

TENDENCIAS EN EUROPA

TIPOS , PRESENTACIONES,
INNOVACIONES

SITUACIÓN EN EUROPA

- La producción comunitaria de queso es estable debido al sistema de cuotas .
- Cada estado miembro dispone de una cuota de producción de leche de vaca , y debe ajustarse porque sino es penalizado.
- La cuota puede ir destinada a cualquier tipo de transformación.
- Leche líquida o productos lácteos.

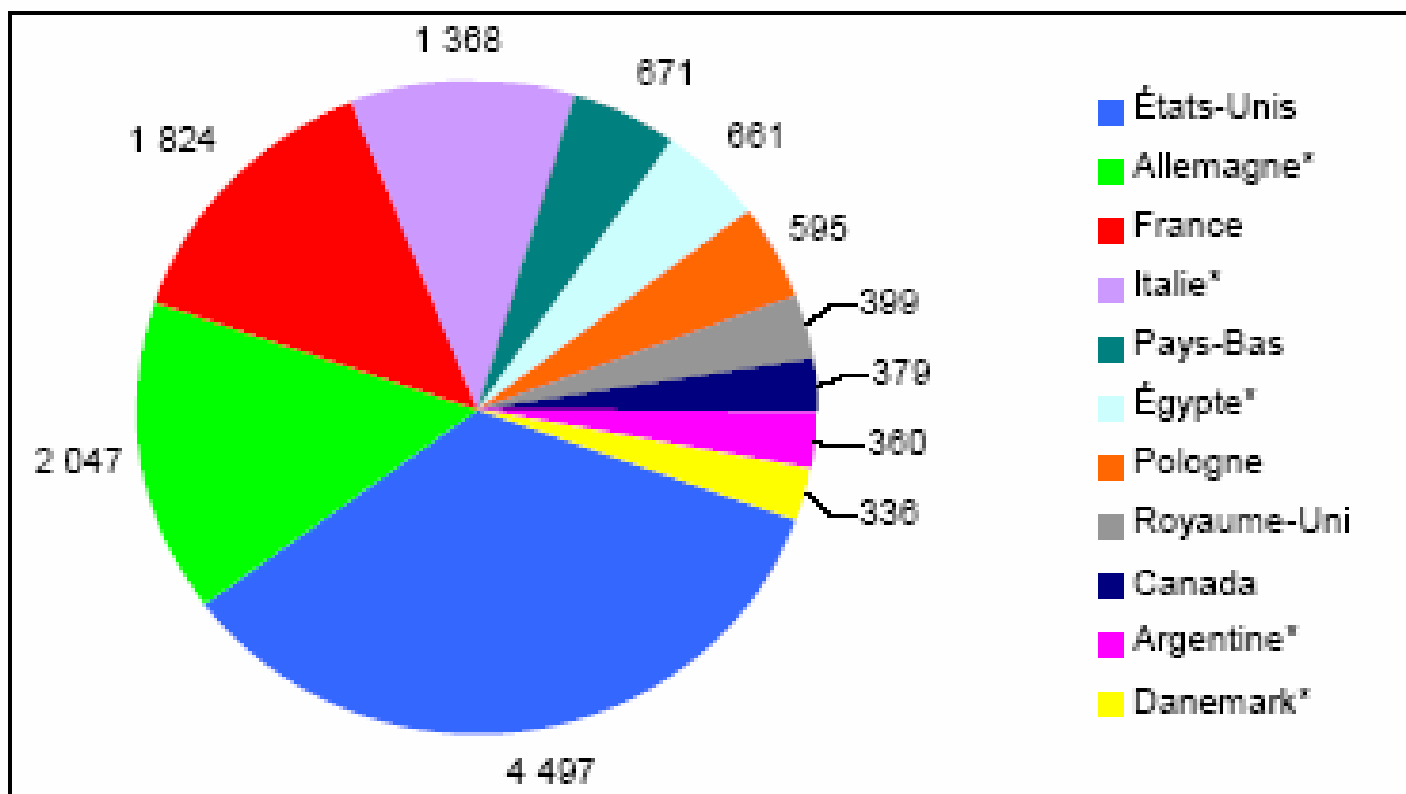
SITUACIÓN

- Con la incorporación de los nuevos estados , se produjo una descompensación ya se está produciendo el ajuste a las cuotas asignadas
- La previsión es que en 2012 las cuotas se cumplan .
- De los nuevos estados los mayores productores de leche son Polonia , República Checa y Letonia.

TENDENCIAS

- En toda la Unión la tendencia más general es la de estancamiento del consumo de los quesos semiduros y duros.
- Una excepción a esto son las especialidades.
- Aumento de los productos frescos , y de corta vida.
- Aumento de las presentaciones , listas para usar , queso precortado , en unidades incluso de tipo monodosis.

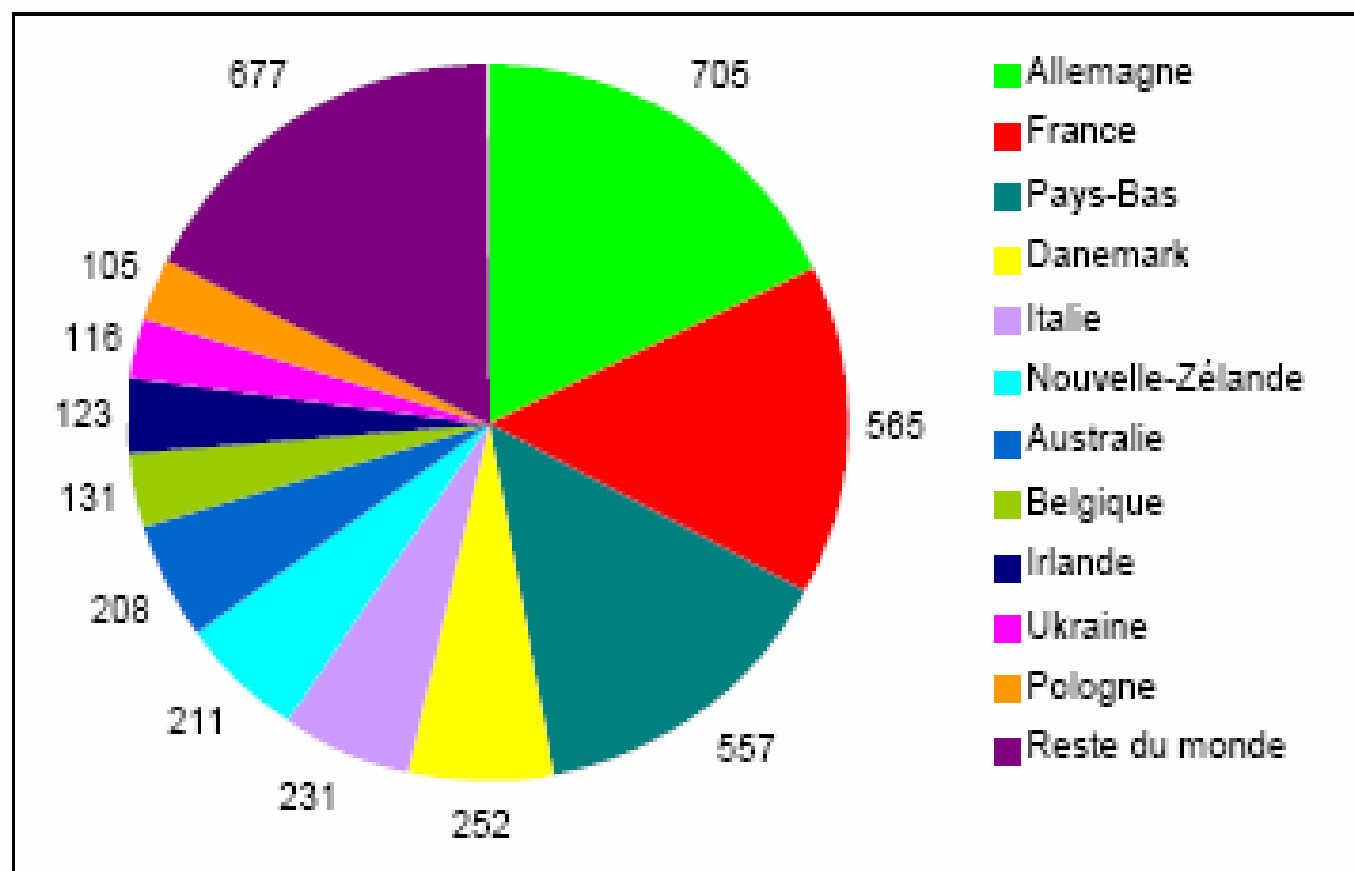
Figure 1 : Principaux producteurs de fromage dans le monde en 2005 (milliers de tonnes)



Sources : *Faostat* et Statistique Canada

*Estimation de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Figure 4 : Principaux exportateurs de fromage en 2005 (milliers de tonnes)



Source : *Global Trade Atlas*

TENDENCIAS

- Dentro de la estabilización de quesos duros y semiduros una de las características especiales es el desarrollo de quesos con Denominación de Origen u otras formas de protección.
- Este es un fenómeno que se produce especialmente en los países mediterráneos , España , Francia , Italia , Grecia .
- Los países del Norte aunque no utilizan el sistema de protección si son consumidores

OTRAS LECHES

- En el rubro otras leches no sucede lo mismo ya que no existe cuota de producción lechera ni cantidad de productos lácteos a producir por lo que los mayores desarrollos se están produciendo en estas leches y productos .
- Es necesario señalar que muchos de estos productos son los que están amparados por D.O. y que sufren una autorregulación interna dentro de los propios consejos reguladores .

OTRAS LECHES

- En Francia , mientras que la producción total ha aumentado un 1,2 %
- Los queso de Oveja han aumentado un 6,4 % y los de cabra un 1,5 %
- El mercado de los cocidos se ha mantenido y el de los semicocidos ha disminuido un 1,8 %
- (CNIEL.2005)



MERCADO FRANCÈS

- QUESOS DE VACA 92 %
- QUESOS DE CABRA 4,5%
- QUESOS DE OVEJA 3,5 %

- Exportación 34 % del queso producido
- El 87 % es intracomunitario.

LES IMPORTATIONS DANS LE SECTEUR LAITIER

- Fromages -

1000 tonnes

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	% 05/04
Importations intra-communautaires							
Belgique-Luxembourg	215,7	241,4	247,0	261,4	257,4	261,9	1,7
Danemark	42,4	48,2	71,6	60,5	52,4	57,6	10,0
Allemagne	466,4	469,8	481,8	544,3	546,2	438,8	-19,7
Grèce	96,2	164,7	69,8	94,9	89,4	77,8	-13,0
Espagne	115,7	128,1	140,7	147,0	182,6	165,4	-9,4
France	197,3	201,7	194,2	201,3	201,1	220,1	9,4
Irlande	17,4	20,4	24,9	32,9	27,8	29,9	7,6
Italie	326,3	327,3	334,0	358,1	377,4	387,8	2,7
Pays-Bas	93,1	112,5	112,3	126,6	161,8	110,6	-31,6
Autriche	58,5	59,6	67,1	71,7	76,7	70,6	-8,0
Portugal	24,6	25,6	26,8	27,2	27,9	30,0	7,7
Finlande	19,5	18,8	19,0	21,6	26,7	30,3	13,5
Royaume-Uni	226,9	296,0	254,4	286,9	309,8	332,1	7,2
Suède	38,7	39,9	44,3	50,2	55,1	52,2	-5,2
Total UE 15	1 938,8	2 154,1	2 088,1	2 284,5	2 392,4	2 265,0	-5,3
Pologne	5,7	4,3	4,1	4,4	7,9	14,4	81,7
Hongrie	6,4	7,3	7,2	8,5	15,5	20,2	29,9
République Tchèque	15,8	17,9	17,4	20,4	29,5	44,0	48,9
Total NEM 10	45,2	47,8	48,6	55,6	84,6	123,2	45,5
Total UE 25	1 984,0	2 201,9	2 136,7	2 340,1	2 477,1	2 388,2	-3,6
Importations en provenance des Pays Tiers							
Belgique-Luxembourg	5,2	4,3	3,0	2,7	2,3	2,3	0,7
Danemark	1,2	0,6	0,8	0,3	0,4	1,0	124,5
Allemagne	19,5	21,9	21,3	17,1	16,7	17,3	3,5
Grèce	1,1	2,5	3,1	4,4	6,1	7,8	28,6
Espagne	1,3	1,0	1,2	0,8	0,7	0,7	0,5
France	16,1	9,5	8,6	9,8	7,4	6,6	-9,8
Irlande	5,0	3,8	0,0	0,0	0,0	0,0	-99,6
Italie	16,5	16,7	16,3	15,9	16,2	16,1	-0,1
Pays-Bas	44,6	53,1	36,6	43,5	26,9	23,5	-12,6
Autriche	4,6	5,5	4,9	5,6	5,2	5,4	2,9
Portugal	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	18,1
Finlande	0,5	1,0	0,8	0,4	0,2	0,3	65,8
Royaume-Uni	33,5	29,7	32,8	27,3	23,4	19,6	-16,0
Suède	0,6	0,7	0,8	0,7	0,8	0,7	-3,9
Total UE 15	149,9	150,3	130,1	128,6	106,2	101,5	-4,5
Pologne	1,0	0,8	0,7	1,2	0,6	0,3	-50,7
Hongrie	4,1	4,2	2,5	3,4	2,2	0,1	-96,7
République Tchèque	1,0	1,0	2,4	2,8	1,1	0,0	-99,0
Total NEM 10	9,7	10,2	9,3	10,9	6,2	1,1	-82,4
Total UE 25	159,7	160,6	139,3	139,5	112,5	102,6	-8,8

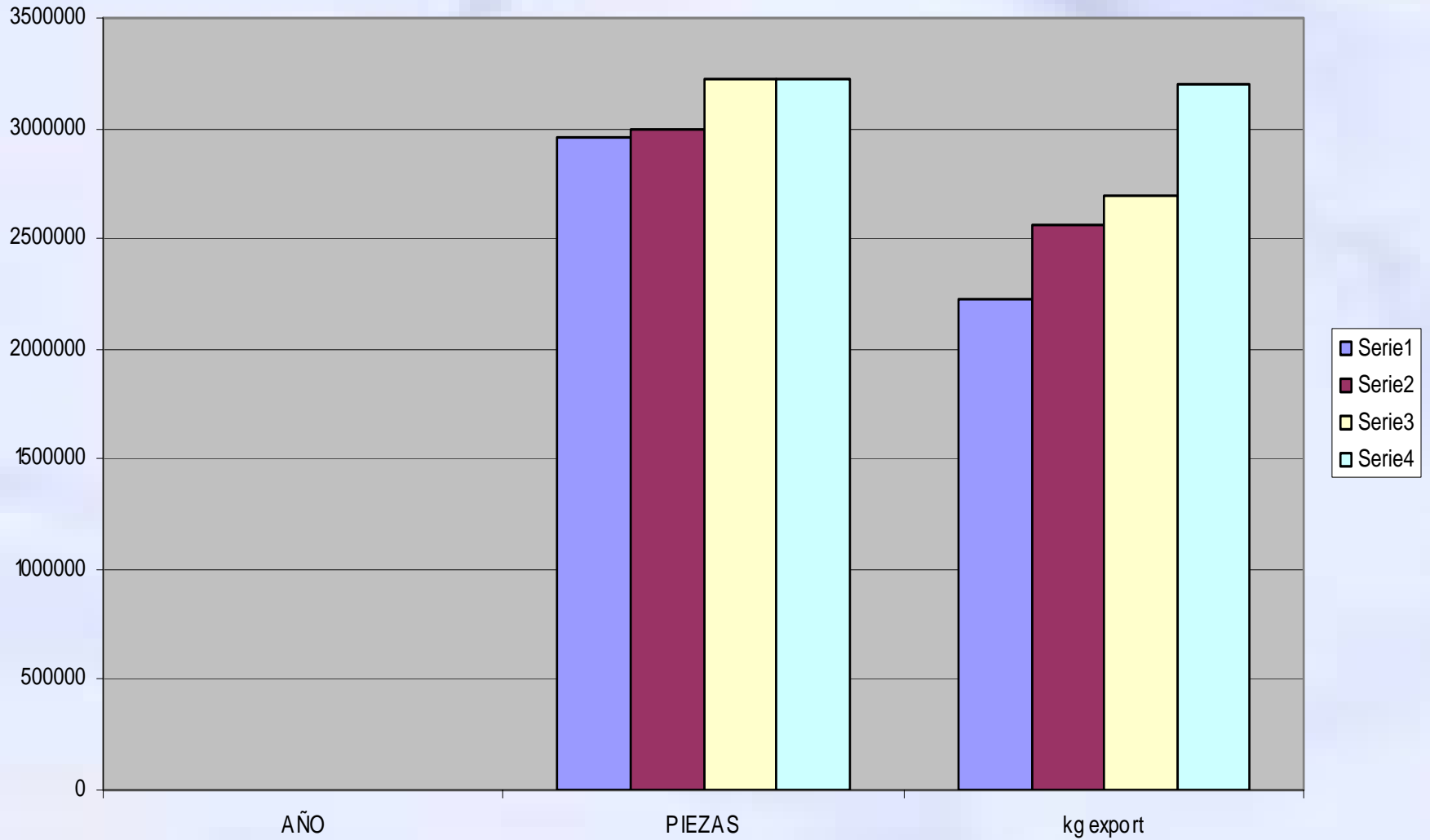
Source Office de l'Elevage d'après Douanes

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	% 05/04
Exportations intra-communautaires							
Belgique-Luxembourg	126,0	135,0	136,0	147,3	137,8	145,5	5,6
Danemark	172,9	180,9	183,2	179,8	188,1	191,9	2,0
Allemagne	462,6	490,8	461,3	586,1	609,6	605,2	-0,7
Grèce	155,2	324,8	30,7	60,4	28,0	20,1	-28,3
Espagne	30,4	43,0	47,9	52,9	48,4	55,9	15,4
France	422,7	435,7	423,6	455,4	489,6	485,3	-0,9
Irlande	80,2	105,1	105,0	83,4	95,9	100,9	5,2
Italie	114,0	119,6	139,5	141,2	154,3	164,3	6,4
Pays-Bas	411,1	431,0	424,9	455,6	460,2	476,7	3,6
Autriche	42,0	55,7	68,9	73,9	76,2	74,9	-1,7
Portugal	2,0	1,5	1,1	1,6	2,1	1,6	-26,9
Finlande	13,2	13,9	13,5	11,3	11,7	11,6	-0,8
Royaume-Uni	48,1	57,5	67,1	73,0	77,7	83,0	6,7
Suède	15,6	14,2	10,9	11,2	14,4	11,7	-18,9
Total UE 15	2 096,0	2 408,8	2 113,5	2 333,1	2 394,2	2 428,4	1,4
Pologne	15,4	27,7	22,9	27,6	52,4	79,9	52,5
Hongrie	2,7	2,3	1,3	3,6	2,2	2,0	-8,6
République Tchèque	6,5	9,1	6,0	8,9	9,6	12,6	31,7
Total NEM 10	45,1	71,3	64,1	85,7	122,5	216,2	76,5
Total UE 25	2 141,0	2 480,1	2 177,6	2 418,8	2 516,8	2 644,7	5,1
Exportations pays tiers							
Belgique-Luxembourg	6,0	5,2	3,4	2,1	6,3	2,8	-55,7
Danemark	70,7	70,7	69,6	73,0	71,1	59,6	-16,2
Allemagne	96,1	108,6	116,6	114,7	111,4	99,0	-11,1
Grèce	4,4	4,2	4,8	4,1	4,5	4,1	-8,9
Espagne	5,7	5,5	5,8	5,3	6,0	6,4	7,8
France	93,1	89,7	86,2	84,0	87,4	81,1	-7,2
Irlande	10,7	11,4	9,7	15,8	17,5	19,8	12,6
Italie	56,7	60,4	57,5	63,0	66,3	66,8	0,7
Pays-Bas	75,8	72,6	73,0	68,8	71,0	71,4	0,7
Autriche	11,1	15,2	14,7	11,5	10,7	10,7	0,5
Portugal	1,1	1,2	1,3	1,1	1,3	1,1	-17,4
Finlande	27,0	30,4	33,6	25,2	23,7	26,0	9,5
Royaume-Uni	9,9	11,8	20,7	16,7	15,4	13,1	-15,0
Suède	2,2	3,1	2,6	2,1	1,9	1,4	-25,3
Total UE 15	470,6	490,1	499,6	487,2	494,4	463,2	-6,3
Pologne	18,3	20,5	18,8	23,1	28,2	24,6	-12,8
Hongrie	16,1	4,2	8,9	16,5	13,8	15,1	9,2
République Tchèque	12,5	11,9	11,7	9,5	8,7	6,9	-20,6
Total NEM 10	83,3	74,2	77,7	87,7	81,3	79,5	-2,2
Total UE 25	553,9	564,3	577,3	574,9	575,7	542,7	-5,7

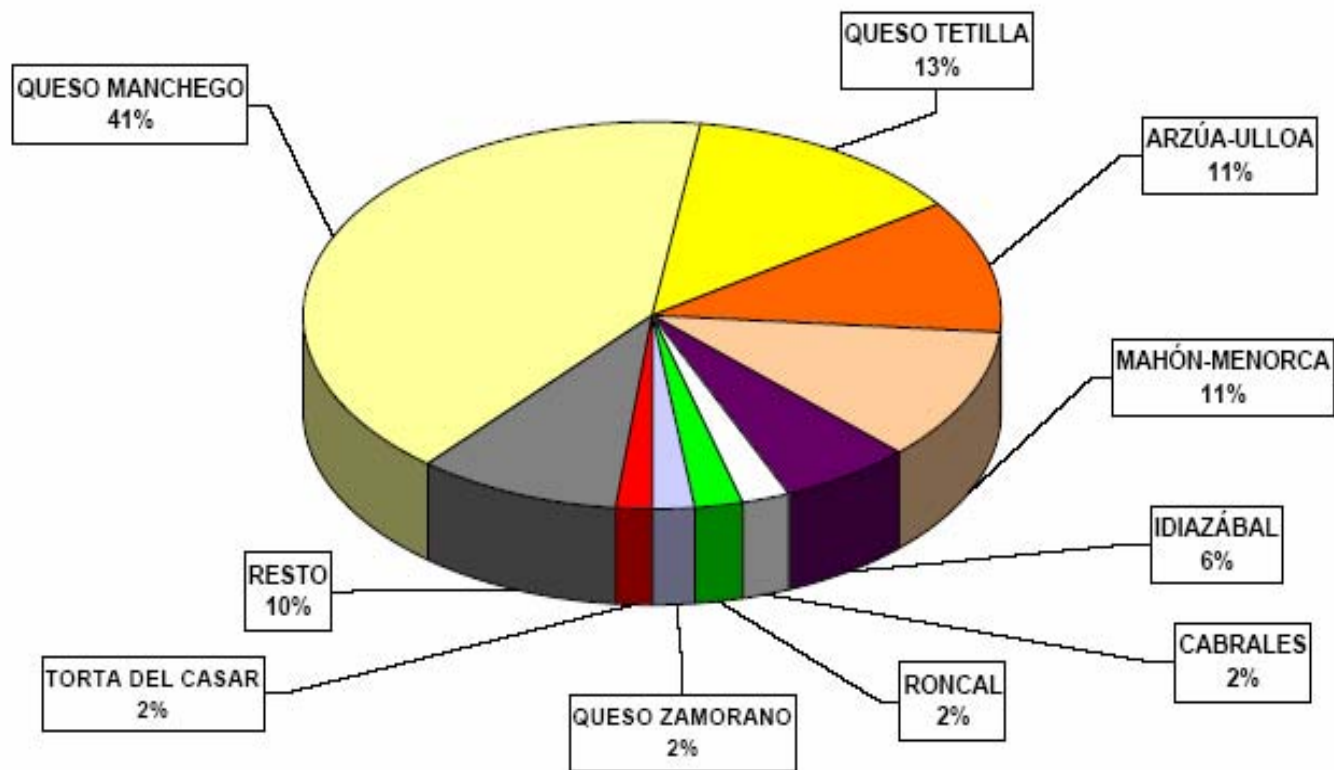
DENOMINACIONES

- 43 QUESOS TIENEN DENOMINACIÓN
 - 28 DE VACA
 - 12 DE CABRA
 - 2 DE OVEJA
 - 1 DE SUERO

eVOLUCIÓN PRODUCCIÓN MANCHEGO



D.O.P.s e I.G.P.s DE QUESO
Distribución de la Comercialización Total. Año 2005

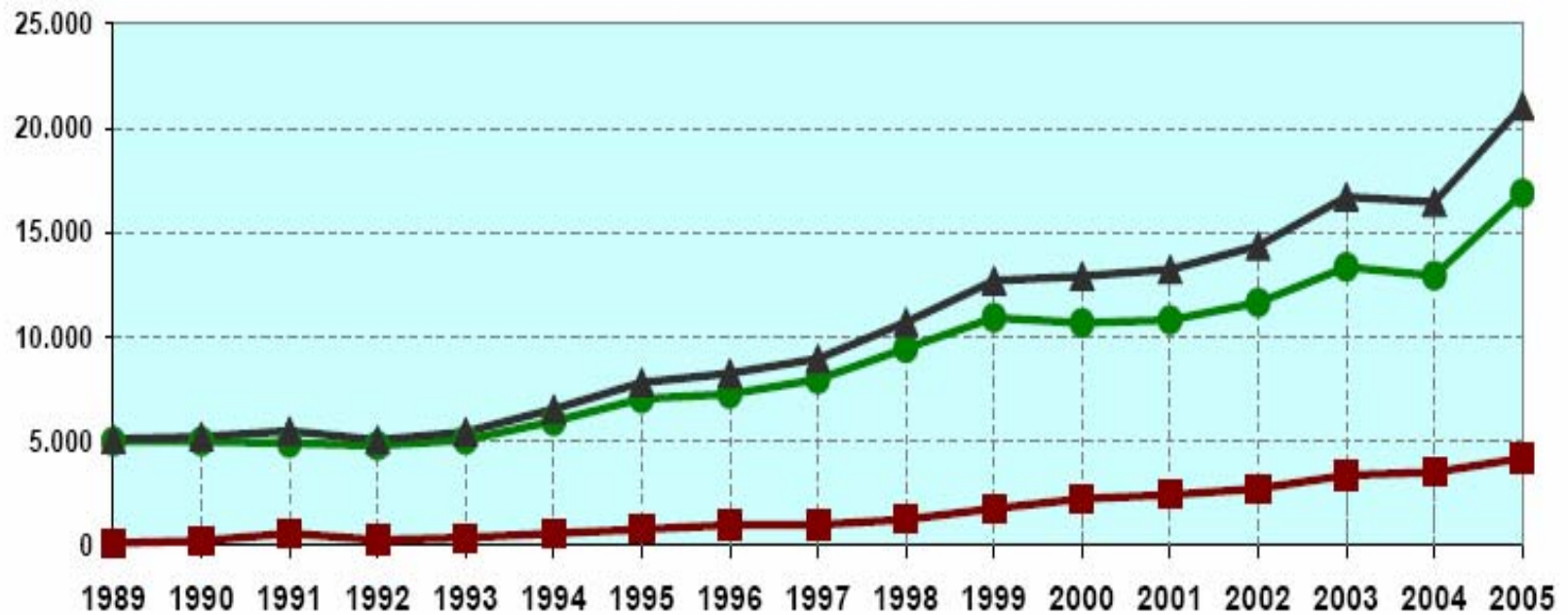


Comercialización Total de Queso: 21.070 Tm.

D.O.P.s e I.G.P.s DE QUESO

Evolución de la Comercialización (Tm.)

Tm.



● Mdo.Nacional ■ Exportaciones ▲ TOTAL

BELGICA

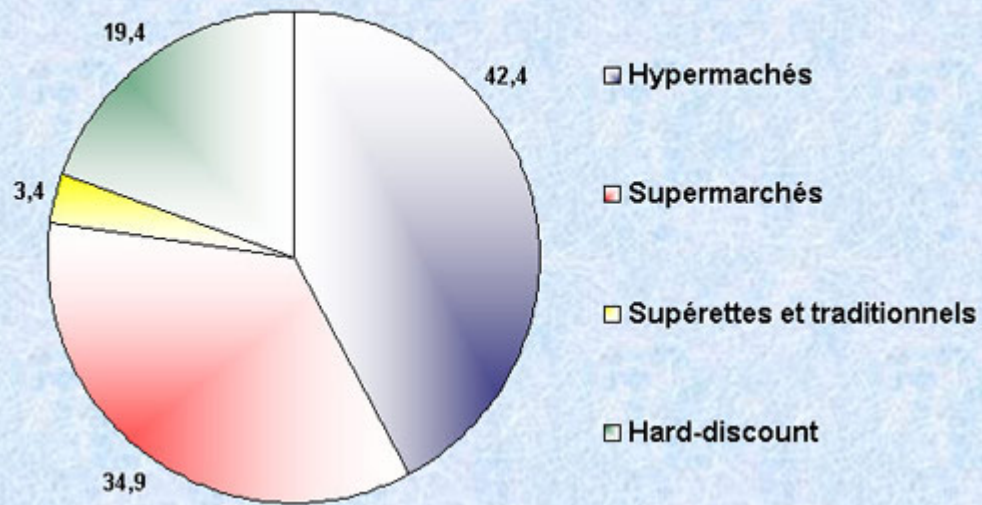
- - Existe una tendencia al mayor consumo de queso preembalado, aunque todavía un 19% prefiere comprarlo en mostrador.
 - Cada vez más los consumidores se interesan por los “quesos light”.
- Las marcas amplían su gama ofreciendo este tipo de productos
 - (Of com Bruselas)

PUNTO DE COMPRA

- La situación en cuanto al punto donde se compran los lácteos sigue evolucionando aunque más lentamente hacia las grandes superficies.
- Del mismo modo sigue ganando terreno el libre servicio sobre el mostrador aunque en el caso de las especialidades esto no es tan evidente.

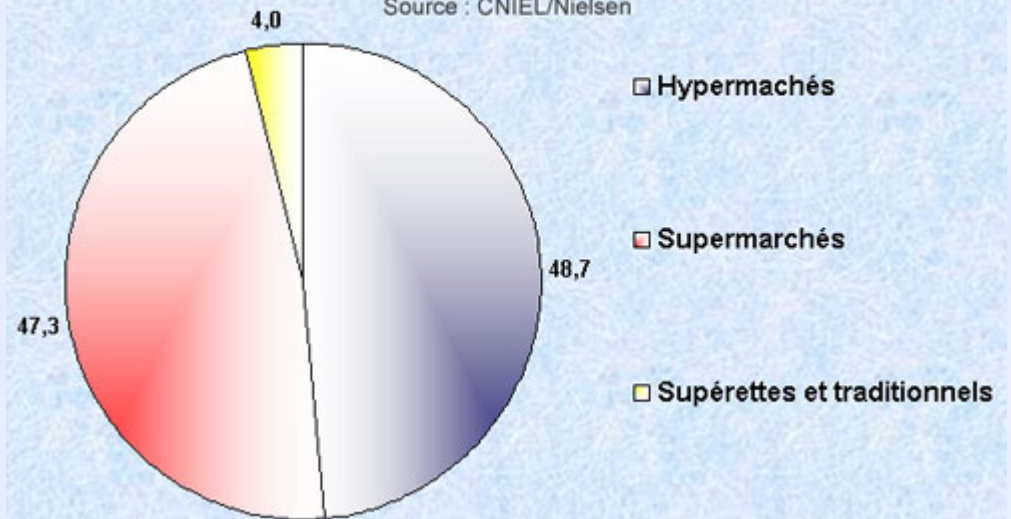
Fromages en libre-service

Source : CNIEL/Nielsen



Fromages à la coupe

Source : CNIEL/Nielsen



Preocupación por la calidad

- El consumidor busca productos más equilibrados y de “calidad”.
- ¿Cómo identifica “calidad” ?
 - Marca de confianza
 - Marca de calidad : DOP , ECO, Label Rouge

TENDENCIAS EN INNOVACIÓN

- Europa es la región más activa en cuanto a la innovación y lanzamiento de nuevos productos alimenticios, representando el 40% de los lanzamientos del año 2006 y ha experimentado un crecimiento del 26% en el número de lanzamientos en el periodo 2004-2006.

TENDENCIAS

- Las categorías más activas en los últimos tres años (2004-2006) en lo que respecta a la introducción de nuevos productos en el mercado mundial han sido la de bebidas, productos de panadería, confitería, lácteos, salsas y condimentos y snacks.

INNOVACIÓN

- Practicidad : Aperitivos , precortados , para cocer
- Placer : Suavidad , ligereza , textura de producto más fundente , más untuoso. Recetas que guardan el sabor y la tradición
- Salud : una de cada cuatro innovaciones está unida a una promesa nutricional .

NOVEDADES

- Omega 3
- Antioxidantes
- Alimentos SIN
- Relación con “dieta “
- Productos éticos o sostenibles
- Relación con la edad
- Envasado

DIETA



- Tras un cierto retroceso han vuelto los productos light
- Mismo sabor con menos “grasa”

OMEGA 3 / Antioxidantes

- Aunque ya se encontraba en algunos productos se ha incrementado la presencia y la comunicación respecto a efectos cardiovasculares y desarrollo mental
- Se ha recuperado el efecto “antioxidante” , adición de vitaminas



Alimentos “libres de” (gluten, lactosa)



- Los lanzamientos de alimentos y bebidas etiquetados como “libre de gluten” casi se han doblado en el año 2006.
- La tendencia es creciente, principalmente en Europa y Norteamérica.
- Los productos libres de gluten y lactosa están destinados a personas que sufren alergias/intolerancias, o a consumidores que simplemente prefieren eliminar ciertos productos alimenticios por su estilo de vida.

FACTOR EDAD

- Pocos productos de consumo corriente están dirigidos a la 3ª edad
- El éxito de los productos dirigidos a este sector de población dependen muchos casos del marketing, de saber comunicar las propiedades del alimento (aporte de “vitalidad” y “actividad”, ayuda en el cuidado de la salud...).



Los envases “re” – utilizables, - sellables, -llenables



- Más relacionado con la practicidad a la hora del consumo, evitando la degradación de los productos que no se consumen en el momento de abrir el envase, se encuentran los envases **resellables**, muy habituales en algunas categorías de productos como los quesos.

Productos en porciones

- Ligado al factor conveniencia, cada vez es más frecuente la aparición de productos en porciones. La preocupación por unos hábitos de comida saludables, y el cada vez menor tamaño de los hogares, entre otros factores, está poniendo de moda la aparición de productos en “mono-dosis” con la aparición de multi-packs que contienen productos envueltos individualmente o que contienen un producto dividido en porciones más pequeñas en su interior. Además de favorecer así la portabilidad, se trata de controlar la cantidad de alimento ingerida y controlar el consumo

ENVASES

- En Francia, Lactalis ha introducido un nuevo envase para su marca Président de queso suave Camembert.

Se trata de un envase Cloche Saveur de plástico micro-aireado que conserva el producto durante más tiempo y regula la maduración del queso controlando asimismo los olores en el frigorífico. El producto se debe mantener en refrigeración.



Practicidad

Salud



Uso inmediato

Receta tradicional

tecnología IQF (Individually Quick Frozen)

- La tecnología IQF facilita la manipulación de los quesos para su consumo. Los quesos se cortan y se congelan a -20°C individualmente lo que hace que no se peguen los unos a los otros y que su manipulación sea cómoda. Al mismo tiempo, una vez descongelado el producto, el sabor y la textura es idéntica a la de un producto fresco.



PRODUCTOS

- Queso BIO . Con probióticos
- Queso Ecológico
- Queso Light
- Queso bajo en sal
- Queso enriquecido con soja (isoflavonas)



NUEVOS CONSUMIDORES

- **Los productos bio más consumidos son siempre las frutas y legumbres, los huevos y el pan, seguidos por los productos lácteos**
- Los lácteos son los que atraen un mayor número de nuevos consumidores
- El 34 % del total de nuevos consumidores lo son de lácteos en el año 2004

Presentaciones

- Formatos
 - Barra
 - Queso pequeño
 - Queso mini
 - Cuñas
 - Loncheado
 - Rallado
 - Taqueado



Extensión de gama

- Productos frescos , queso , yogurt
- Platos preparados o intermedios
- Ensaladas , sandwich, bocadillos .
- Desarrollos a partir de subproductos , nata , suero , requesón.
- Tartas , postres , productos industriales , etc..

Presentaciones



- Envasado al vacío
- Envasado en atmósfera controlada.
- Envasado en Lata
- Vidrio

¡ GRACIAS POR LA ATENCIÓN !

