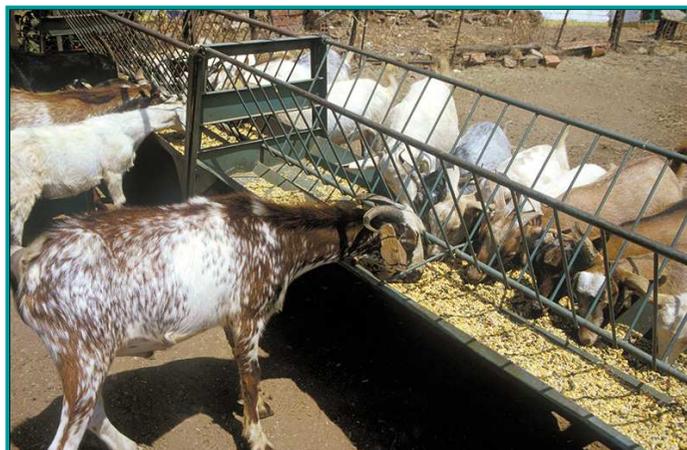


Cadena de valor de la leche y el queso de cabra en Andalucía en 2009



Febrero de 2011



La Secretaría General del Medio Rural y Producción Ecológica se ha encargado de la coordinación y dirección facultativa del estudio.

La asistencia técnica y redacción del trabajo ha sido llevada a cabo por el departamento de Prospectiva de la Empresa Pública de Desarrollo Agrario y Pesquero, participando en el mismo los siguientes técnicos:

María José López Baldovín

Silvia Aguilar Montilla

David Polonio Baeyens

Trinidad Manrique Gordillo

Este estudio ha sido financiado con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.

CADENA DE VALOR DE LA LECHE Y EL QUESO DE CABRA EN ANDALUCÍA

Contenido

- 1. Antecedentes y Objetivos**
- 2. Caracterización del sector**
- 3. Metodología**
- 4. Descripción de la cadena de valor**
- 5. Análisis de la información**
- 6. Resultados del análisis**
- 7. Conclusiones en 2009**

1. Antecedentes y objetivos

1.1. Antecedentes

1.2. Objetivos

1.1. Antecedentes

Teniendo como precedentes los estudios de cadenas de valor que distintas administraciones han elaborado desde la campaña 2006/2007 en diferentes sectores agrarios, así como los acontecimientos acaecidos en los últimos años en el sector caprino:

- ▣ grandes diferencias entre precios en origen y precios de comercialización en puntos de venta al consumo,
- ▣ denuncia del sector productor ante los bajos precios en origen de la leche,
- ▣ desconocimiento de las cadenas de comercialización y formación de precios;

se elabora este trabajo con el que se pretende ampliar el conocimiento de la cadena de valor de la leche y el queso de cabra, así como contribuir a una mayor transparencia de los mercados agroalimentarios.

1.2. Objetivos

Objetivos generales

- ➔ Dotar al mercado de una **mayor transparencia**, contribuyendo a la detección de posibles ineficiencias en la cadena.
- ➔ Contribuir a la **mejora del conocimiento** de los mercados a partir de la composición y funcionamiento de los agentes comerciales.

Objetivos específicos

- ➔ Construir la cadena de valor de la leche y el queso producidos en Andalucía a partir de la información proporcionada por el sector.
- ➔ Cuantificar los **costes en cada eslabón** de la cadena de valor.
- ➔ Cuantificar los **márgenes netos** de los distintos eslabones de la cadena en 2009.

2. Caracterización del sector

2.1. Datos básicos del sector caprino andaluz

2.2. Caracterización del sector de la leche y el queso de cabra

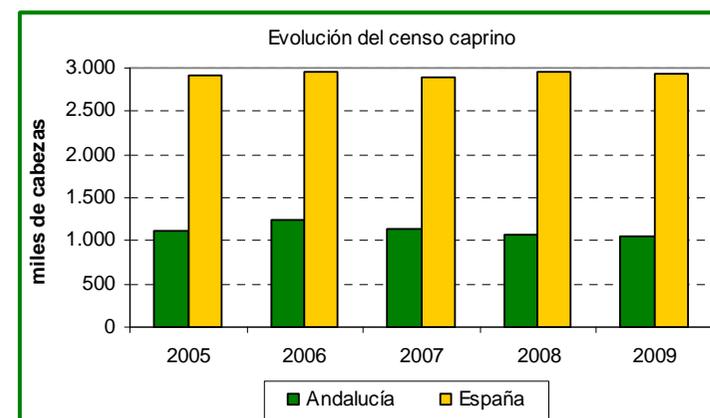
2.1. Datos básicos del sector caprino andaluz

A lo largo del periodo 2004-2008 el sector caprino español de aptitud lechera mostró indicios de fortaleza (en 2008 el censo aumentó respecto al año anterior un 2,3%), pero **en 2009** sufrió una ligera **retracción**, al disminuir el censo un 0,8%; y a partir de septiembre, también descendió el volumen de las exportaciones de leche y cuajada.

La pérdida de rentabilidad de las explotaciones como consecuencia, por un lado, de unos mayores costes de producción, y por otro, del descenso de los precios de la leche (principal producción caprina), se esgrime como una de las principales causas de esta retracción del sector.

El censo caprino español ascendía a 2,9 millones de cabezas en noviembre de 2009, **representando el 22% del censo caprino de la UE-27**, y siendo el segundo censo más importante, por detrás de Grecia (39,8%).

En noviembre de **2009** Andalucía representaba el 35,6% del censo caprino nacional, con 1,04 millones de cabezas (un 2,6% menos que en 2008).



Fuente: MARM.

2.1. Datos básicos del sector caprino andaluz (continuación)

El sector caprino andaluz presenta una estructura de explotaciones con un reducido tamaño de explotación. Según datos del SIGGAN, el 70,8% de las explotaciones caprinas lecheras poseían una dimensión inferior a 150 hembras reproductoras, correspondiendo el tamaño medio de explotación a 110 cabras.

La orientación lechera predomina en las explotaciones caprinas andaluzas. Más del 66% de la cabaña andaluza corresponde a hembras de ordeño (el 55,2% en la cabaña nacional). Por provincias destacan Málaga y Almería, y en menor medida, Huelva y Granada.

El nivel de asociación es escaso. El sector productor está muy atomizado. No obstante, en los últimos años ha existido una cierta tendencia al asociacionismo, llevando a que el 30% de los ganaderos se agrupen en grandes cooperativas.

El sector caprino presenta una escasa vertebración. La producción andaluza de leche de cabra se caracteriza por venderse cruda en su gran mayoría, para ser transformada en otras autonomías o en otros países. Ello hace especialmente importantes en Andalucía tanto a los compradores como a los vendedores de leche, entre los que tienen relevante importancia las cooperativas, que comercializan la leche a grandes grupos que suelen fabricar quesos de mezcla.

De forma paralela, una pequeña parte de la leche queda en pequeñas queserías artesanas que poseen ganado propio, con el objetivo de garantizarse el suministro de materia prima.

El sector caprino juega un papel esencial en la cohesión del tejido rural y en el uso sostenible del hábitat en las zonas donde se localiza, que en su mayoría son zonas desfavorecidas.

2.1. Datos básicos del sector caprino andaluz (continuación)

Andalucía cuenta con excelentes razas caprinas autóctonas. Se trata de razas bien adaptadas y con altas producciones de leche de excelente calidad, que cuentan con sus respectivas asociaciones de criadores:

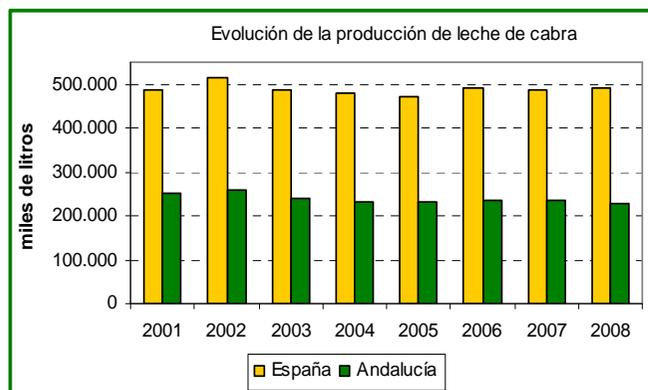
- **Florida:** producción media de 650 kg. por lactación (de 292 días de duración). Se puede encontrar desde las áridas zonas de Almería en estabulación, hasta las zonas adehesadas de Sierra Morena, con un manejo semiextensivo en explotaciones mixtas.
- **Murciano-granadina:** producción media de 556 kg por lactación (de 287 días de duración). Se trata de la raza española más difundida y es especialmente apta para sistemas de producción intensiva.
- **Malagueña:** producción media de 528 kg por lactación (de 273 días de duración). Se adapta tanto a sistemas de producción en estabulación como en pastoreo, aunque con un aporte suplementario de alimentos, permitiendo valorizar así zonas de escaso valor productivo agrícola. Es una raza en expansión.
- **Payoya:** producción media de 540 kg por lactación (de 274 días de duración). Adaptada a un sistema de aprovechamiento de recursos pastables en zonas de sierra, es una elección en explotaciones ligadas al medio natural que se orienten a producciones de alta calidad, como las que se acojan a producción ecológica o integrada o cualquier modelo de calidad.

El actual punto de referencia caprino andaluz es **Cabrandalucía**, integrada por las cuatro asociaciones de criadores de cabras de raza pura arriba indicadas, si bien su grado de representatividad no es muy alto dado el reducido número de explotaciones adscritas y el alto nivel de tecnificación y profesionalización de las mismas, por encima de la media andaluza. Las ganaderías de estas asociaciones representan menos del 5% del censo andaluz, pero albergan cerca del 10% de las reproductoras totales y producen casi el 15% de la leche.

2.2. Caracterización del sector de la leche y el queso de cabra

2.2.1. Producción de leche de cabra

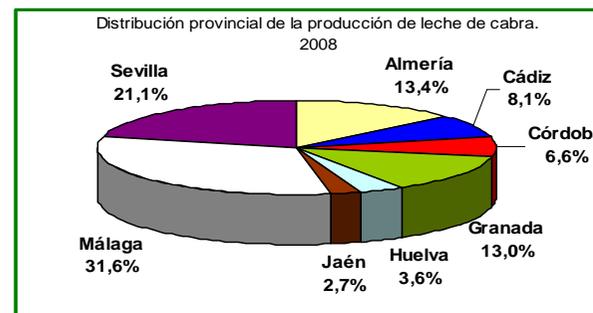
A nivel europeo, Andalucía es la segunda región productora de leche de cabra, tras la región francesa de Poitou-Charentes. Aunque más del 70% de la producción de leche de cabra en la UE se concentra en la cuenca mediterránea, en los últimos años ha aumentando en gran medida el censo y la producción holandesa, debido al auge de la producción de quesos de cabra en este país, donde se da un modelo de producción intensivo y muy tecnificado.



Fuente: MARM y CAP.

Málaga, Sevilla y Almería son las principales provincias andaluzas productoras de leche de cabra.

Andalucía produjo el 46,6% de la producción nacional de leche de cabra en 2008, siendo la 1ª comunidad productora. Dicha producción ascendió a 228,7 millones de litros, frente a los 490,6 millones de producción nacional.



Fuente: CAP.

En 2008 la producción andaluza de leche de cabra representó más de la tercera parte (un 33,7%) de la producción de leche de todas las especies en Andalucía, frente al 10,7% que representó la producción nacional de leche de cabra.

2.2. Caracterización del sector de la leche y el queso de cabra (continuación)

Producción de leche y producción vendida a industrias lácteas por cooperativas andaluzas.

Cooperativa	Kg de leche recogidos en origen	Kg transformados		Ventas a industrias lácteas	
		En queso	En cuajada líquida	Kg vendidos	Principales industrias compradoras
AGAMMA	9.144.041	384.988		8.759.054	García Baquero, Entrepinares, Lácteos Cobreros
AGASUR	12.242.836	499.829		11.743.007	García Baquero
ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	1.845.509			1.845.509	Forlactaria
CORSEVILLA	1.102.004	931.415		170.589	Forlactaria, Lácteos del Guadalquivir
COVAP	4.186.535	76.351	2.752.162	1.358.022	Berrocales Trujillanos, Le Chevrefile, Entrepinares
CAPRINA DE ALMERÍA*	34.483.792		8.490.730	25.993.062	García Baquero, Lactalis
LOS REMEDIOS	126.568			126.568	Forlactaria
OVIPOR	1.011.625			1.011.625	Fromandal, Quesos Doñana
SOLIDARIDAD DE CABREROS	1.105.940			1.105.940	Fromandal
TOTAL	65.248.850	1.892.583	11.242.892	52.113.376	

Fuente: CAP

En noviembre de 2010, según nota emitida por FAECA, se ha constituido la cooperativa de 2º grado **PROCASUR** (Productores de Caprino del Sur), integrando a 1.200 ganaderos pertenecientes a 6 cooperativas (Agamma, Agasur, Corsevilla, Caprina, Los Remedios y Ovipor), convirtiéndose así en el primer grupo comercializador de leche de cabra a nivel andaluz y nacional.

2.2. Caracterización del sector de la leche y el queso de cabra (continuación)

2.2.2. Producción de queso

El mercado de la leche de cabra se caracteriza por una estrategia de venta a empresas que hacen quesos industriales de mezcla en un mercado poco cualificado y segmentado. El sector transformador de la leche de cabra se caracteriza por la gran implantación de operadores franceses en el sector a partir de las compras estratégicas de industrias lácteas españolas adquiridas recientemente por grupos del país vecino. Dos empresas (Lácteas García Baquero, S.A. y Forlactaria Operadores Lecheros, S.A.) consiguen controlar cerca del 80% del mercado de la leche de cabra en Andalucía.

Otras empresas relevantes son Fromandal, S.A., Lácteos Caprinos, S.A., Ray Lech, S.L., Productos Lácteos Artesanales o Vega e Hijos; así como las cooperativas S.C.A. Los Filabres, S.C.A. La Pastora, Agasur, S.C.A., AGAMMA, S.C.A. o Corsevilla, S.C.A.

El sector de elaboración del queso de cabra se encuentra altamente verticalizado en el segmento de la producción artesanal (sin olvidar que alrededor del 90% de la leche se comercializa fuera de Andalucía sin elaborar). La producción de leche de cabra está asociada con la fabricación de quesos, muchos de ellos artesanales. En 2009 eran **55 las queserías artesanales** localizadas en Andalucía, mayoritariamente en Málaga (19), Córdoba (11) y Cádiz (8%). Estas queserías trabajan mayoritariamente con leche de una sola especie, frente a las empresas de quesos de mezcla, que trabajan con leche de las tres especies de rumiantes. Su capacidad de producción es de 50 a 100 toneladas de queso al año.

Alrededor de la mitad de dichas queserías pertenecen a la asociación *QUESANDALUZ* (26 en 2009) y tienen una capacidad media de producción de alrededor de 97 toneladas anuales. Estas queserías dirigen sus productos mayoritariamente a la distribución minorista (60-65%), mientras que a la gran distribución destinan entre un 5 y un 10%, otro 5% al sector HORECA, etc. Entre sus actividades destaca la puesta en marcha de la Marca de Garantía *Queso de Andalucía de Cabra*.

2.2. Caracterización del sector de la leche y el queso de cabra (continuación)

2.2.3. Comercialización del queso

Los quesos de cabra se encuentran escasamente valorizados.

Generalmente la información al consumidor sobre las cualidades de los productos elaborados con leche de cabra es escasa. Además, la industria láctea suele utilizar leche de varias especies para aumentar la oferta y abaratar los precios de los quesos. Al predominar los quesos de mezcla, se produce una escasa especialización industrial y el consiguiente déficit en el valor añadido de los quesos.

En 2009 no existían quesos andaluces con figuras de calidad comunitarias. Aunque en Andalucía hay 10 variedades de quesos de cabra catalogados como productos típicos por la Unión Europea, sin embargo, ninguno presentaba una denominación de calidad de ámbito comunitario.

Existen 3 marcas de garantía de calidad:

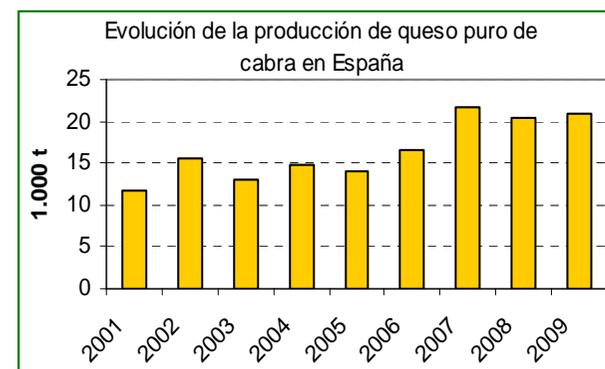
- “Queso de Sierra de Cádiz y Serranía de Ronda”,
- “Queso de Málaga” y
- “Queso de Andalucía de Cabra ”.

Cabe reseñar que se ha solicitado la D.O.P. de quesos elaborados con leche de cabra: “Queso de Sierra de Cádiz y Serranía de Ronda”.

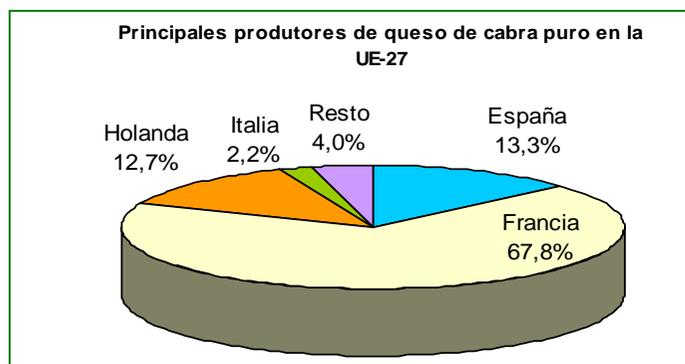
2.2. Caracterización del sector de la leche y el queso de cabra (continuación)

La producción de queso de cabra tiende al alza y las expectativas de crecimiento de segmentos cualificados es alta. La producción nacional de queso total se ha incrementado un 18% entre 2001 y 2009, y la de queso puro de cabra un 77%.

- La importancia del queso puro de cabra sobre la producción nacional total de queso (6,7% en 2009) aumenta progresivamente en detrimento de otros tipos de queso.
- El consumo de queso en Andalucía es superior a la media nacional.
- Los competidores de los quesos de cabra españoles y andaluces son los quesos de Francia y Holanda, los productores más dinámicos de Europa.



Fuente: MARM.



Fuente: Eurostat.

3. Metodología

3.1. Definición del producto objeto de estudio

3.2. Revisión bibliográfica

3.3. Fuentes de información para la obtención de los costes

3.4. Análisis de datos

3.5. Esquema metodológico

3.1. Definición del producto objeto de estudio

El producto objeto de estudio de la cadena es el **queso de cabra elaborado en Andalucía en 2009** a partir de leche de cabras andaluzas. Se diferenciará entre queso fresco y curado.

Justificación:

La leche es la producción más relevante del sector caprino. No obstante, dado que el destino mayoritario de la leche de cabra es la elaboración de queso, y que se pretende hacer el seguimiento de la utilización de la leche de cabra que es producida, elaborada y distribuida en Andalucía (ésta se reduce a un pequeño porcentaje de alrededor del 10%); se van a incorporar los siguientes eslabones de la cadena de valor: la fase industrial y la de venta minorista, por lo que la cadena de valor resultante corresponderá al queso elaborado con leche de cabra.

3.2. Revisión bibliográfica

3.2.1. Definición de conceptos

📌 Precio en origen: precio liquidado al ganadero a la entrega de la leche a la salida de la explotación (el transporte corre a cuenta de la industria).

📌 PVP: es el precio al consumidor con IVA incluido. Los precios reflejan los formatos de venta correspondientes a piezas de 1 kg en cada tipo de queso considerado: fresco y curado.

📌 Margen neto: se usa como estimador del beneficio y se calcula como la diferencia entre ingresos y costes totales de cada eslabón, incluyendo el coste de adquisición de la materia prima.

En el primer eslabón de la cadena los ingresos del ganadero incluyen, además de los ingresos por la venta de la leche, los ingresos por ventas de carne procedente de la venta de los cabritos.

📌 % de participación del eslabón en la formación del precio al consumidor: suma de los costes (excluyendo el coste de adquisición de la pieza) y del MN de cada eslabón, dividido por el precio al consumidor con IVA .

3.2. Revisión bibliográfica (continuación)

3.2.2. Identificación previa de las configuraciones

Configuración tradicional:

Los quesos son comprados directamente en la quesería por el detallista que los transporta a los puntos de venta.

Los puntos de venta de esta configuración son tiendas del canal tradicional, tales como supermercados locales, carnicerías, tiendas tradicionales y otras tiendas especializadas en productos ganaderos.

Configuración moderna:

La existencia de numerosos puntos de venta genera la necesidad de utilizar plataformas de distribución, lo que implica un transporte adicional entre la plataforma y el punto de venta.

Se considera que intervienen los siguientes eslabones: producción ganadera, quesería tradicional, plataforma de distribución y puntos de venta de la gran distribución.

3.3. Fuentes de información para la obtención de los costes

3.3.1. Costes de explotación de caprino lechero

Se han consultado varias entidades relevantes del sector localizados en diferentes áreas productoras andaluzas y cuya producción conjunta representa en torno al 30% de la producción andaluza de leche de cabra: cuatro cooperativas (Caprina de Almería, Agasur, COVAP, y CorSevilla); una asociación de criadores de cabras (CAPRIGRAN) y una empresa productora y transformadora de leche de cabra.

3.3.2. Costes de la quesería

Para los costes de recogida de la leche se han considerado las partidas de costes de las 4 cooperativas anteriores (Caprina, Agasur, COVAP y CorSevilla), más los de una fábrica de quesos y los de un operador logístico de la recogida de leche.

Para los costes de transformación de la leche en queso y de los costes de distribución la información se ha obtenido de 3 cooperativas y de una quesería tradicional malagueña:

- ✓ Las tres cooperativas ganaderas elaboran queso de cabra artesano y lo comercializan, bien en tiendas propias (produciéndose una integración vertical de la cadena en todos sus eslabones), o bien mediante puntos de venta del canal tradicional y gran distribución, de forma más habitual.
- ✓ La quesería artesanal también comercializa sus productos, además de contar con producción de leche propia.

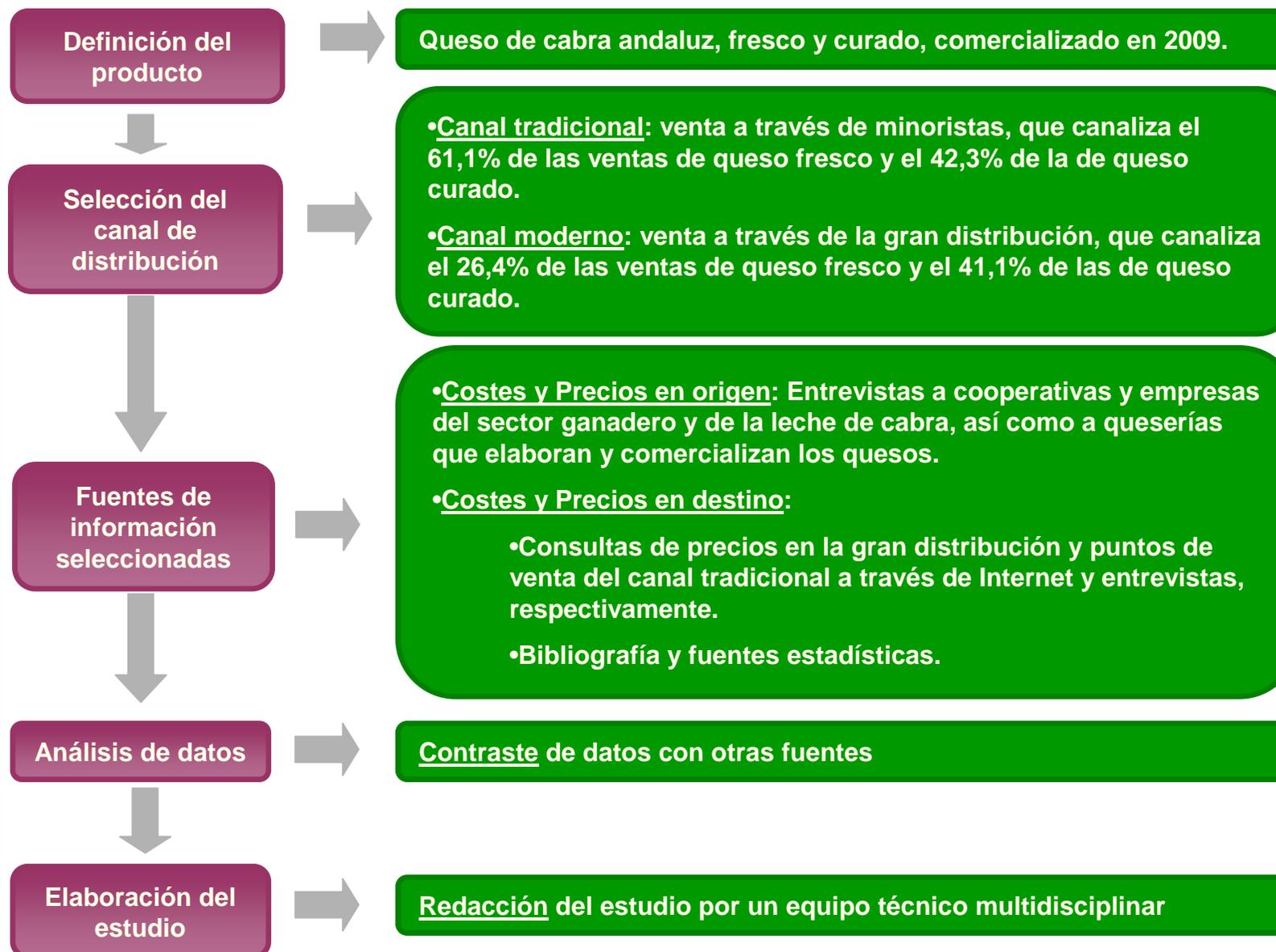
3.3.3. Costes de los puntos de venta

Los costes de los puntos de venta que se han utilizado en el estudio han sido consultados en publicaciones del MARM sobre la cadena de valor de diversos productos, tras ser actualizados con el IPC.

3.4. Análisis de datos

- Los precios en origen relativos a 2009 han sido proporcionados por el propio sector.
- Los costes de la explotación ganadera y de transformación de la leche en queso han sido consultados a cooperativas ganaderas, fábricas de quesos y queserías tradicionales.
- Los costes de los puntos de venta han sido consultados en bibliografía.
- Los precios del queso en tienda tradicional fueron consultados a gestores de las mismas. Los precios en puntos de venta de la gran distribución fueron consultados a través de internet.
- Los resultados obtenidos en el estudio han sido validados por técnicos expertos.

3.5. Esquema metodológico



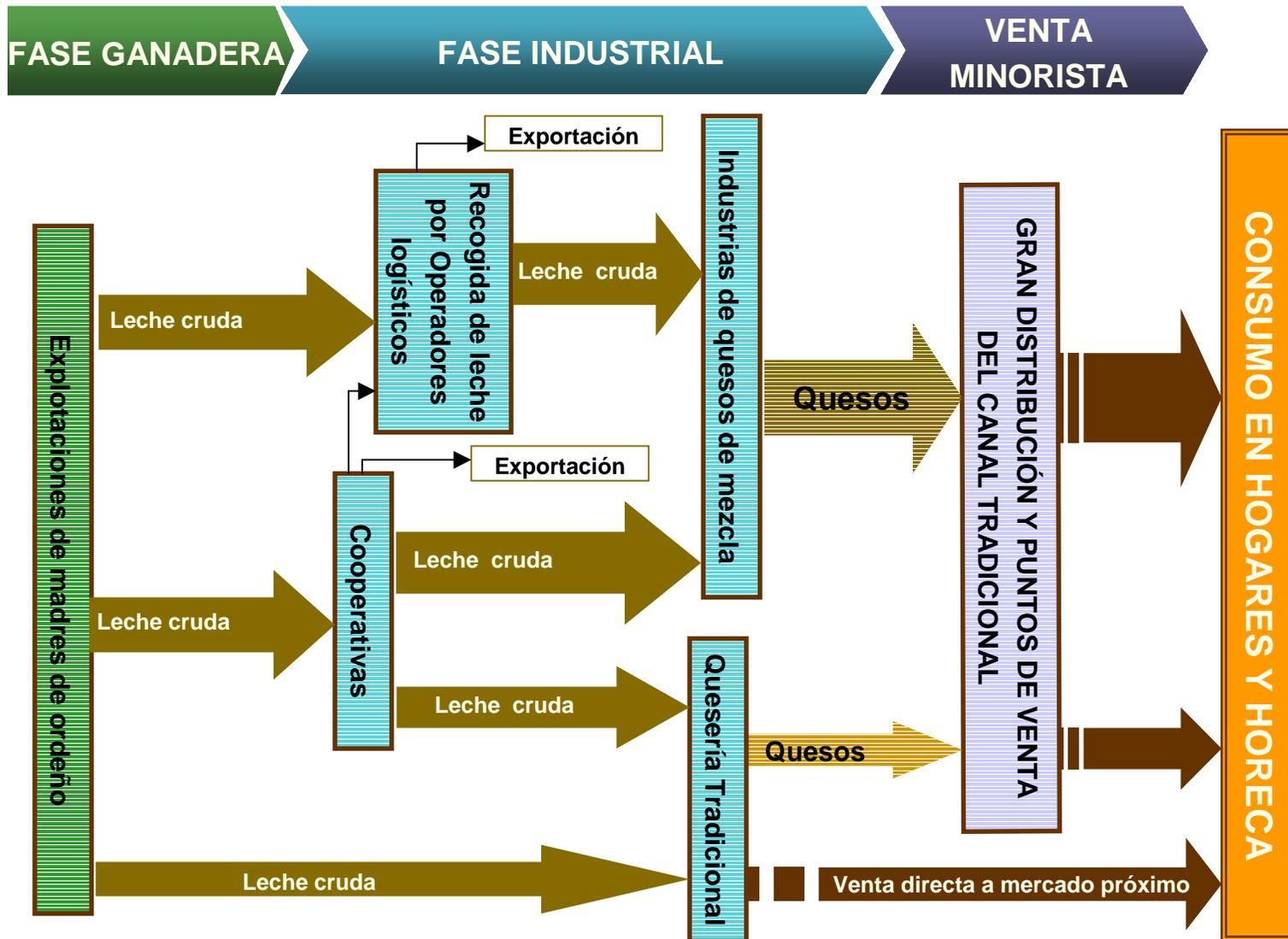
4. Descripción de la cadena de valor del queso de cabra

4.1. Fases de la cadena de valor en Andalucía

4.2. Configuraciones de la cadena seleccionadas

4.3. Reparto de las ventas en las configuraciones de la cadena seleccionadas

4.1. Fases de la cadena de valor en Andalucía



Fuente: Elaboración propia a partir de consultas al sector.

4.1. Fases de la cadena de valor en Andalucía (continuación)

En la cadena de valor del queso de cabra, intervienen:

- el sector caprino productor de leche y
- el sector transformador de la leche en queso.

La mayor parte de la leche de cabra se suele dirigir a la elaboración de quesos de mezcla por parte de grandes industrias transformadoras, que generalmente se encuentran integradas con las industrias que realizan la recogida de la leche. Pero esta fase industrial, a pesar de ser la predominante, no se incluye en el estudio, por tener lugar el proceso de transformación fuera de Andalucía.

La elaboración del **queso artesano** en **queserías tradicionales** sí que tiene lugar dentro de Andalucía. En este caso, los sectores productor y transformador se suelen integrar verticalmente, ya que existen una serie de explotaciones de hembras de ordeño destinadas a producir la leche que se emplea para elaborar los quesos artesanos, dentro de la cooperativa, o en la quesería tradicional independiente relacionada con dichas explotaciones. Además, la mayoría de este queso es comercializado por las mismas cooperativas y queserías tradicionales al comercio tradicional y a la gran distribución. Una pequeña parte de los quesos se vende en tiendas propias de las queserías y otra pequeña parte se suministra directamente al canal HORECA. En consecuencia, se produce una verticalización amplia de la cadena de valor.

La elaboración del queso sigue múltiples modelos productivos alternativos, conllevando la existencia de numerosas configuraciones de la cadena de valor. El estudio se centra en la cadena de valor de la leche de cabra a la que se le puede hacer el seguimiento, por haberse producido, transformado y distribuido en Andalucía.

4.2. Configuraciones de la cadena seleccionadas

En el estudio se han seleccionado dos configuraciones en función del tipo de punto de venta al que accede el consumidor final con más frecuencia, según se desprende de las entrevistas realizadas:

- Moderna**: cuando los puntos de venta al consumidor pertenecen a la gran distribución.
- Tradicional**: cuando los puntos de venta al consumidor son tiendas tradicionales, supermercados locales, mercados de abastos o tiendas especializadas.

En el estudio no se incluye el volumen de queso vendido mediante las tiendas propias de las queserías, ni el suministrado directamente al canal HORECA.

El estudio diferencia entre **queso fresco** y **queso curado**, por necesitar distintos volúmenes de materia prima para obtener 1 kg de producto y por diferir en sus costes de transformación, así como en sus precios de venta.

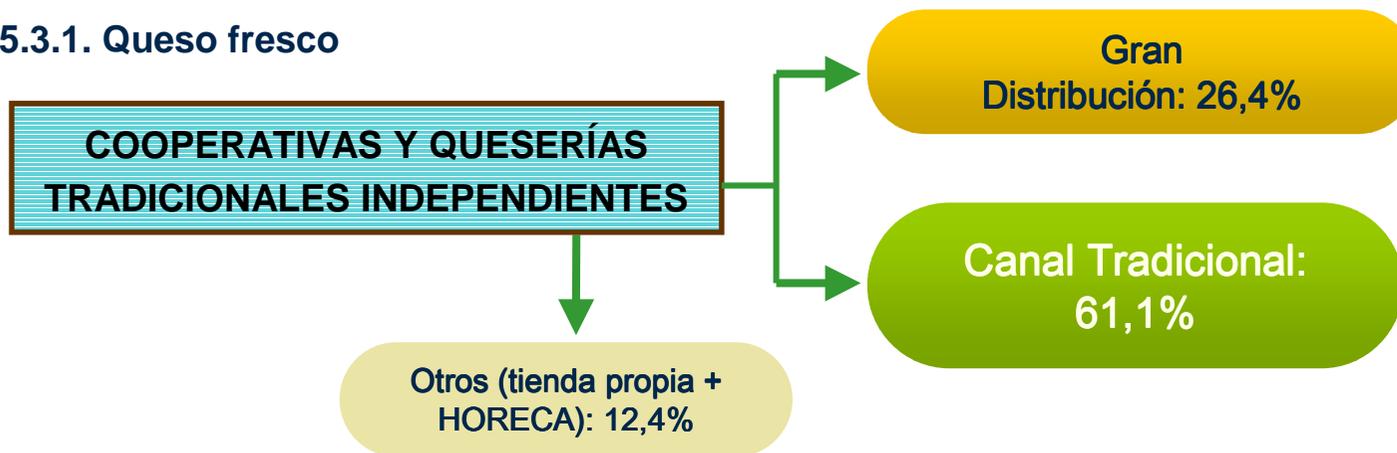
En el caso del queso de cabra curado su representatividad en la configuración moderna es muy limitada, por lo que en esta configuración sólo se incorporará al estudio el queso fresco de cabra.

4.2. Configuraciones de la cadena seleccionadas (continuación)

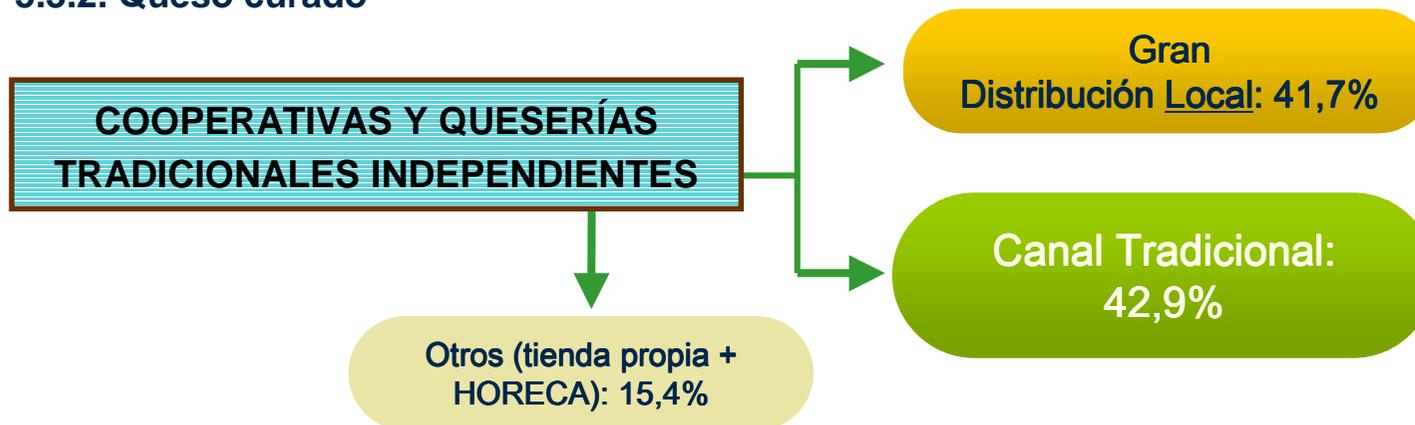


4.3. Reparto de las ventas en las configuraciones seleccionadas

5.3.1. Queso fresco



5.3.2. Queso curado



Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas.

5. Análisis de la información

5.1. Consideraciones

5.2. Estimación de costes en los eslabones de la cadena

5.3. Precios en los eslabones de la cadena

5.1. Consideraciones

- El estudio de la cadena de valor se ha elaborado a lo largo de 2010, correspondiendo los datos de costes y precios recogidos a 2009.
- La información sobre precios y costes de referencia utilizados en el estudio ha sido facilitada directamente por los propios agentes sectoriales.
- En la cadena de valor del queso de cabra debe reflejarse el proceso de conexión entre el sector productor de leche y el sector transformador, así como la secuencia de actividades, precios y costes en cada proceso. El inicio de la cadena coincide con la actividad de producción de la materia prima básica del proceso de fabricación del queso de cabra (la leche de cabra), pero las partidas de costes vienen expresadas en €/kg de queso, para lo cual se necesita multiplicar cada partida de costes expresada en €/kg de leche por la cantidad de kg de leche necesarias para elaborar 1 kg de queso fresco y 1 kg de queso curado:

5,2 – 6,0 Kg de leche / Kg de queso fresco

6,6 – 7,0 Kg de leche / Kg de queso curado

- Se han identificado los valores máximos y mínimos de las horquillas de costes dentro de las cuales oscilan los valores de cada una de las partidas de costes. El rango de costes totales corresponde a los costes agregados que asumen los ganaderos y queserías, y no a la suma de las partidas.

5.1. Consideraciones (continuación)

- Se han identificado los valores máximos y mínimos de las horquillas de precios entre los cuales oscila el producto en cada eslabón. Se muestra el precio más frecuente en cada configuración, obtenido de ponderar las ventas dirigidas a las distintas configuraciones por el precio correspondiente.
- El rango del margen neto expuesto más adelante en la estructura de costes y precios, corresponde a la diferencia entre el rango de costes soportados por las queserías y los ingresos obtenidos como consecuencia de aplicar el precio más frecuente.
- En el cálculo de los ingresos sólo se incluyen los obtenidos de la actividad empresarial, sin considerar subvenciones. En la campaña 2009 los ganaderos de caprino pudieron solicitar, de acuerdo con la modificación del R(CE) 73/2009 aprobada por el Consejo de Ministros de la Unión Europea, por el que se establecen disposiciones aplicables a los regímenes de ayudas directas, una prima de 9,787 €/cabra y una prima adicional para explotaciones de zonas desfavorecidas de 3,957 €/cabra.
- En el cálculo de los ingresos del ganadero se consideran los obtenidos de la venta de la leche con vistas a formar la cadena de valor del queso, excluyendo los ingresos procedentes de la venta de los cabritos, por no continuar éstos formando parte de la cadena en los siguientes eslabones.

5.2. Estimación de costes en los eslabones de la cadena

5.2.1. Costes de la explotación de madres de ordeño

COSTES DEL GANADERO			
	(€/kg de leche)	(€/kg de queso fresco)	(€/kg de queso curado)
Costes variables	0,40-0,53	2,25 - 2,91	2,79 - 3,60
Alimentación	0,28-0,38	1,54 - 2,08	1,91 - 2,59
Sanidad	0,015-0,019	0,08 - 0,10	0,10 - 0,13
Mano de obra	0,05-0,15	0,27 - 0,82	0,34 - 1,02
Costes fijos	0,02-0,06	0,11 - 0,33	0,14 - 0,41
COSTE TOTAL	0,415 - 0,570	2,28 - 3,13	2,82 - 3,88

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas.

5.2. Estimación de costes en los eslabones de la cadena (continuación)

5.2.2. Costes de la quesería

COSTES DERIVADOS DE RECOGIDA DE LA LECHE		
	Queso fresco	Queso curado
Recogida y transporte hasta planta de transformación	0,156 - 0,275	0,198 - 0,354
Almacenamiento y conservación	0,000 - 0,116	0,000 - 0,150
TOTAL (€/kg de queso)	0,156 - 0,391	0,198 - 0,504

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas.

COSTES DE TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN CONFIGURACIÓN TRADICIONAL		
	QUESO FRESCO	QUESO CURADO
Transformación en queso, envasado, etiquetado y expedición	1,05 - 1,70	1,05 - 1,70
Maduración		0,60 - 0,69
Costes generales (amortizaciones, impuestos, electricidad, etc.)	0,04 - 0,8	0,04 - 0,8
Total (€/kg de queso)	1,38 - 2,50	2,07 - 3,11

COSTES DE TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN CONFIGURACIÓN MODERNA	
	QUESO FRESCO
Transformación en queso, envasado, etiquetado y expedición	1,05 - 1,70
Costes de plataforma distribución y transporte a tienda	0,30 - 1,28
Costes generales (amortizaciones, impuestos, electricidad, etc.)	0,04 - 0,8
Total (€/kg de queso)	1,68 - 3,20

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas.

5.2. Estimación de costes en los eslabones de la cadena (continuación)

5.2.3. Costes del punto de venta

Costes del punto de venta en canal tradicional para el queso fresco

Transporte a tienda	0,09 - 0,12
Mano de obra	0,45 - 0,60
Gastos generales	0,35 - 0,42
TOTAL (€/kg)	0,89 - 1,14

Costes del punto de venta en canal tradicional para el queso curado

Transporte a tienda	0,09 - 0,12
Mano de obra	0,45 - 0,60
Gastos generales	1,89 - 2,25
TOTAL (€/kg)	2,43 - 2,97

Costes del punto de venta de la gran distribución para el queso fresco

Mano de obra	0,21 - 0,24
Gastos generales	0,10 - 0,12
Servicios Centrales	0,08 - 0,10
TOTAL (€/kg)	0,39 - 0,47

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas y estudios de cadenas de valor del MARM.

5.3. Precios en los eslabones de la cadena

Para el cálculo de los ingresos se utilizará el precio más frecuente en cada configuración, obtenido de ponderar las ventas dirigidas a las distintas configuraciones por el precio correspondiente.

5.3.1. Precios liquidados al ganadero

El precio pagado a los ganaderos en 2009 por parte de las cooperativa o las queserías consultadas, donde entregan la leche destinada a la elaboración de queso, osciló entre 0,478 y 0,568 €/kg de leche. El precio más frecuente fue de 0,505 €/kg de leche.

Precios liquidados al ganadero	Rango	Precio más frecuente	Precio más frecuente fresco	Precio más frecuente curado
	(€/kg de leche)		(€/kg de queso)	
Por la leche	0,478 - 0,568	0,505	2,774	3,438
Por los cabritos	0,150		0,824	1,021

Nota: el precio de los cabritos lechales considerado ha sido de 4,80 €/kg carne. Se ha considerado una explotación tipo de 274 cabras, con una producción lechera de 471 kg de leche/cabra en el caso de múltiparas y 351 kg de leche/cabra en el caso de primíparas (Fuente: MARM (2006):Análisis de la Economía de los sistemas de producción, resultados técnico-económicos de explotaciones de ganado caprino de leche en Andalucía, Castilla-La Mancha y Murcia en 2005”).

Fuente: Elaboración propia.

5.3. Precios en los eslabones de la cadena (continuación)

5.3.2. Precios de venta del queso en la quesería

Los precios del queso a la salida de la quesería varían en función de la cooperativa o empresa consultada, según si se trata de queso fresco o curado, y según el tipo de cliente al que se destina el queso.

Precio liquidado a la quesería artesanal		Rango	Precio más frecuente
Queso fresco (€/kg)	Canal Tradicional	6,4 - 7,0	6,5
	Gran Distribución	7,5 - 8,0	7,6
Queso curado (€/kg)	Canal Tradicional	8,7 - 9,9	8,7

Fuente: Elaboración propia.

5.3.3. Precios en puntos de venta al consumidor final

Los precios de venta en tienda correspondientes a la configuración tradicional se obtuvieron directamente de tiendas cuyo perfil corresponde al del canal tradicional. Los precios de venta en tienda del queso fresco correspondientes a la configuración moderna se obtuvieron a través de internet.

	PVP en Gran Distribución		PVP en Canal Tradicional	
	Rango	Precio más frecuente	Rango	Precio más frecuente
Queso fresco (€/Kg)	9,0 - 11,90	9,18	8,95 - 12,00	8,95
Queso curado (€/Kg)			15,00 - 18,00	15,00

Fuente: Elaboración propia.

6. Resultados del análisis

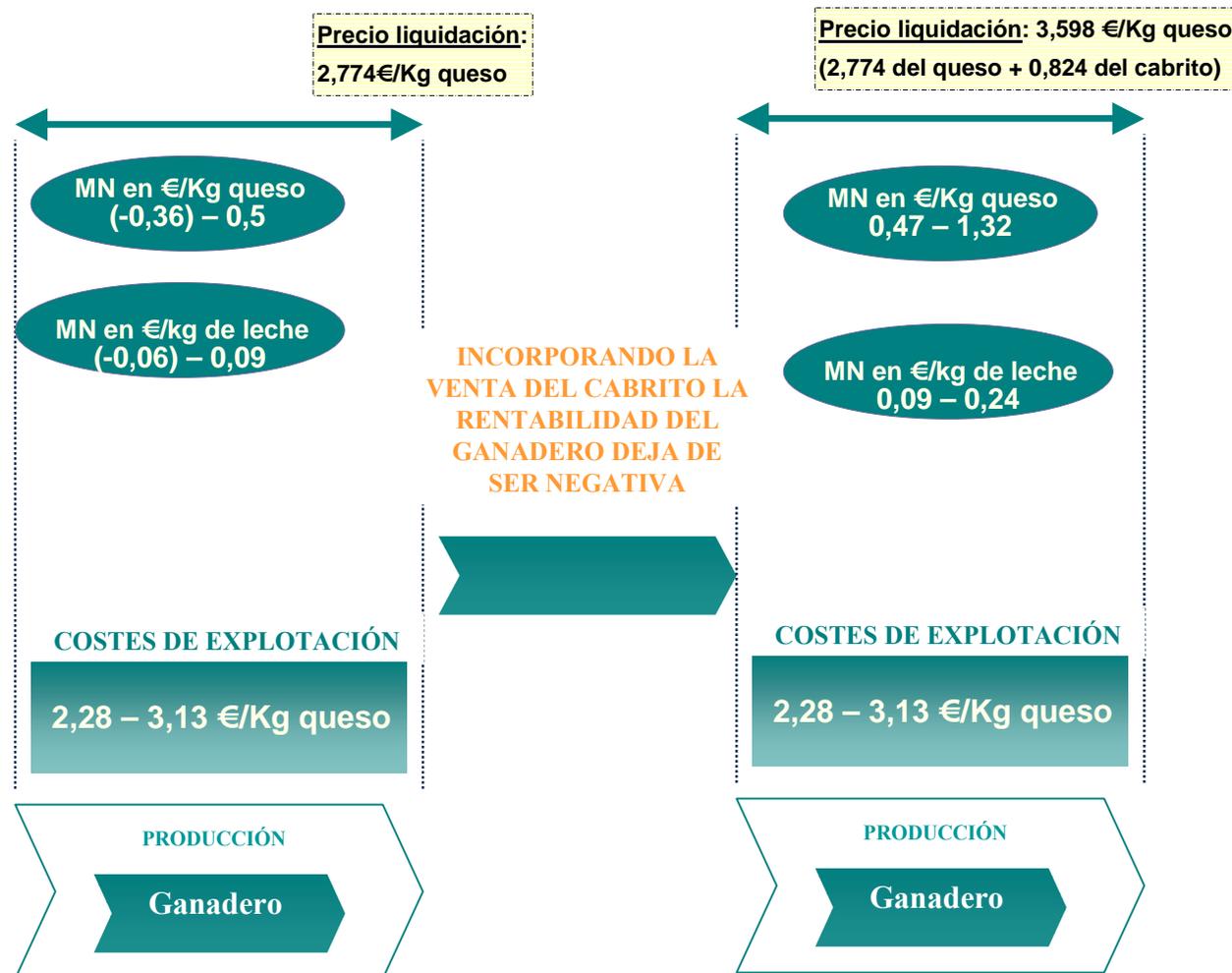
6.1. Resultados del queso fresco en configuración tradicional

6.2. Resultados del queso fresco en configuración moderna

6.3. Resultados del queso curado en configuración tradicional

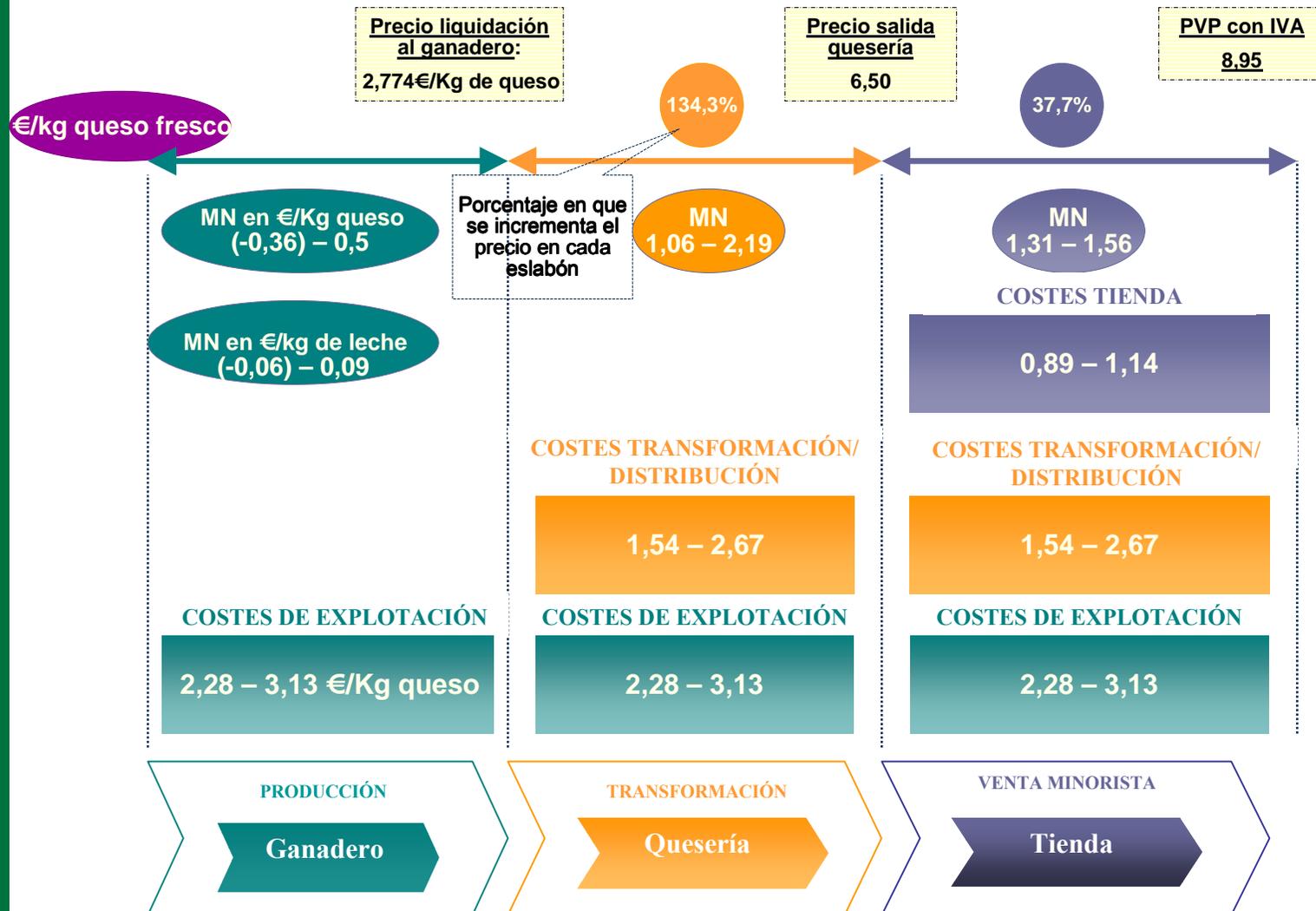
6.1. Resultados del queso fresco en configuración tradicional

6.1.1. Estructura de costes y precios del eslabón de producción.



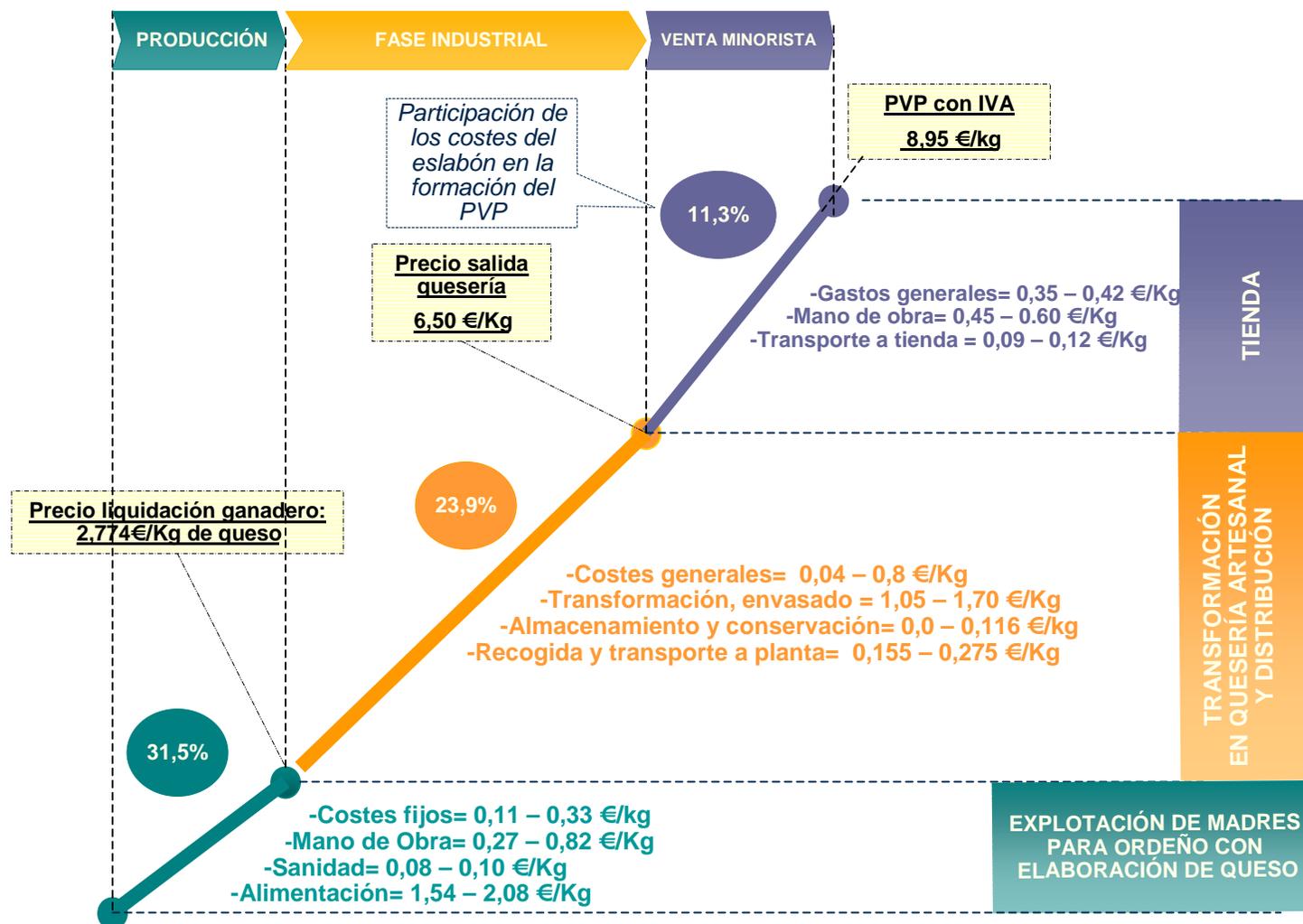
6.1. Resultados del queso fresco en configuración tradicional

6.1.2. Estructura de costes y precios del queso fresco en configuración tradicional



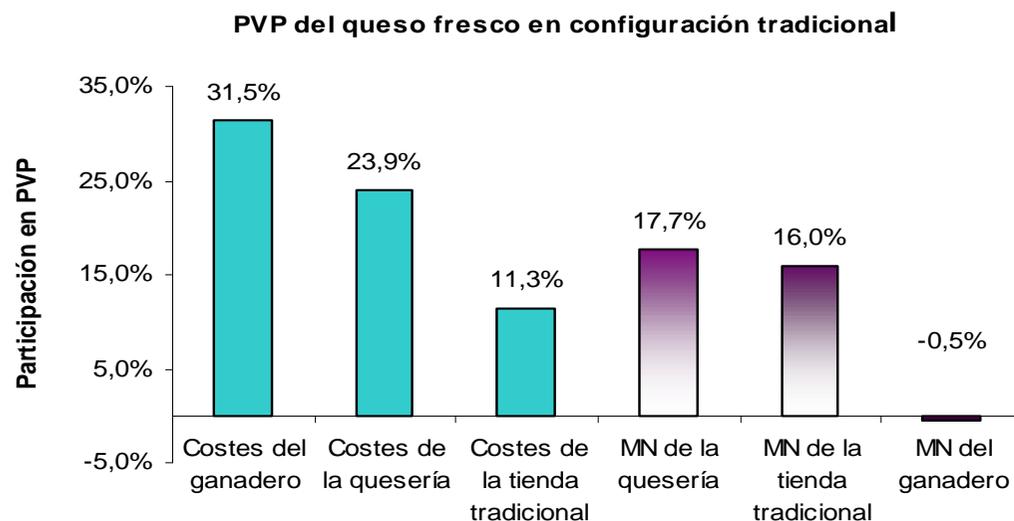
6.1. Resultados del queso fresco en configuración tradicional (continuación)

6.1.3. Cadena de valor del queso fresco en configuración tradicional



6.1. Resultados del queso fresco en configuración tradicional (continuación)

6.1.4. Participación de los eslabones de la cadena del queso fresco en el PVP en configuración tradicional

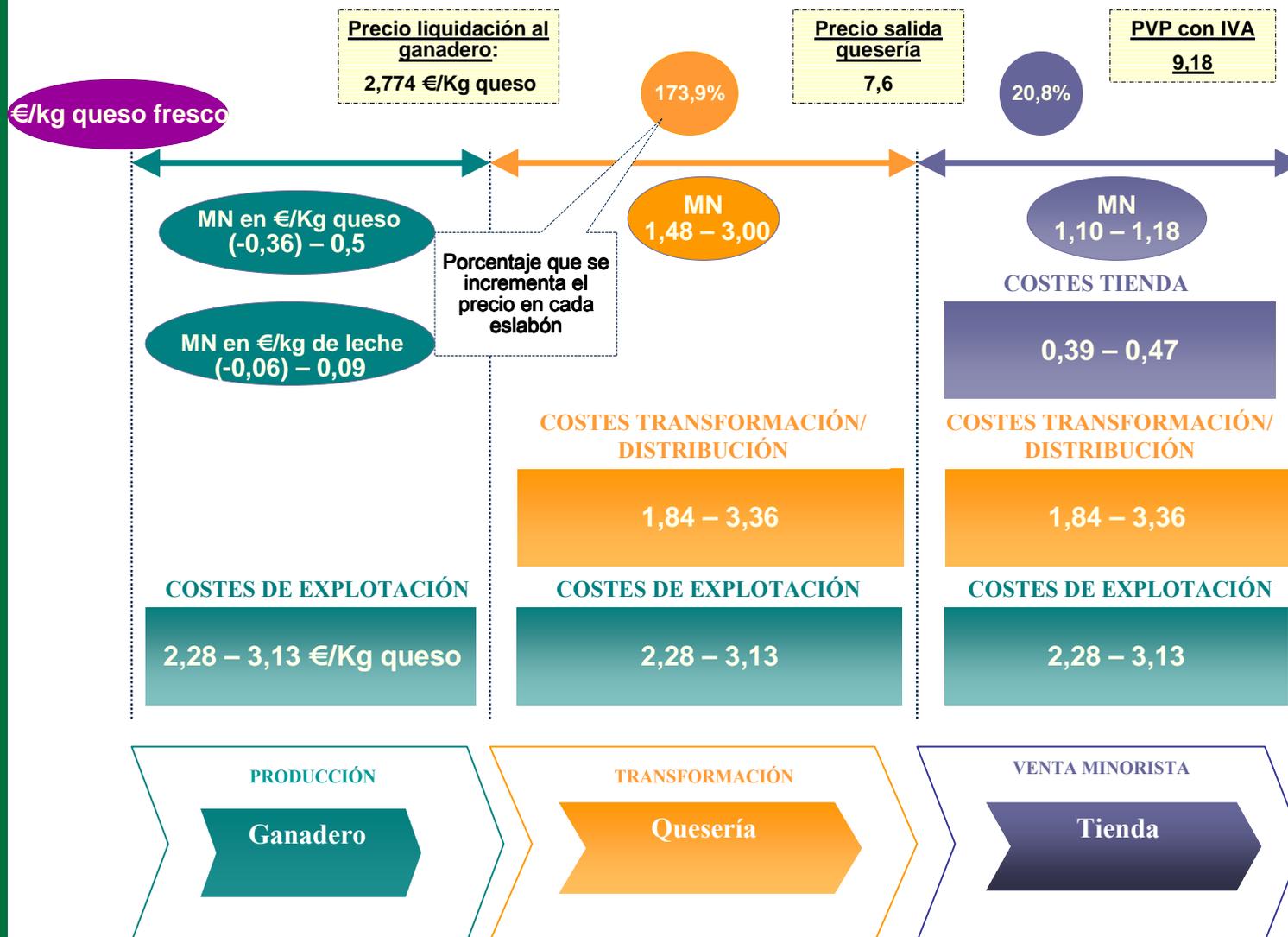


Nota: El margen neto más frecuente del ganadero procedente de la leche es (-0,04 €/Kg queso)

- Los costes generados en la cadena de valor del queso fresco hasta su venta en un establecimiento de la configuración tradicional (teniendo en cuenta los costes más frecuentes de las fases de producción e industrial y los costes medios de la fase de venta minorista en la configuración tradicional), suman alrededor del 66% del PVP.
- En el coste total el mayor peso corresponde a la fase de producción o fase ganadera (31,5%), seguida de los costes soportados en la fase industrial o quesería. Ambos suman alrededor del 55% del precio de venta.
- Los márgenes netos de todos los eslabones del canal tradicional en la cadena de valor del queso fresco (teniendo en cuenta los precios de venta más frecuentes), suponen alrededor del 33% del PVP. El eslabón con mayor margen neto es el de la fase industrial (casi el 18% del PVP), seguido de la fase de venta. El margen neto de la fase de producción es negativo, teniendo en cuenta el precio más frecuente de venta de la leche (0,505 €/kg) y al no estar incluyéndose los ingresos de la venta de los cabritos.

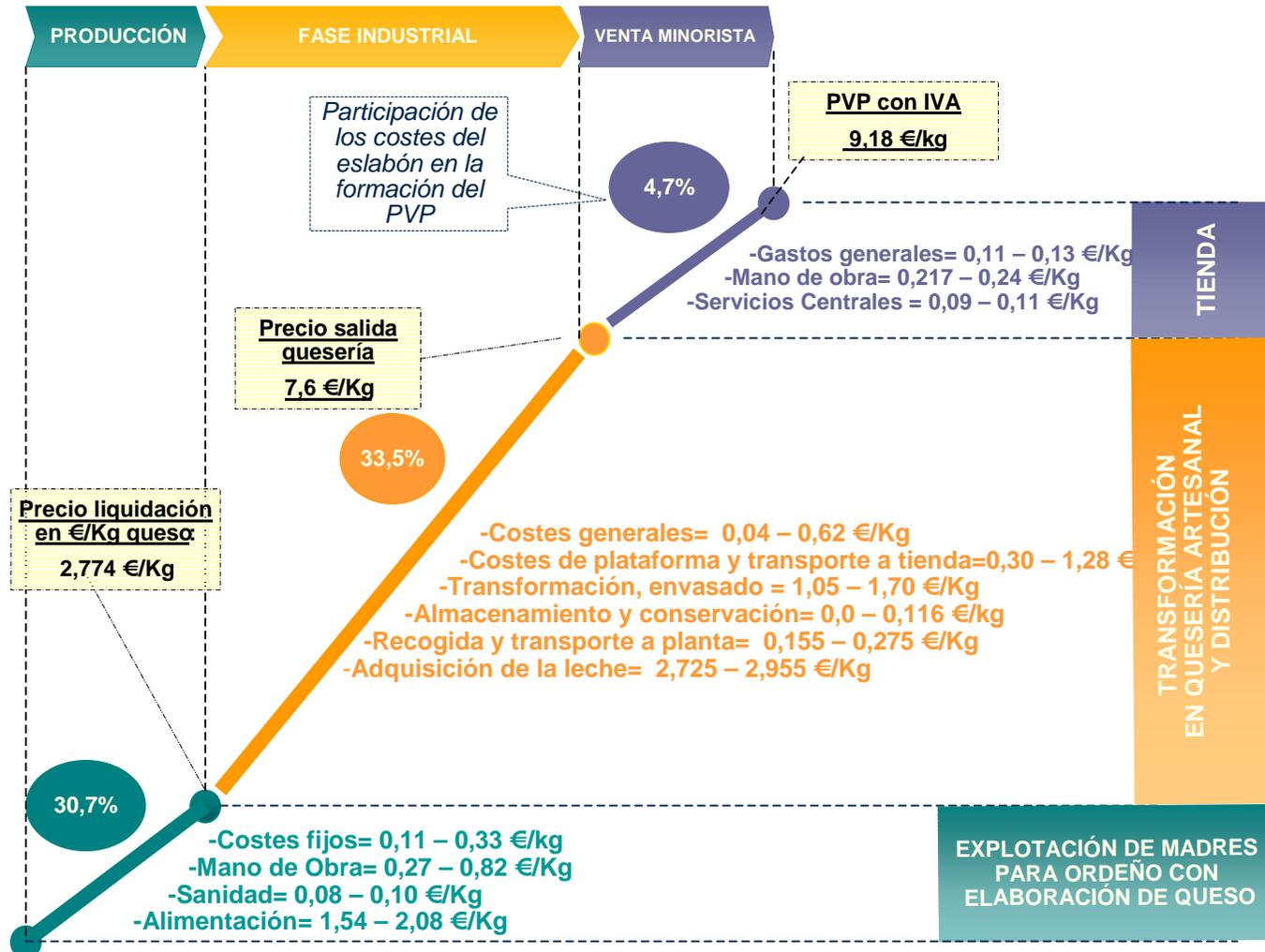
6.2. Resultados del queso fresco en configuración moderna

6.2.1. Estructura de costes y precios del queso fresco en configuración moderna



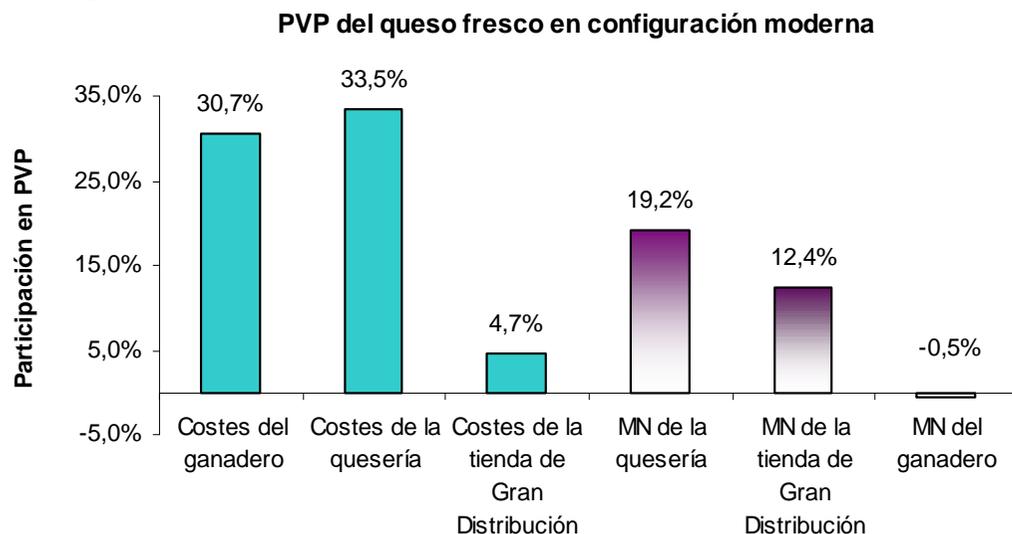
6.2. Resultados del queso fresco en configuración moderna (continuación)

6.2.2. Cadena de valor del queso fresco en configuración moderna



6.2. Resultados del queso fresco en configuración moderna (continuación)

6.2.3. Participación de los eslabones de la cadena del queso fresco en el PVP en configuración moderna



Nota: El margen neto más frecuente del ganadero procedente de la leche es (-0,04 €/Kg queso)

- Los costes generados en la cadena de valor del queso fresco hasta llegar al punto de venta de la gran distribución (teniendo en cuenta los costes más frecuentes de las fases de producción e industrial y los costes medios de la fase de venta minorista de la configuración moderna) ascienden casi al 69% del PVP. En dichos costes totales el menor peso lo soporta la fase de venta minorista, ya que entre las fases ganadera e industrial suman el 64% del precio de venta.

- El margen neto de todos los eslabones de la configuración moderna de la cadena de valor del queso fresco representa alrededor del 31% del PVP. El margen neto mayor corresponde a la quesería (19,2% del PVP). Por el contrario, la rentabilidad del ganadero es negativa, teniendo en cuenta el precio más frecuente de venta de la leche (0,505 €/litro) y que no se incluyen los ingresos por la venta del cabrito.

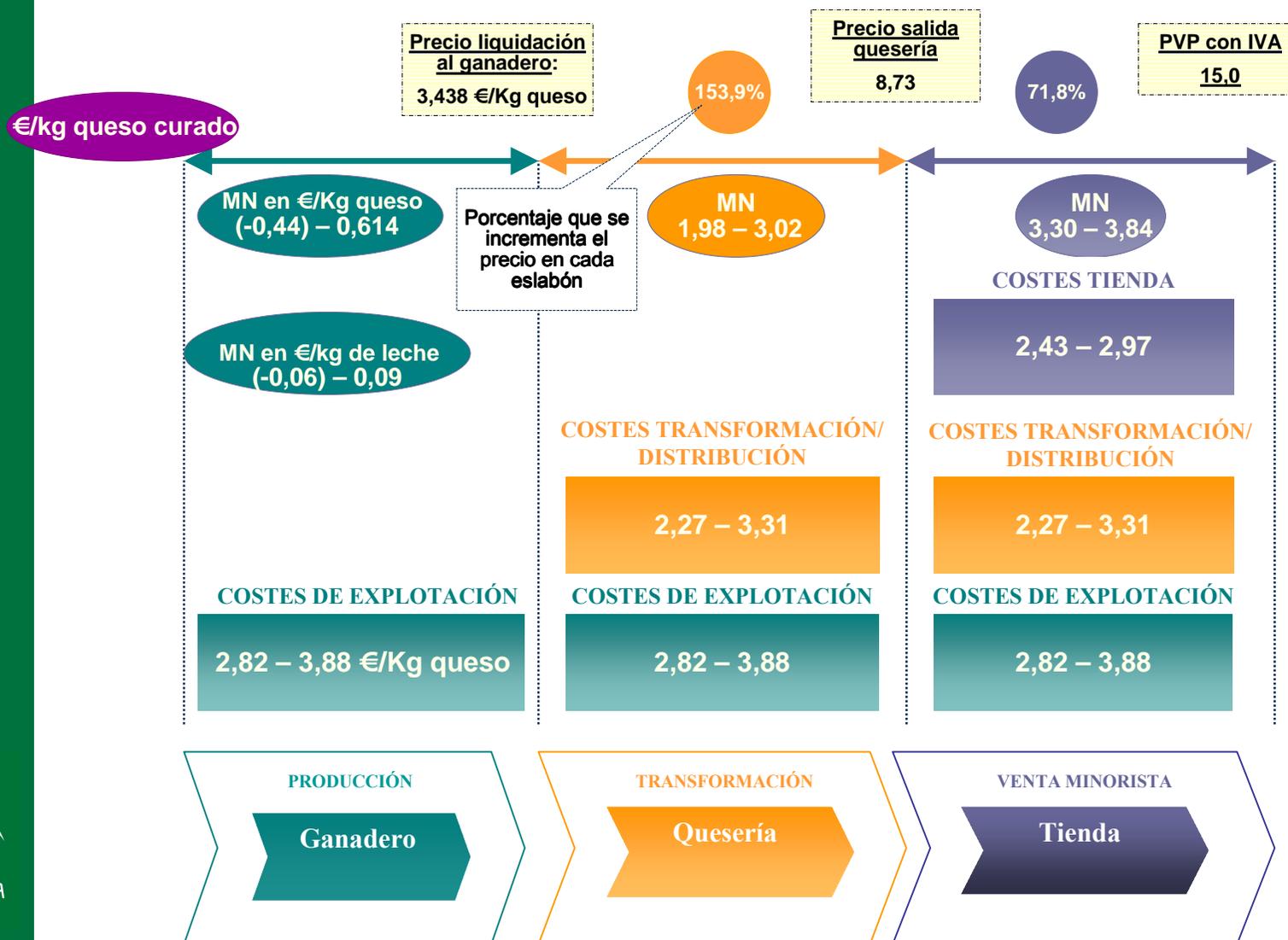
6.3. Resultados del queso curado en configuración tradicional

6.3.1. Estructura de costes y precios del queso curado en configuración tradicional



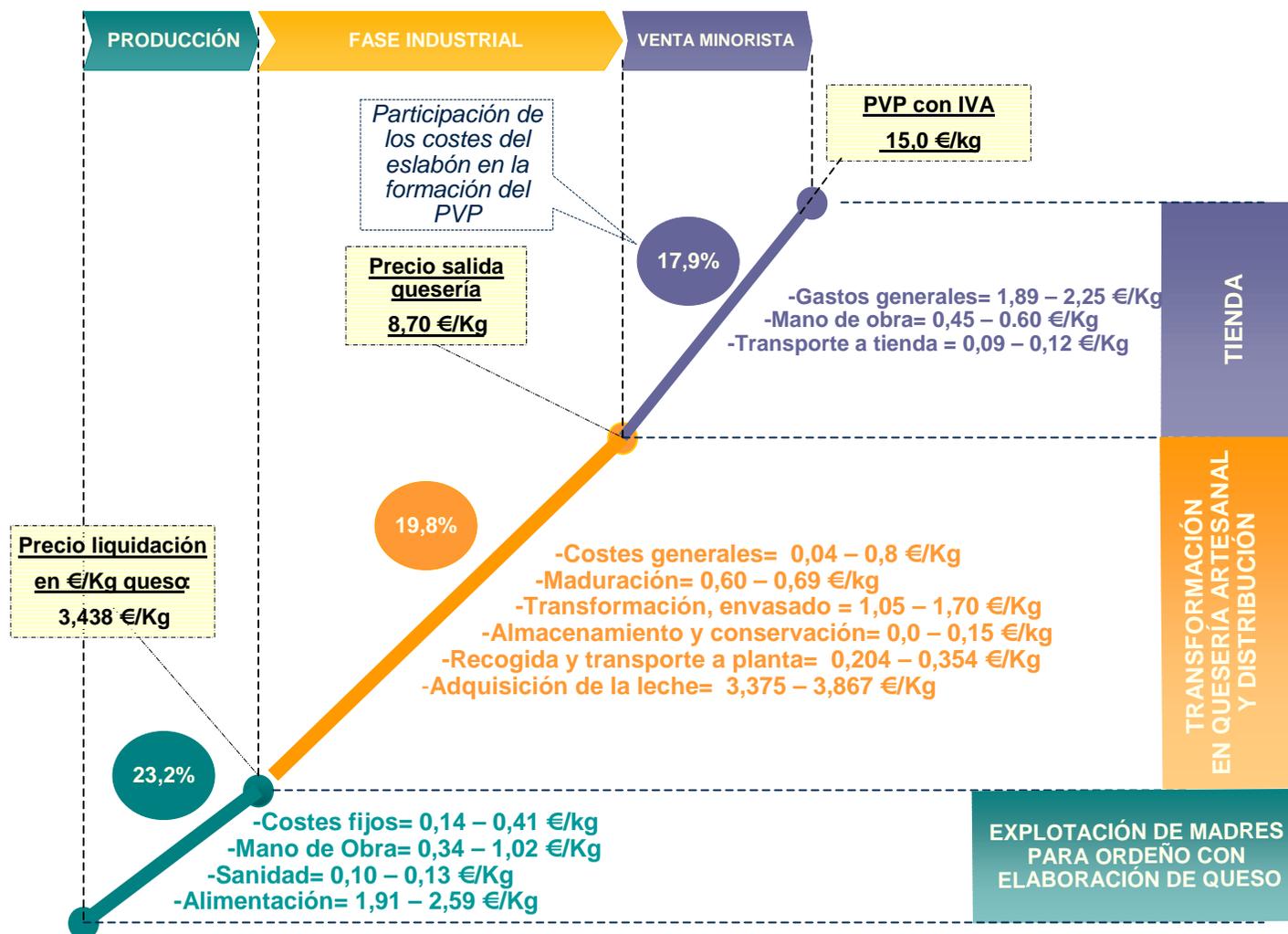
6.3. Resultados del queso curado en configuración tradicional

6.3.2. Estructura de costes y precios del queso curado en configuración tradicional



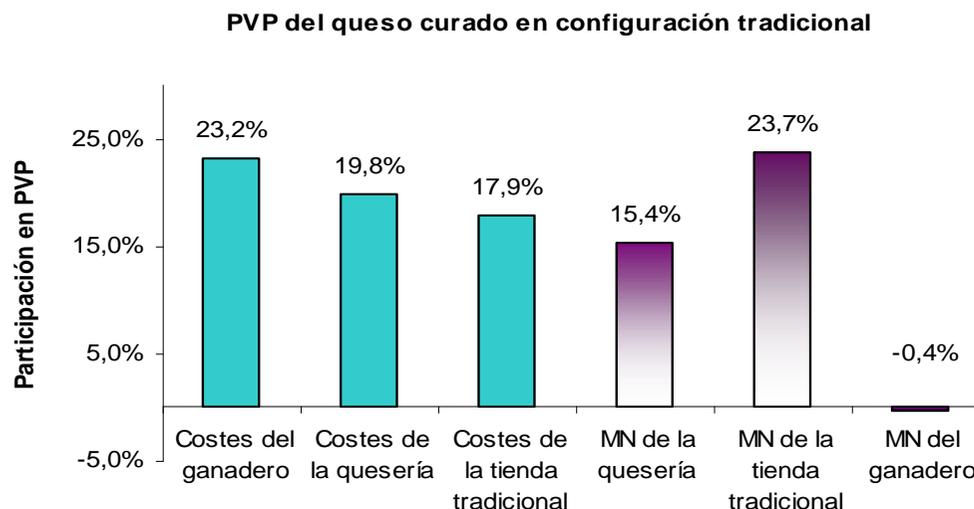
6.3. Resultados del queso curado en configuración tradicional (continuación)

6.3.3. Cadena de valor del queso curado en configuración tradicional



6.3. Resultados del queso curado en configuración tradicional (continuación)

6.3.4. Participación de los eslabones de la cadena del queso curado en el PVP en configuración tradicional



Nota: El margen neto más frecuente del ganadero procedente de la leche es (-0,054 €/Kg queso)

- Los costes generados en la cadena de valor del queso curado hasta llegar al punto de venta del canal tradicional (teniendo en cuenta los costes más frecuentes de las fases de producción e industrial y los costes medios de la fase de venta minorista de la configuración tradicional) ascienden al 61% del PVP. En dichos costes totales el mayor peso corresponde de nuevo a la fase de producción.

- El margen neto de todos los eslabones de la configuración moderna de la cadena de valor del queso curado representa alrededor del 39% del PVP. El mayor margen neto unitario corresponde a la tienda (23,7% del PVP). El margen neto de la fase de producción es negativo, teniendo en cuenta el precio más frecuente de venta de la leche (0,505 €/litro) y al no estar incluyéndose la venta del cabrito.

7. Conclusiones en 2009

Conclusiones en 2009

1. El sector productor de leche de cabra está bastante atomizado, no obstante, a final de 2010 se han producido movimientos de integración horizontal en el sector de producción de la leche de cabra con la creación de una cooperativa de 2º grado.
2. La dimensión de las queserías tradicionales es escasa. Existen asociaciones que tratan de promover la integración horizontal de la industria, pero la incidencia todavía es baja.
3. La cadena de valor del queso de cabra artesano se caracteriza por ser corta (sin presencia de mayoristas) y por un alto grado de integración vertical entre las fases de producción y la industrial.
4. Las ventas de queso de cabra artesanal quedan en su gran mayoría en un mercado cercano, aunque está promoviéndose un Consorcio de exportación orientado a los mercados Gourmet de Centro Europa y Países Asiáticos.
5. La fuerte competencia y el precio como factor determinante en las compras del consumidor, presionan a la baja sobre los precios del queso, y ello se traslada a los precios en origen de la leche. Considerando el precio más frecuente percibido por el ganadero por la leche de cabra en 2009 (0,505 €/kg), el beneficio unitario es negativo en la mayoría de las explotaciones ganaderas encuestadas (sin incluir en dicho beneficio del ganadero el ingreso por la venta de los cabritos).

Conclusiones en 2009

6. La explotación ganadera es el eslabón que mayores costes soporta en configuración tradicional, mientras que en configuración moderna el mayor coste lo soporta la quesería, debido a los costes de transporte y plataforma de distribución.
7. El beneficio unitario obtenido en la fase de venta minorista por el queso curado es muy superior al obtenido por el queso fresco, debido a la gran diferencia existente entre el precio de adquisición a la quesería y el precio de venta al público. No obstante, hay que tener en cuenta que la rotación del queso fresco es muy superior a la del curado.

Cadena de valor de la leche y el queso de cabra en Andalucía en 2009

