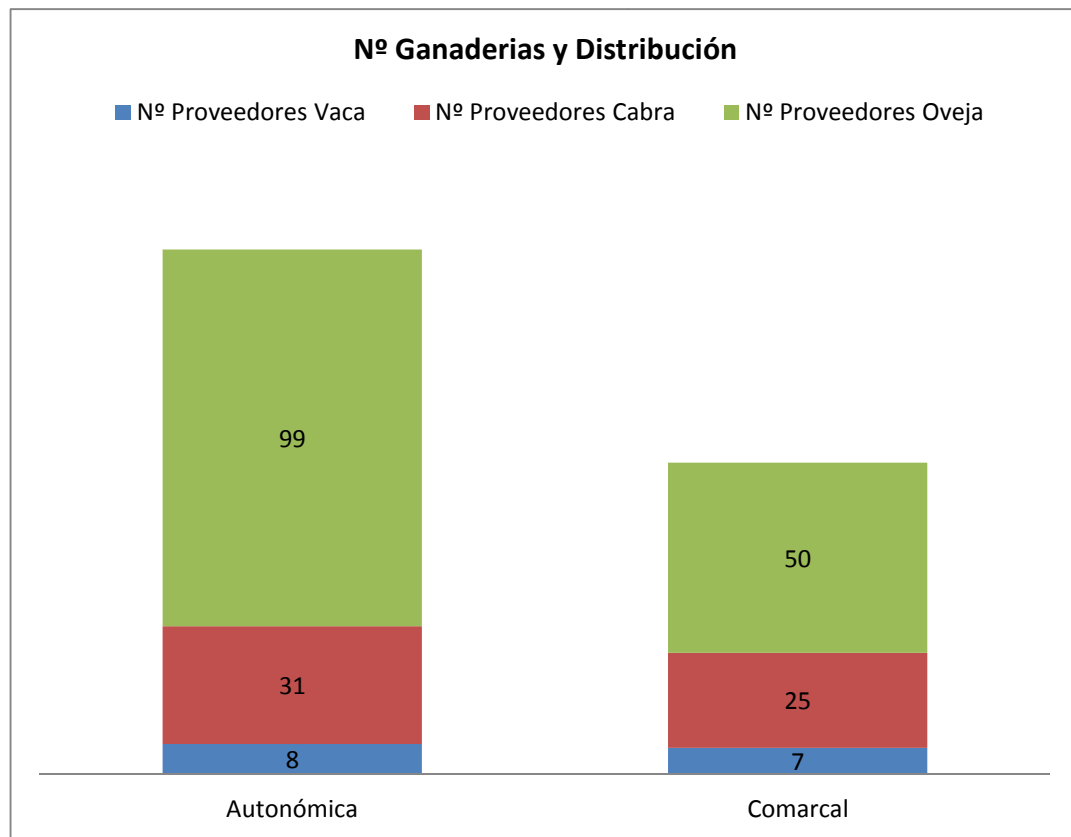


Gráfico 150. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Castilla la Mancha

En el gráfico anterior se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

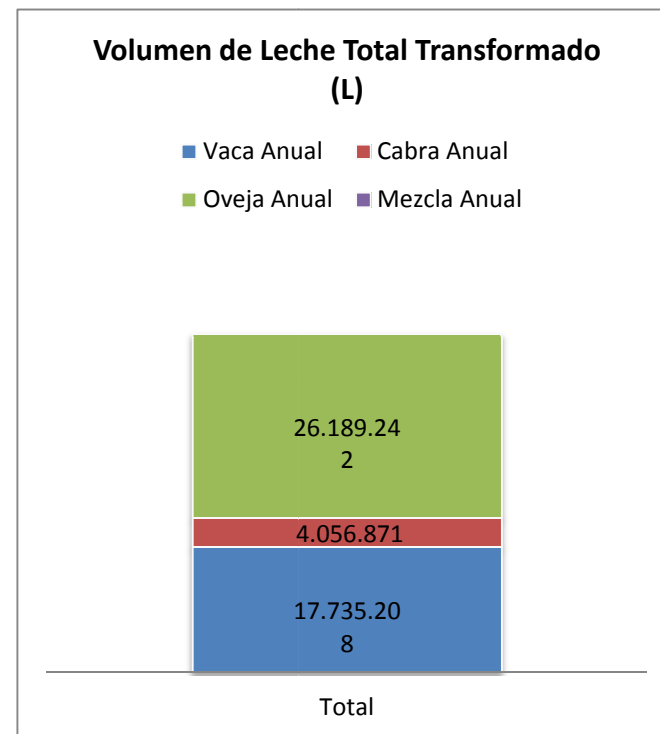


Gráfico 151. Volumen Transformado por Especie en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

El gráfico, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

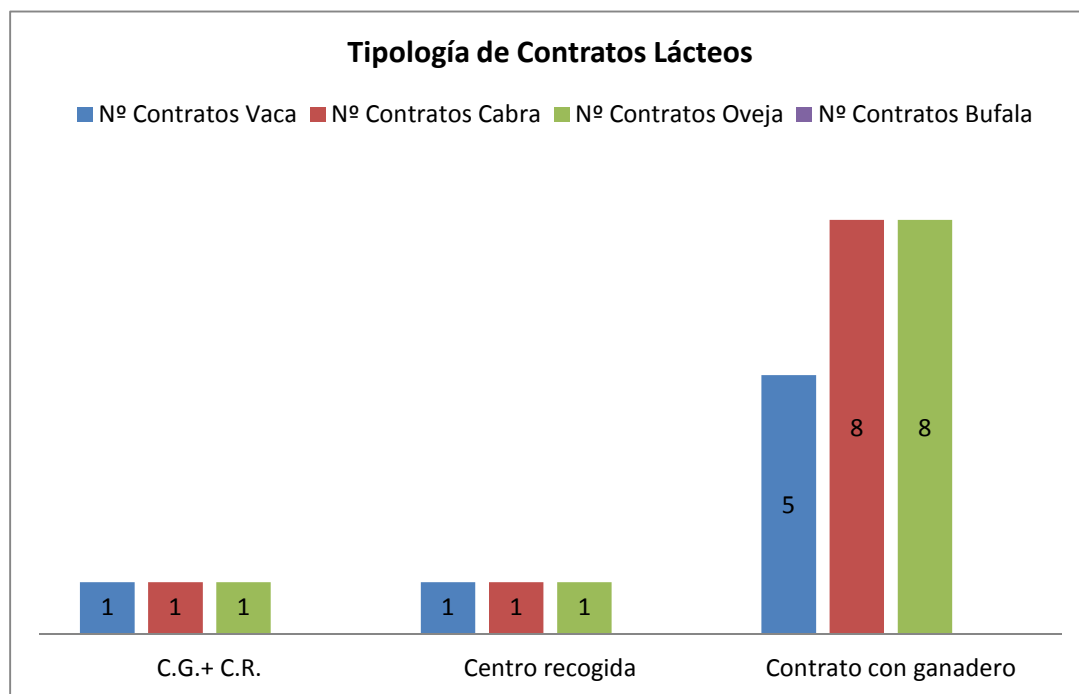


Gráfico 152. Tipología de los Contratos Lecheros en Castilla la Mancha

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Castilla la Mancha tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio el contrato directo con ganadero.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.6.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – CASTILLA LA MANCHA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - CASTILLA LA MANCHA -

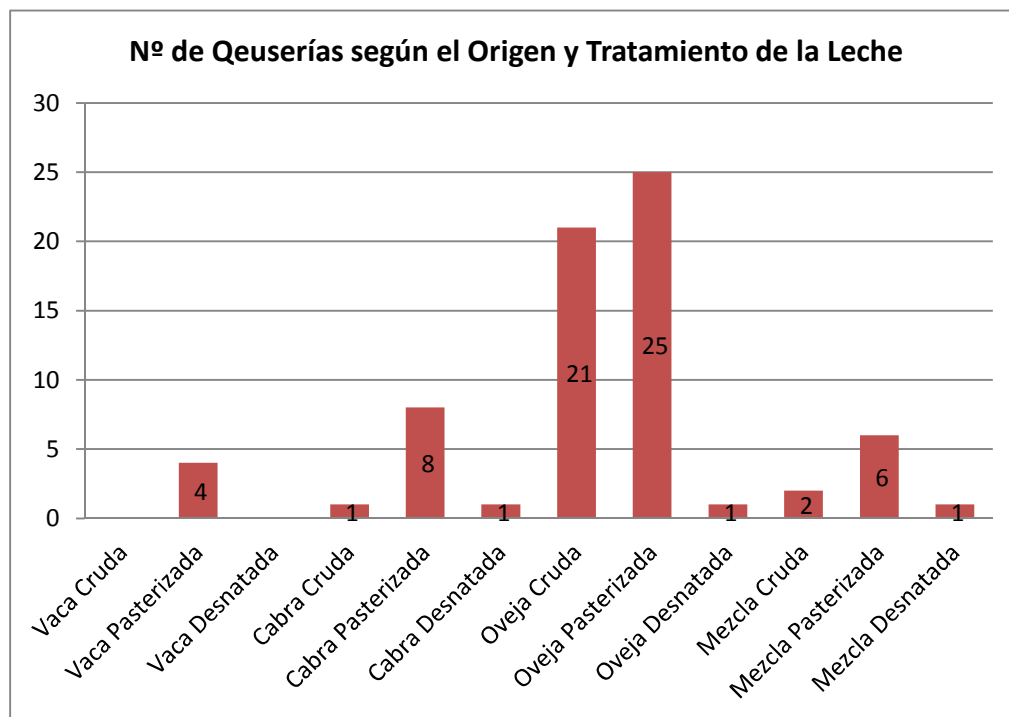


Gráfico 153. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Castilla la Mancha

En Castilla la Mancha se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.

- Leche de **vaca**, se transforma en 4 industrias lácteas como pasterizada. No se trabaja desnatando ni con leche cruda.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 1 industria láctea, y pasterizada en 8, una de las industrias realiza desnatado.
- Leche de **oveja**, se trabaja en 25 industrias como leche cruda y en 21 como pasterizada. Solo una industria realiza desnatado en la leche de oveja.
- **Mezcla** de Leches, se trabaja en 6 industrias lácteas sometiendo al proceso de pasterización y en 2 como leche cruda. Una de las industrias realiza desnatado de la mezcla de leches.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – CASTILLA LA MANCHA -

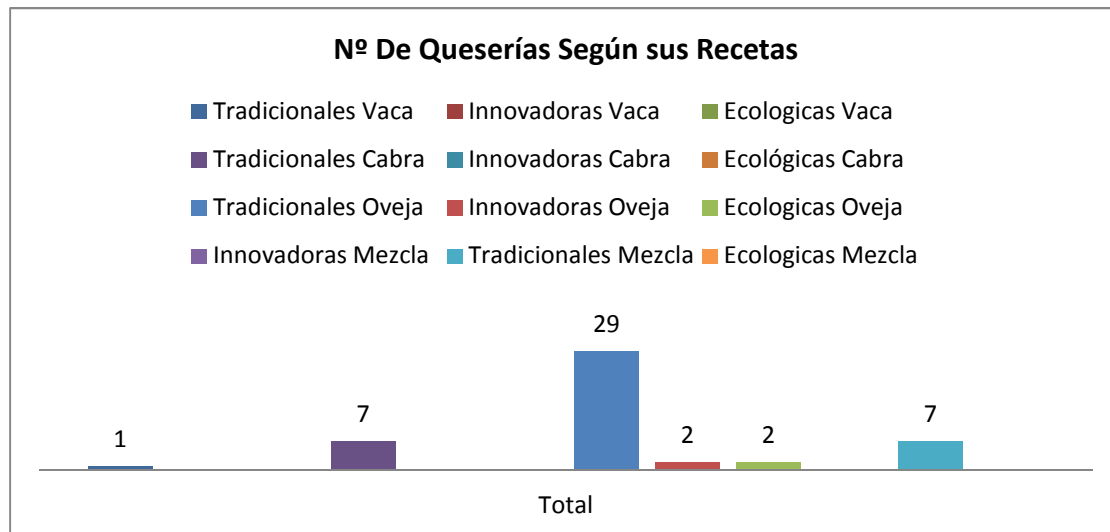


Gráfico 154. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Castilla la Mancha

En Castilla la Mancha se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en 1 quesería.
- Se transforma leche ecológica de oveja solo en dos queserías.
- En 29 queserías se elaboran recetas tradicionales de oveja y en 7 tradicionales de mezcla.

MOLDEADO-PRENSADO. – CASTILLA LA MANCHA -

El tipo de coagulación predominante en Castilla la Mancha es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 21 queserías frente a las 10 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

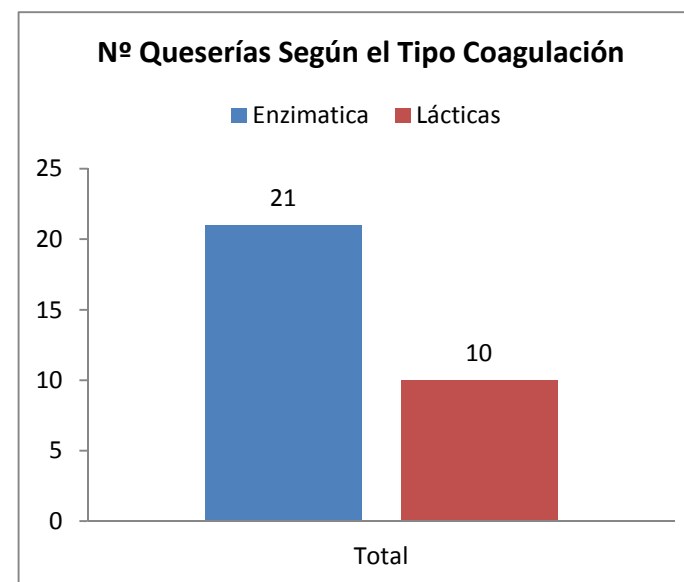
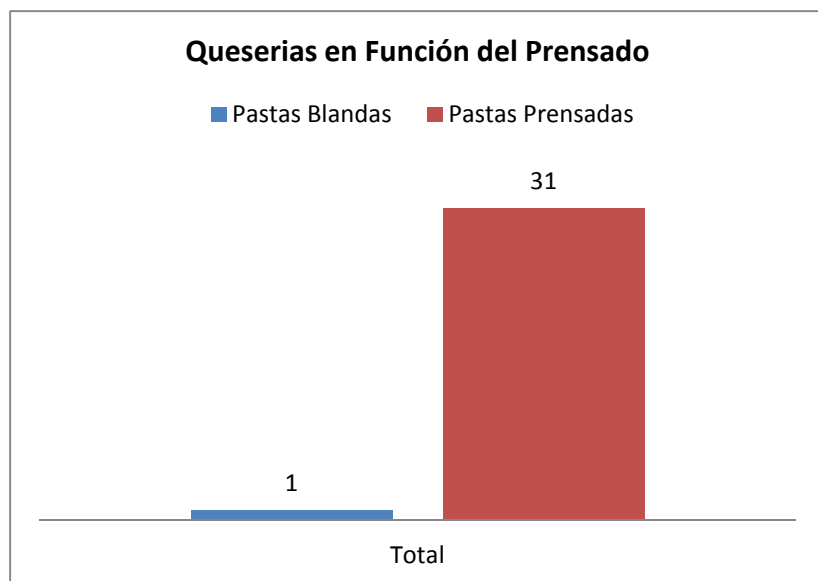


Gráfico 155. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-



El gráfico se representa el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Castilla la Mancha la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 31 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 1 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Gráfico 156. Técnica de Prensado en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

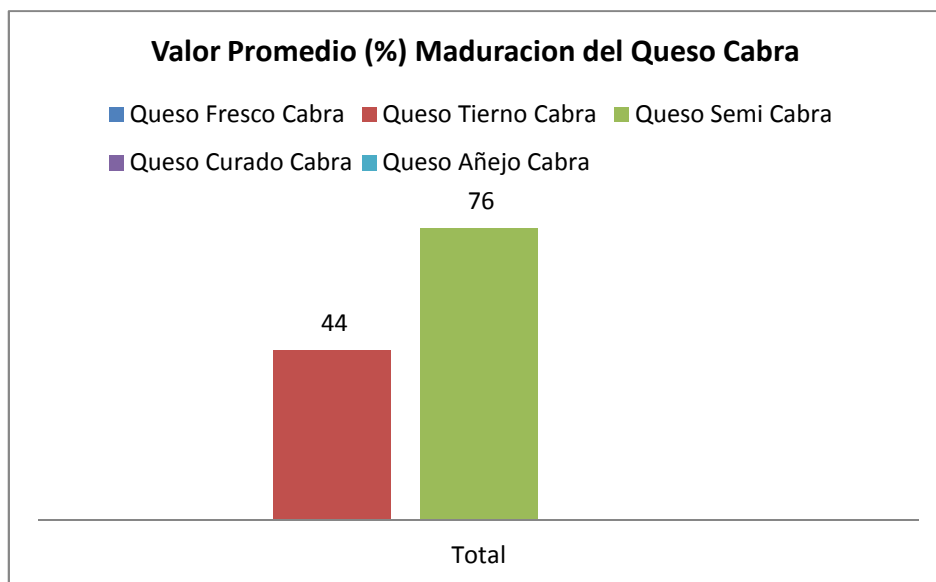
MADURACION. QUESO DE VACA. - CASTILLA LA MANCHA -

Al no existir ninguna quesería encuestada que manifieste elaborar leche de vaca, no se puede realizar un análisis sobre este apartado.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - CASTILLA LA MANCHA -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Castilla la Mancha y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso tierno en un 44 %, semicurado en un 76 %. No se aportan datos sobre las demás maduraciones en quesos de cabra.

Gráfico 157. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – CASTILLA LA MANCHA -

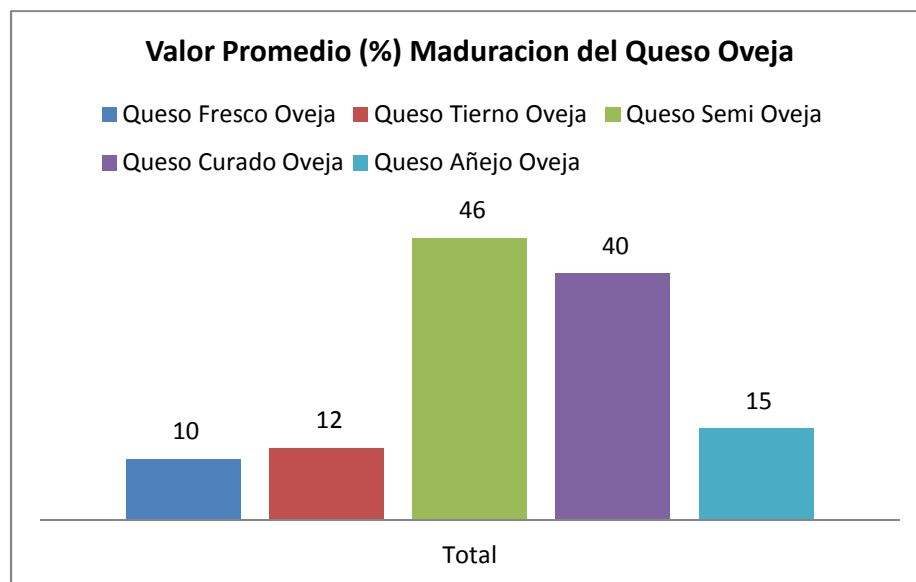


Gráfico 158. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Castilla La Mancha

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Castilla la Mancha.

Las elaboraciones realizadas en Castilla la Mancha en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el semicurado seguido del curado añejo y tierno.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHE. - CASTILLA LA MANCHA -

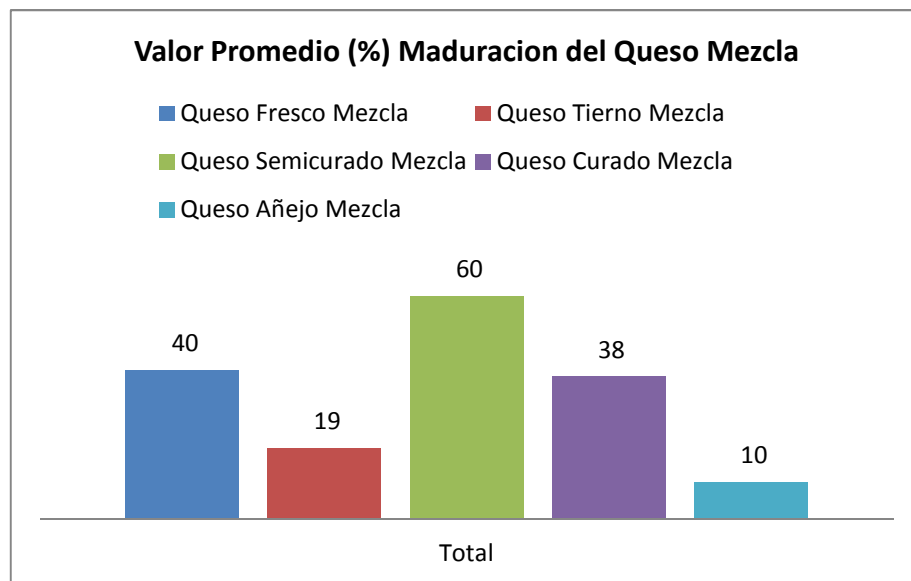


Gráfico 159. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Castilla la Mancha

Los quesos elaborados con mezclas de leches pueden ser elaborados con mezclas de cualquier tipo de leche y en diferentes proporciones.

En este sentido, las microempresas lácteas encuestadas ofrecen datos de los valores elaborados bajo la denominación de queso mezcla, siendo el valor promedio de los quesos frescos del 50 %, 93% para los semicurados, 60 %.

3.6.5 COMERCIALIZACION. – CASTILLA LA MANCHA -

TIPOS DE VENTAS. – CASTILLA LA MANCHA -

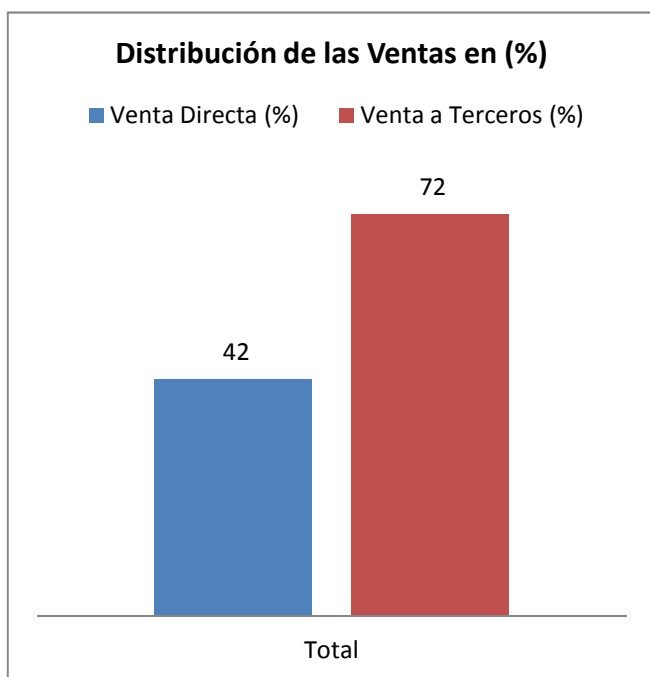


Gráfico 160. Tipificación de la Venta de quesos en Castilla la Mancha

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 42 % y para las ventas a terceros un 72 %. Esto supone un total de 105.260 Tn en venta directa y 362.516 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta a terceros sobre la venta a directa en las queserías encuestadas en Castilla la Mancha.

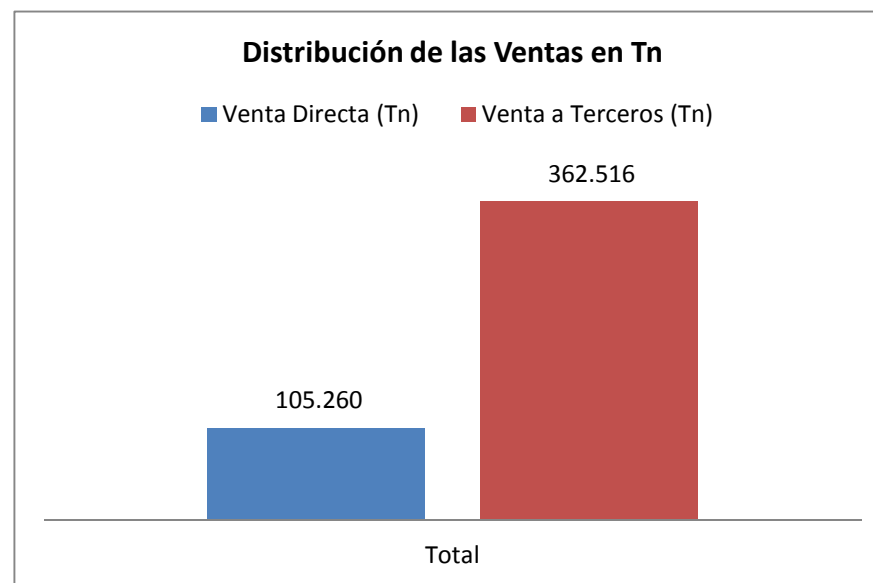


Gráfico 161. Tipología de las Ventas en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

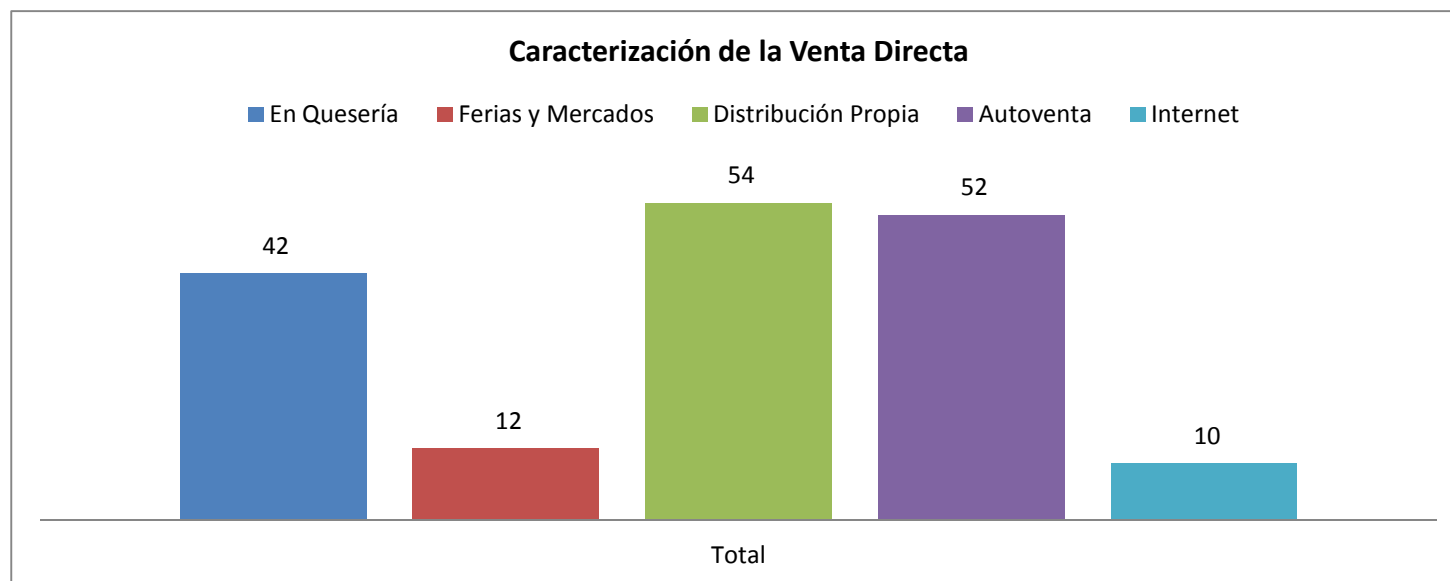


Gráfico 162. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Castilla la Mancha

El gráfico, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la distribución propia con un 54 %, Auto venta 52 %, venta en propia quesería con un 42 %, seguida de la venta en ferias y mercados y por internet.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – CASTILLA LA MANCHA -

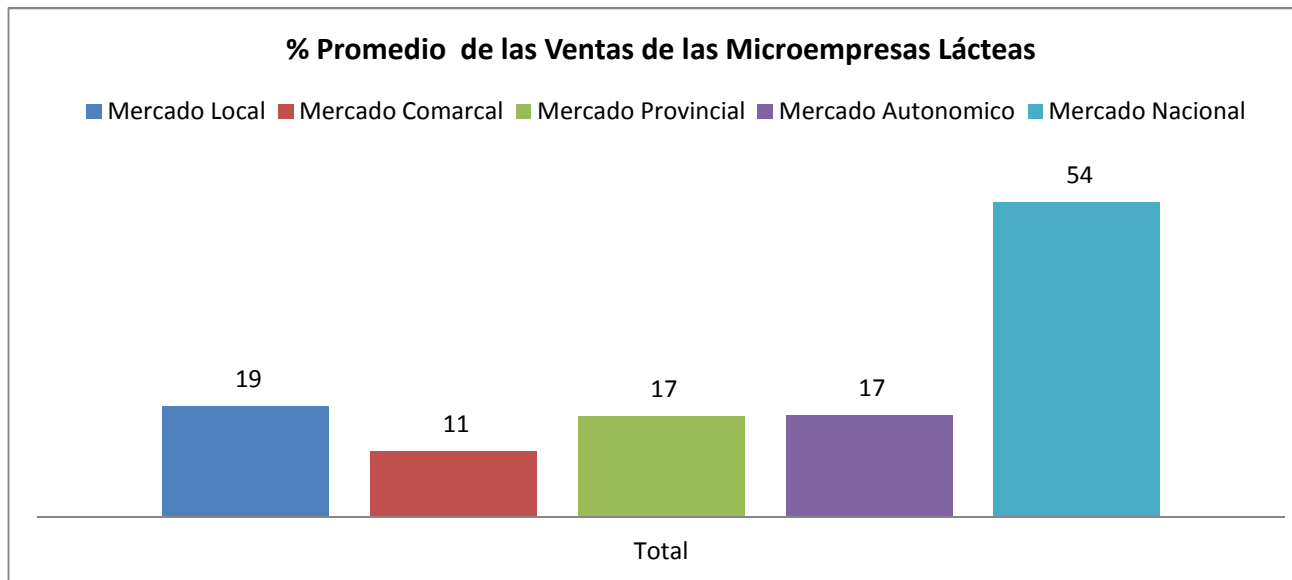


Gráfico 163. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado nacional con un 54% del valor promedio, seguido del Local, Autonómico, Provincial y por último el Comarcal.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Castilla la Mancha tal y como podemos ver en el gráfico, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar la importancia del número e empresas que exportan a América y Europa con 12 y 18 empresas respectivamente.

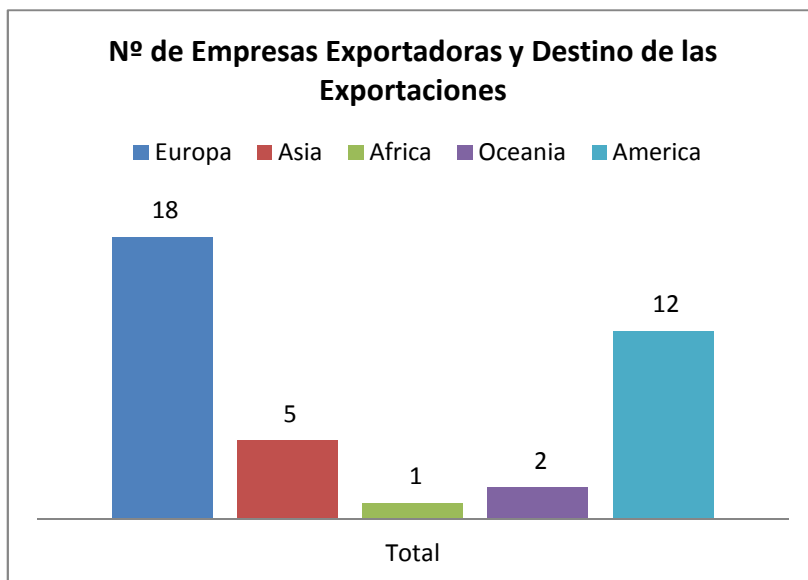


Gráfico 164. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Castilla la Mancha

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.6.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CASTILLA LA MANCHA -

LIMITACIONES. – CASTILLA LA MANCHA -

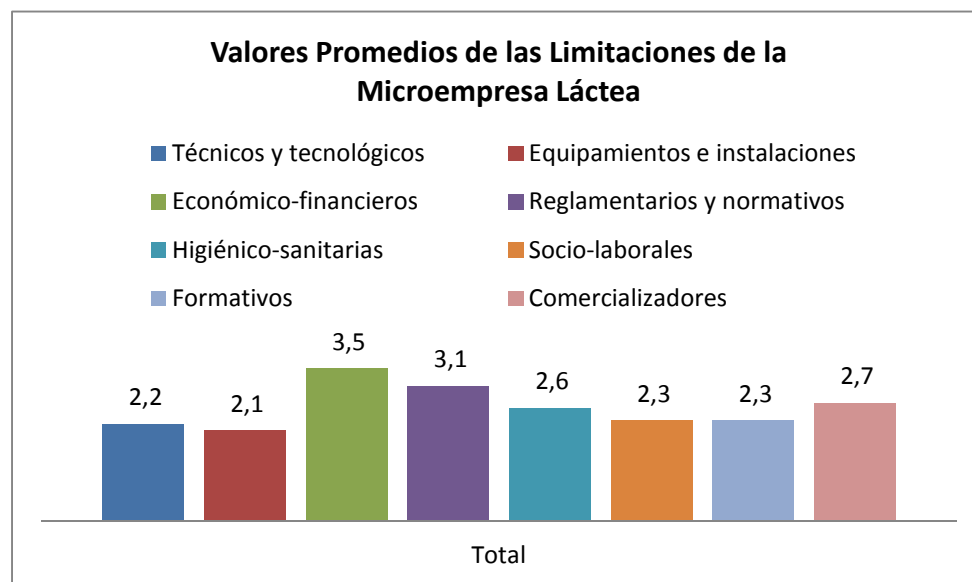


Gráfico 165. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha.

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Todos los valores obtenidos salvo los sociolaborales tienen una puntuación superior a 2,1. Presta especial atención los aspectos Economicos-Financieros con la máxima puntuación 3,5 seguido de los reglamentarios y normativos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – CASTILLA LA MANCHA -

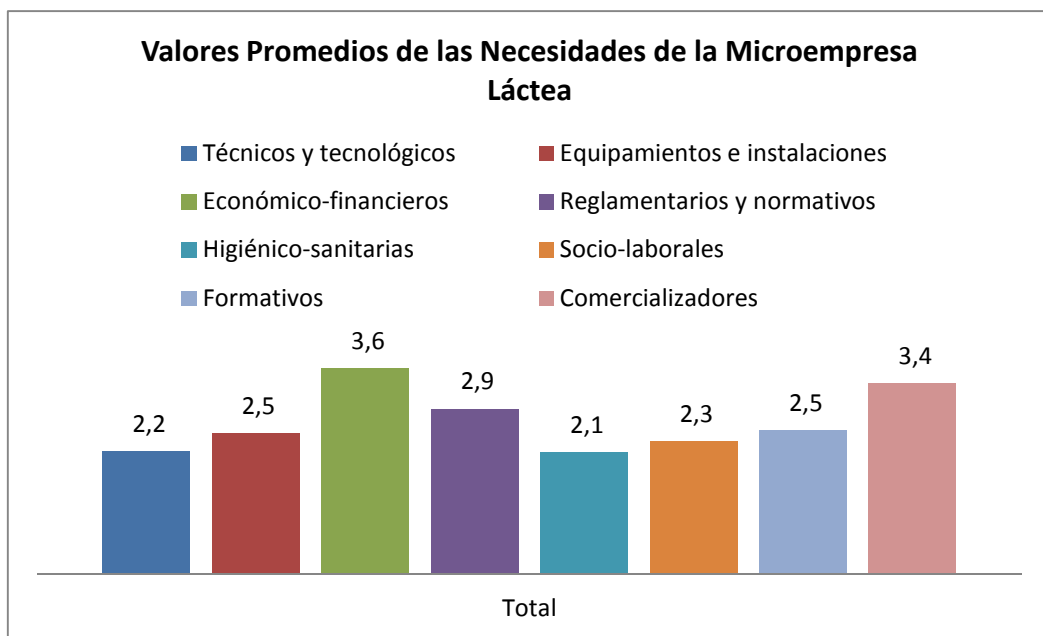


Gráfico 166. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Castilla la Mancha

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, higienico-sanitarias.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos económicos financieros, equipamientos e instalaciones técnicos y tecnológicos o formativos.

3.7 CASTILLA Y LEÓN

Para la realización del estudio en la comunidad autónoma de castilla y león se ha contado con la colaboración de las siguientes entidades:

- ✓ Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.
- ✓ Marca de Calidad Arribes de Salamanca.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.7.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CASTILLA Y LEÓN -

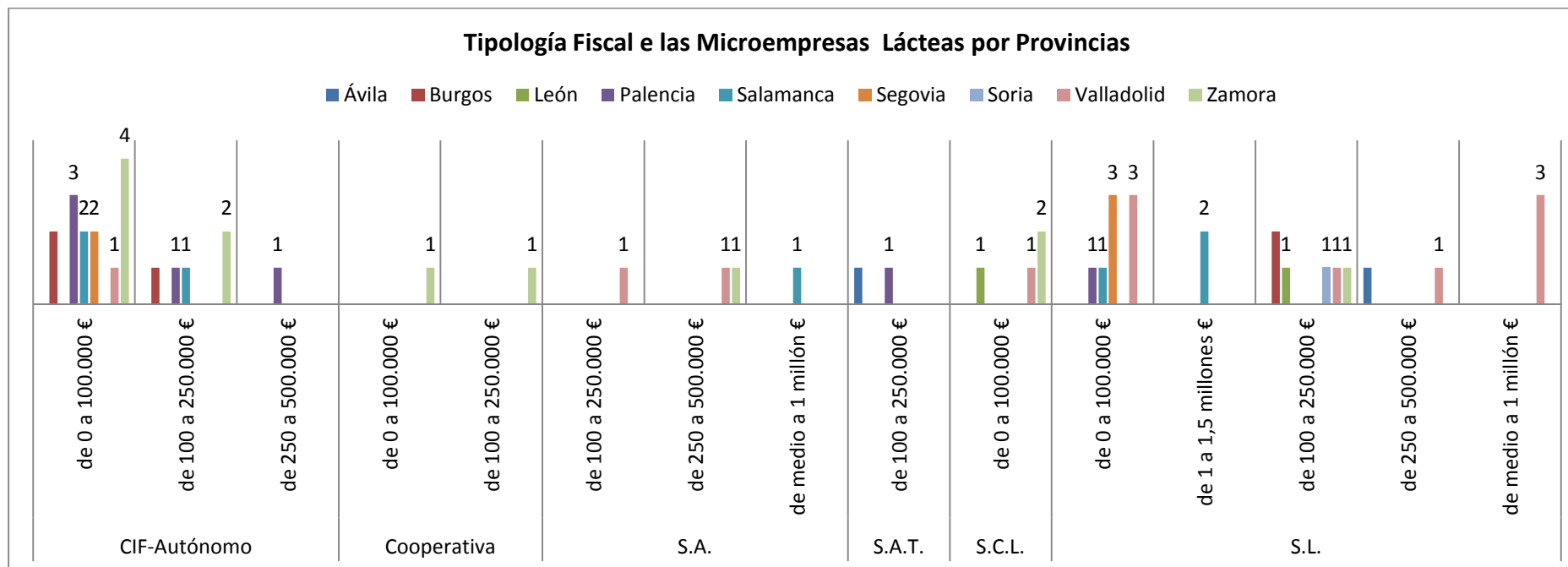


Gráfico 167. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Castilla y León.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de S.L. con un total de 21 industrias, seguida de CIF-Autónomo con 20 microempresas lácteas. Le siguen con mucha menor importancia S.C.L. S.A. y S.A.T.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

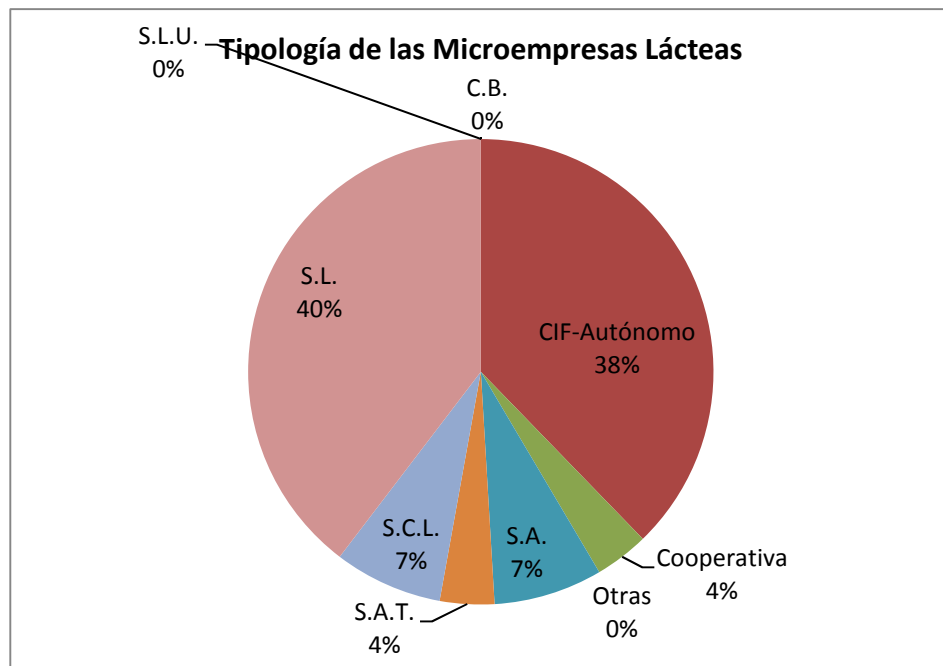


Gráfico 168. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Castilla y León.

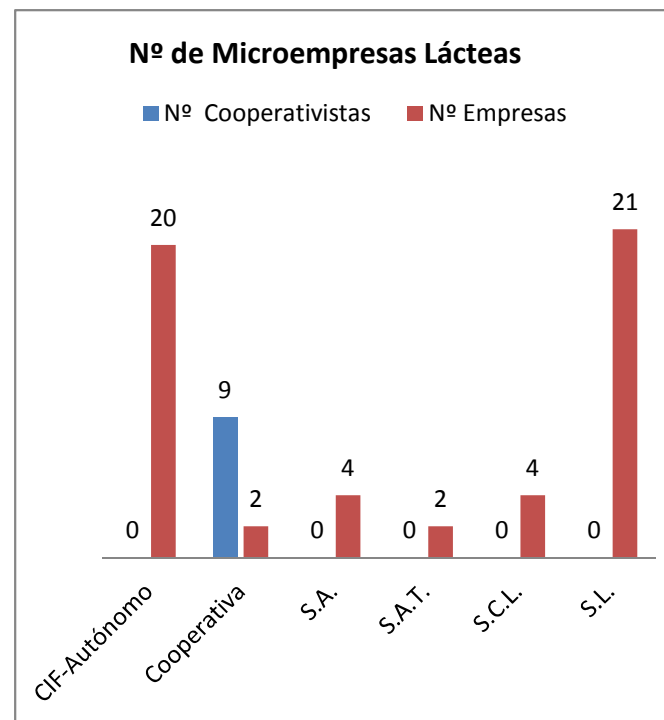


Gráfico 169. Nº Microempresas en Castilla y León

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

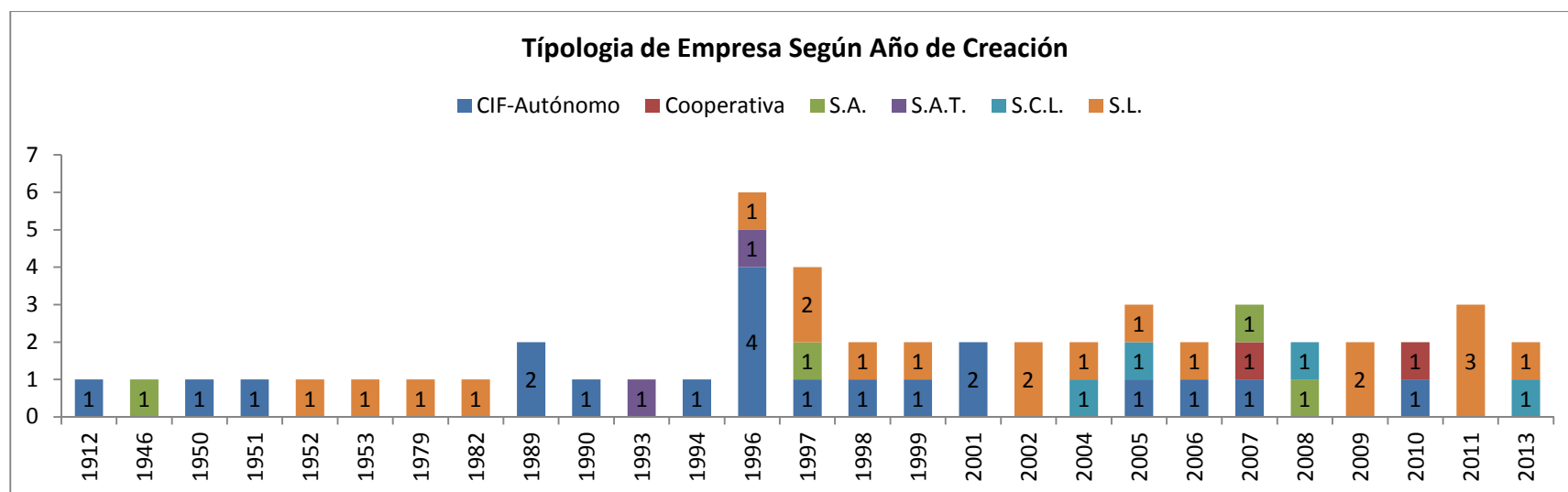


Gráfico 170. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Castilla y León

Tal y como se refleja en gráfico, en la comunidad autónoma de Castilla y León se han venido creando empresas a lo largo de los años.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

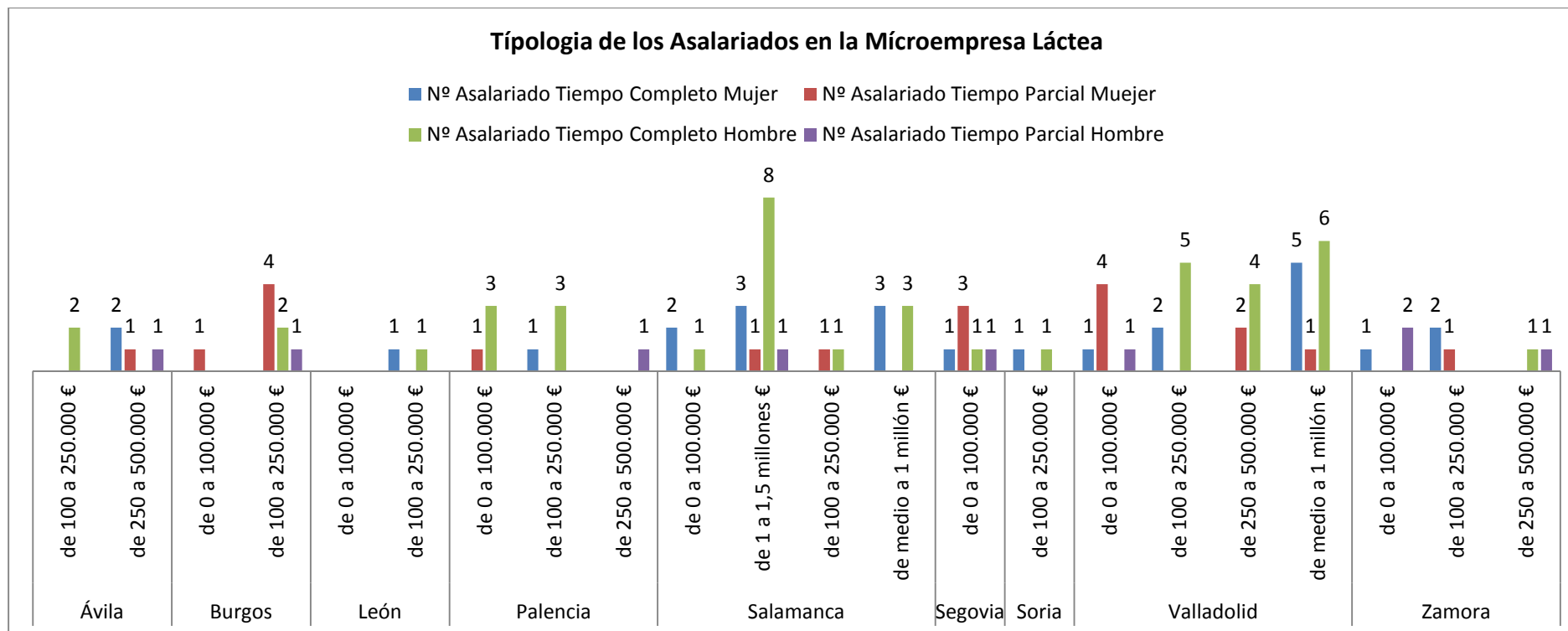


Gráfico 171. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Cantabria

En gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector.

3.7.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA – CASTILLA Y LEÓN-

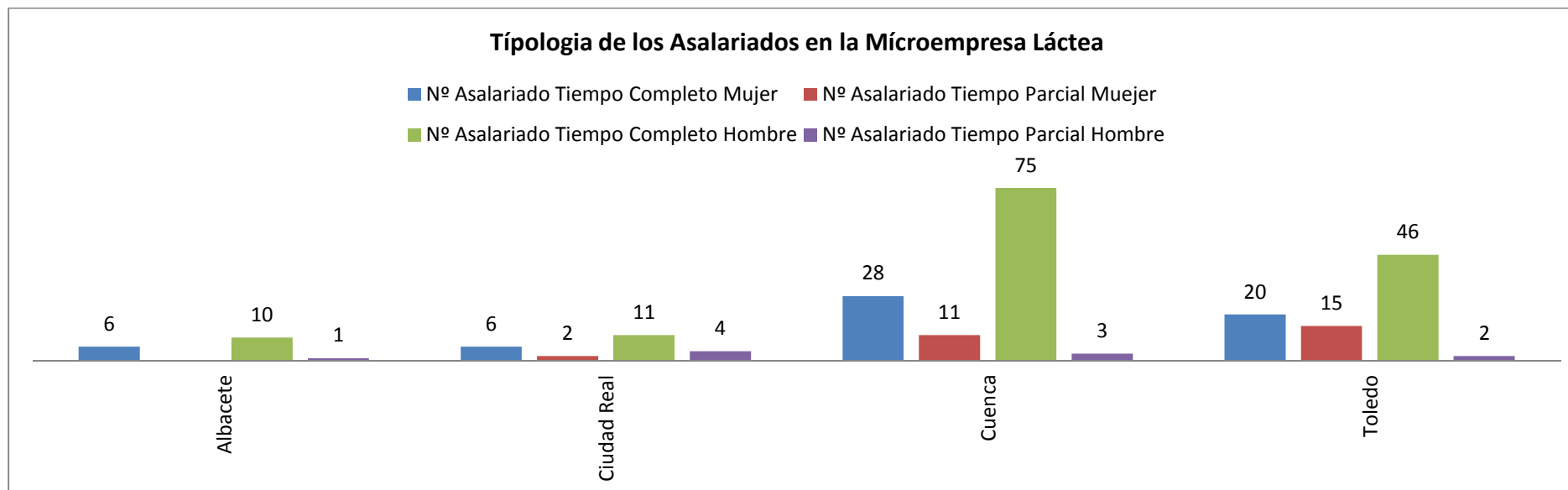


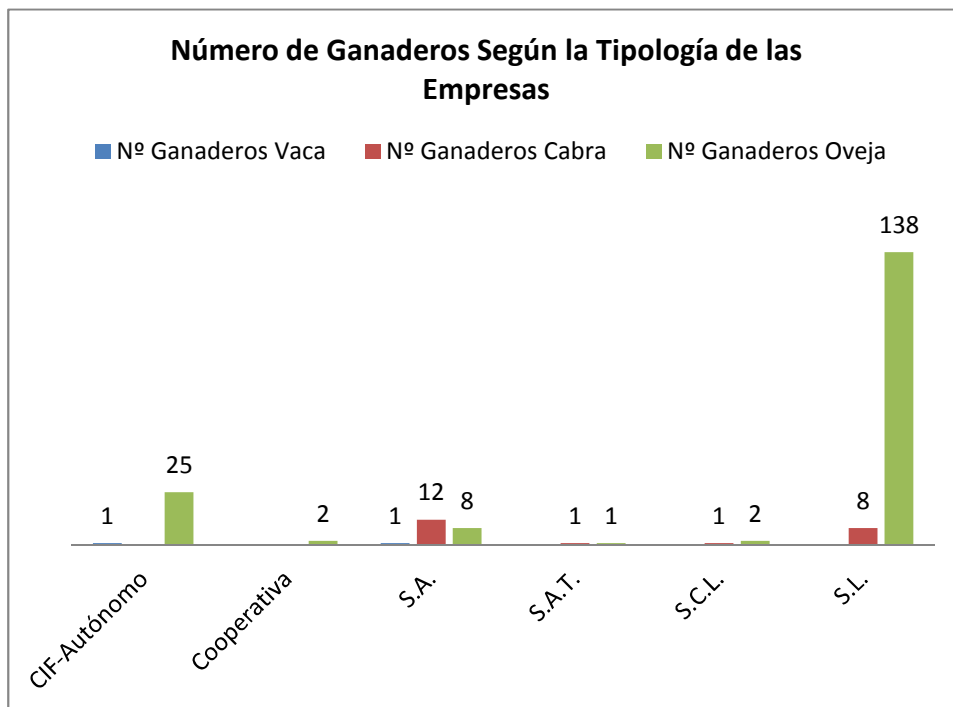
Gráfico 172. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Castilla y León.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea en Castilla y León diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 96 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.7.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CASTILLA Y LEÓN -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de oveja, asociadas a queserías como S.L. o CIF autónomo, estas suponen un total de 176 ganaderías de oveja, frente a las 22 de cabra o 2 de vaca.

Gráfico 173. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Castilla y León

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

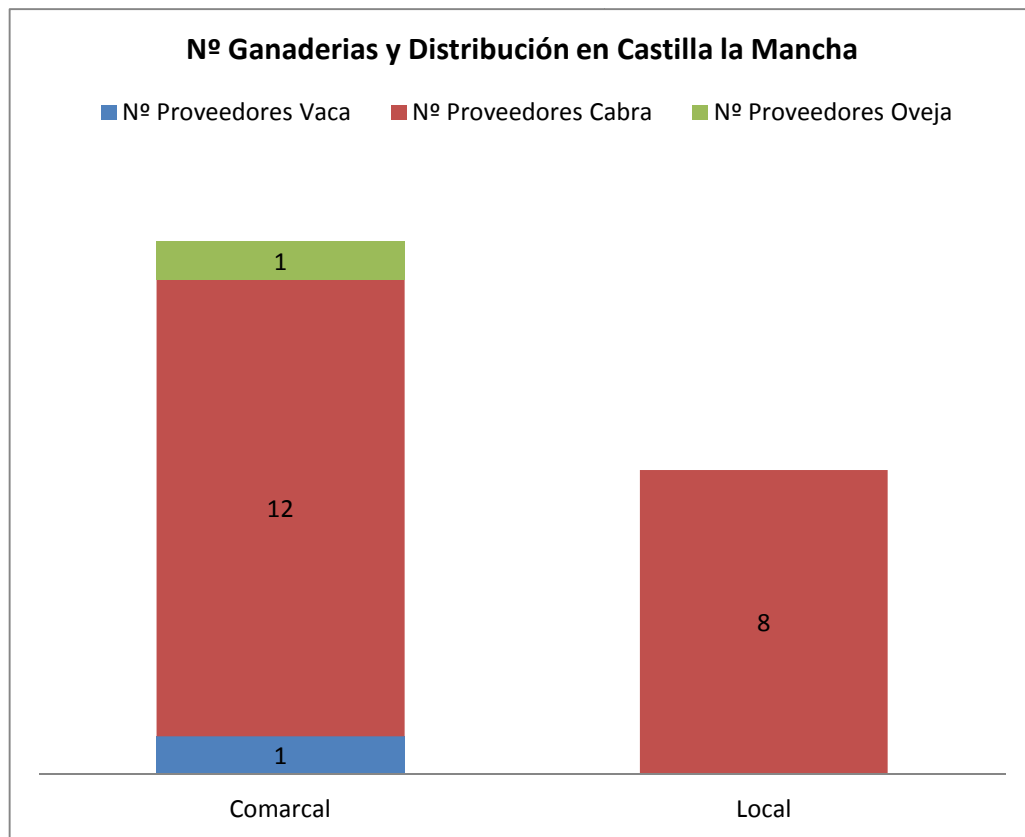


Gráfico 174. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Castilla y León

En gráfico se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El gráfico, refleja la cantidad total de leche transformada al año en Castilla y León.

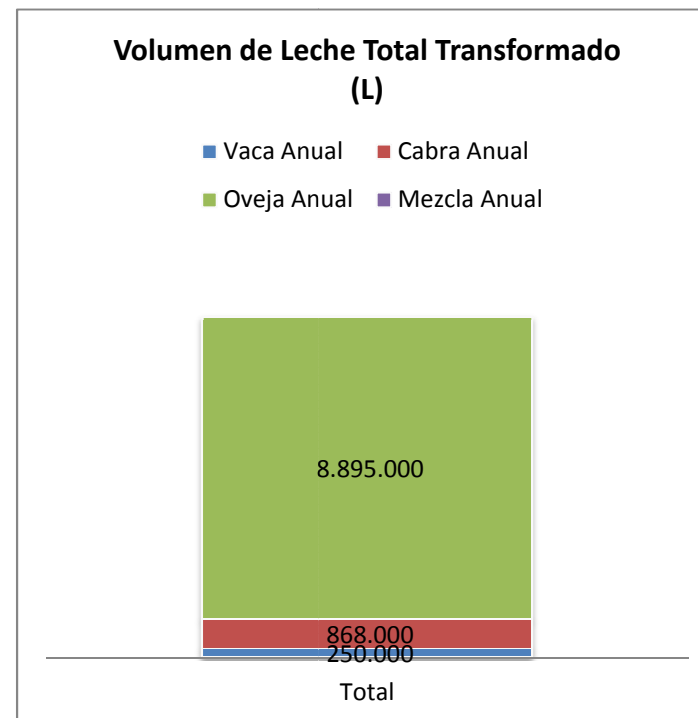


Gráfico 175. Volumen Transformado por Especie en Castilla y León

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

El gráfico, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

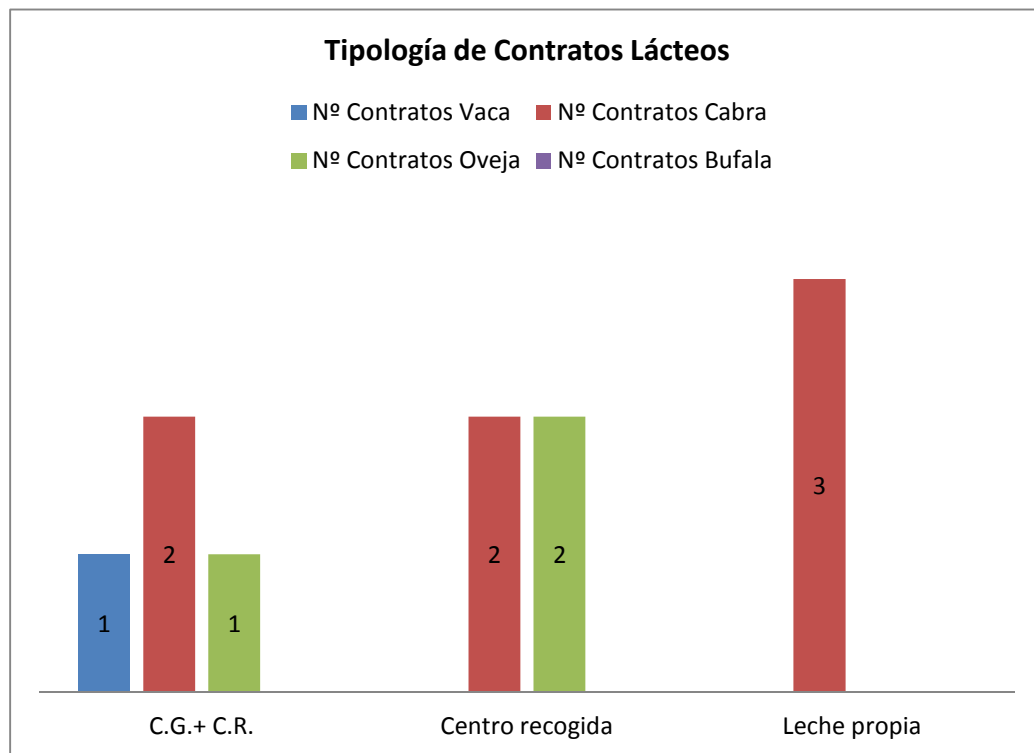


Gráfico 176. Tipología de los Contratos Lecheros en Castilla y León

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Castilla y León tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio la leche propia y los centros de recogida tanto en la leche de cabra y oveja.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.7.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – CASTILLA Y LEON-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. – CASTILLA Y LEON -

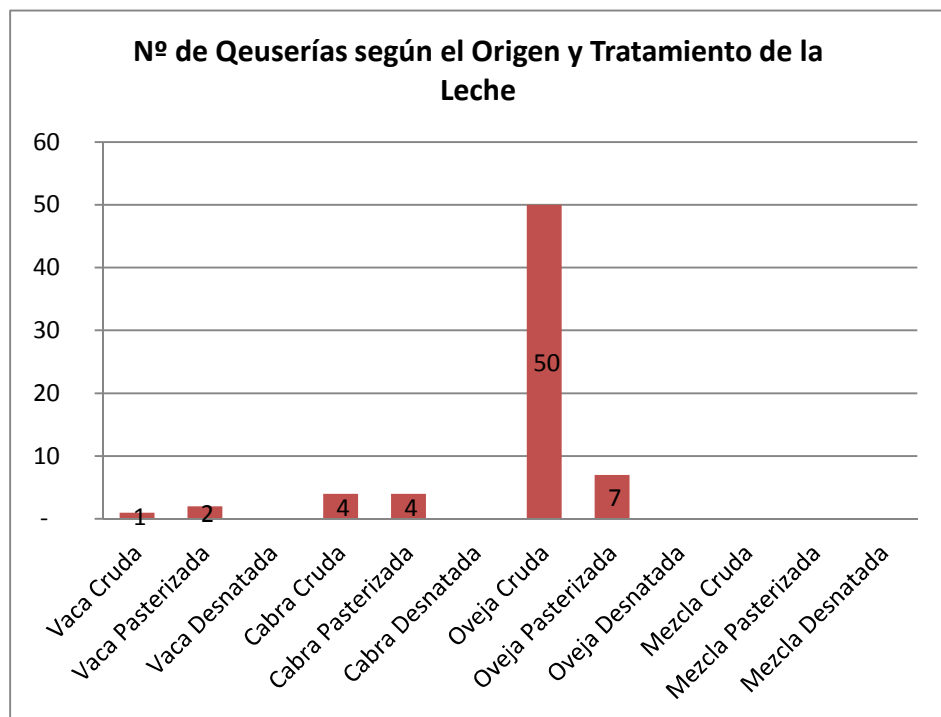


Gráfico 177. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Castilla y León

En Castilla y León se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.

- Leche de **vaca**, se transforma en 2 industrias lácteas como pasterizada y en 1 como leche cruda. En ninguna de las queserías encuestadas se realiza desnatado de la leche.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 4 industrias lácteas, al igual que cruda. Sobre la leche de cabra tampoco se realiza desnatado en las industrias lácteas.
- Leche de **oveja**, se trabaja en 50 industrias como leche cruda y en 7 como pasterizada. No se realiza desnatado en la leche de oveja.
- **Mezcla** de Leches, no existen microempresas lácteas participantes en el estudio que trabajen con mezcla de leches.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – CASTILLA Y LEON -

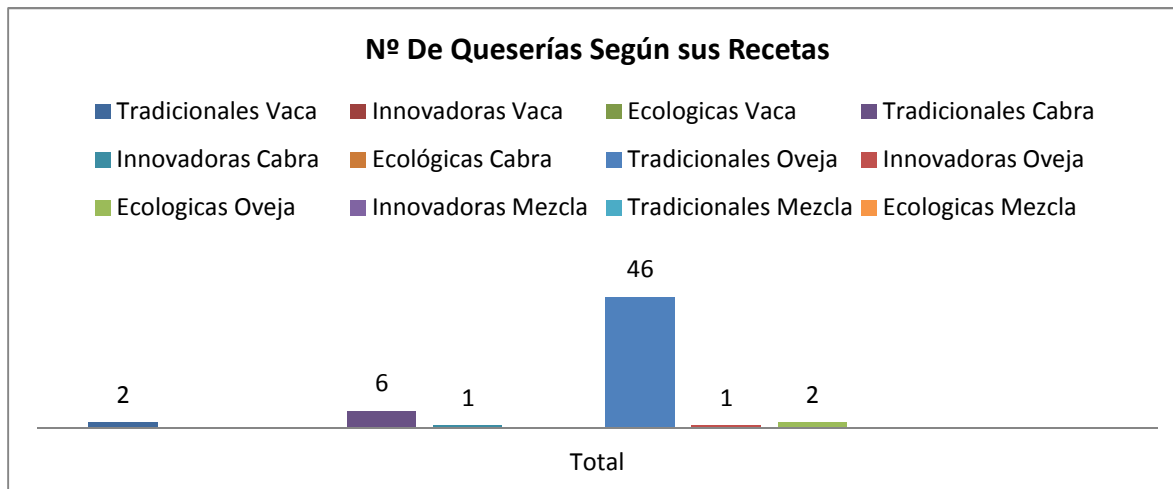


Gráfico 178. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Castilla y León

En Castilla y León se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en 2 queserías.
- Se trabaja principalmente con recetas tradicionales de oveja en 46 industrias lácteas.
- Se transforman en dos queserías leche ecológica de oveja y en una recetas innovadoras de oveja.

El tipo de coagulación predominante en Castilla y León es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 51 queserías frente a las 5 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

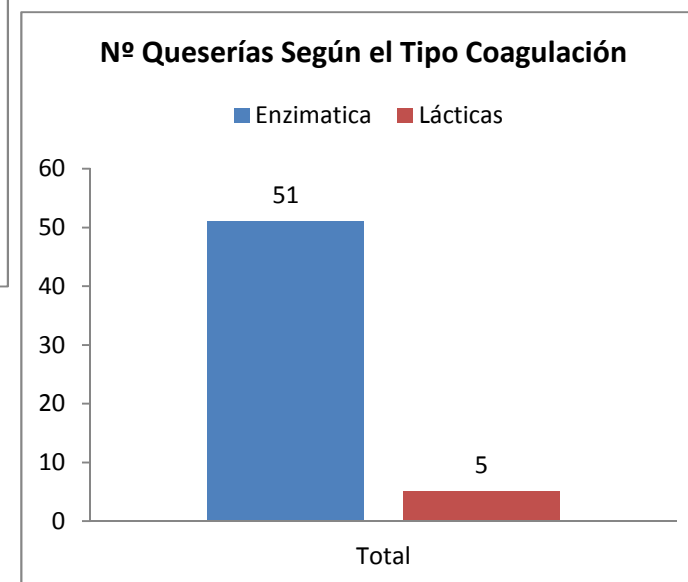


Gráfico 179. Nº de Queserías según Tipos de Coagulación en Castilla y León

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – CASTILLA Y LEÓN -

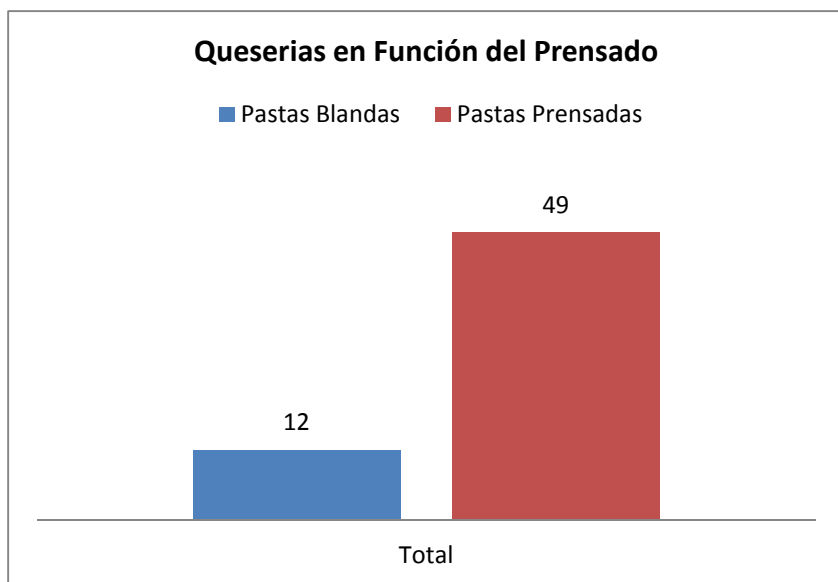


Gráfico 180. Técnica de Prensado en Castilla y León

En gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Castilla y León la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 49 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 12 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. – CASTILLA Y LEON -

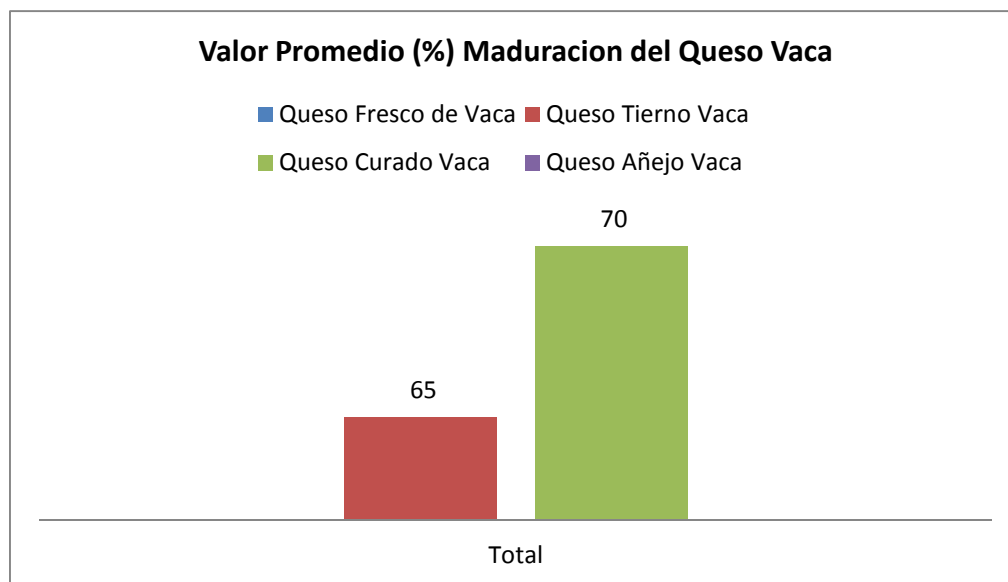


Gráfico 181. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Castilla y León

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Castilla y León en función al grado de su maduración es:

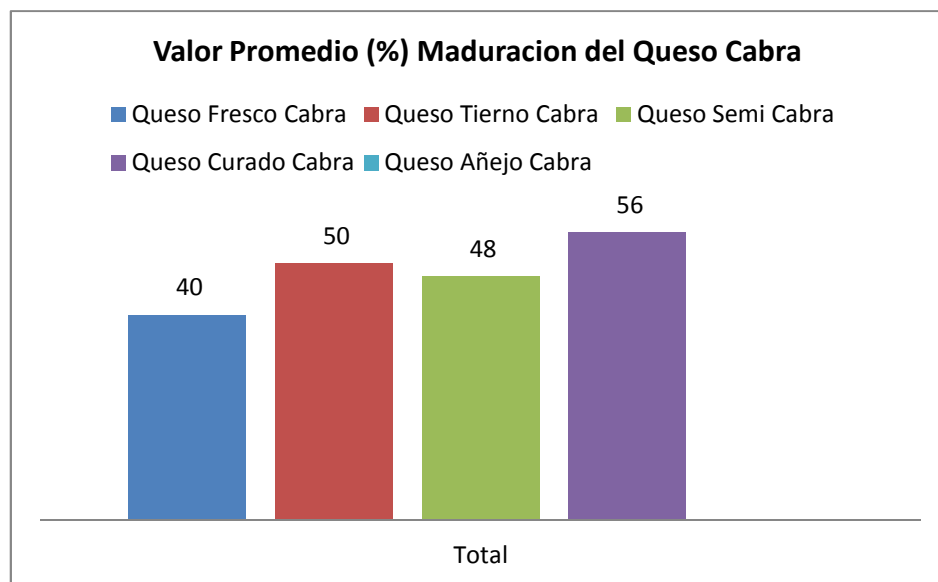
- Se comercializa como **Queso fresco** no se realiza en las queserías encustadas.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 65 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 70 %.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos semicurados, añejos o azules.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - CASTILLA Y LEON -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Castilla y León y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 40 %, tiernos en un 50 %, semicurado en un 48 % y Curado en un 56 %, por último se comercializan quesos añejos.

Gráfico 182. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Castilla y León

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – CASTILLA Y LEON -

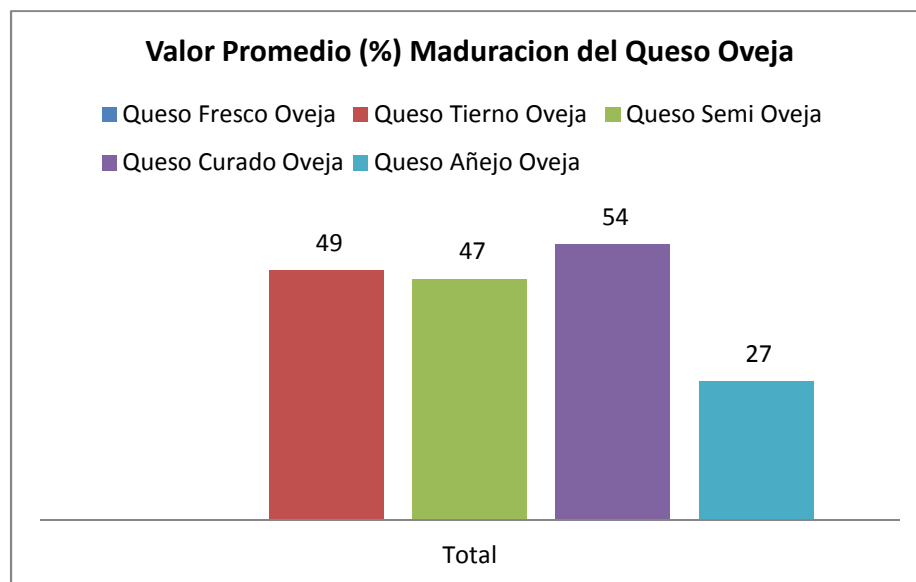


Gráfico 183. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Castilla y León

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Castilla y León.

Las elaboraciones realizadas en Castilla y León en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el el queso curado seguido del tierno y semi curado.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHEs. - CASTILLA Y LEON -

Las microempresas lácteas participantes en el estudio no aportan datos para este tipo de quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.7.5 COMERCIALIZACION. – CASTILLA Y LEON -

TIPOS DE VENTAS. – CASTILLA Y LEON -

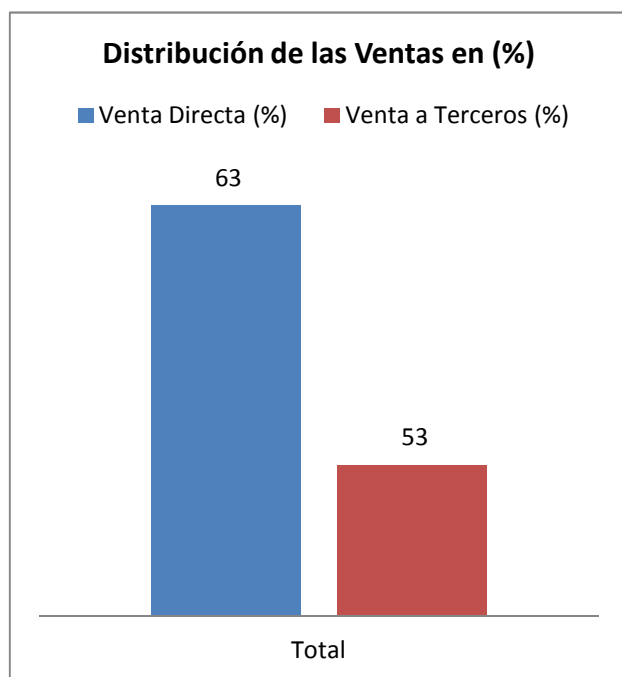


Gráfico 184. Tipificación de la Venta de quesos en Castilla y León

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 63% y para las ventas a terceros un 53 %. Esto supone un total de 710 Tn en venta directa y 1.011 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en Castilla y León.

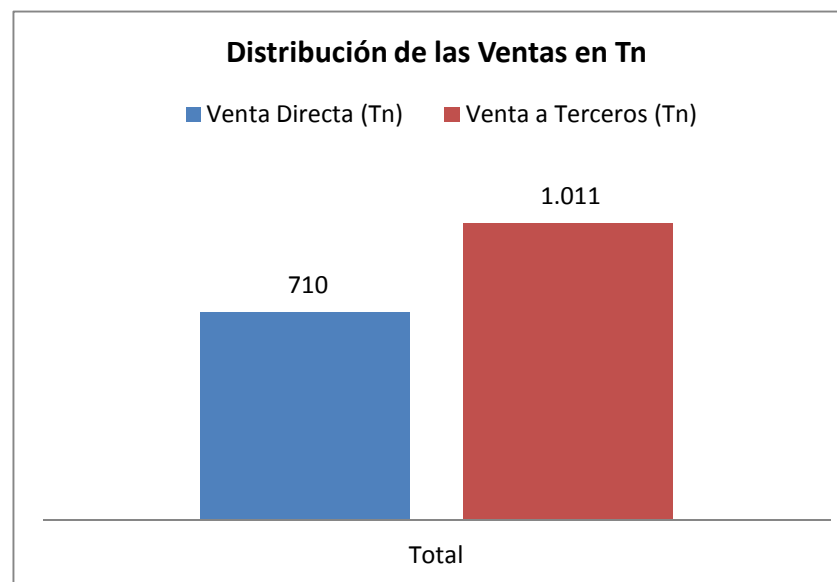


Gráfico 185. Tipología de las Ventas en Castilla y León

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

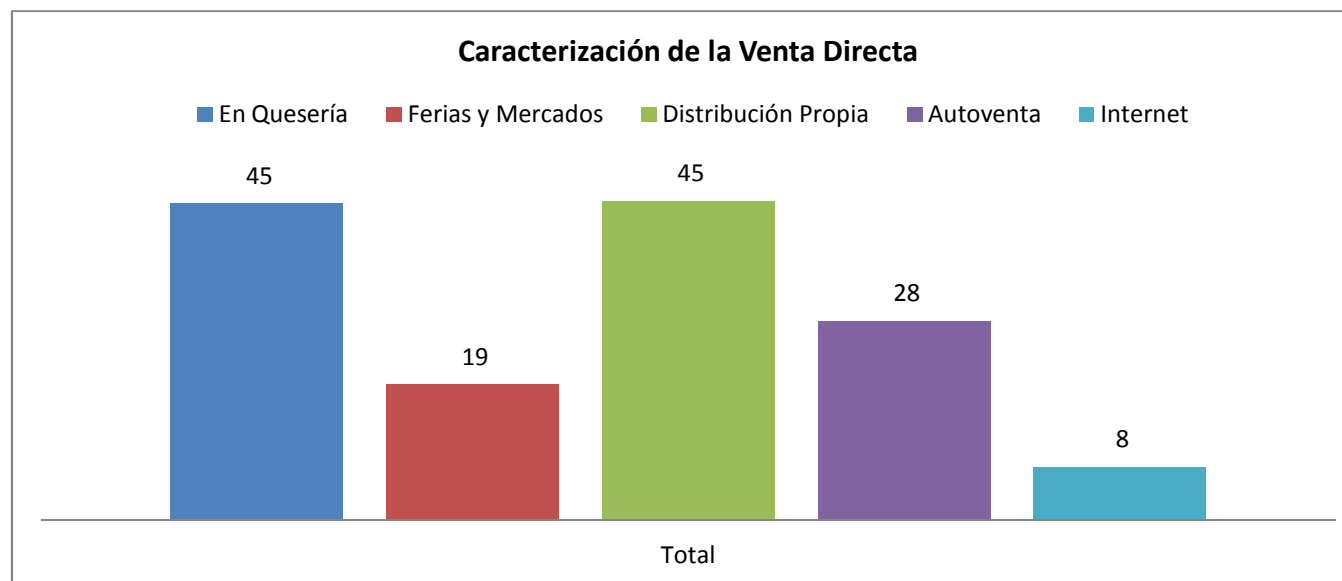


Gráfico 186. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Castilla y Leon

En el gráfico, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la venta en la propia quesería con un 45 % de valor promedio, al igual que la distribución propia, la autoventa, ferias y mercados y por ultimo internet.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – CASTILLA Y LEÓN -

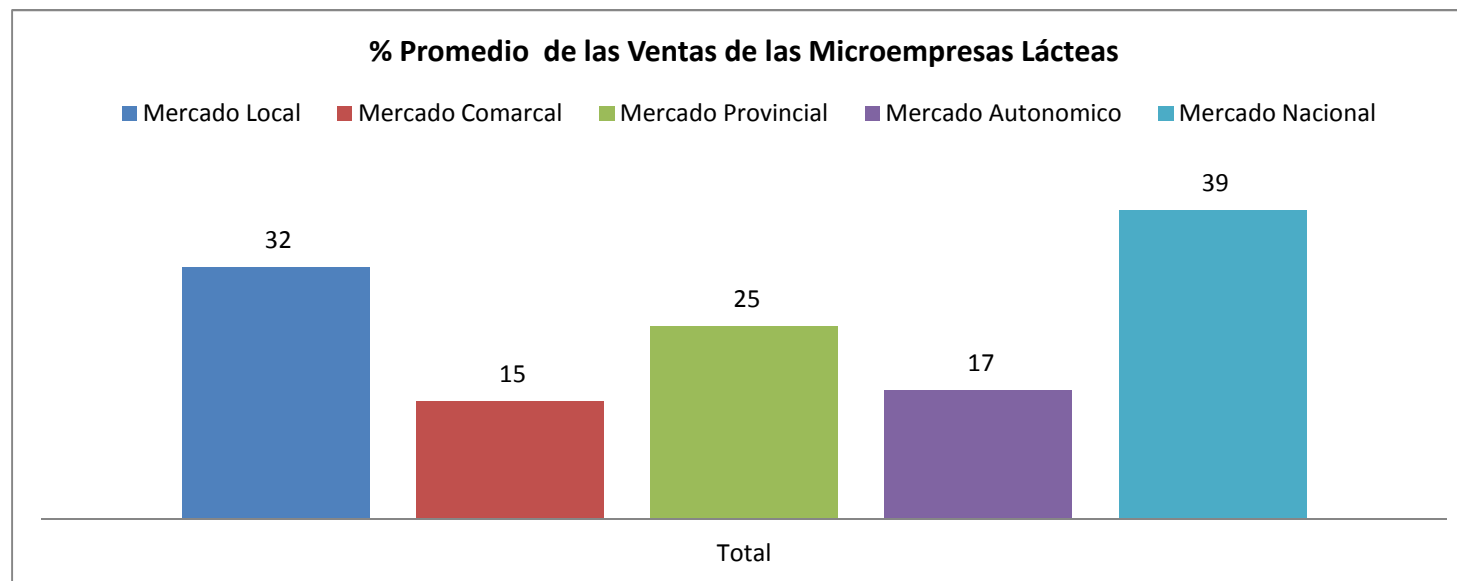


Gráfico 187. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Castilla y León

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado nacional con un 39 % del valor promedio, seguido del local, provincial, y por último el comarcal.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Castilla y León tal y como podemos ver en el gráfico, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar la importancia del número e empresas que exportan a América y Europa.

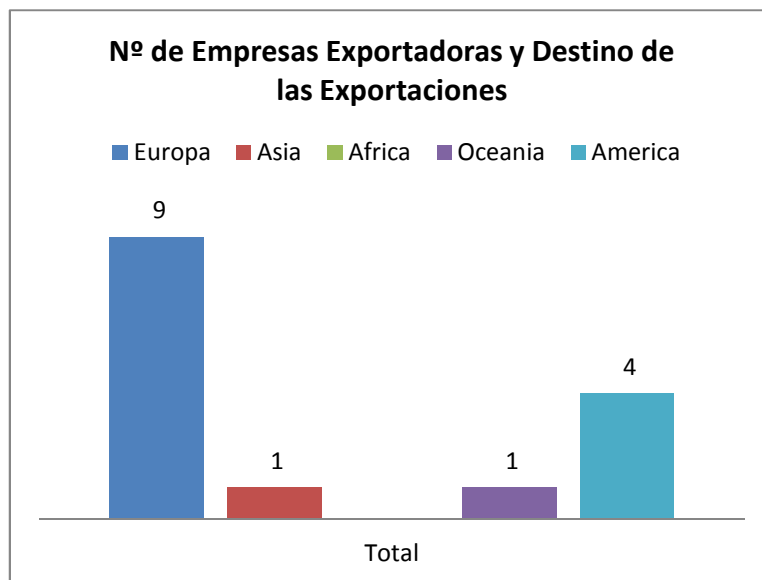


Gráfico 188. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Castilla y León

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.7.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CASTILLA Y LEON -

LIMITACIONES. – CASTILLA Y LEON -

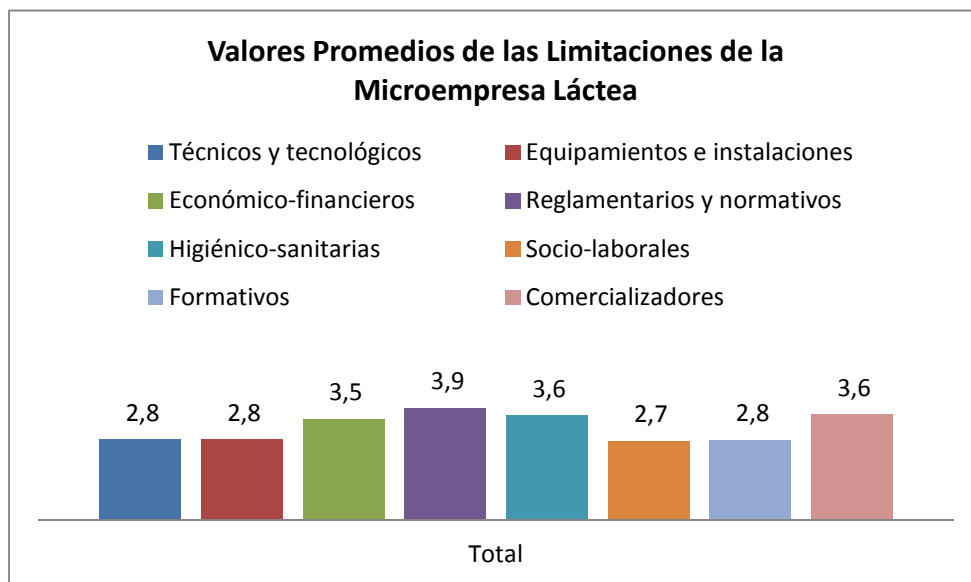


Gráfico 189. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Castilla y León

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Todos los valores obtenidos salvo los sociolaborales tienen una puntuación superior a 2,5 denotando la importancia para esta comunidad. Presta especial atención los aspectos comercializadores seguido de los reglamentarios y normativos.

NECESIDADES. – CASTILLA Y LEON -

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

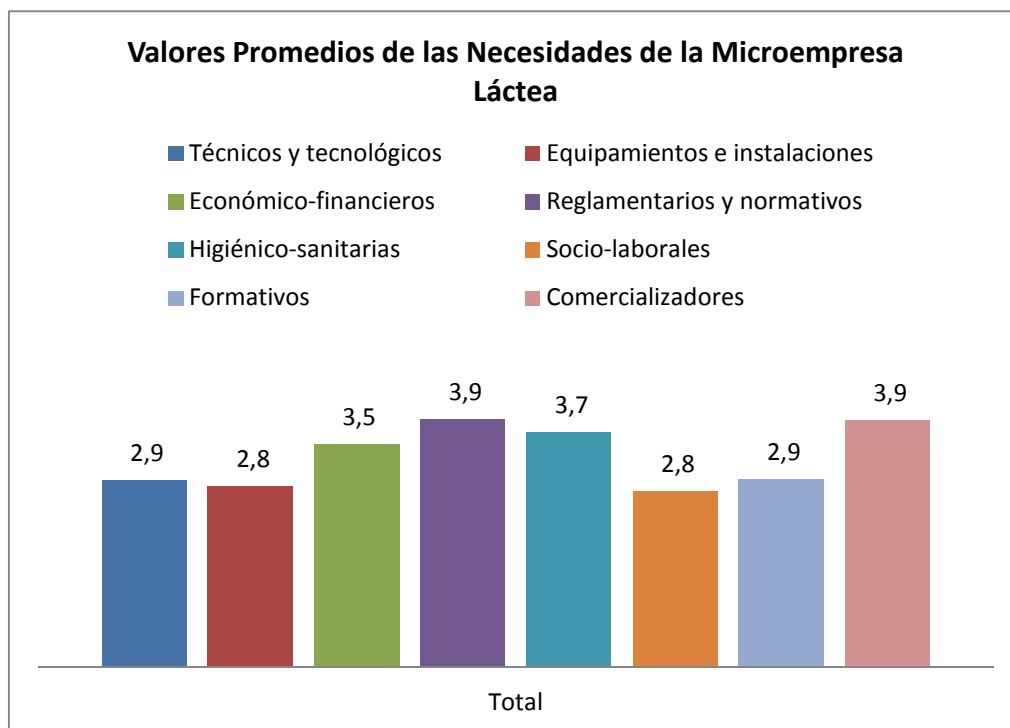


Gráfico 190. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Castilla y León

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, higienico-sanitarias.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos económicos financieros, equipamientos e instalaciones técnicos y tecnológicos o formativos.

3.8 CATALUÑA

Para la elaboración de los trabajos realizados en Cataluña, se ha contado con la colaboración de la asociación **ACREFA**, (Asociación Catalana de Ganaderos Elaboradores de Queso Artesanal) es una Asociación integrada para la mayoría de queseros artesanos catalanes.

Está integrada de toda la clase de queseros que podemos encontrar en Catalunya: queseros ganaderos, queseros artesanales, queseros que trabajan des de 50 hasta 4000 litros de leche al día, y no sólo queseros, sino muchos elaboradores de lácticos, que trabajan des de la leche pasteurizada hasta los postres lácteos más sorprendentes que hayamos probado nunca.

Así que ACREFA es plural, y nos une un hecho común: los métodos de trabajo buscan la excelencia del producto.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.8.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – CATALUÑA -

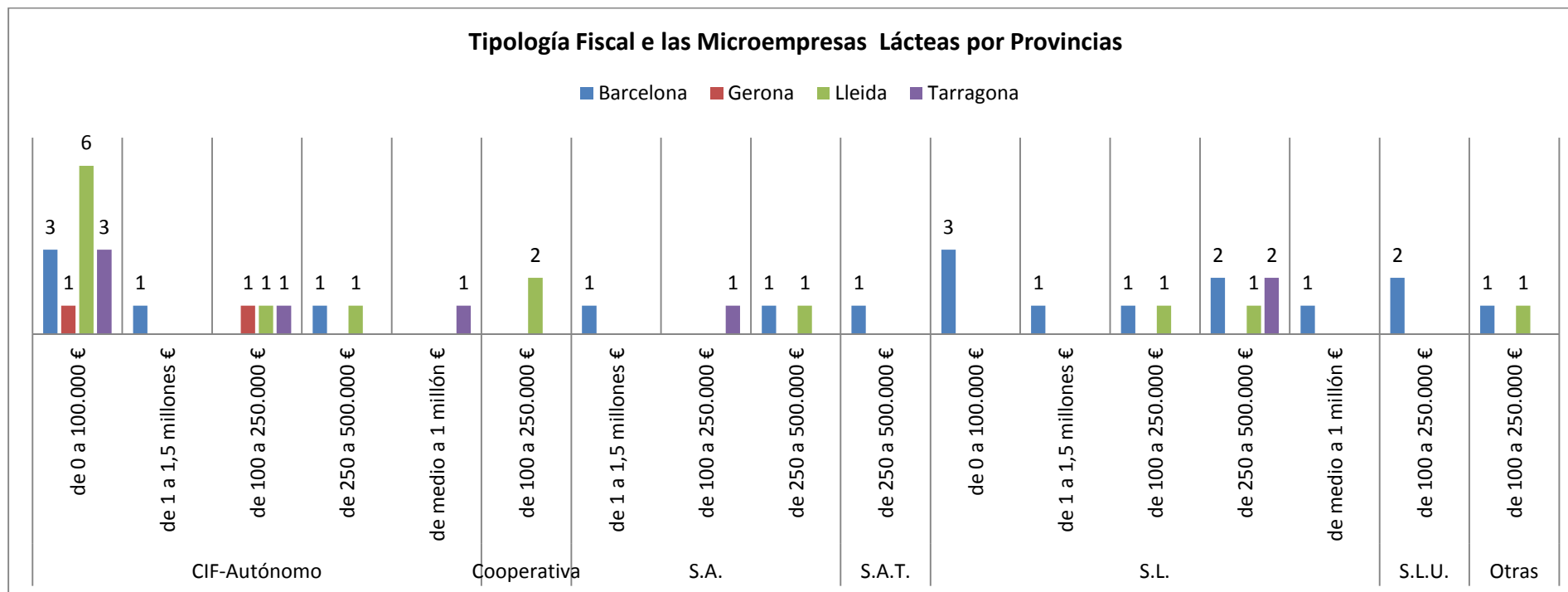


Gráfico 191. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Cataluña.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de CIF-Autónomo con un total de 20 industrias, seguida de S.L. con 12 y S.A.T. con 4.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

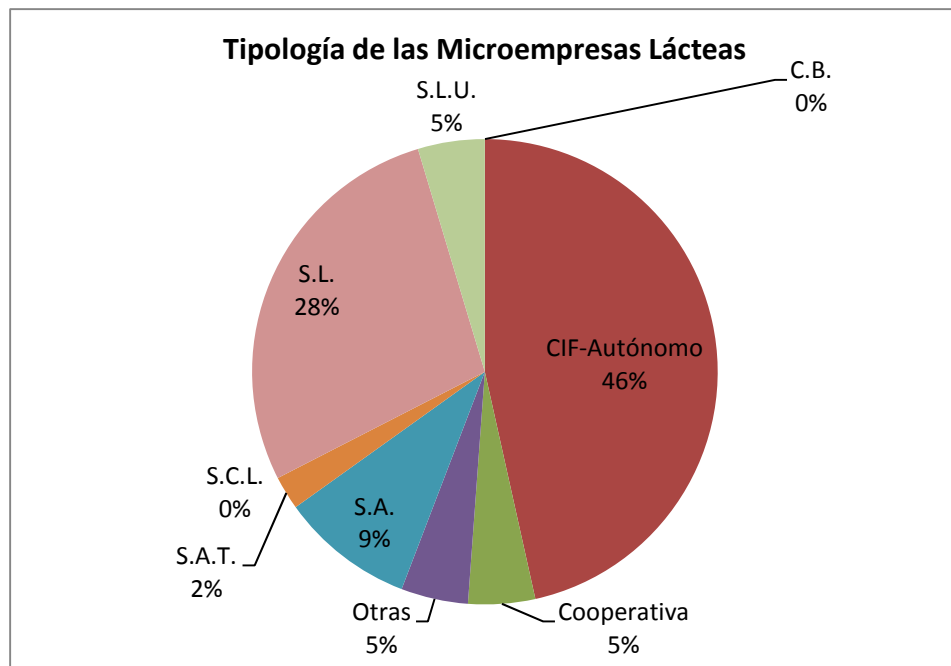


Gráfico 192. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Cataluña.

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

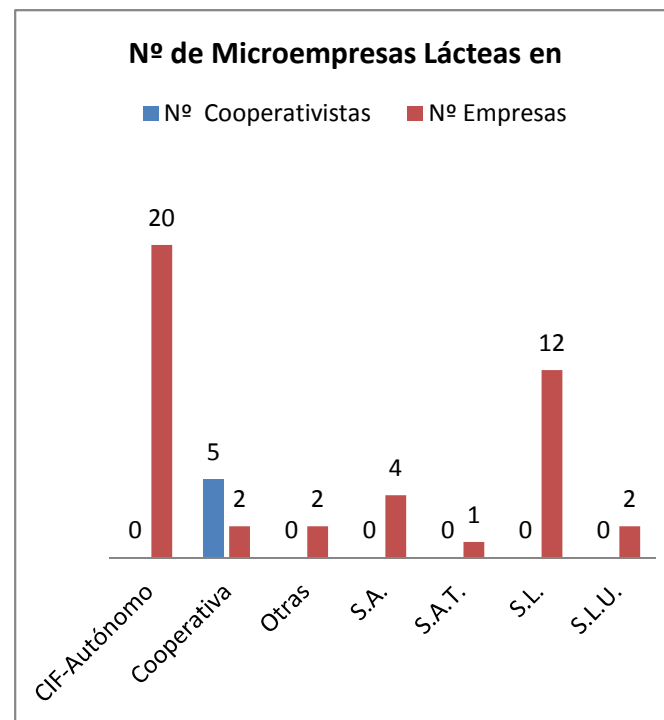


Gráfico 193. N° Microempresas en Cataluña

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

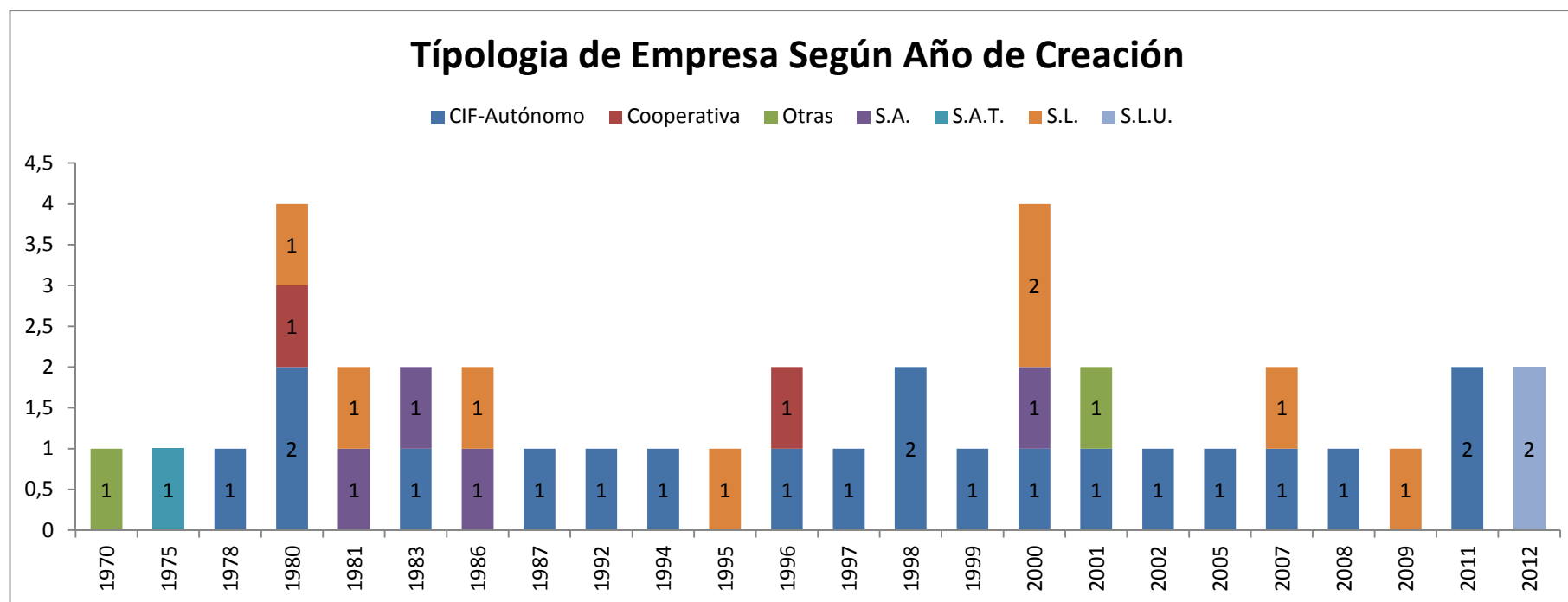


Gráfico 194. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Cataluña

Tal y como se refleja en gráfico, en la comunidad autónoma de Cataluña se han venido creando empresas a lo largo de los años, siendo especialmente importante el año 2000 y 2001.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

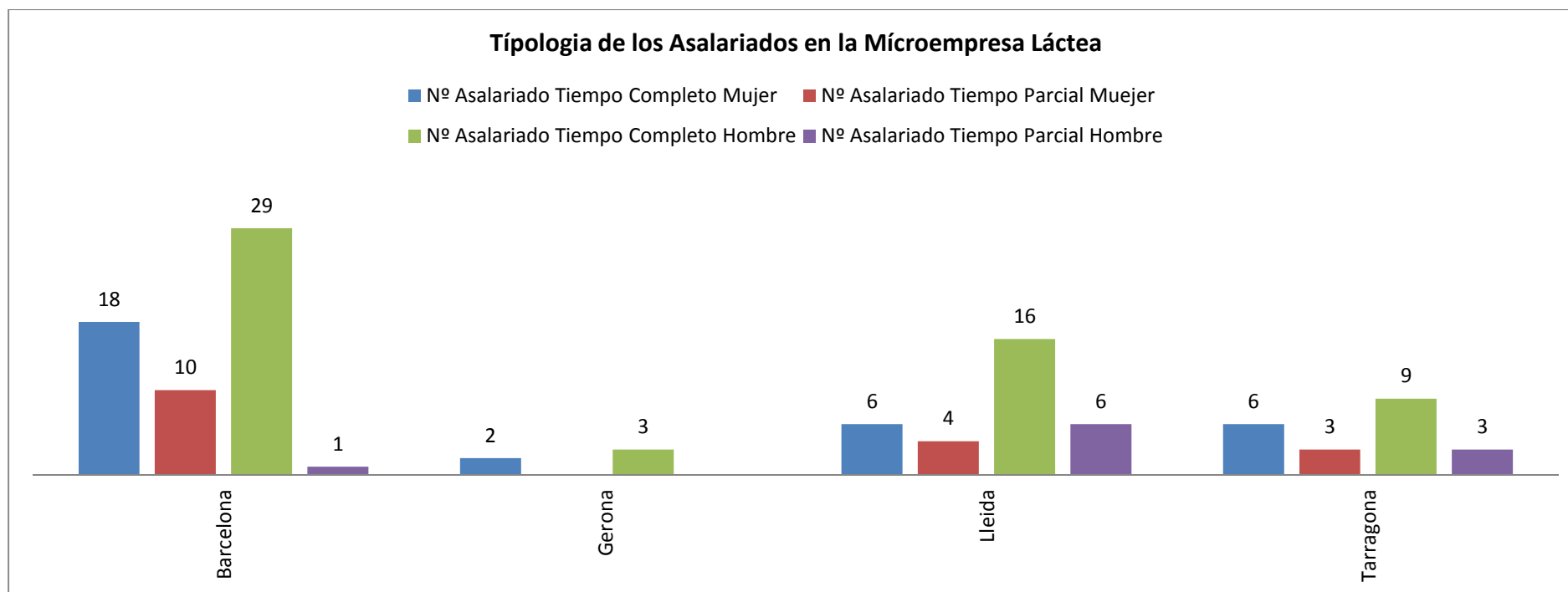


Gráfico 195. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Catalana

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector.

3.8.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - CATALUÑA-

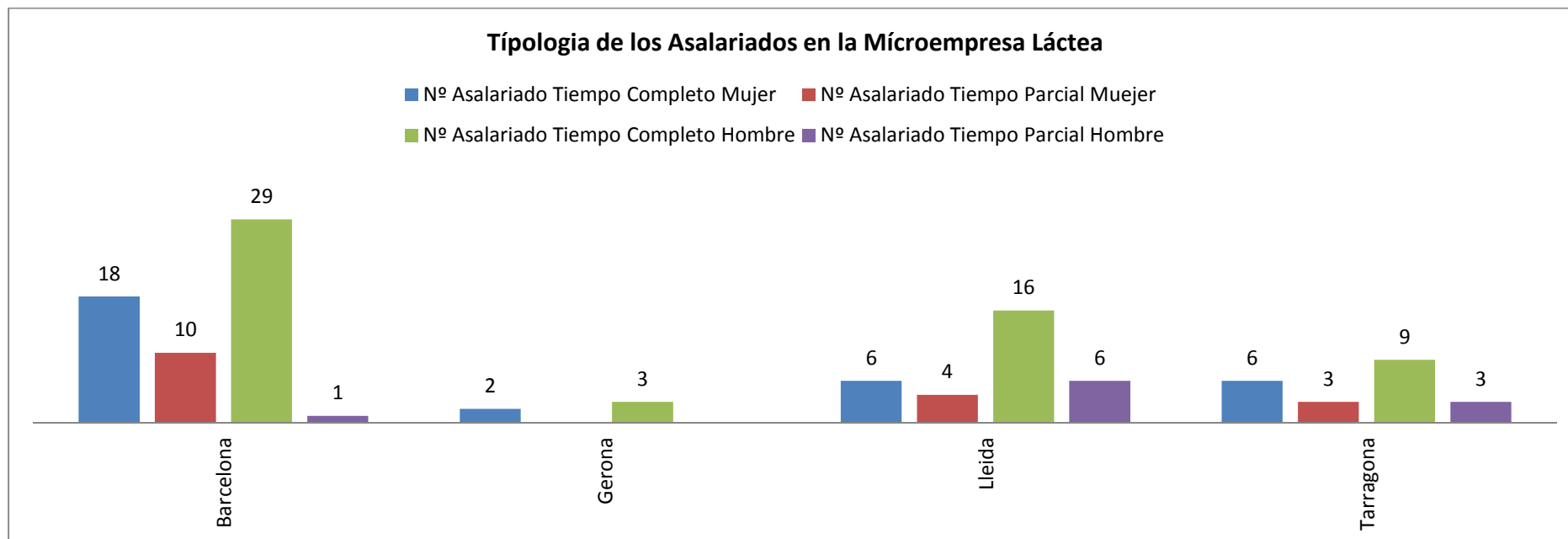


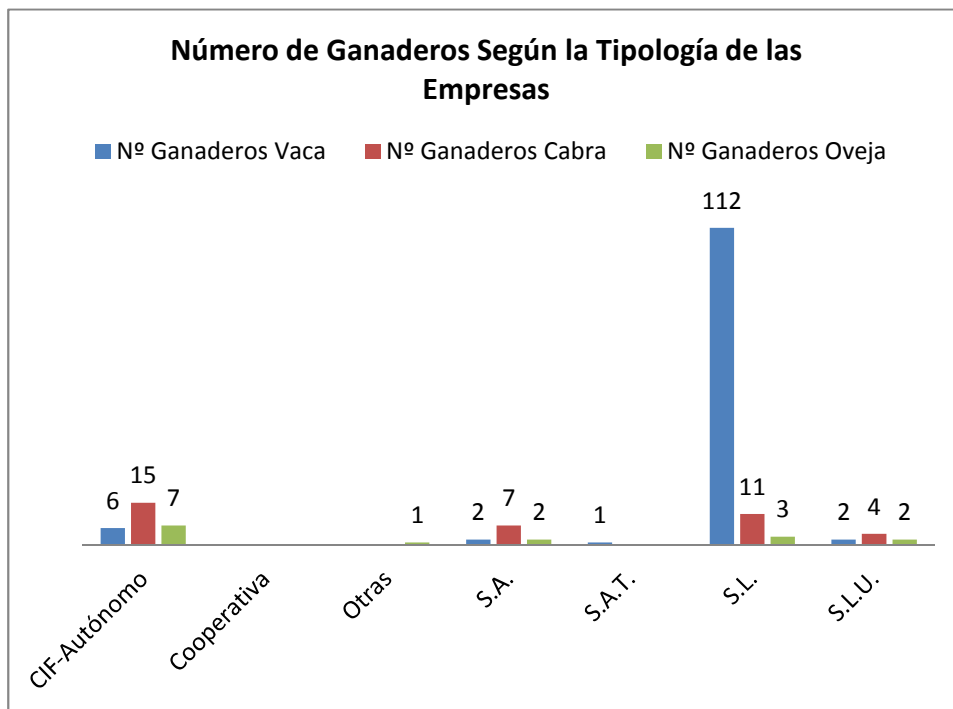
Gráfico 196. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Cataluña.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Cataluña diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 116 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.8.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – CATALUÑA -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de vaca, asociadas a queserías como S.L. o CIF autónomo, estas suponen un total de 123 ganaderías de vaca, 37 de cabra y 15 de oveja.

Gráfico 197. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Cataluña

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el gráfico, se refleja la cantidad total de leche transformada al año en Cataluña.

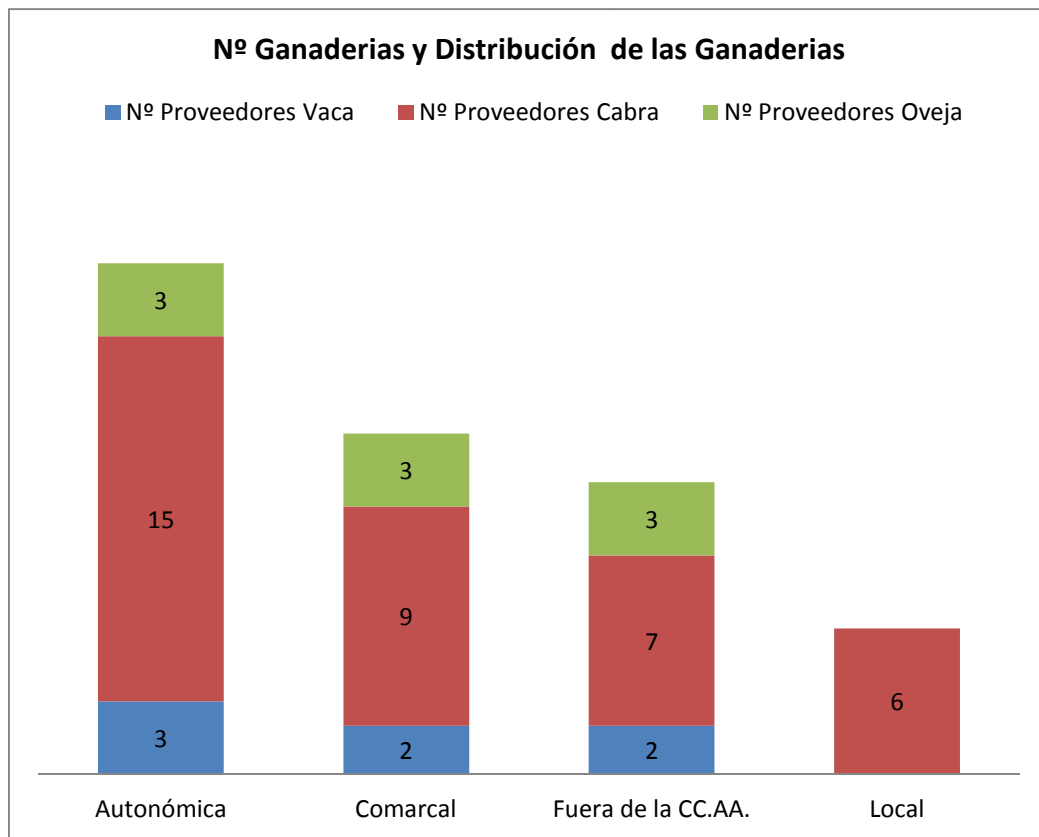


Gráfico 198. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Cataluña

En el gráfico se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

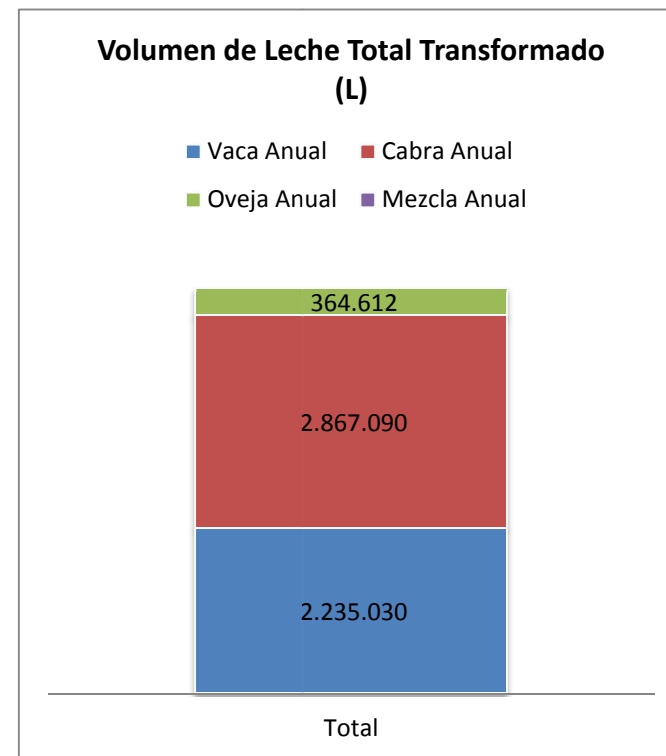


Gráfico 199. Volumen Transformado por Especie en Cataluña

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

En gráfico se representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

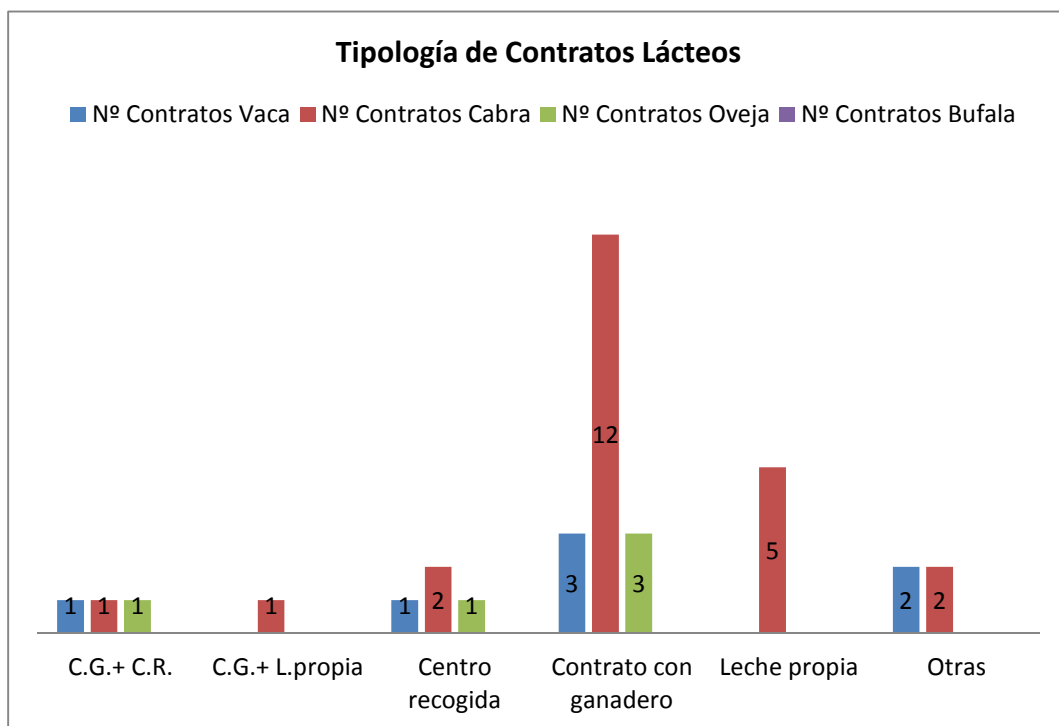


Gráfico 200. Tipología de los Contratos Lecheros en Cataluña

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Cataluña tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio la leche propia y los centros de recogida tanto en la leche de cabra, vaca y oveja.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.8.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – CATALUÑA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - CATALUÑA -

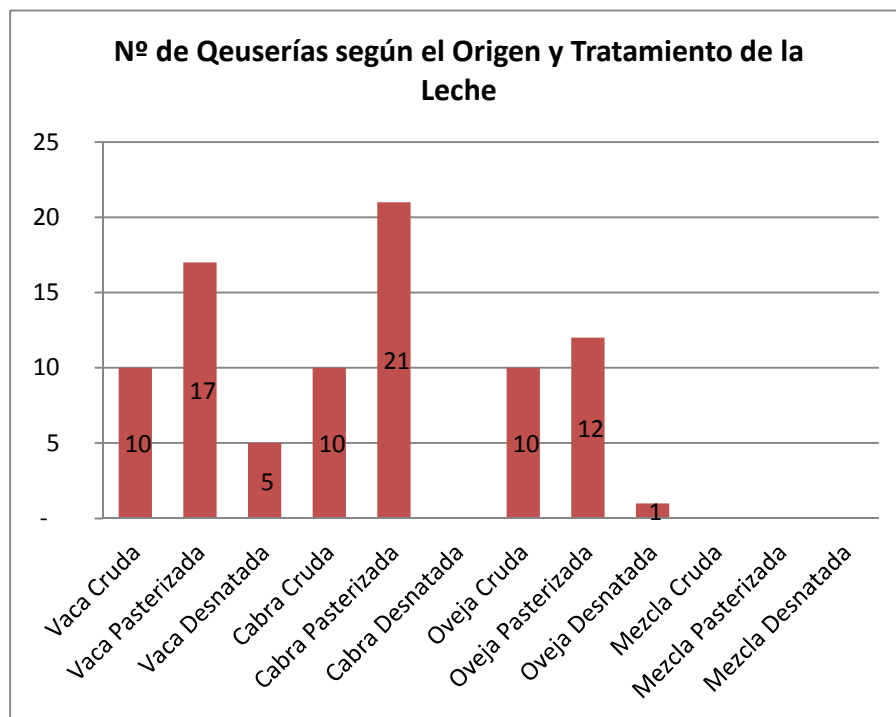


Gráfico 201. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Cataluña

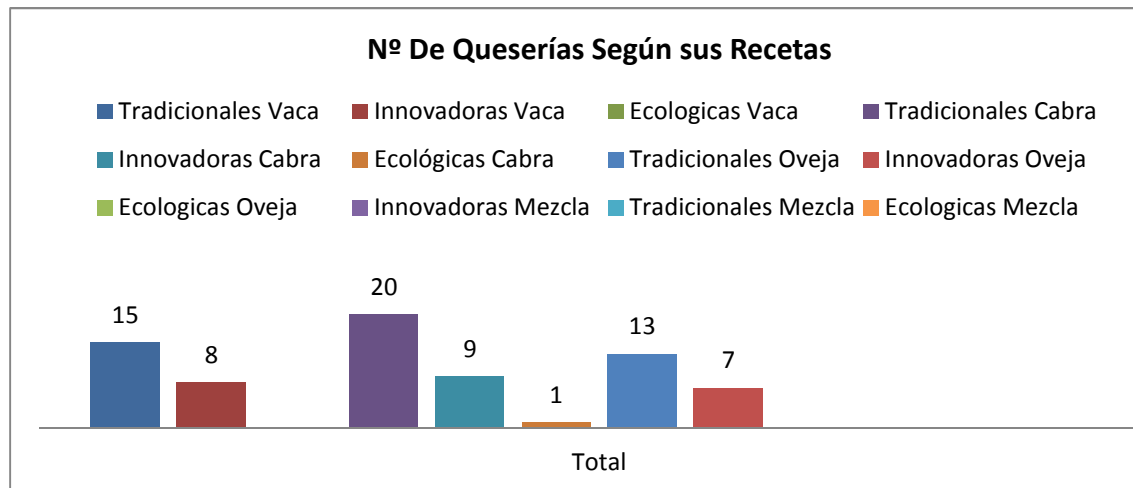
En Cataluña se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.

- Leche de **vaca**, se transforma en 17 industrias lácteas como pasterizada y en 10 como leche cruda. En 5 industrias lácteas se realiza desnatado de dicha leche.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 21 industrias lácteas, se pasteriza en 10 industrias. Sobre la leche de cabra tampoco se realiza desnatado en las industrias lácteas.
- Leche de **oveja**, se trabaja en 10 industrias como leche cruda y en 12 como pasterizada. No se realiza desnatado en la leche de oveja.
- **Mezcla** de Leches, no se trabajan en las queserías encuestadas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. - CATALUÑA -



El tipo de coagulación predominante en Cataluña es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 38 queserías frente a las 18 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

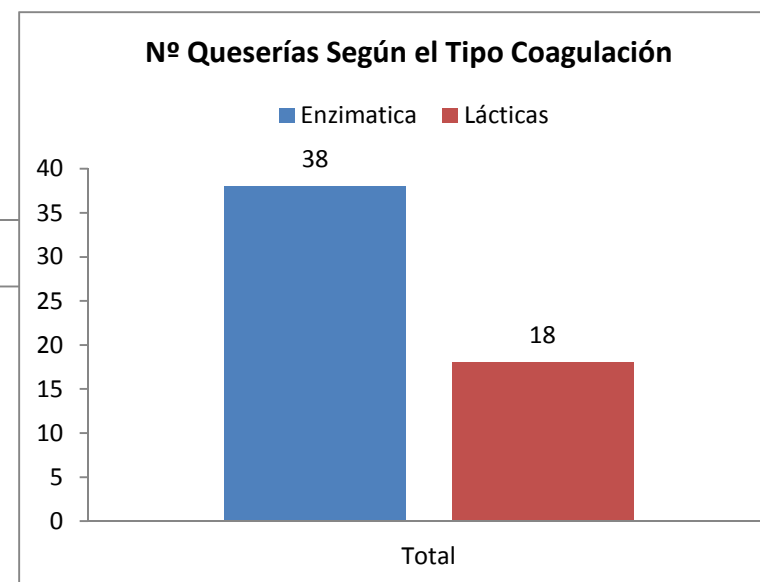


Gráfico 202. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Cataluña

En Cataluña se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, 15 queserías, frente a innovadoras en 8.
- Recetas tradicionales de cabra se realizan en 20 queserías, frente a 9 que realizan innovadoras y 1 que trabaja en ecológico.
- No se trabajan leches mezclas en las industrias encuestadas.

Gráfico 203. Nº de Queserías según tipo de Coagulación en Cataluña

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – CATALUÑA -

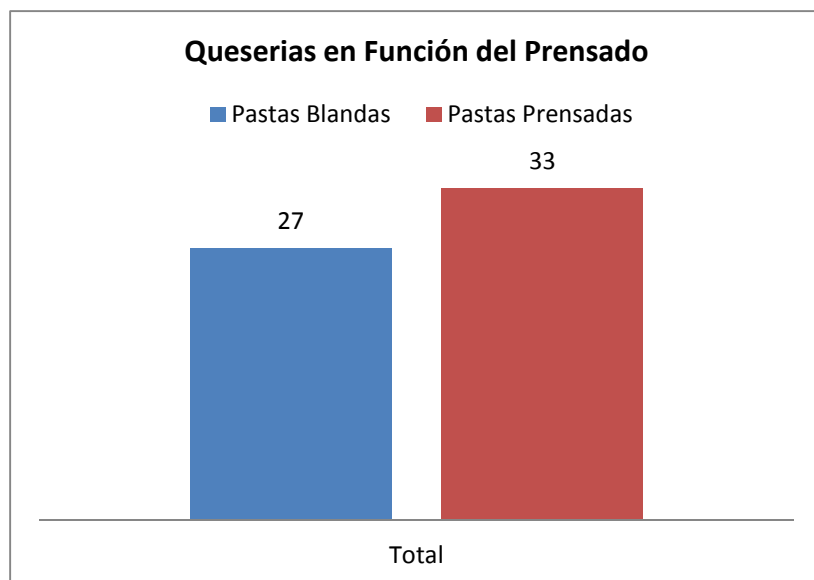


Gráfico 204. Técnica de Prensado en Cataluña

En el gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Cataluña la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 33 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a 27 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - CATALUÑA -

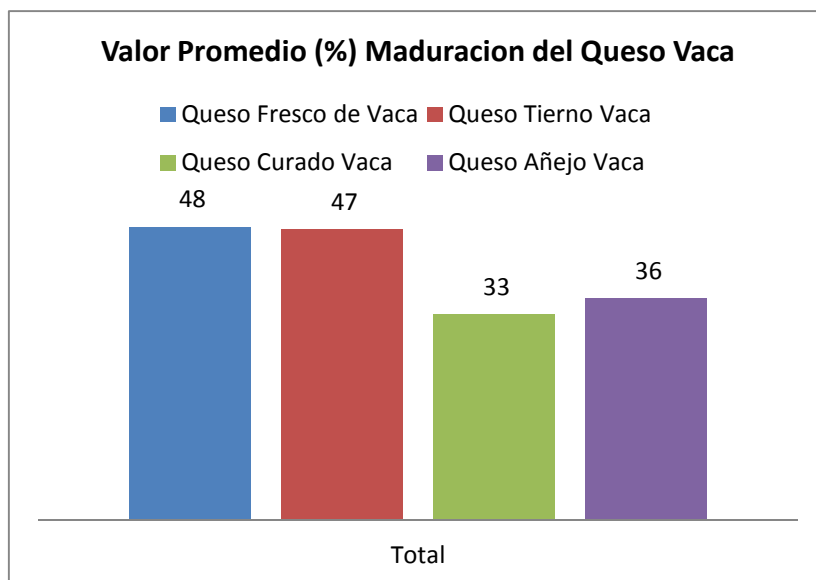


Gráfico 205. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Cataluña

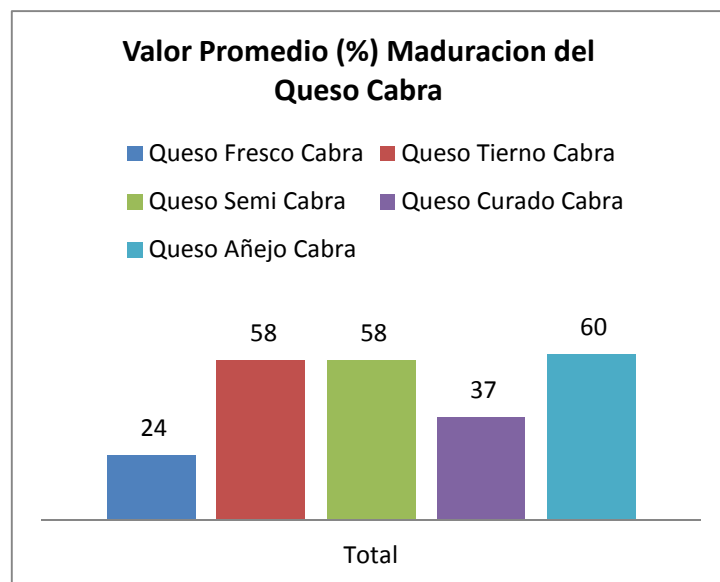
EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Cataluña en función al grado de su maduración es:

- Se comercializa como **Queso fresco** el 48 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 47 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 33 %.
- Queso añejo en un valor promedio del 36 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - CATALUÑA -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Cataluña y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 24 %, tierno en un 58%, semicurado en un 58 % y Curado en un 37 %, por último se comercializan quesos añejos de cabra en un 60%.

Gráfico 206. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Cataluña

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. - CATALUÑA -

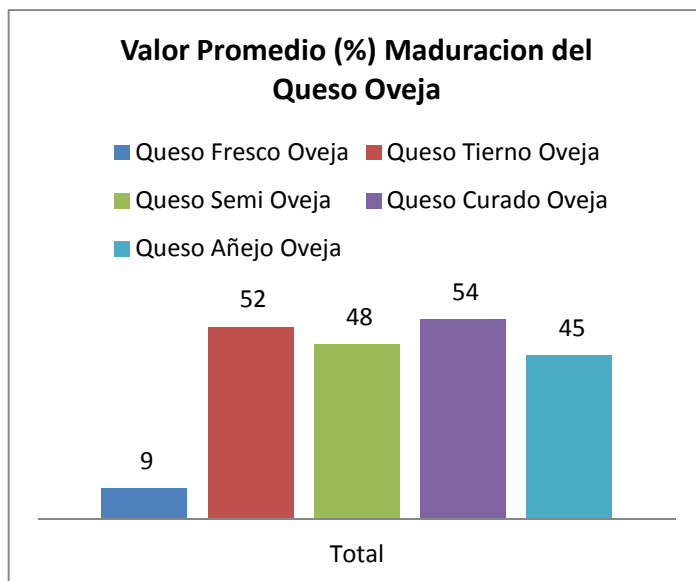


Gráfico 207. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Cataluña

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Cataluña.

Las elaboraciones realizadas en Cataluña en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el semicurado seguido del curado añejo y tierno.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHEs. - CATALUÑA -

No se han encuestados microempresas lácteas que manifiesten realizar quesos mezcla de leches.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.8.5 COMERCIALIZACION. – CATALUÑA -

TIPOS DE VENTAS. – CATALUÑA -

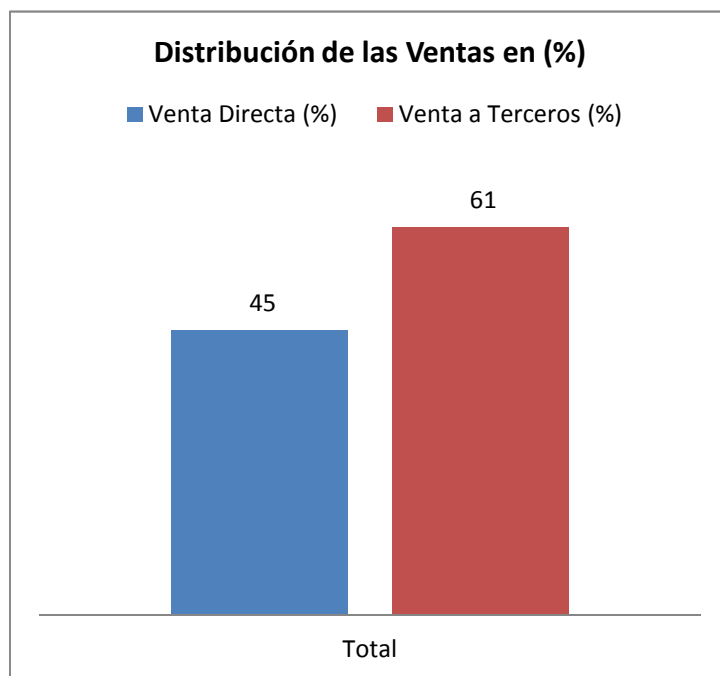


Gráfico 208. Tipificación de la Venta de quesos en Cataluña

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 45 % y para las ventas a terceros un 61 %. Esto supone un total de 11.188 Tn en venta directa y 33.221 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en Cataluña.

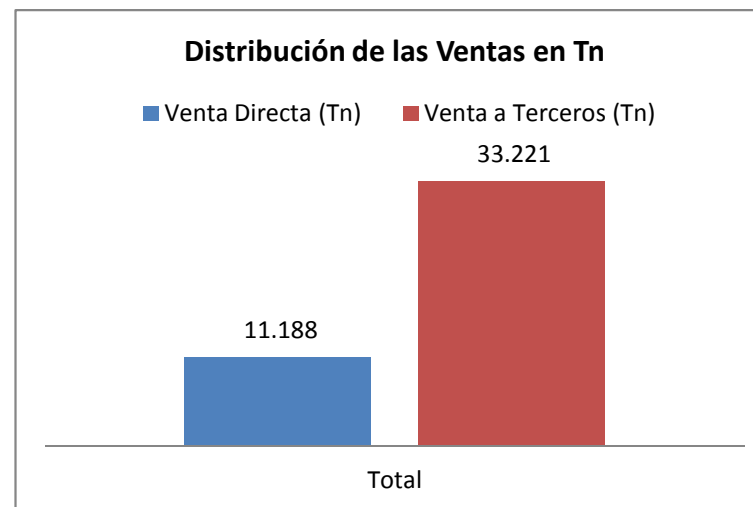


Gráfico 209. Tipología de las Ventas en Cataluña

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

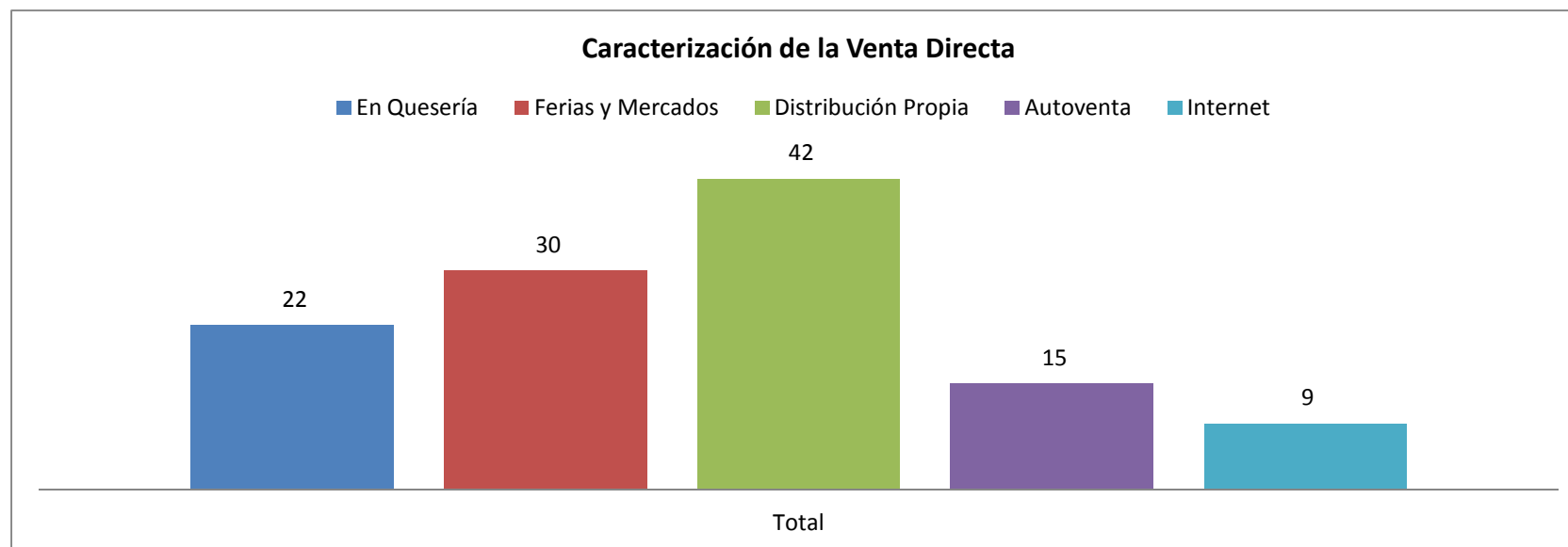


Gráfico 210. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Cataluña

En el gráfico, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la distribución propia con un 42 %, Ferias y Mercados con un 30 %, la propia quesería con un 22 %, y por último internet.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. - CATALUÑA -

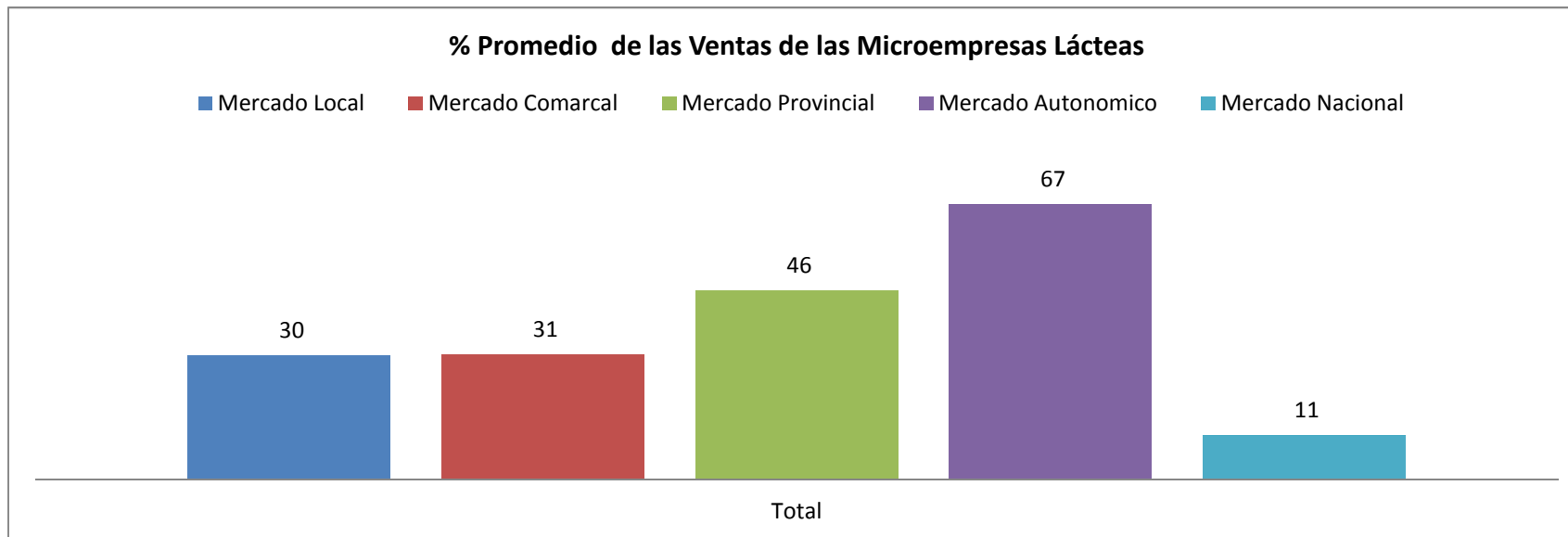


Gráfico 211. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Cataluña

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado autonómico con un 67 % del valor promedio, seguido del provincial, comarcal, local y por último el nacional.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Cataluña tal y como podemos ver en el gráfico, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar la importancia del número de empresas que exportan a América y Europa con 4 empresas cada una y Asia con 2.

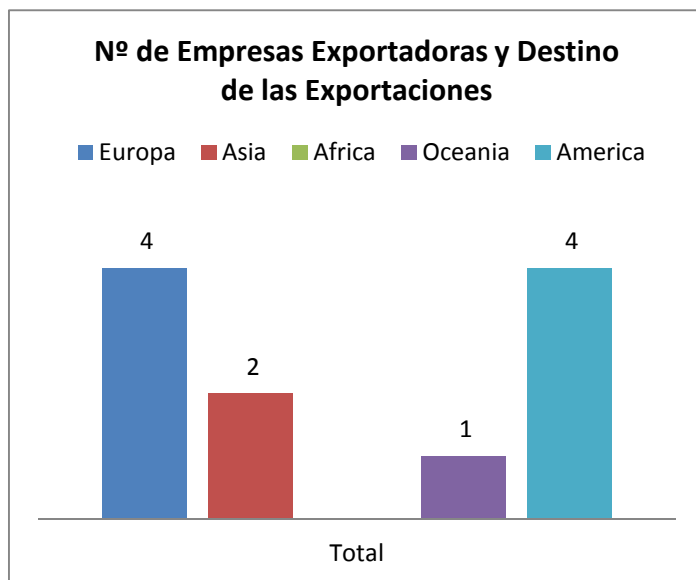


Gráfico 212. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Cataluña

3.8.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – CATALUÑA -

LIMITACIONES. – CATALUÑA -

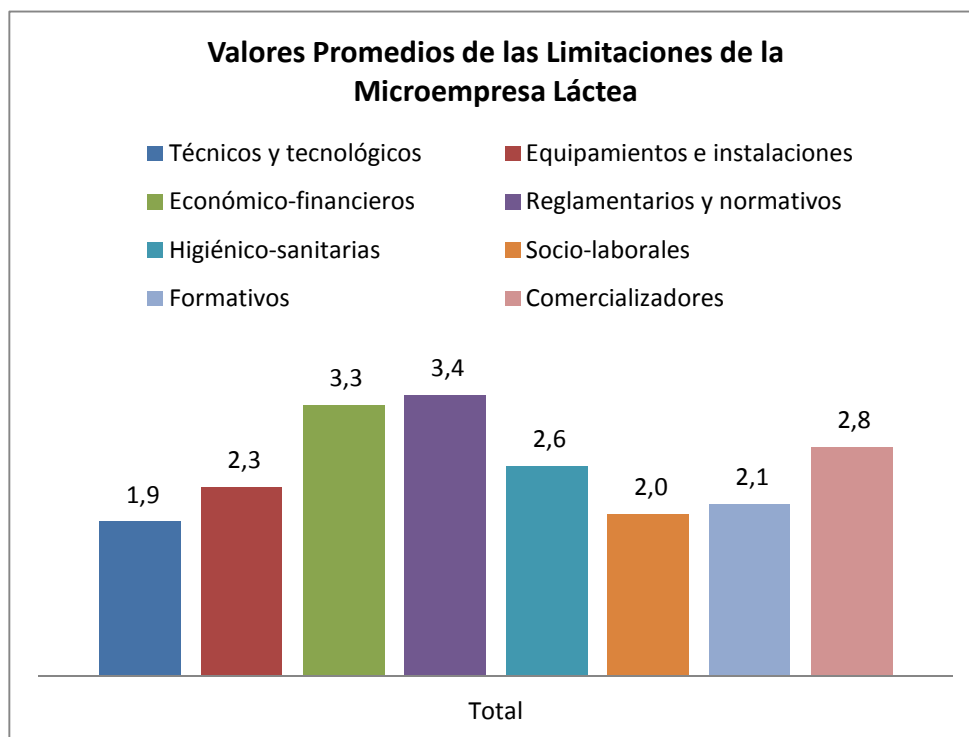


Gráfico 213. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Cataluña

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Obtienen los mayores valores los factores económicos-financieros, reglamentarios y normativos y comercializadores para la microempresa láctea catalana, con valores superiores al valor 2,5 lo que pone de manifiesto su importancia. Obtiene la puntuación más baja los aspectos sociolaborales o técnicos y tecnológicos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. - CATALUÑA -

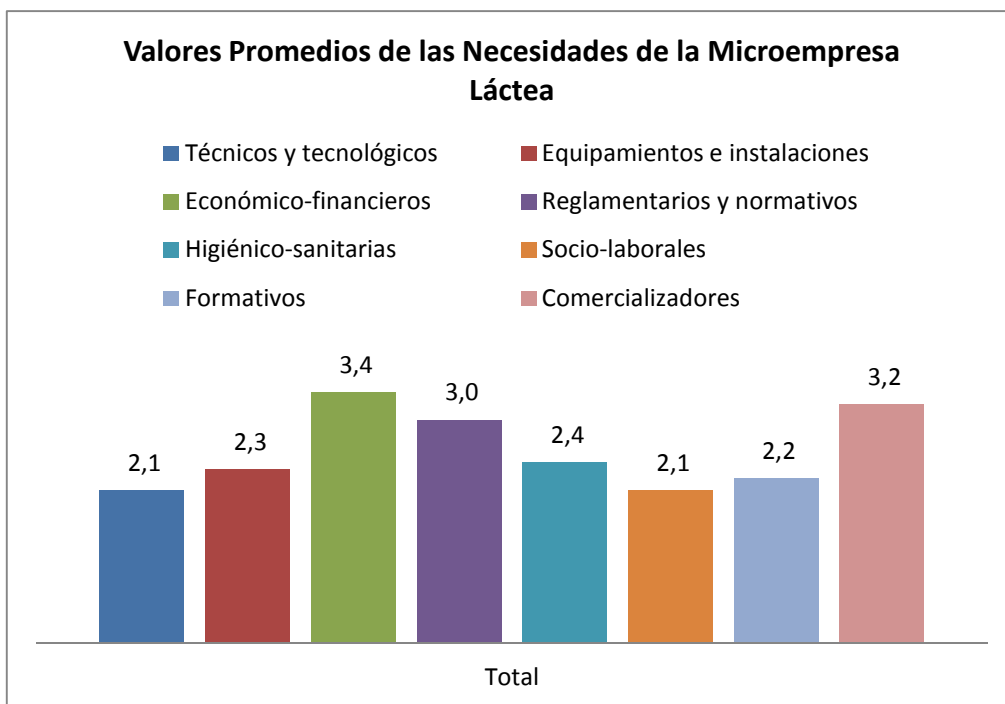


Gráfico 214. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Cataluña

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, técnicos y tecnológicos y formativos.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos económicos financieros, comercializadores y reglamentarios y formativos.

3.9 EXTREMADURA

Para realizar los trabajos en la comunidad autónoma extremeña se ha contado con las siguientes entidades colaboradoras:

- ✓ Lactocyex

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.9.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – EXTREMADURA -

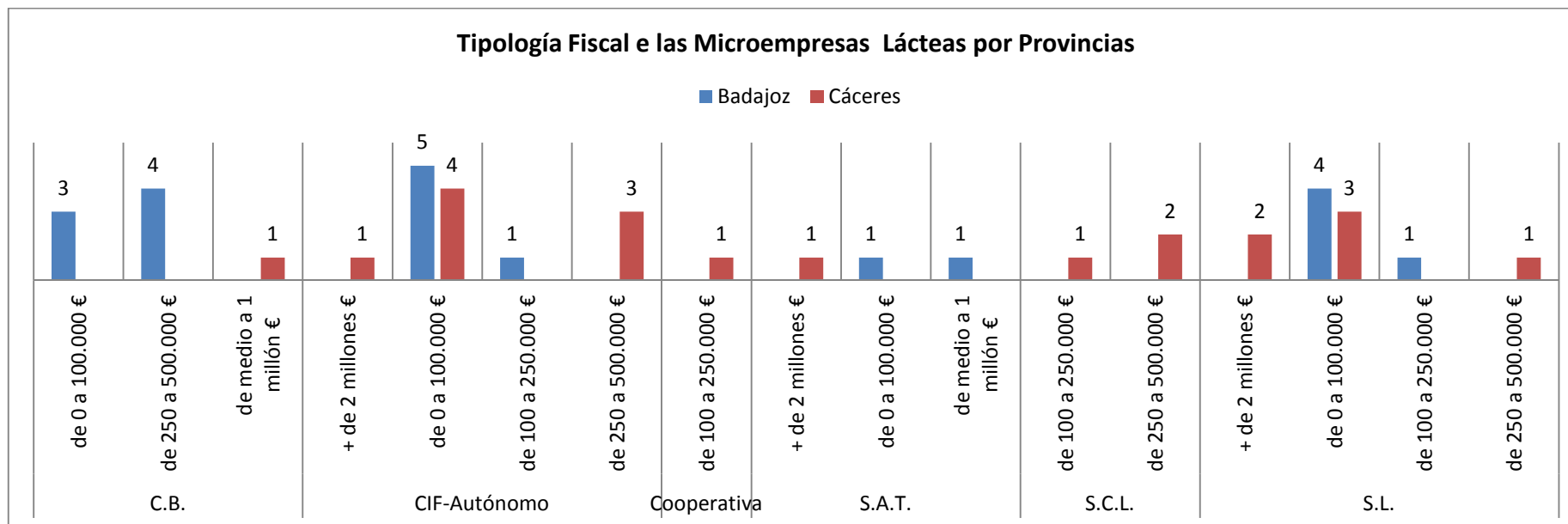


Gráfico 215. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Extremadura.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas en Extremadura es la de CIF-Autónomo con un total de 14 industrias, seguida de S.L. con 11 y C.B. con 8.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

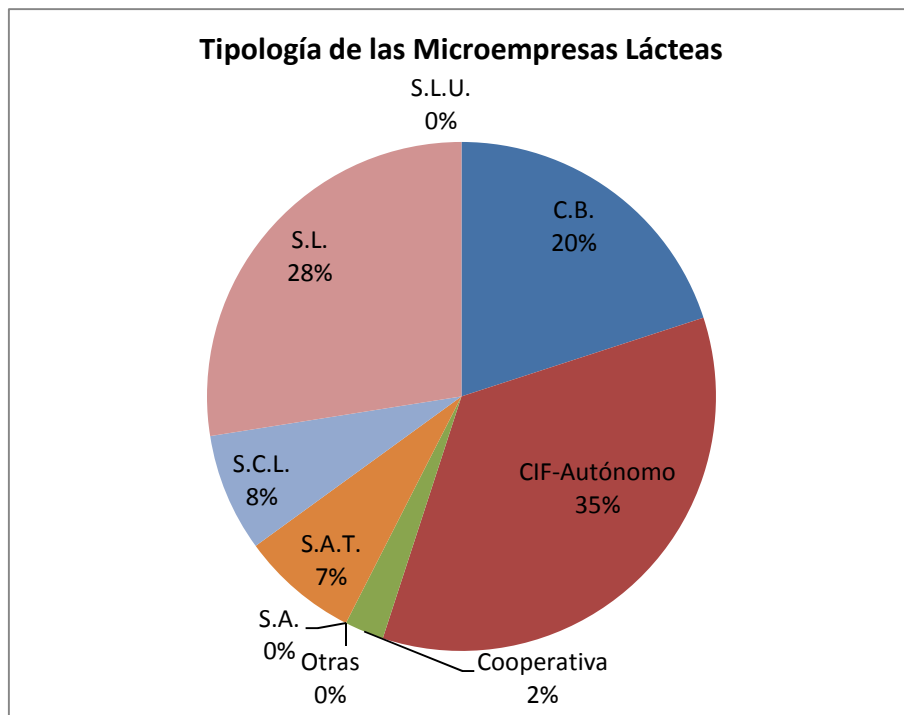


Gráfico 216. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Extremadura.

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

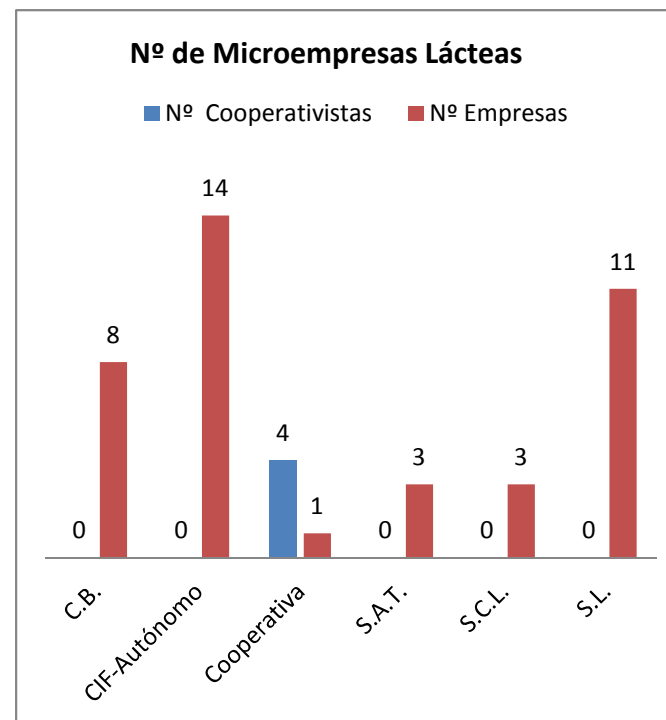


Gráfico 217. Nº Microempresas en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

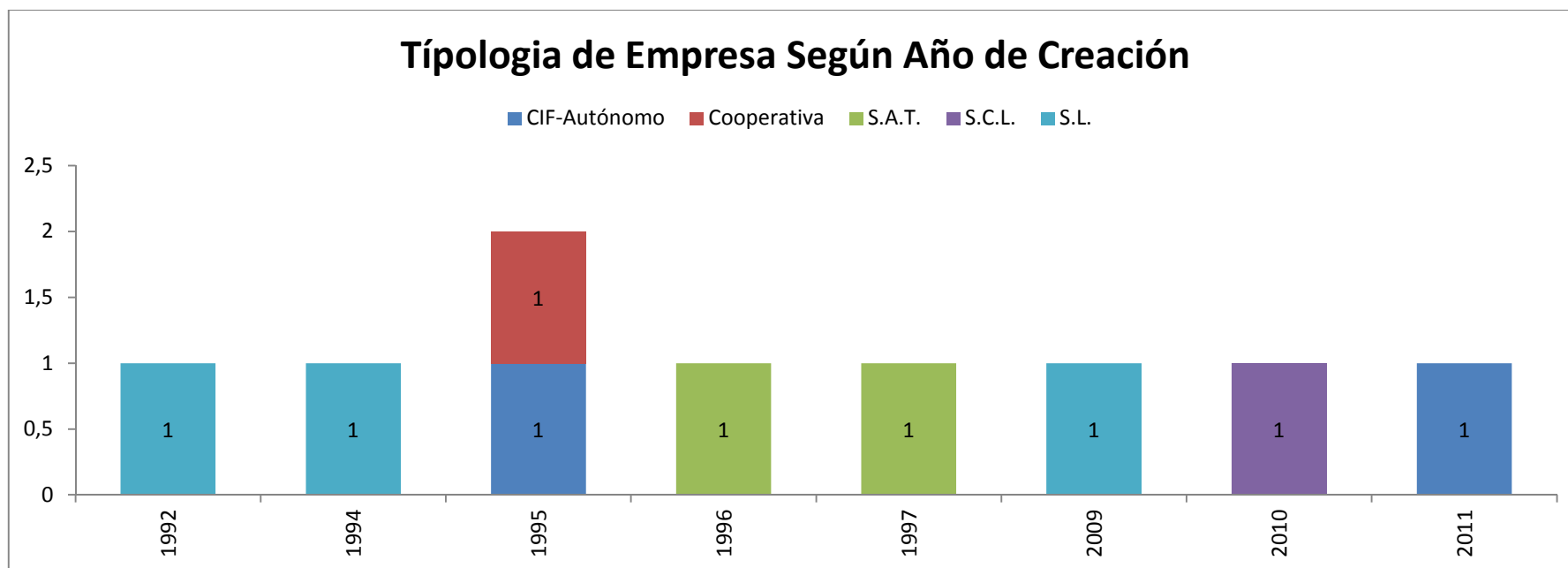


Gráfico 218. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Extremadura

Tal y como se refleja el gráfico en la comunidad autónoma de Extremadura la mayor parte de las empresas participantes en las encuestas no han contestado a la pregunta año de creación, así pues se obtienen los datos representados, quedando muchas de ellas sin representación.

3.9.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - EXTREMADURA-

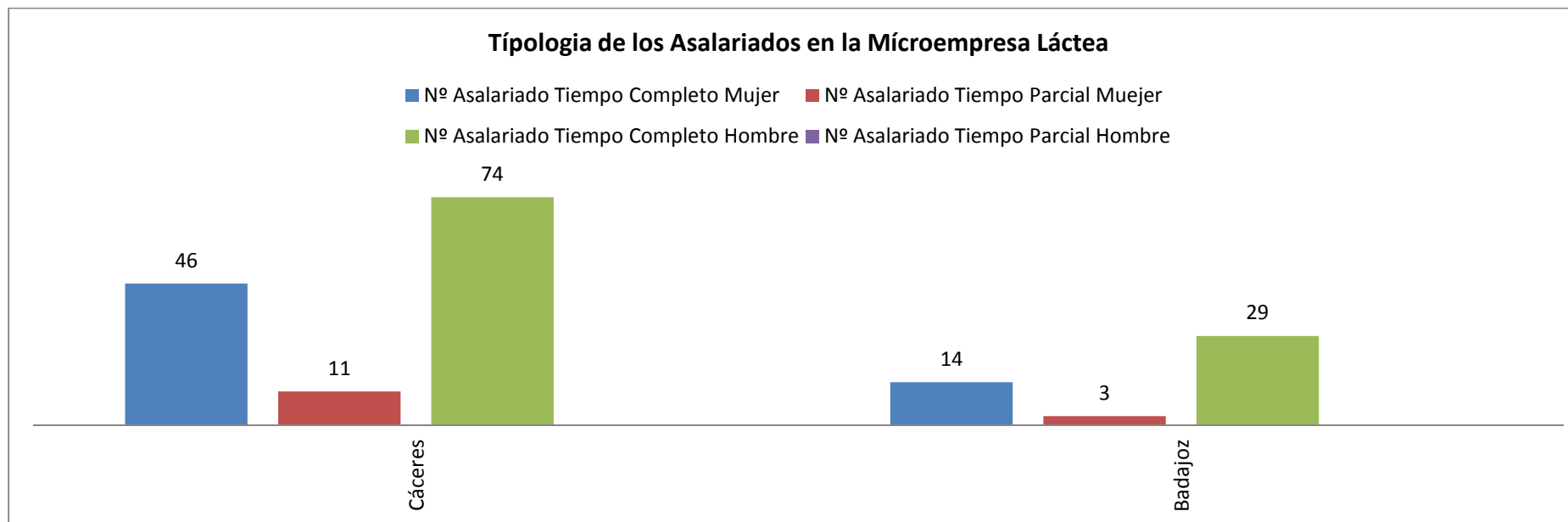


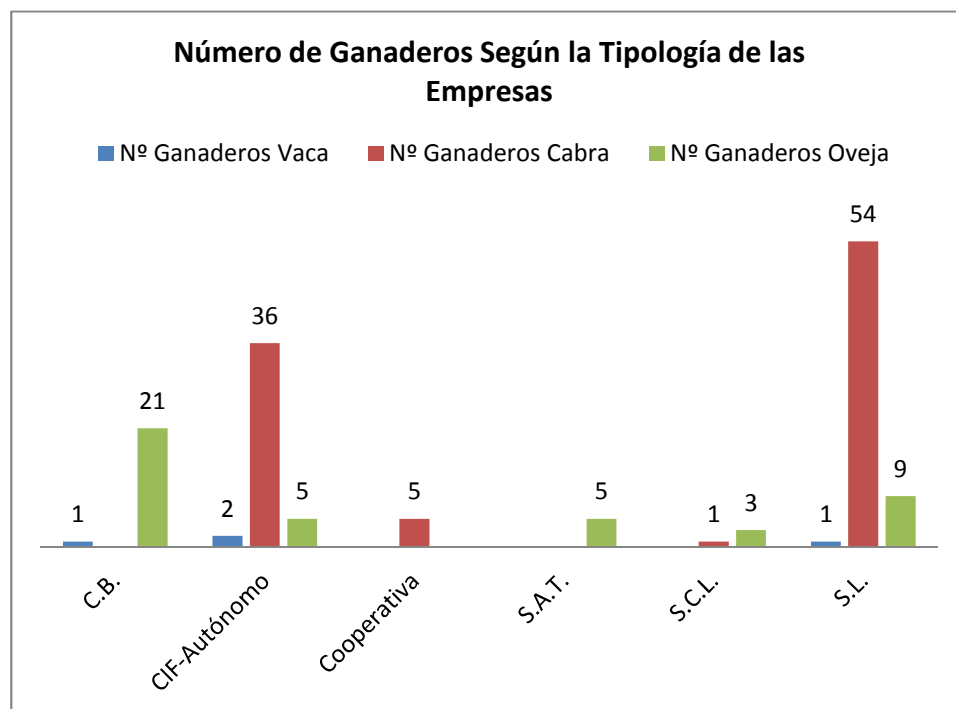
Gráfico 219. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Extremadura.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Extremeña diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 177 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.9.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – EXTREMADURA -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de cabra, asociadas a queserías como S.L. o CIF autónomo, estas suponen un total de 96 ganaderías de cabra, 4 de vaca y 43 de oveja.

Gráfico 220. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el gráfico se refleja la cantidad total de leche transformada al año en Extremadura.

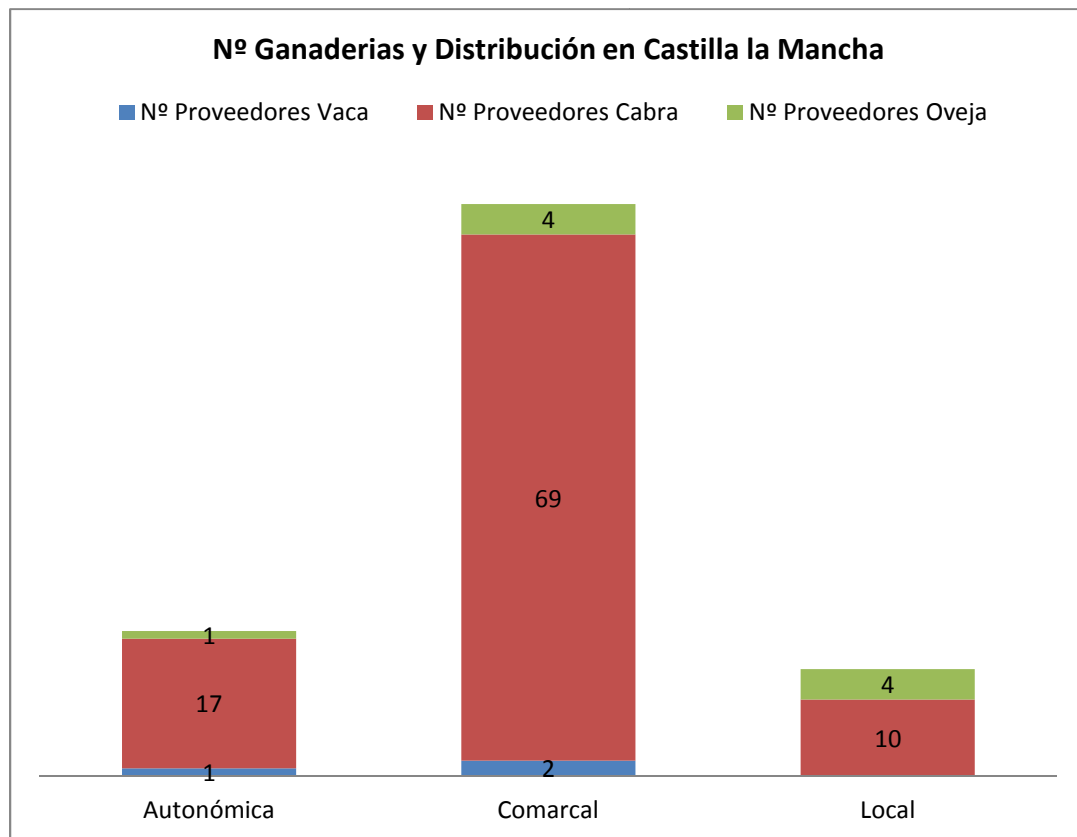


Gráfico 221. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Extremadura

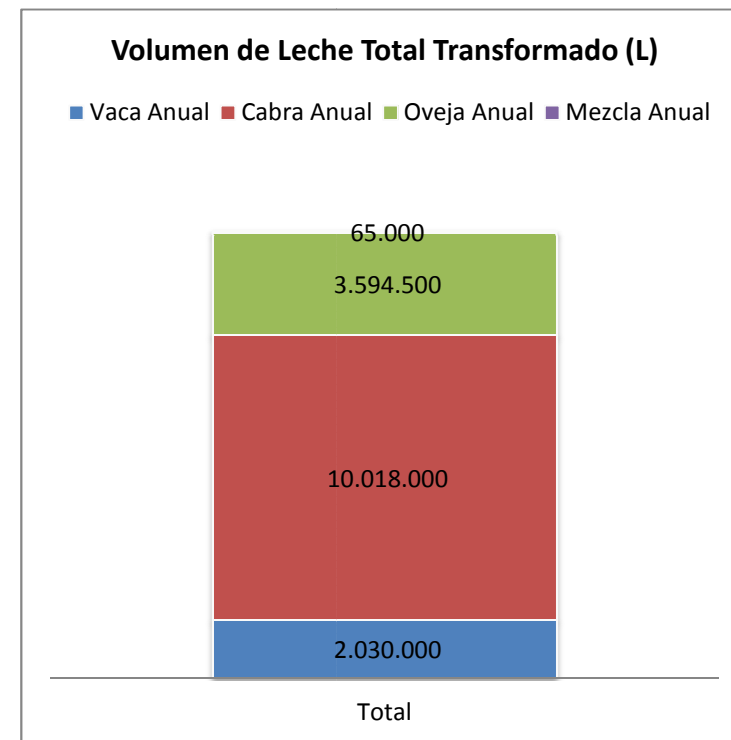


Gráfico 222. Volumen Transformado por Especie en Extremadura

En el gráfico se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

En el gráfico se presenta la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

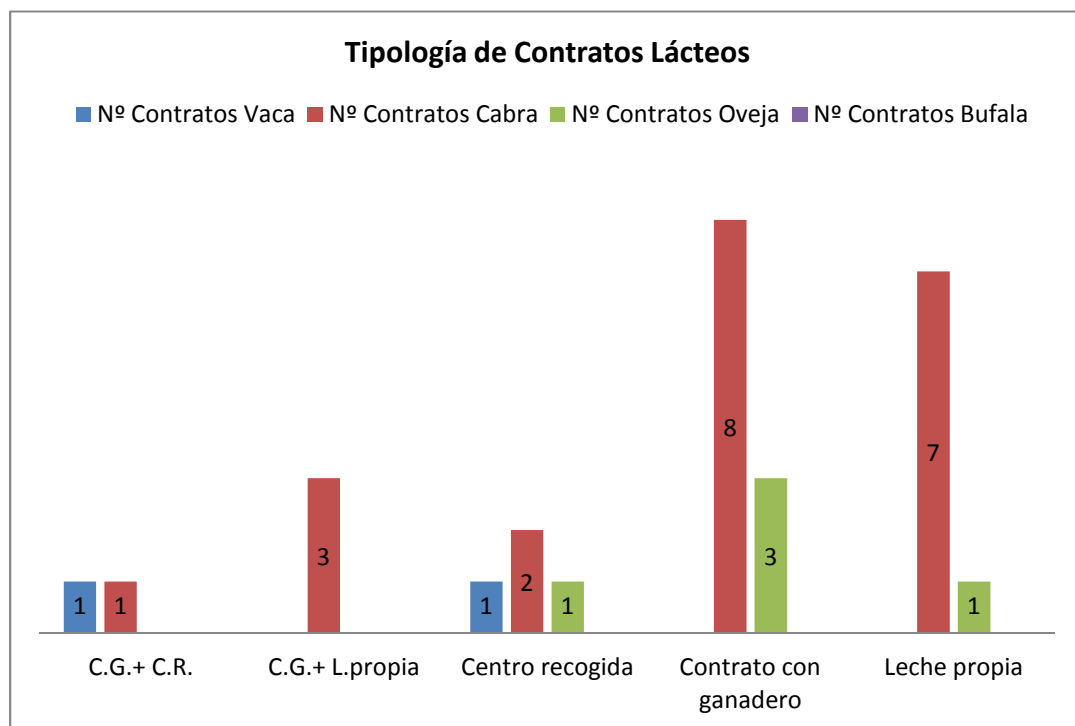


Gráfico 223. Tipología de los Contratos Lecheros en Extremadura

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Extremadura tiene especial importancia sobre las microempresas participantes del estudio la leche propia y los contratos con ganaderos en la leche de cabra y oveja.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.9.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – EXTREMADURA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - EXTREMADURA -

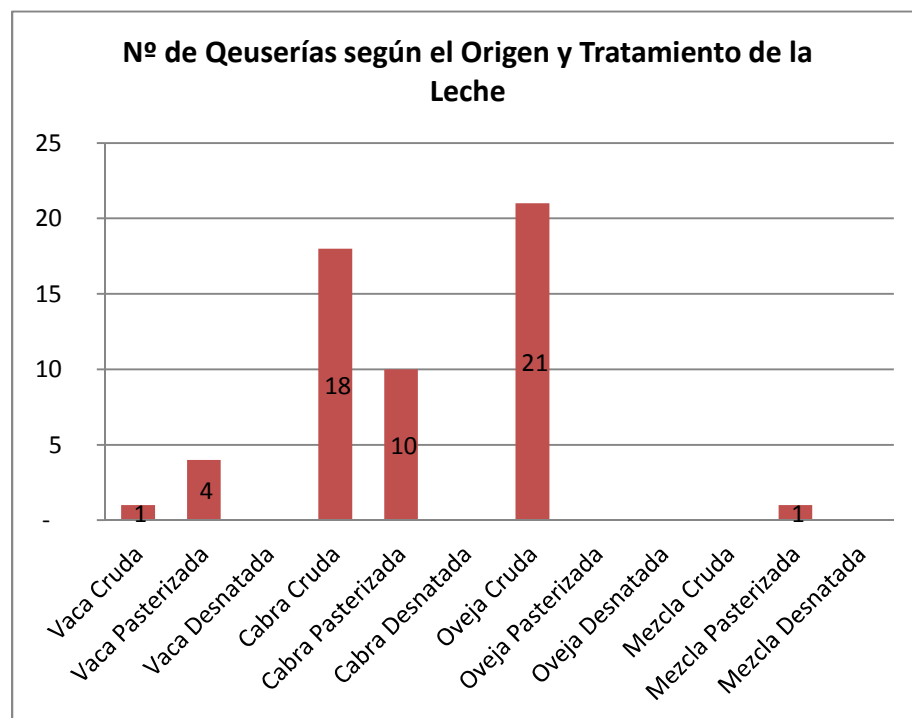


Gráfico 224. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Extremadura

En Extremadura se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.

- Leche de **vaca**, se transforma en 4 industrias lácteas como pasterizada y en 1 como leche cruda. En ninguna de las queserías encuestadas se realiza desnatado de la leche.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 10 industrias lácteas, en 18 se realiza pasterización y en ninguna se hace desnatado.
- Leche de **oveja**, se trabaja en 21 industrias como leche cruda no se realiza en ninguna industria pasterizado ni desnatado.
- **Mezcla** de Leches, se trabaja en 1 industria láctea sometiendo al proceso de pasterización.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – EXTREMADURA -

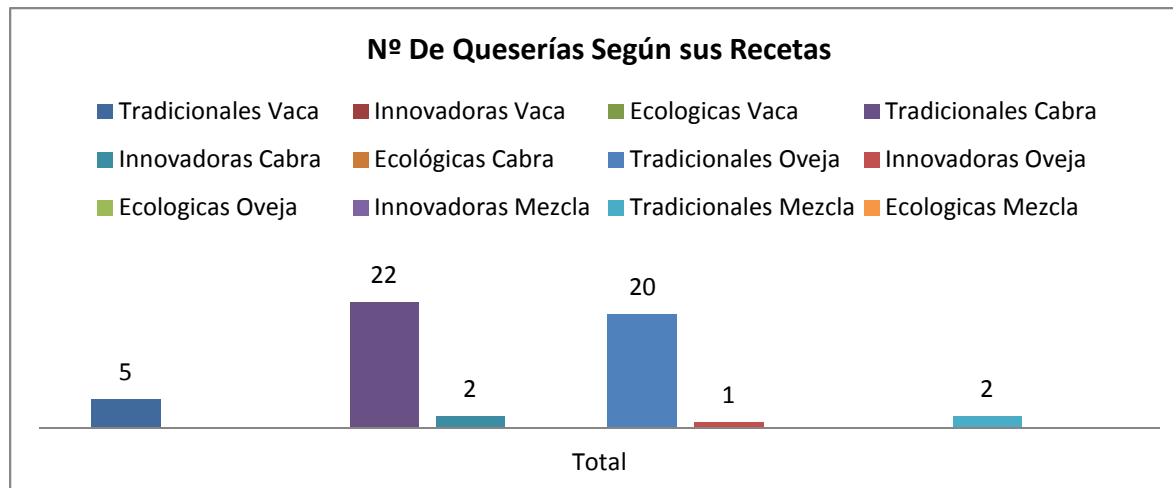


Gráfico 225. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Extremadura

En Extremadura se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en 5 queserías.
- Recetas tradicionales de cabra se realizan en 22 queserías, en 2 innovadoras de cabra.
- Recetas tradicionales de oveja en 20 queserías, y en 1 innovadora.

MOLDEADO-PRENSADO. – EXTREMADURA -

El tipo de coagulación predominante en Extremadura es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 39 queserías frente a las 2 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

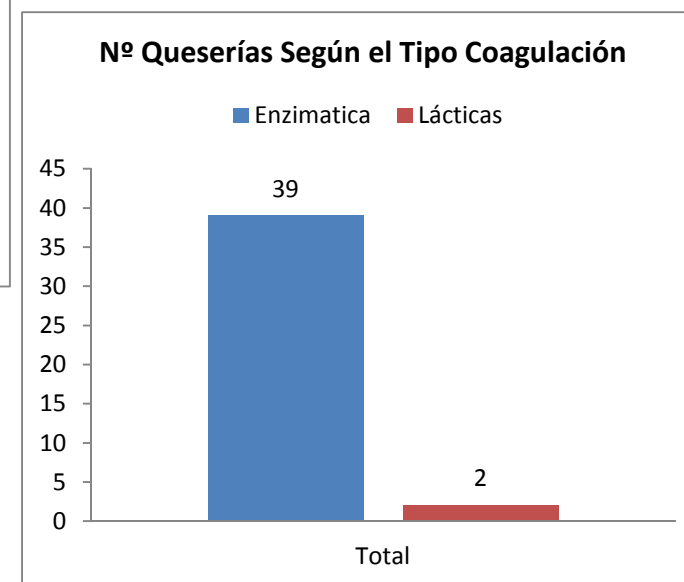
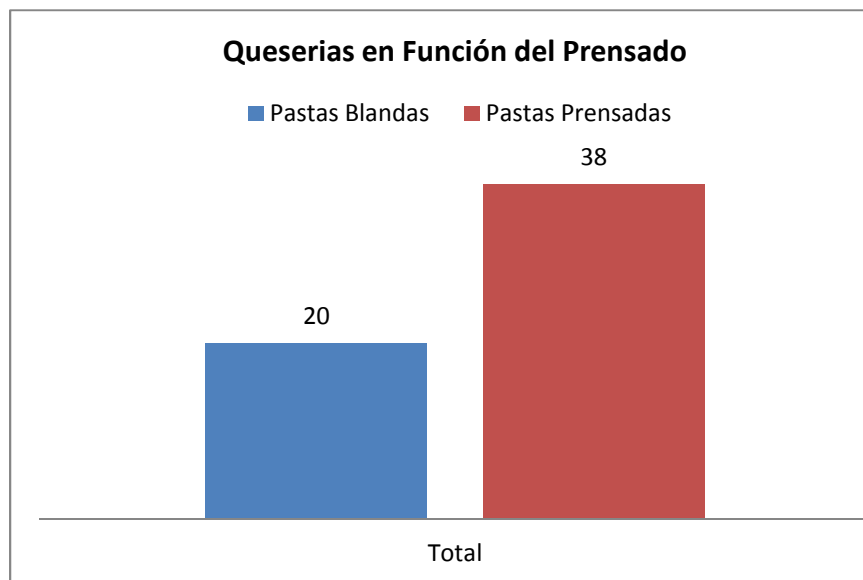


Gráfico 226. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.



Como puede observarse en Extremadura la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 38 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 20 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Gráfico 227. Técnica de Prensado en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - EXTREMADURA -

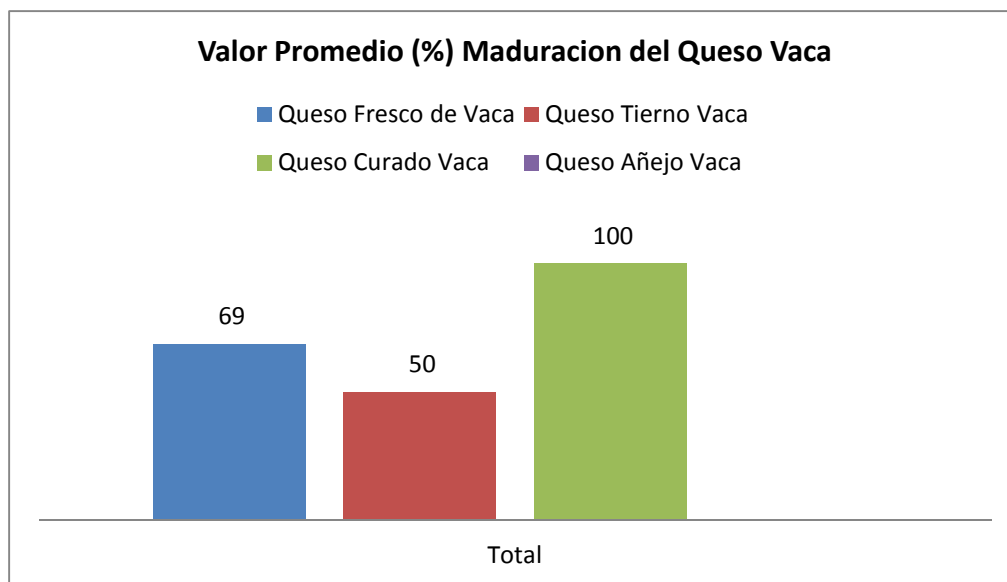


Gráfico 228. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Extremadura

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Extremadura en función al grado de su maduración es:

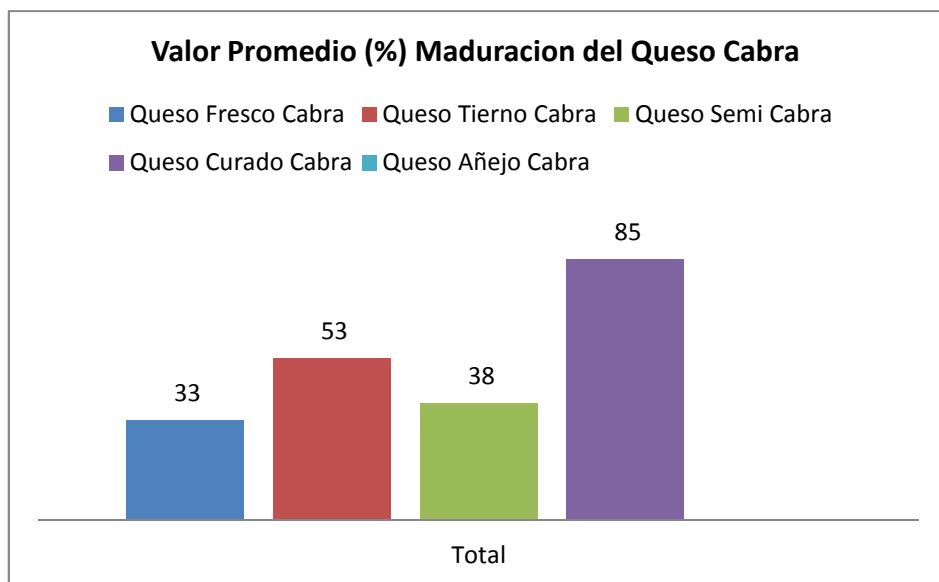
- Se comercializa como **Queso fresco** el 69 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 50 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 100 %.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos semicurados, añejos o azules.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - EXTREMADURA -



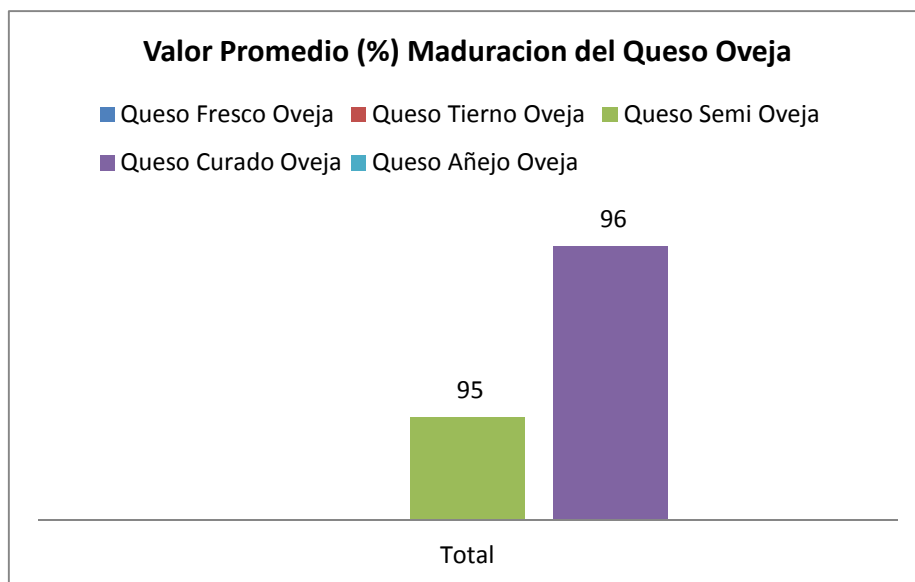
EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Extremadura y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 33 %, semicurado en un 53 % y Curado en un 38 %, por último se comercializan quesos añejos de cabra en un 85%.

Gráfico 229. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. - EXTREMADURA -



Las elaboraciones realizadas en Extremadura en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el curado seguido del semicurado.

No se comercializan quesos de oveja en otras maduraciones en las microempresas encuestadas en Extremadura.

Gráfico 230. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHE. - EXTREMADURA -

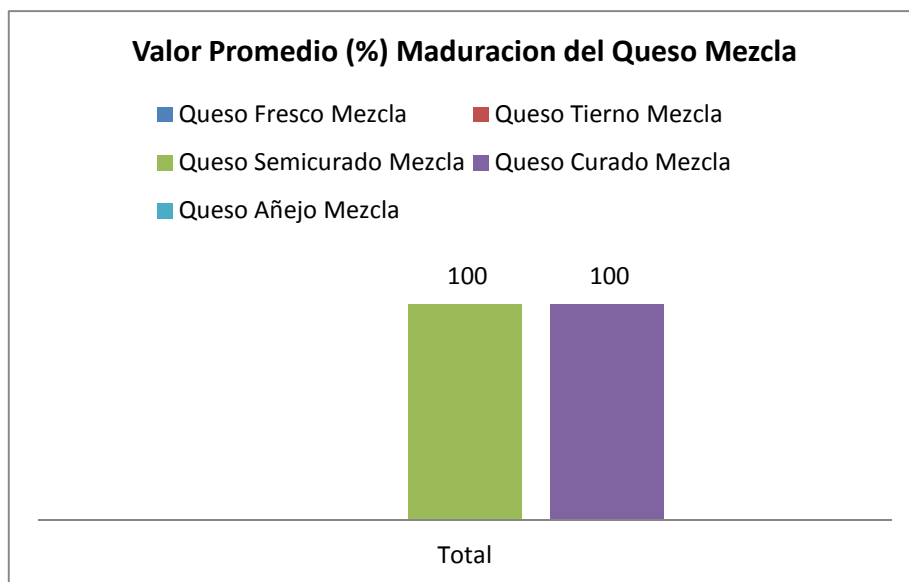


Gráfico 231. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Extremadura

Los quesos elaborados con mezclas de leches pueden ser elaborados con mezclas de cualquier tipo de leche y en diferentes proporciones.

En este sentido, las microempresas lácteas encuestadas ofrecen datos de los valores elaborados bajo la denominación de queso mezcla, siendo el valor promedio del 100% en los quesos comercializados como semicurados o curados.

3.9.5 COMERCIALIZACION. – EXTREMADURA -

TIPOS DE VENTAS. – EXTREMADURA -

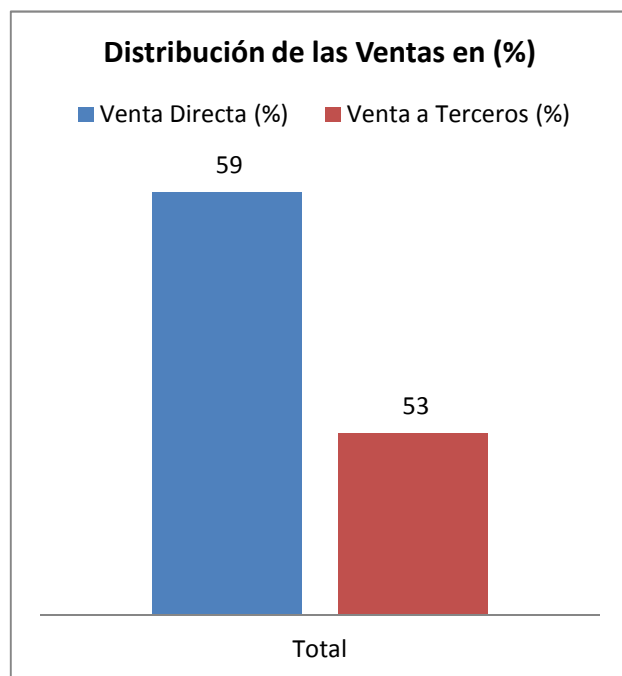


Gráfico 232. Tipificación de la Venta de quesos en Extremadura

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 59 % y para las ventas a terceros un 53 %. Esto supone un total de 562 Tn en venta directa y 1580Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en Extremadura.

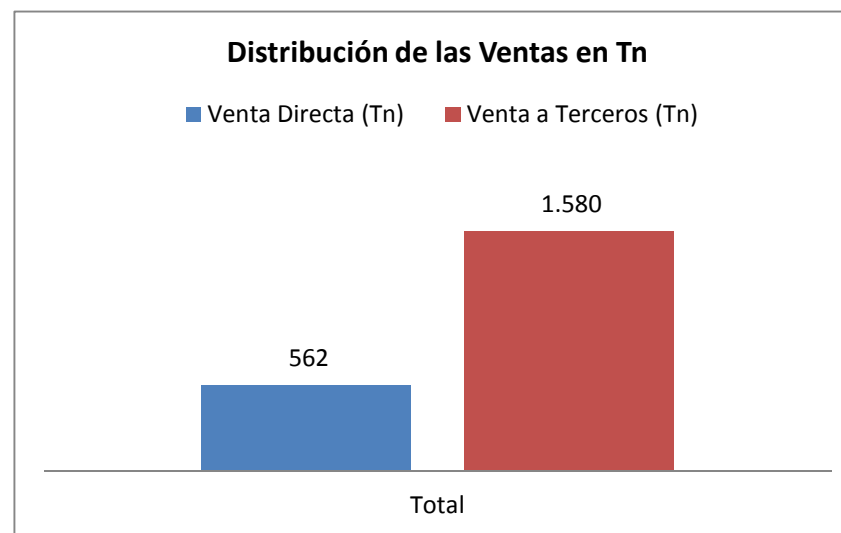


Gráfico 233. Tipología de las Ventas en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

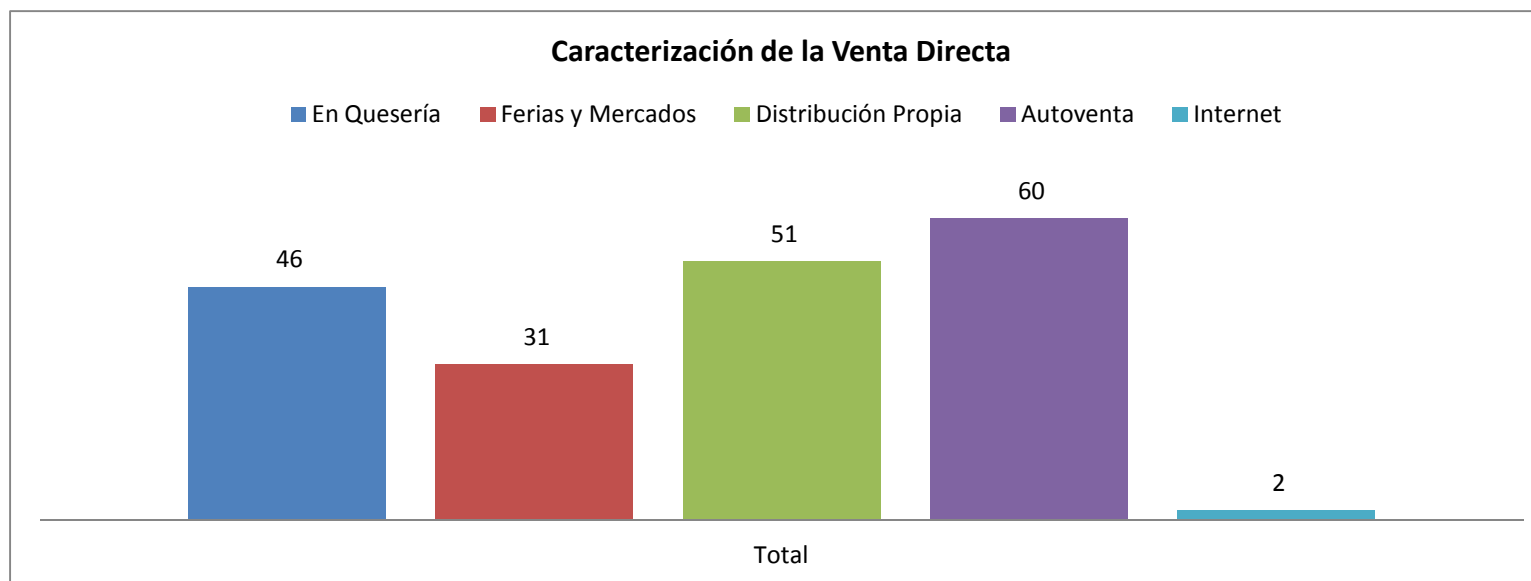


Gráfico 234. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Extremadura

En el gráfico se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la autoventa 60 %, distribución propia 51 %, venta en la propia quesería con un 46 % y ferias y mercados con un 31 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – EXTREMADURA -

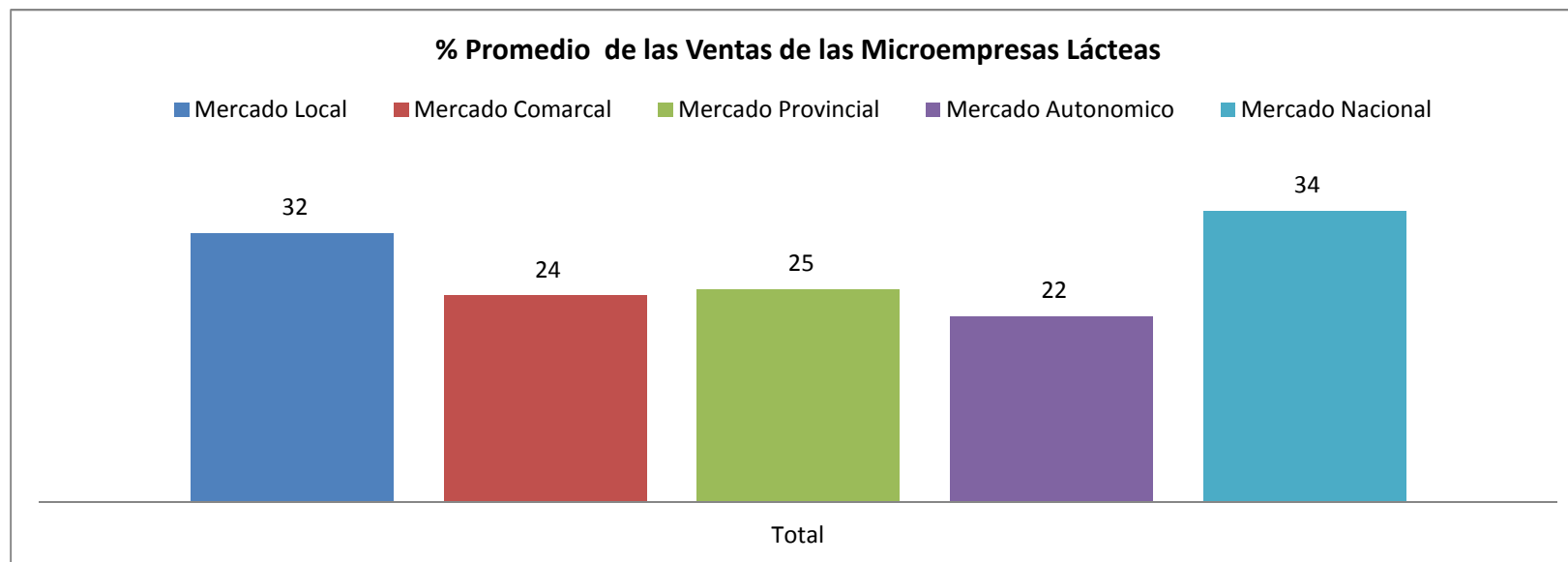


Gráfico 235. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Extremadura

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado nacional con un 34 %, Mercado provincial, comarcal, y autonómico.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Extremadura tal y como podemos ver en el gráfico. El número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar la importancia del número de empresas que exportan a Europa con 3 empresas y América solo 2.

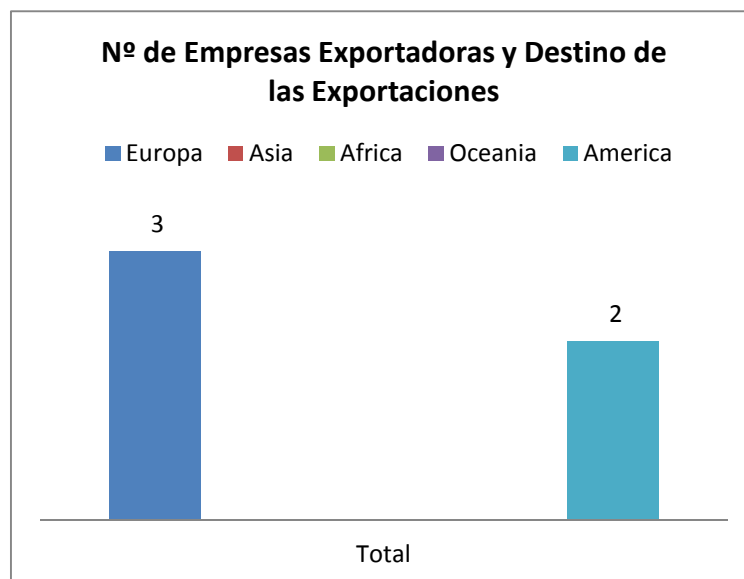


Gráfico 236. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Extremadura

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.9.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – EXTREMADURA -

LIMITACIONES. – EXTREMADURA -

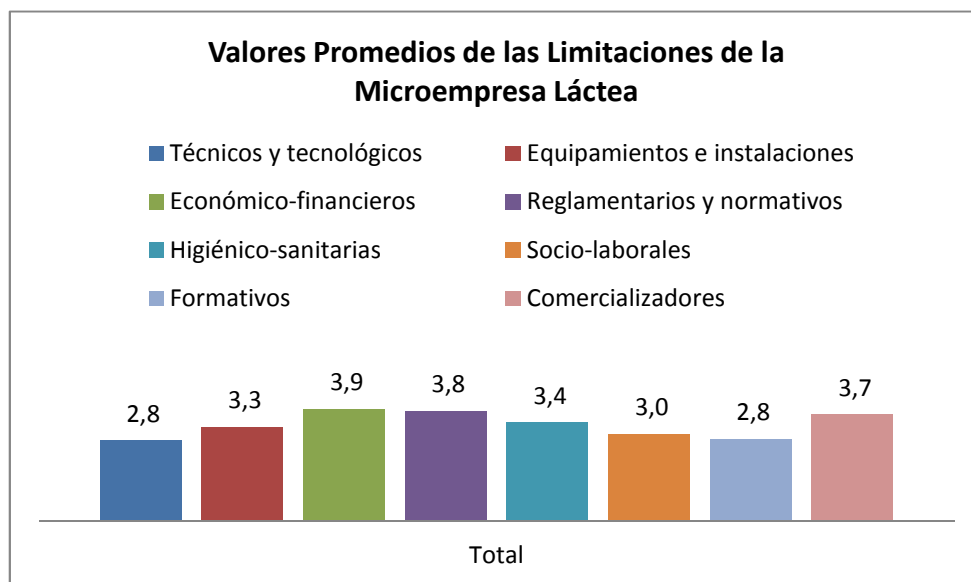


Gráfico 237. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Extremadura

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Todos los valores obtenidos tienen una puntuación superior a 2,5 denotando la importancia para esta comunidad. Presta especial atención los aspectos Reglamentarios y normativos con la máxima puntuación 3,8 seguidos de los Comercializadores.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – EXTREMADURA -

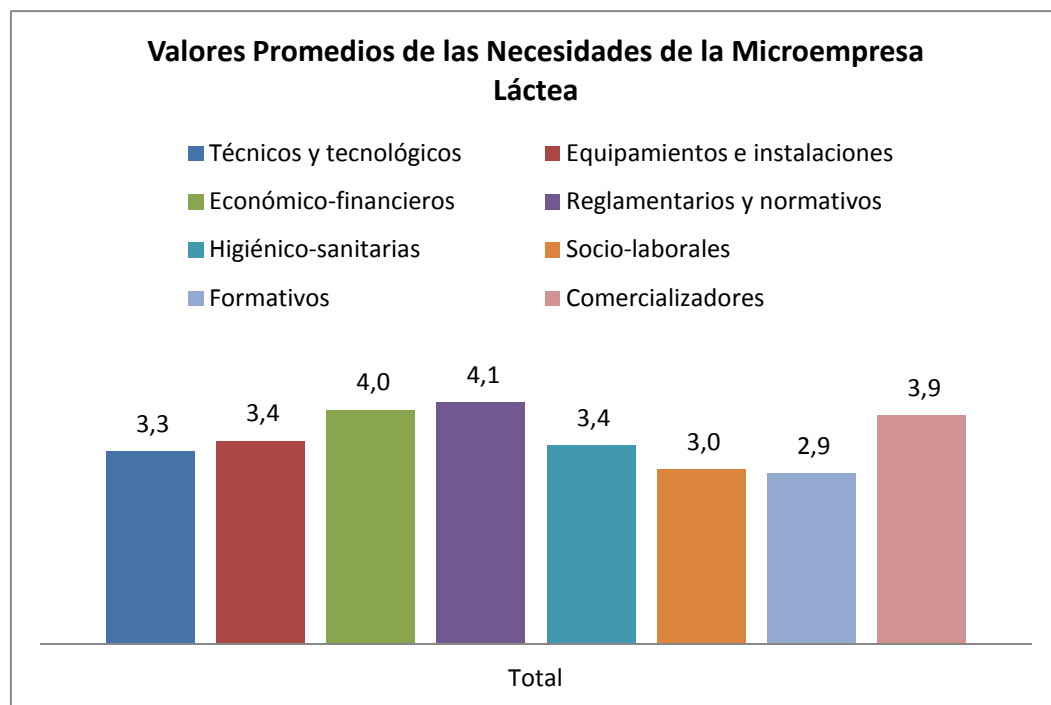


Gráfico 238. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Extremadura

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia altas los aspectos reglamentarios y normativos, económicos-financieros y comercializadores.

Todos los valores superan el valor medio de 2,5 para las necesidades de la microempresa láctea, lo que pone de manifiesto que para todos los aspectos encuestados, estas necesidades se consideran de alta importancia.

3.10 GALICIA

En Galicia se ha contado con la participación de la universidad de Santiago de Compostela, dicha entidad ha colaborado en la recopilación de los datos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.10.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – GALICIA -

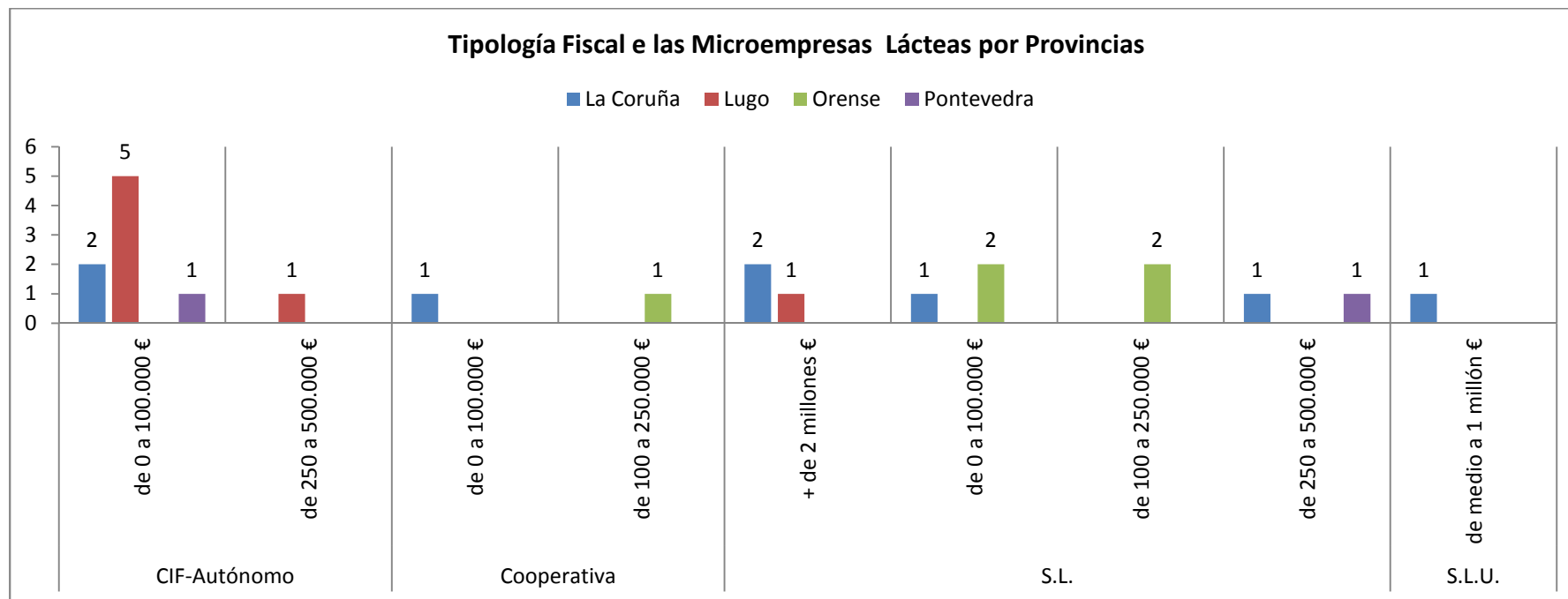


Gráfico 239. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Galicia.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de S.L. con un total de 10 industrias, seguida de CIF-Autónomo con 9 y Cooperativa 2.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

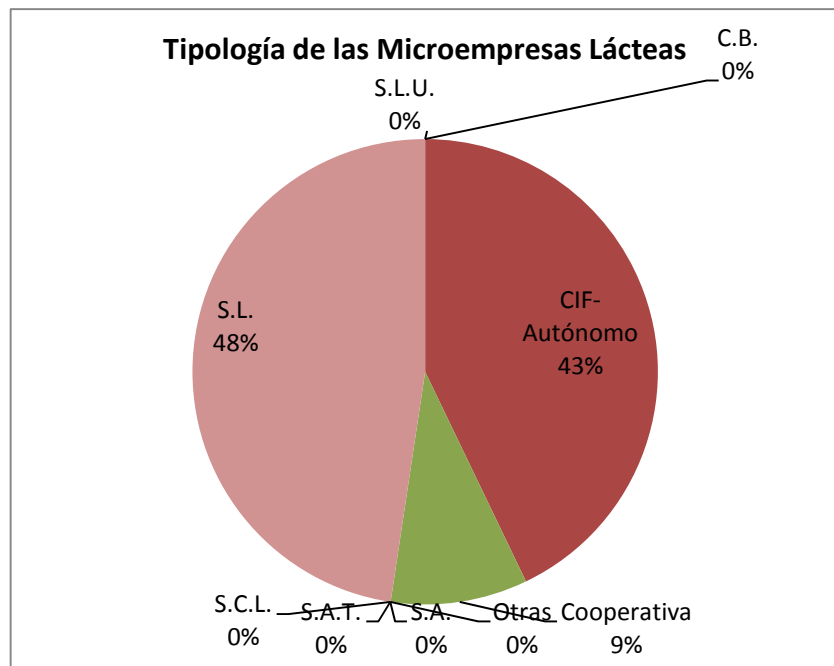


Gráfico 240. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Galicia.

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

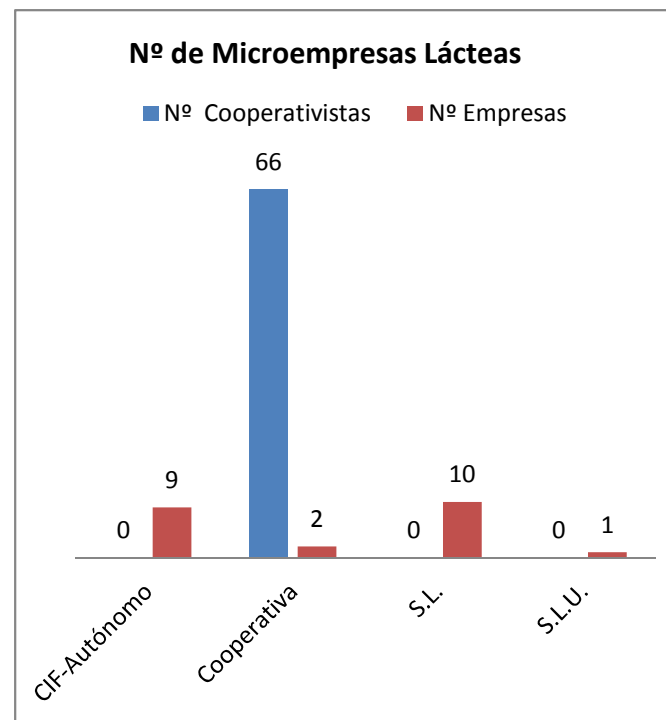


Gráfico 241. Nº Microempresas en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

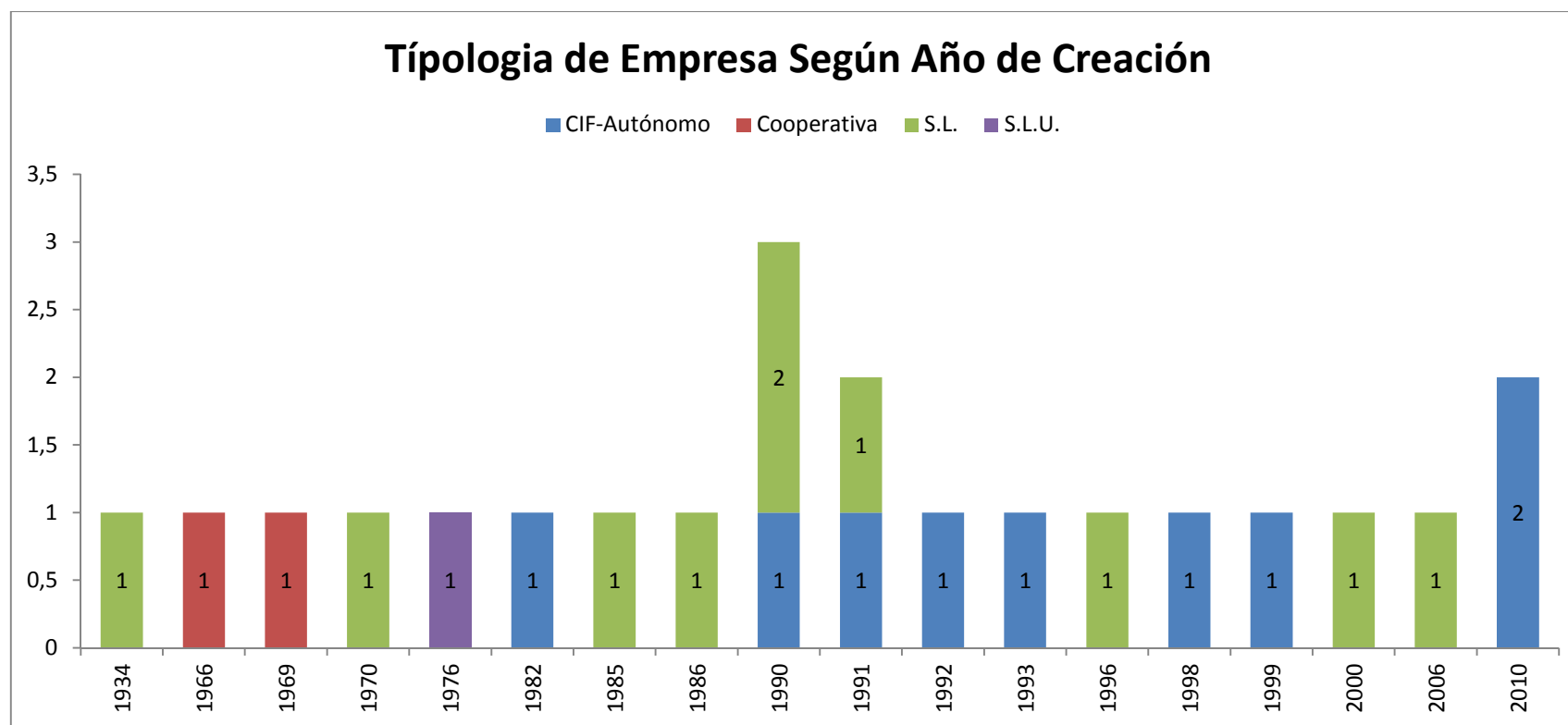


Gráfico 242. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Galicia

Tal y como se refleja en el gráfico en la comunidad autónoma de Galicia vemos que la creación de las microempresas lácteas se ha producido a lo largo de los años con cierta uniformidad.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

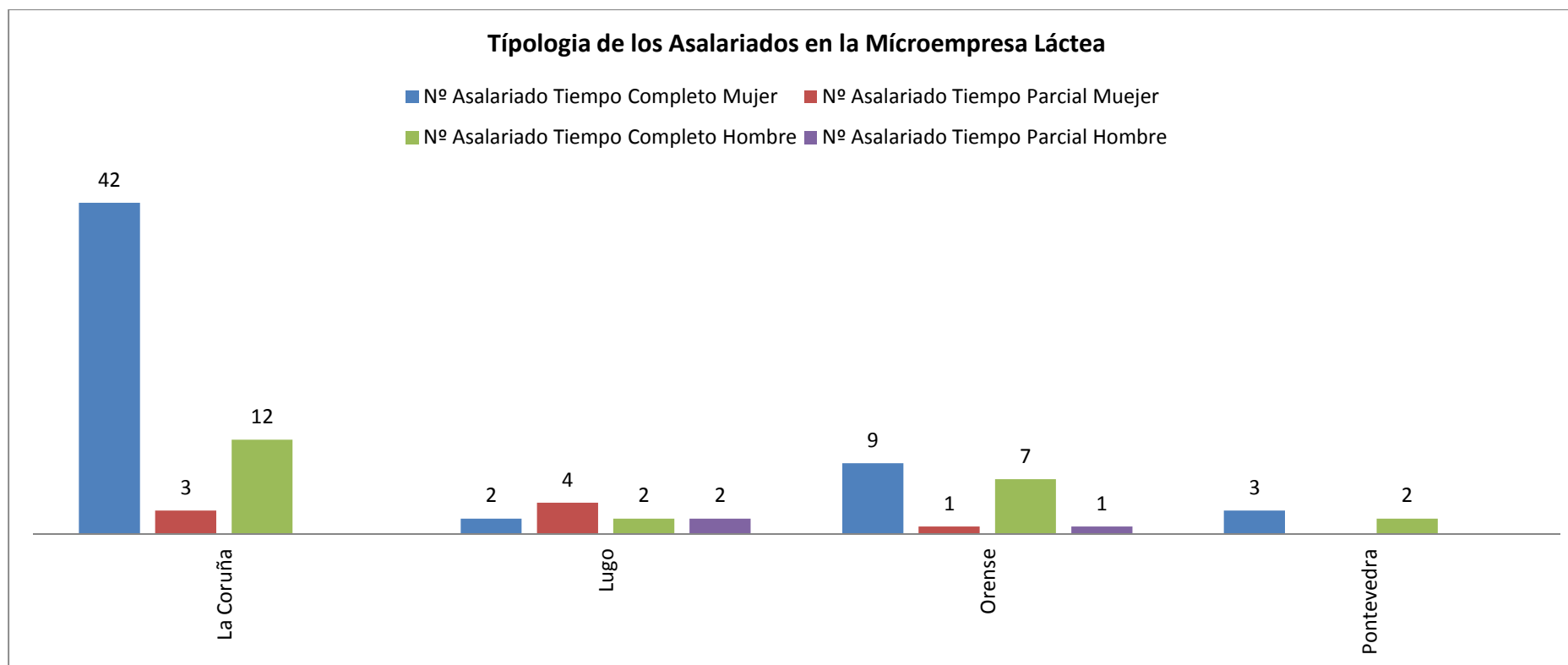


Gráfico 243. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Gallega

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector.

3.10.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - GALICIA-

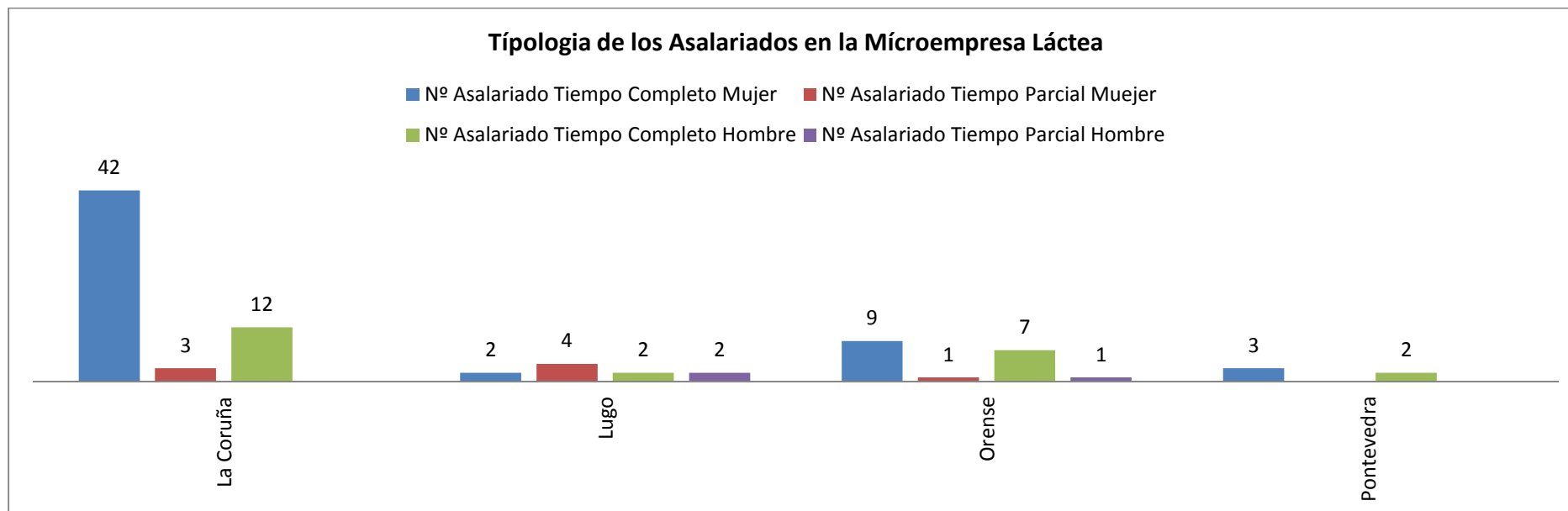


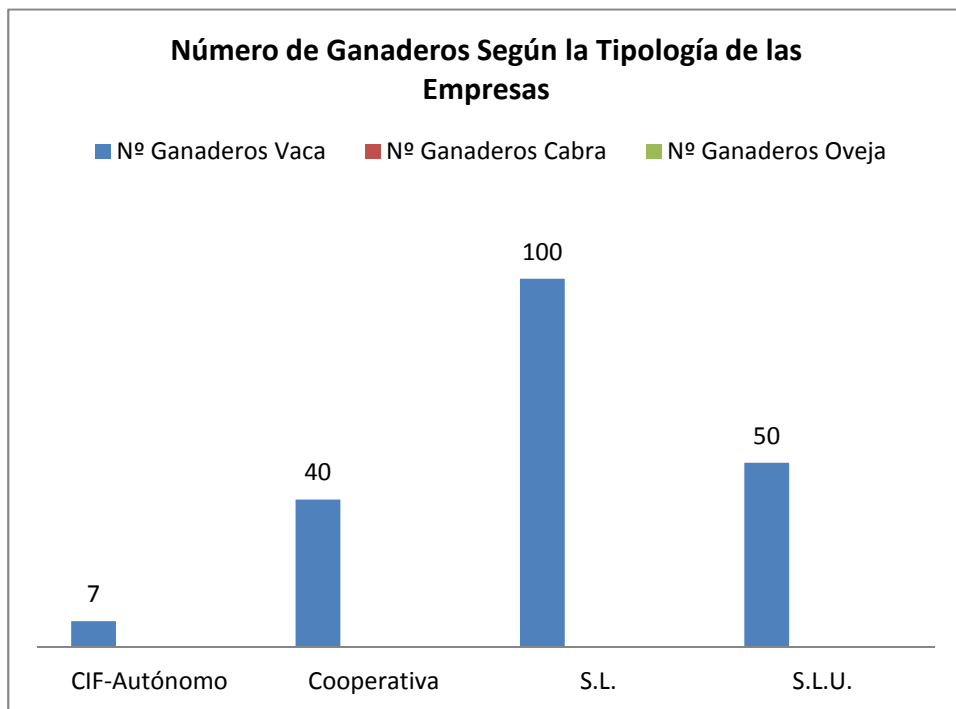
Gráfico 244. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Gallega diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 90 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.10.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – GALICIA -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la única ganadería existente en la microempresa participantes en el estudio es la ganadería de vaca, asociadas a queserías como S.L. cooperativa, S.L.U., estas suponen un total de 197 ganaderías de vaca.

Gráfico 245. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

A la pregunta por el ámbito de compra de la leche, las empresas lácteas participantes del estudio no han contestado, por lo que no se puede analizar este parámetro.

El gráfico, refleja la cantidad total de leche transformada al año en Galicia.

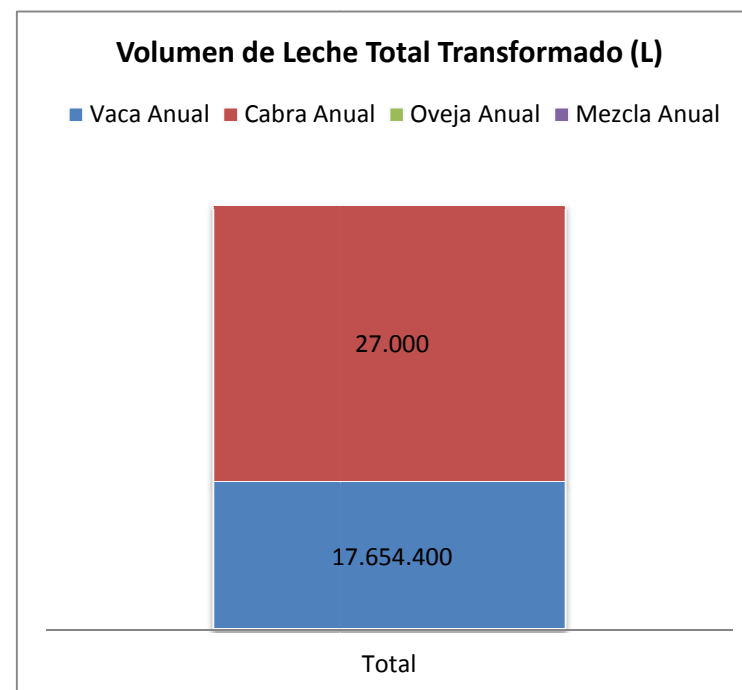


Gráfico 246. Volumen Transformado por Especie en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

El gráfico, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

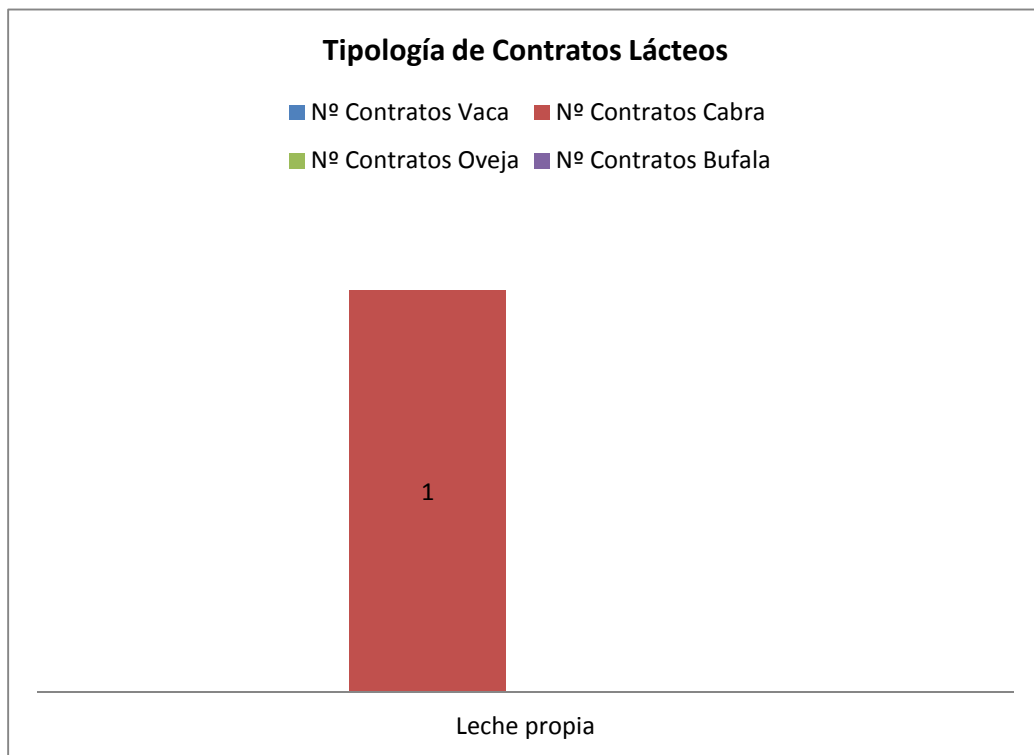


Gráfico 247. Tipología de los Contratos Lecheros en Galicia

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Galicia no se cuentan con datos para analizar este parámetro, siendo solo aportado a las encuestas realizadas el vínculo directo de un ganadero que transforma su propia leche de cabra.

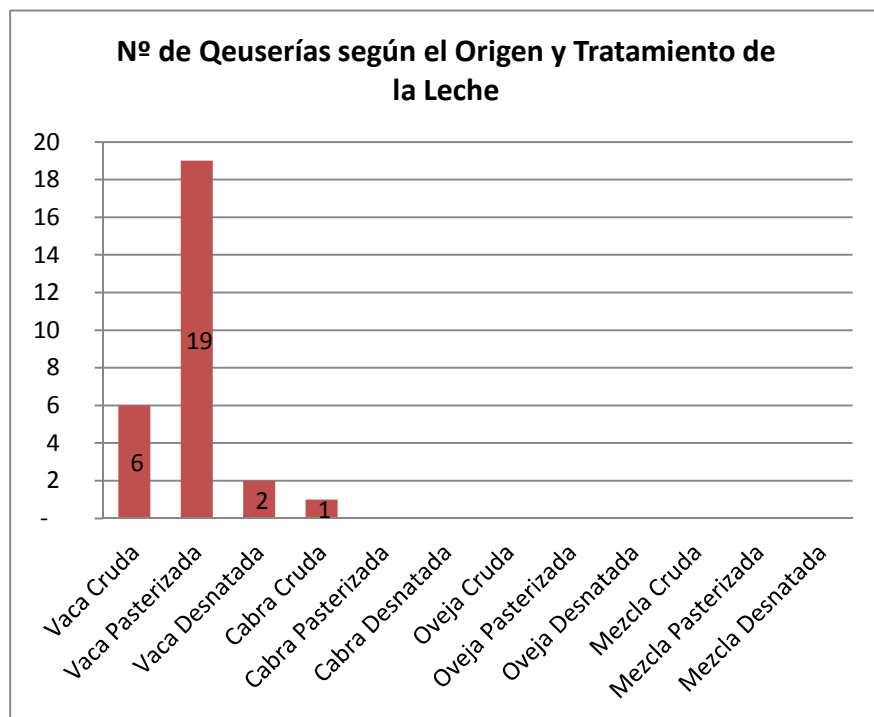
Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.10.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – GALICIA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - GALICIA -

En Galicia se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.



- Leche de **vaca**, se transforma en 6 industrias lácteas como pasterizada y en 19 como leche cruda. En dos microempresas se realiza desnatado.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma como leche cruda en 1 microempresa, no se realiza desnatado.

Gráfico 248. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. - GALICIA -

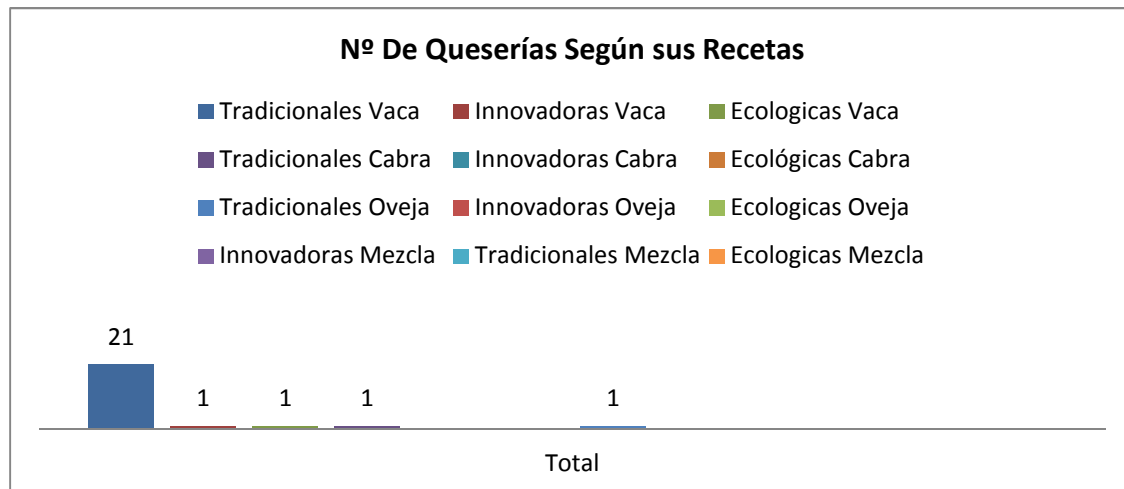


Gráfico 249. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Galicia

En Galicia se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, se realizan en 21 queserías.
- Receta innovadoras de vaca realiza en 1 quesería al igual que ecológicas de vaca.
- La leche de cabra trabajada en Galicia se transforma bajo una receta innovadora.

El tipo de coagulación predominante en Galicia es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 14 queserías frente a las 10 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

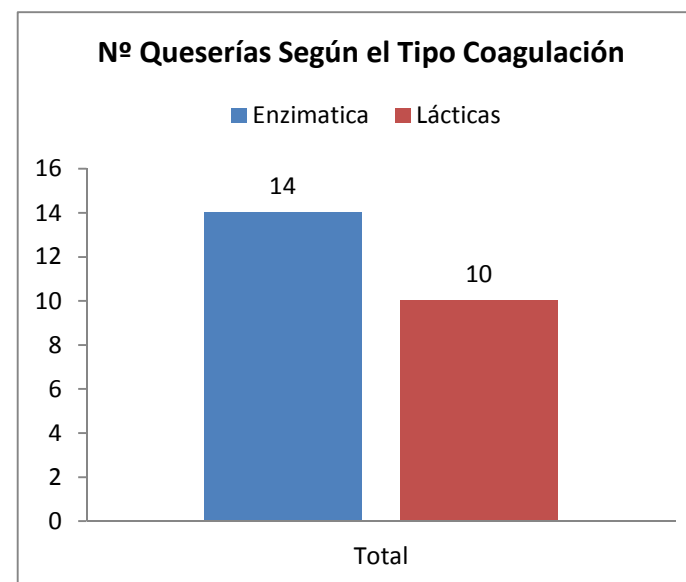


Gráfico 250. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – GALICIA -

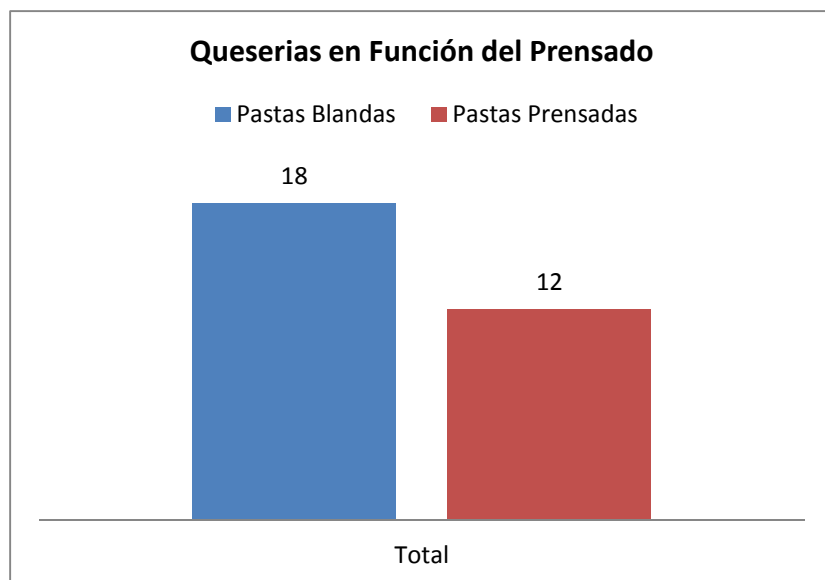


Gráfico 251. Técnica de Prensado en Galicia

En el gráfico se representan las queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Galicia la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 18 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 12 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - GALICIA -

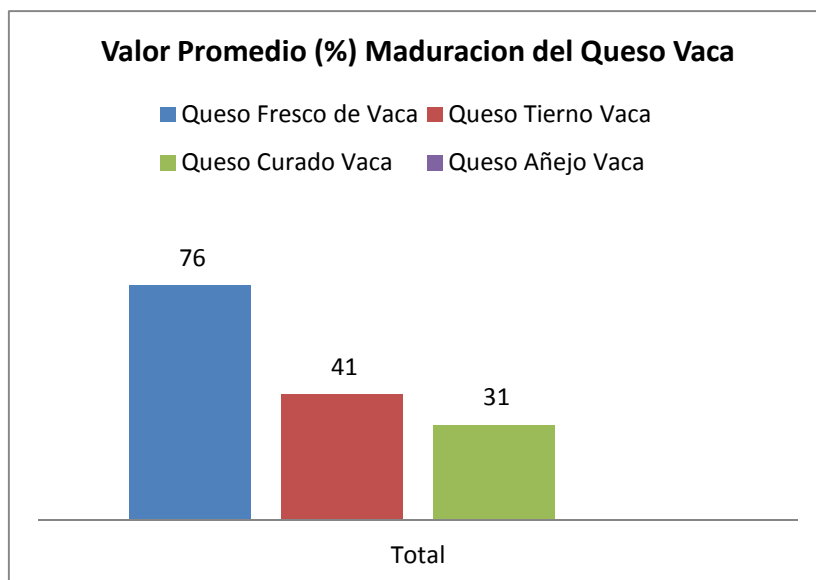


Gráfico 252. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Galicia

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Galicia en función al grado de su maduración es:

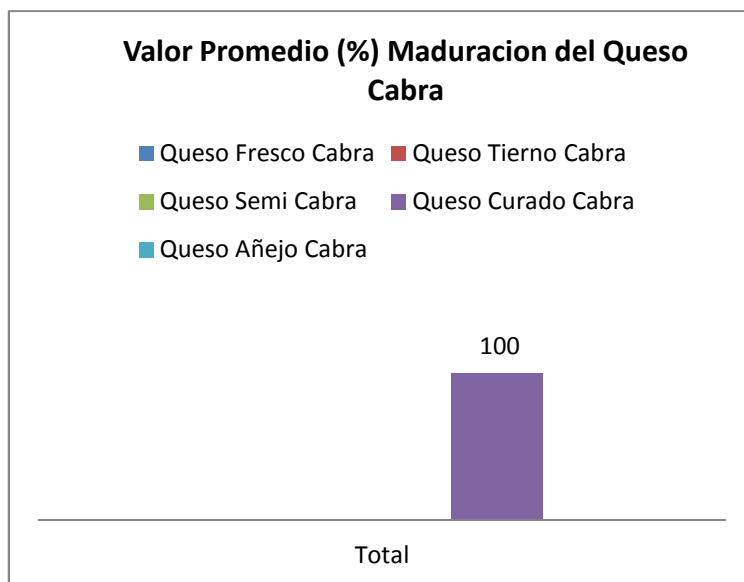
- Se comercializa como **Queso fresco** el 76 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 41 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 31 %.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos semicurados, añejos o azules.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - GALICIA -



El resultado del valor obtenido para las maduraciones de queso de cabra es poco significativo ya que procede de una única industria láctea, que comercializa el total de su producto como queso curado de cabra.

Gráfico 253. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – GALICIA -

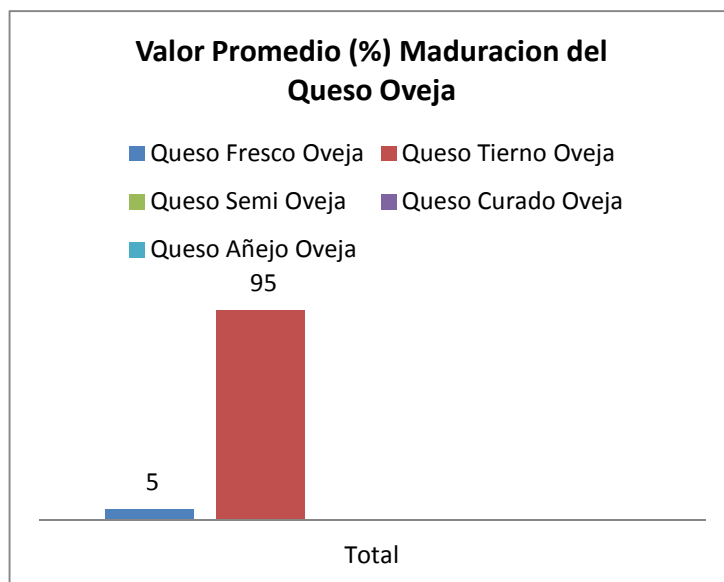


Gráfico 254. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Galicia

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Galicia.

Las elaboraciones realizadas en Galicia en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el queso tierno, seguido del fresco.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHE. - GALICIA -

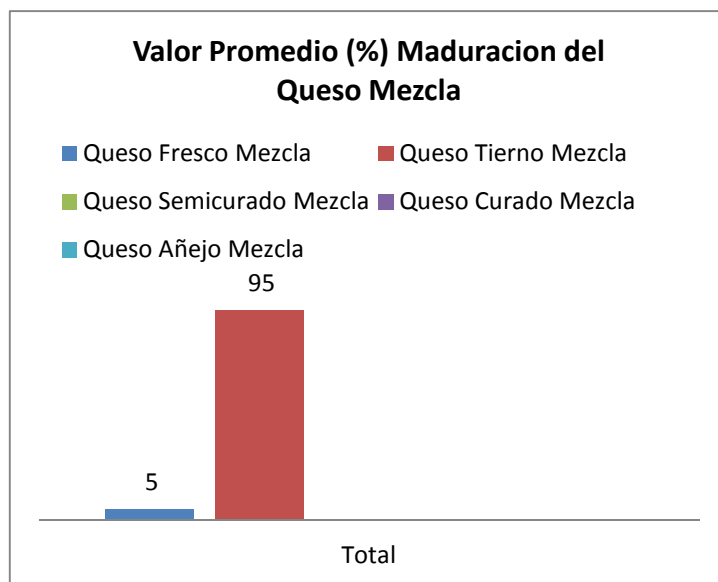


Gráfico 255. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Galicia

Los quesos elaborados con mezclas de leches pueden ser elaborados con mezclas de cualquier tipo de leche y en diferentes proporciones.

En este sentido, las microempresas lácteas encuestadas ofrecen datos de los valores elaborados bajo la denominación de queso mezcla, siendo el valor promedio de los quesos frescos del 5 %, 95% para los Tiernos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.10.5 COMERCIALIZACION. – GALICIA -

TIPOS DE VENTAS. – GALICIA -

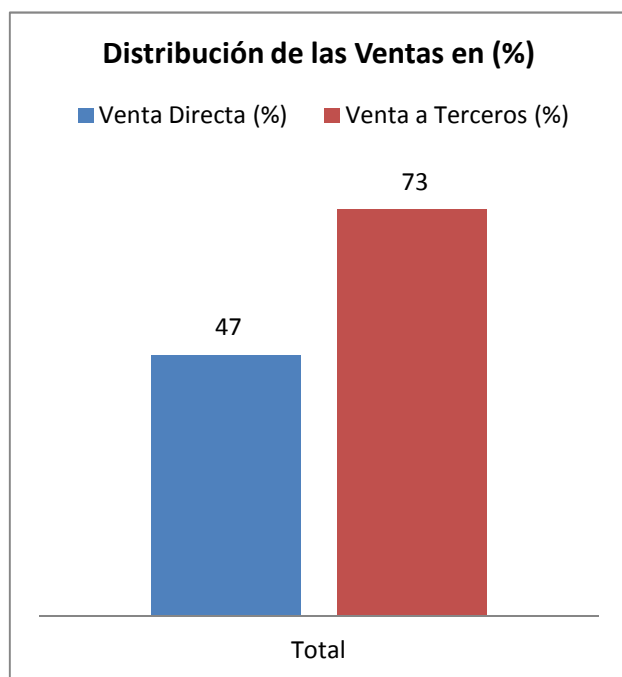


Gráfico 256. Tipificación de la Venta de quesos en Galicia

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 47 % y para las ventas a terceros un 73 %. Esto supone un total de 437 Tn en venta directa y 1.065 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta a terceros sobre la venta directa en las queserías encuestadas en Galicia.

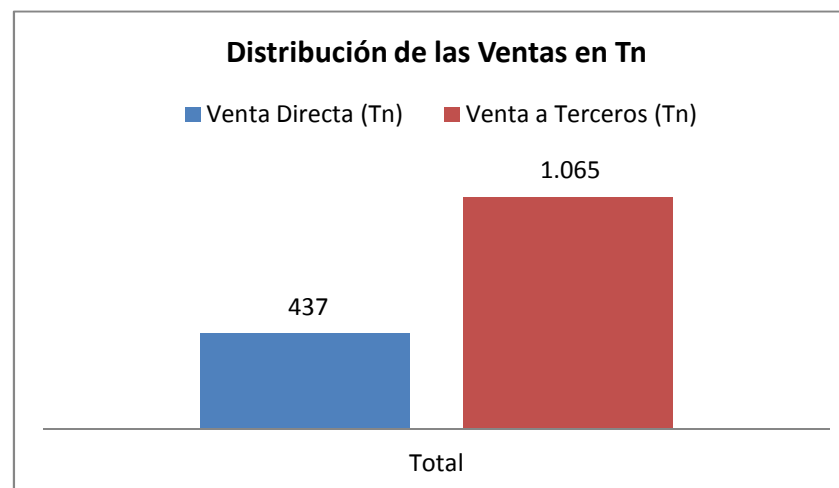


Gráfico 257. Tipología de las Ventas en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

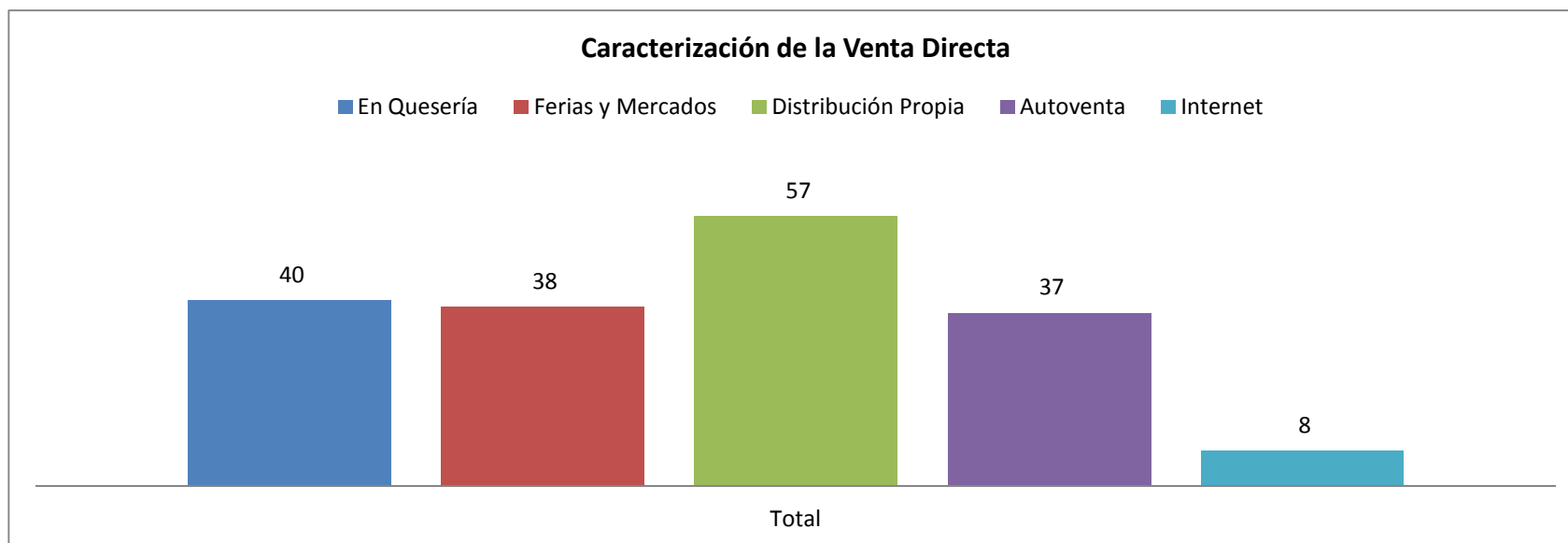


Gráfico 258. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Galicia

En el gráfico, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la distribución propia, seguida de la venta en la propia quesería, en ferias y mercados y por internet.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – GALICIA -

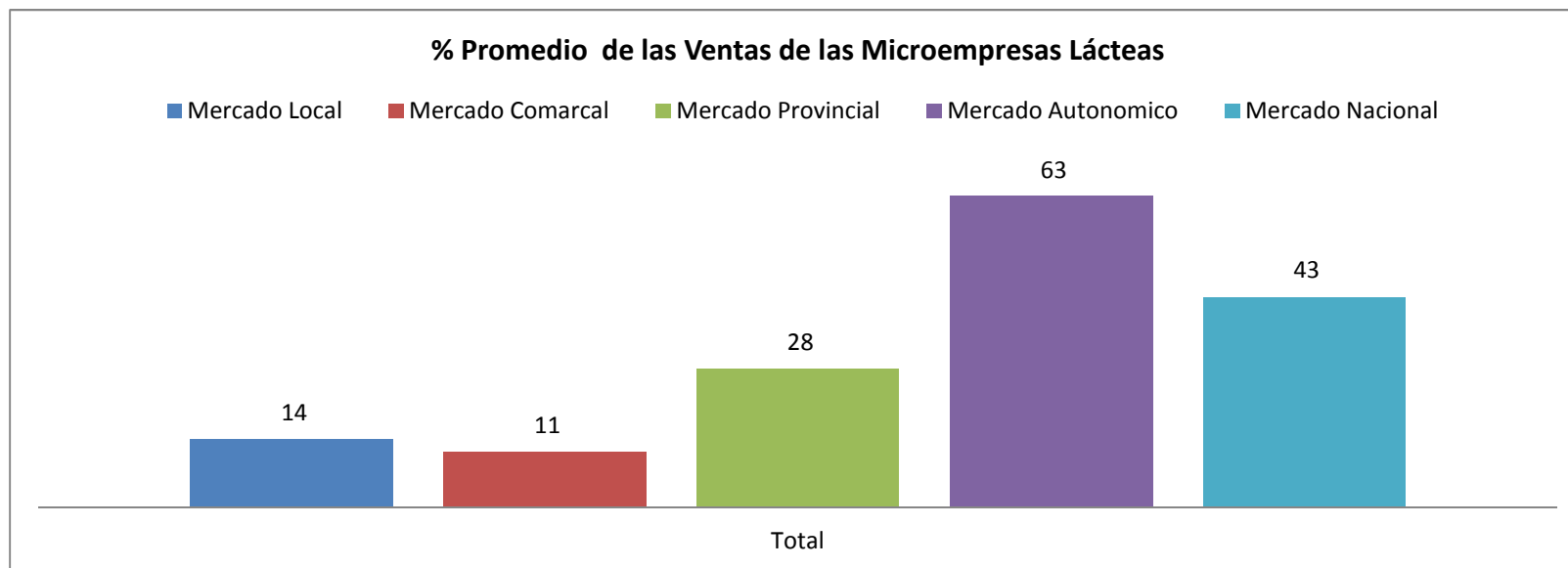


Gráfico 259. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Galicia

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado autonómico con un 63% del valor promedio, seguido del nacional, provincial, local y comarcal.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Galicia tal y como podemos ver en el gráfico, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar la importancia del número de empresas que exportan a Europa y América.

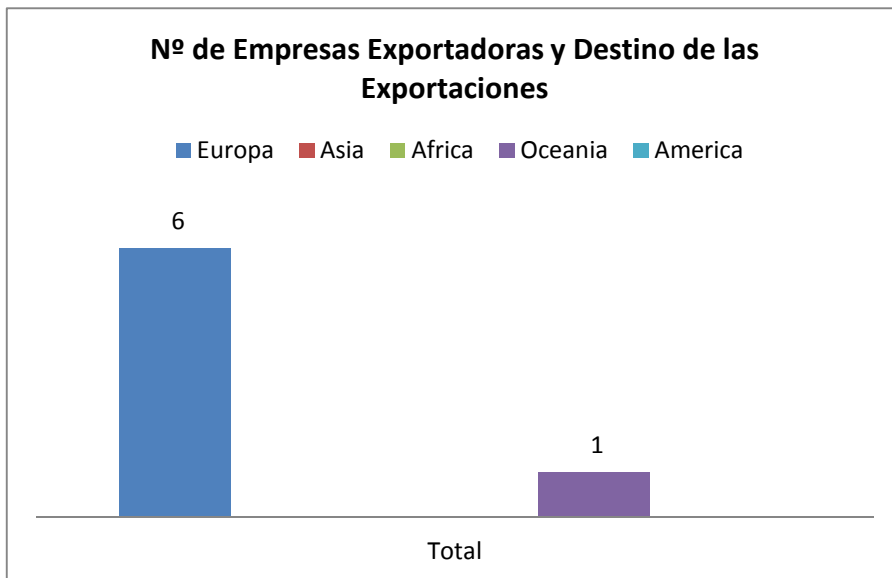


Gráfico 260. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Galicia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.10.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – GALICIA -

LIMITACIONES. – GALICIA -

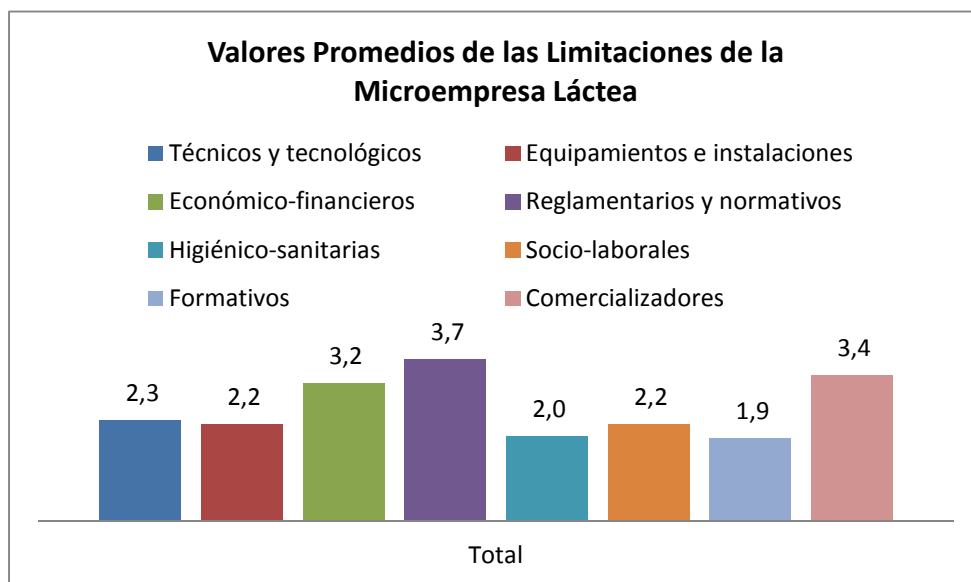


Gráfico 261. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Galicia

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Presta especial importancia las limitaciones reglamentarias y normativas, comercializadoras y económicas financieras. Se consideran como menos limitantes los aspectos formativos higiénico-laborales con valores más cercanos al 2.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. - GALICIA -

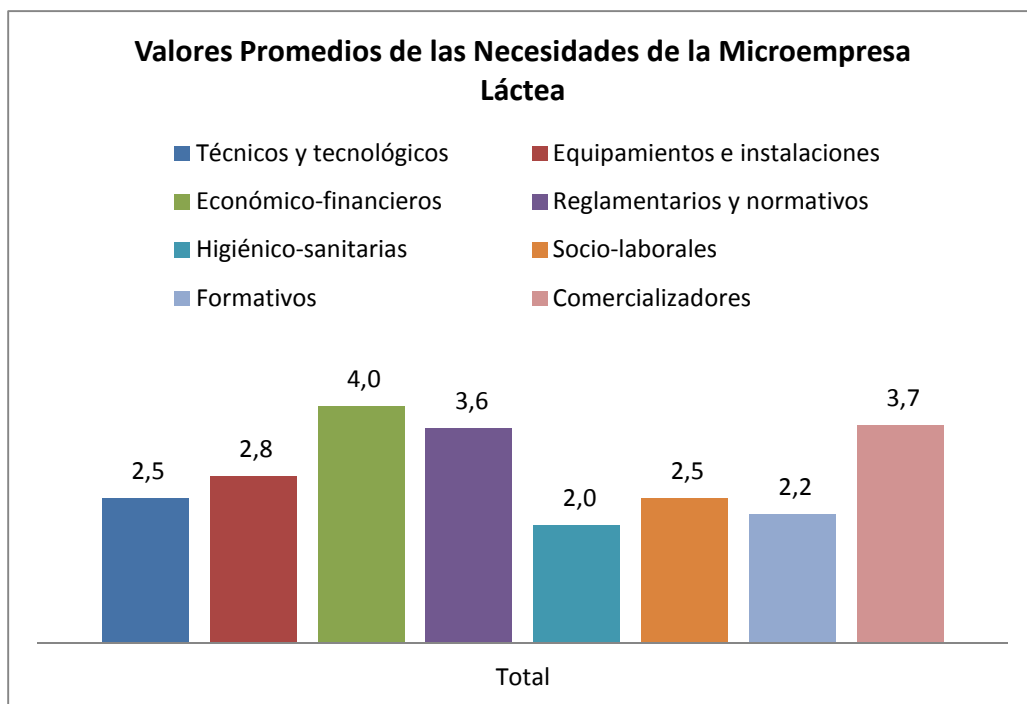


Gráfico 262. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Galicia

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos higiénicos sanitarios, formativos o técnicos y tecnológicos.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos económicos financieros, comercializadores, reglamentarios y normativos.

3.11 MADRID

En la Comunidad de Madrid se ha contado directamente con las microempresas lácteas, articuladas la mayor parte de las mismas a través de organismos en constitución como la asociación PEQUEM.

3.11.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – MADRID -

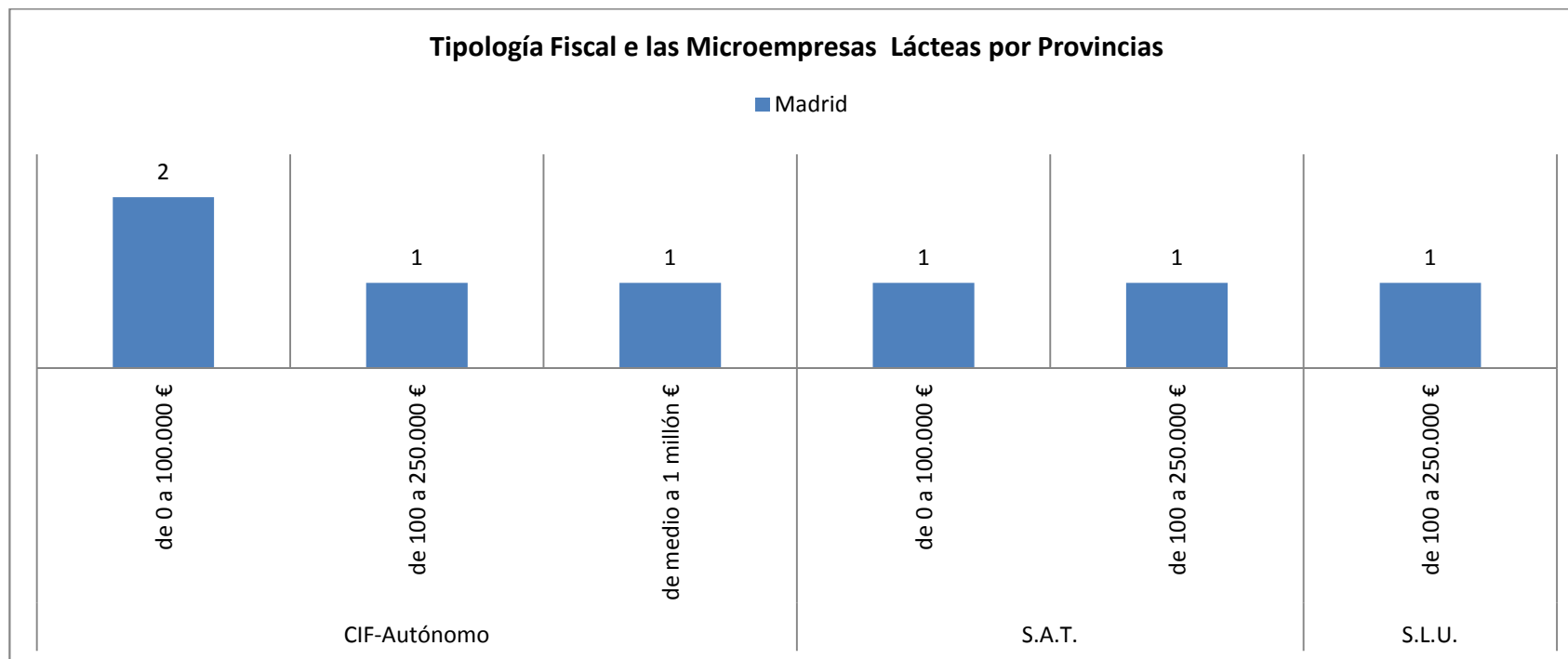


Gráfico 263. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Madrid.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de CIF-Autónomo con un total de 4 industrias, seguida S.A.T. con 2 y S.L.U.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L.U. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

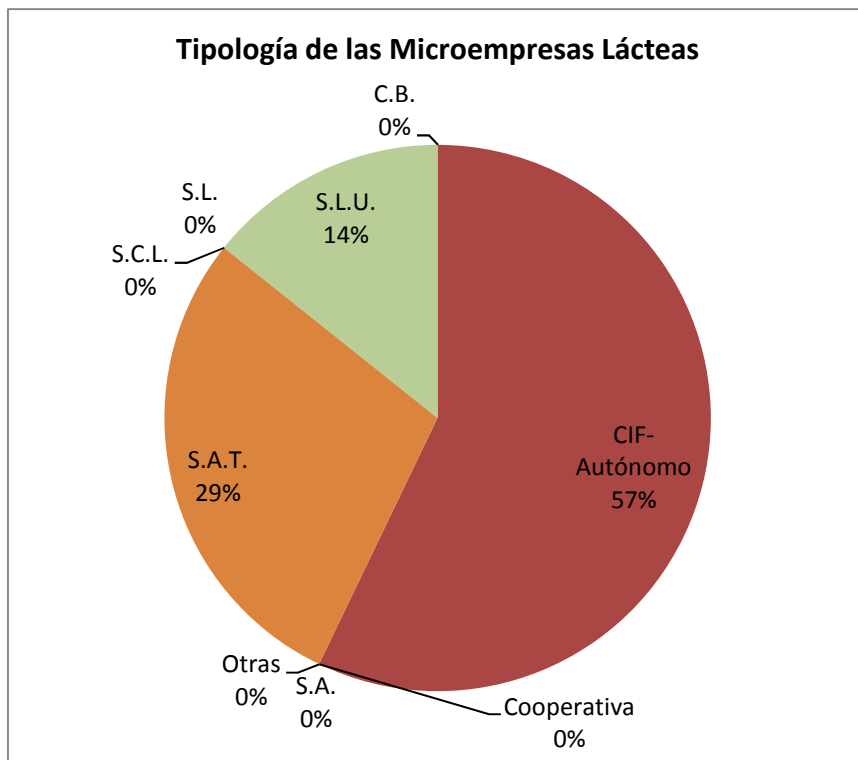


Gráfico 264. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Madrid.

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

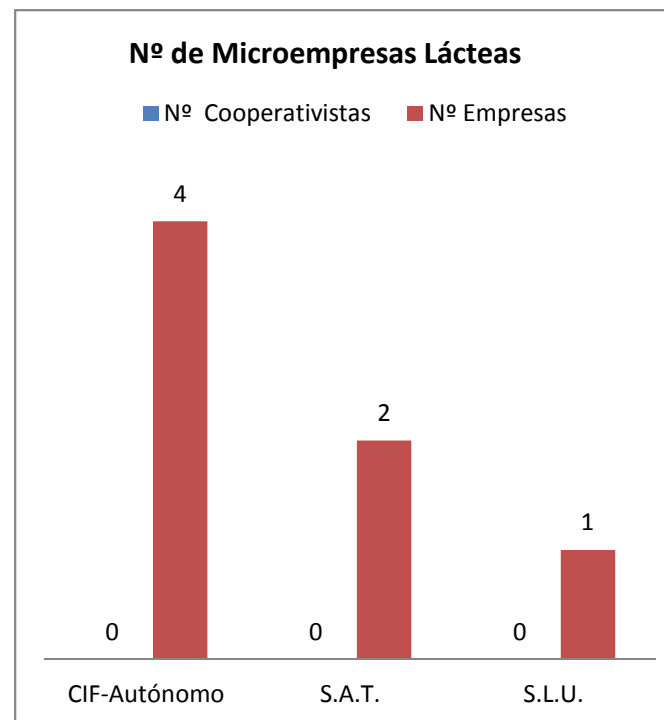


Gráfico 265. Nº Microempresas en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

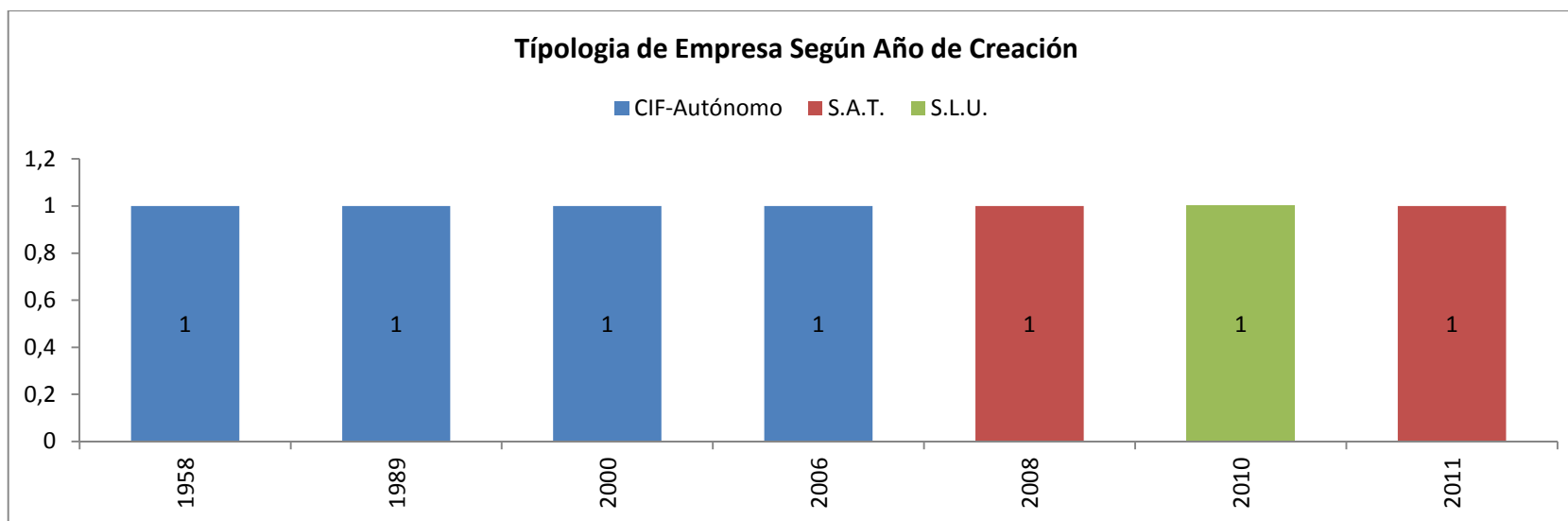


Gráfico 266. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Madrid

Tal y como se refleja en el gráfico en la comunidad autónoma de Madrid presta especial importancia la creación de empresas lácteas a partir del año 2000.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

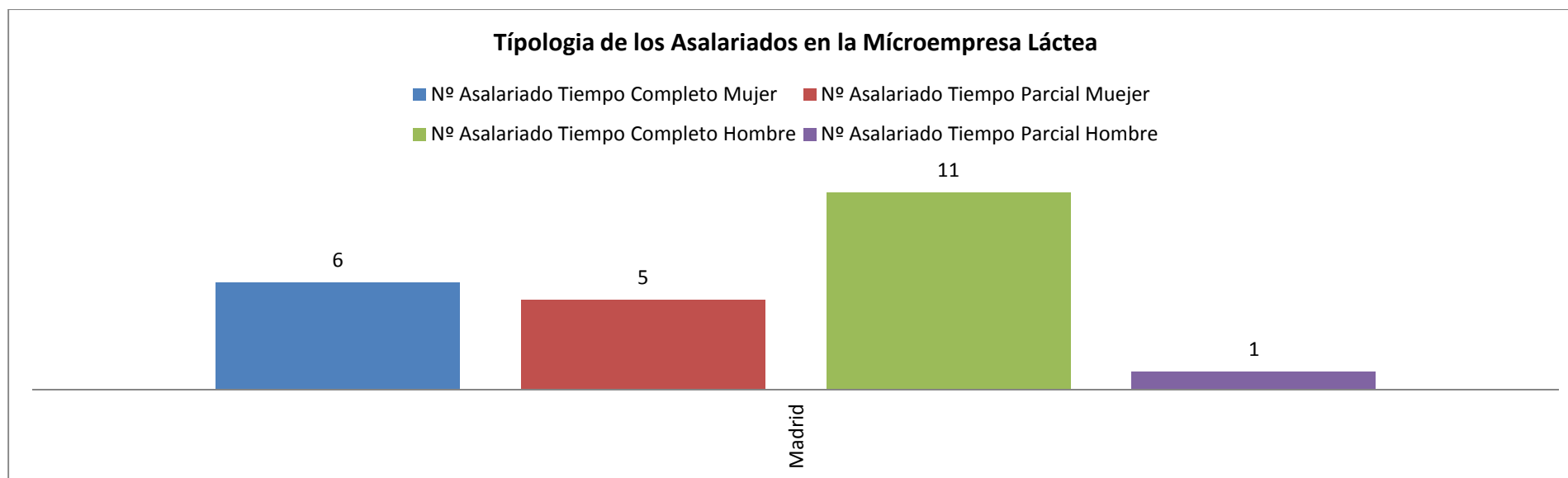


Gráfico 267. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Madrileña

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, podemos ver como el número de asalariados en esta comunidad es similar para hombre y mujer.

3.11.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - MADRID-

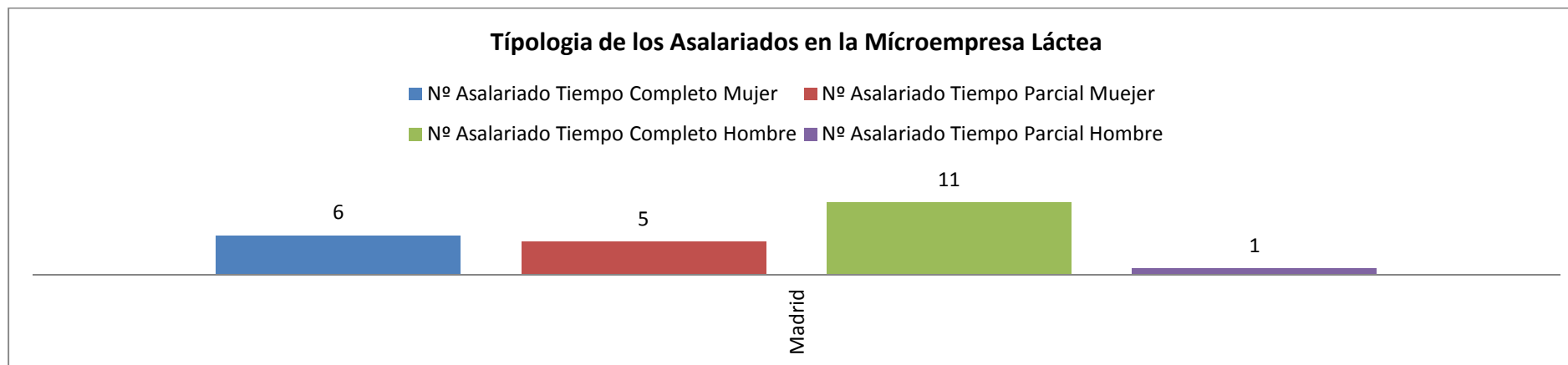


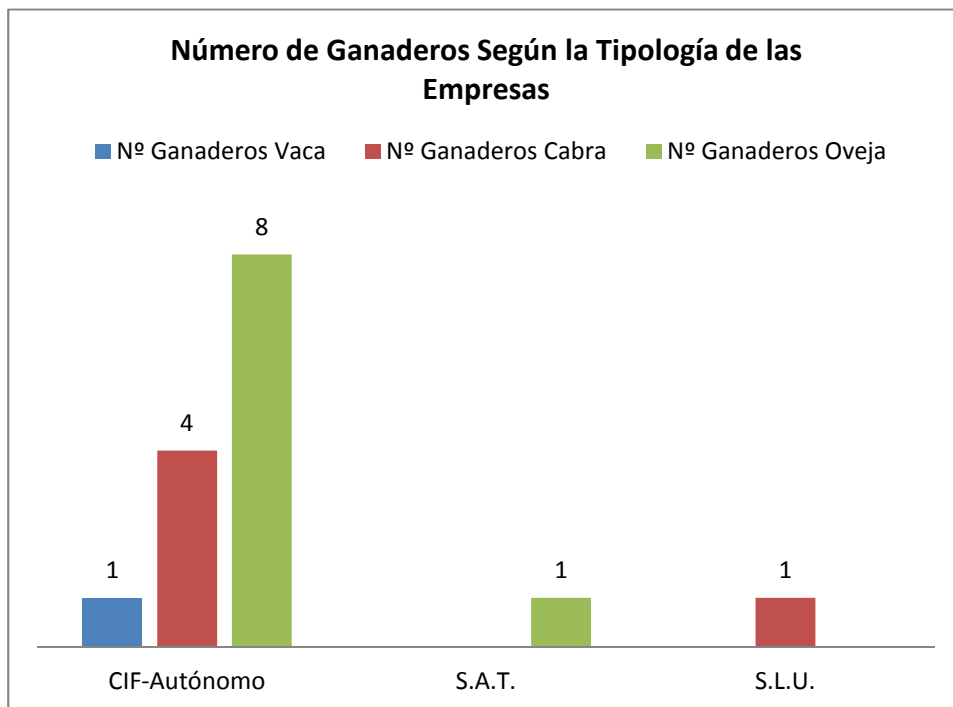
Gráfico 268. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Madrid.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Madrileña diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 23 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.11.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – MADRID -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de Oveja, asociadas a queserías como CIF autónomo, estas suponen un total de 8 ganaderías de oveja, 4de cabra y 1 de Vaca.

Gráfico 269. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el gráfico se refleja la cantidad total de leche transformada al año en Madrid.

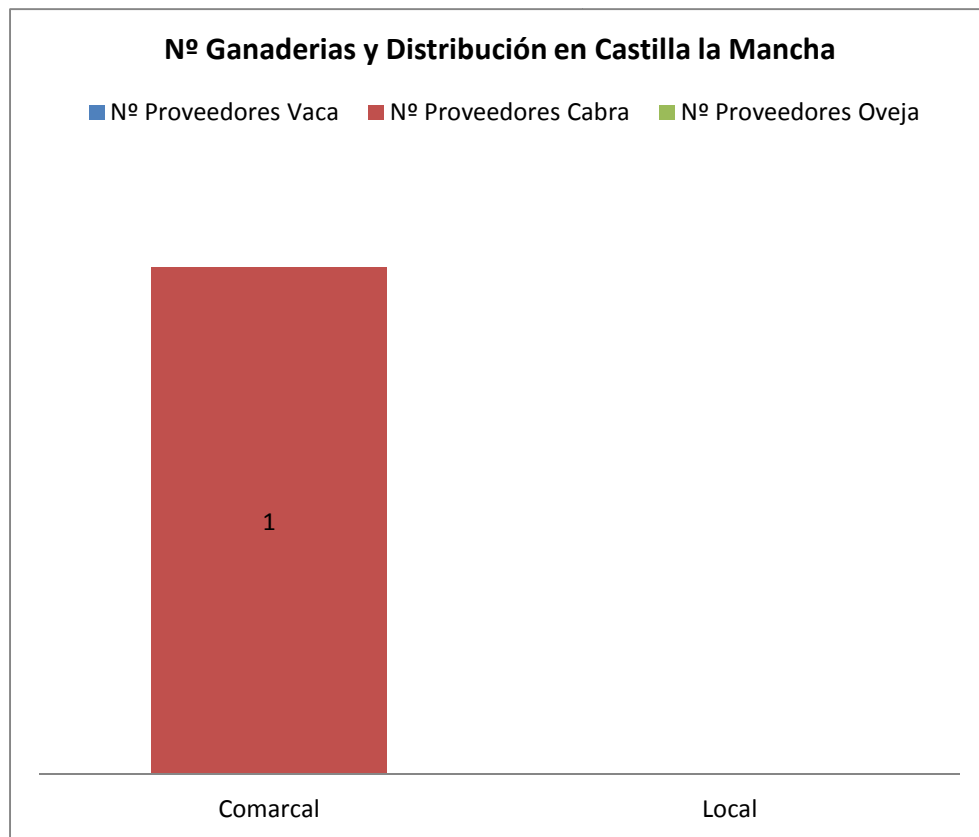


Gráfico 270. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Madrid

En el gráfico se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

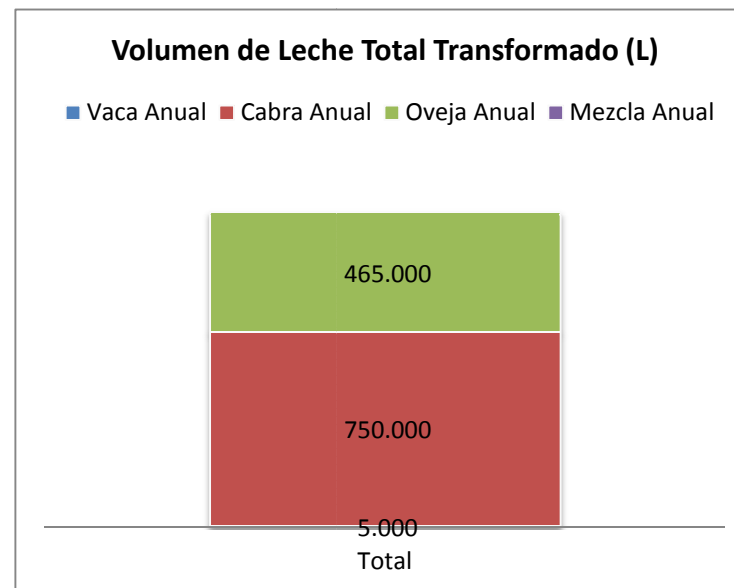


Gráfico 271. Volumen Transformado por Especie en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

El gráfico representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

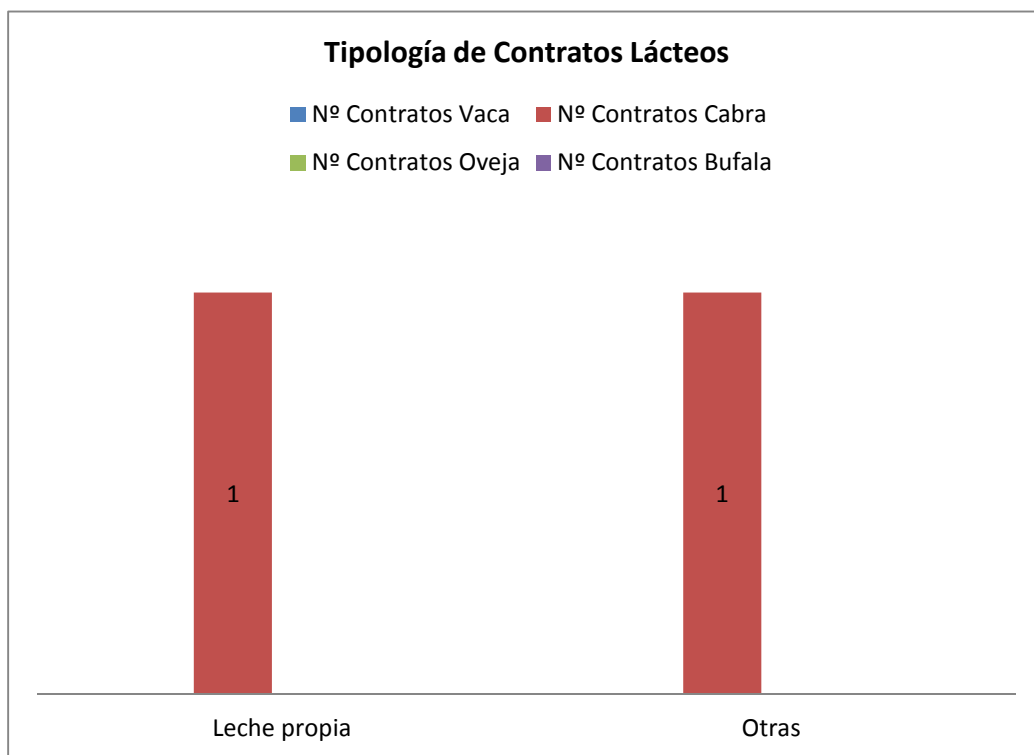


Gráfico 272. Tipología de los Contratos Lecheros en Madrid

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

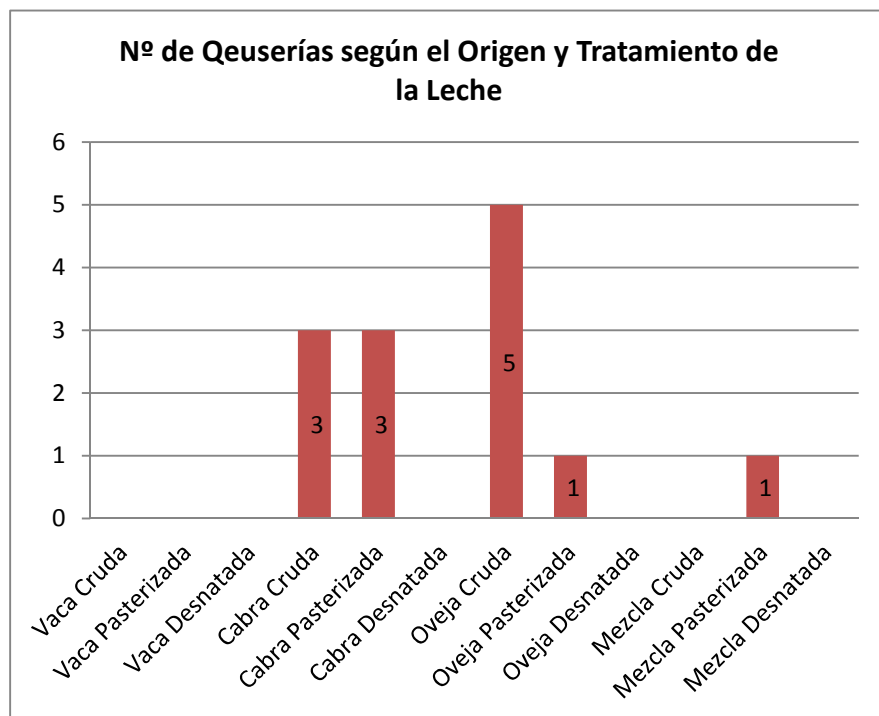
Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de Madrid la mayoría de las empresas encuestadas no ha contestado a la pregunta de vinculación con las ganaderías, por lo que tenemos que una industria trabaja con leche propia.

3.11.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – MADRID-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. – MADRID -

En Madrid se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.



- Leche de **vaca**, no contestan a la pregunta tratamiento termico de la leche.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 3 industrias lacteas, al igual que cruda. Sobre la leche de cabra tampoco se realiza desnatado en las industrias lacteas.
- Leche de **oveja**, se trabaja en 5 industrias como leche cruda y en 1 como pasterizada. No se realiza desnatado en la leche de oveja.
- **Mezcla** de Leches, se trabaja en 1 industrais lacteas sometienolas al proceso de pasterizacion.

Gráfico 273. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – MADRID -

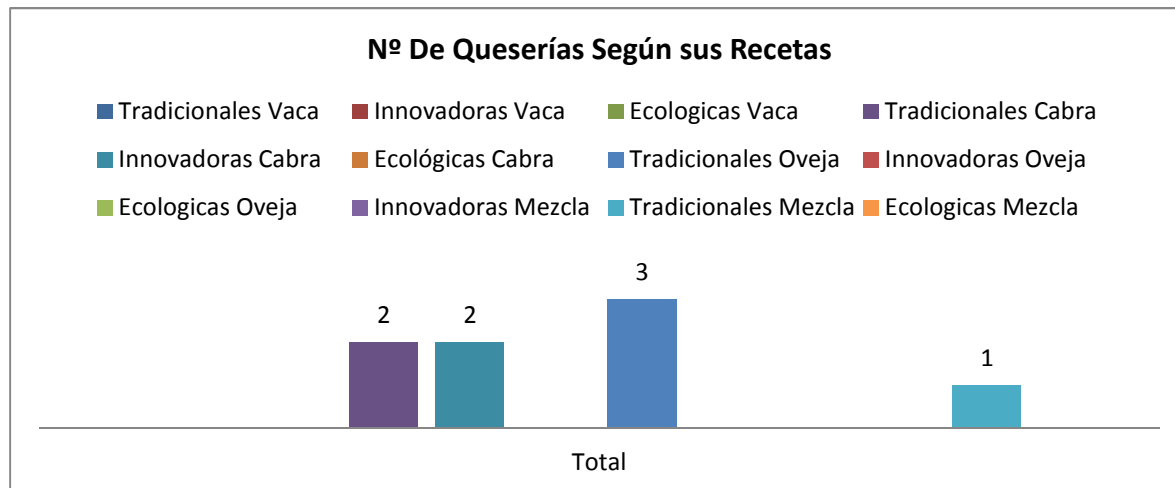


Gráfico 274. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Madrid

En Madrid se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de cabra, se elaboran en dos queserías al igual que innovadoras.
- Receta tradicionales de oveja se elaboran en 3 queserías.
- Recetas tradicionales de mezcla se elabora en una quesería.
- No se trabajan con leches ecológicas.

El tipo de coagulación predominante en Madrid es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 7 queserías frente a las 2 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

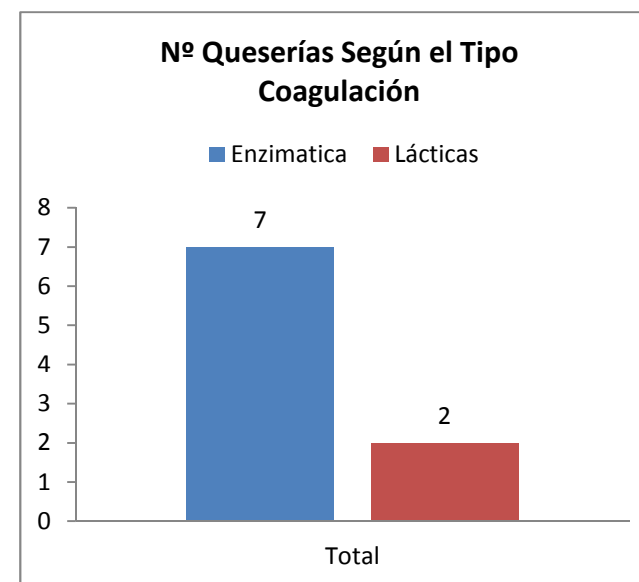


Gráfico 275. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – MADRID -

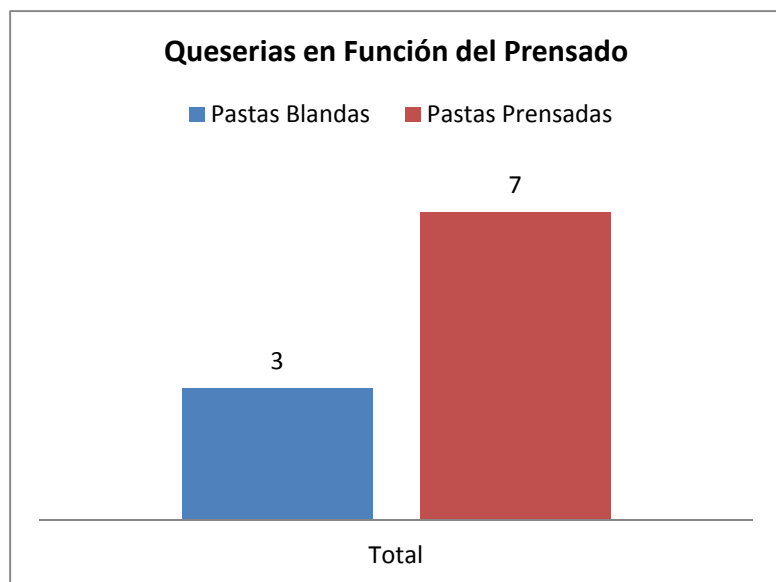


Gráfico 276. Técnica de Prensado en Madrid

En el gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Madrid la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 7 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 3 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

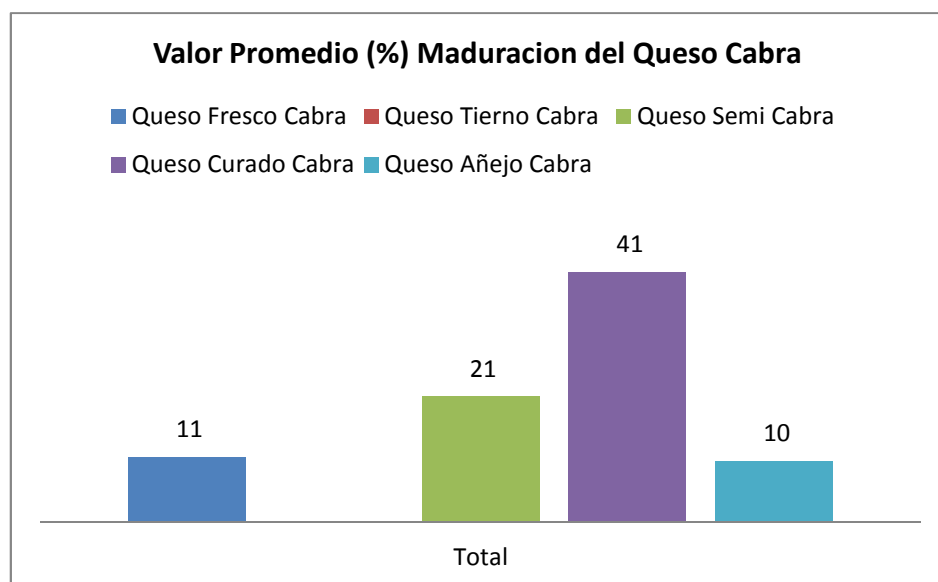
MADURACION. QUESO DE VACA. - MADRID -

No se aportan datos por parte de las industrias lácteas participantes en el estudio.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. – MADRID -



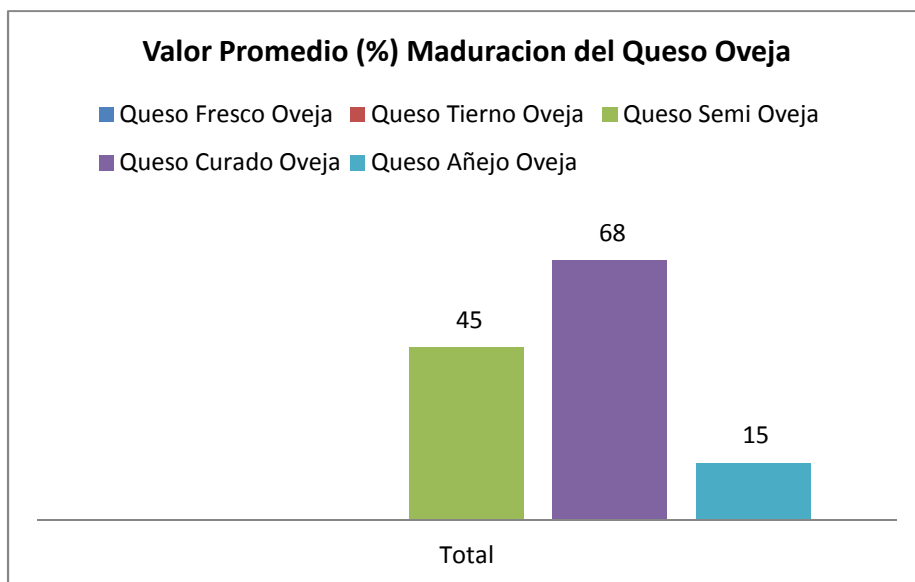
EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Madrid y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 11 %, semicurado en un 21 % y Curado en un 41 %, por último se comercializan quesos añejos de cabra en un 10%.

Gráfico 277. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – MADRID -



Las elaboraciones realizadas en Madrid en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el curado de ovjea con un valor promedio del 68 %, seguido del semicurado y añejo.

Gráfico 278. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHEs. - MADRID -

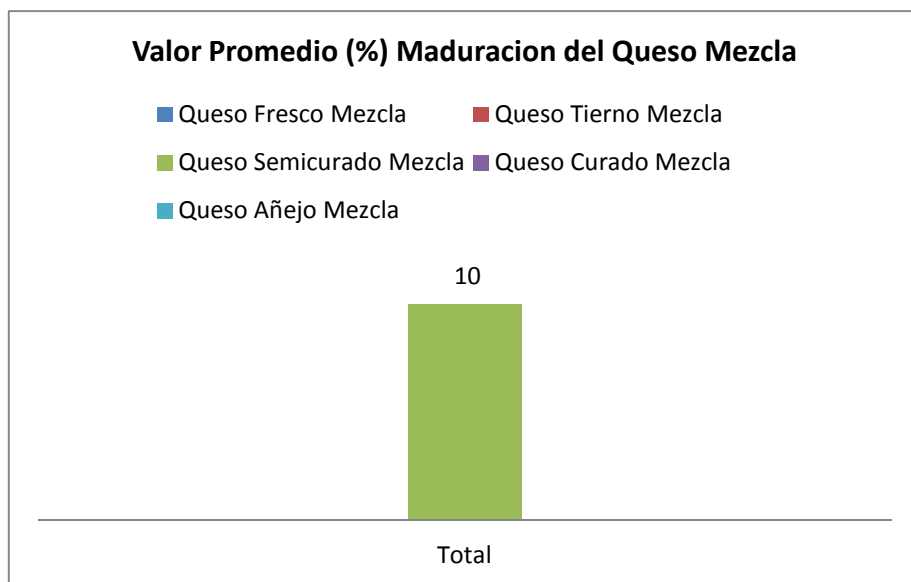


Gráfico 279. Distribución en % de las Maduraciones en Leche Mezcla en Madrid

Los quesos elaborados con mezclas de leches pueden ser elaborados con mezclas de cualquier tipo de leche y en diferentes proporciones.

En este sentido, las microempresas lácteas encuestadas ofrecen datos de los valores elaborados bajo la denominación de queso mezcla, siendo el valor promedio de los quesos semicurados del 10 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.11.5 COMERCIALIZACION. – MADRID -

TIPOS DE VENTAS. – MADRID -

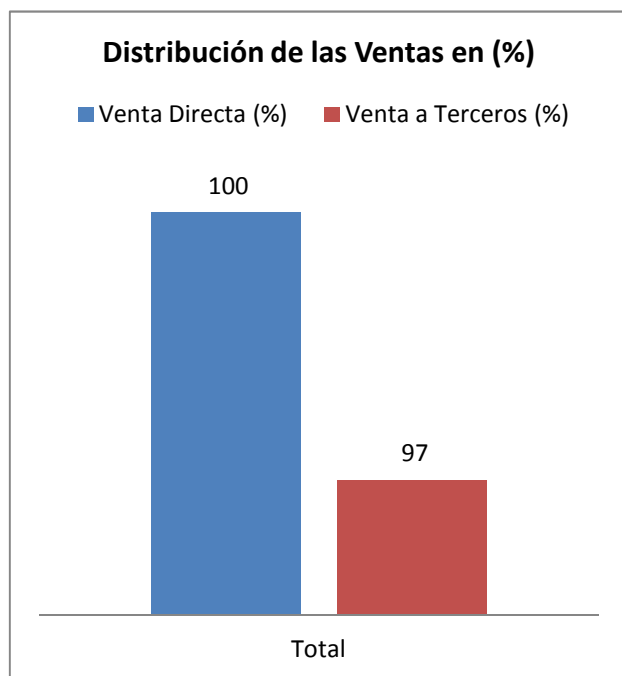


Gráfico 280. Tipificación de la Venta de quesos en Madrid

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 100 % y para las ventas a terceros un 97 %. Esto supone un total de 140 Tn en venta directa y 50.003 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta a terceros sobre la venta a directa en las queserías encuestadas en Madrid.

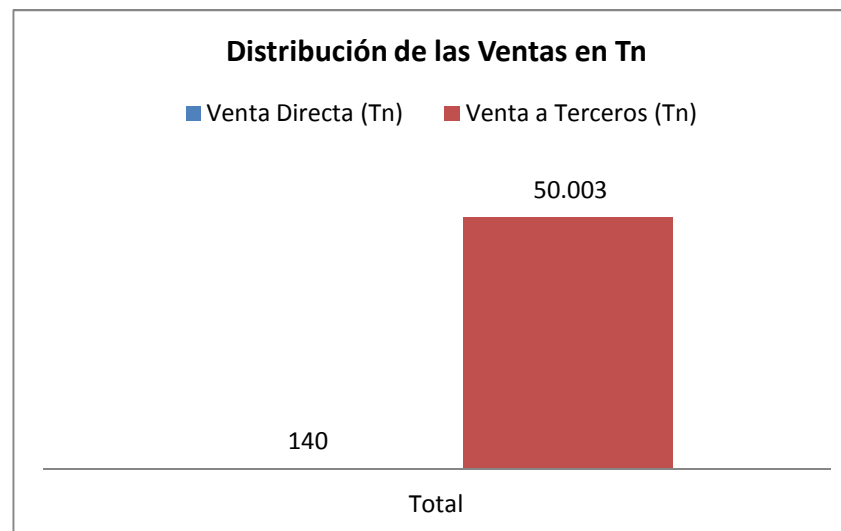


Gráfico 281. Tipología de las Ventas en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

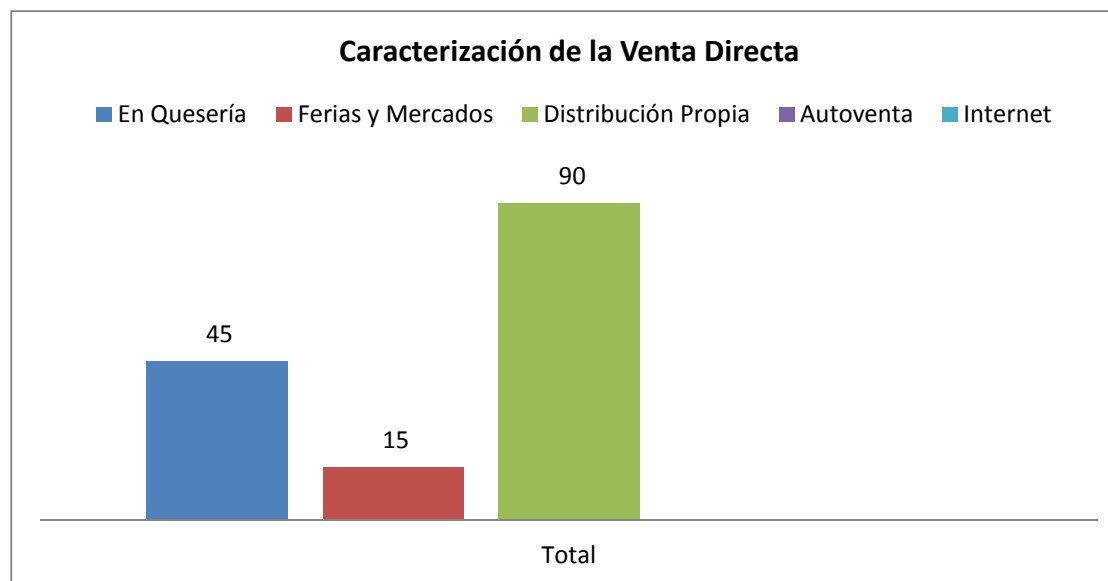


Gráfico 282. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Madrid

En el gráfico, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la distribución propia 90 %, ventas en la propia quesería con un valor de 45 % y ferias y mercados con un valor del 15 %.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – MADRID -

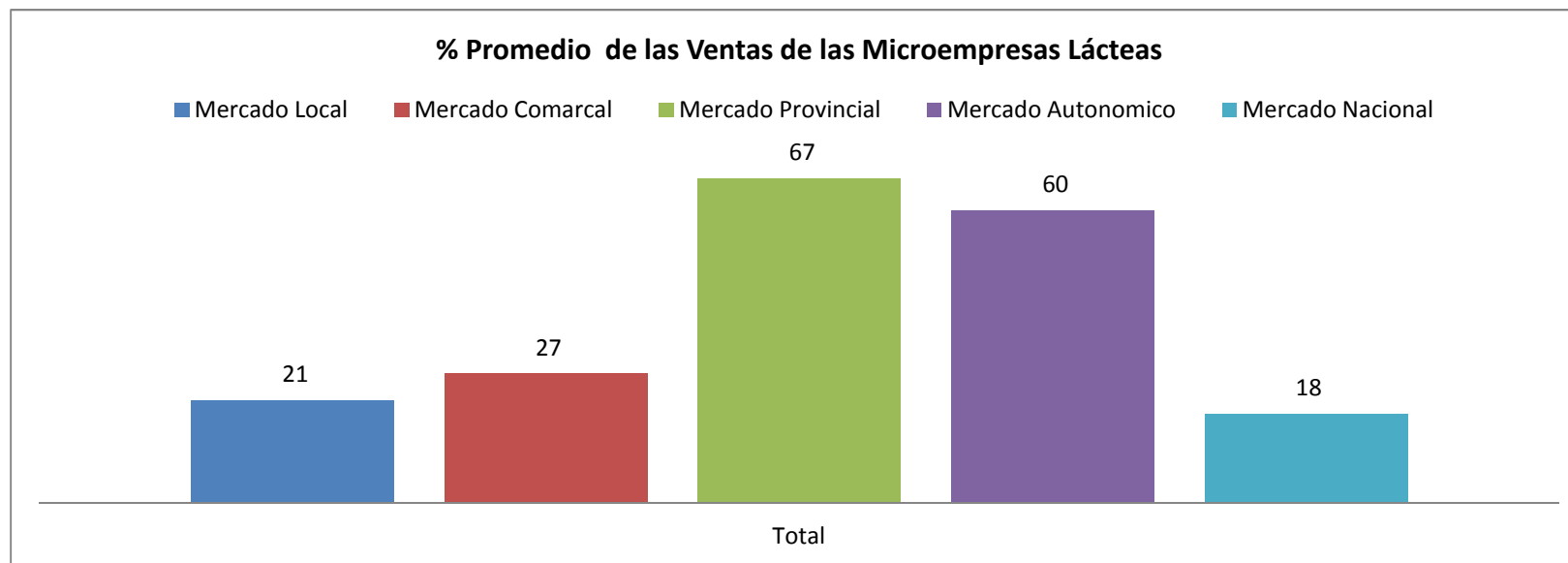


Gráfico 283. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Madrid

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado provincial con un 67 % seguido del autonómico con un valor del 60 %, comarcal, local y nacional.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Madrid tal y como podemos ver en el gráfico, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar la importancia del número e empresas que exportan Europa con un total de 2 empresas.

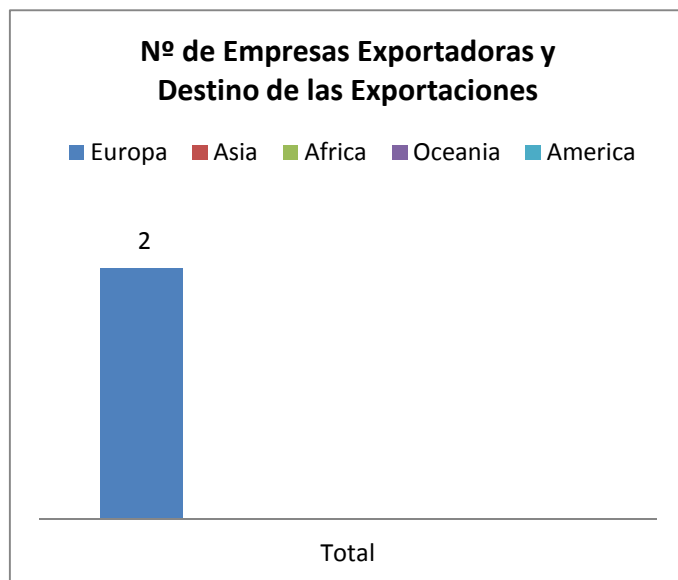


Gráfico 284. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Madrid

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.11.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – MADRID -

LIMITACIONES. – MADRID -

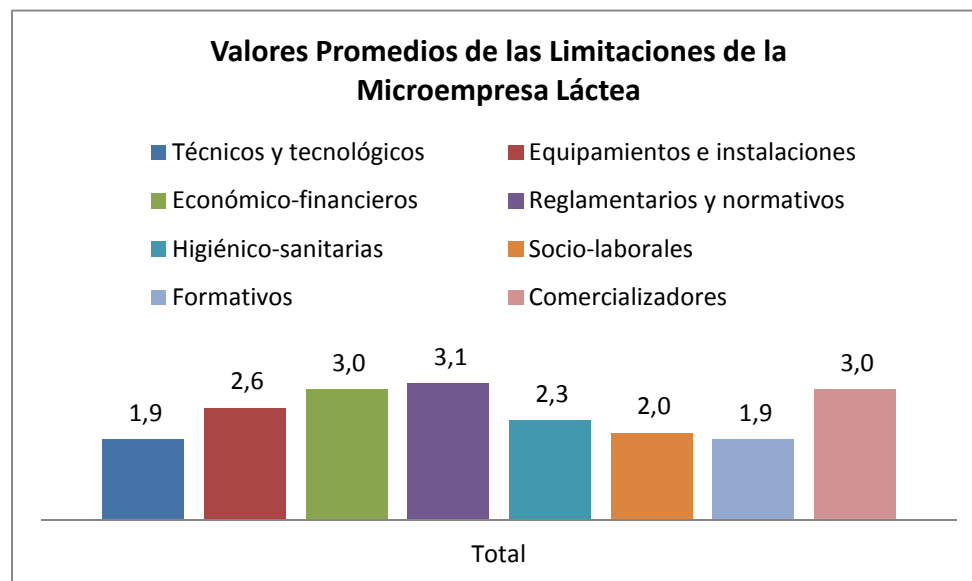


Gráfico 285. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Madrid

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

La pequeña industria láctea madrileña, considera que las mayores limitaciones las tiene en aspectos reglamentarios y normativos, económicos y financieros y comercializadores.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – MADRID -

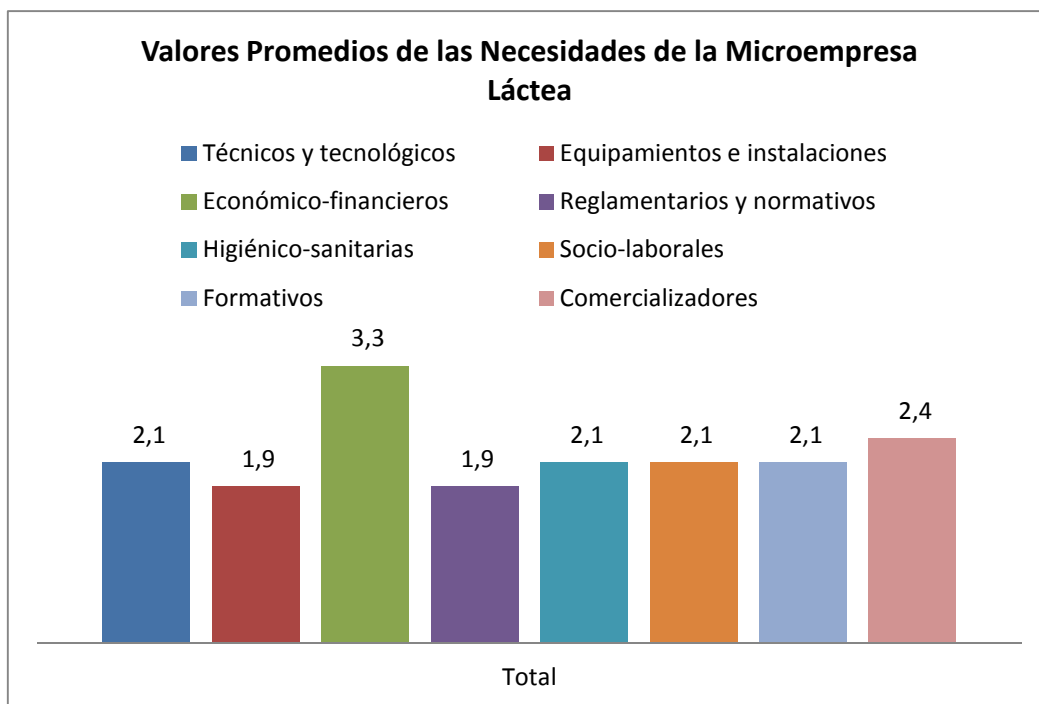


Gráfico 286. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Madrid

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales, higiénico-sanitarias.

Para las necesidades se establece el siguiente orden de importancia, económicas financieras, comercializadoras y técnicos y tecnológicos.

3.12 MURCIA

3.12.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – MURCIA -

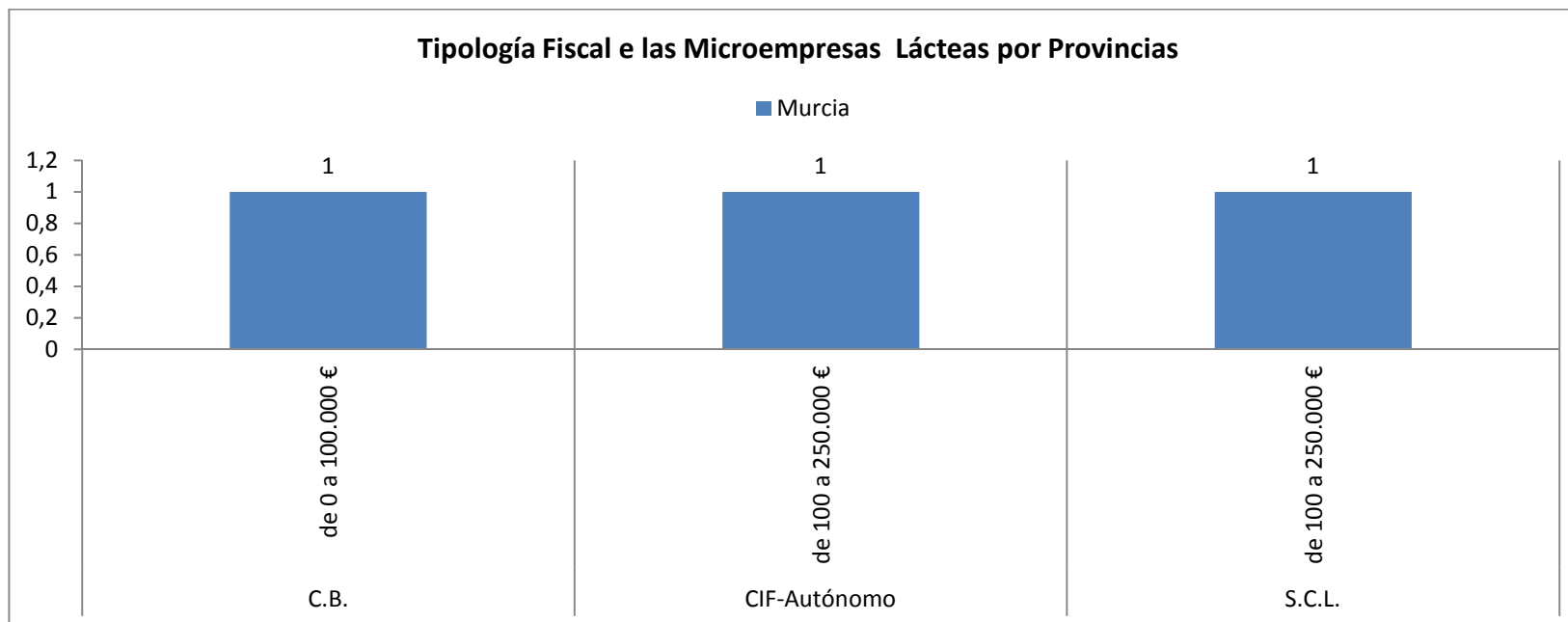


Gráfico 287. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Murcia.

En la comunidad de Murcia solo han participado tres microempresas lácteas, una representada por una comunidad de bienes, otra bajo la figura de CIF-Autónomo y la última una S.L.C.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

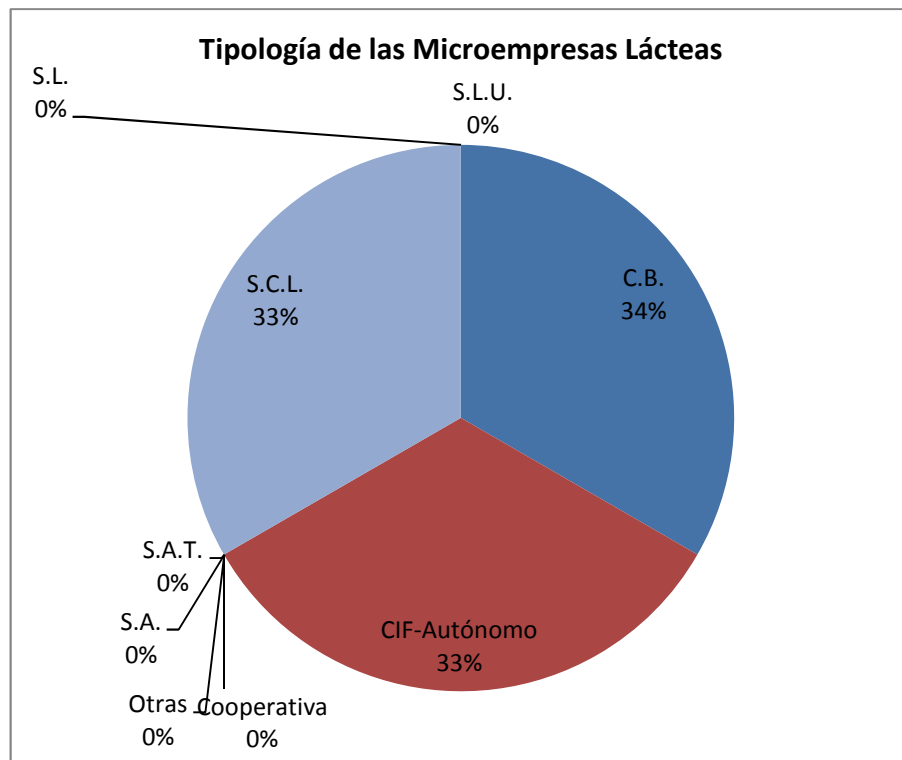


Gráfico 288. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Murcia.

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.C.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

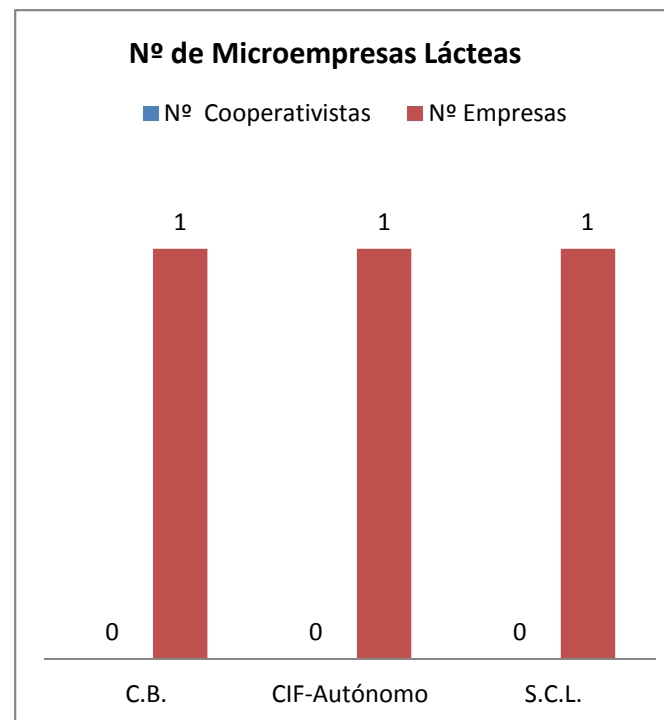


Gráfico 289. Nº Microempresas en Murcia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

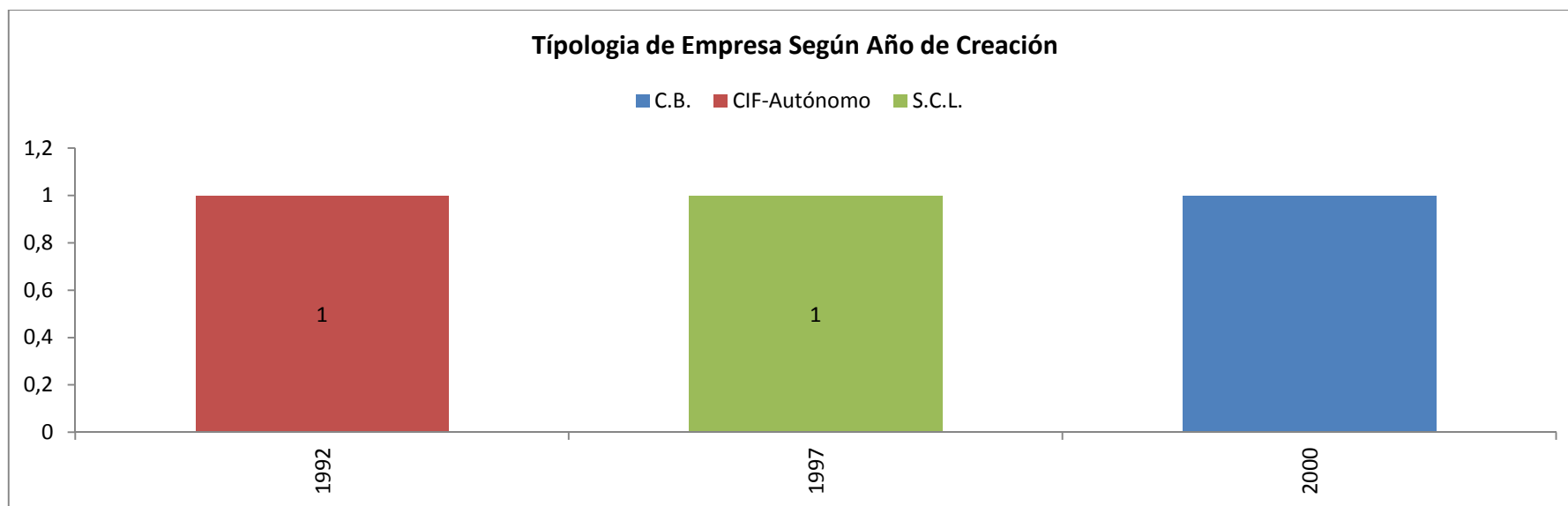


Gráfico 290. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Murcia

Tal y como se refleja en el gráfico, en la comunidad autónoma de Murcia se han venido creando empresas a lo largo de los años.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

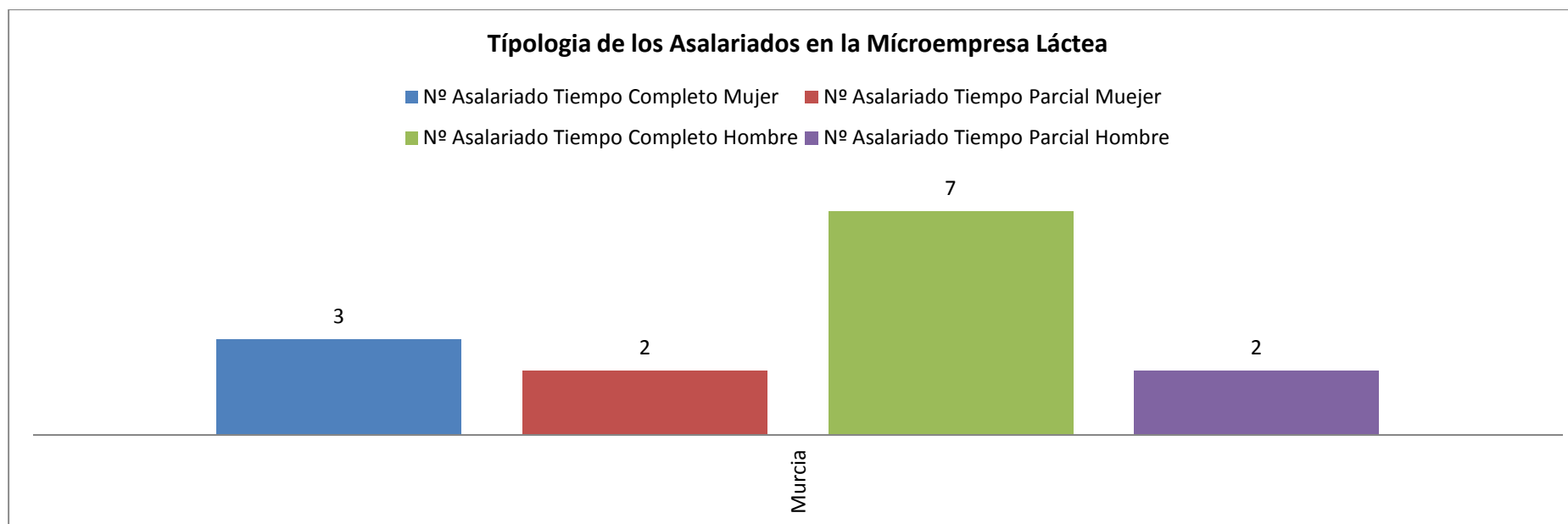


Gráfico 291. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Murciana

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector.

3.12.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - MURCIA-

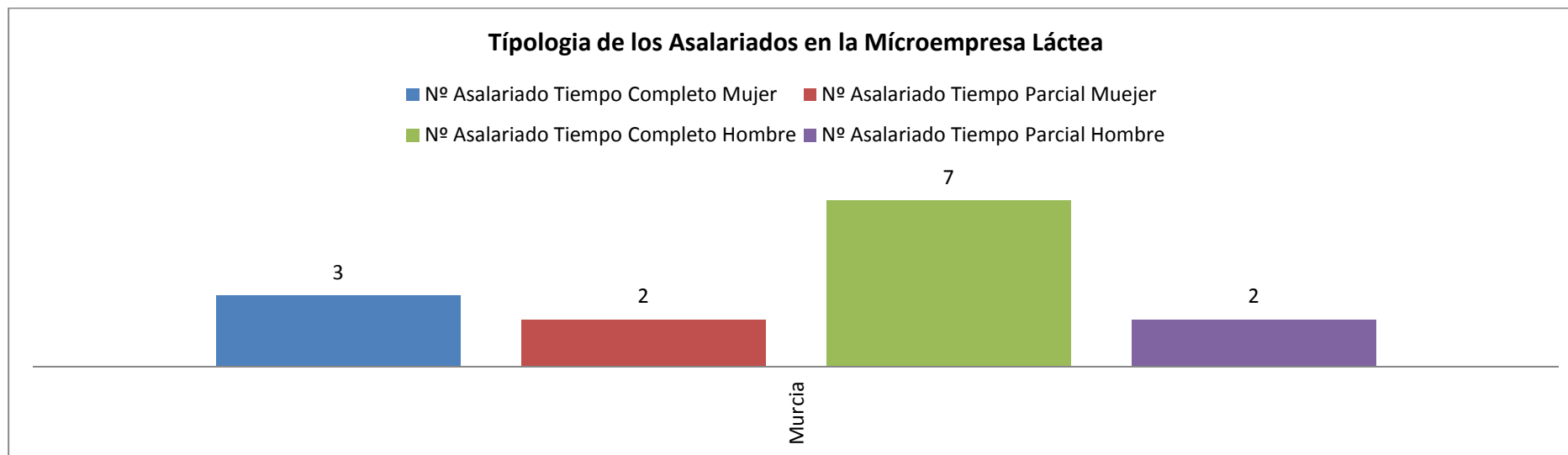


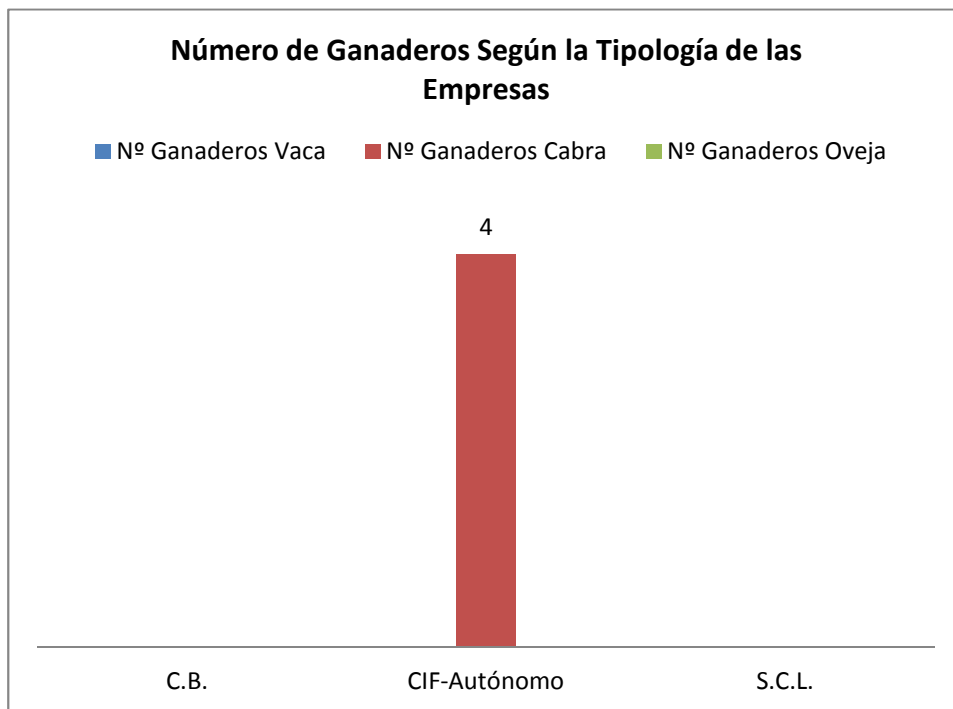
Gráfico 292. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Murcia.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Murciana diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 14 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.12.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – MURCIA -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la única ganadería a analizar es la de cabra y pertenece a la tipología de quesos, asociadas a queserías como S.L. o CIF autónomo, estas suponen un total de 25 ganaderías de vaca, tres de cabra y 4 de oveja.

Gráfico 293. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Murcia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

El gráfico refleja la cantidad total de leche transformada al año en Murcia.

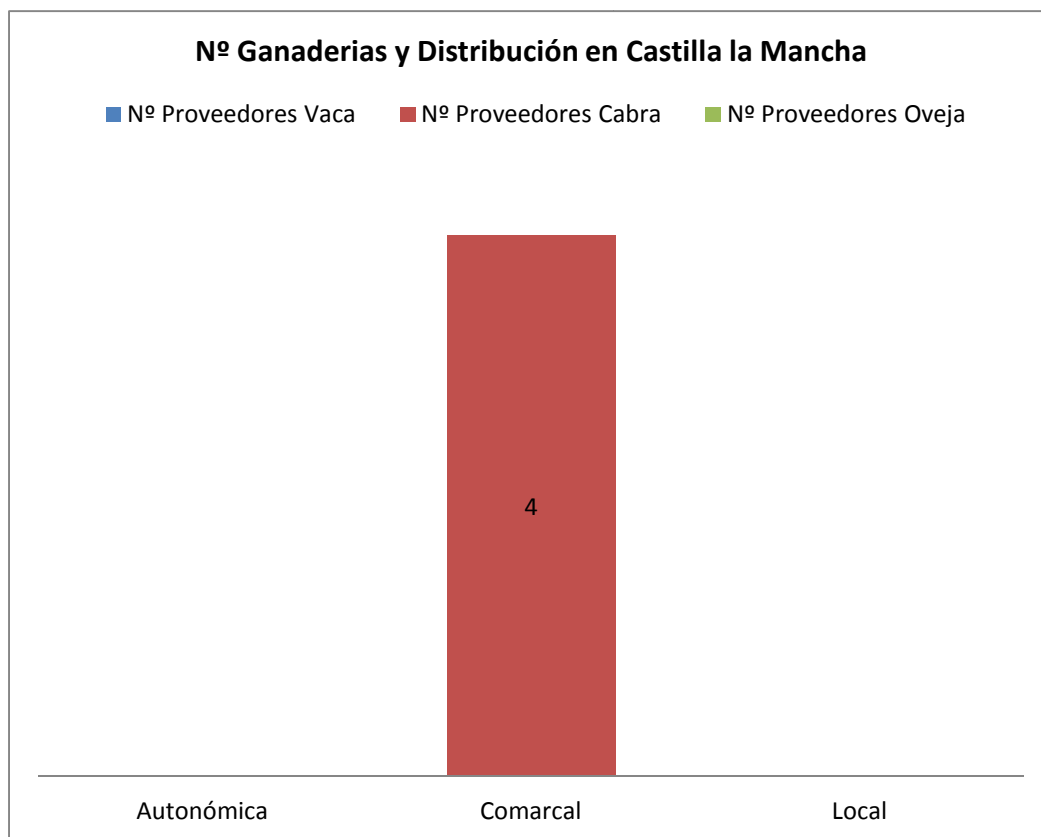


Gráfico 294. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en Murcia

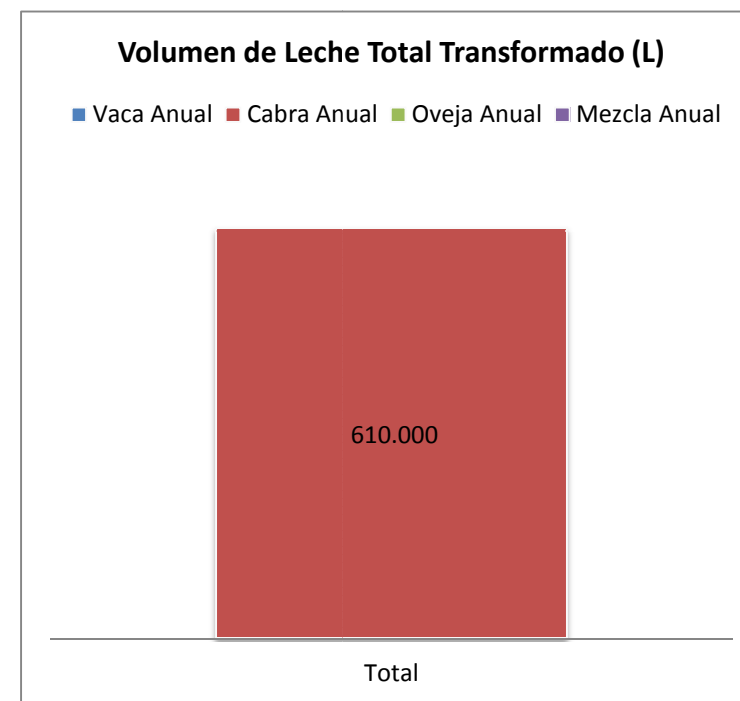


Gráfico 295. Volumen Transformado por Especie en Murcia

En el gráfico se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

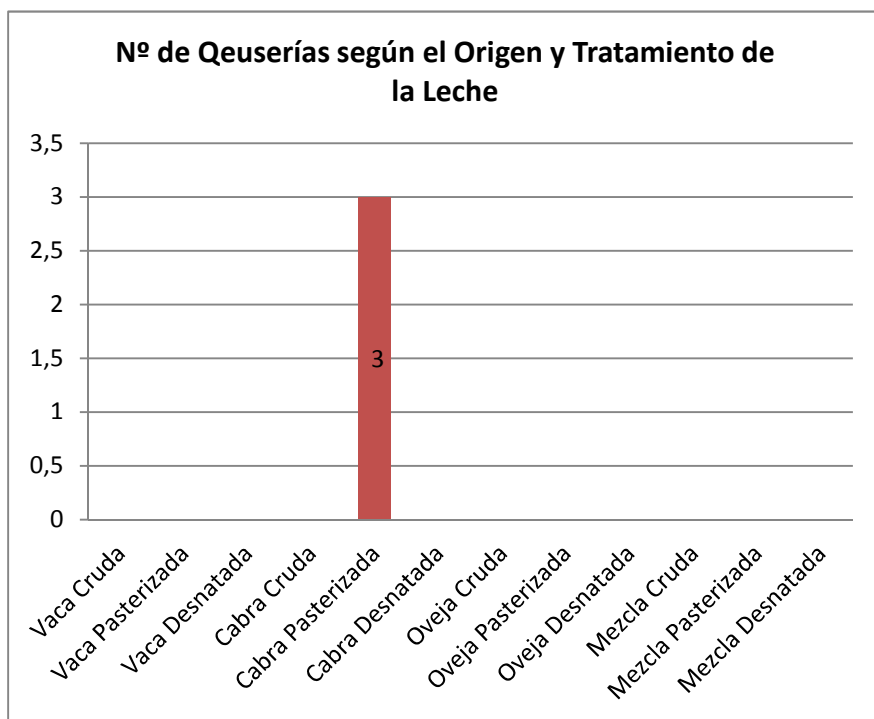
Respeto a la tipología de los contratos lácteos, no se aportan datos a analizar.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.12.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – MURCIA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. – MURCIA -



En Murcia en las microempresas lácteas encuestadas solo se transforma leche de cabra, siendo esta además pasteurizada en 3 industrias lácteas.

Gráfico 296. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Murcia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – MURCIA -

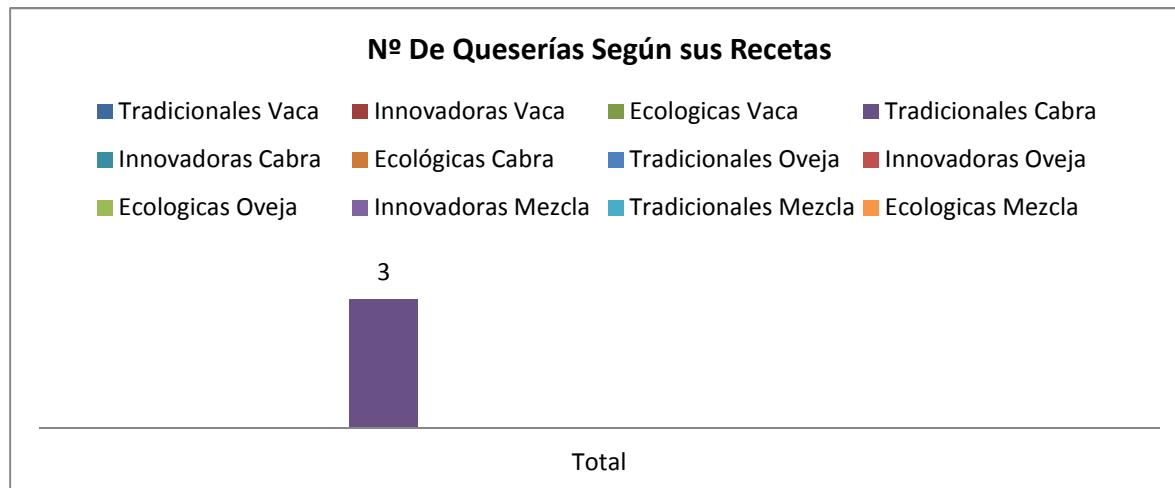


Gráfico 297. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Murcia

En Murcia se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Las industrias encuestadas elaboran únicamente recetas tradicionales de cabra. Ninguna de ellas realiza desnatado ni ecológico.

El tipo de coagulación predominante en Murcia es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 3 queserías frente a las 1 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

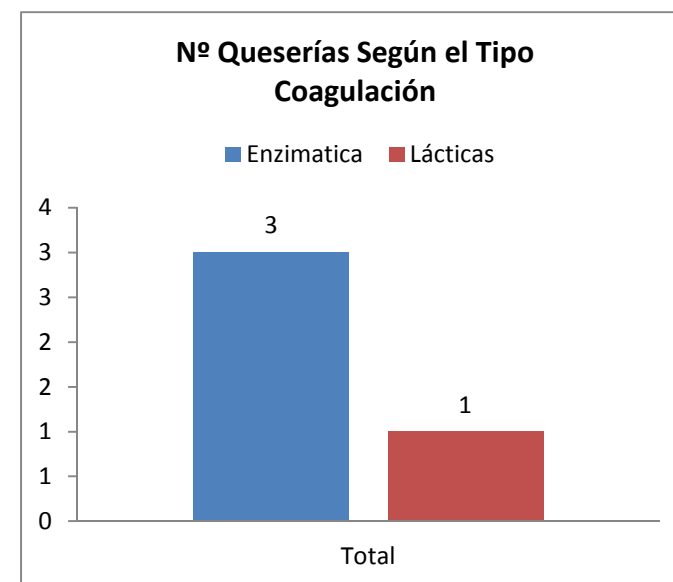


Gráfico 298. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Murcia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – MURCIA -

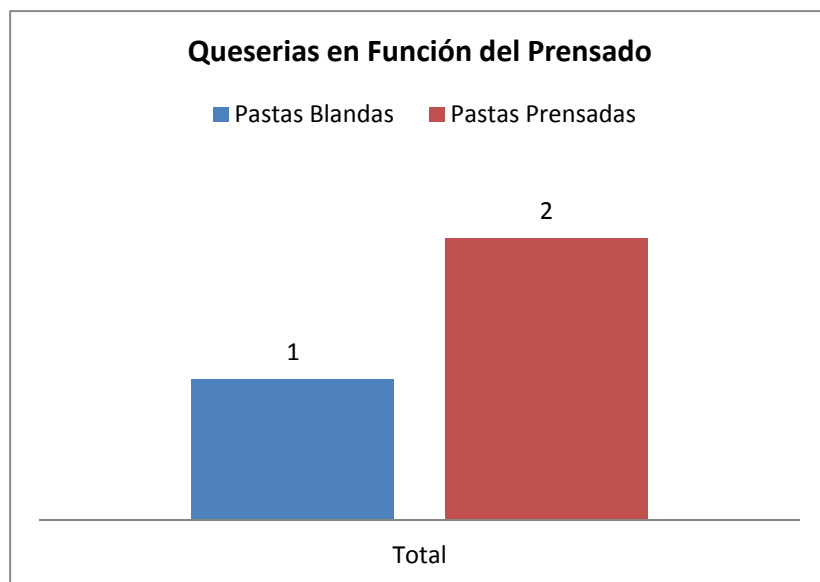


Gráfico 299. Técnica de Prensado en Murcia

En el gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en Murcia la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 2 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 1 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

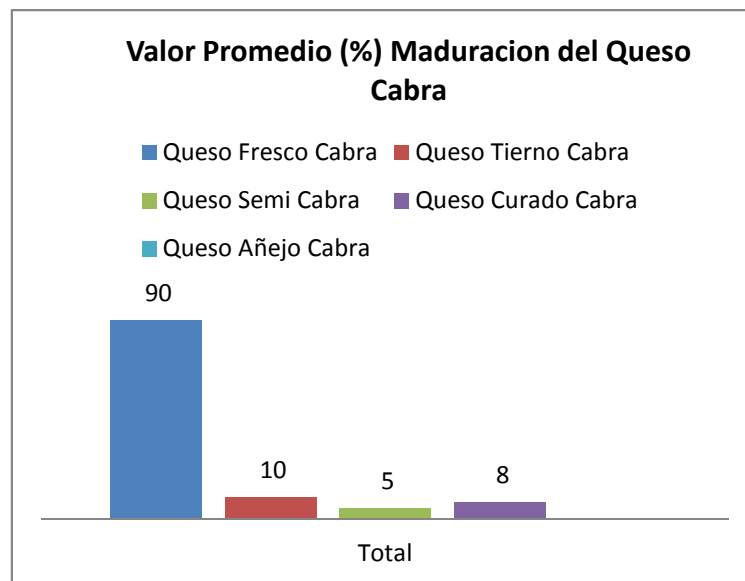
MADURACION. QUESO DE VACA. - MURCIA -

No se aportan datos para este tipo de maduración por las microempresas encuestadas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - MURCIA -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en Murcia y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 90 %, tierno en un 10 %, semicurado en un 5 % y Curado en un 8 %.

Gráfico 300. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en Murcia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – MURCIA -

No se aportan datos para este tipo de maduración por las microempresas encuestadas.

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHEs. – MURCIA -

No se aportan datos para este tipo de maduración por las microempresas encuestadas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.12.5 COMERCIALIZACION. – MURCIA -

TIPOS DE VENTAS. – MURCIA -

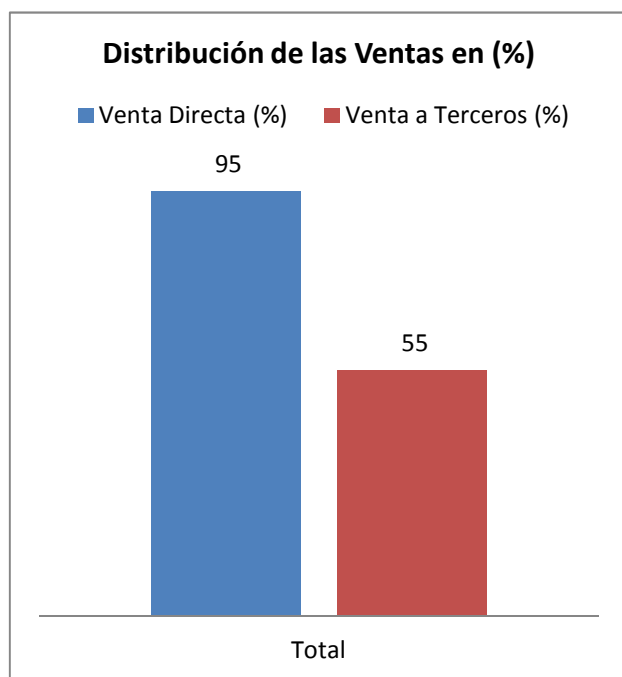


Gráfico 301. Tipificación de la Venta de quesos en Murcia

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 95 % y para las ventas a terceros un 55 %. Esto supone un total de 93 Tn en venta directa y 20 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en Murcia.

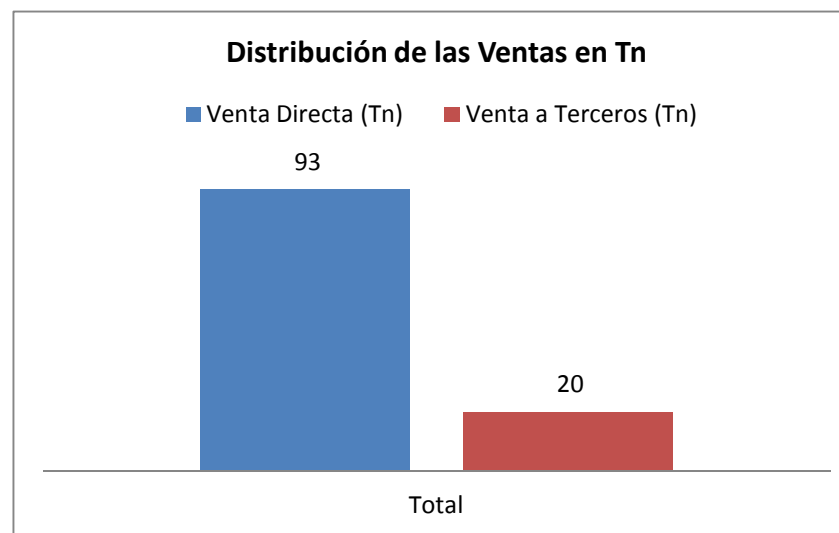


Gráfico 302. Tipología de las Ventas en Murcia

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

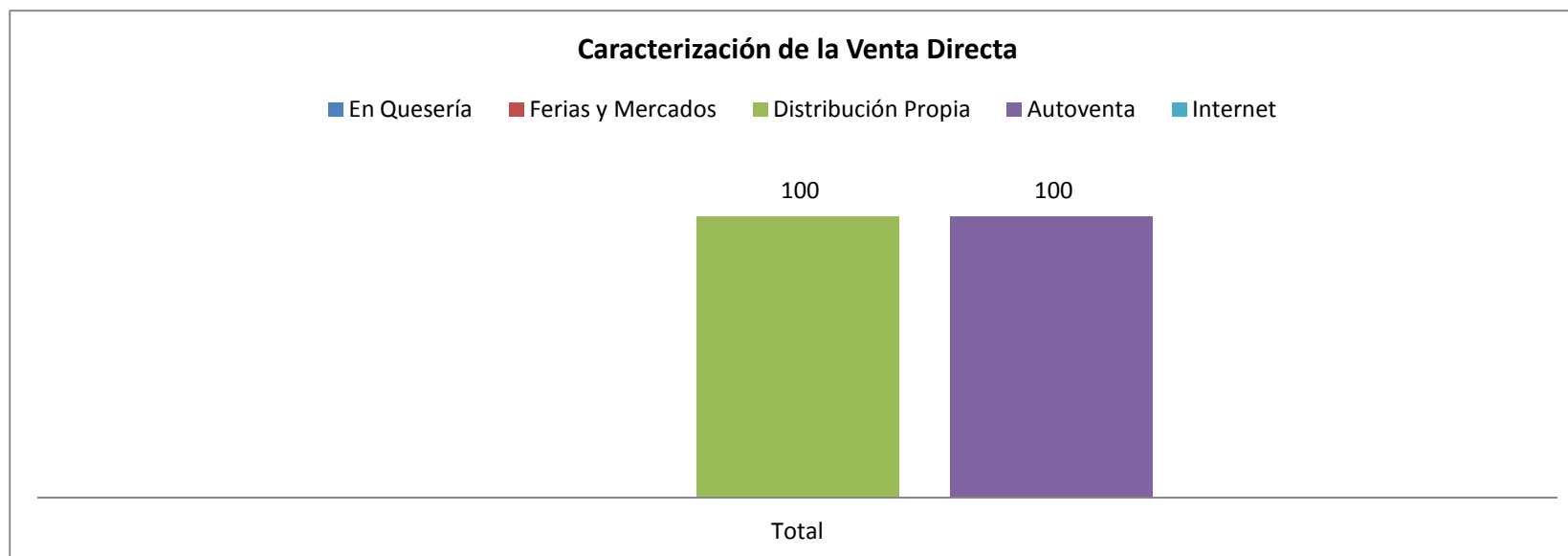


Gráfico 303. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Murcia

En el *Gráfico 44. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa*, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la autoventa y distribución propia.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – MURCIA -

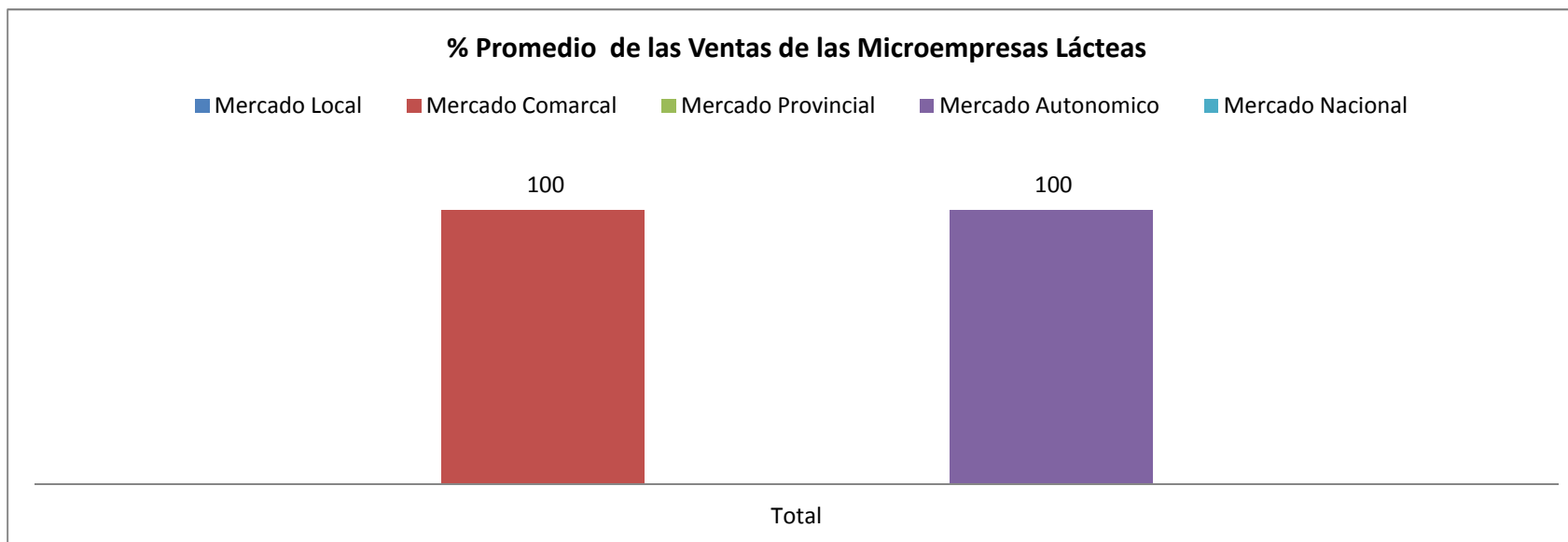


Gráfico 304. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Murcia

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado autonómico y el mercado comarcal.

No se aportan datos por parte de las microempresas participantes respecto a la exportación.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.12.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – MURCIA -

LIMITACIONES. – MURCIA -

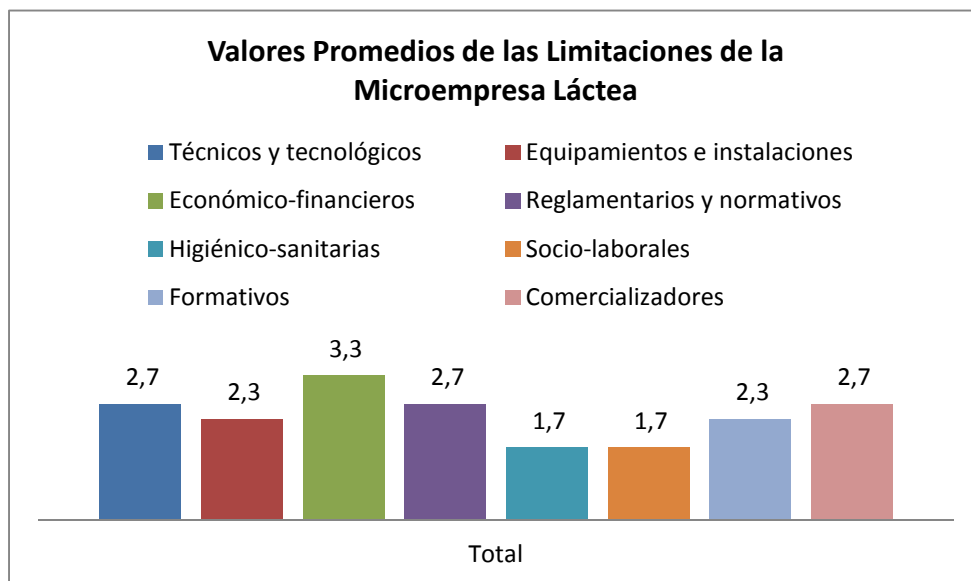


Gráfico 305. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Murcia

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Tienen especial importancia las limitaciones económicas financieras, reglamentarios y normativos y comercializadores para la microempresa láctea murciana.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. - MURCIA -



Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referentes a temas formativos, y comercializadores.

Son altas las necesidades referentes a temas técnicos y tecnológicos, equipamientos e instalaciones y económicas financieras.

Gráfico 306. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Murcia

3.13 NAVARRA

Para la realización de las encuestas en navarra al igual que en el país vasco se ha contado con las siguientes organizaciones:

- ✓ Artzai Gazta
- ✓ Lurlan
- ✓ Lea Artiker
- ✓ Asociación de Artesanos Alimentarios de Navarra.
- ✓ Cederna Garalur

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.13.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – NAVARRA -

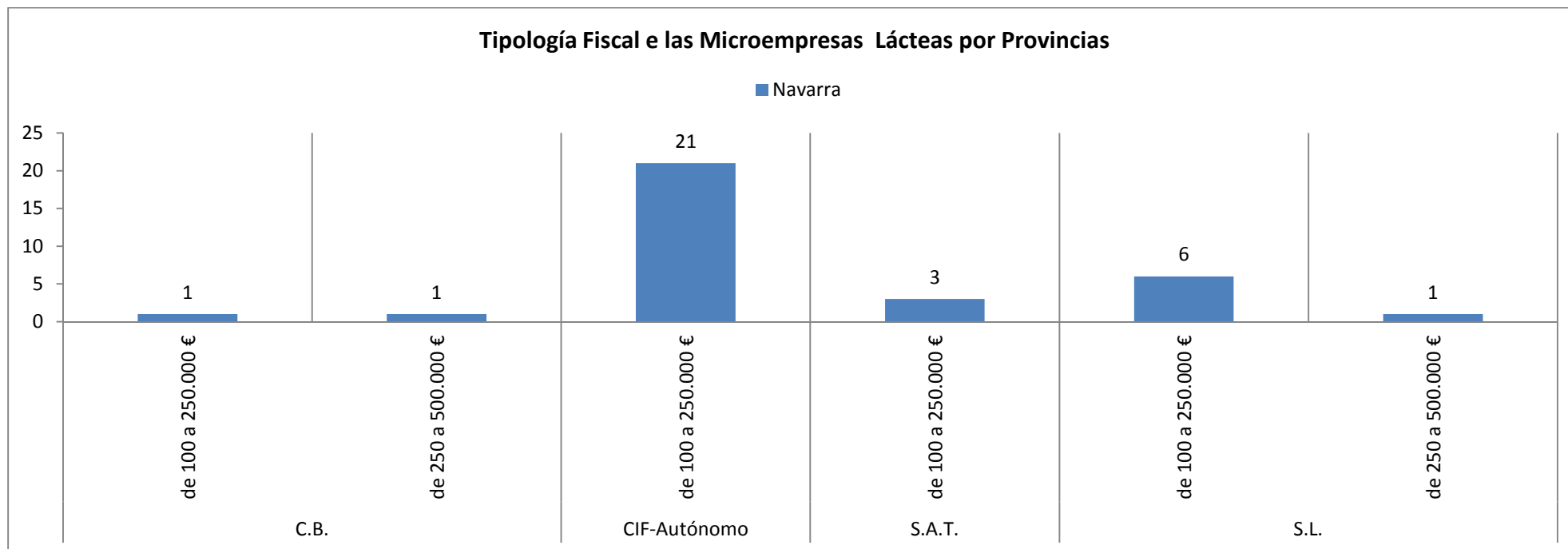


Gráfico 307. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en Navarra.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de CIF-Autónomo con un total de 21 industrias, seguida de S.L. con 7 y S.A.T. con 3.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

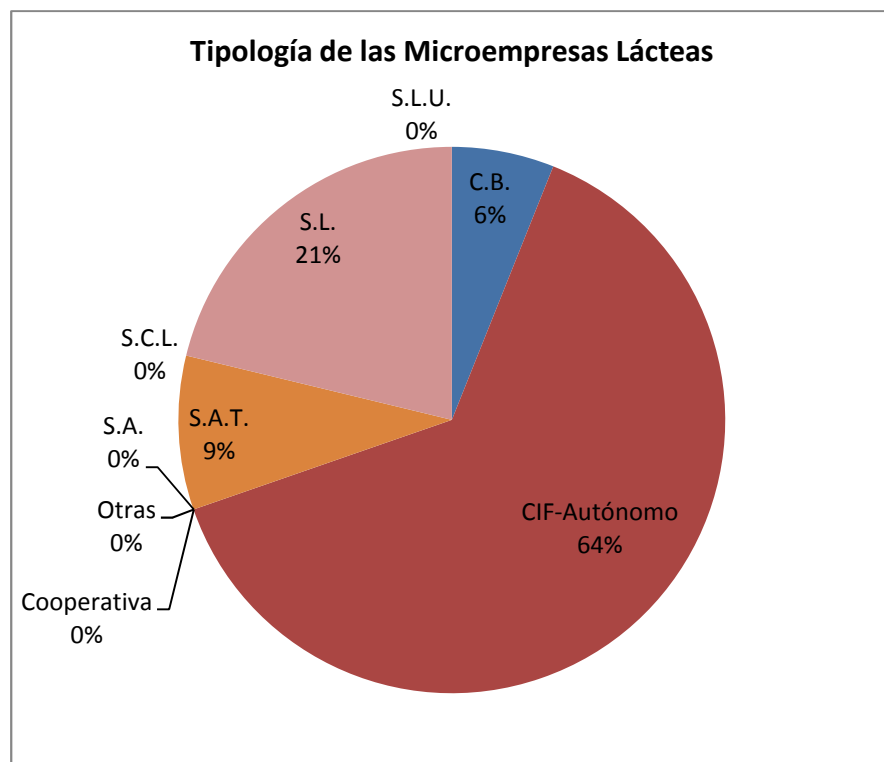


Gráfico 308. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de Navarra.

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

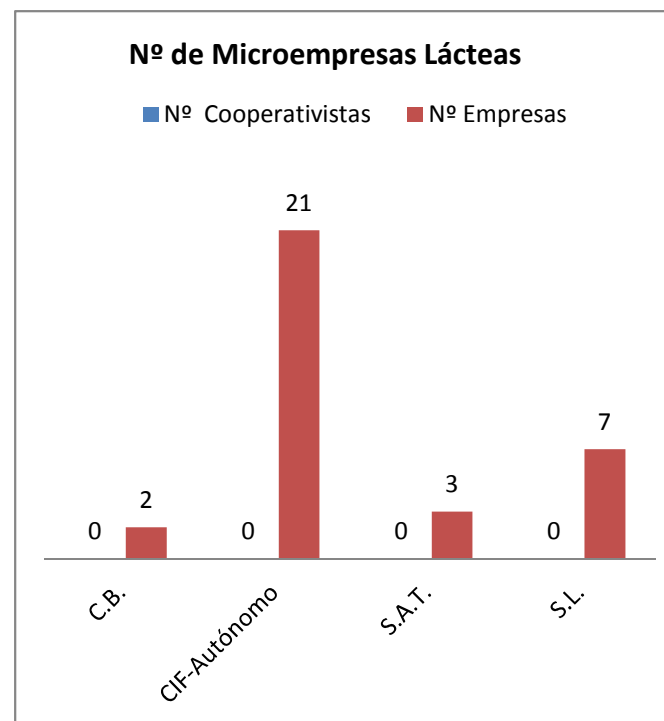


Gráfico 309. Nº Microempresas en Navarra

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

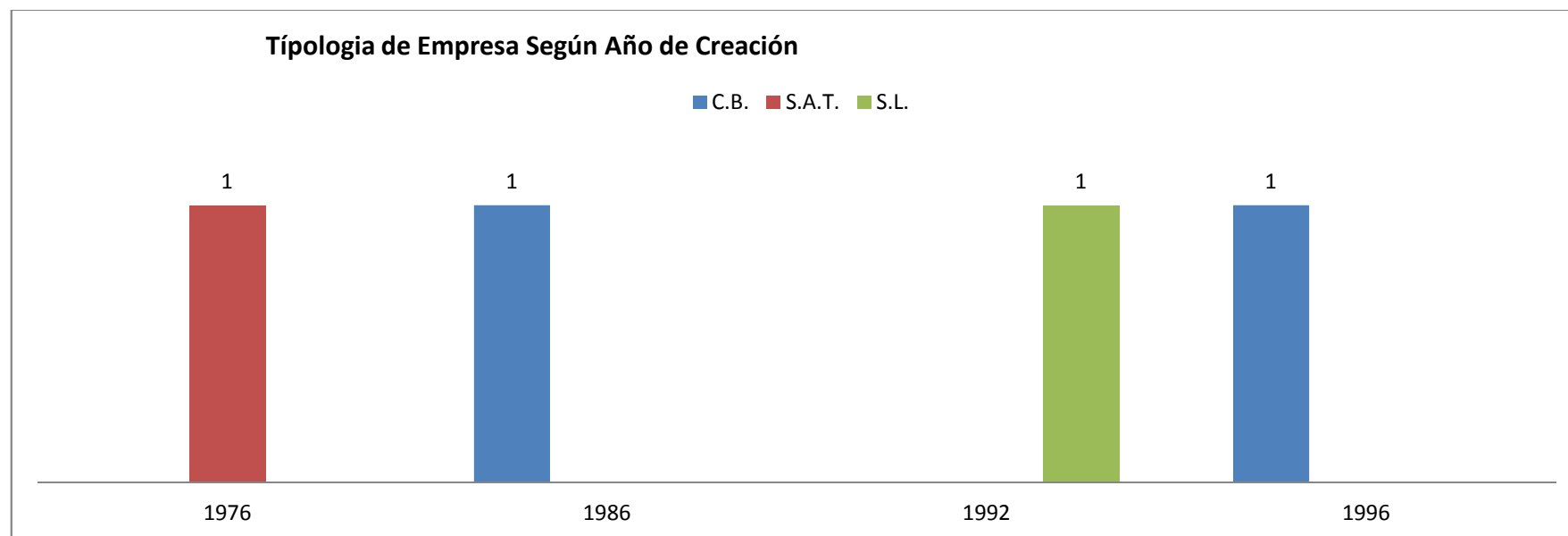


Gráfico 310. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en Navarra

Tal y como se refleja en el gráfico, en la comunidad autónoma de Navarra la mayor parte de las empresas ha declinado ofrecer este dato en las encuestas realizadas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

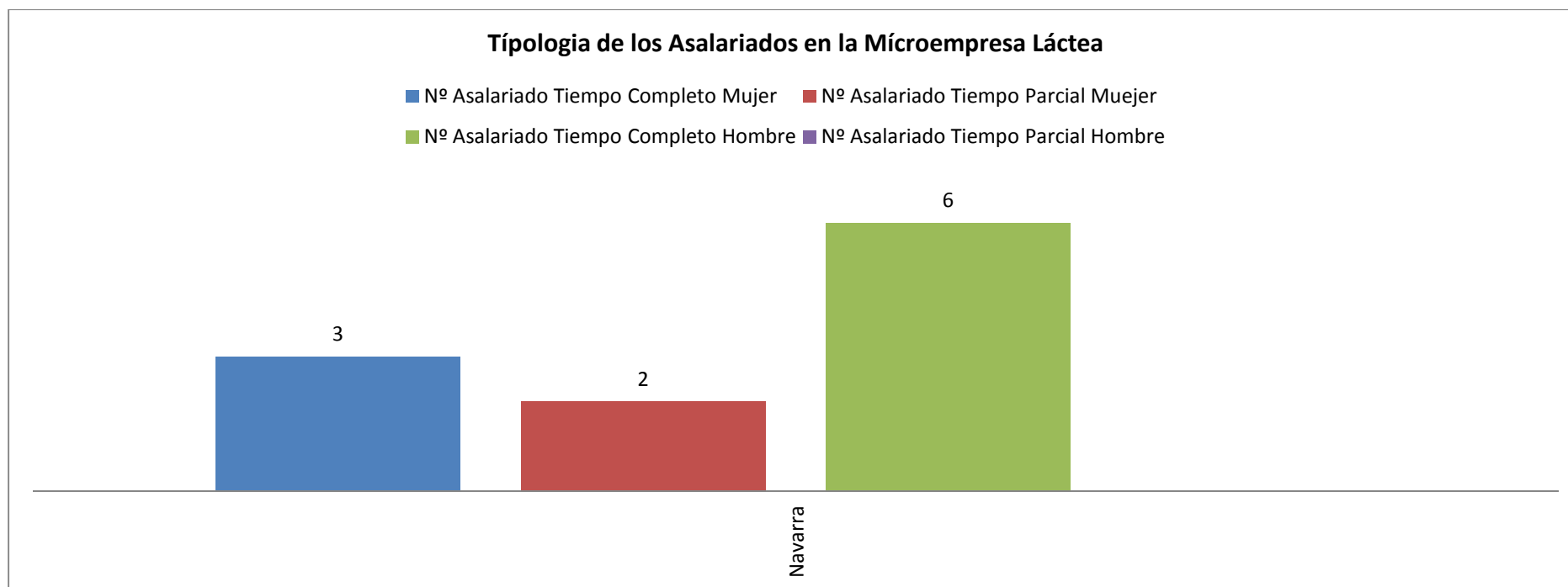


Gráfico 311. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea Navarra

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio.

3.13.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - NAVARRA-

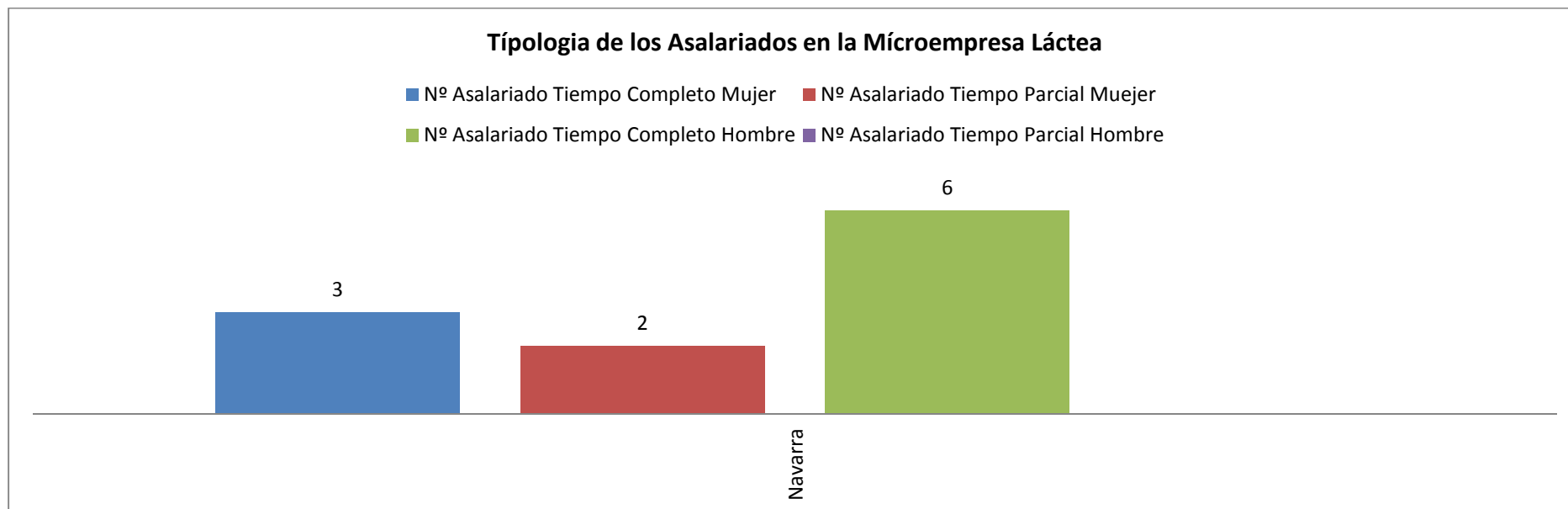


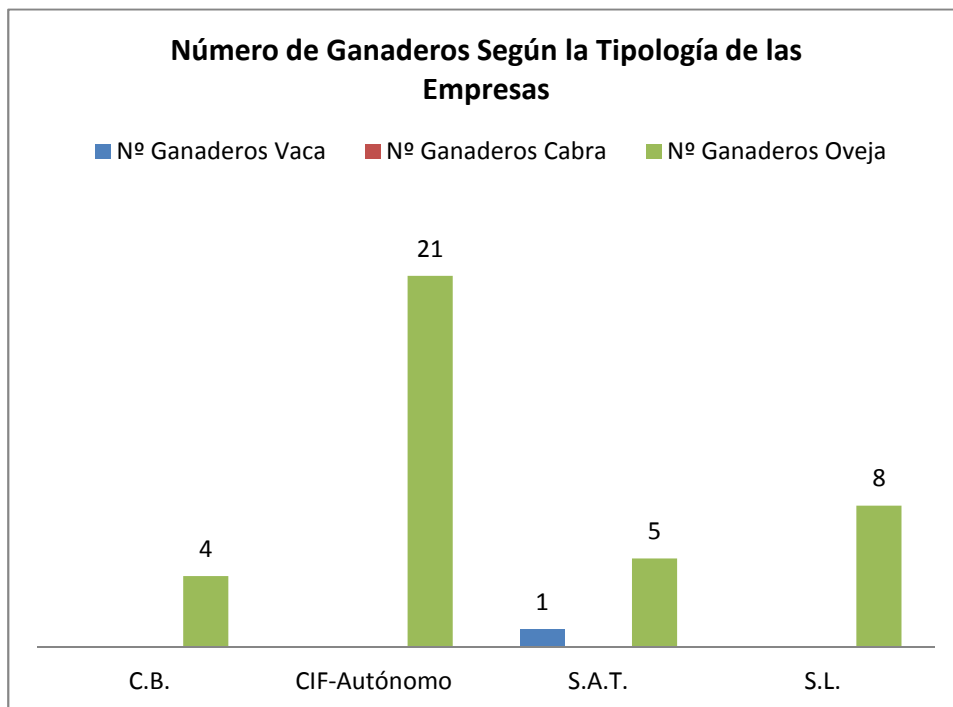
Gráfico 312. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en Navarra.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea Navarra diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 11 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.13.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – NAVARRA -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de Oveja, asociadas a queserías como S.L. o CIF autónomo, estas suponen un total de 38 ganaderías de Oveja y 1 de vaca.

Gráfico 313. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en Navarra

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Las queserías encuestadas no aportan la información acerca del ámbito de compra de la leche.

El gráfico refleja la cantidad total de leche transformada al año en Navarra.

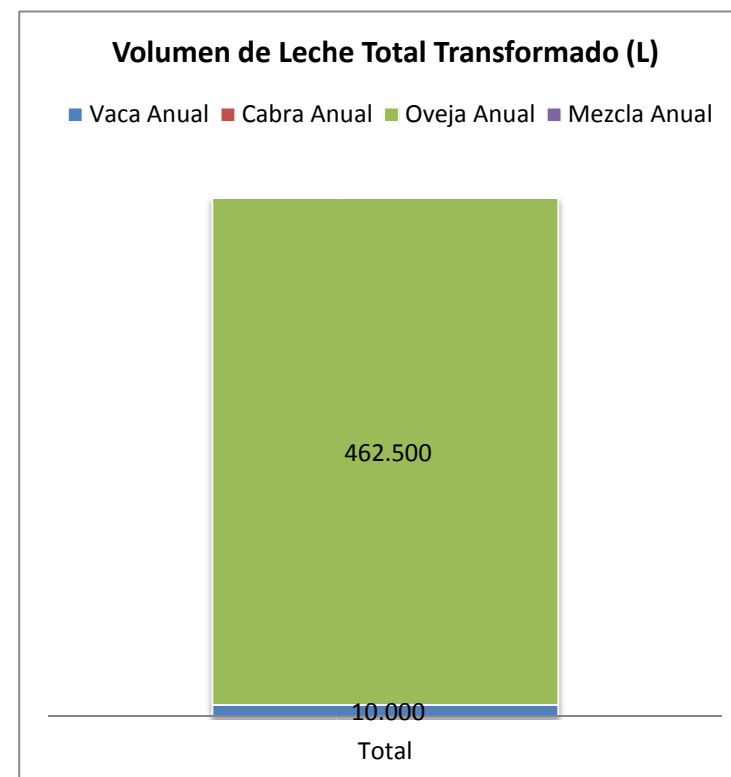


Gráfico 314. Volumen Transformado por Especie en Navarra

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

No se aportan datos a cerca de la tipología de contratos lácteos existentes.

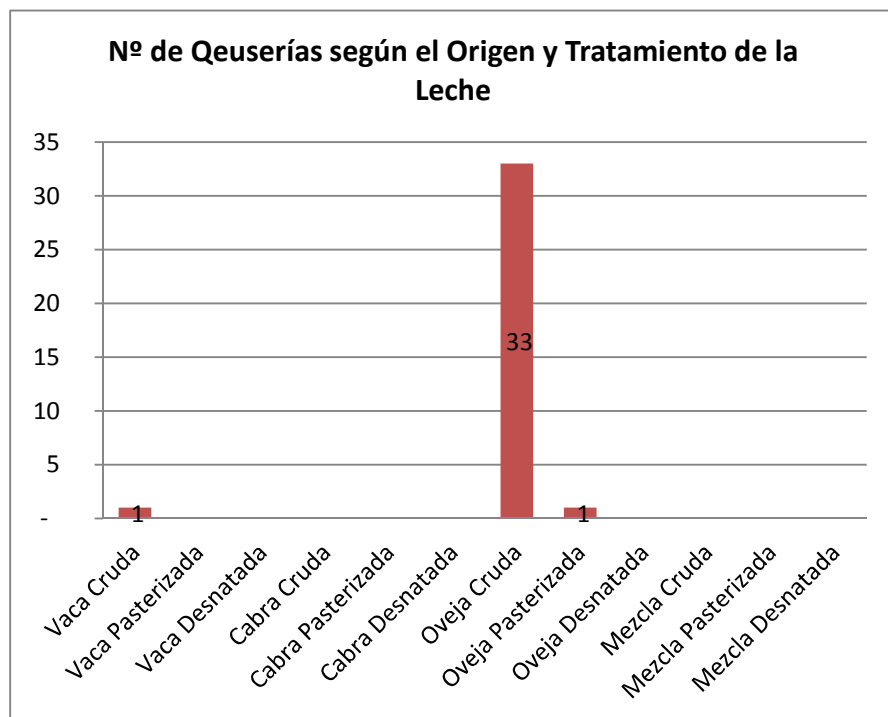
Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.13.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – NAVARRA-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. - NAVARRA -

En Navarra se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.



- Leche de **vaca**, se transforma en 1 industria láctea como leche cruda, no se realiza desnatado de la leche de vaca.
- Leche de **oveja**, se transforma como leche cruda en 33 de las microempresas encuestadas y como pasterizada en una de ellas.

Gráfico 315. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en Navarra

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – NAVARRA -

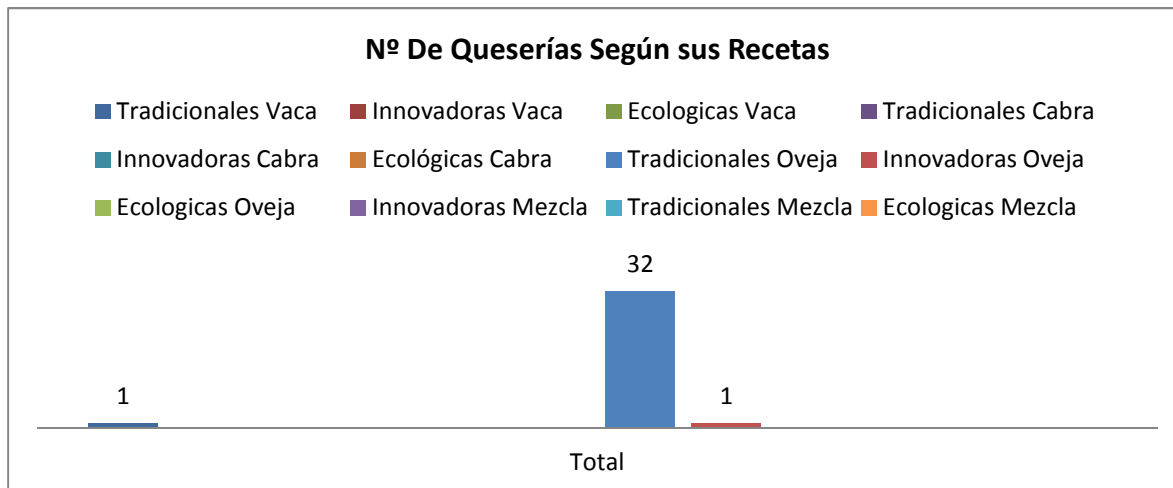


Gráfico 316. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en Navarra

En Navarra se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en una microempresa encuestada.
- Receta tradicionales de oveja se realiza en 32 de las queserías encuestadas.
- Receta innovadora de oveja, se realiza en 1 de las queserías encuestadas.

MOLDEADO-PRENSADO. – NAVARRA -

El tipo de coagulación que se realiza en las microempresas encuestadas en navarra es unicamente enzimatica.

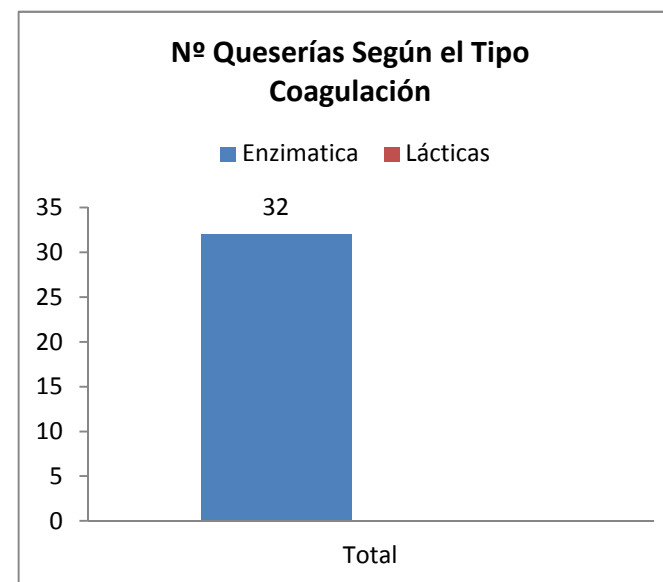


Gráfico 317. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en Navarra

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

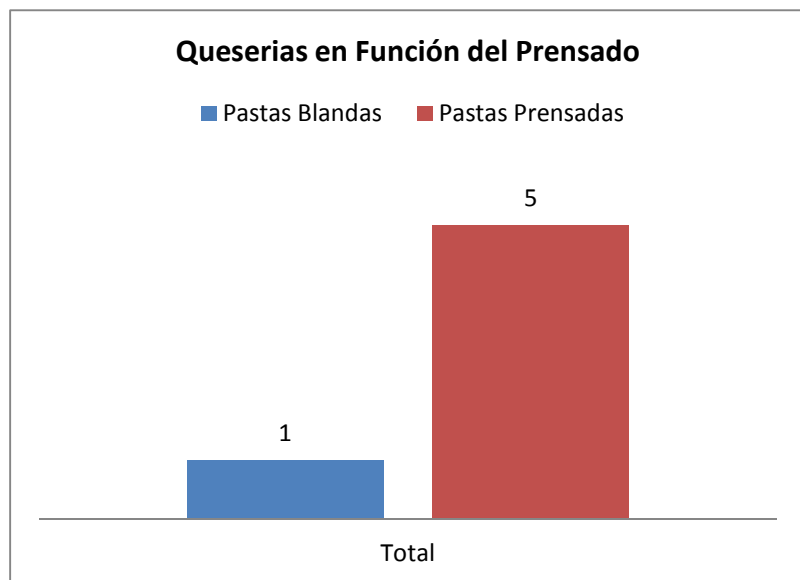


Gráfico 318. Técnica de Prensado en Navarra

Como puede observarse en Navarra la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 5 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 1 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. – NAVARRA -

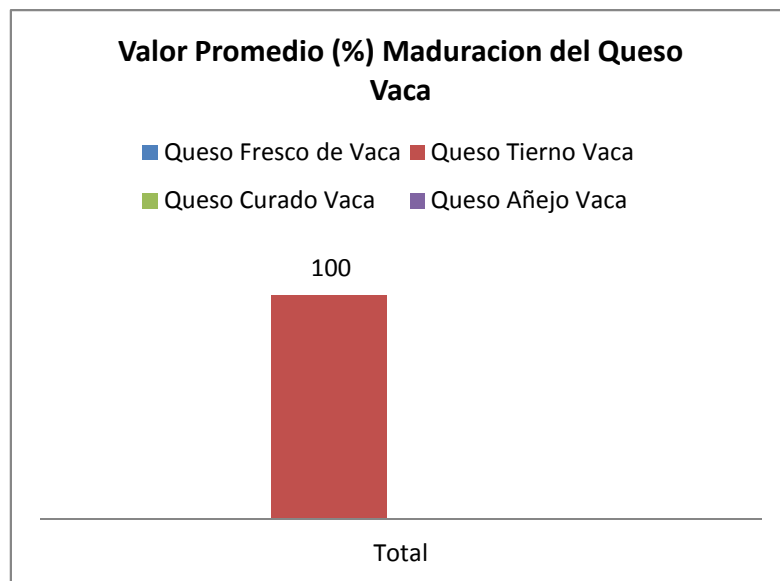


Gráfico 319. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en Navarra

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en Navarra en función al grado de su maduración es:

- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 100 %.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos semicurados, añejos o azules.

MADURACION. QUESO DE CABRA. – NAVARRA -

No existen datos para este tipo de maduración por parte de las microempresas encuestadas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. - NAVARRA -

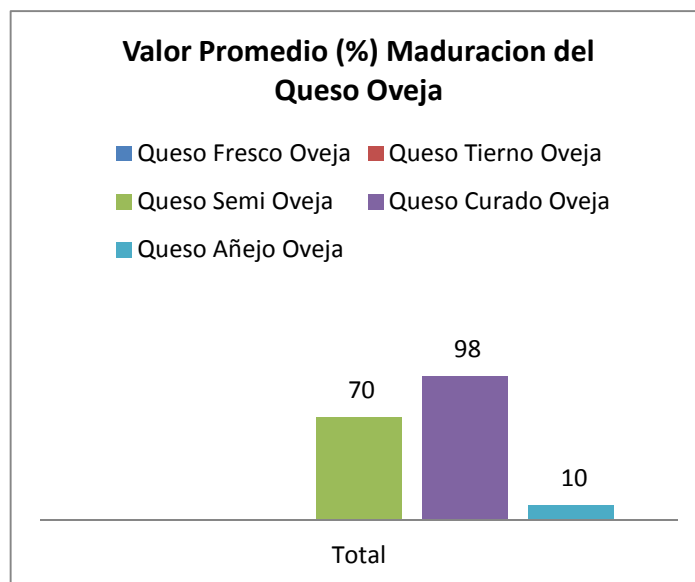


Gráfico 320. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en Navarra

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en Navarra.

Las elaboraciones realizadas en Navarra en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el curado de oveja, semicurado y añejo.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHEs. - NAVARRA -

No existen datos para este tipo de maduración por parte de las microempresas encuestadas.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.13.5 COMERCIALIZACION. – NAVARRA -

TIPOS DE VENTAS. – NAVARRA -

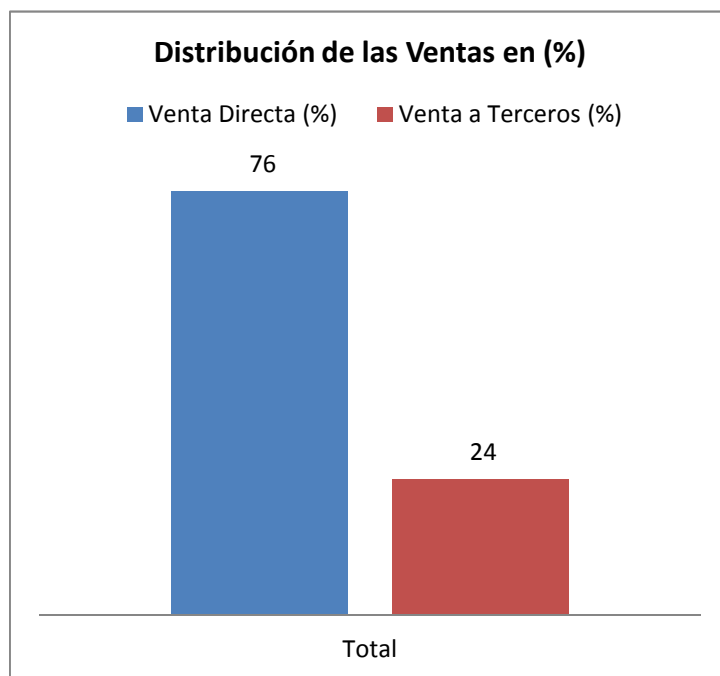


Gráfico 321. Tipificación de la Venta de quesos en Navarra

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 76 % y para las ventas a terceros un 24 %. Esto supone un total de 16 Tn en venta directa y 29 Tn en venta a terceros.

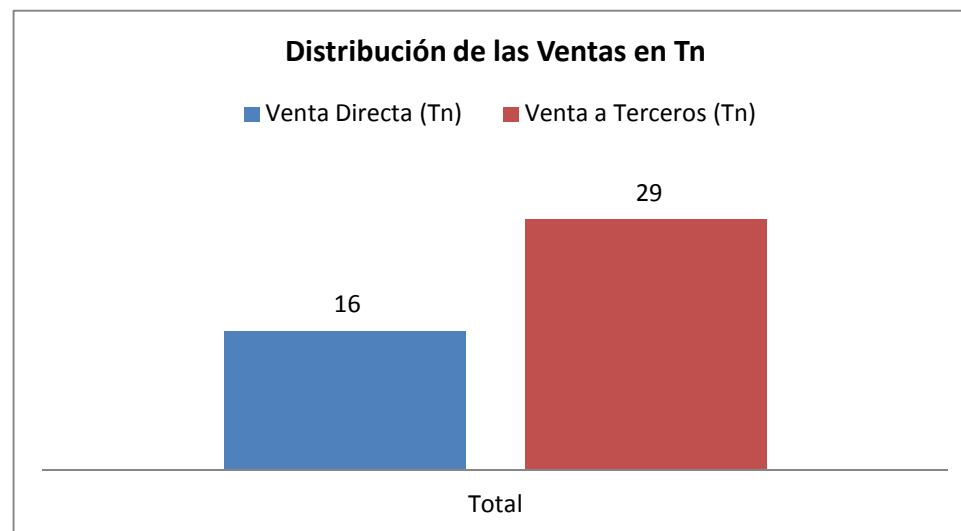


Gráfico 322. Tipología de las Ventas en Navarra

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

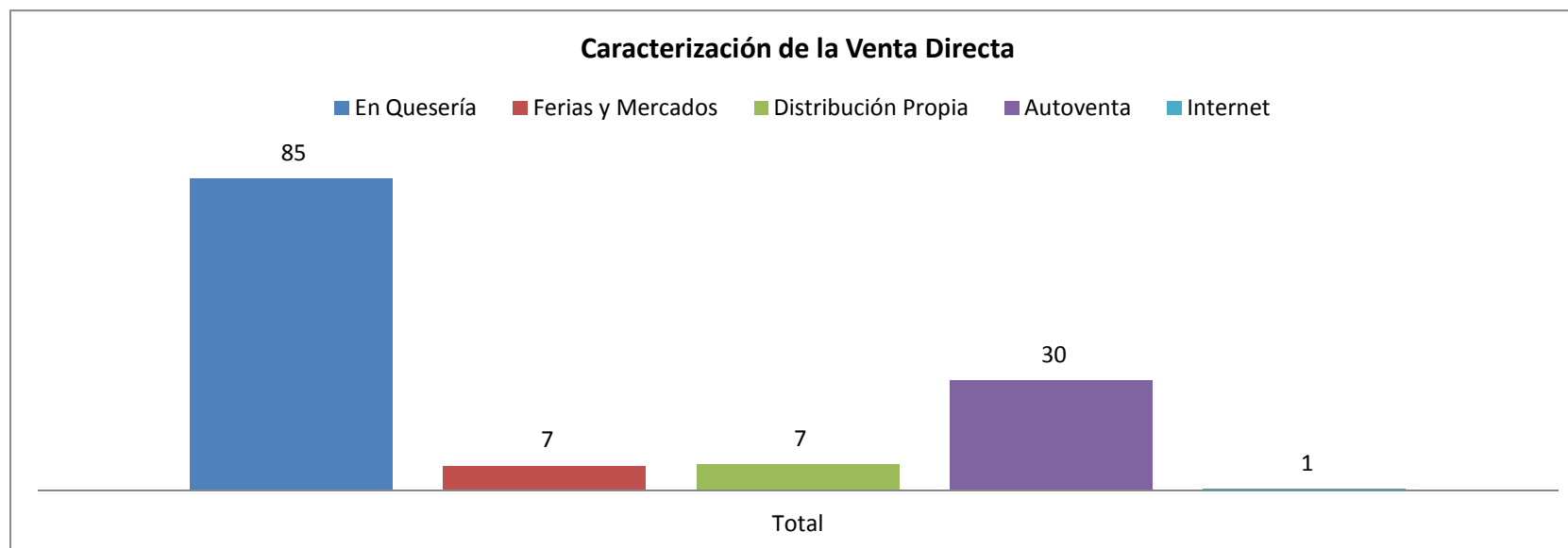


Gráfico 323. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en Navarra

En el gráfico, se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la venta en la propia quesería, seguida de la autoventa, ferias y mercados y distribución propia.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – NAVARRA -

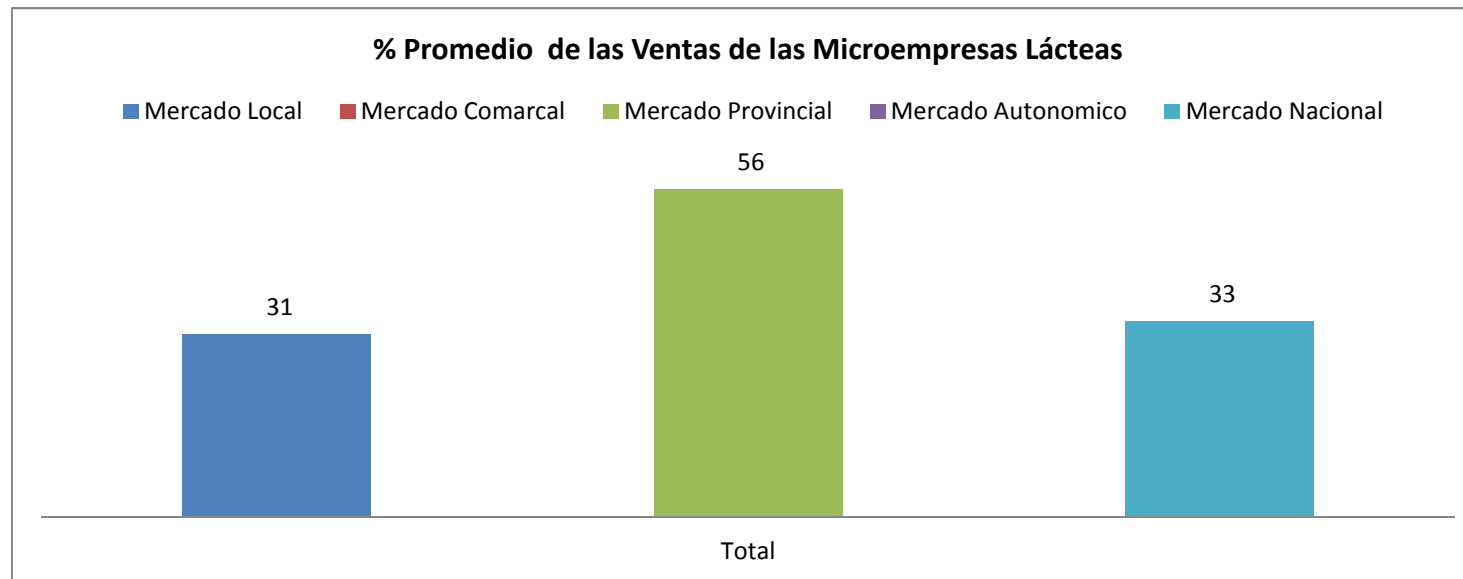


Gráfico 324. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en Navarra

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; mercado provincial, seguidos del nacional y el local.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En Navarra tal y como podemos ver en el gráfico, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Cabe señalar las empresas que exportan a América y Europa con 1 empresas cada una.

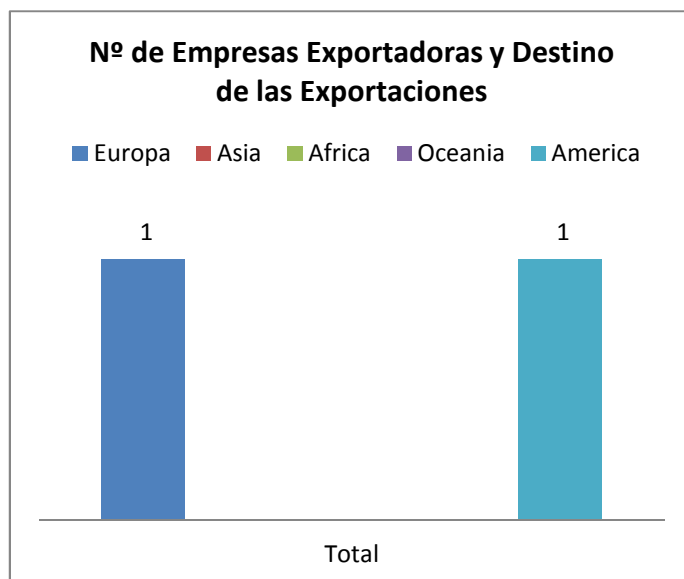


Gráfico 325. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en Navarra

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.13.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – NAVARRA -

LIMITACIONES. – NAVARRA -

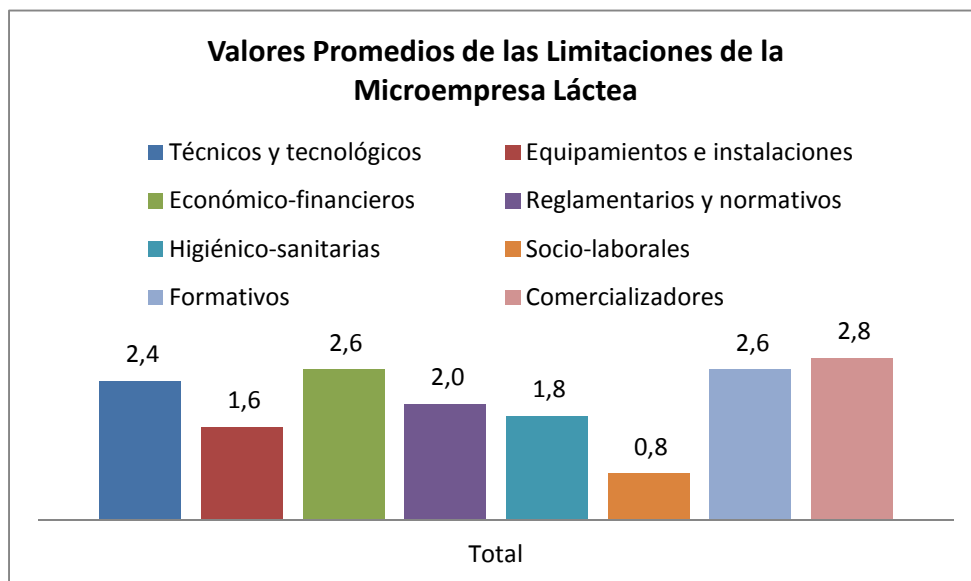


Gráfico 326. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en Navarra

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el gráfico, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Son considerados limitaciones de mayor importancia las referentes a aspectos comercializadores, económicos-financieros y técnicos y tecnológicos.

Las de menor importancia son referentes a socio-laborales y equipamientos e instalaciones.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – NAVARRA -

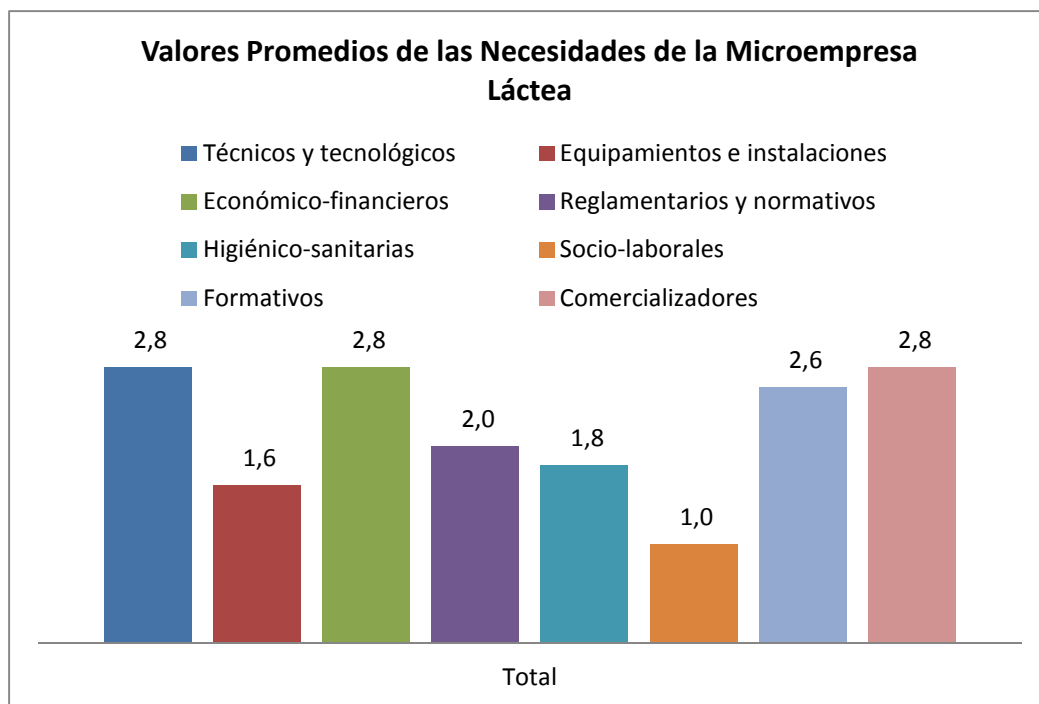


Gráfico 327. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en Navarra

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos socio laborales y equipamiento e instalaciones.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos comercializadores, económicos-financieros, técnicos y tecnológicos.

3.14 PAIS VASCO

3.14.1 TIPOLOGIA EMPRESARIAL DE LA S MICROEMPRESAS. – PAIS VASCO -

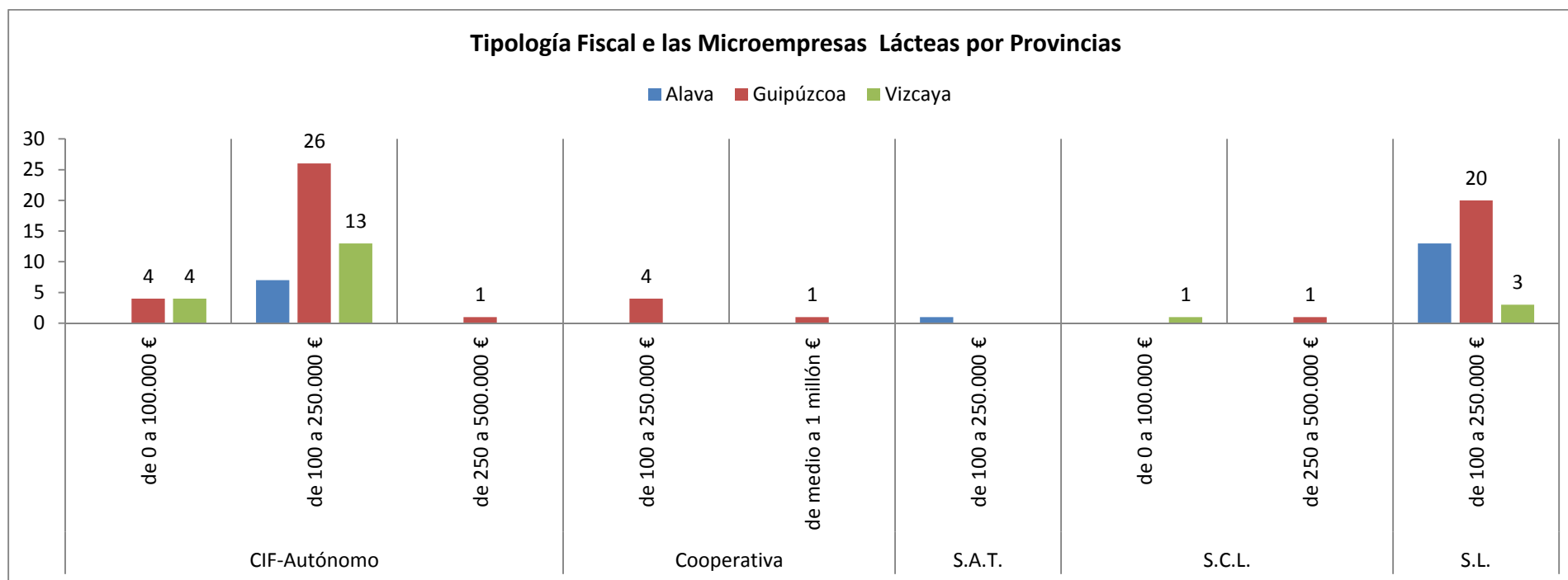


Gráfico 328. Tipología Fiscal de las Microempresas Lácteas en País Vasco.

La figura más común adoptada por las microempresas lácteas encuestadas es la de CIF-Autónomo con un total de 55 industrias, seguida de S.L. con 36 y cooperativa.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Poseen especialmente importancia la figura de CIF-Autónomo y S.L. frente a las demás figuras existentes, hecho que pone de manifiesto la dimensión de dichas industrias lácteas.

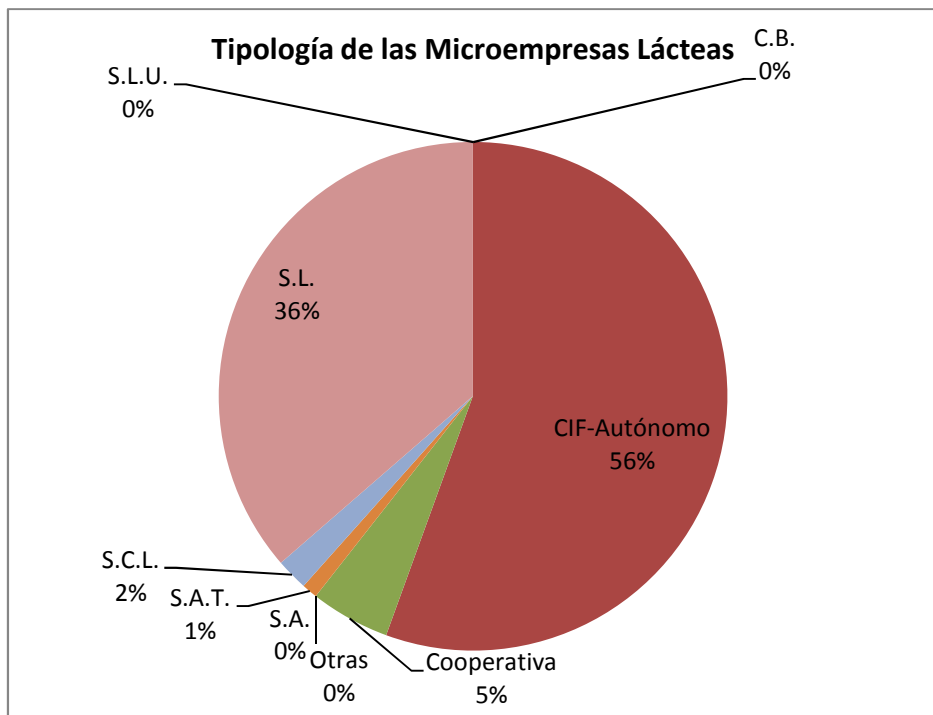


Gráfico 329. Tipología de Empresa de las Microempresas Lácteas de País Vasco.

En el gráfico se representan en %, la tipología de empresas encuestadas en España.

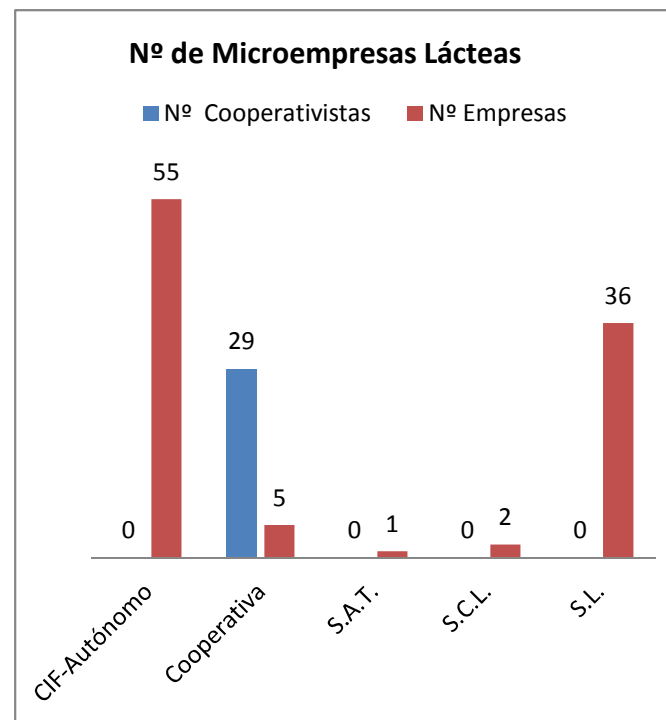


Gráfico 330. Nº Microempresas en País Vasco

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

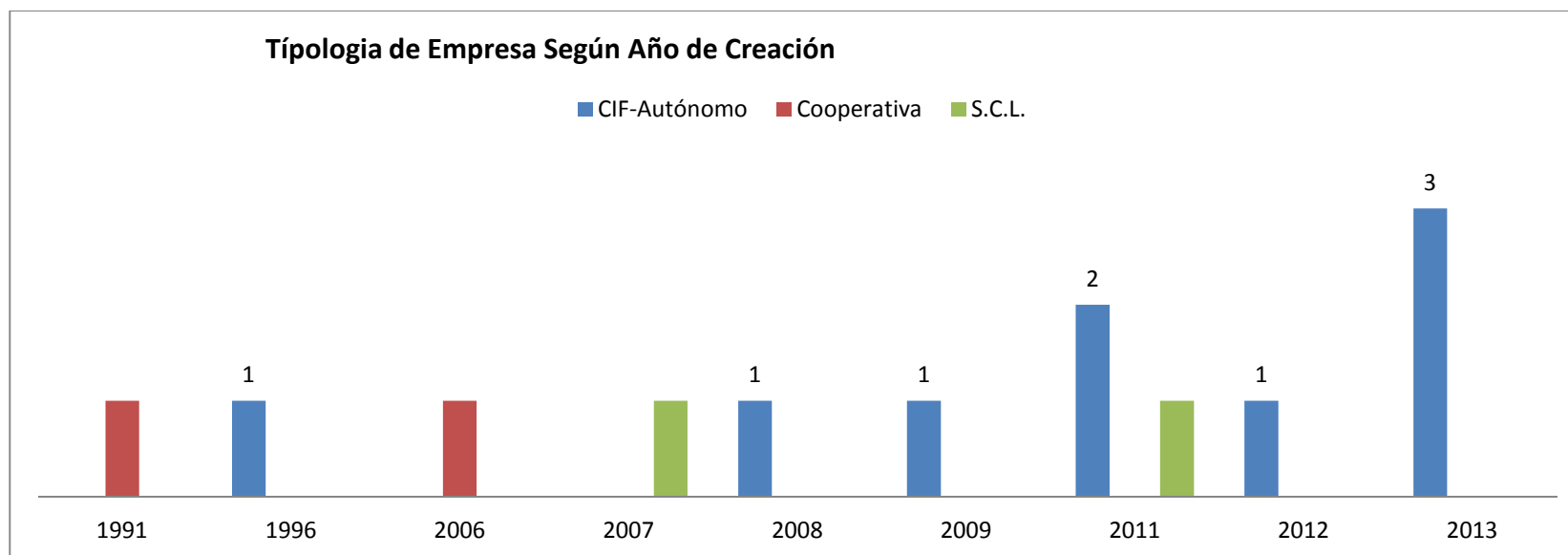


Gráfico 331. Empresas Creadas según su Tipología y Año de Creación en País Vasco

Tal y como se refleja en el gráfico, vemos como la mayor parte de las microempresas encuestadas no han contestado a esta pregunta, representándose el N^o de queserías y año de creación de las que sí han participado de la pregunta.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

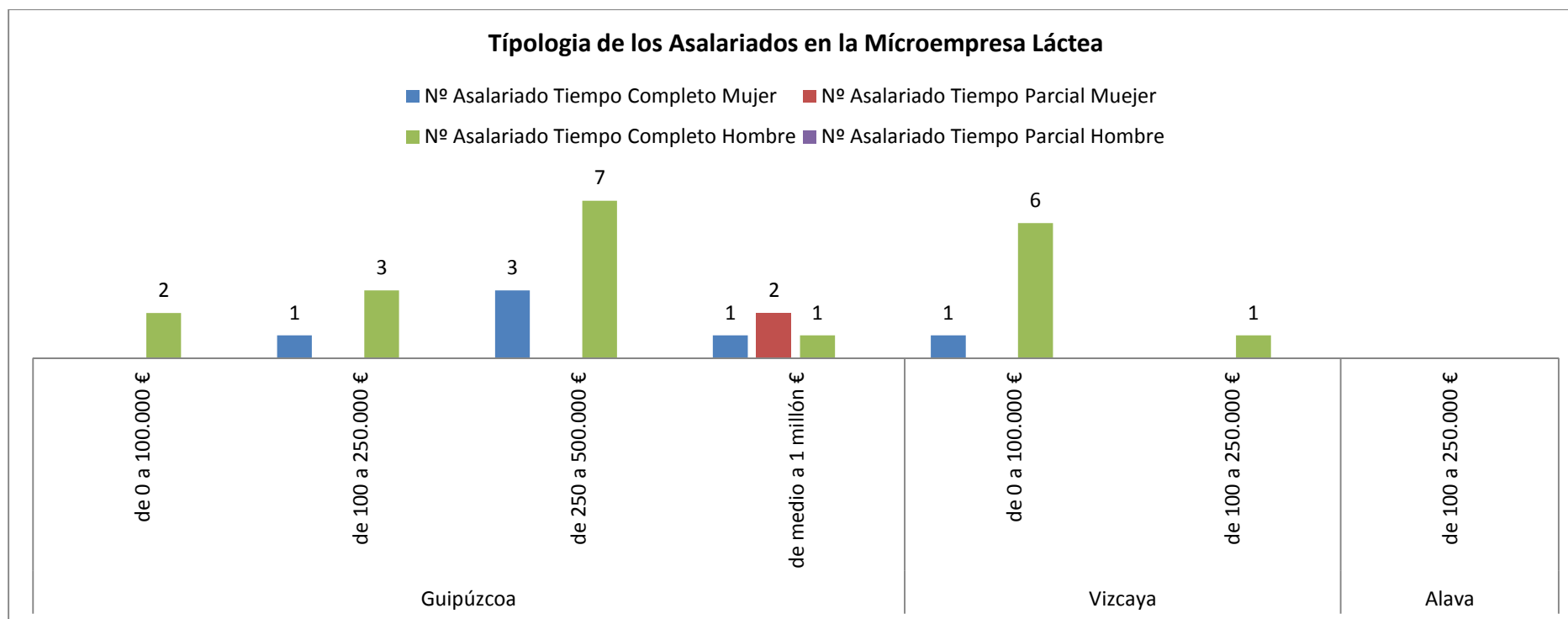


Gráfico 332. Asalariados por Provincias y Volumen de Facturación en la Microempresa Láctea del País Vasco

En el gráfico se representa el número de asalariados según su sexo y rango de facturación de la microempresa para la que prestan servicio. Analizando el mismo, es evidente que la mujer tiene un alto peso sobre el empleo generado en este sector.

3.14.2 EMPLEO DIRECTO GENERADO POR LA MICROEMPRESA LÁCTEA - ANDALUCIA-

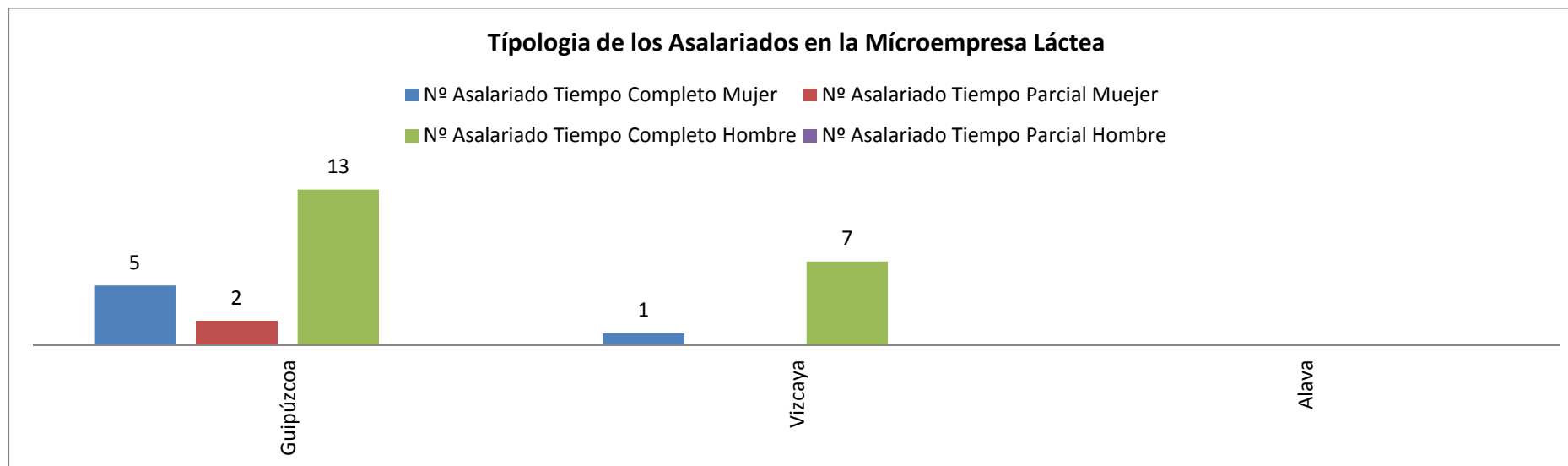


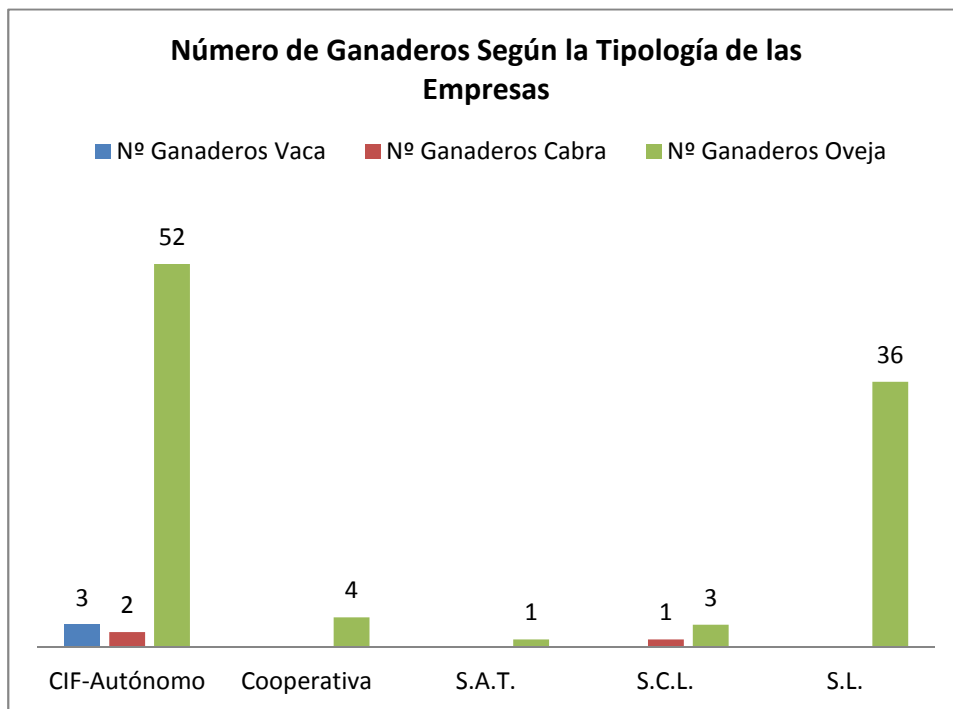
Gráfico 333. Tipología del Empleo generado por la Microempresa Láctea en España.

En la gráfica anterior se representa el Número de asalariados totales generados por la microempresa láctea española diferenciando en ella por sexo y si son asalariados a tiempo completo o a tiempo parcial. Podemos observar que entre las microempresas encuestadas y que han contestado a esta cuestión el número de empleos registrados supera los 28 empleos generados.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.14.3 MATERIA PRIMA. LA LECHE. – PAIS VASCO -



Tal y como podemos ver en la grafica adjunta la ganadería predominante es la ganadería de oveja, asociadas a queserías como S.L. o CIF autónomo, estas suponen un total de 96 ganaderías de oveja, tres de cabra y tres de vaca.

Gráfico 334. Número de Ganaderos Según la Tipología de las Empresas en País Vasco

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En el gráfico refleja la cantidad total de leche transformada al año en País Vasco.

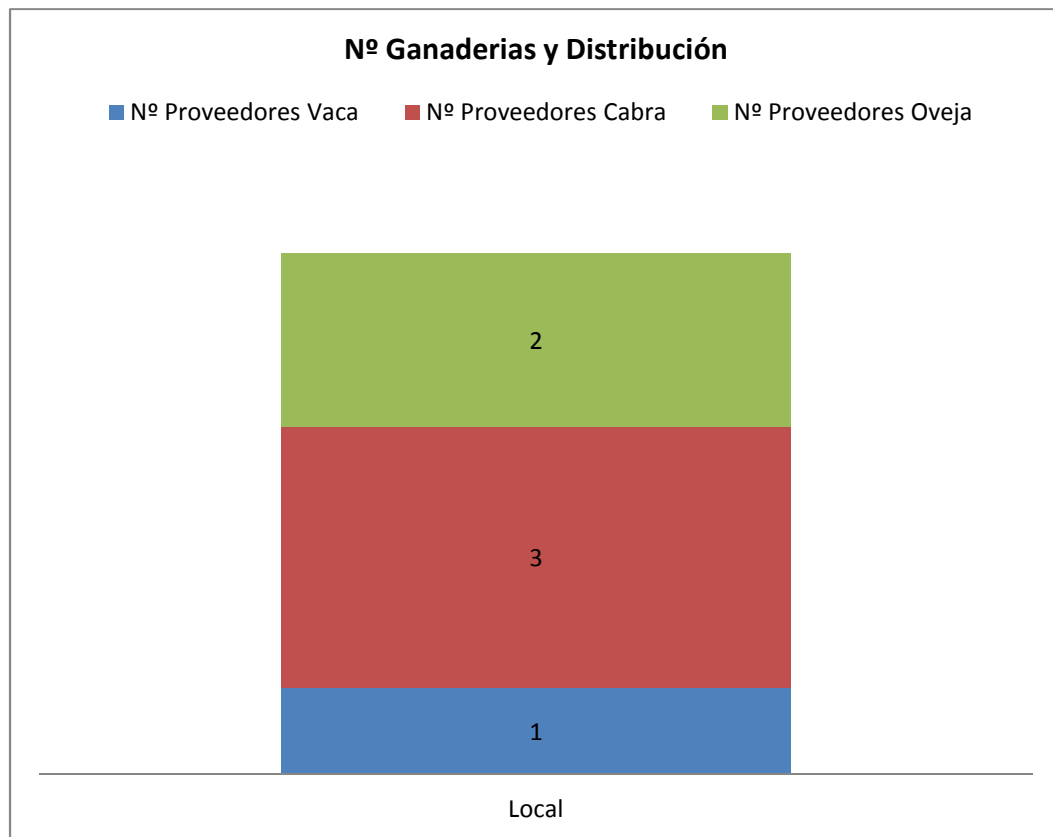


Gráfico 335. Ámbito de Compra de Leche para Transformación en País Vasco

En el gráfico se analiza la localización de la ganadería y su vinculación con la quesería.

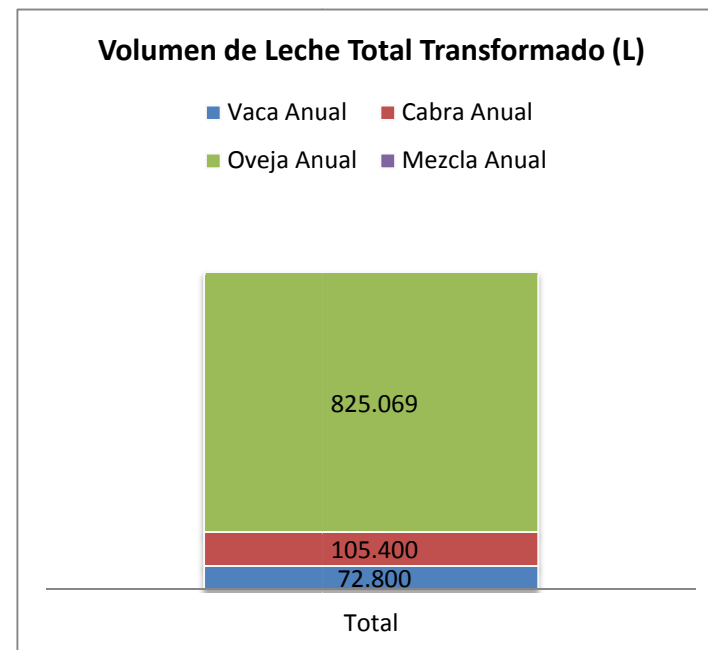


Gráfico 336. Volumen Transformado por Especie en País Vasco

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

En el gráfico, representa la tipología de contratos o relaciones comerciales establecidas con los proveedores de leche a la microempresa láctea.

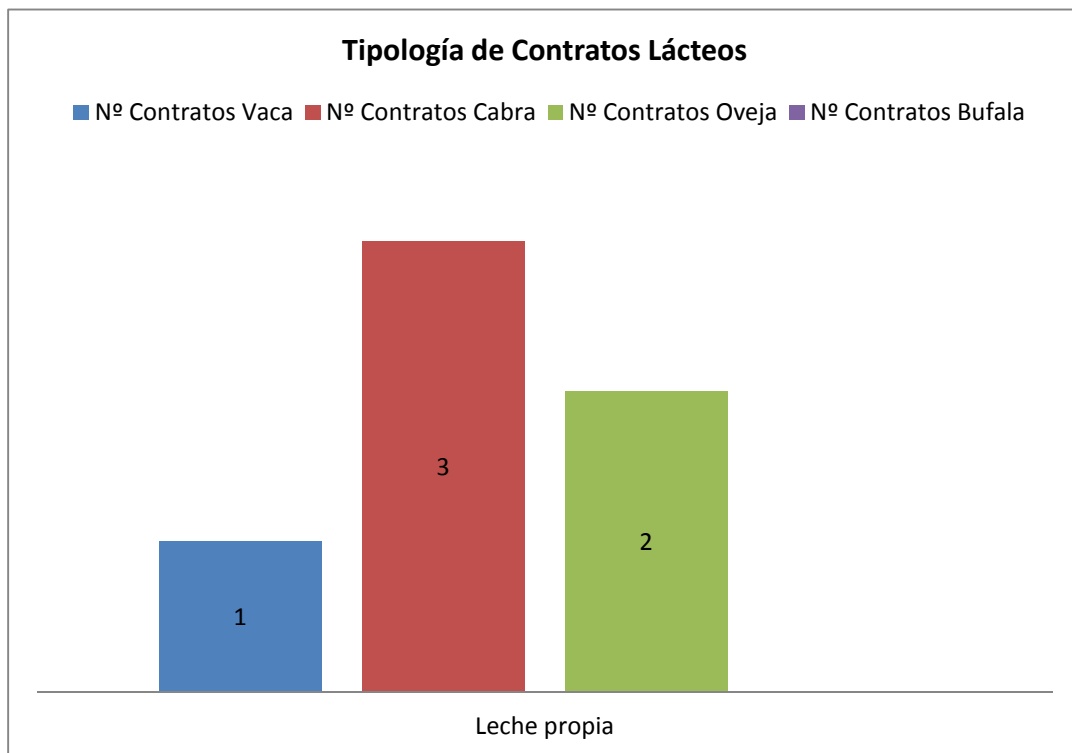


Gráfico 337. Tipología de los Contratos Lecheros en País Vasco

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

Bajo las siglas C.G se representan los contratos con ganaderos, C.R. representan los centros de recogida y estos además pueden combinarse entre sí.

En el caso de País Vasco la mayoría de las empresas encuestadas no han aportado información acerca del origen de la leche.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.14.4 LA ELABORACION-PRODUCCION. – PAIS VASCO-

TRATAMIENTO DE LA LECHE. – PAIS VASCO -

En País Vasco se transforma leche de vaca, cabra y oveja o mezcla de las mismas.

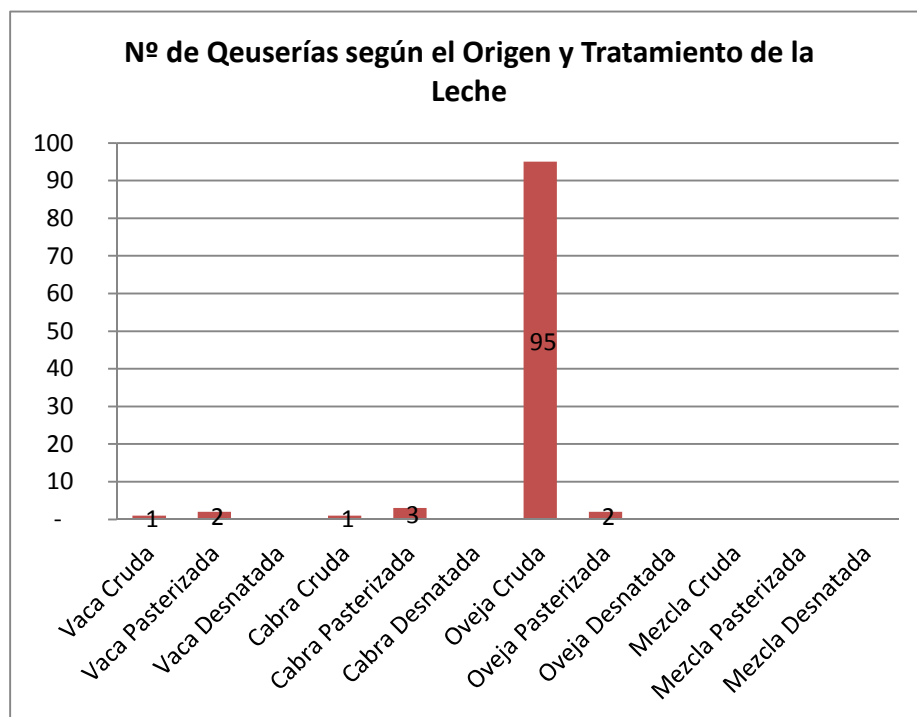


Gráfico 338. Tratamiento Térmico Leche Procesada en las Microempresas en País Vasco

- Leche de **vaca**, se transforma en 2 industrias lácteas como pasterizada y en 1 como leche cruda. En ninguna de las queserías encuestadas se realiza desnatado de la leche.
- Leche de **Cabra**, esta se transforma pasterizada en 3 industrias lácteas y en 1 como cruda. Sobre la leche de cabra tampoco se realiza desnatado en las industrias lácteas.
- Leche de **oveja**, se trabaja en 95 industrias como leche cruda y en 2 como pasterizada. No se realiza desnatado en la leche de oveja.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

RECETAS Y COAGULACION. – PAIS VASCO -

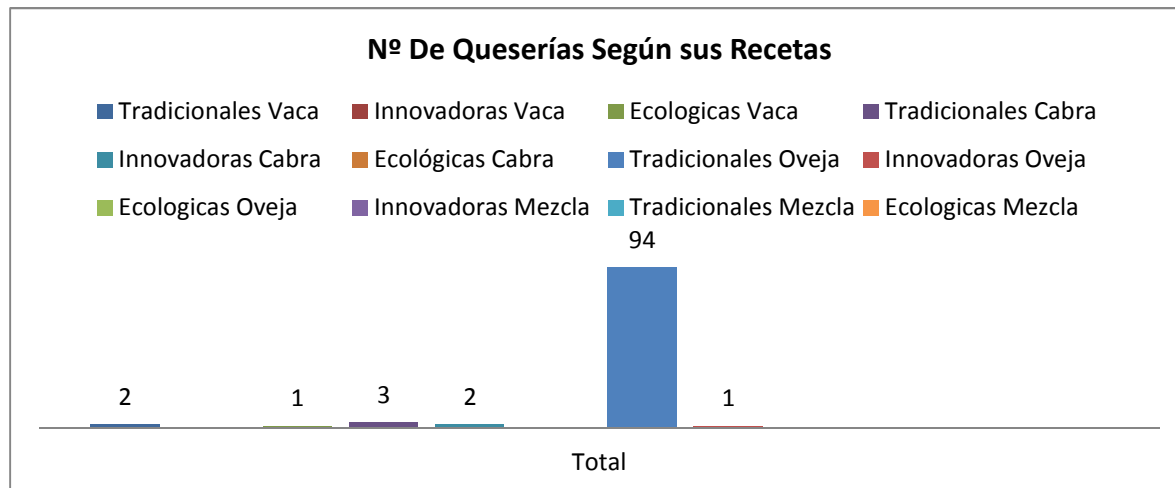


Gráfico 339. Tipología de las Recetas en las Industrias Lácteas en País Vasco

En País Vasco se han obtenido los siguientes resultados a la pregunta de si se elaboran recetas tradicionales, innovadoras o ecológica:

- Recetas tradicionales de Vaca, solo se realiza en 2 queserías.
- Recetas ecológica de Vaca se transforma en 1 queserías.
- Recetas tradicionales de cabra se realiza en 3 queserías, innovadoras en 2.
- Recetas tradicionales de oveja se realiza en 94 queserías, e innovadoras en 1.

El tipo de coagulación predominante en País Vasco es la coagulación enzimática. Esta se realiza en 99 queserías frente a las 2 que declaran realizar coagulaciones lácticas.

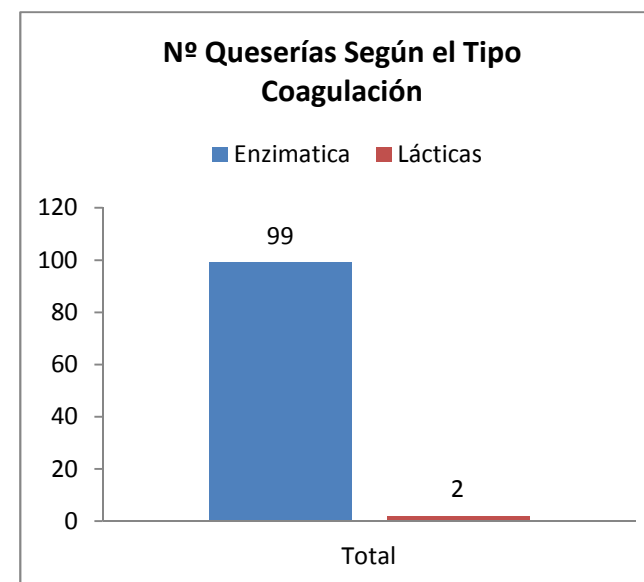


Gráfico 340. Valores Promedio de Tipos de Coagulación en País Vasco

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MOLDEADO-PRENSADO. – PAIS VASCO -

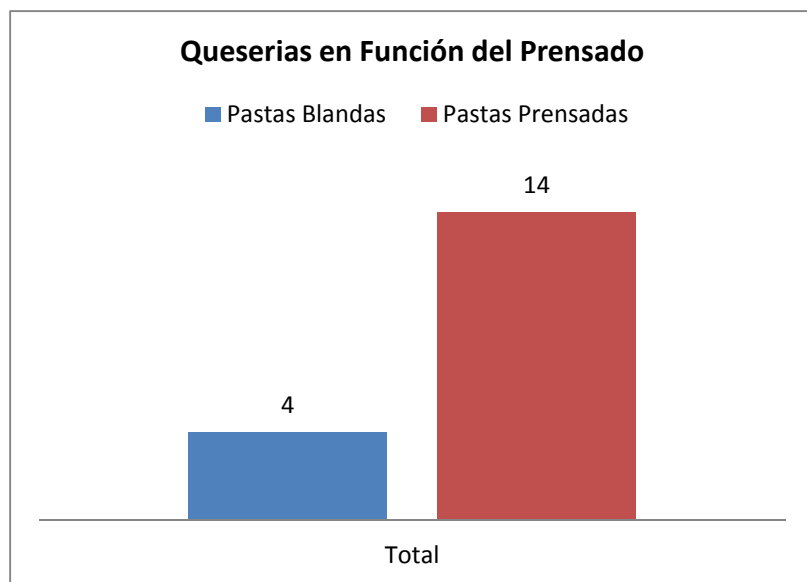


Gráfico 341. Técnica de Prensado en País Vasco

En el gráfico se representa gráficamente el número de queserías encuestadas que elaboran pastas prensadas y las que elaboran pastas blandas.

Como puede observarse en País Vasco la técnica predominante es el prensado de las pastas, con un total de 14 queserías que manifiestan utilizar esta técnica, frente a solo 4 que manifiestan usar la técnica de prensado de pastas blandas o auto desuerado en alguno de sus quesos.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE VACA. - PAIS VASCO -

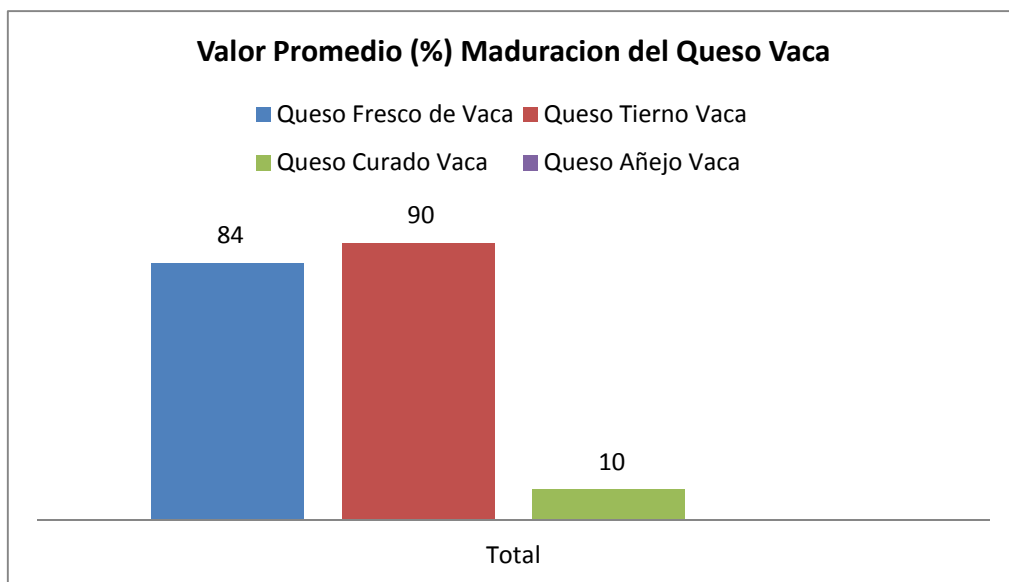


Gráfico 342. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Vaca en País Vasco

EL valor promedio de maduración para el queso de vaca elaborado en País Vasco en función al grado de su maduración es:

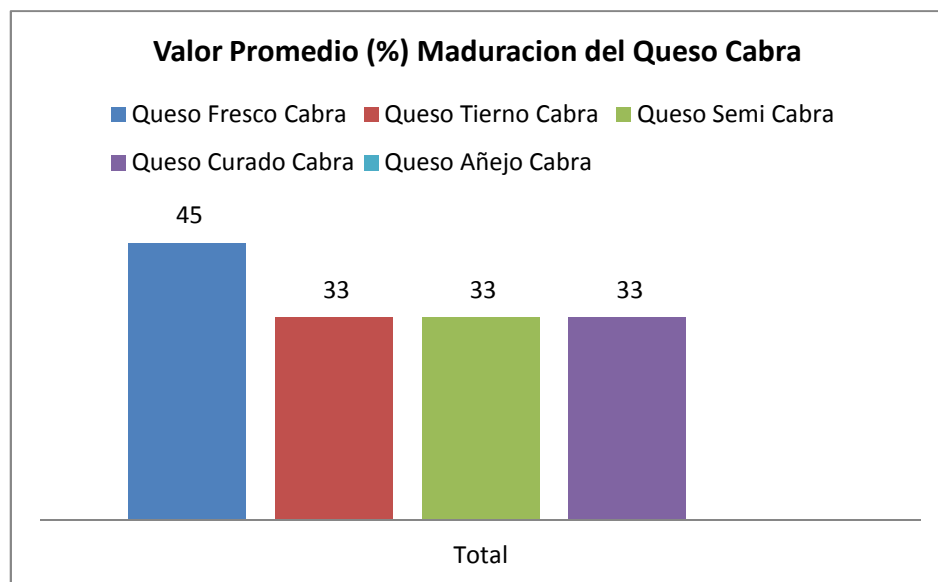
- Se comercializa como **Queso fresco** el 84 % del queso de vaca elaborado.
- El Queso **Tierno** tiene un valor promedio del 90 %.
- El Queso **Curado** de vaca se comercializa como tal en un valor promedio del 10 %.

No hay queserías participantes en el estudio que comercialice quesos semicurados, añejos o azules.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE CABRA. - PAIS VASCO -



EL valor promedio del queso de cabra elaborado en País Vasco y comercializado según las encuestas realizadas se comercializa como queso fresco en un 45 %, tierno un 33 %, semicurado en un 33 % y Curado en un 33 %.

Gráfico 343. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Cabra en País Vasco

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO DE OVEJA. – PAIS VASCO -

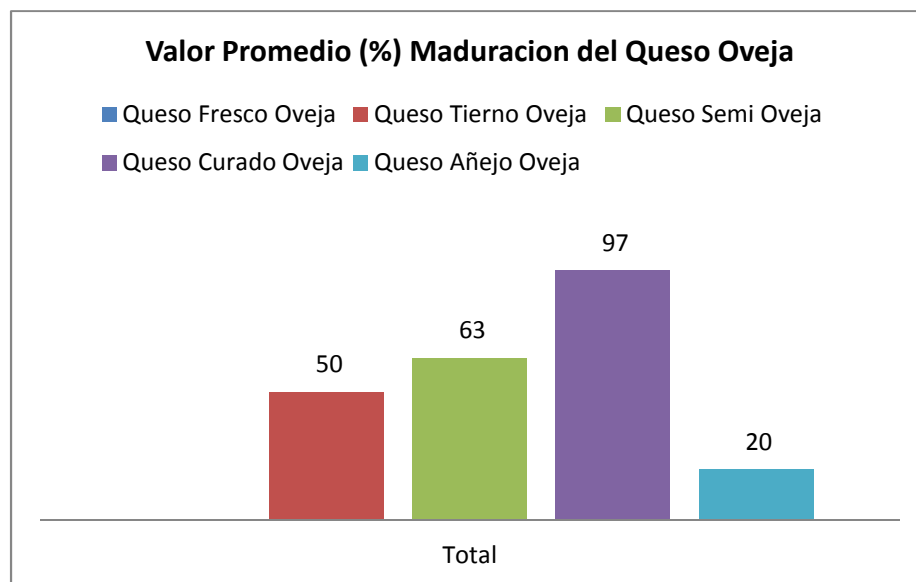


Gráfico 344. Distribución en % de las Maduraciones en Leche de Oveja en País Vasco

El queso de oveja como se ha podido analizar anteriormente no es uno de los que mayor importancia tengan en País Vasco.

Las elaboraciones realizadas en País Vasco en las microempresas lácteas se comercializan como queso madurado, siendo la maduración de mayor importancia el curado seguido del semicurado, tierno y añejo.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MADURACION. QUESO MEZCLA DE LECHEs. - PAIS VASCO -

No se aportan datos por partes de las microempresas encuestadas para este tipo de queso.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.14.5 COMERCIALIZACION. – PAIS VASCO -

TIPOS DE VENTAS. – PAIS VASCO -

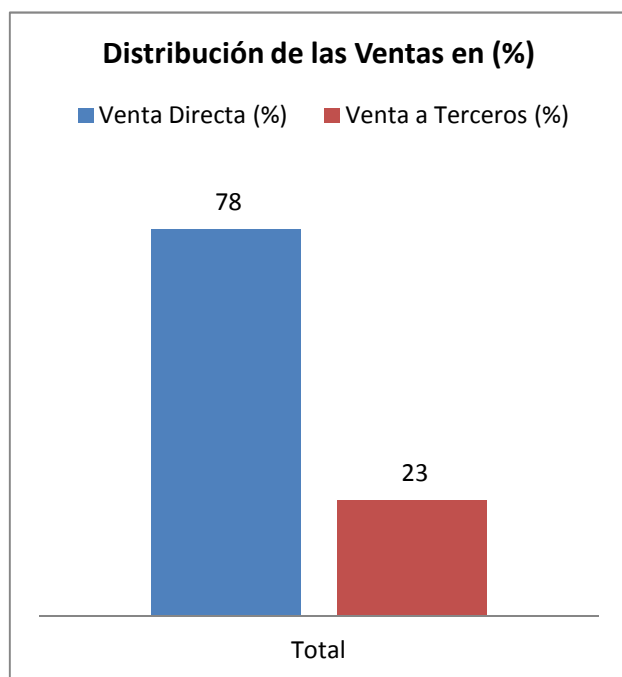


Gráfico 345. Tipificación de la Venta de quesos en País Vasco

El valor promedio obtenido en las encuestas realizadas para la venta directa es del 78 % y para las ventas a terceros un 23 %. Esto supone un total de 3.343 Tn en venta directa y 11.531 Tn en venta a terceros.

Tiene especial importancia el valor de la venta directa sobre la venta a terceros en las queserías encuestadas en País Vasco.

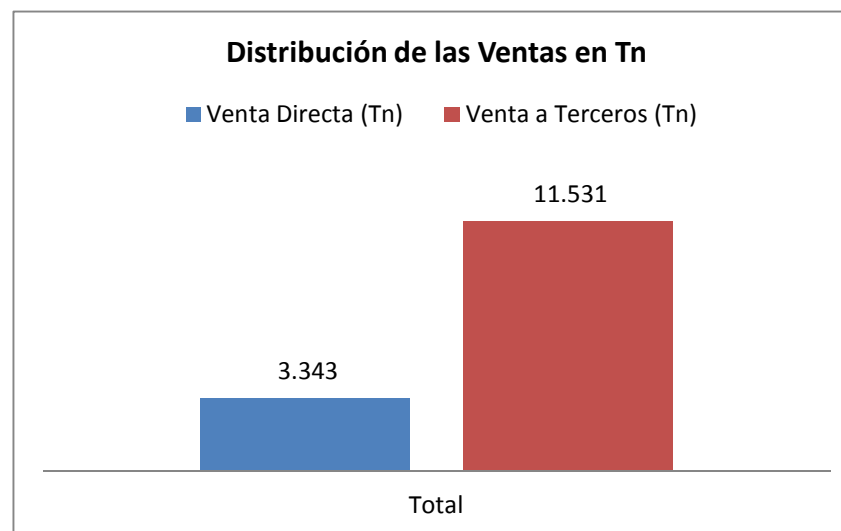


Gráfico 346. Tipología de las Ventas en País Vasco

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

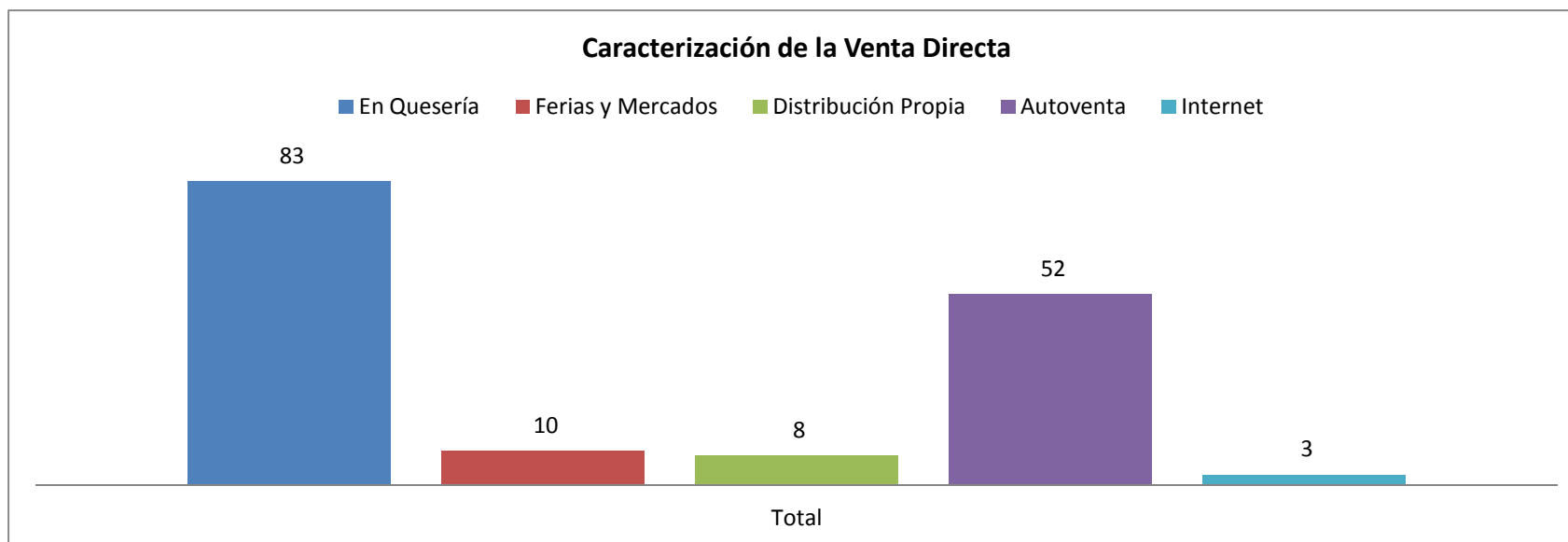


Gráfico 347. Valor Promedio de la Caracterización de la Venta Directa (%) en País Vasco

En el gráfico se observa la distribución de la venta directa, jugando un papel muy importante la venta en la propia quesería, seguida de la autoventa, ferias y mercados e internet.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

MERCADOS. – PAIS VASCO -

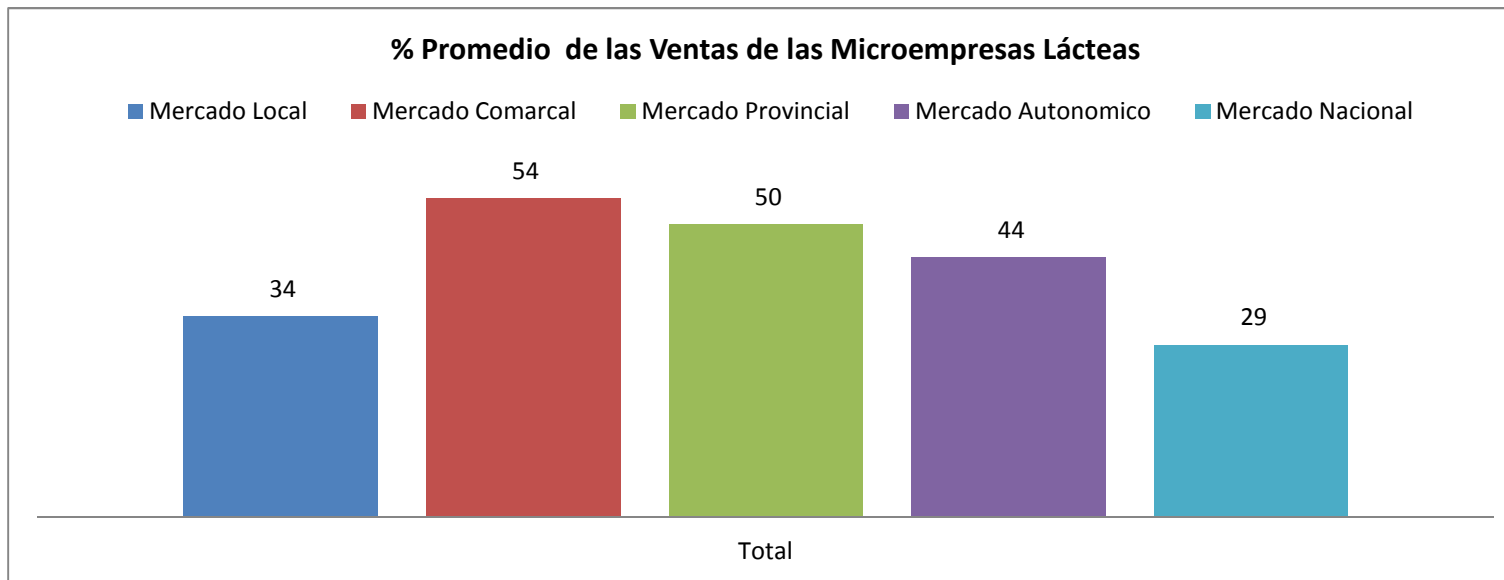


Gráfico 348. Valores Promedio de las Ventas de la Microempresa Láctea en País Vasco

Los mercados a los que se dirigen dichas ventas son; el mercado comarcal, provincial y autonómico, local y nacional.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

En País Vasco tal y como podemos ver en el gráfico, el número de empresas participantes en el estudio que exporten producto a otros mercados es muy bajo, siendo esta una vía de comercialización de producto aun por desarrollar. Solo dos empresas indican que exportan a america y una a europa.

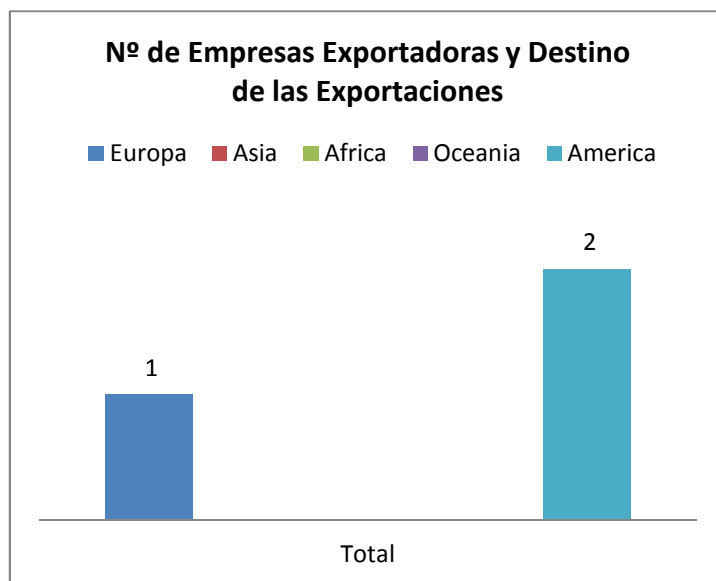


Gráfico 349. .Número de Empresas Exportadoras y Destino de las Exportaciones en País Vasco

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

3.14.6 LIMITACIONES Y NECESIDADES DEL SECTOR. – PAIS VASCO -

LIMITACIONES. – PAIS VASCO -

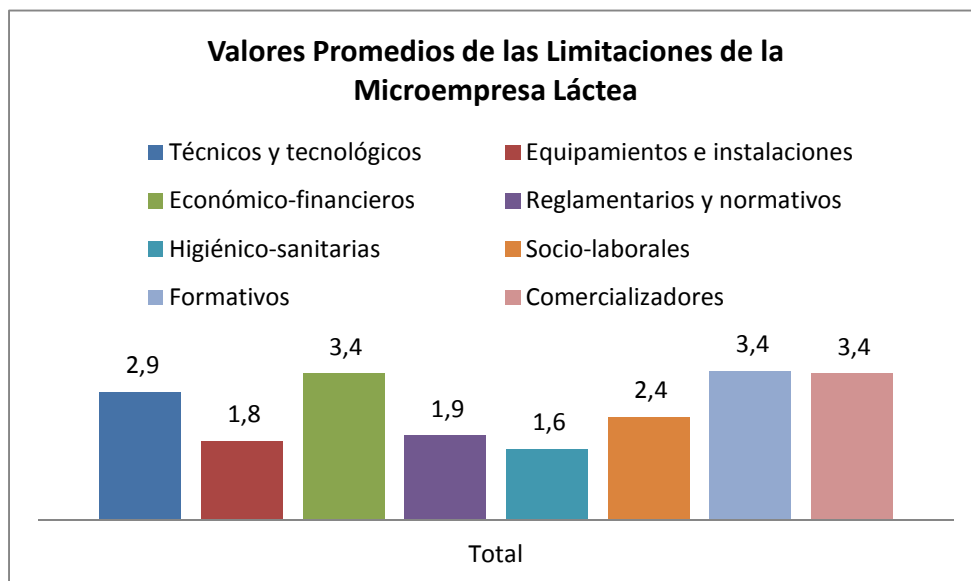


Gráfico 350. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea en País Vasco

El sector de la microempresa láctea es un sector en potencial desarrollo. Valorando los factores representados en el *Gráfico 47. Valores Promedio de las Limitaciones de la Microempresa Láctea*, y siendo estos valorados del 0 (mínima importancia) al 5 (máxima importancia), podemos obtener los siguientes resultados:

Los valores obtenidos muestran como los factores económicos-financieros, formativos y comercializadores son los que se consideran mayor limitantes para la microempresa láctea vasca.

Radiografía de la Situación e Importancia de las Pequeñas Queserías e Industrias Lácteas en España

Red Española de Pequeñas Queserías –PEQUES-

NECESIDADES. – PAIS VASCO -

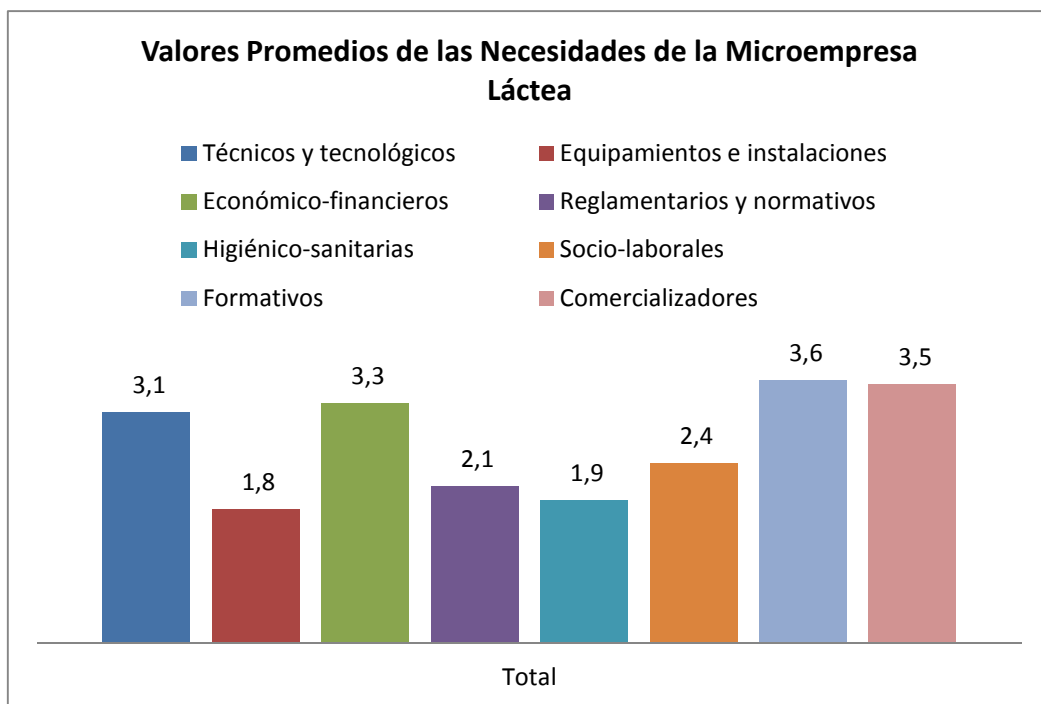


Gráfico 351. Valores Promedio de las Necesidades de la Microempresa Láctea en País Vasco

Siguiendo la misma configuración de valores asignados a los diferentes aspectos preguntados en la encuesta, se consideran necesidades de importancia bajas las referente a aspectos de equipamientos e instalaciones, higienicos-sanitarios.

Por el contrario son altas o muy altas las referentes a aspectos formativos, comercializadores o económicos-financieros.