



**Unión Europea**  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural



**JUNTA DE ANDALUCÍA**  
*Consejería de Agricultura y Pesca*

# Estudio de cadena de valor de la leche y el queso de cabra. Primer semestre 2010



Para más información:

Observatorio de Precios y Mercados  
[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/obsprecios](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/obsprecios)

Email: [obsprecios.cap@juntadeandalucia.es](mailto:obsprecios.cap@juntadeandalucia.es)

## OBJETIVO

El estudio de la cadena de valor de la leche y el queso de cabra tiene como principal objetivo dotar de mayor transparencia al mercado, mediante el conocimiento de los mecanismos de formación de los precios en cada punto de la cadena, de los costes que cada agente soporta y del margen neto que cada eslabón obtiene.

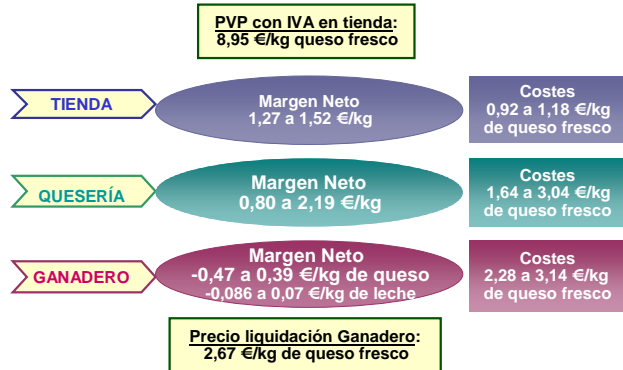
Para ello se ha realizado el análisis de las principales configuraciones de distribución del queso de cabra, fresco y curado, elaborado en Andalucía artesanalmente en el primer semestre de 2010, con leche de cabras andaluzas. La leche llega a cooperativas con queserías tradicionales y a queserías tradicionales independientes, saliendo en forma de quesos artesanos que se dirigen a los distintos tipos de puntos de venta, de los que se han analizado aquellos al que accede el consumidor final con más frecuencia.

Explotación → Cooperativa / Quesería tradicional → Tienda

## Configuración tradicional de distribución del queso fresco

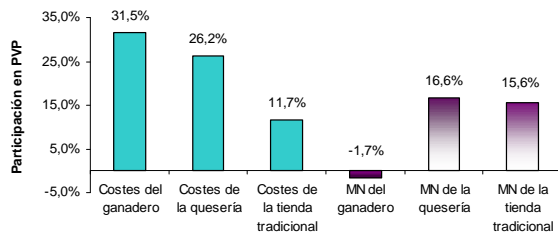
Para el queso fresco elaborado artesanalmente es el canal más importante, ya que canaliza a través de minoristas el 61,1% de las ventas.

### Precios, Costes y Márgenes del queso fresco en configuración tradicional



Nota: El margen neto procedente más frecuente para el ganadero es -0,15 €/Kg de queso fresco.

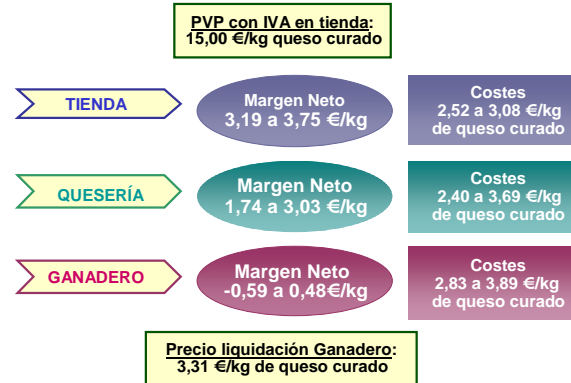
### Participación de los distintos eslabones en el PVP



## Configuración tradicional de distribución del queso curado

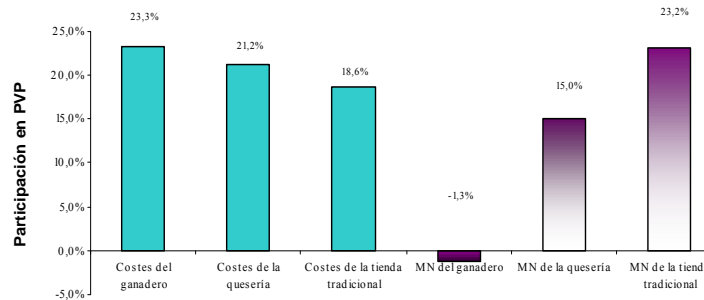
La representatividad del queso de cabra curado artesano en la configuración moderna es escasa, limitándose casi a la gran distribución local. Por ello sólo se estudia la configuración tradicional, que canaliza a través de minoristas casi el 43% de las ventas del queso curado.

### Precios, Costes y Márgenes del queso curado en configuración tradicional



Nota: El margen neto más frecuente para el ganadero es -0,19 €/Kg de queso curado

### Participación de los distintos eslabones en el PVP



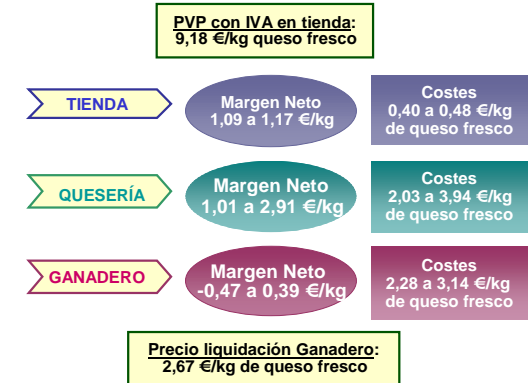
**Margen neto:** se usa como estimador del beneficio y se calcula como la diferencia entre ingresos y costes totales de cada eslabón, incluyendo el coste de adquisición de la materia prima. En el primer eslabón de la cadena los ingresos del ganadero no incluyen los ingresos por la venta de carne procedente de los cabritos, por no continuar éstos formando parte de la cadena en los siguientes eslabones.

-En el primer semestre de 2010 la situación de todos los agentes de la cadena de valor ha empeorado respecto al año anterior, aunque la del ganadero lo ha hecho en mayor medida. Así, mientras que el precio de la leche se ha reducido una media de un 4%, el precio de venta al público de los quesos elaborados no ha variado significativamente, pero los costes han aumentado a lo largo de toda la cadena y para todos los agentes.  
-Por tanto, todos los márgenes de los distintos agentes se han reducido en el primer semestre de 2010, viéndose agravada la situación del ganadero que, si ya en el año 2009 mostraba una horquilla de rentabilidad que iba entre (-0,06) y 0,09 euros/kg de leche, en 2010 ha pasado a situarse entre (-0,08) y 0,07 euros/kg de leche.

## Configuración moderna de distribución del queso fresco

La venta a través de la gran distribución canaliza el 26,4% de las ventas de queso fresco.

### Precios, Costes y Márgenes del queso fresco en configuración moderna



Nota: El margen neto más frecuente para el ganadero es -0,15 €/Kg de queso fresco

### Participación de los distintos eslabones en el PVP

