

ESTUDIO EN TORNO A LA PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

- Informe de resultados -

> La presente investigación ha sido realizada por el Instituto de Investigaciones de Mercado y Marketing Estratégico > IKERFEL por encargo de inLac
Investigadores de Mercado y Marketing Estratégico ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

> El principal objetivo de la investigación es determinar la situación del queso de origen español de cara a su promoción.

> La metodología empleada ha sido tanto cualitativa, habiéndose realizado 3 Dinámicas de Grupo y 22 Entrevistas Abiertas en Profundidad, como cuantitativa, habiéndose realizado 801 Entrevistas telefónicas (CATI) con cuestionario semiestructurado a hogares consumidores de queso en diverso grado

> El trabajo de campo se ha desarrollado entre los meses de Marzo y Junio de 2015.

A. – PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO	5
A.1. Objetivos de la investigación	6
A.2. Ficha técnica	8
 B. – RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN - CONSUMIDORES	 13
B.0. Marco de situación	14
B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos	60
B.2. Motivadores del consumo de queso	74
B.3. Hábitos en el consumo de queso	95
B.4. Hábitos de compra de queso	154
B.5. El origen del queso	189
B.5.1. El queso de origen español	190
B.5.2. El queso de origen extranjero	209
B.5.3. Diferenciación del origen del queso	218
B.5.4. El origen de los diferentes tipos de queso consumidos	225
B.6. Modos y momentos del consumo de queso	259
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español	286
B.8. Evolución futura en el consumo de queso	332
B.9. Imagen del queso de origen español	346
B.10. La promoción del queso de origen español	365
B.11. El consumidor español y el queso	382

C. – EL QUESO EN LA DISTRIBUCIÓN	389
D. – EL QUESO EN EL SECTOR HOSTELERO	429
E. – EL QUESO Y LOS PROFESIONALES DE LA SALUD	460
F. –LOS “EXPERTOS”	481
G. – CONSIDERACIONES FINALES	496

A. – PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO

A.1. Objetivos de la investigación

A.2. Ficha técnica

A.1. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO PRINCIPAL

- ***Determinar la situación del queso de origen español en el mercado español.***

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Recoger la notoriedad de las distintas variedades de quesos, en función del grado de curación y del tipo de leche empleada.
- Analizar los hábitos de consumo de queso: frecuencia, variedades.
- Determinar los motivos de consumo y no consumo de queso en el hogar.
- Concretar los hábitos de compra de queso.
- Registrar los escenarios de consumo del queso.
- Recoger los modos de consumo y las formas de preparación del queso.
- Determinar la evolución del consumo de queso, la evolución percibida y la previsión de consumo futuro.
- Concretar la notoriedad de las variedades de queso de origen español y de las variedades de queso de origen extranjero.
- Analizar la imagen del queso de origen español.
- Recoger sugerencias para impulsar el consumo de origen español.

A.2. FICHA TÉCNICA

Tipo de estudio	■ Cuantitativo.																																								
Técnica empleada	■ Entrevista Telefónica a partir de un cuestionario estructurado y de entono a 11-13 minutos de duración. ■ Las entrevistas se han desarrollado a través del sistema CATI (Asistidas por ordenador).																																								
Universo de análisis	■ Personas responsables de compra de hogares consumidores o potenciales consumidores de queso (se han desestimado aquellos hogares en los que por prescripción facultativa, o por otro tipo de cuestiones, no se contempla el consumo de este tipo de producto)																																								
Detalle de planteamiento metodológico y justificación estadística	■ Se han realizado 801 entrevistas lo que genera un $e=\pm 3,5\%$ para el conjunto de la muestra y para un nivel de confianza del 95,5%, 2σ. ■ Las entrevistas se han distribuido de la siguiente forma: <table><tr><th>ÁREA</th><th>PESO</th><th>MUESTA</th><th>ERROR*</th></tr><tr><td>ÁREA I: Noreste</td><td>7,8%</td><td>n=101</td><td>$e=\pm 10,0\%$</td></tr><tr><td>ÁREA II: Levante</td><td>13,7%</td><td>n=105</td><td>$e=\pm 9,8\%$</td></tr><tr><td>ÁREA III: Sur</td><td>22,9%</td><td>n=99</td><td>$e=\pm 10,1\%$</td></tr><tr><td>ÁREA IV: Centro</td><td>8,2%</td><td>n=100</td><td>$e=\pm 10,0\%$</td></tr><tr><td>ÁREA V: Noroeste</td><td>11,5%</td><td>n=100</td><td>$e=\pm 10,0\%$</td></tr><tr><td>ÁREA VI: Norte-Centro</td><td>10,3%</td><td>n=102</td><td>$e=\pm 9,9\%$</td></tr><tr><td>ÁREA VII: Madrid Metropolitano</td><td>13,2%</td><td>n=98</td><td>$e=\pm 10,1\%$</td></tr><tr><td>ÁREA VIII: Barcelona Metropolitano</td><td>12,4%</td><td>n=96</td><td>$e=\pm 10,2\%$</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>100,0%</td><td>n=801</td><td>$e=\pm 3,5\%$</td></tr></table>	ÁREA	PESO	MUESTA	ERROR*	ÁREA I: Noreste	7,8%	n=101	$e=\pm 10,0\%$	ÁREA II: Levante	13,7%	n=105	$e=\pm 9,8\%$	ÁREA III: Sur	22,9%	n=99	$e=\pm 10,1\%$	ÁREA IV: Centro	8,2%	n=100	$e=\pm 10,0\%$	ÁREA V: Noroeste	11,5%	n=100	$e=\pm 10,0\%$	ÁREA VI: Norte-Centro	10,3%	n=102	$e=\pm 9,9\%$	ÁREA VII: Madrid Metropolitano	13,2%	n=98	$e=\pm 10,1\%$	ÁREA VIII: Barcelona Metropolitano	12,4%	n=96	$e=\pm 10,2\%$	TOTAL	100,0%	n=801	$e=\pm 3,5\%$
ÁREA	PESO	MUESTA	ERROR*																																						
ÁREA I: Noreste	7,8%	n=101	$e=\pm 10,0\%$																																						
ÁREA II: Levante	13,7%	n=105	$e=\pm 9,8\%$																																						
ÁREA III: Sur	22,9%	n=99	$e=\pm 10,1\%$																																						
ÁREA IV: Centro	8,2%	n=100	$e=\pm 10,0\%$																																						
ÁREA V: Noroeste	11,5%	n=100	$e=\pm 10,0\%$																																						
ÁREA VI: Norte-Centro	10,3%	n=102	$e=\pm 9,9\%$																																						
ÁREA VII: Madrid Metropolitano	13,2%	n=98	$e=\pm 10,1\%$																																						
ÁREA VIII: Barcelona Metropolitano	12,4%	n=96	$e=\pm 10,2\%$																																						
TOTAL	100,0%	n=801	$e=\pm 3,5\%$																																						

Detalle de planteamiento metodológico y justificación estadística

- En la distribución de la muestra se ha tenido en cuenta la variable “Tamaño de hábitat” puede reflejar también importantes diferencias de percepción y por lo tanto se ha tenido en cuenta en la distribución muestral esta variable:

TAMAÑO DE HÁBITAT	PESO	MUESTRA	ERROR*
Menos de 10.000 habitantes	18,6%	n=135	e=±8,6%
10.000-50.000 habitantes	27,6%	n=198	e=±7,1%
50.001-100.000 habitantes	12,9%	n=108	e=±9,6%
100.001-500.000 habitantes	24,4%	n=208	e=±6,9%
Más de 500.000 habitantes	16,5%	n=154	e=±8,1%
TOTAL	100,0%	n=801	e=±3,5%

- Para obtener un dato conjunto tanto global los datos se han ponderado en función de criterios sociodemográficos en función de la zona geográfica.

Trabajo de campo

- El trabajo de campo se ha llevado a cabo el 19 de Mayo al 2 de Junio de 2015.

LOS PRESCRIPTORES									
Tipo de estudio	■ Cualitativo.								
Técnica empleada	■ Entrevista Abierta en Profundidad con guión semi-estructurado para su desarrollo a consensuar con Vds. ■ Las entrevistas tendrán una duración aproximada de 30-45 minutos.								
Universo de análisis	■ En principio contemplamos los siguientes targets: ■ A.- Prescriptores minoristas (carnicero, charcutero). ■ B.- Distribución. ■ C.- Hostelería. ■ D.- Médicos y dietistas.								
Detalle de planteamiento metodológico	■ Se han realizado 19 Entrevistas Abiertas en Profundidad previstas y que se distribuyen de la siguiente manera entre los 4 colectivos mencionados:<table><tr><td>A.- PRESCRIPTORES MINORISTAS</td><td>B.- DISTRIBUCIÓN</td><td>C.- HOSTELERÍA</td><td>D.- MÉDICOS Y DIETISTAS</td></tr><tr><td>6 E.A.P.</td><td>3 E.A.P.</td><td>6 E.A.P.</td><td>4 E.A.P.</td></tr></table> ■ Adicionalmente se realizaron 3 Entrevistas Abiertas en Profundidad a contactos facilitados por Inlac.	A.- PRESCRIPTORES MINORISTAS	B.- DISTRIBUCIÓN	C.- HOSTELERÍA	D.- MÉDICOS Y DIETISTAS	6 E.A.P.	3 E.A.P.	6 E.A.P.	4 E.A.P.
A.- PRESCRIPTORES MINORISTAS	B.- DISTRIBUCIÓN	C.- HOSTELERÍA	D.- MÉDICOS Y DIETISTAS						
6 E.A.P.	3 E.A.P.	6 E.A.P.	4 E.A.P.						
Trabajo de campo	■ El trabajo de campo ha tenido lugar entre los meses de Abril y Mayo de 2015.								

EL CONSUMIDOR FINAL	
Tipo de estudio	■ Cualitativo.
Técnica empleada	■ Dinámica de Grupo con guión semi-estructurado para su desarrollo y consensuado conjuntamente con Vds. ■ Las dinámicas han estarán integradas por entre 8 y 9 participantes y han tenido una duración de 1 ½ a 2 horas.
Universo de análisis	■ Responsables de la compra de hogares consumidores y potenciales consumidores de queso de entre 26 y 65 años de edad, descartando aquellos hogares en los que no se consuma el producto por prescripción facultativa.
Detalle de planteamiento metodológico	■ Se ha realizado 3 Dinámicas de Grupo que se han llevado a cabo en: ■ Madrid (1 D.G). ■ Gijón (1 D.G.), como ciudad representativa de una Comunidad Autónoma con alto consumo de queso. ■ Bilbao (1 D.G.), como ciudad representativa de una Comunidad Autónoma con bajo consumo de queso.
Trabajo de campo	■ El trabajo de campo ha tenido lugar los días 26 de Marzo y 8 y 9 de Abril de 2015.

B. – RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN - CONUSMIDORES

B.0. Marco de situación

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

B.2. Motivadores del consumo de queso

B.3. Hábitos en el consumo de queso

B.4. Hábitos de compra de queso

B.5. El origen del queso

B.6. Modos y momentos del consumo de queso

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

B.9. Imagen del queso de origen español

B.10. La promoción del queso de origen español

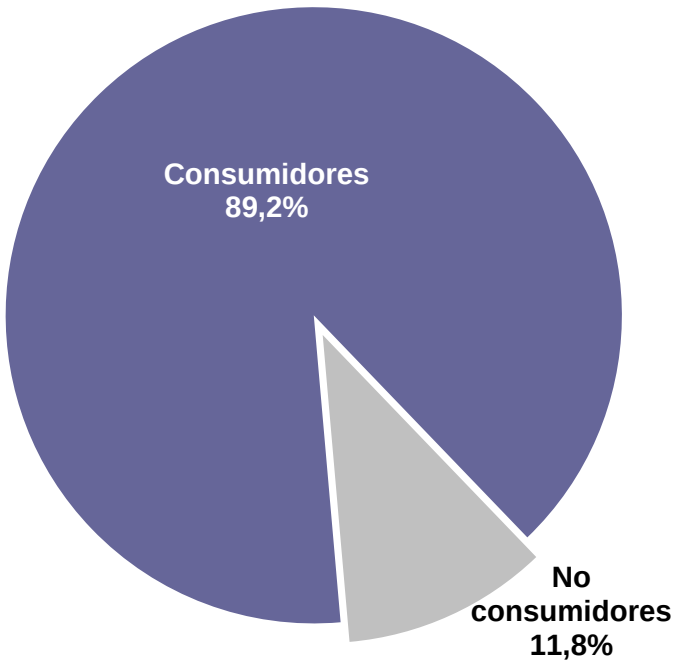
B.11. El consumidor español y el queso

B.0. MARCO DE SITUACIÓN

- En este apartado del informe se recogerán los datos de consumo de queso y su evolución en los últimos años, tanto de queso en general como en diferentes tipos de quesos.
- Para comenzar recogeremos un dato procedente de los contactos fallidos del cuestionario de la fase cuantitativa dirigida a hogares, en la que se determinará el porcentaje de hogares en alguna medida consume queso.

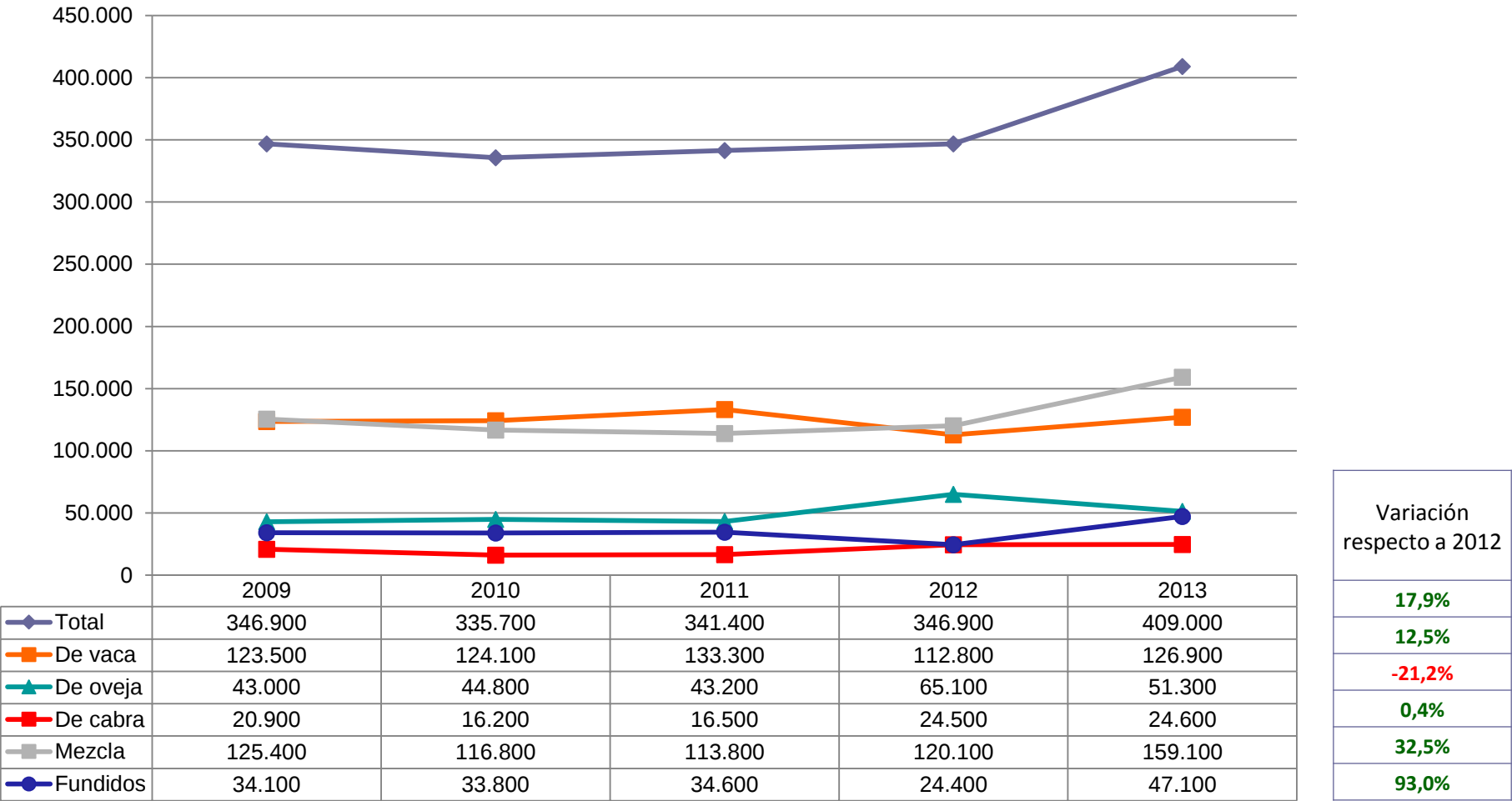
HOGARES CONSUMIDORES DE QUESO

Base: Total de personas contactadas



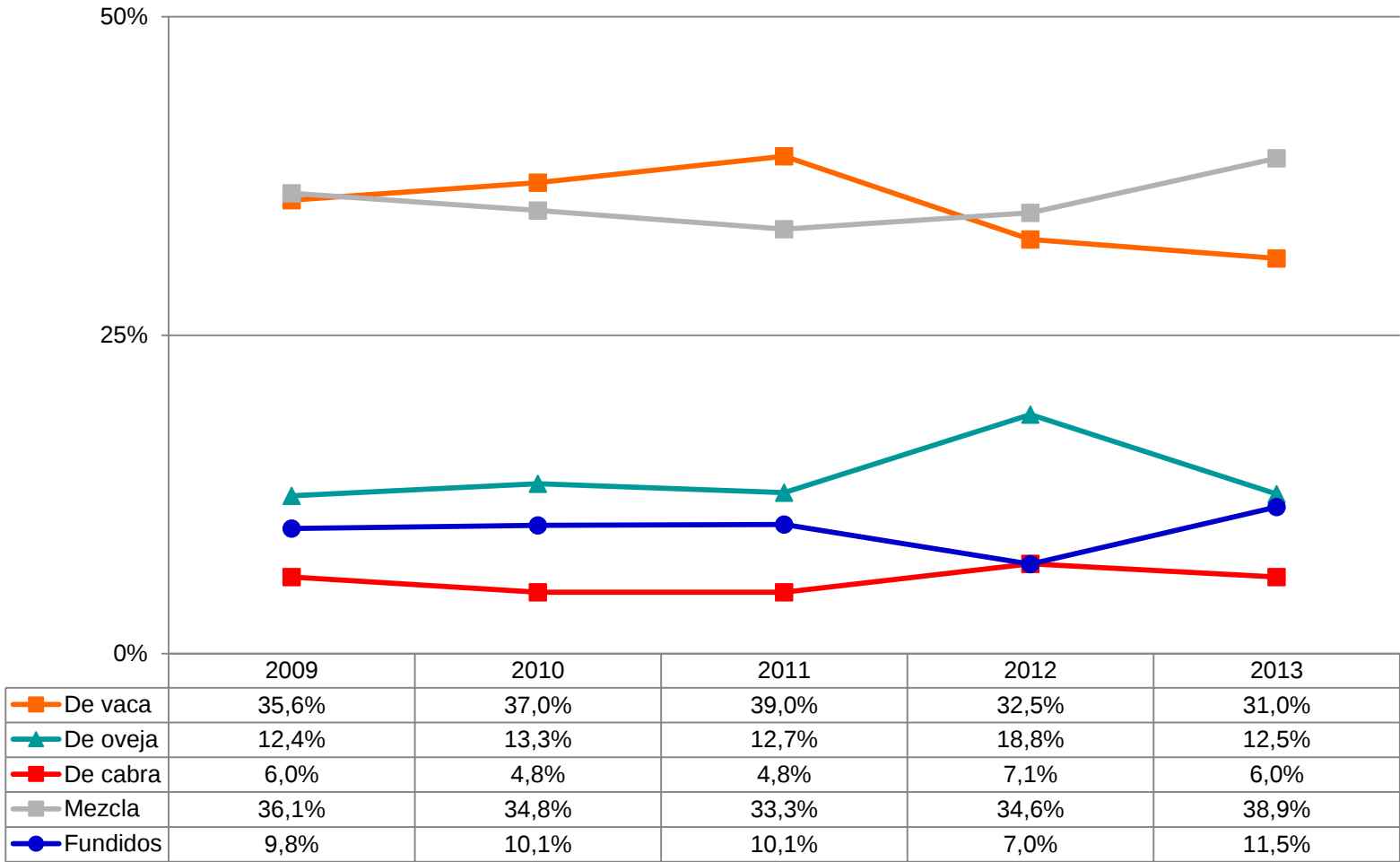
- En 2013 la producción de queso en España ascendió en 2013 a 409.000 toneladas, lo que representó un incremento del 17,9% respecto a 2012.
- Los quesos que registraron un mayor volumen de producción fueron los quesos de mezcla y de leche de vaca, con un producción de 159.100 y 126.000 toneladas respectivamente. Amucha distancia se sitúa la producción de quesos de leche de oveja, 51.300 toneladas, y los quesos de cabra, 24,600 toneladas. Entre unos y otros se colocaría la producción de los quesos fundidos, con 47.100 toneladas.
- La producción de todos los quesos se ha incrementado en 2013 respecto a 2012, excepto los quesos de oveja que desciende (21,2%) y los quesos de cabra que apenas si varía su producción
- En el incremento en la producción destacan lo quesos fundidos (93%) y los quesos de mezcla (32,5%).
- En cuanto al peso que tienen los distintos tipos de queso en la producción se observa cómo:
 - Los quesos de vaca pierden peso desde 2012, mientras que los quesos de mezcla incrementan su peso desde el mismo año, superando en peso en la producción a los quesos de vaca de forma amplia.
 - Los quesos fundido también incrementan su peso en la producción situándose muy cerca de los quesos de oveja.
 - El queso de oveja pierde peso en 2013, igual que el queso de cabra, tras alcanzar su máximos de la serie en 2012.

PRODUCCIÓN DE QUESOS EN ESPAÑA (EN TONELADAS)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

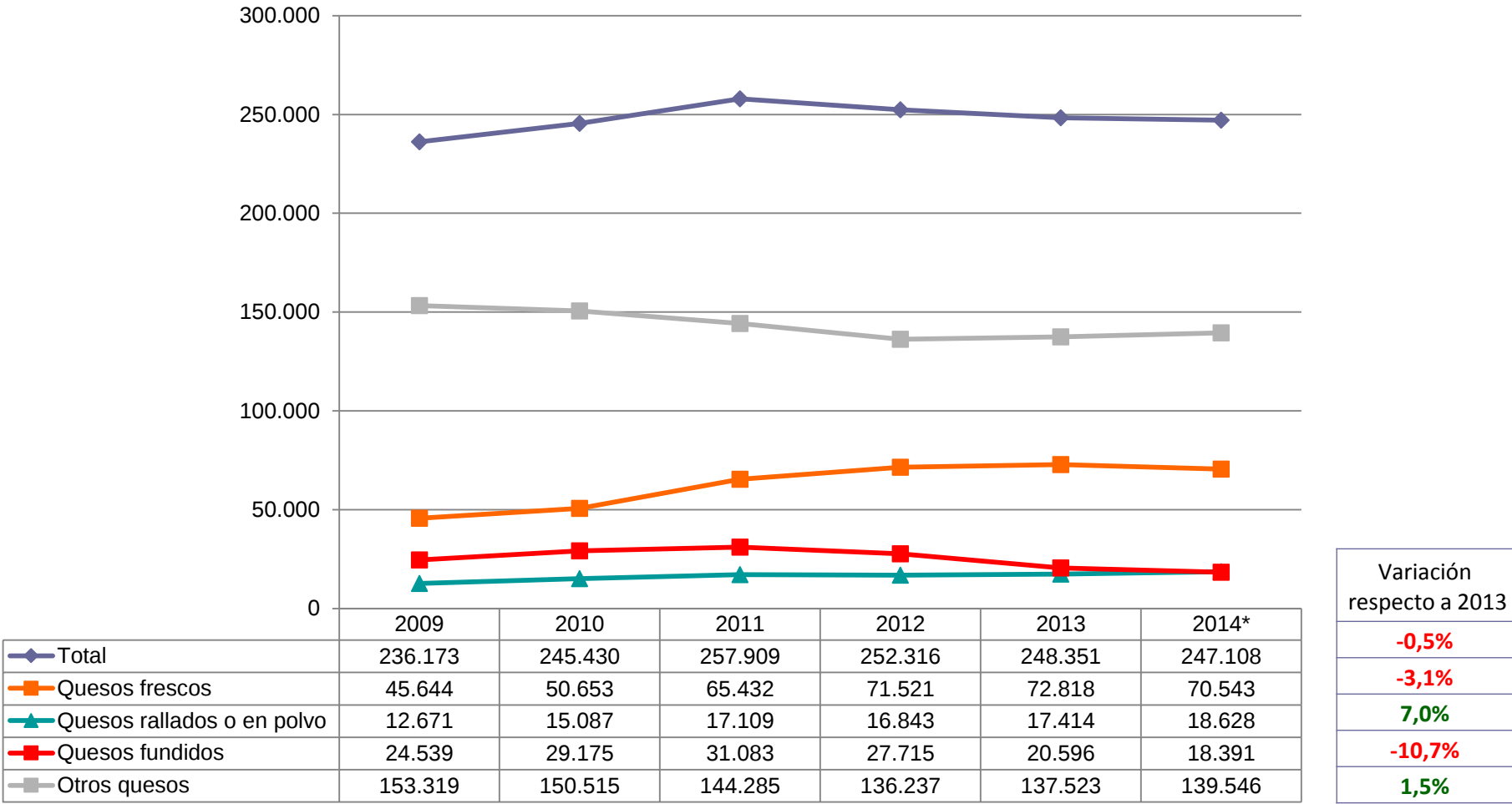
PRODUCCIÓN DE QUESOS EN ESPAÑA - CUOTA DE PRODUCCIÓN SOBRE EL TOTAL DE QUESOS



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

- Respecto a las importaciones de queso señalar que:
 - En 2014 las **importaciones** de queso han alcanzado las 247.108 toneladas por un valor 920,1 millones de euros. El volumen han descendido en 2014 un 0,5% respecto a 2013, tendencia al descenso que comenzó en 2013, tras unos años de incrementos. No obstante, a pesar de este descenso en el volumen de queso importando el coste de esas importaciones se ha incrementado en 2014 respecto a 2013 un 1,8%.
 - De todos modos esta tendencia general no es igual para todos los tipos de queso así:
 - Los **quesos frescos** importados han descendido en 2014 respecto a 2013, tanto en volumen, un 3,1%, como en coste, un 1,3%.
 - Los **quesos rallados o en polvo** importados en ese mismo período han incrementado su volumen de importación un 7,0%, mientras que su importe se ha incrementado en menor medida, un 2,5%.
 - Los **quesos fundidos** importados han descendido en el período 2013-2014 un 10,7% en volumen, sin embargo el coste se ha incrementado un 2,5%.
 - **Otros tipos de quesos** importados en el mismo período incrementan tanto el volumen, 1,5%, como el coste, un 2,7%.

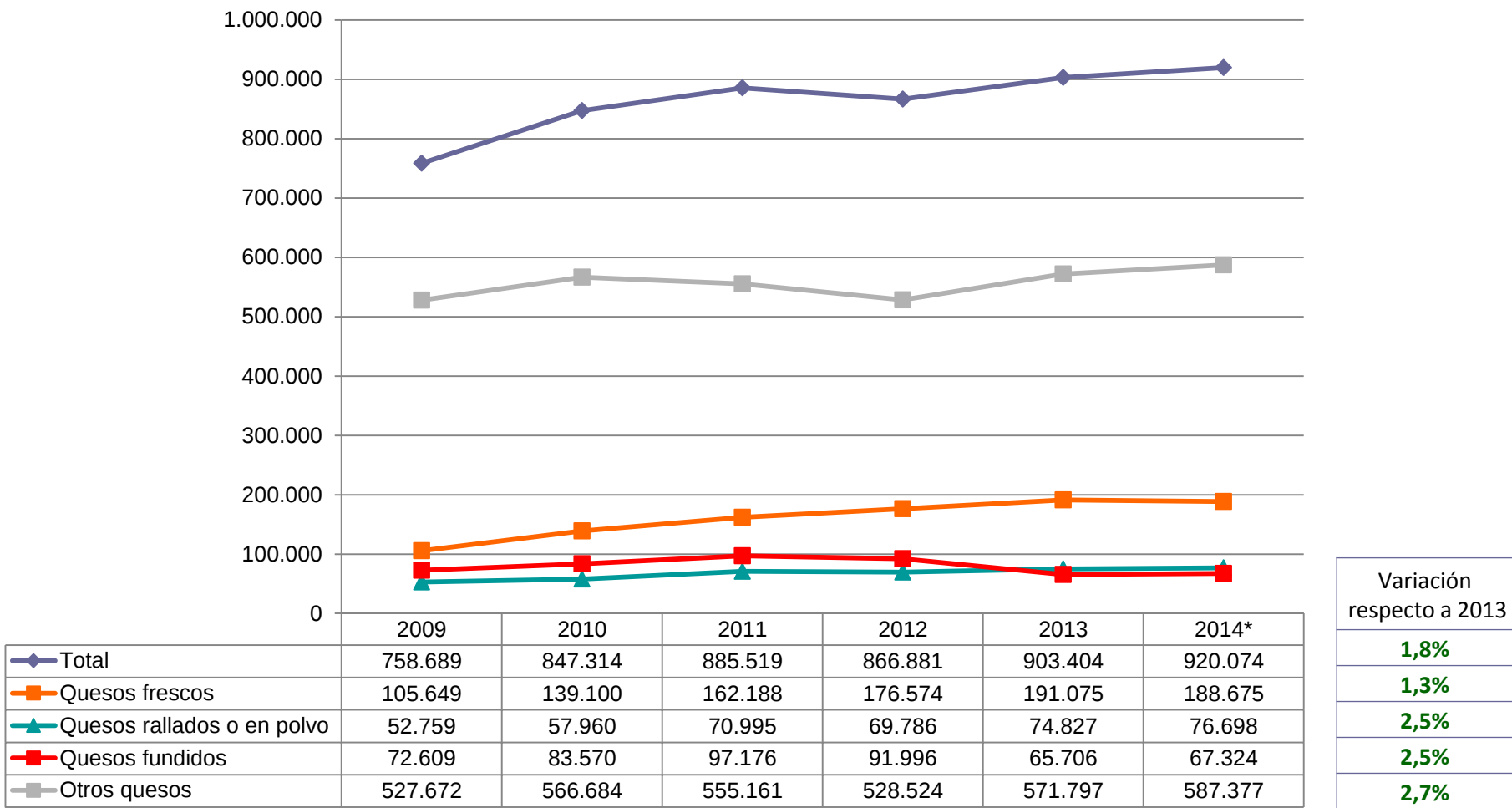
IMPORTACIÓN DE QUESOS EN ESPAÑA (EN TONELADAS)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

* Datos provisionales

IMPORTACIÓN DE QUESOS EN ESPAÑA (EN MILES DE EUROS)



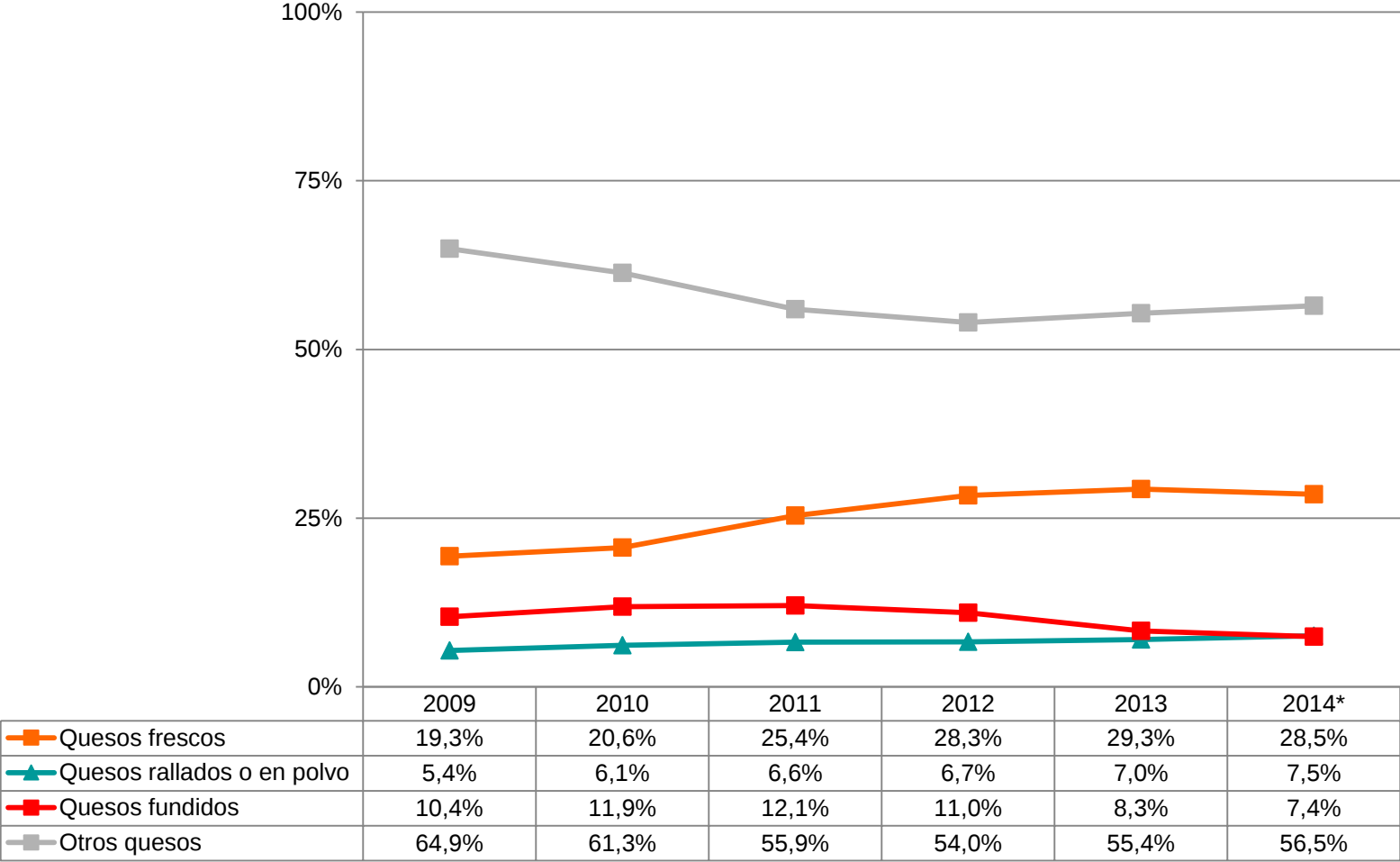
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

* Datos provisionales

**Variación porcentual 2014 respecto a 2013.

- Si analizamos el peso de los diferentes tipos de queso importados en el total de las importaciones de queso se observa que:
 - Los **otros tipos de queso** son los que tienen un peso más importante en el conjunto de la importaciones de queso tanto en volumen como en coste. Respecto al **volumen** de importaciones representan un 56,5% en 2014, habiendo ganado peso ligeramente a partir de 2013, tras un descenso continuado de 2010 a 2012. En cuanto al peso en el **coste** representan el 63,8% de las importaciones, con un incremento ligero en 2014 frente a 2013, que fue el punto de inflexión tras un descenso continuado de 2010 a 2012.
 - Los **quesos frescos** les siguen a mucha distancia en su relevancia tanto en volumen, 28,5%, como en coste, 20,5%. El peso de este tipo de quesos en volumen de importaciones es bastante estable desde 2012, tras un incremento ininterrumpido de 2009 a 2011. Por lo que al peso en el coste se refiere ocurre algo similar a lo que sucede con el volumen.
 - Los **quesos rallados o en polvo** representan un 7,5% de las importaciones en volumen y 8,3% en coste. Pero, mientras que en volumen su peso se ha ido incrementado de forma continuada desde 2010, el peso coste presenta una notable estabilidad desde 2011, tras los incrementos registrados hasta ese año.
 - Los **quesos fundidos** suponen un 7,4% del volumen de importaciones y un 7,3% del coste. El peso en el volumen de las importaciones de queso ha ido descendiendo desde 2012, año que marca el comienzo de una tendencia al descenso en el peso de este tipo de quesos en el coste, registrándose el principal descenso en 2013, mientras que en 2014 se registra estabilidad frente al año precedente.

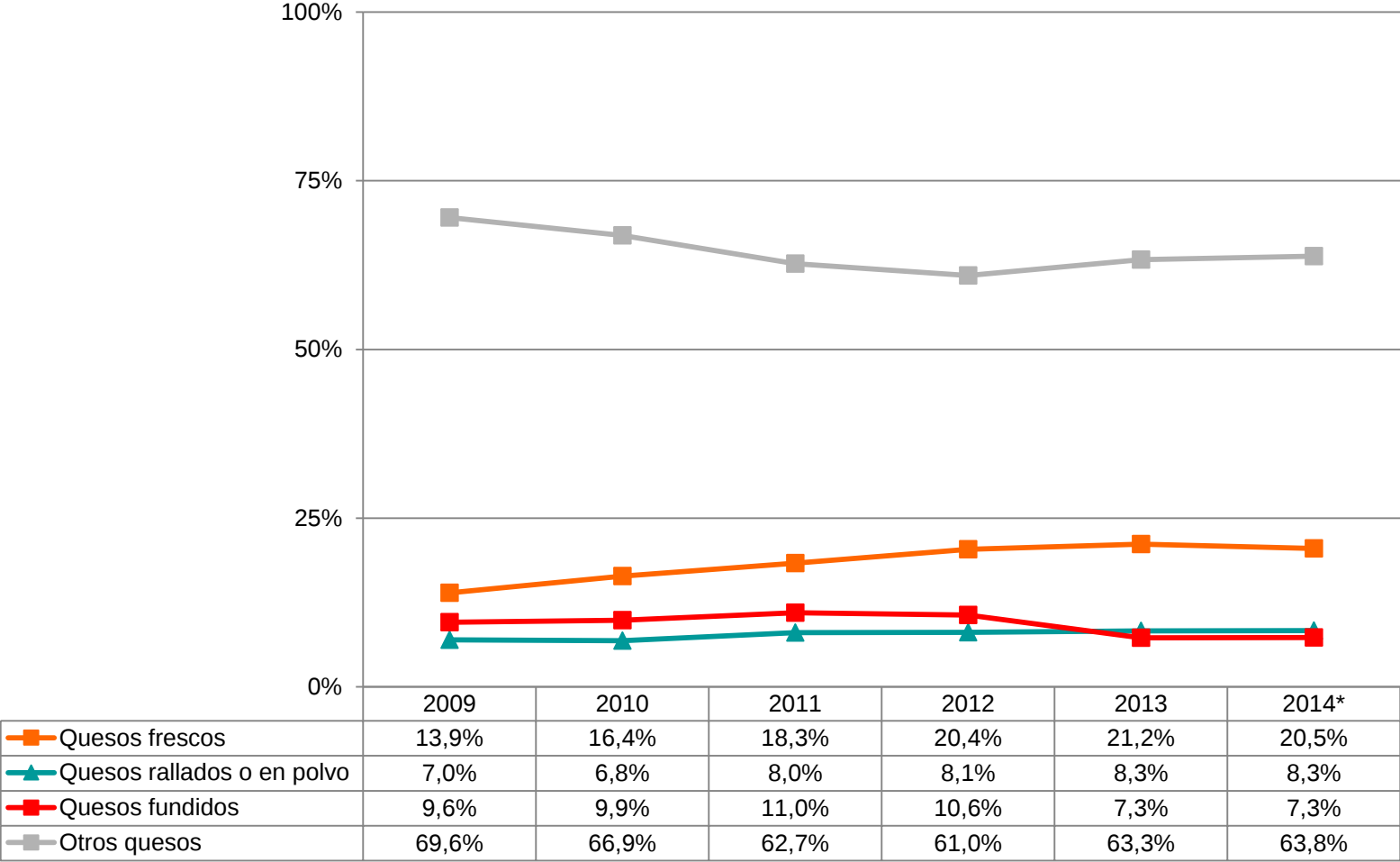
IMPORTACIÓN DE QUESOS EN ESPAÑA (EN TONELADAS)- PORCENTAJE QUE REPRESENTA CADA TIPO DE QUESO



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

* Datos provisionales

IMPORTACIÓN DE QUESOS EN ESPAÑA (EN MILES DE EUROS) - PORCENTAJE QUE REPRESENTA CADA TIPO DE QUESO

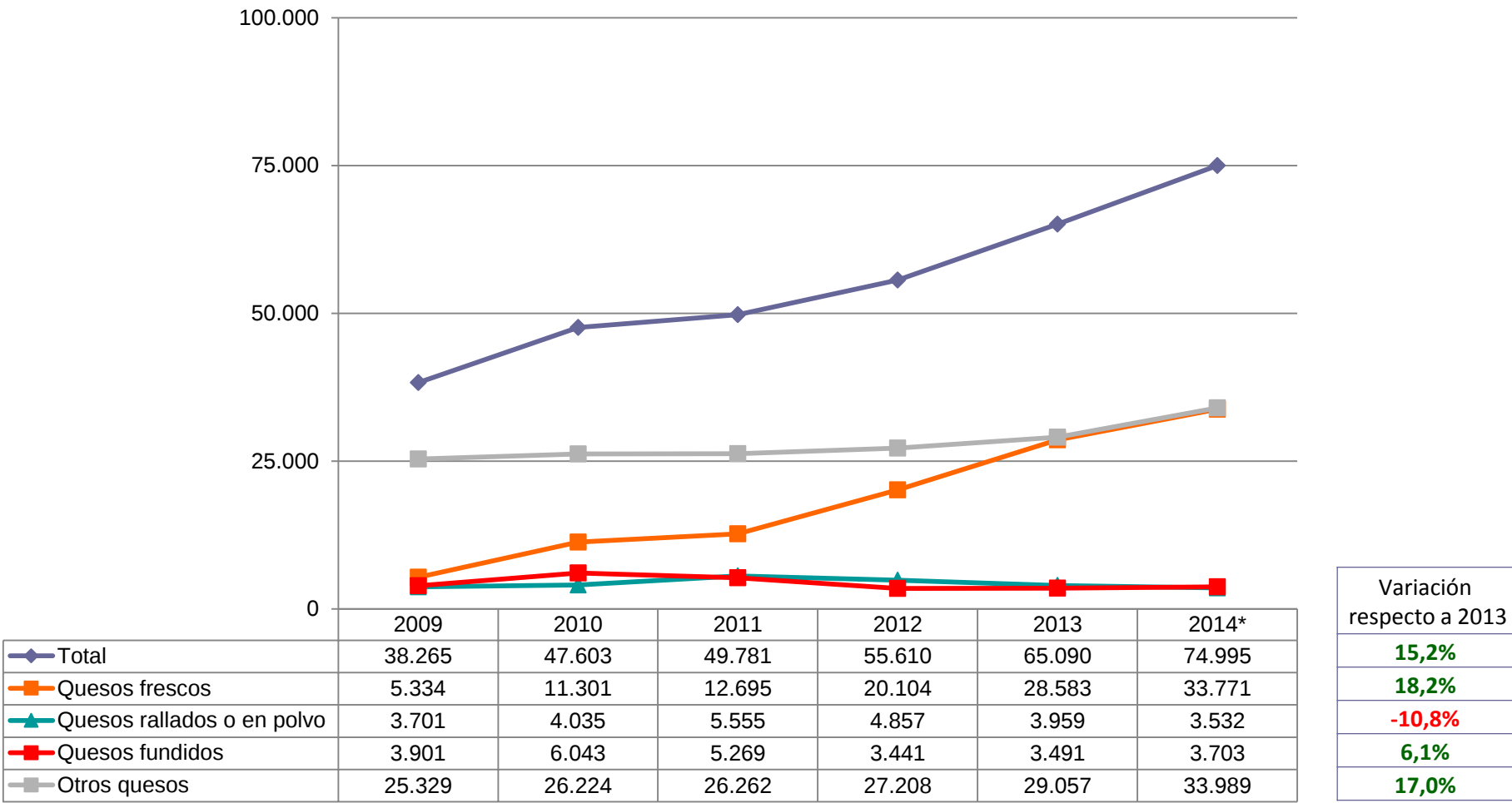


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

* Datos provisionales

- Analizando las exportaciones de queso de España se pone de relieve que:
 - En 2014 España ha exportado 74.995 toneladas de queso, por un valor de 350,4 millones de euros. La exportación de quesos registra una tendencia continuada al incremento desde 2010 tanto en volumen como en valor, tanto es así que en 2014 se ha incrementado el volumen de las exportaciones de queso, un 15,2%, como su valor, un 18,8%.
 - Este incremento continuado de las exportaciones de queso la están protagonizando en mayor medida **otros quesos y quesos frescos**, con un incremento en volumen 2014 respecto de 2013 del 17,0% y 18,2% respectivamente. Siendo ese aumento en valor del 13,9% y del 36,8% respectivamente.
 - El **queso fundido** incrementa su volumen de exportación un 6,1% y del 15,6% en valor en 2014 en relación a 2013, pero con unos números considerablemente inferiores a lo registrados en 2010 en cuanto al volumen y en 2011 en cuanto al valor, momentos más elevados de la serie.
 - Los **quesos rallados o en polvo** registran en 2014 en comparación con 2013 un retroceso del 10,8% en el volumen de las exportaciones, y del 17,1% en el valor de las mismas. Esta tendencia al descenso del volumen y del valor de las exportaciones de estos tipos de queso comenzó en 2012.

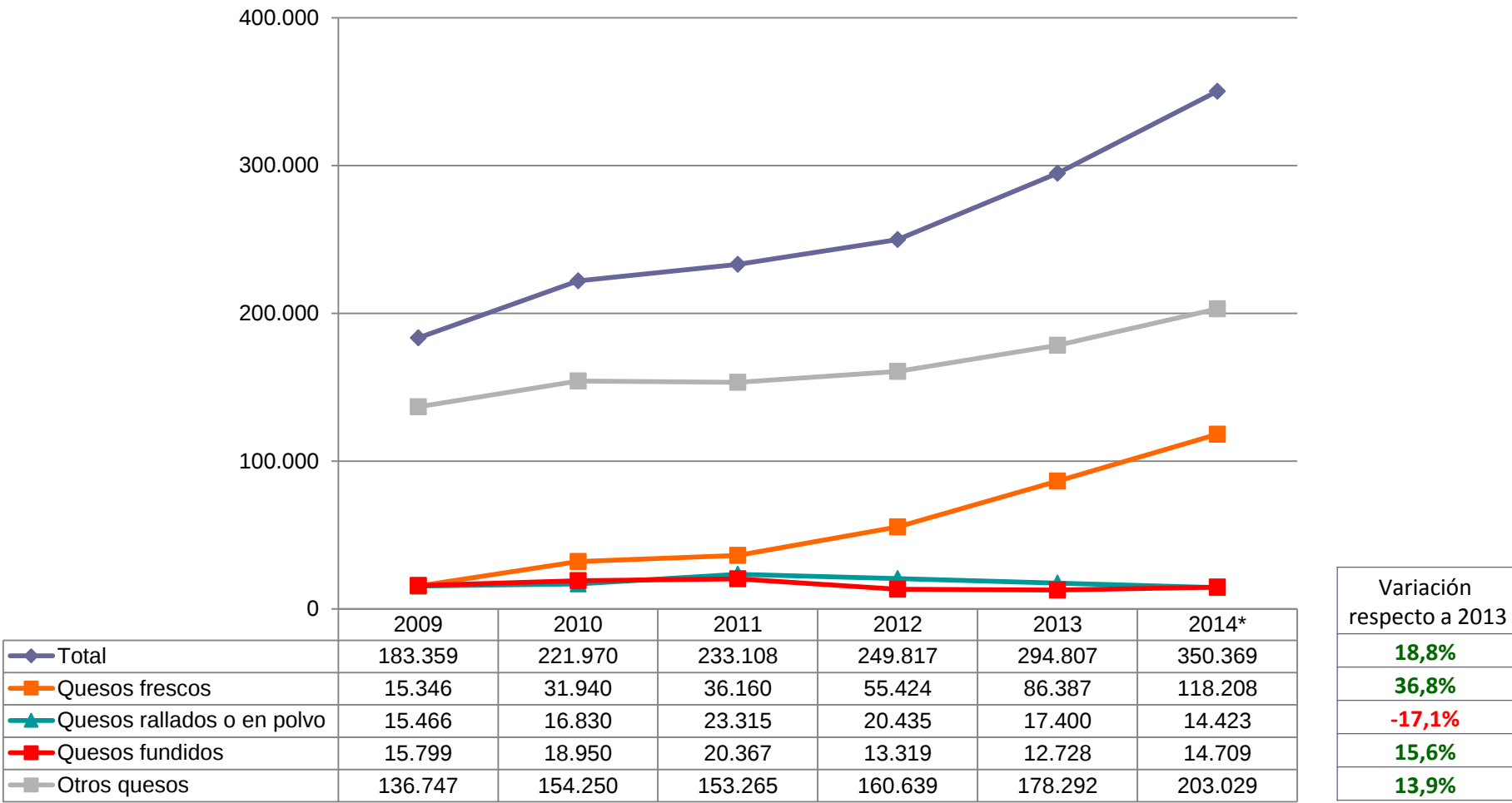
EXPORTACIÓN DE QUESOS DE ESPAÑA (EN TONELADAS)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

* Datos provisionales

EXPORTACIÓN DE QUESOS DE ESPAÑA (EN MILES DE EUROS)

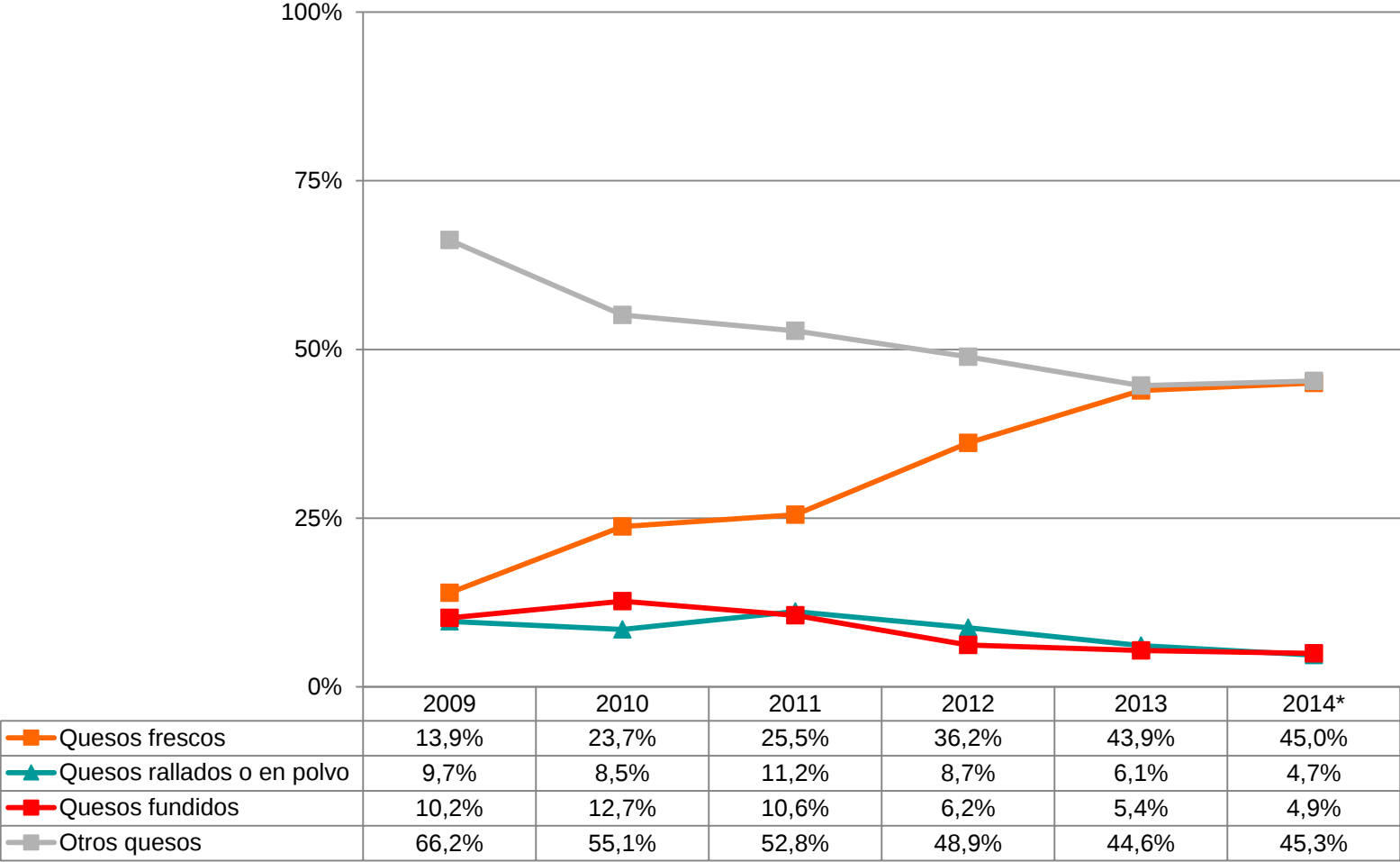


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

* Datos provisionales

- Si analizamos el peso de los diferentes tipos de queso exportados en el total de las exportaciones de queso se observa que:
 - Los tipos de queso que más peso tienen en las exportaciones son los **otros quesos y el queso fresco**, en volumen un 45,3% y un 45,0% respectivamente, y un 57,9% y un 33,7% respectivamente. La tendencia que siguen ambos tipos de quesos es contraria, mientras que otros quesos van perdiendo peso tanto en volumen como en valor desde 2010, los quesos frescos lo incrementan en ambas dimensiones. En cualquier caso a pesar de que el peso del queso fresco y de otros quesos en volumen está cercano, el valor de la exportación de otros quesos se sitúa claramente por encima del valor de los quesos frescos.
 - Los **quesos fundidos** tienen un peso del 4,9% en el volumen de las exportaciones, por un 4,2% en el valor de las mismas. El peso de estos quesos en el volumen de las exportaciones sigue una tendencia descendente continuada desde 2011, tendencia al descenso que se inicia en 2012 en cuanto al peso del valor de las exportaciones.
 - Los **quesos rallados y en polvo** representan el 4,7% del volumen de las exportaciones y el 4,1% del valor de las mismas. La tendencia es al descenso continuado del peso en ambos aspectos desde 2012.

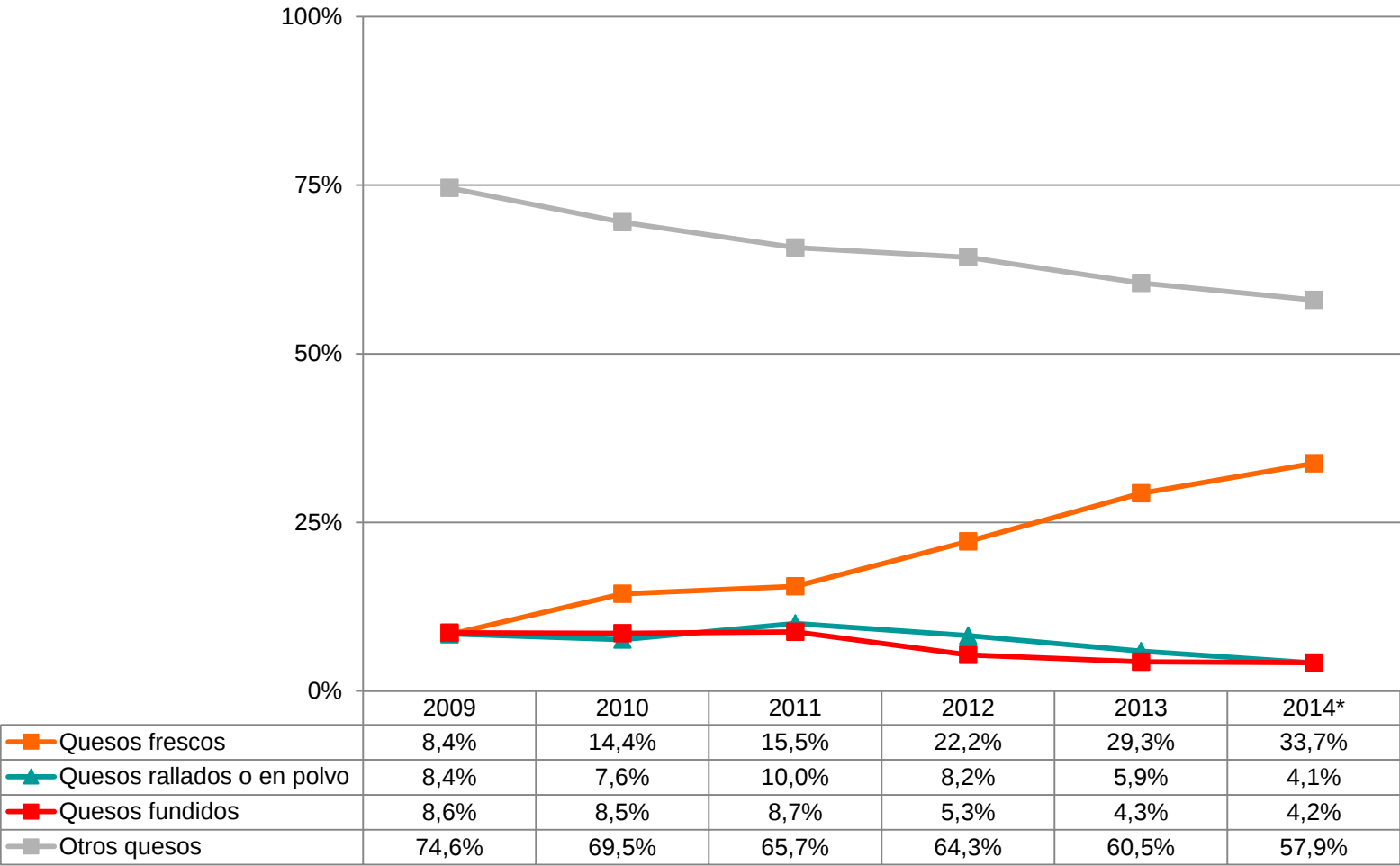
EXPORTACIÓN DE QUESOS DE ESPAÑA (EN TONELADAS)- PORCENTAJE QUE REPRESENTA CADA TIPO DE QUESO



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

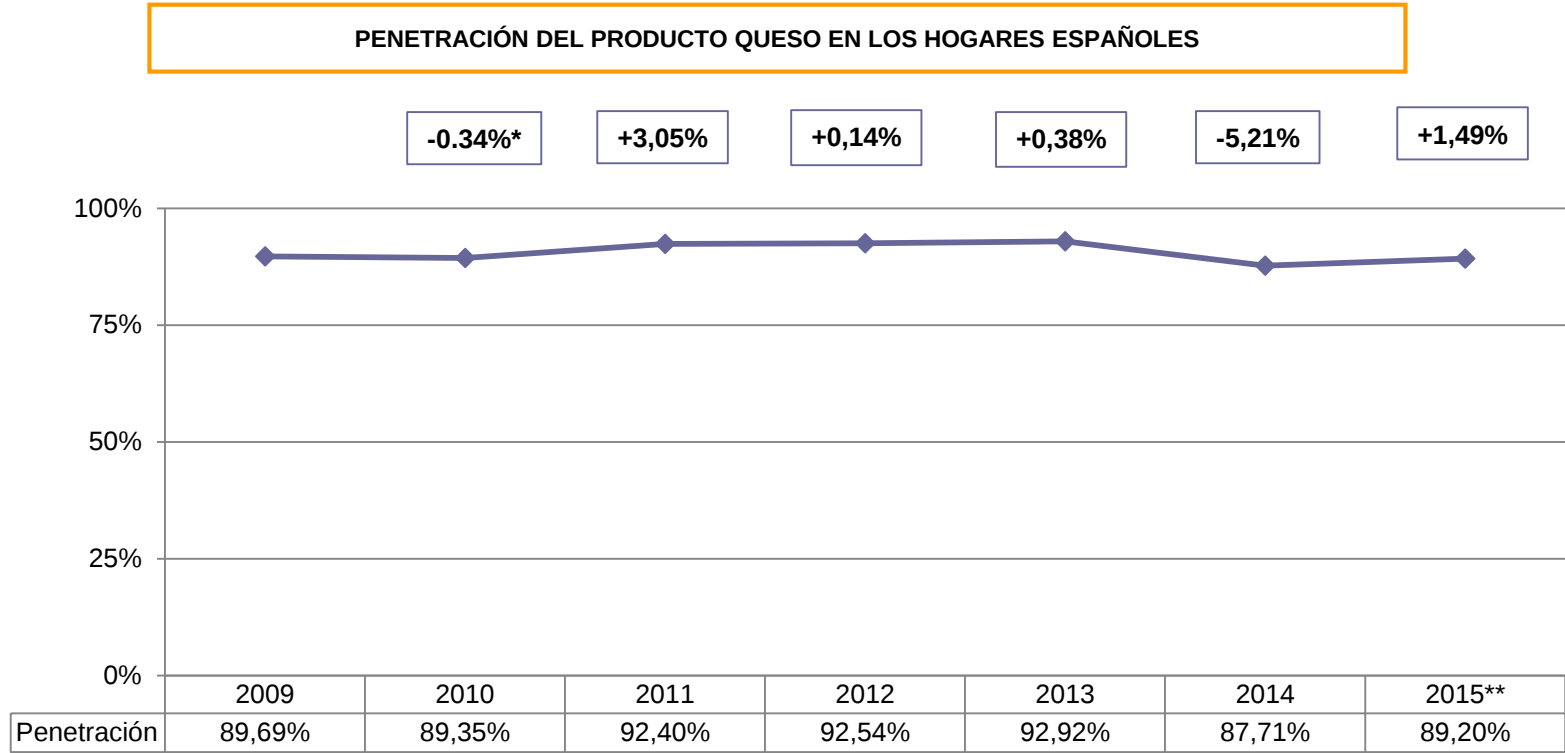
* Datos provisionales

EXPORTACIÓN DE QUESOS DE ESPAÑA (EN MILES DE EUROS) - PORCENTAJE QUE REPRESENTA CADA TIPO DE QUESO



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ADUANAS

* Datos provisionales

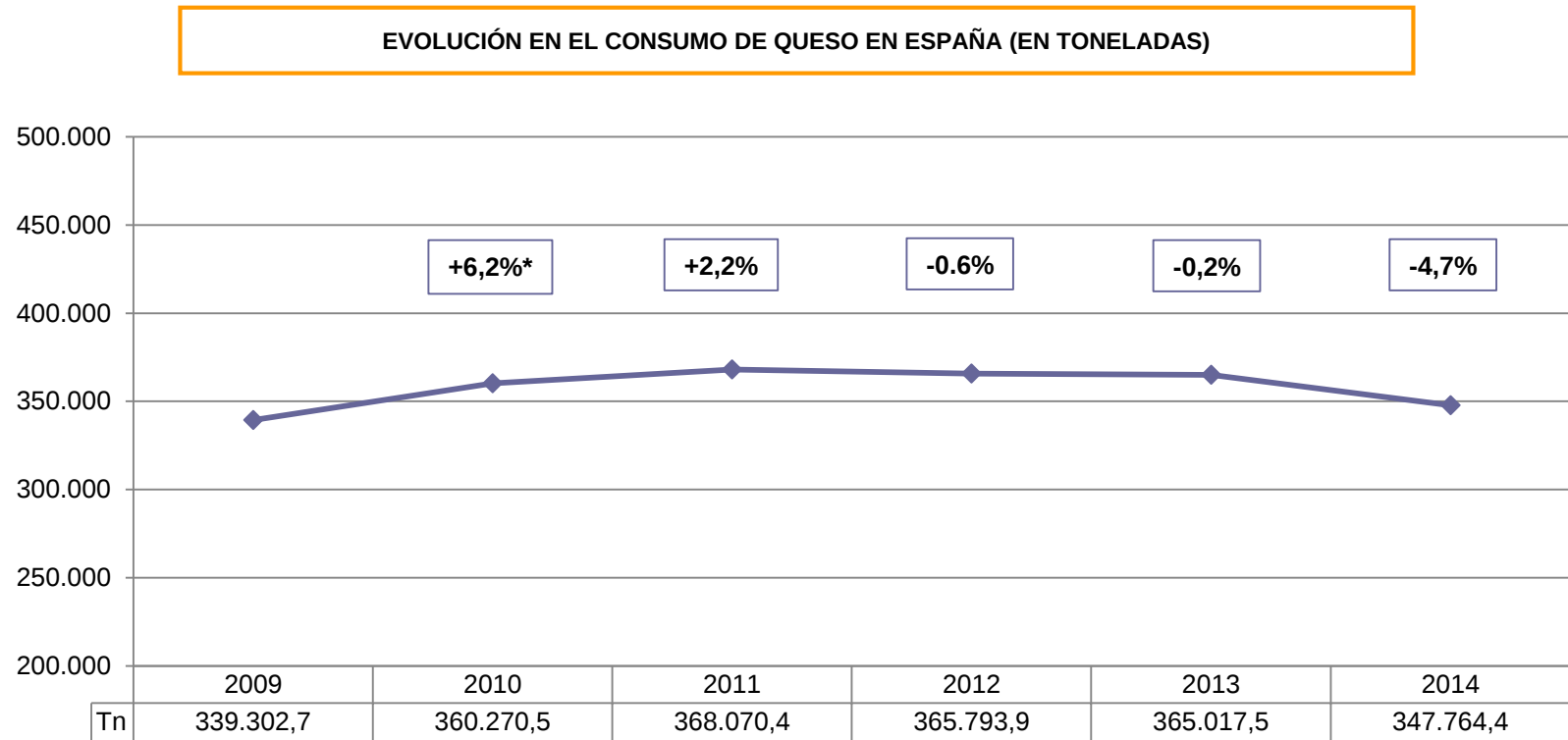


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

- La penetración del consumo de queso en los hogares españoles registró un descenso importante en 2014 con respecto a 2013, tras dos años (2012 y 2013) de muy poca fluctuación.
- No obstante, en función de los datos recogidos en la fase cuantitativa de este estudio la tendencia cambia y da pie a pensar que se incrementa la penetración del queso en los hogares españoles.

*Variación porcentual respecto al año precedente

**Dato obtenido de la fase cuantitativa del presente estudio.



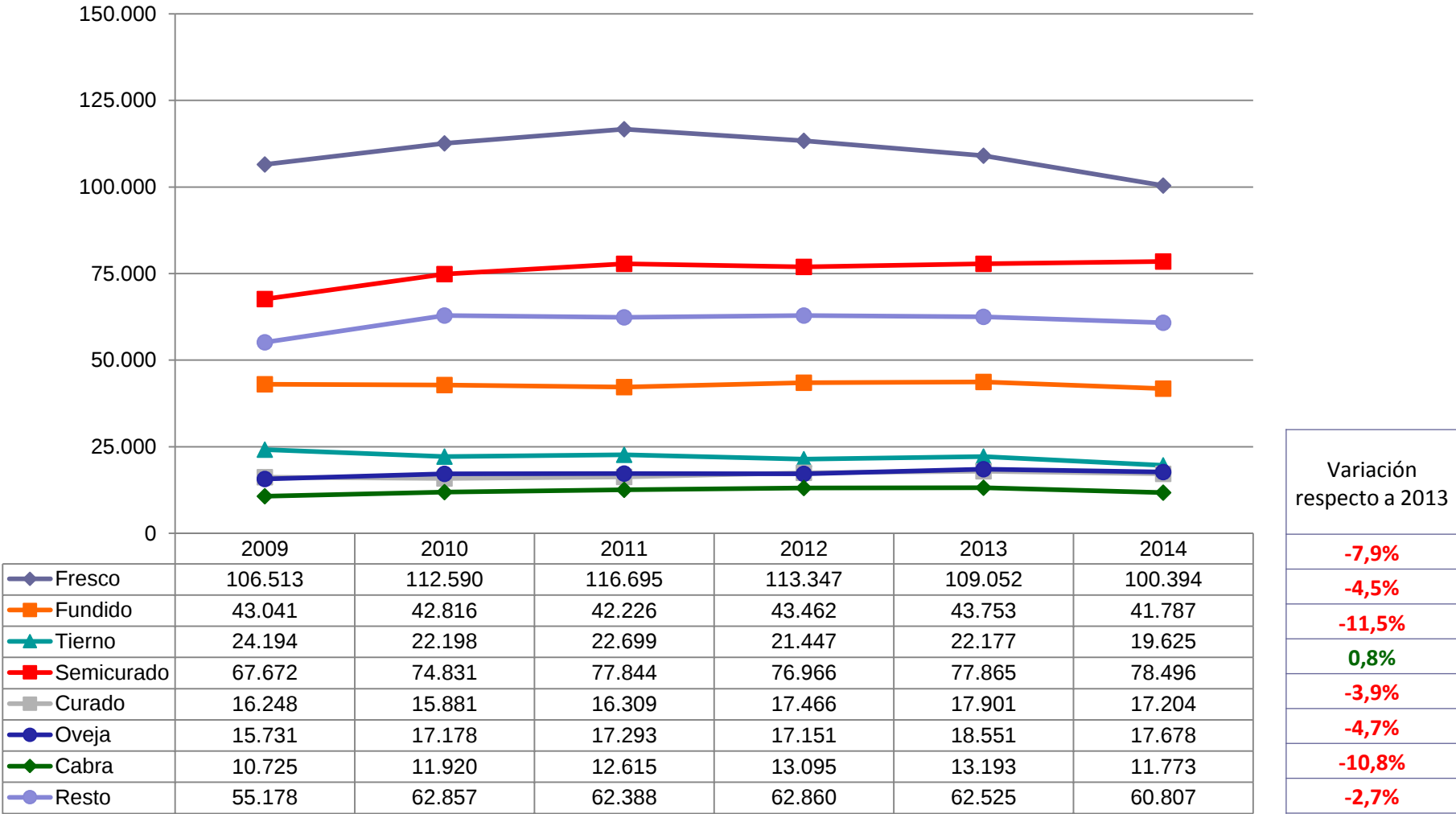
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

- En 2014 se consumieron 347.764,4 toneladas de queso en España, lo que representa un descenso en el consumo de un 4,7% con respecto a 2013.
- Este descenso en el consumo que comenzó en 2012 de forma ligera se ha acentuado en 2014.

*Variación porcentual respecto al año precedente

- Los principales tipos de queso en función del consumo son el queso fresco con algo más de 100.000 toneladas, el queso semicurado con más de 78.000 , el resto de quesos con casi 61.000 y el queso fundido que se acerca a las 42.000, también son los que tienen una mayor representación en el consumo de queso con un 28,9%, 22,6%, 17,5% y 12,0% respectivamente.
- Todos los tipos de queso han descendido en su consumo en 2014 respecto a 2013, excepto el queso semicurado que ha registrado un ligero incremento en su consumo (0,8%). Los quesos que han descendido en mayor medida su volumen de consumo son el queso tierno (11,5%) , el queso de cabra (10,5%) y el queso fresco (7,9%).
- En cuanto al peso en el consumo se observa que:
 - El **queso fresco** ha ido perdiendo peso en el consumo desde 2012.
 - Sin embargo, el **queso semicurado** tiende a ganarlo desde 2013.
 - Los **otros quesos** pierden peso en 2014 tras varios años de una considerable estabilidad.
 - El **queso fundido** también pierde representación en el consumo de queso por primera vez desde 2011.
 - El **queso tierno** ha descendido en su peso en 2014, tras varios años de considerable estabilidad.
 - El **queso curado**, sin embargo mantiene su peso estable desde 2012, años en que se produjo un incremento en relación a 2012.
 - El **queso de oveja** permanece estable en su peso respecto a 2013, con el valor más alto de la serie.
 - El **queso de cabra**, aunque desciende ligeramente su representación en el consumo de queso en 2014, el peso de este tipo de queso en el consumo total de queso se ha mantenido bastante estable en los últimos años.

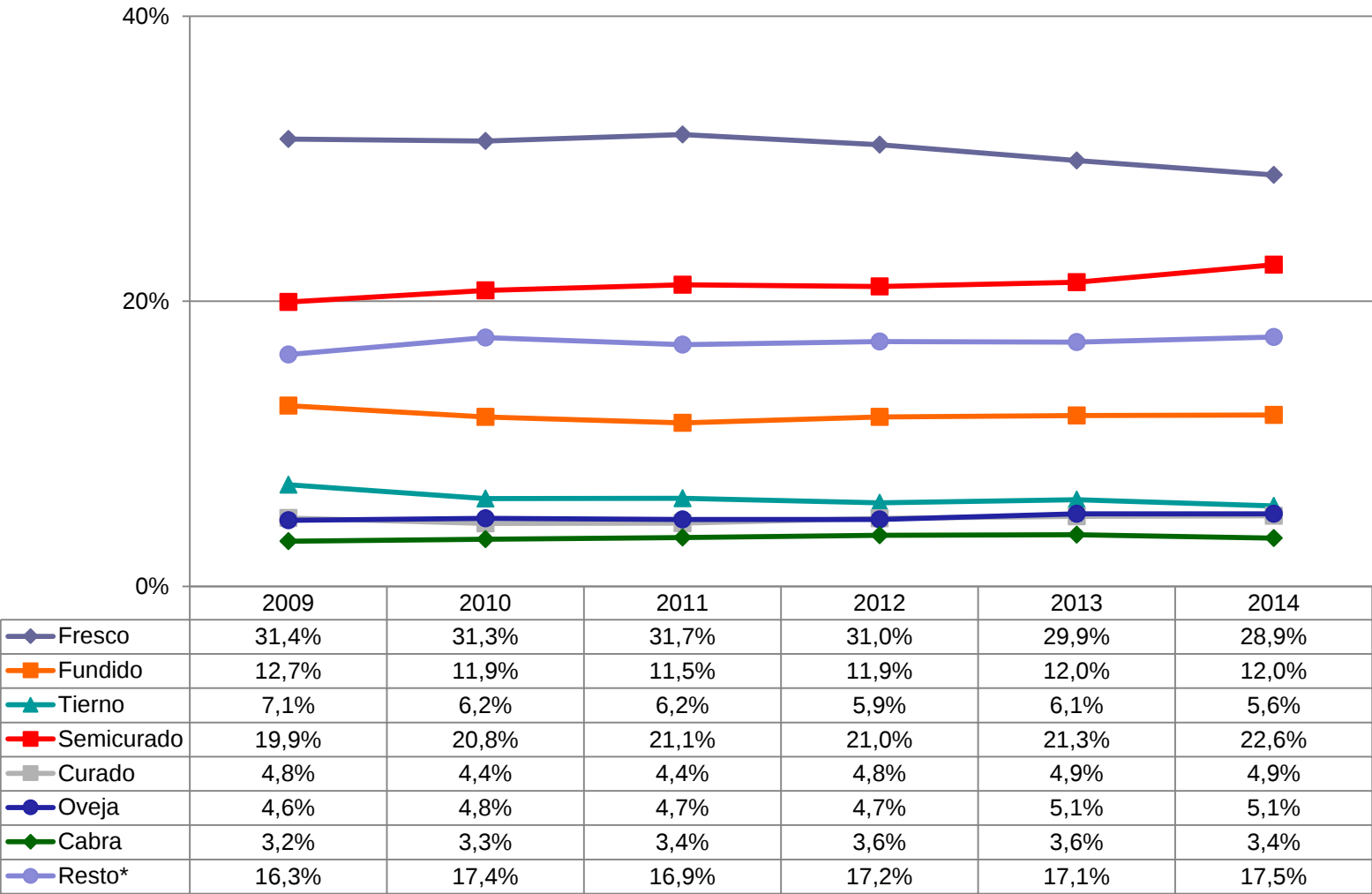
CONSUMO DE QUESO EN ESPAÑA POR TIPOS DE QUESO (EN TONELADAS)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

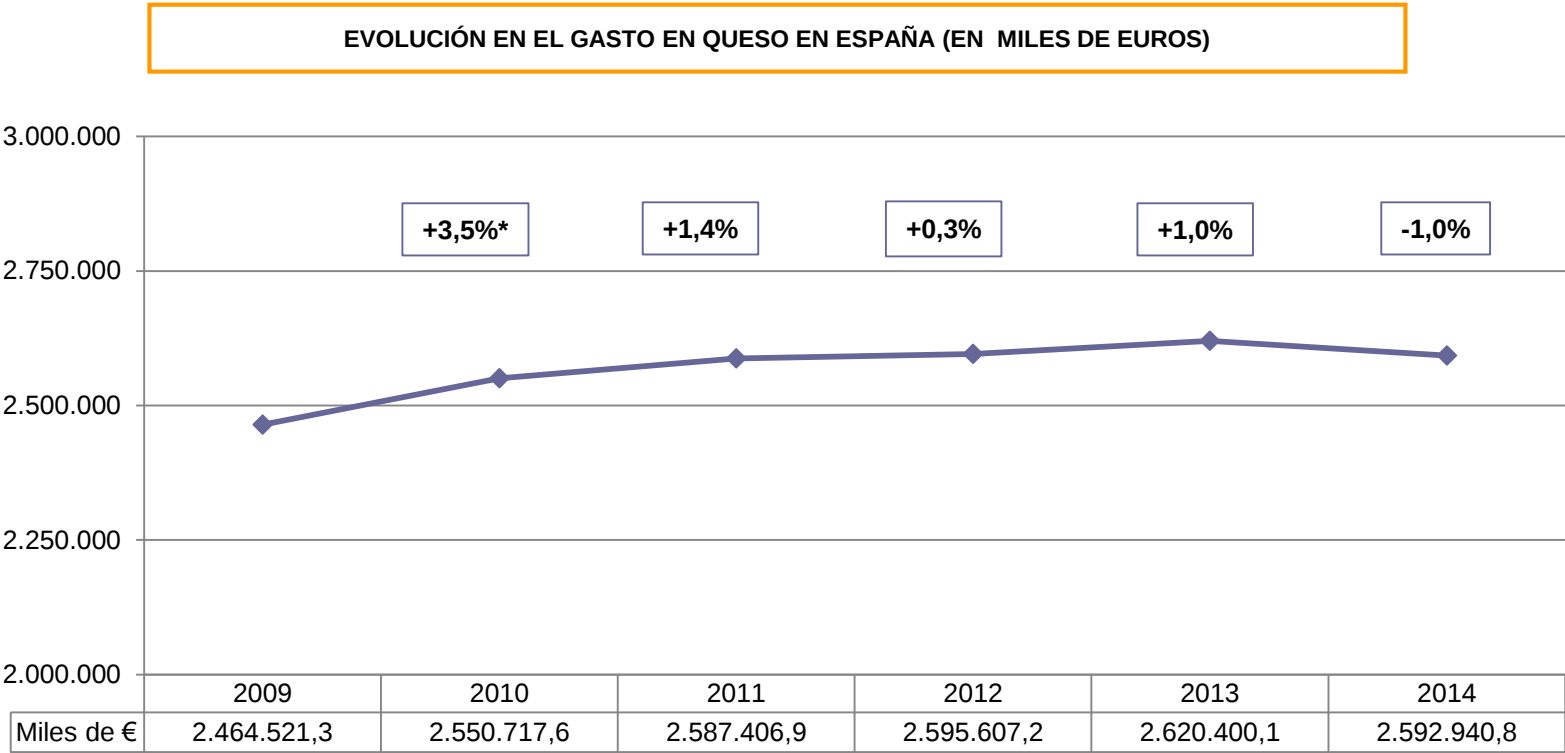
* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos

CONSUMO DE QUESO EN ESPAÑA POR TIPOS DE QUESO (EN TONELADAS) – PORCENTAJE QUE REPRESENTA CADA TIPO DE QUESO



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

- El gasto en el queso consumido en 2014 fue de casi 2.600.000 euros, gasto que se ha reducido en un 1,0% en relación con 2013.
- Independientemente de las fluctuaciones del consumo en los años precedentes el gasto en el consumo de queso se ha ido incrementado en mayor o menor medida hasta 2013, sin embargo 2014 es el primer año desde 2009 en el que el gasto en el consumo de queso ha descendido.

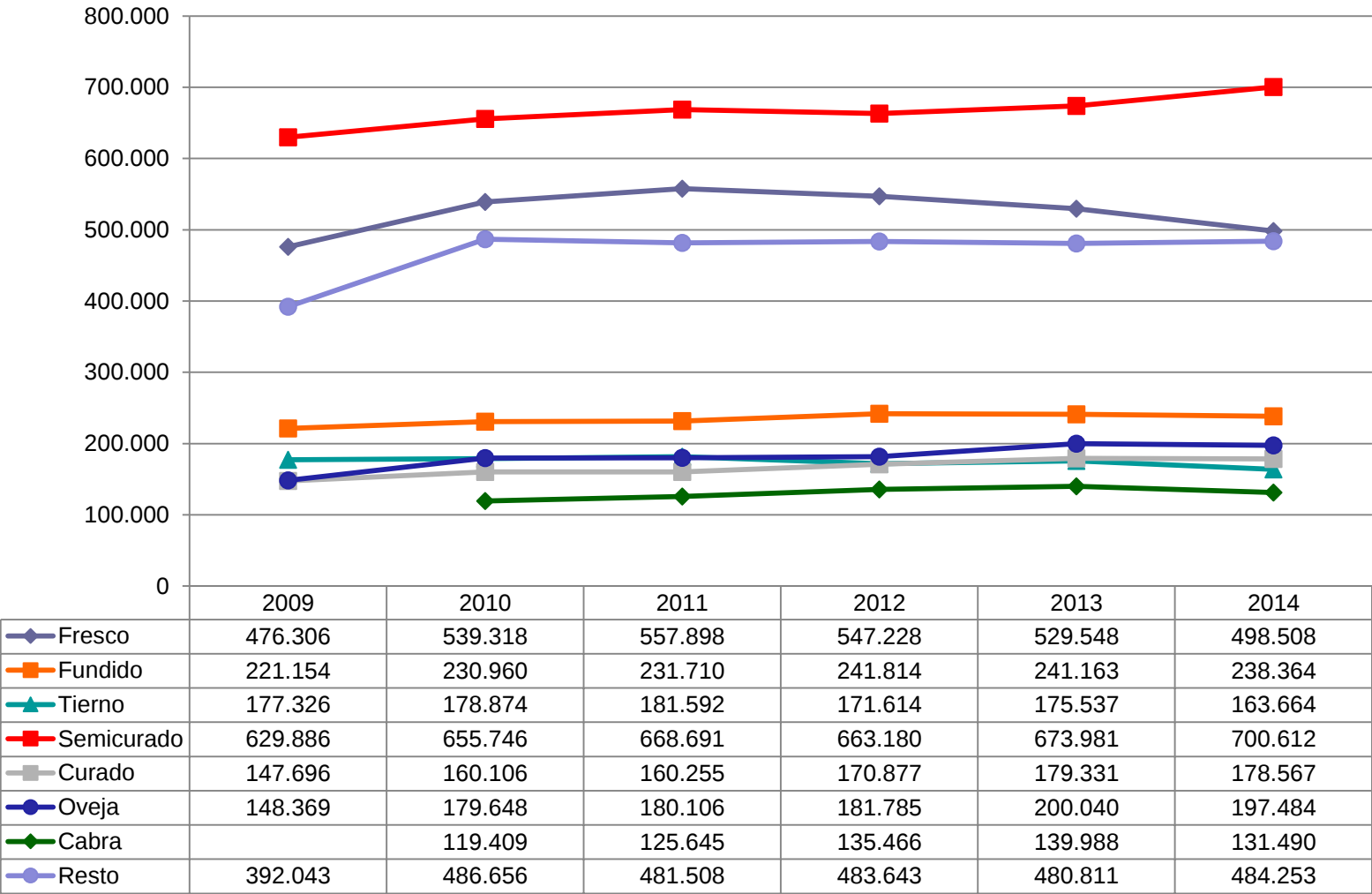
*Variación porcentual respecto al año precedente

- Los principales tipos de queso consumidos en función del valor en euros son el queso semicurado con algo más de 700 millones de euros, le sigue en cuanto a valor en el consumo el queso fresco con casi 500 millones de euros, superando ligeramente los 484 millones otros quesos. Del resto de quesos solo el queso fundido sobrepasa en ventas los 200 millones de euros, con algo más de 238 millones

- Todos los tipos de queso han descendido en el valor consumo en 2014 respecto a 2013, excepto el queso semicurado que ha registrado un incremento reseñable en su consumo (4,0%) y otros quesos con un ligero aumento en el valor de su consumo (0,7%). Los quesos que han descendido en mayor medida en valor de consumo son el queso tierno (6,8%), el queso de cabra (6,1%) y el queso fresco (5,9%), pero siempre por debajo del descenso en volumen de consumo.

- En cuanto al peso en el valor de consumo se pone de manifiesto que:
 - El **queso fresco** ha ido perdiendo peso en el valor de consumo ligera, pero sucesivamente desde 2012.
 - Sin embargo, el **queso semicurado** tiende ganar peso en el valor respecto a 2013, tras años de estabilidad.
 - Los **otros quesos** mantienen el peso en el valor de consumo bastante estable desde 2011.
 - El **queso fundido** presenta gran estabilidad desde 2010.
 - El **queso tierno** ha descendido en su peso en 2014, tras ligeras fluctuaciones al alza y a la baja en los años precedentes.
 - El **queso curado** presenta un ligero pero continuado incremento de su peso en el valor de consumo desde 2012, situándose en el punto más alto de la serie.
 - El **queso de oveja** mantiene estable su peso en el valor de consumo respecto a 2013, pero también con el valor más alto de la serie junto con 2013.
 - El **queso de cabra**, incrementa ligeramente su representación en valor de consumo en 2014, el peso de este tipo de queso en el valor del consumo total de queso se ha mantenido bastante estable en los últimos años.

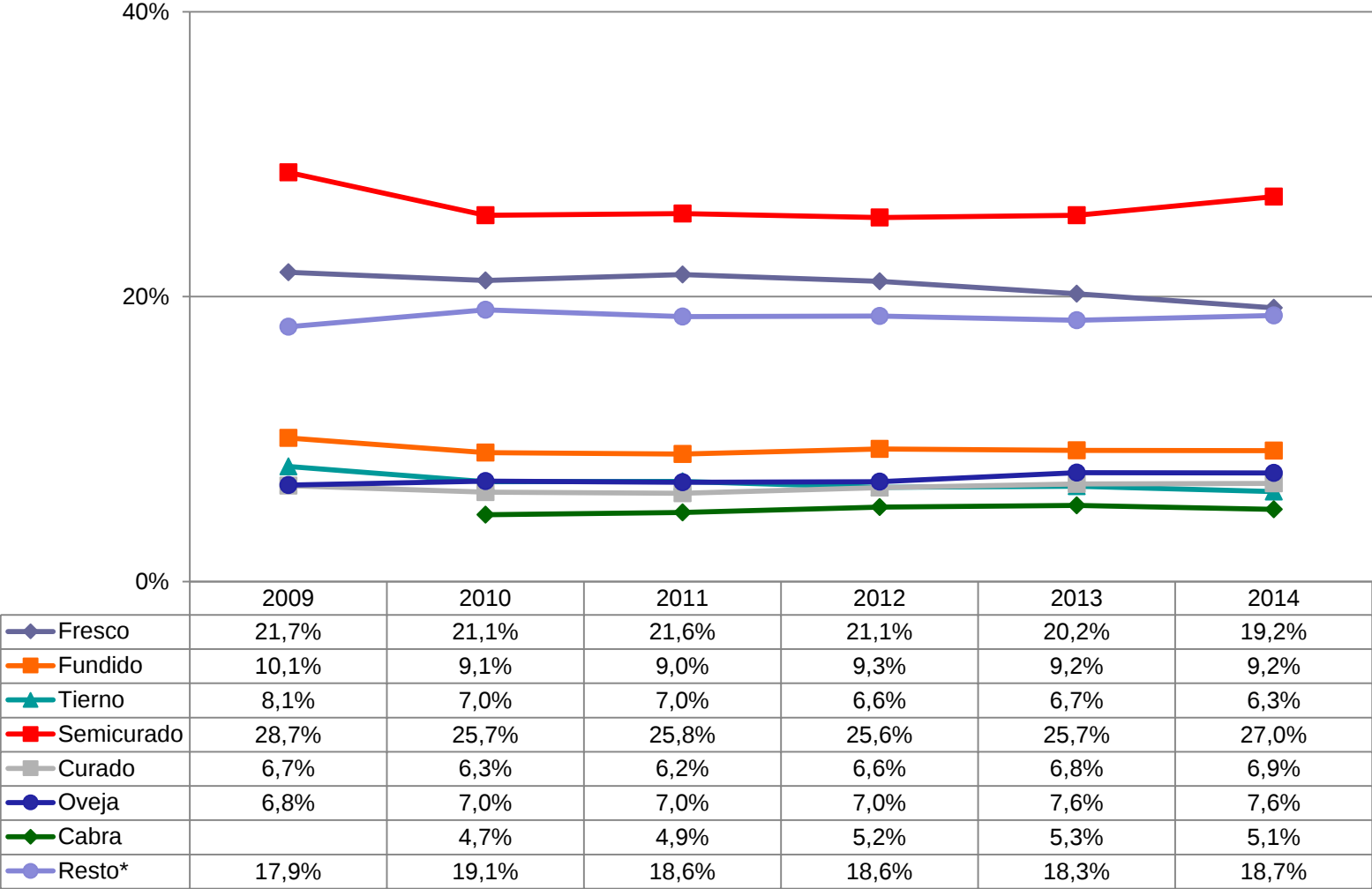
CONSUMO DE QUESO EN ESPAÑA POR TIPOS DE QUESO (EN MILES DE €)



Variación respecto a 2013
-5,9%
-1,2%
-6,8%
4,0%
-0,4%
-1,3%
-6,1%
0,7%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

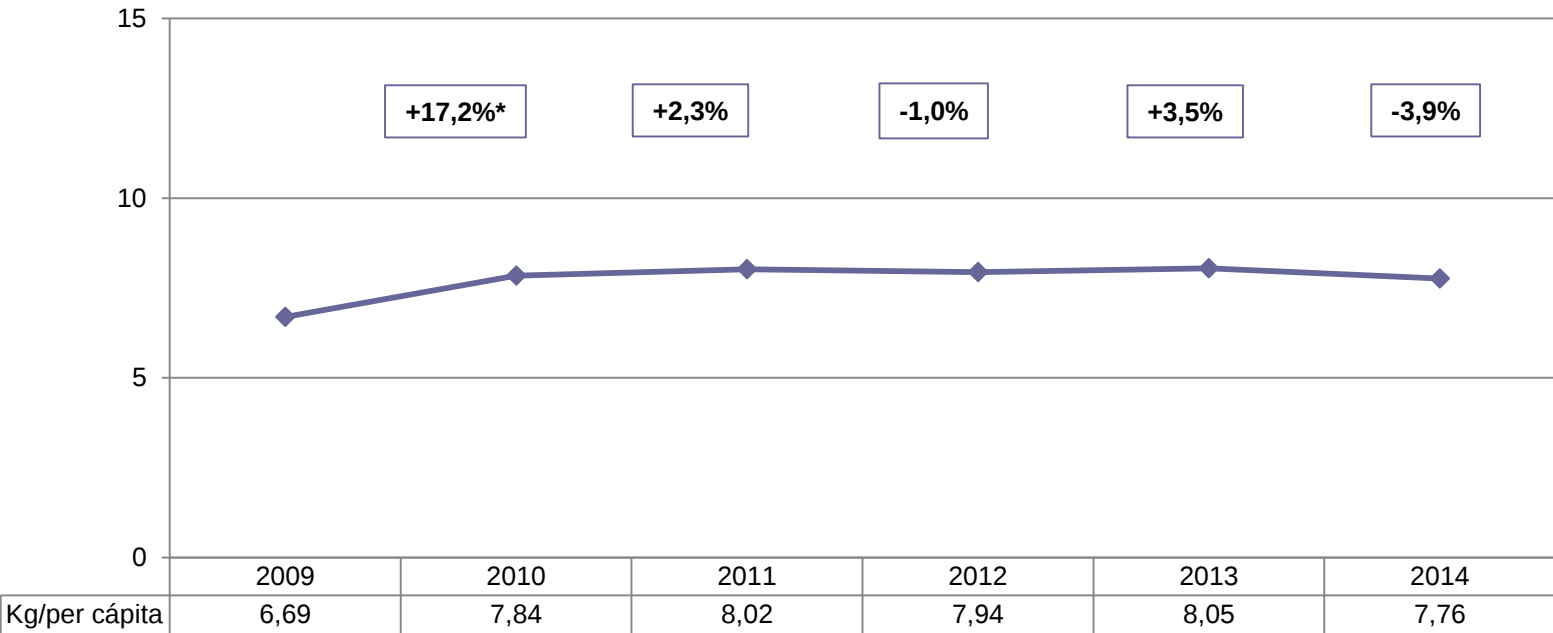
CONSUMO DE QUESO EN ESPAÑA POR TIPOS DE QUESO (EN MILES DE €)– PORCENTAJE QUE REPRESENTA CADA TIPO DE QUESO



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO PER CÁPITA DE QUESO EN ESPAÑA (EN KG)

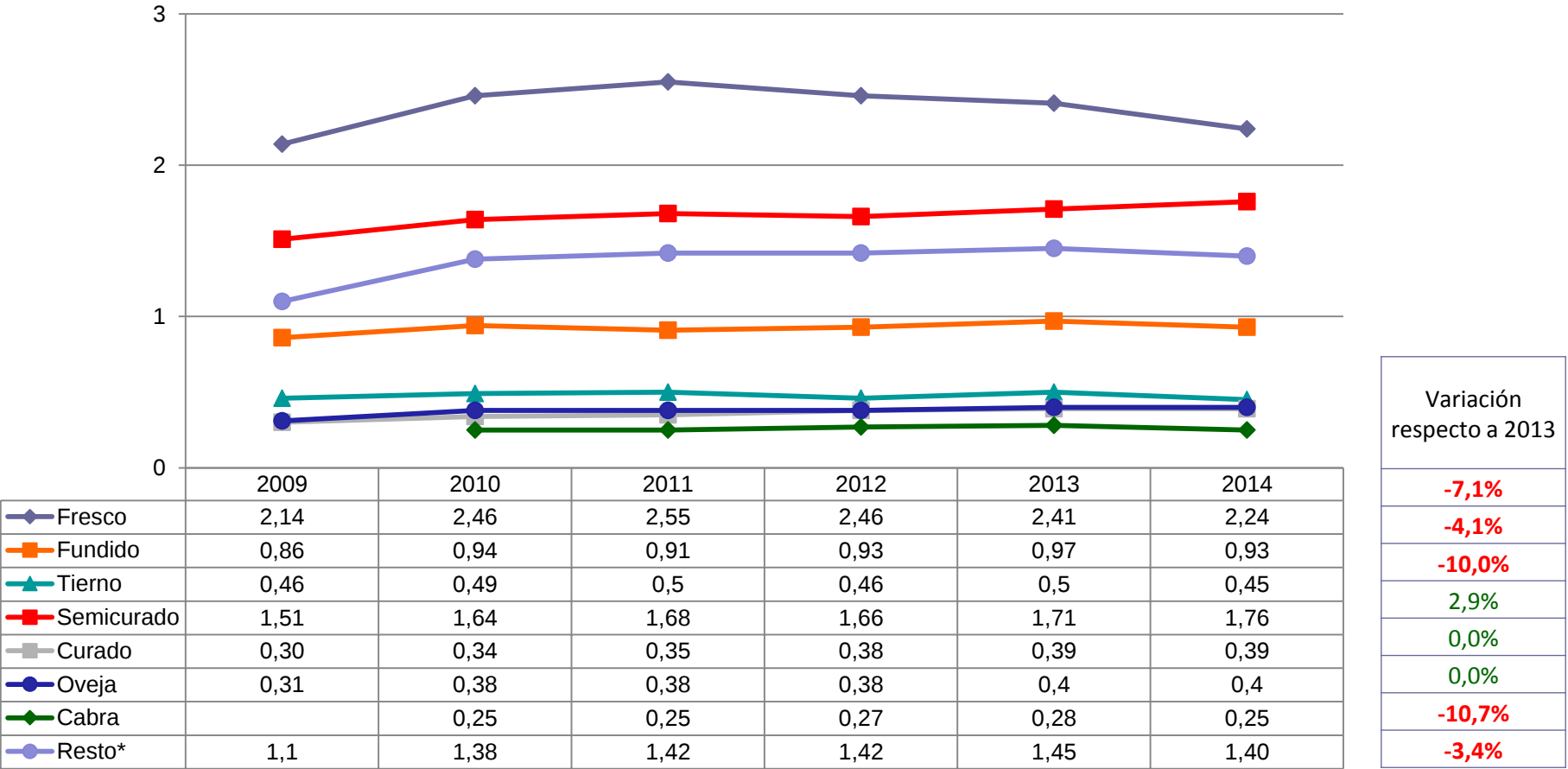


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

- El consumo per cápita de queso en España en 2014 fue de 7,77 kilogramos, lo que representa un descenso en el consumo respecto a 2013 de un 3,9%.
- En 2014 se ha reducido el consumo de queso per cápita respecto a 2013 en mayor medida que el consumo global de queso, esto se debe a que también se ha producido un descenso en la penetración del producto queso en 2014 respecto a 2013.
- La reducción en el consumo per cápita de queso ha afectado en general a todos los tipos de quesos excepto a los quesos semicurados que incrementan su consumo per cápita.

*Variación porcentual respecto al año precedente

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO PER CÁPITA DE QUESO EN ESPAÑA (EN KG) – POR CADATIPO DE QUESO

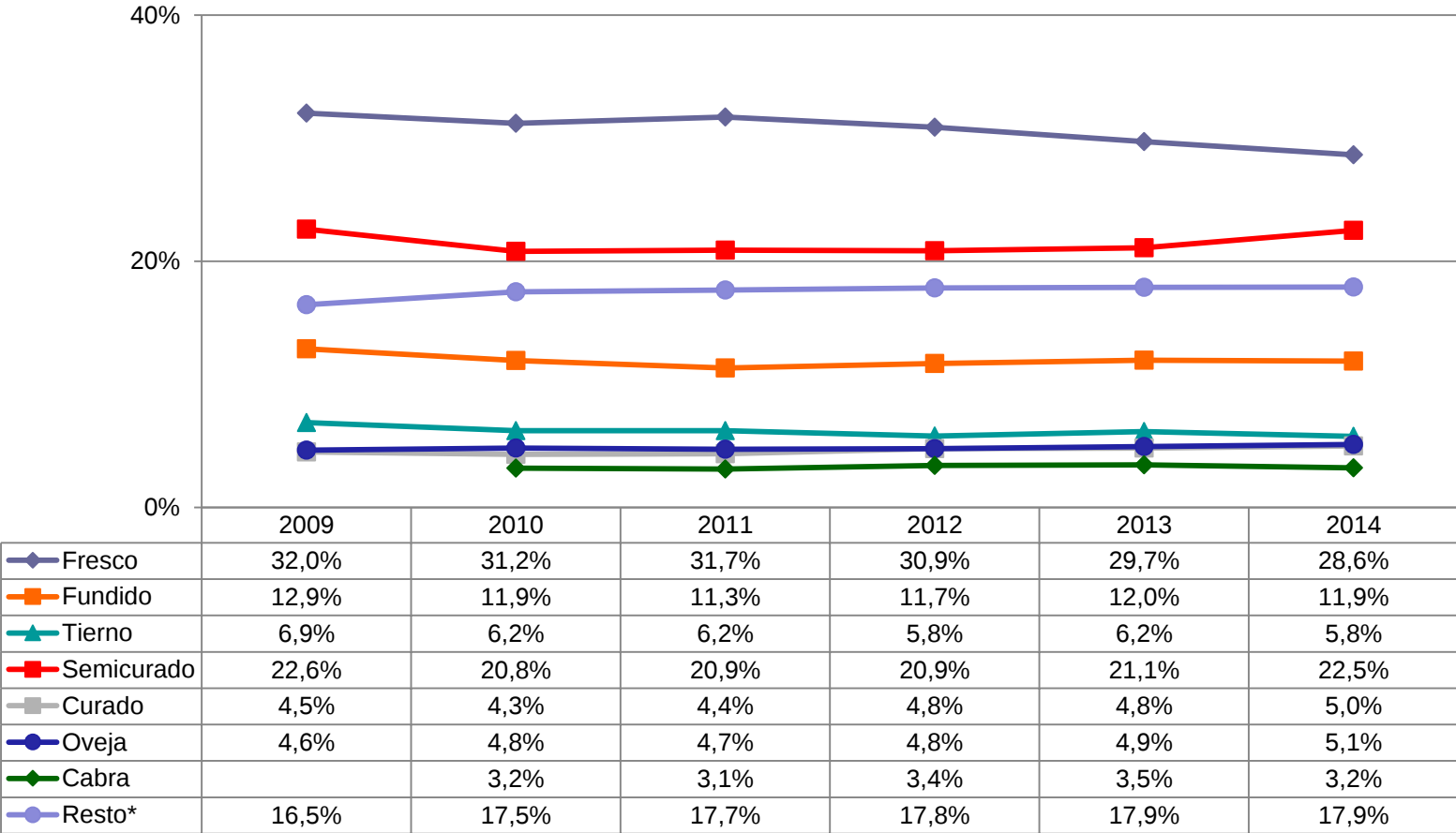


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos

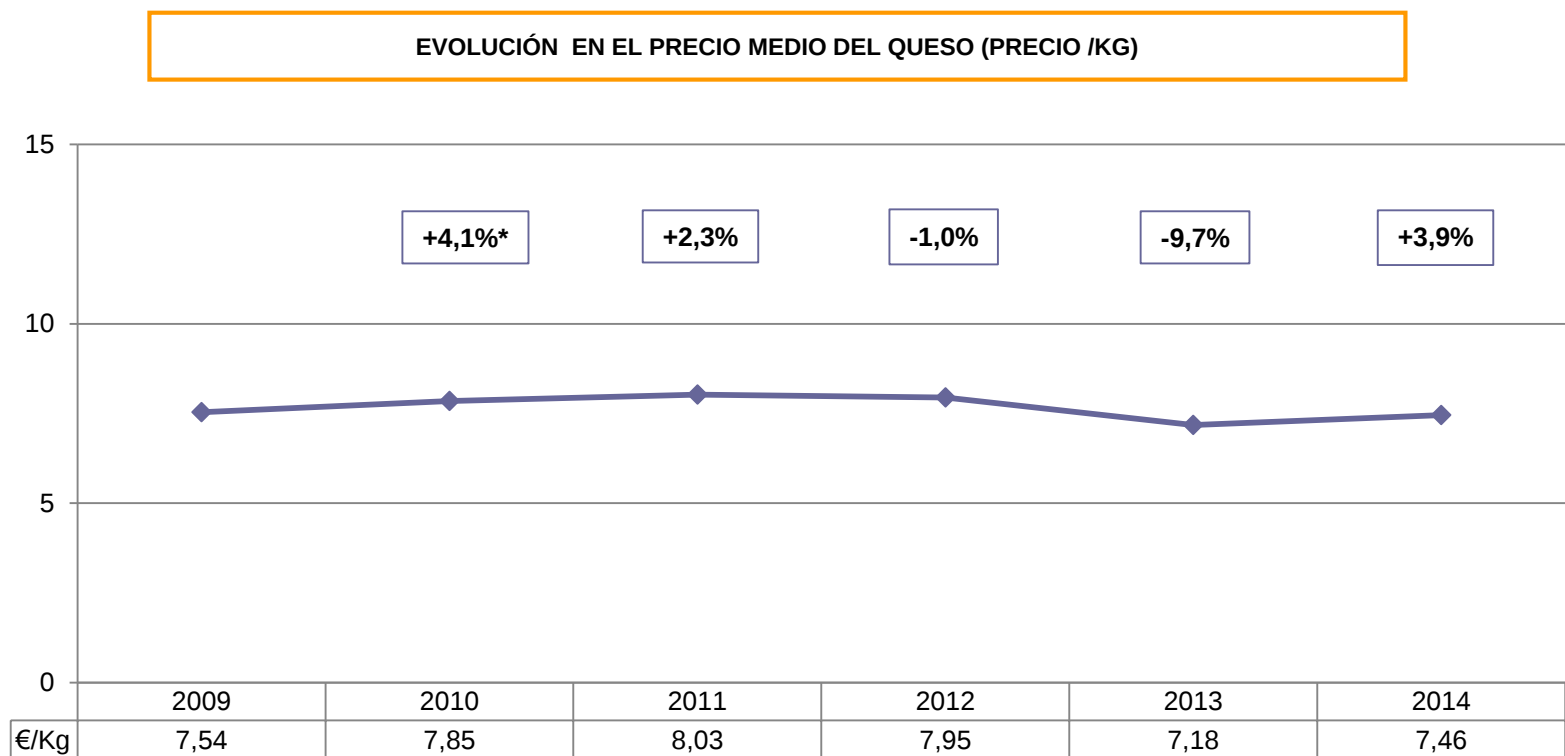
- Por lo que respecta al peso de **cada tipo de queso en el consumo per cápita** de queso:
 - El **queso fresco** ha ido perdiendo peso en el valor de consumo ligero, pero sucesivamente desde 2010.
 - Sin embargo, el **queso semicurado** tiende a ganar peso en el valor respecto a 2013, tras años de estabilidad.
 - Los **otros quesos** mantienen el peso en el valor de consumo bastante estable desde 2011.
 - El **queso fundido** presenta gran estabilidad desde 2010.
 - El **queso tierno** ha descendido en su peso en 2014, tras ligeras fluctuaciones al alza y a la baja en los años precedentes.
 - El **queso curado** presenta un ligero pero continuado incremento de su peso en el consumo per cápita desde 2012, situándose en el punto más alto de la serie.
 - El **queso de oveja** incrementa ligeramente el peso de su representación en el consumo per cápita respecto a 2013, tras varios años de estabilidad.
 - El **queso de cabra**, retrocede ligeramente en el peso de este tipo de queso en el consumo per cápita, pero se ha mantenido bastante estable en los últimos años.

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO PER CÁPITA DE QUESO EN ESPAÑA (EN KG) – PORCENTAJE EN EL CONSUMO PER CÁPITA POR CADATIPO DE QUESO



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos



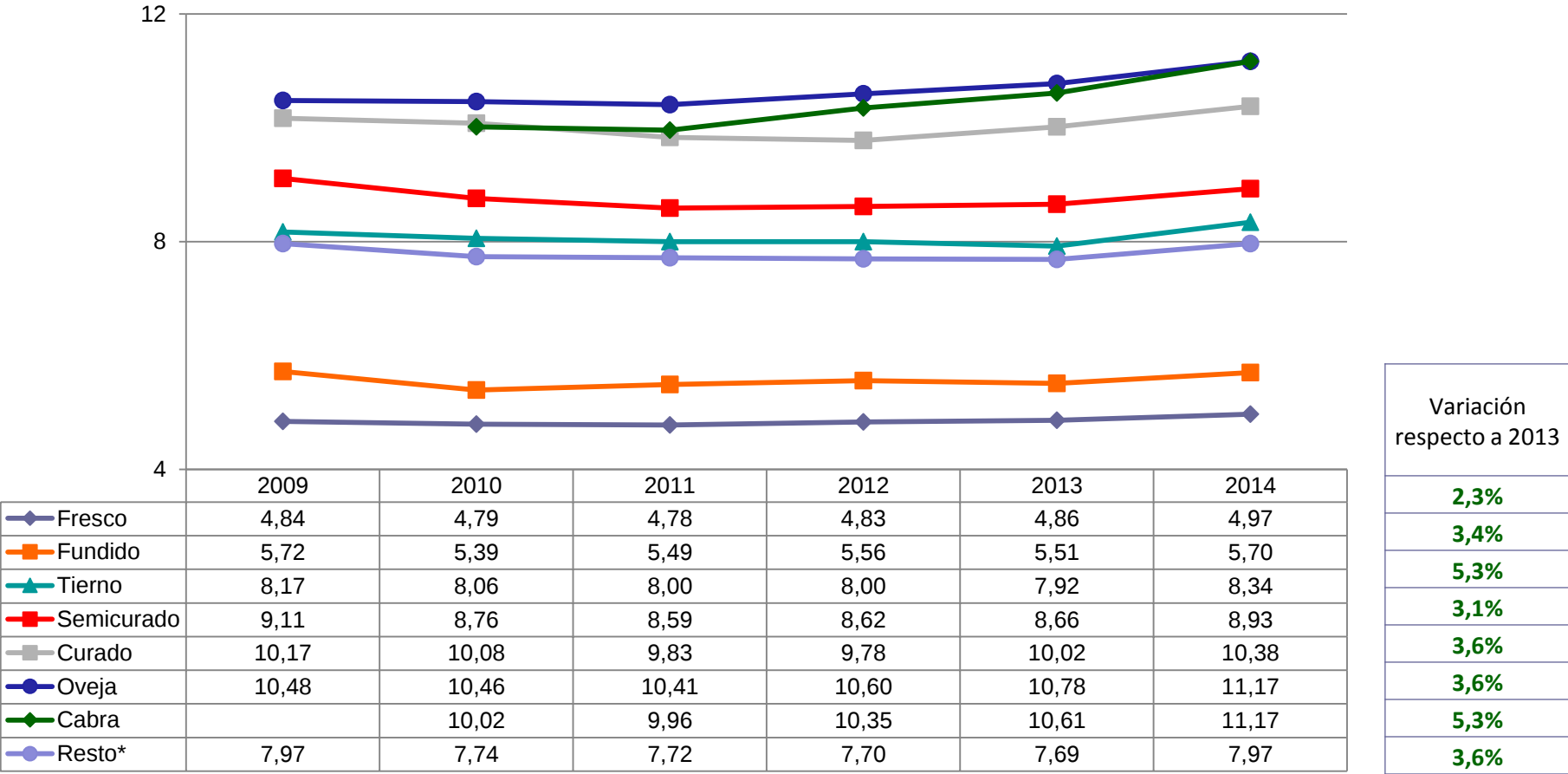
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

- El precio medio del queso consumido en España es de 7,46 euros el kilo, precio que se ha incrementado un 3,9% respecto a 2013.
- Este incremento rompe una tendencia al descenso en el precio del queso que se inició en 2012, y que se agudizó en 2013. Aún así el precio del queso se sitúa por debajo del registrado en 2010.

*Variación porcentual respecto al año precedente

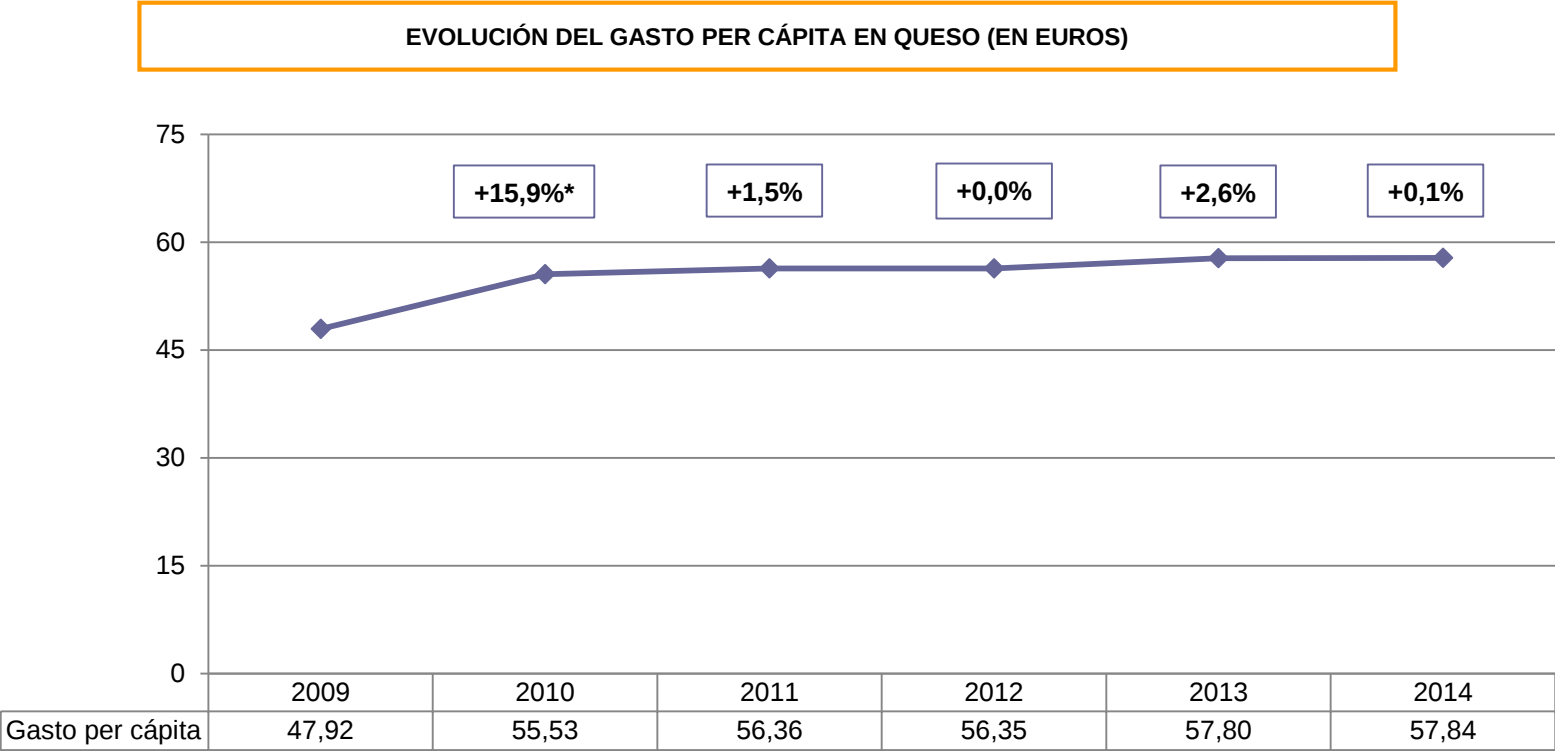
- El análisis de la evolución de los precios de los distintos tipos de queso indica que:
- En 2014 respecto a 2013 se ha incrementado el precio medio de todos los tipos de quesos.
- Ese incremento del precio medio se sitúa entre el 2,3% de los quesos frescos hasta el 5,3% de los quesos tiernos y quesos de cabra. En el resto de quesos ese incremento se sitúa entre el 3,1% de los quesos semicurados, el 3,4% de los quesos fundidos y el 3,6% de los quesos curados, quesos de oveja y resto de quesos.
- Los precios medios de los quesos semicurados, quesos de oveja y quesos de cabra se han incrementado sucesivamente a partir de 2011.

EVOLUCIÓN EN EL PRECIO MEDIO DEL QUESO (PRECIO /KG) – POR CADATIPO DE QUESO



*Variación porcentual respecto al año precedente

* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos

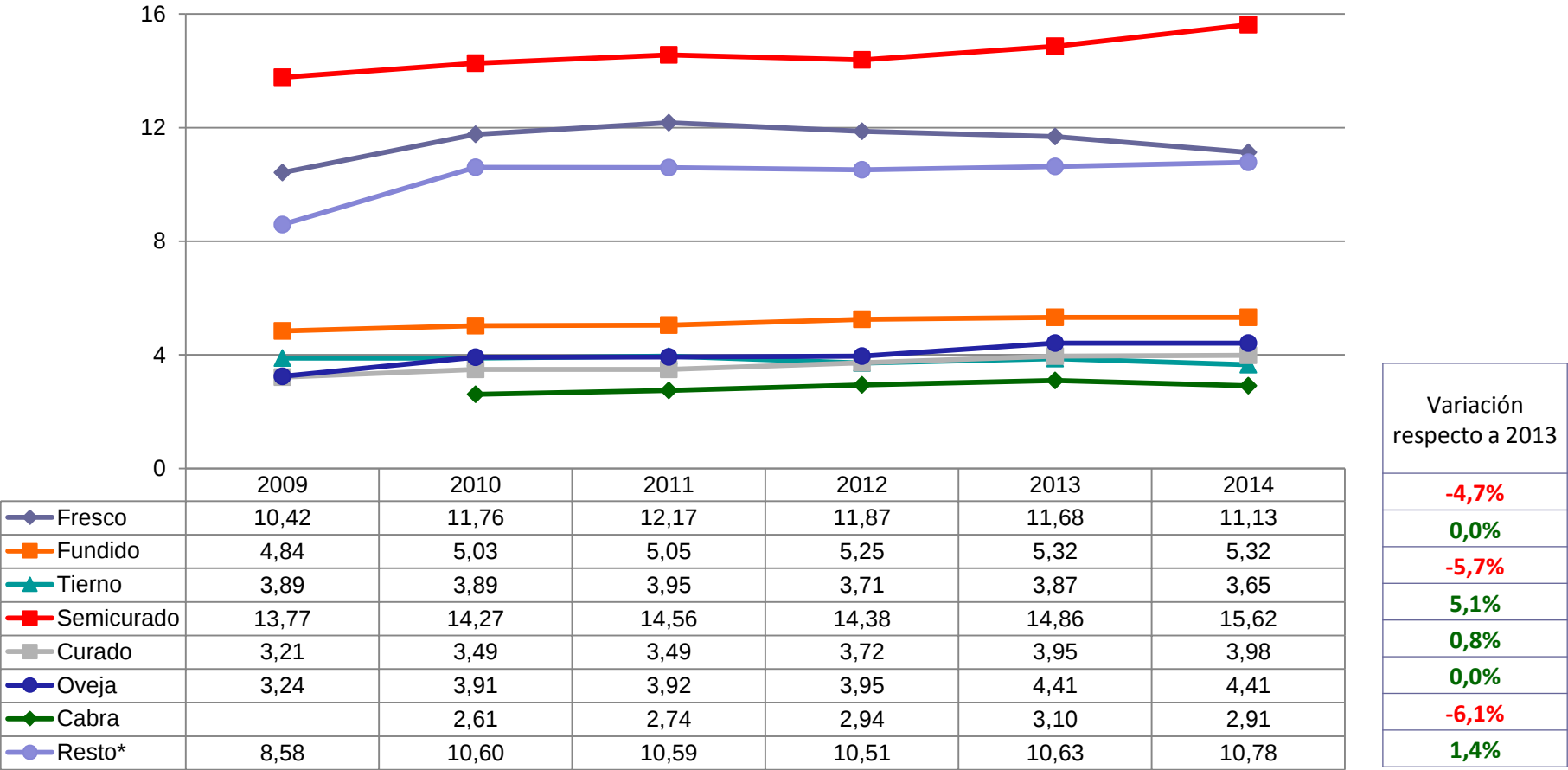


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

- El gasto per cápita en queso en España en 2014 fue de 57,84 euros, lo que representa estabilidad con respecto a 2013, al no haber apenas variaciones en dicho gasto.
- En todo caso hay importantes diferencias por tipo de queso, mientras se incrementa el gasto per cápita en queso curado, sobre todo, en resto de quesos y queso curado, descende en queso de cabra, queso tierno y queso fresco, sin que se registren variaciones en otros tipos de queso.

*Variación porcentual respecto al año precedente

EVOLUCIÓN DEL GASTO PER CÁPITA EN QUESO (EN EUROS)– POR CADATIPO DE QUESO

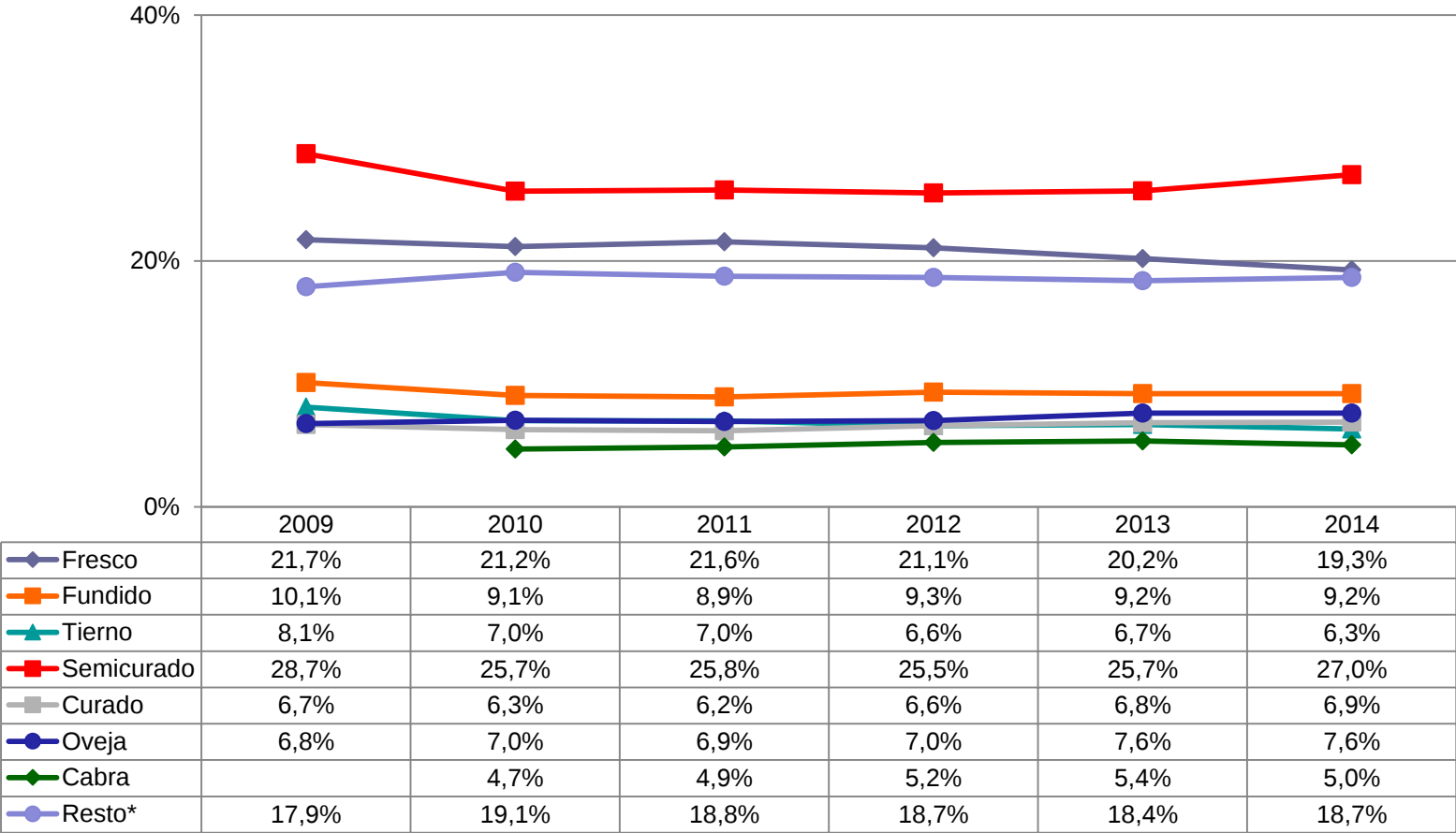


*Variación porcentual respecto al año precedente

* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos

- Por lo que respecta al peso de **cada tipo de queso en el gasto per cápita** de queso:
 - El **queso fresco** ha ido perdiendo peso en el gasto per cápita de consumo ligero, pero sucesivamente desde 2010.
 - Sin embargo, el **queso semicurado** tiende ganar peso en el gasto per cápita respecto a 2013, tras años de estabilidad.
 - Los **otros quesos** mantienen el peso en el gasto per cápita bastante estable desde 2011.
 - El **queso fundido** presenta gran estabilidad desde 2010.
 - El **queso tierno** ha descendido en su peso en 2014, tras ligeras fluctuaciones al alza y a la baja en los años precedentes.
 - El **queso curado** presenta un ligero pero continuado incremento de su peso en el gasto per cápita desde 2012, situándose en el punto más alto de la serie.
 - El **queso de oveja mantiene** el peso de su representación en el gasto per cápita respecto a 2013, tras varios años de estabilidad.
 - El **queso de cabra**, retrocede ligeramente en el peso de este tipo de queso en el gasto per cápita, tras el incremento en 2012 y 2013.

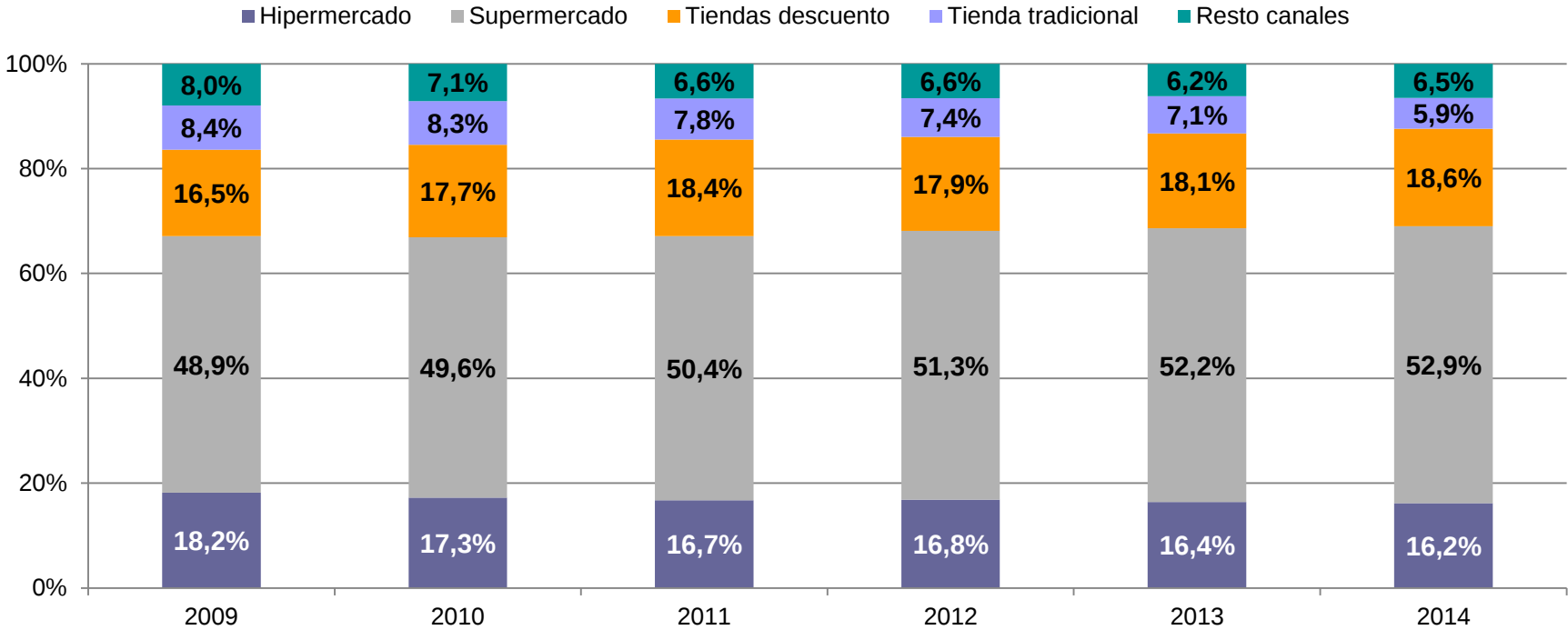
EVOLUCIÓN DEL GASTO PER CÁPITA EN QUESO (EN EUROS)– PORCENTAJE EN EL GASTO PER CÁPITA POR CADATIPO DE QUESO



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

* Resto incluye: queso de bola, queso Emmental/Gruyere, quesos azules y otros quesos

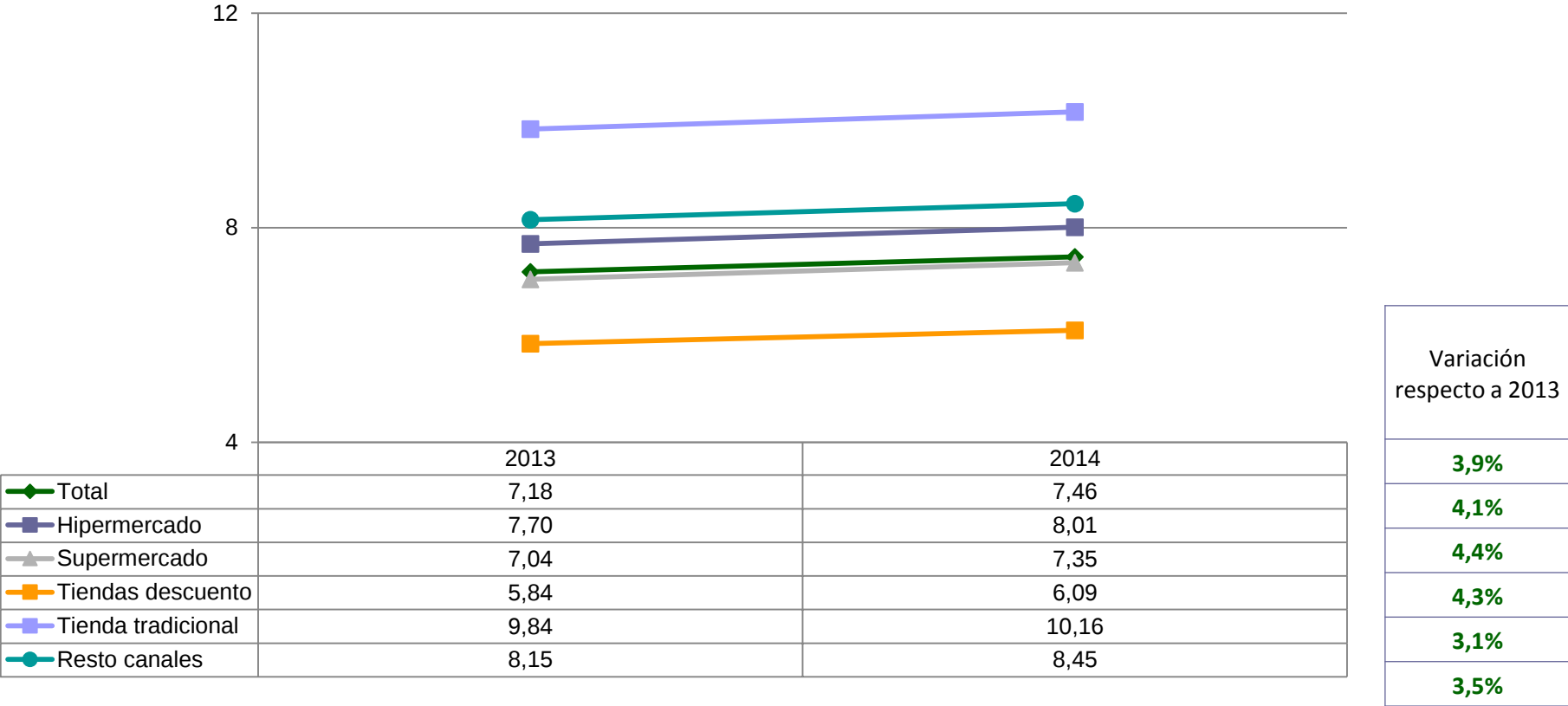
PESO EN VOLUMEN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN EN LA COMPRA DE QUESO



- EL 87,7% del queso distribuido en España se distribuye en el canal dinámico, hipermercados, supermercados y tiendas de descuento. A lo largo de los últimos años este canal de distribución ha ido ganando terreno por el incremento de la utilización de supermercados y tiendas de descuento en la compra de queso.

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de MAGRAMA.

EVOLUCIÓN EN EL PRECIO MEDIO DEL QUESO (PRECIO /KG) – POR CADATIPO DE QUESO



- El precio/ medio del queso es más económico en las tiendas de descuento (6,09€/kg), mientras que es mayor en las tiendas tradicionales (10,16€/kg), aunque esta diferencia en el precio tiene que ver también con los tipos de quesos vendidos a través de uno y otro canal.
- El precio del queso se ha incrementado en todos los canales de venta respecto a 2013, incremento que se sitúa entre el 3,1% de las tiendas tradicionales y el 4,4% de los supermercados.

El consumo de queso en los hogares en 2014

- El 89,2% de los hogares españoles afirma consumir queso.
- Consumo total de queso asciende a 347.764,4 toneladas, lo que representa un descenso en el consumo de un 4,7% respecto a 2013.
- El gasto en queso de los hogares españoles ascendió a 2.592.940,8 euros con un retroceso en el gasto de un 1,0% en relación con 2013.
- El consumo per cápita se situó en 7,76 kg, presentando un descenso de un 3,6%.
- El precio medio del queso fue de 7,46€/Kg, precio que se incrementó un 3,9%.
- El gasto per cápita en queso ascendió a 57,84 euros, gasto que permanece estable respecto a 2013, ya que apenas se incrementó en un 0,1%.
- El canal dinámico, hipermercado, supermercado y tiendas de descuento, recoge el 87,7% de las ventas de queso, canal que ha ido incrementando su peso en base a supermercados y tiendas de descuento.

- En las reuniones de grupo antes de centrarnos en el queso se dedicó un tiempo a explorar la presencia de una serie de productos en los hábitos alimenticios.

EL PRODUCTO QUESO

Apenas hay referencias específicas al queso, sino que se hacen referencia a los lácteos en general.

Cuando ha aparecido alguna referencia al consumo de queso lo ha sido en relación con el ámbito de la salud, es decir, de la sustitución de queso semicurado o curado por queso fresco como una forma de reducir el consumo de grasas saturadas.

Pero de la misma forma, también se hace referencia a que esa sustitución, la del queso fresco por queso curado o semicurado no es una sustitución total, sino que se trata de una sustitución parcial, dado el componente “placentero” en el consumo de quesos curados y semicurados.

Desde el inicio de las reuniones se detecta una considerable dificultad a renunciar al consumo de quesos curados o semicurados, aunque estos tengan mayor contenido de grasa que los quesos frescos y se consideren menos saludables.

“ Por el tema de la grasa tomo queso fresco que me encanta, pero luego pecas y coges el curado. Compenso, un día fresco y otro día peco y compenso, no puedes estar siempre sin tomar ”

Consumidores

- En las reuniones de grupo con consumidores **surgieron de forma espontánea las siguientes asociaciones** al queso:

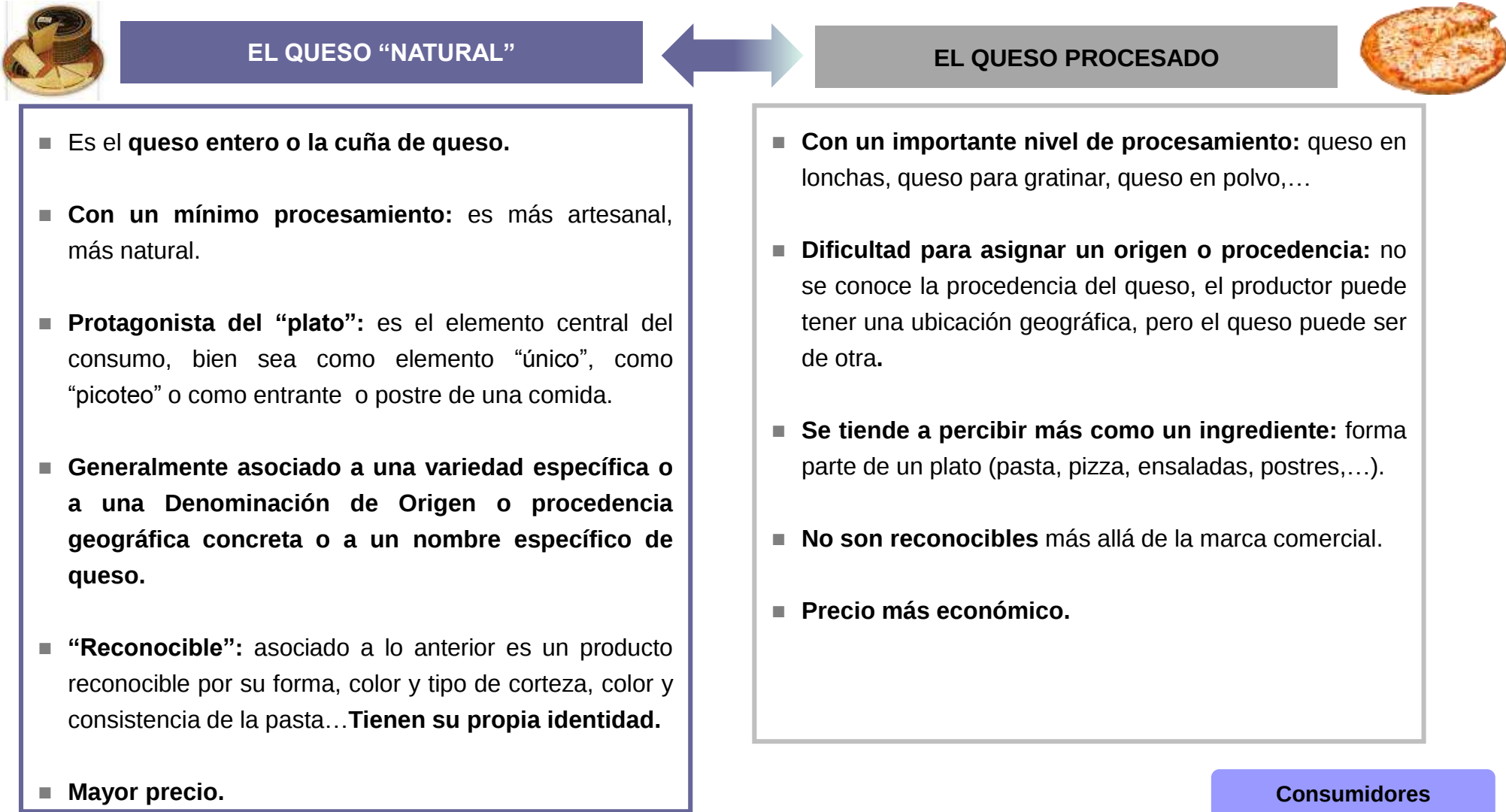


“ El queso lo tiene todo. ”

“ Sin el queso no podemos vivir. ”

Consumidores

- Cuestionados los consumidores por los criterios para clasificar un queso **aparece una “clasificación “espontánea** que condiciona en buena medida la percepción que tienen del producto queso:



“ Cuando piensas en queso piensas en el trozo de queso, en la cuña, no piensas en otras cosas, aunque sabes que son queso. ”

“ Todos esos otros quesos, los quesos en lonchas envasados, el queso en polvo, el queso en tiras para gratinar, esos son quesos “de plástico”. ”

“ El queso queso sabes de dónde es, por la denominación, por la forma, ... No tienes problema para saber si español o extranjero ”

“ Los otros quesos no puedes saber de dónde son, como mucho puedes saber si los fabrican en España o fuera, pero lo pueden hacer aquí con leche traída de fuera. ”

Consumidores

A partir de aquí los criterios de clasificación de los quesos hacen referencia fundamentalmente al queso “natural”

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DEL QUESO

GRADO DE CURACIÓN

- Los consumidores distinguen claramente entre queso fresco, semicurado, curado y añejo. Aspecto al que se tiende a asociar el sabor y el olor del queso, a mayor curación sabor y olor más fuertes, y al contenido en grasa, a mayor curación mayor contenido graso.

TIPO DE LECHE EMPLEADA EN SU ELABORACIÓN

- Los consumidores mencionan quesos de leche de vaca, oveja y cabra, y de mezcla de varias de estas leches,.

PRINCIPALES CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN

CONSISTENCIA DE LA PASTA

- Quesos más cremosos o de pasta más dura.

“IDENTIDAD DEL QUESO”

- La variedad del queso (Torta del Casar, Tetilla, Edam, Gouda, ...), el estar bajo una Denominación de Origen, una Denominación de Origen Calificada, la marca comercial (Flor de Esgueva,...), cualquiera de las tres asociadas a la forma del queso, y/o el color de la corteza, y otras características “físicas” facilita identificar el origen de los quesos, si son quesos españoles o queso de origen extranjero.

Consumidores

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DEL QUESO

NIVEL DE PROCESAMIENTO

- En relación con este criterio surgen la consideración de quesos más artesanales, con menor nivel de procesamiento, y asociados a una mayor calidad, y quesos más “industriales” con mayor nivel de procesamiento, y con menor grado de calidad, aunque con todas las garantías de seguridad alimentaria.

ORIGEN DEL QUESO

- Puede ser quesos de origen español o de origen extranjero. Ante esta distinción algunos de los participantes en las reuniones buscan consumir queso de origen español como forma de fomentar el queso de origen nacional.

CÓMO SE VA A CONSUMIR

- Solo, como parte de un plato, como ingrediente de una ensalada. Cuando se va a tomar solo se tienden a consumir quesos semicurados o curados.



Tienes quesos de leche de vaca, de leche de oveja, de leche de cabra, con mezcla de leches



Lo primero que me viene a la cabeza es queso curado, semicurado, tierno, fresco, ...y viejo



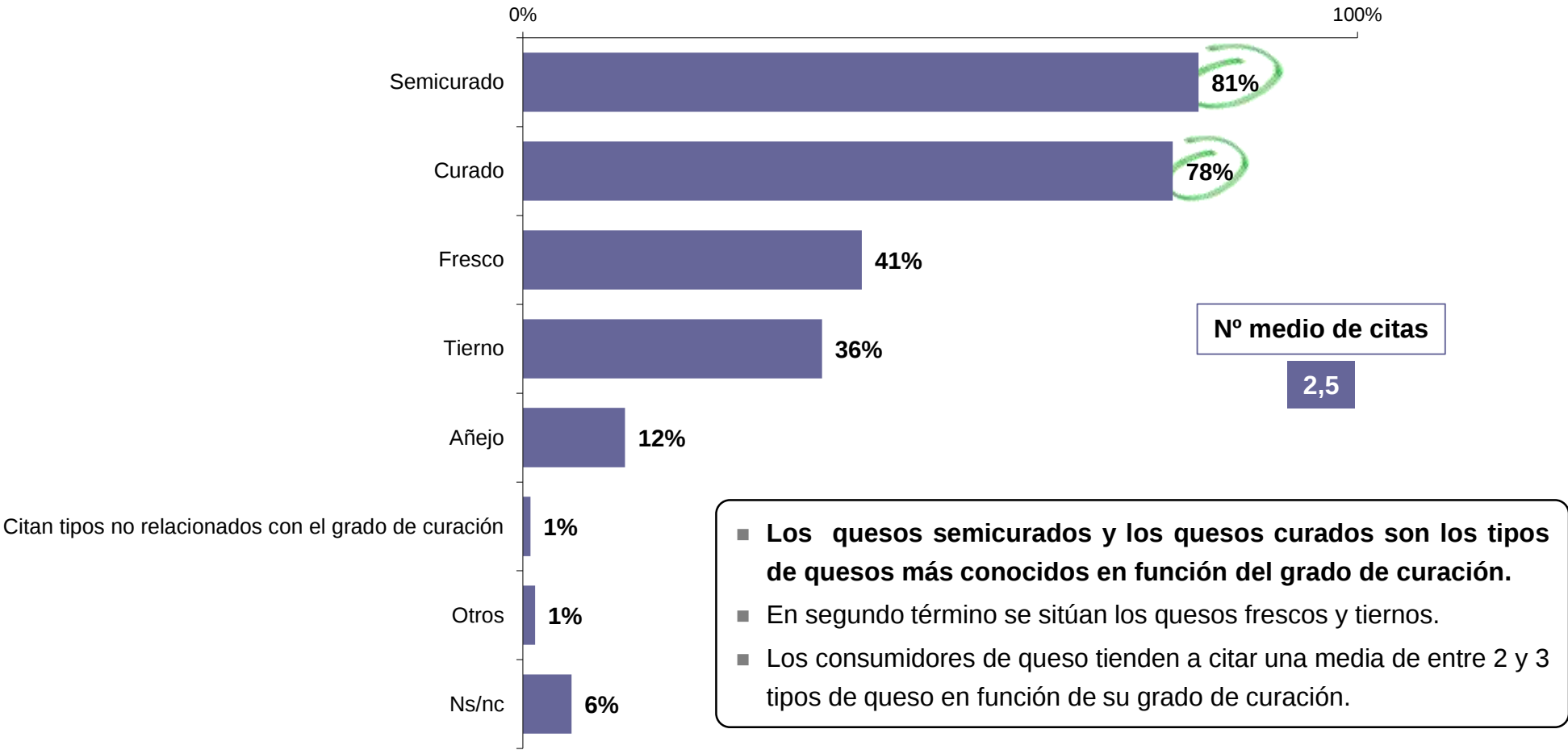
Consumidores

B.1. NOTORIEDAD DE LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESO

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Semicurado	81%	80%	82%	80%	84%	87%	82%	71%
Curado	78%	79%	77%	84%	82%	84%	75%	63%
Fresco	41%	31%	49%	30%	46%	44%	49%	36%
Tierno	36%	33%	39%	35%	43%	37%	35%	28%
Añejo	12%	12%	12%	6%	14%	21%	12%	8%
Citan tipos no relacionados con el grado de curación	1%	1%	1%	2%	2%	---	1%	---
Otros	1%	1%	2%	2%	---	2%	2%	1%
Ns/nc	6%	8%	4%	8%	6%	3%	4%	8%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,4	2,6	2,4	2,7	2,8	2,6	2,1

- Las personas de 45 a 54 años son quienes tienen presentes mentalmente más variedades diferentes de quesos en función del grado de curación.
- Destaca la notoriedad del queso fresco entre las mujeres en comparación con los hombres.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Semicurado	81%	68%	79%	81%	87%	81%	83%	77%
Curado	78%	69%	75%	79%	85%	70%	80%	75%
Fresco	41%	41%	38%	40%	44%	44%	43%	36%
Tierno	36%	50%	33%	36%	36%	34%	35%	36%
Añejo	12%	5%	12%	14%	14%	11%	13%	11%
Citan tipos no relacionados con el grado de curación	1%	2%	1%	1%	1%	---	1%	1%
Otros	1%	---	2%	1%	1%	5%	1%	2%
Ns/nc	6%	7%	6%	5%	5%	7%	5%	7%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,4	2,4	2,5	2,7	2,5	2,6	2,4

- Los hogares compuestos por cuatro personas son los que presentan un mayor conocimiento espontáneo de las distintos tipos de queso por grado de curación.
- Los hogares unipersonales citan espontáneamente en mayor medida el queso tierno, por el contrario mencionan en menor medida el queso semicurado y curado.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Semicurado	81%	83%	80%	73%	77%	82%	80%	85%
Curado	78%	83%	74%	68%	68%	76%	81%	85%
Fresco	41%	43%	40%	33%	37%	44%	37%	43%
Tierno	36%	37%	36%	29%	37%	34%	38%	35%
Añejo	12%	13%	12%	5%	11%	14%	11%	13%
Citan tipos no relacionados con el grado de curación	1%	1%	1%	---	---	1%	1%	2%
Otros	1%	2%	1%	---	1%	2%	1%	2%
Ns/nc	6%	5%	6%	11%	9%	4%	6%	4%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,6	2,4	2,1	2,3	2,5	2,5	2,7

- A medida que se incrementa la frecuencia de consumo de queso en el hogar y el número de diferentes tipos de queso consumidos se incrementa la cita de diferentes tipos de queso en función de la curación.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Semicurado	81%	76%	87%	81%	87%	77%	74%	89%	74%
Curado	78%	82%	76%	75%	85%	78%	77%	84%	72%
Fresco	41%	29%	34%	55%	47%	42%	42%	34%	30%
Tierno	36%	42%	45%	28%	51%	34%	17%	34%	45%
Añejo	12%	15%	11%	18%	17%	6%	9%	10%	6%
Citan tipos no relacionados con el grado de curación	1%	---	---	1%	1%	---	2%	1%	2%
Otros	1%	---	2%	2%	---	2%	---	1%	3%
Ns/nc	6%	6%	4%	3%	---	9%	12%	4%	13%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,4	2,6	2,6	2,9	2,4	2,2	2,5	2,3

- En la zona Centro se tiende a citar espontáneamente más tipos de quesos en función del grado de curación, mientras que en la zona Norte-Centro y en el Barcelona metropolitano se mencionan menos..

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Semicurado	81%	81%	80%	81%	79%	83%
Curado	78%	77%	76%	82%	78%	78%
Fresco	41%	46%	43%	45%	34%	38%
Tierno	36%	38%	34%	33%	33%	42%
Añejo	12%	13%	16%	12%	11%	8%
Citan tipos no relacionados con el grado de curación	1%	---	---	1%	---	3%
Otros	1%	2%	1%	1%	1%	3%
Ns/nc	6%	3%	5%	5%	10%	5%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,6	2,5	2,6	2,4	2,5

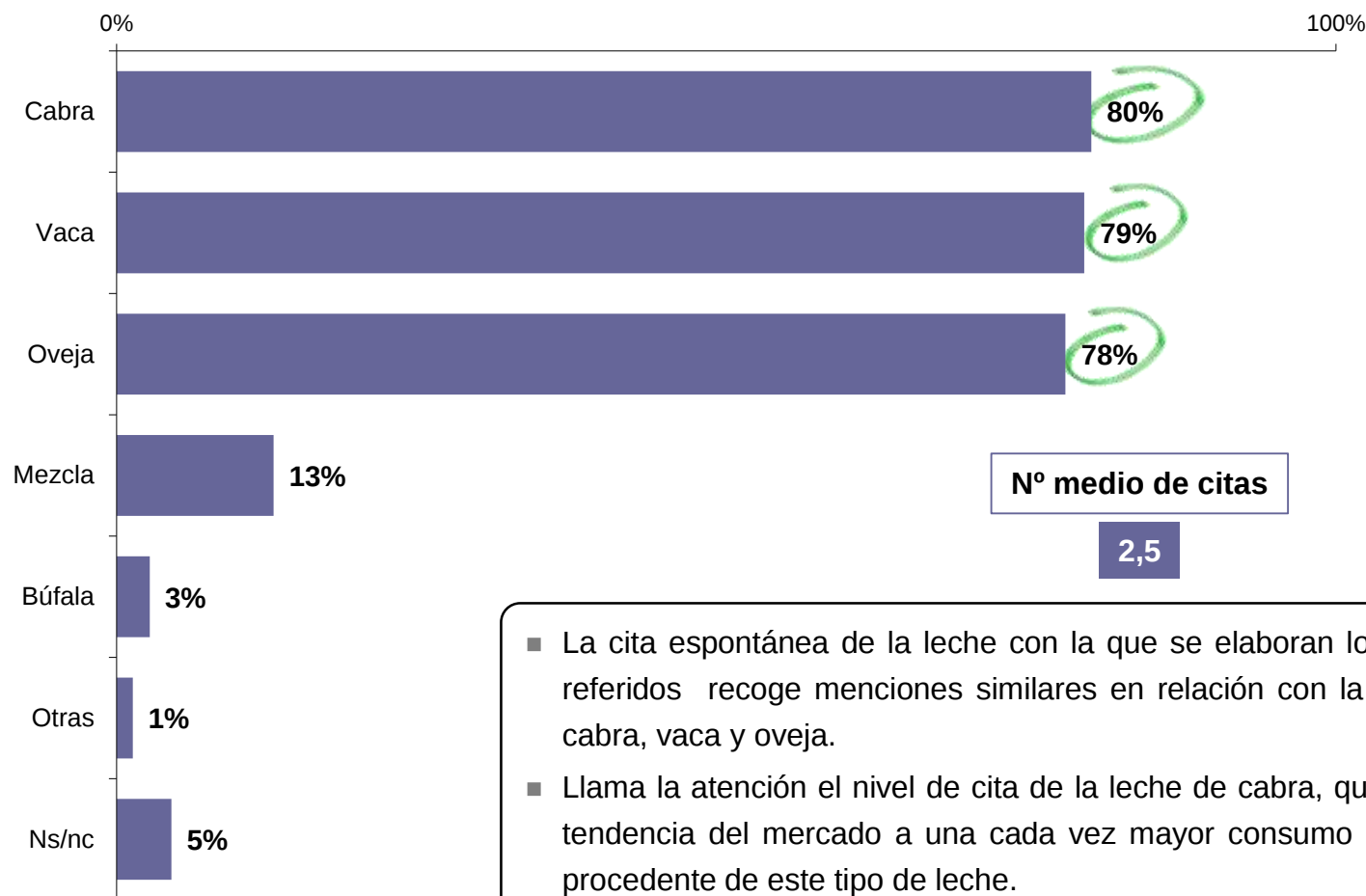
- Destacan la mención espontánea del queso fresco en los municipios más pequeños, mientras que ocurre lo propio con el queso tierno en las grandes ciudades.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿Y DE QUÉ TIPOS DE LECHE CONOCE VD. QUE SE ELABOREN QUESOS? (P.1B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿Y DE QUÉ TIPOS DE LECHE CONOCE VD. QUE SE ELABOREN QUESOS? (P.1B)*
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Cabra	80%	80%	80%	80%	77%	85%	86%	73%
Vaca	79%	81%	78%	80%	83%	82%	80%	71%
Oveja	78%	79%	77%	77%	77%	84%	79%	72%
Mezcla	13%	13%	13%	10%	14%	15%	14%	12%
Búfala	3%	3%	2%	2%	4%	4%	2%	1%
Otras	1%	1%	1%	1%	2%	---	2%	---
Ns/nc	5%	5%	4%	5%	7%	4%	2%	5%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,6	2,5	2,5	2,6	2,7	2,6	2,3

- Las personas de mayor edad tienden a referir menos tipos de leche diferentes con las que se elaboran los quesos.
- Entre los principales tipos de leche de elaboración de los quesos, la leche de cabra la mencionan más las personas de 55 a 64 años, la de vaca quienes tienen de 35 a 44 años y la de oveja aquellas con una edad comprendida entre los 45 y 54 años.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿Y DE QUÉ TIPOS DE LECHE CONOCE VD. QUE SE ELABOREN QUESOS? (P.1B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Cabra	80%	82%	80%	81%	78%	80%	80%	79%
Vaca	79%	70%	80%	79%	81%	81%	80%	79%
Oveja	78%	70%	78%	80%	80%	71%	78%	77%
Mezcla	13%	12%	12%	13%	11%	18%	13%	13%
Búfala	3%	5%	4%	3%	1%	1%	2%	4%
Otras	1%	1%	2%	1%	0%	1%	---	2%
Ns/nc	5%	4%	3%	4%	6%	6%	5%	4%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,4	2,6	2,6	2,5	2,5	2,5	2,5

- Los hogares unipersonales tienden a citar en menor medida de forma espontánea la leche de vaca y de oveja como leche de la que se elaboran los quesos.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿Y DE QUÉ TIPOS DE LECHE CONOCE VD. QUE SE ELABOREN QUESOS? (P.1B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Cabra	80%	83%	78%	68%	78%	79%	85%	78%
Vaca	79%	84%	77%	64%	76%	80%	78%	83%
Oveja	78%	81%	76%	71%	72%	76%	78%	84%
Mezcla	13%	13%	13%	14%	14%	10%	11%	16%
Búfala	3%	3%	2%	5%	3%	3%	2%	3%
Otras	1%	1%	1%	---	2%	1%	1%	0%
Ns/nc	5%	4%	5%	4%	5%	6%	3%	4%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,6	2,5	2,2	2,5	2,5	2,5	2,6

- A medida que se disminuye la frecuencia de consumo de queso en el hogar se citan en menor medida diferentes tipos de leche con las que se elaboran los quesos, hecho que afecta más a la mención de la leche de vaca y cabra que a la leche de oveja.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿Y DE QUÉ TIPOS DE LECHE CONOCE VD. QUE SE ELABOREN QUESOS? (P.1B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA						
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid
Cabra	80%	74%	77%	84%	86%	79%	75%	79%
Vaca	79%	76%	78%	77%	80%	89%	74%	81%
Oveja	78%	78%	69%	73%	82%	83%	85%	85%
Mezcla	13%	6%	11%	13%	24%	15%	19%	10%
Búfala	3%	2%	3%	2%	1%	2%	5%	2%
Otras	1%	2%	1%	1%	---	2%	--	1%
Ns/nc	5%	6%	7%	3%	1%	4%	8%	6%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,4	2,4	2,5	2,7	2,7	2,6	2,6

- La leche de cabra como leche para la elaboración de queso es más citada en la zona Centro y lo es menos en la zona Noreste.
- Si atendemos a la leche de vaca es más referida en la zona Noreste y menos en la zona Norte-Centro.
- Por lo que se refiere a la leche de oveja es más citada en las zonas Norte- Centro y Madrid metropolitano y menos en Levante.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿Y DE QUÉ TIPOS DE LECHE CONOCE VD. QUE SE ELABOREN QUESOS? (P.1B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Cabra	80%	83%	78%	85%	78%	79%
Vaca	79%	87%	77%	74%	76%	84%
Oveja	78%	80%	71%	75%	79%	84%
Mezcla	13%	13%	19%	14%	11%	7%
Búfala	3%	2%	2%	3%	3%	4%
Otras	1%	---	1%	1%	1%	2%
Ns/nc	5%	3%	5%	6%	6%	3%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,5	2,6	2,5	2,5	2,5	2,6

- La leche de cabra como leche para la elaboración de queso es más citada en las poblaciones de 50.001 a 100.000 habitantes y lo es menos en las de 10.001 a 50.000 habitantes.
- Si atendemos a la leche de vaca es más referida en los municipios de menos de 10.000 habitantes y menos en los de 50.000 a 100.000 habitantes
- Por lo que se refiere a la leche de oveja es más citada en las grandes ciudades y menos en los municipios de 10.001 a 50.000 habitantes.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

**El queso
semicurado y el
queso curado son
los más notorios**

- En torno al 80% de los entrevistados refieren estos tipos de quesos en relación con el grado de curación.
- El queso tierno y el queso fresco se sitúan a continuación, con una cita espontánea en torno al 40%

**Leche de cabra,
leche de vaca y
leche de oveja se
citan casi por igual**

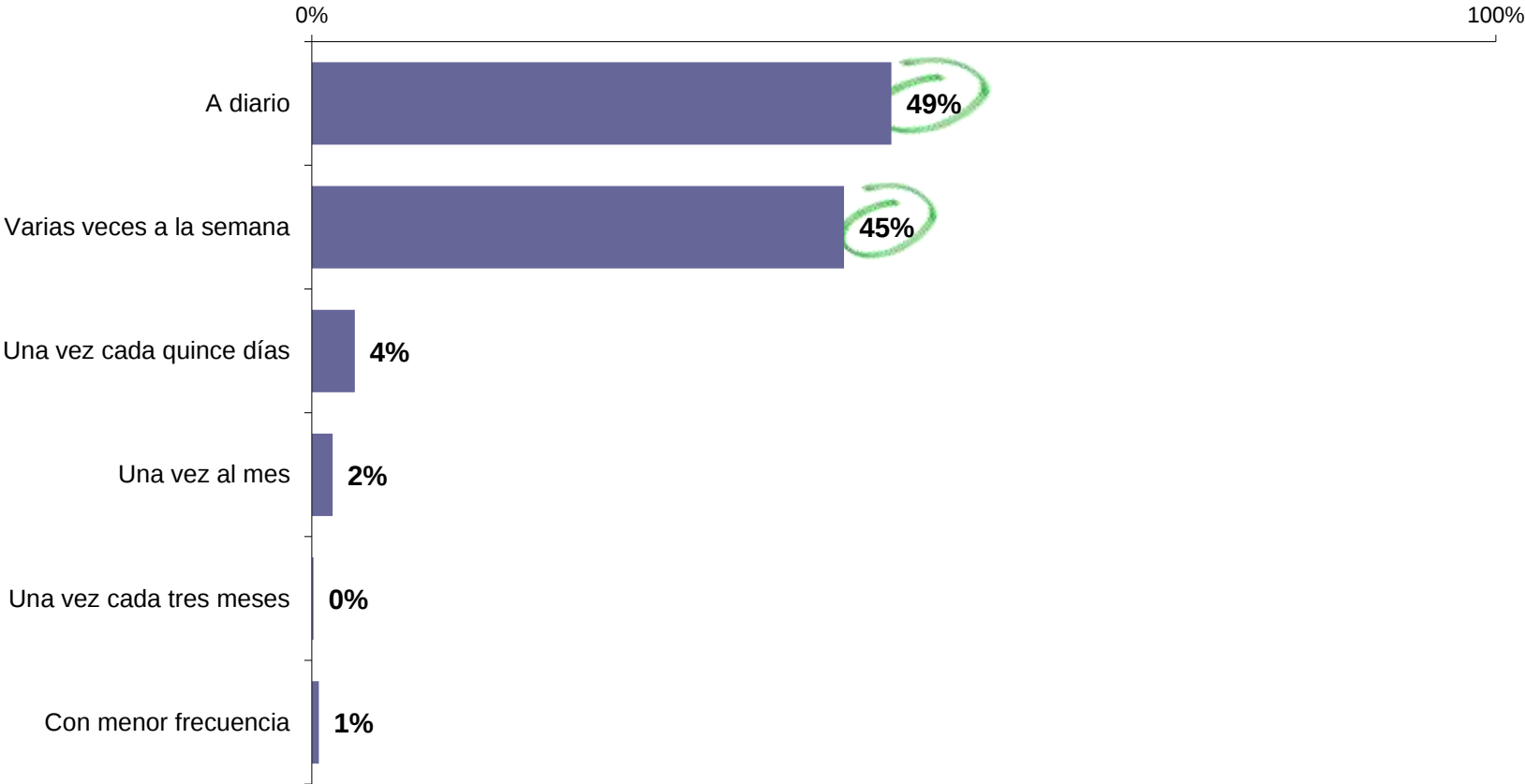
- Como tipos de leche de la que se hacen los quesos, cita espontánea que sitúa en torno al 80%.
- La tendencia de mercado de mayor presencia de los quesos de leche de cabra puede estar a la base del elevado nivel de cita de este tipo de queso.

B.2. MOTIVADORES DEL CONSUMO DE QUESO

B.2. Motivadores del consumo de queso

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE CONSUME QUESO EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS Y VARIEDADES EN SU HOGAR? (P.1C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Como aspecto previo a los motivadores del consumo de queso, recogemos la frecuencia general de consumo de queso en el hogar. **Los hogares españoles que no “rechazan” el queso presentan una elevada frecuencia de consumo de queso, el 94% de ellos consumen al menos varias veces a la semana.**

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE CONSUME QUESO EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS Y VARIEDADES EN SU HOGAR? (P.1C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
A diario	49%	43%	54%	46%	50%	54%	47%	49%
Varias veces a la semana	45%	50%	41%	48%	43%	38%	51%	46%
Una vez cada quince días	4%	4%	3%	5%	3%	4%	3%	2%
Una vez al mes	2%	2%	2%	1%	3%	3%	---	2%
Una vez cada tres meses	0%	---	0%	0%	---	1%	---	---
Con menor frecuencia	1%	1%	0%	1%	2%	---	---	1%

- Dentro de la elevada frecuencia de consumo de queso declarada por las personas entrevistadas tienden manifestar una frecuencia de consumo algo mayor aún las mujeres y las personas de 45 a 54 años, mientras que esta frecuencia es algo menor entre los hombres y las personas menores de 35 años.

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE CONSUME QUESO EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS Y VARIEDADES EN SU HOGAR? (P.1C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
A diario	49%	41%	45%	53%	51%	56%	52%	44%
Varias veces a la semana	45%	49%	49%	40%	44%	42%	43%	48%
Una vez cada quince días	4%	4%	4%	5%	3%	2%	4%	4%
Una vez al mes	2%	6%	2%	1%	2%	---	1%	2%
Una vez cada tres meses	0%	0%	---	---	0%	---	0%	---
Con menor frecuencia	1%	---	1%	1%	---	---	0%	1%

- Los hogares unipersonales y en los que hay presencia de hijos presentan una menor frecuencia de consumo de queso, mientras que hay mayor frecuencia de consumo en los hogares donde residen más de cuatro personas y en los que hay presencia de hijos.

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE CONSUME QUESO EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS Y VARIEDADES EN SU HOGAR? (P.1C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	VARIEDADES CONSUMIDAS			
		Una	Dos	Tres	Cuatro
A diario	49%	42%	49%	51%	53%
Varias veces a la semana	45%	48%	44%	45%	44%
Una vez cada quince días	4%	6%	5%	3%	2%
Una vez al mes	2%	2%	2%	1%	1%
Una vez cada tres meses	0%	0%	---	---	---
Con menor frecuencia	1%	3%	---	---	---

- A medida que aumenta el número diferente de variedades de queso consumidas se incrementa la frecuencia de consumo de queso.

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE CONSUME QUESO EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS Y VARIEDADES EN SU HOGAR? (P.1C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
A diario	49%	53%	60%	44%	42%	59%	34%	44%	55%
Varias veces a la semana	45%	43%	37%	52%	50%	36%	51%	48%	39%
Una vez cada quince días	4%	2%	1%	2%	6%	4%	11%	4%	3%
Una vez al mes	2%	2%	2%	2%	2%	1%	2%	1%	2%
Una vez cada tres meses	0%	0%	---	---	---	---	---	1%	---
Con menor frecuencia	1%	0%	---	---	---	---	2%	2%	1%

- Declaran una mayor frecuencia de consumo de queso las personas residentes en las zonas Levante y Noroeste, mientras que esta frecuencia es menor entre las personas que viven en la zona Norte-Centro.

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE CONSUME QUESO EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS Y VARIEDADES EN SU HOGAR? (P.1C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

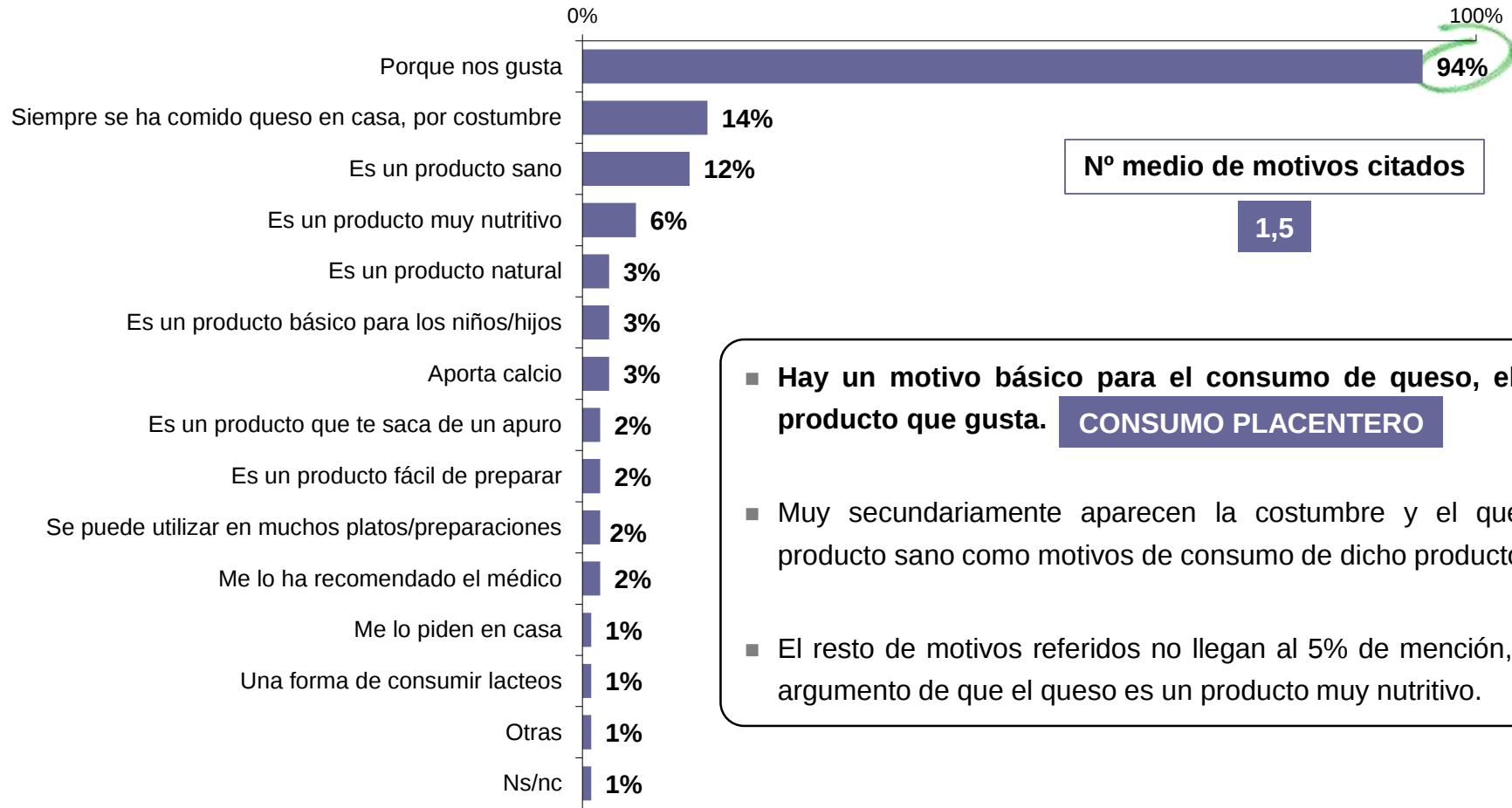
	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
A diario	49%	51%	51%	43%	47%	51%
Varias veces a la semana	45%	42%	43%	54%	46%	41%
Una vez cada quince días	4%	3%	3%	1%	4%	5%
Una vez al mes	2%	4%	1%	1%	2%	1%
Una vez cada tres meses	0%	0%	---	---	---	1%
Con menor frecuencia	1%	---	1%	1%	1%	1%

- La frecuencia de consumo de queso tiende ser algo menor entre las personas residentes en municipios de 50.001 a 100.000 habitantes.

B.2. Motivadores del consumo de queso

¿POR QUÉ MOTIVOS SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR? (P.2)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Hay un motivo básico para el consumo de queso, el ser un producto que gusta. **CONSUMO PLACENTERO**
- Muy secundariamente aparecen la costumbre y el que es un producto sano como motivos de consumo de dicho producto.
- El resto de motivos referidos no llegan al 5% de mención, salvo el argumento de que el queso es un producto muy nutritivo.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿POR QUÉ MOTIVOS SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR? (P.2)*

- PRINCIPALES MOTIVOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Porque nos gusta	94%	95%	94%	94%	94%	97%	98%	90%
Siempre se ha comido queso en casa, por costumbre	14%	15%	12%	13%	12%	12%	11%	19%
Es un producto sano	12%	10%	13%	9%	9%	9%	17%	16%
Es un producto muy nutritivo	6%	5%	6%	4%	8%	8%	3%	6%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	1,5	1,5	2,6	2,4	2,7	2,8	2,6	2,1

- Las personas de mayor edad citan en alguna mayor medida que otros grupos de edad a la costumbre como motivo para consumir queso, aunque siguen situándose muy por detrás del principal motivo el que es un producto que gusta, motivo que es citado algo menos que por las personas menores de 65 años.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿POR QUÉ MOTIVOS SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR? (P.2)*

- PRINCIPALES MOTIVOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Porque nos gusta	94%	87%	92%	97%	98%	90%	96%	91%
Siempre se ha comido queso en casa, por costumbre	14%	11%	16%	14%	12%	12%	12%	16%
Es un producto sano	12%	26%	11%	9%	10%	13%	11%	13%
Es un producto muy nutritivo	6%	3%	6%	9%	4%	4%	6%	5%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	1,5	1,4	1,5	1,5	1,4	1,5	1,4	1,5

- Los hogares compuestos por cuatro personas son los que presentan un mayor conocimiento espontáneo de los distintos tipos de queso por grado de curación.
- Los hogares unipersonales citan espontáneamente en mayor medida el queso tierno, por el contrario mencionan en menor medida el queso semicurado y curado.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿POR QUÉ MOTIVOS SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR? (P.2)*
 - PRINCIPALES MOTIVOS -
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Porque nos gusta	94%	97%	93%	89%	92%	93%	95%	97%
Siempre se ha comido queso en casa, por costumbre	14%	18%	10%	5%	22%	18%	10%	7%
Es un producto sano	12%	10%	14%	6%	13%	11%	13%	10%
Es un producto muy nutritivo	6%	6%	6%	----	5%	6%	4%	8%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	1,5	1,5	1,4	1,2	1,5	1,5	1,4	1,4

■ Los consumidores de queso con un frecuencia menor a la semanal citan en menor medida los principales motivos de consumos de dicho producto.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿POR QUÉ MOTIVOS SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR? (P.2)*

- PRINCIPALES MOTIVOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Porque nos gusta	94%	94%	97%	94%	97%	92%	94%	92%	96%
Siempre se ha comido queso en casa, por costumbre	14%	10%	15%	10%	9%	23%	1%	23%	16%
Es un producto sano	12%	17%	11%	15%	15%	9%	10%	7%	7%
Es un producto muy nutritivo	6%	3%	9%	7%	10%	2%	3%	4%	6%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	1,5	1,5	1,5	1,5	1,6	1,4	1,3	1,5	1,4

- En el Madrid metropolitano y la zona Noroeste se refiere en mayor medida la costumbre como motivo de consumo de queso, argumento considerablemente menos referido en la zona Norte-Centro.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿POR QUÉ MOTIVOS SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR? (P.2)*

- PRINCIPALES MOTIVOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

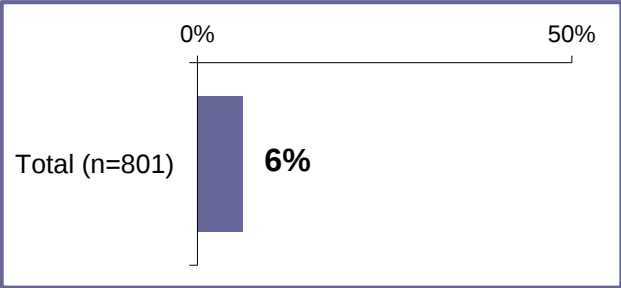
	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Porque nos gusta	94%	95%	95%	91%	95%	95%
Siempre se ha comido queso en casa, por costumbre	14%	13%	8%	14%	11%	24%
Es un producto sano	12%	11%	12%	16%	11%	9%
Es un producto muy nutritivo	6%	5%	9%	2%	6%	5%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	1,5	1,4	1,5	1,4	1,3	1,6

- La costumbre como motivo del consumo de queso es más referida por los residentes en las grandes ciudades, sin embargo lo es menos entre los habitantes de los municipios de 10.001 a 50.000 habitantes.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

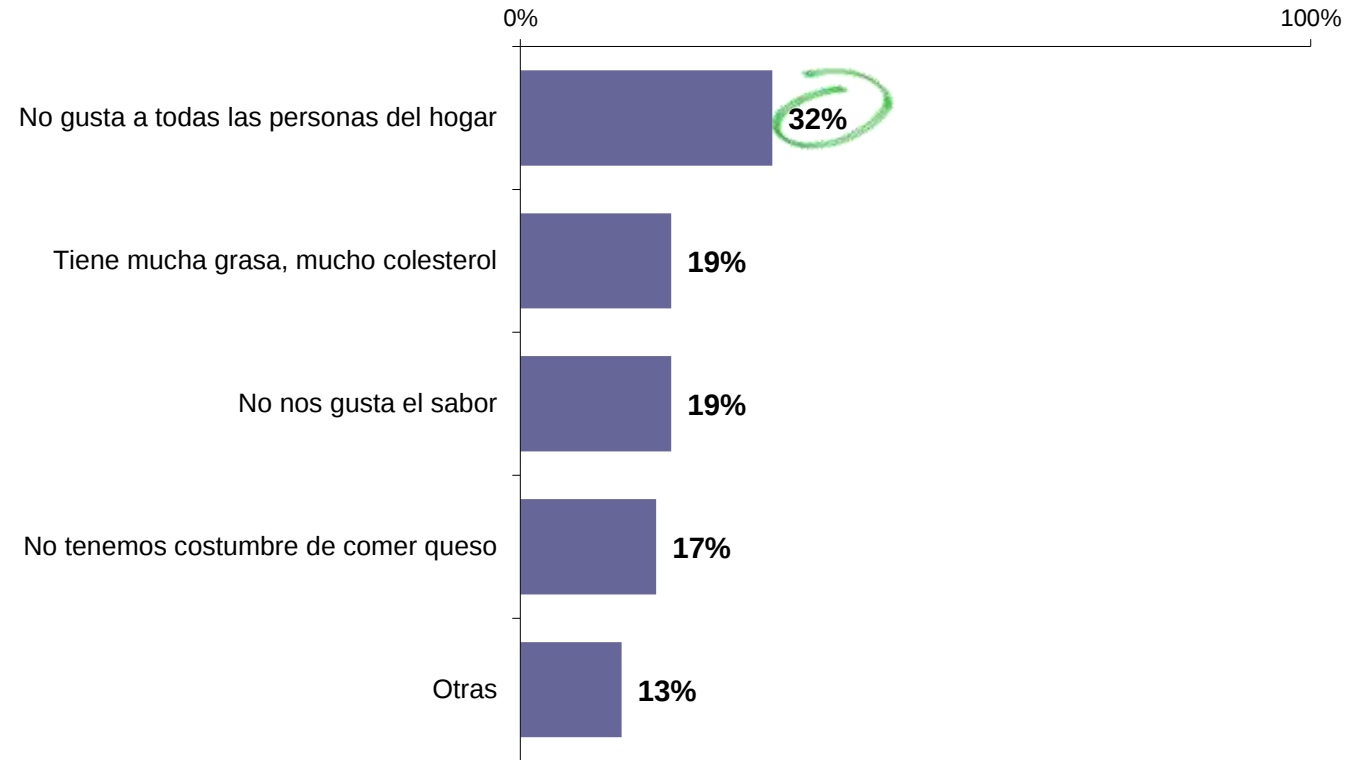
B.2. Motivadores del consumo de queso

HOGARES CON BAJA FRECUENCIA DE CONSUMO DE QUESO



¿POR QUÉ MOTIVOS NO SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR CON MAYOR FRECUENCIA? (P.3)*

Base: Hogares con baja frecuencia de consumo de queso



- Los **motivos de un no consumo más frecuente** de queso en el hogar son principalmente el que **no gusta**, bien sea porque no gusta a todas las personas del hogar o no gusta su sabor, por cuestiones de salud asociadas al colesterol, y la falta de costumbre de consumir este producto.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

Elevada frecuencia de consumo de queso en los hogares españoles consumidores de este producto

- El 94% de los hogares consumidores de queso consumen este producto con una frecuencia al menos de varias veces a la semana, es más un 49% afirma consumirlo a diario.
- La frecuencia de consumo aumenta a medida que se incrementa el tamaño del hogar.

El gusto por el producto queso es el principal motivador de consumo

- El 92% de los consumidores de queso refieren el gusto por este producto como motivo para consumirlo.
- Muy secundariamente aparecen como motivos la costumbre (14%) y el que es un producto sano (12%).

- Antes de realizar el análisis de este apartado **hay que tener en cuenta que:**

1

Los aceleradores y frenos al consumo afectan al consumo de queso fundamentalmente en su grado de consumo, más que al consumo no consumo del mismo, ya que se da por supuesto que la gran mayoría de la población consume queso, de una forma o de otra.

2

Los aceleradores y frenos al consumo de queso son los mismos, pero actuarán como aceleradores y frenos en función de la dirección que adopten, si adoptan una dirección positiva se convierten en aceleradores y si lo hacen en una dirección negativa se convierten en frenos.

3

Los aceleradores y frenos al consumo de queso también son los mismos de cara a consumir una variedad u otra de queso.

4

Los aceleradores y frenos al consumo de queso son también los mismos para el consumo de queso de origen español y para el consumo de origen extranjero.

- Por lo tanto vamos a hablar de motivadores del consumo de queso más que de los aceleradores y frenos.

Consumidores

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO

Consumidores

MOTIVO DESENCADENANTE:
EL SABOR

- El principal motivo para consumir un queso es el **sabor, que guste**, de ahí que por este motivo se puedan consumir unas variedades de queso y no otras. **Se come el queso que gusta, “el queso que se disfruta”.**

MOTIVO MODULADOR:
EL PRECIO

- El precio del queso tiene un efecto modulador en el consumo de queso de diferentes formas:
 - **Transferencia del consumo de queso “natural” al queso procesado**, dado que el queso “natural” se percibe como más caro que el queso procesado o cuando menos que en el “acto de compra” se gasta más en el primero que en el segundo.
 - **Reducción del consumo del queso “natural”**, ya que hay consumidores que no renuncian al consumo de este tipo de queso, y que ante su precio tienden a reducir el consumo por cuestiones económicas, “si no puedo comprar todas las semanas compro cada quince días”.
 - **Transferencia del consumo de queso de origen español al consumo de origen extranjero**, ya que el primero se percibe como más caro.

MOTIVO CONDICIONANTE:
LA SALUD

- Entendida la salud en sentido amplio, este motivador condiciona el consumo de queso en el sentido de **transferir el consumo de quesos curados y semicurados, con más contenido graso, al consumo de queso fresco con menor contenido graso o incluso al no consumo.**

B.2. Motivadores del consumo de queso - Fase cualitativa

“ Si el queso me gusta no le miro el pasaporte. Como no voy a hablar con el queso...” ”

“ El principal motivo para consumir un queso es que te guste, que guste en casa. Por ejemplo, yo no puedo con el Cabrales, pero me encanta el Idiazábal. ”

“ También influye el precio. Si tienes dos quesos muy parecidos acabas comprando el que esté mejor de precio. ”

“ Los quesos de calidad hay que pagarlos, así que si no me puedo permitir consumir todas las semanas, lo compro cada quince días. ”

“ Los quesos buenos españoles suelen ser más caros que los quesos extranjeros que normalmente puedes comprar, así que a veces si no te puedes permitir un queso español bueno te compras uno extranjero. ”

“ Los quesos buenos españoles suelen ser más caros que los quesos extranjeros que normalmente puedes comprar, así que a veces si no te puedes permitir un queso español bueno te compras uno extranjero. ”

“ Hay gente que por temas de colesterol no puede consumir quesos curados, que tienen más grasa, así que toman queso fresco ”

Consumidores

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO

Consumidores

MOTIVOS INTERVINIENTES: son otros motivos que tienen una incidencia variada bien sea en el consumo de queso, en el consumo de unas variedades y no de otras.

COMODIDAD

- El queso “solo” es un **alimento de fácil consumo**, que no necesita preparación.

VALOR NUTRICIONAL

- Es de dominio común que el queso es una fuente importante de calcio, de ahí que se considere básico en una dieta equilibrada.
- Se considera básico el aporte de calcio para los niños y adolescentes y para las mujeres en edad de premenopausia o en menopausia y en embarazadas.

VERSATILIDAD

- Es un producto que permite una importante **variedad de preparaciones** (solo, como ingrediente de platos,...).
- Es un producto con **gran variedad de escenarios de consumo**, en una comida como ingrediente de un plato, como entrante o como postre, entre horas, como “picoteo”, como sustituto de una cena, como merienda,...

PRESCRIPCIÓN

- Este motivo **afecta más al tipo de queso o variedad de queso consumido** que al consumo de queso, ya que en prácticamente todos los hogares se consume queso. No es infrecuente que en los hogares haya diferentes tipos o variedades de queso demandadas por distintas personas en el hogar.

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO

Consumidores

MOTIVOS INTERVINIENTES: son otros motivos que tienen una incidencia variada bien sea en el consumo de queso, en el consumo de unas variedades y no de otras.

COSTUMBRE/TRADICIÓN

- El consumo de un determinado tipo o tipos de quesos “educa” el paladar, por lo que hay una tendencia a consumir los quesos que se han consumido habitualmente en el hogar.” Es el sabor que se recuerda”.

RECOMENDACIÓN

- Este motivador tiene más que ver con la **variedad de queso consumida**, y por extensión también afecta al origen, español o extranjero, del queso.
- Se podrían distinguir dos grandes tipos de recomendaciones:
 - La recomendación de familiares, amigos o del “charcutero” tipo de recomendación que lleva a probar quesos que no se consumen.
 - La recomendación de médicos y dietistas que puede llevar a la sustitución del **queso curado y semicurado por queso fresco** , bien sea por problemas de salud o porque se quiere seguir una dieta. Muy puntualmente puede tener el efecto de que un no consumidor de queso se convierta en consumidor.

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO

Consumidores

MOTIVOS INTERVINIENTES: son otros motivos que tienen una incidencia variada bien sea en el consumo de queso, en el consumo de unas variedades y no de otras.

ACCESIBILIDAD/
DISPONIBILIDAD

- Es este otro motivador que **incide más en la variedad de queso consumido**, y por extensión también afecta al origen, español o extranjero, del queso.
- Hay variedades de queso que no se consumen debido a que no se encuentran en el **lugar de compra habitual de un determinado consumidor**. Curiosamente este hecho parece afectar más a los quesos de origen español que a los quesos de origen extranjero, ya que algunos participantes refieren que en unas vacaciones/viaje han probado un determinado queso y después no lo han encontrado en su lugar de residencia.
- **Provoca la prueba de algunas variedades de quesos** al encontrarse en los lineales de hipermercados y supermercados, hecho que **tiende a afectar más al queso de origen extranjero, la prueba por curiosidad**.

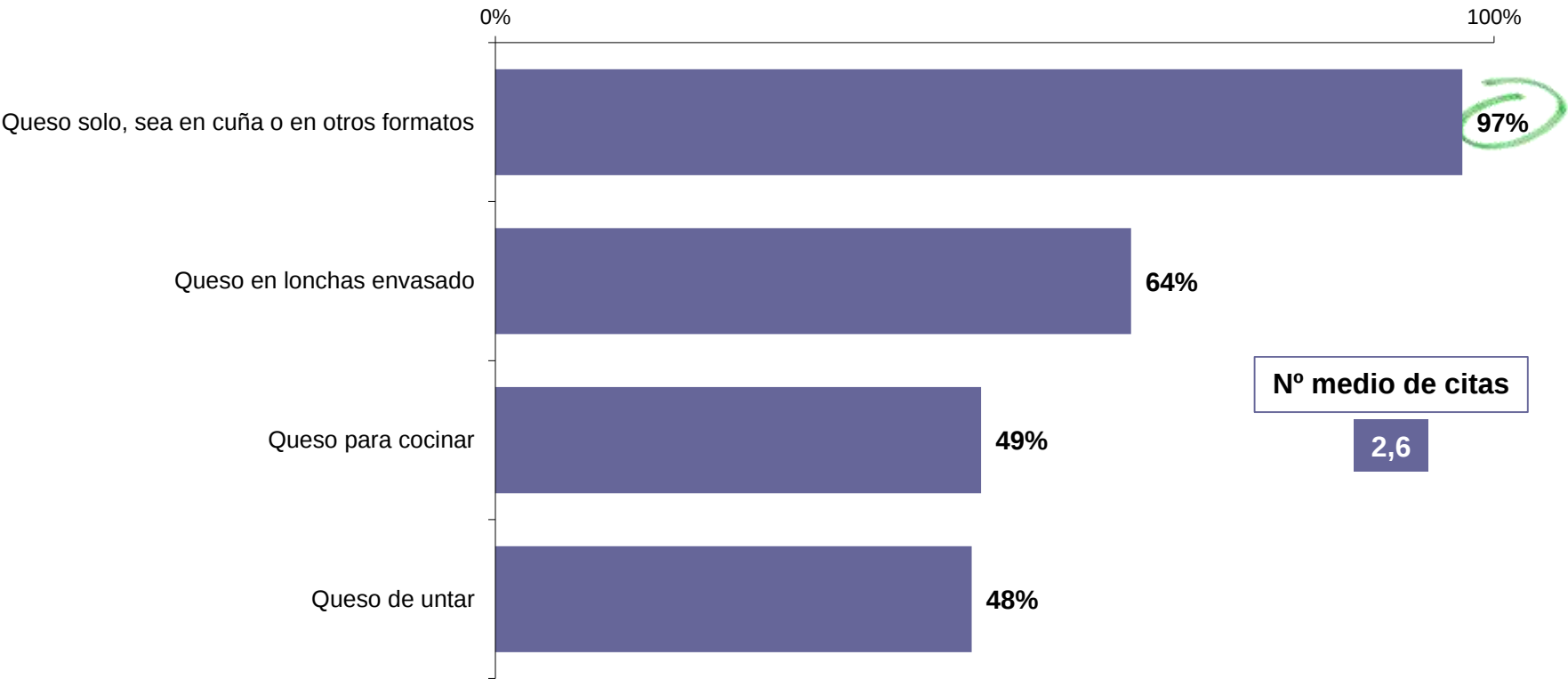
COMPOSICIÓN DEL HOGAR

- Este motivador **condiciona el consumo del tipo de queso**, es decir, en aquellos hogares donde hay niños o adolescentes la presencia y el consumo del queso procesado es mayor.
- En hogares con personas con ciertos problemas de salud, por lo general, personas mayores hay una mayor tendencia al consumo de queso fresco.

B.3. HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE LE CITO A CONTINUACIÓN, ¿CUÁLES SE CONSUMEN EN SU HOGAR? (P.4)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Casi la totalidad de los consumidores de queso afirman consumir queso “solo”, a continuación se situaría el queso en lonchas consumido por dos de cada tres hogares, mientras que el queso para cocinar y el queso de untar es consumido por la mitad de los hogares.
- En los hogares consumidores de queso se consumen entre 2 y tres tipos de queso diferentes.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE LE CITO A CONTINUACIÓN, ¿CUÁLES SE CONSUMEN EN SU HOGAR? (P.4)
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Queso solo, sea en cuña o en otros formatos	97%	95%	99%	92%	97%	98%	98%	99%
Queso en lonchas envasado	64%	67%	61%	79%	77%	71%	53%	34%
Queso para cocinar	49%	46%	51%	58%	51%	55%	46%	31%
Queso de untar	48%	45%	50%	54%	52%	51%	42%	37%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,6	2,5	2,6	2,8	2,8	2,7	2,4	2,0

- Las personas menores de 35 años tienden a consumir más tipos diferentes de quesos, mientras que las personas mayores de 64 años lo hacen en menor medida, sin embargo, estas últimas presentan mayor consumo de “queso solo” (al natural, sin cocinado) que las personas más jóvenes.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE LE CITO A CONTINUACIÓN, ¿CUÁLES SE CONSUMEN EN SU HOGAR? (P.4)
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Queso solo, sea en cuña o en otros formatos	97%	97%	97%	98%	95%	96%	97%	97%
Queso en lonchas envasado	64%	46%	49%	69%	75%	79%	73%	50%
Queso para cocinar	49%	33%	42%	53%	56%	53%	55%	39%
Queso de untar	48%	43%	41%	49%	52%	61%	52%	41%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,6	2,2	2,3	2,7	2,8	2,9	2,8	2,3

- Destacar cómo el consumo de queso en lonchas envasado aumenta a medida que se incrementa el número de personas en el hogar y es considerablemente mayor en los hogares con hijos, a la vez que en uno y otro caso la variedad de tipos de quesos consumidos es mayor. Aunque en un caso y otro el queso de mayor frecuencia de consumo es el “queso solo” (al natural, sin cocinado).

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE LE CITO A CONTINUACIÓN, ¿CUÁLES SE CONSUMEN EN SU HOGAR? (P.4)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Queso solo, sea en cuña o en otros formatos	97%	98%	96%	90%	93%	96%	98%	100%
Queso en lonchas envasado	64%	66%	63%	51%	5%	58%	83%	100%
Queso para cocinar	49%	51%	48%	34%	1%	21%	63%	100%
Queso de untar	48%	51%	47%	26%	1%	25%	56%	100%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,6	2,7	2,5	2,0	1,0	2,0	3,0	4,0

- A medida que disminuye la frecuencia de consumo de queso desciende también los diferentes tipos de queso consumidos.
- En los hogares en los que se consume habitualmente un único tipo de queso se consume básicamente “queso solo” (al natural, sin cocinado).

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE LE CITO A CONTINUACIÓN, ¿CUÁLES SE CONSUMEN EN SU HOGAR? (P.4)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Queso solo, sea en cuña o en otros formatos	97%	97%	99%	100%	98%	98%	94%	91%	95%
Queso en lonchas envasado	64%	63%	59%	60%	54%	69%	79%	63%	68%
Queso para cocinar	49%	50%	46%	49%	48%	40%	57%	46%	53%
Queso de untar	48%	44%	47%	43%	42%	58%	56%	51%	46%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,6	2,5	2,5	2,5	2,4	2,7	2,9	2,5	2,6

- En el Madrid metropolitano se menciona un consumo algo menor de “queso solo” (al natural, sin cocinado), situándose la zona Sur en el lado opuesto.
- En la zona Norte Centro se registra un mayor consumo de quesos en lonchas envasado y de queso para cocinar, mientras que el queso de untar se consume en mayor medida en la zona Noroeste.

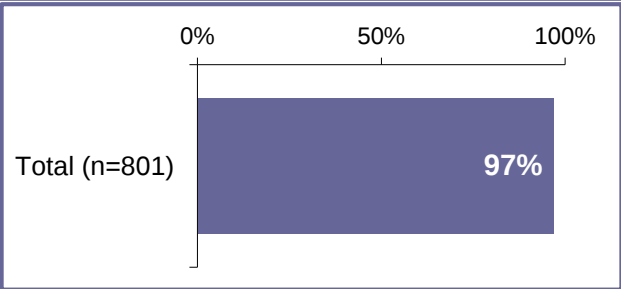
DE LOS TIPOS DE QUESO QUE LE CITO A CONTINUACIÓN, ¿CUÁLES SE CONSUMEN EN SU HOGAR? (P.4)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Queso solo, sea en cuña o en otros formatos	97%	98%	99%	94%	97%	95%
Queso en lonchas envasado	64%	62%	58%	63%	71%	62%
Queso para cocinar	49%	52%	43%	52%	51%	48%
Queso de untar	48%	50%	42%	49%	52%	46%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,6	2,6	2,4	2,6	2,7	2,5

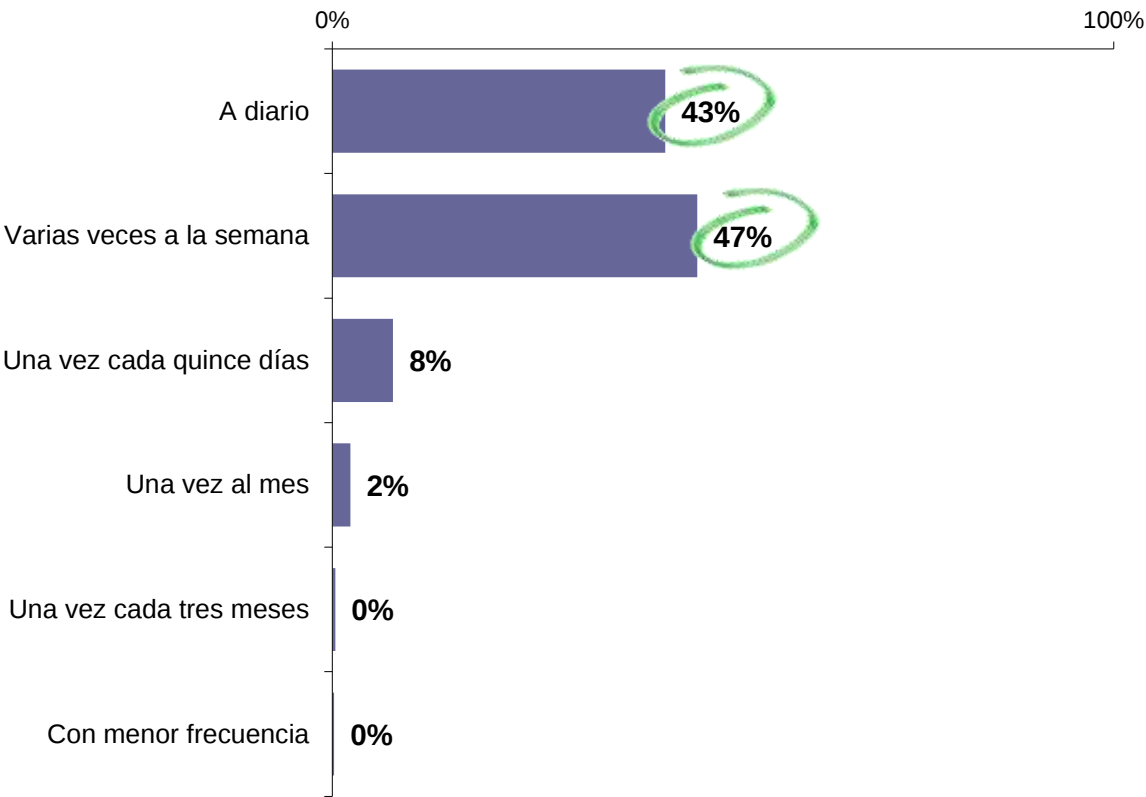
- Los residentes en poblaciones de 10.001 a 50.000 habitantes tienden a consumir menos tipo de queso diferentes, aunque son los que más consumen “queso solo” (al natural, sin cocinado).
- Destacan los residentes en ciudades de tamaño medio en el consumo de queso en lonchas envasado y de queso de untar.

**CONSUMIDORES DE QUESO SOLO,
(AL NATURAL, SIN COCINADO)
EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS**



¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



- Los hogares consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) presentan una elevada frecuencia de consumo de este tipo de queso, el 90% lo consumen con una frecuencia de al menos varias veces a la semana.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	95%	99%	92%	97%	98%	98%	99%
A diario	43%	36%	48%	33%	40%	47%	46%	50%
Varias veces a la semana	47%	50%	44%	50%	47%	42%	50%	44%
Una vez cada quince días	8%	9%	6%	14%	9%	8%	3%	4%
Una vez al mes	2%	3%	2%	2%	3%	4%	1%	1%
Una vez cada tres meses	0%	1%	---	1%	---	---	---	---
Con menor frecuencia	0%	1%	---	---	---	---	---	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	90%	86%	92%	83%	87%	88%	96%	94%

- La frecuencia de consumo de “queso solo” (al natural, sin cocinado) es algo mayor entre las mujeres que entre los hombres y se incrementa a medida que aumenta la edad de los consumidores.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	97%	98%	95%	96%	97%	97%
A diario	43%	41%	41%	46%	41%	48%	44%	41%
Varias veces a la semana	47%	40%	48%	44%	48%	47%	46%	47%
Una vez cada quince días	8%	13%	8%	7%	8%	4%	7%	8%
Una vez al mes	2%	6%	2%	3%	2%	1%	2%	2%
Una vez cada tres meses	0%	---	0%	1%	0%	---	0%	0%
Con menor frecuencia	0%	---	1%	---	---	---	---	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	90%	81%	89%	90%	89%	95%	90%	88%

- La frecuencia de consumo de “queso solo” es algo menor entre los hogares unipersonales, siendo algo mayor entre los hogares con hijos y los hogares donde residen más de cuatro personas.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	96%	90%	93%	96%	98%	100%
A diario	43%	78%	8%	---	49%	42%	42%	39%
Varias veces a la semana	47%	19%	81%	16%	41%	50%	48%	47%
Una vez cada quince días	8%	2%	9%	53%	7%	5%	7%	11%
Una vez al mes	2%	1%	1%	24%	1%	3%	2%	3%
Una vez cada tres meses	0%	0%	---	4%	1%	1%	---	---
Con menor frecuencia	0%	---	0%	3%	1%	---	0%	---
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	90%	97%	90%	16%	90%	91%	90%	86%

- La frecuencia de consumo de “queso solo” (al natural, sin cocinado) tiende a descender a medida que se incrementa el número de diferentes tipos de queso consumidos en el hogar, aun cuando la frecuencia de consumo de “queso solo” sigue siendo elevada.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	99%	100%	98%	98%	94%	91%	95%
A diario	43%	51%	53%	43%	37%	47%	29%	29%	47%
Varias veces a la semana	47%	41%	40%	49%	53%	42%	44%	55%	46%
Una vez cada quince días	8%	4%	4%	5%	7%	9%	22%	12%	4%
Una vez al mes	2%	3%	3%	2%	3%	2%	4%	1%	1%
Una vez cada tres meses	0%	---	---	---	---	---	1%	1%	1%
Con menor frecuencia	0%	1%	---	---	---	---	---	1%	---
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	90%	92%	93%	93%	90%	89%	73%	84%	93%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) de Levante y la zona Noreste tienden a declarar una mayor frecuencia de consumo de este tipo de queso, mientras que los de la zona Norte-Centro refieren la menor frecuencia de consumo, junto con los del Madrid metropolitano.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

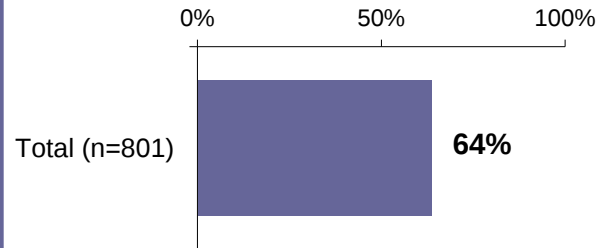
¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	99%	94%	97%	95%
A diario	43%	43%	46%	36%	43%	43%
Varias veces a la semana	47%	43%	47%	55%	47%	44%
Una vez cada quince días	8%	7%	6%	9%	8%	10%
Una vez al mes	2%	6%	2%	---	2%	2%
Una vez cada tres meses	0%	---	---	1%	0%	1%
Con menor frecuencia	0%	---	---	---	1%	0%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	90%	86%	92%	90%	90%	87%

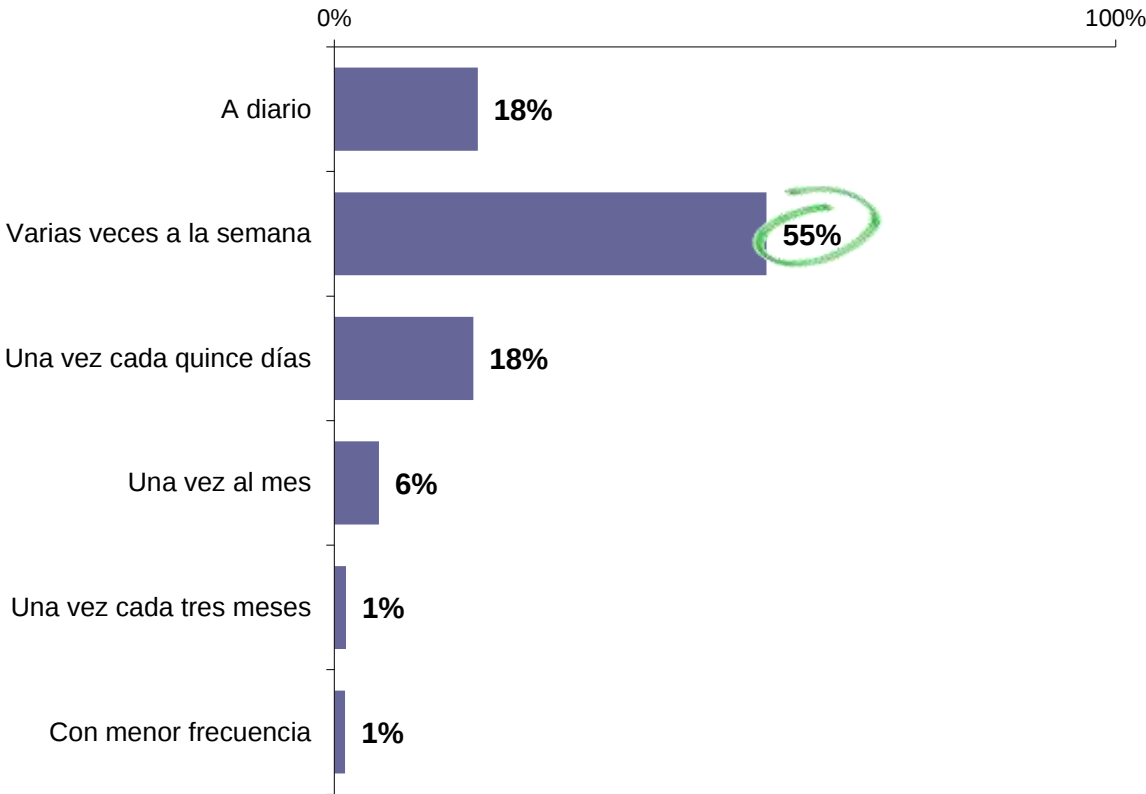
- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) residentes en municipios de 10.001 a 50.000 habitantes presenta una frecuencia de consumo de este tipo de queso algo mayor, mientras que es ligeramente menor entre los residentes en poblaciones de 50.001 a 100.000 habitantes.

**CONSUMIDORES DE QUESO
EN LONCHAS ENVASADO**



¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado



- Notable frecuencia de consumo de queso en lonchas envasado entre sus consumidores, algo más de la mitad de ellos refieren una frecuencia de consumo de varias veces a la semana.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	67%	61%	79%	77%	71%	53%	34%
A diario	18%	18%	19%	20%	14%	20%	21%	16%
Varias veces a la semana	55%	59%	52%	63%	62%	50%	48%	43%
Una vez cada quince días	18%	14%	21%	12%	15%	21%	19%	30%
Una vez al mes	6%	7%	5%	5%	6%	5%	4%	11%
Una vez cada tres meses	1%	2%	1%	1%	1%	2%	3%	---
Con menor frecuencia	1%	---	3%	---	1%	1%	5%	---
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	74%	77%	71%	83%	76%	70%	69%	59%

- La frecuencia de consumo de queso en lonchas envasado no solo es menor a medida que aumenta la edad de los consumidores de queso, sino que además disminuye la frecuencia de consumo.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	46%	49%	69%	75%	79%	73%	50%
A diario	18%	3%	16%	14%	24%	23%	19%	17%
Varias veces a la semana	55%	30%	51%	55%	61%	59%	58%	49%
Una vez cada quince días	18%	42%	18%	22%	12%	16%	17%	19%
Una vez al mes	6%	17%	11%	3%	3%	2%	4%	9%
Una vez cada tres meses	1%	---	3%	3%	---	---	1%	3%
Con menor frecuencia	1%	8%	1%	2%	1%	---	1%	2%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	74%	32%	67%	69%	85%	82%	77%	67%

- Los hogares unipersonales nos solo declaran un menor consumo de queso en lonchas envasado, sino que la frecuencia de consumo es considerablemente menor.
- Los hogares con más de tres personas y los hogares con hijos no solo manifiestan un mayor consumo de queso en lonchas envasado, sino que la frecuencia de consumo de este tipo de queso es mayor.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	66%	63%	51%	5%	58%	83%	100%
A diario	18%	30%	7%	3%	25%	23%	19%	15%
Varias veces a la semana	55%	52%	63%	16%	62%	57%	51%	57%
Una vez cada quince días	18%	13%	19%	55%	---	11%	23%	18%
Una vez al mes	6%	3%	7%	18%	---	6%	5%	6%
Una vez cada tres meses	1%	---	2%	7%	13%	1%	1%	2%
Con menor frecuencia	1%	1%	2%	---	---	2%	1%	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	74%	82%	70%	19%	87%	81%	70%	72%

- A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso desciende también el consumo de queso en lonchas envasado.
- Destaca la frecuencia de consumo de queso en lonchas envasado entre los consumidores con solo consumen este tipo de queso.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	63%	59%	60%	54%	69%	79%	63%	68%
A diario	18%	19%	19%	15%	15%	28%	12%	18%	23%
Varias veces a la semana	55%	61%	53%	51%	52%	54%	59%	56%	60%
Una vez cada quince días	18%	17%	18%	24%	---	17%	17%	13%	9%
Una vez al mes	6%	3%	10%	3%	---	1%	9%	8%	8%
Una vez cada tres meses	1%	---	---	3%	2%	---	1%	3%	---
Con menor frecuencia	1%	---	---	3%	4%	---	1%	2%	---
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	74%	80%	73%	66%	67%	81%	72%	74%	83%

- Entre los consumidores de lonchas de queso envasado la mayor frecuencia de consumo la refieren en las zonas Barcelona metropolitano, Noroeste y Noreste, aunque no están entre los mayores consumidores de este tipo de queso.
- Los consumidores de este tipo de queso de la zona Norte-Centro, que declaran más consumo, no están entre los consumidores más frecuentes del mismo.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

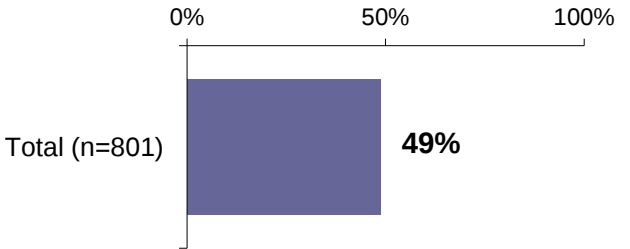
Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	62%	58%	63%	71%	62%
A diario	18%	20%	24%	15%	14%	19%
Varias veces a la semana	55%	50%	48%	61%	62%	55%
Una vez cada quince días	18%	22%	19%	13%	19%	14%
Una vez al mes	6%	5%	6%	10%	2%	9%
Una vez cada tres meses	1%	2%	2%	1%	1%	2%
Con menor frecuencia	1%	1%	1%	---	3%	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	74%	70%	72%	76%	76%	74%

- Los consumidores de queso en lonchas envasado residentes en municipio de 10.001 a 50.000 habitantes que declaran un menor consumo de este tipo de queso, sin embargo refieren una mayor frecuencia de consumo del mismo.
- Sin embargo, los habitantes de ciudades medianas que se declaran más consumidores de queso en lonchas envasado refieren una frecuencia de consumo algo menor.

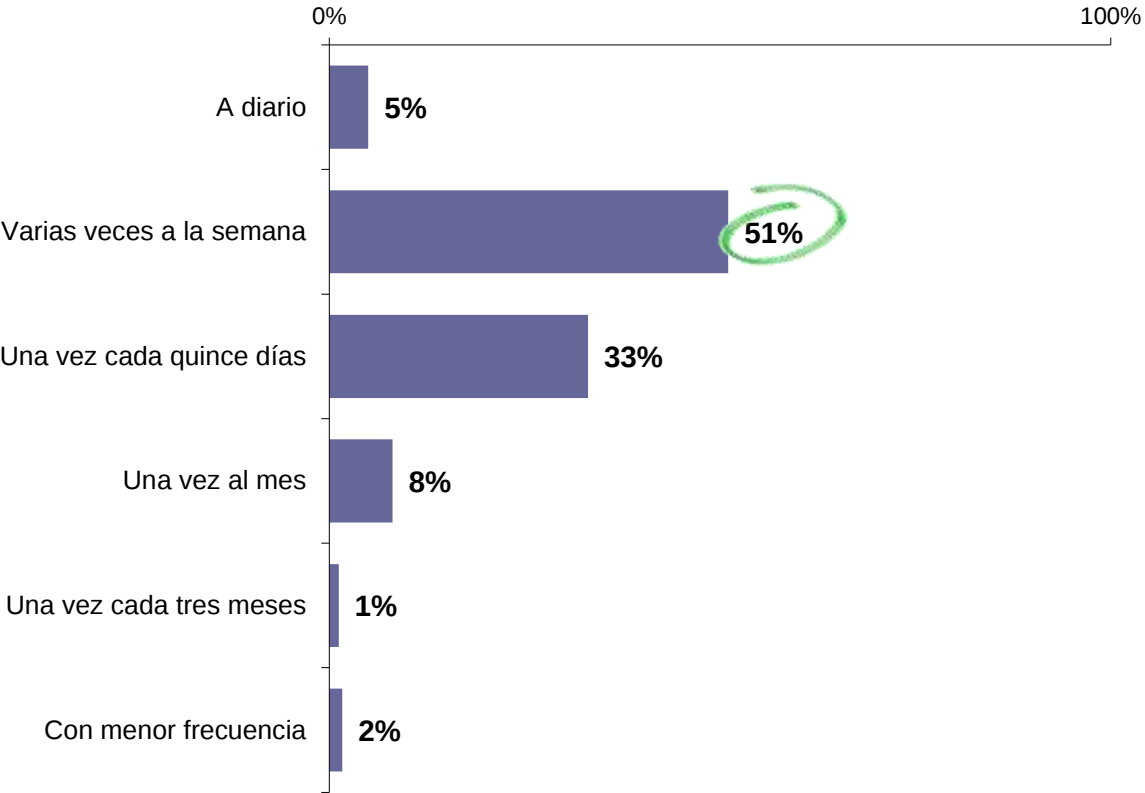
B.3. Hábitos en el consumo de queso

CONSUMIDORES DE QUESO PARA COCINAR (GRATINAR, PIZZA, POLVO,...)



¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar



■ La frecuencia de consumo de queso para cocinar es notable también, pero menor que la frecuencia de consumo de “” queso solo (al natural, sin cocinado) y de queso en lonchas envasado.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	46%	51%	58%	51%	55%	46%	31%
A diario	5%	3%	6%	7%	3%	5%	6%	2%
Varias veces a la semana	51%	55%	48%	58%	57%	55%	38%	36%
Una vez cada quince días	33%	32%	34%	30%	32%	27%	41%	42%
Una vez al mes	8%	6%	9%	4%	4%	10%	12%	16%
Una vez cada tres meses	1%	2%	1%	---	2%	---	3%	1%
Con menor frecuencia	2%	2%	2%	---	2%	3%	---	3%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	56%	58%	54%	65%	60%	60%	44%	38%

- Las personas mayores de 64 años, no solo son las que declaran menor consumo de queso para cocinar, sino también las que lo emplean con menor frecuencia, en el lado opuesto se situarían las personas de menos de 35 años.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	33%	42%	53%	56%	53%	55%	39%
A diario	5%	---	3%	7%	4%	12%	6%	3%
Varias veces a la semana	51%	20%	46%	47%	61%	59%	55%	43%
Una vez cada quince días	33%	55%	35%	35%	31%	20%	30%	40%
Una vez al mes	8%	20%	11%	9%	4%	6%	7%	10%
Una vez cada tres meses	1%	4%	3%	---	---	3%	0%	3%
Con menor frecuencia	2%	---	3%	2%	1%	---	2%	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	56%	20%	49%	54%	64%	71%	61%	46%

- La frecuencia de consumo del queso para cocinar, así como su consumo, se incrementa a medida que aumenta el tamaño del hogar, y cuando hay presencia de hijos en el mismo.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	51%	48%	34%	1%	21%	63%	100%
A diario	5%	9%	1%	---	---	4%	5%	5%
Varias veces a la semana	51%	56%	49%	15%	100%	48%	43%	56%
Una vez cada quince días	33%	29%	36%	58%	---	34%	44%	27%
Una vez al mes	8%	5%	10%	20%	---	12%	7%	8%
Una vez cada tres meses	1%	0%	2%	---	---	2%	---	2%
Con menor frecuencia	2%	---	2%	7%	---	---	1%	2%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	56%	65%	50%	15%	100%	52%	48%	61%

■ A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso desciende también el consumo de queso para cocinar.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	50%	46%	49%	48%	40%	57%	46%	53%
A diario	5%	4%	6%	2%	2%	10%	2%	4%	12%
Varias veces a la semana	51%	59%	54%	35%	56%	48%	50%	53%	71%
Una vez cada quince días	33%	27%	27%	49%	21%	33%	40%	33%	16%
Una vez al mes	8%	6%	8%	10%	19%	10%	7%	7%	---
Una vez cada tres meses	1%	---	2%	---	2%	---	2%	2%	2%
Con menor frecuencia	2%	4%	2%	4%	---	---	---	---	---
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	56%	63%	60%	37%	58%	58%	52%	58%	82%

- Los consumidores de queso para cocinar de la Barcelona metropolitana son quienes declaran una mayor frecuencia de consumo de este tipo de queso, mientras que en el lado opuesto están los de la zona Sur.
- Los consumidores de este tipo de queso de la zona Norte-Centro, los más numerosos, presentan una frecuencia de consumo ligeramente menor a la media del conjunto de consumidores de queso para cocinar.

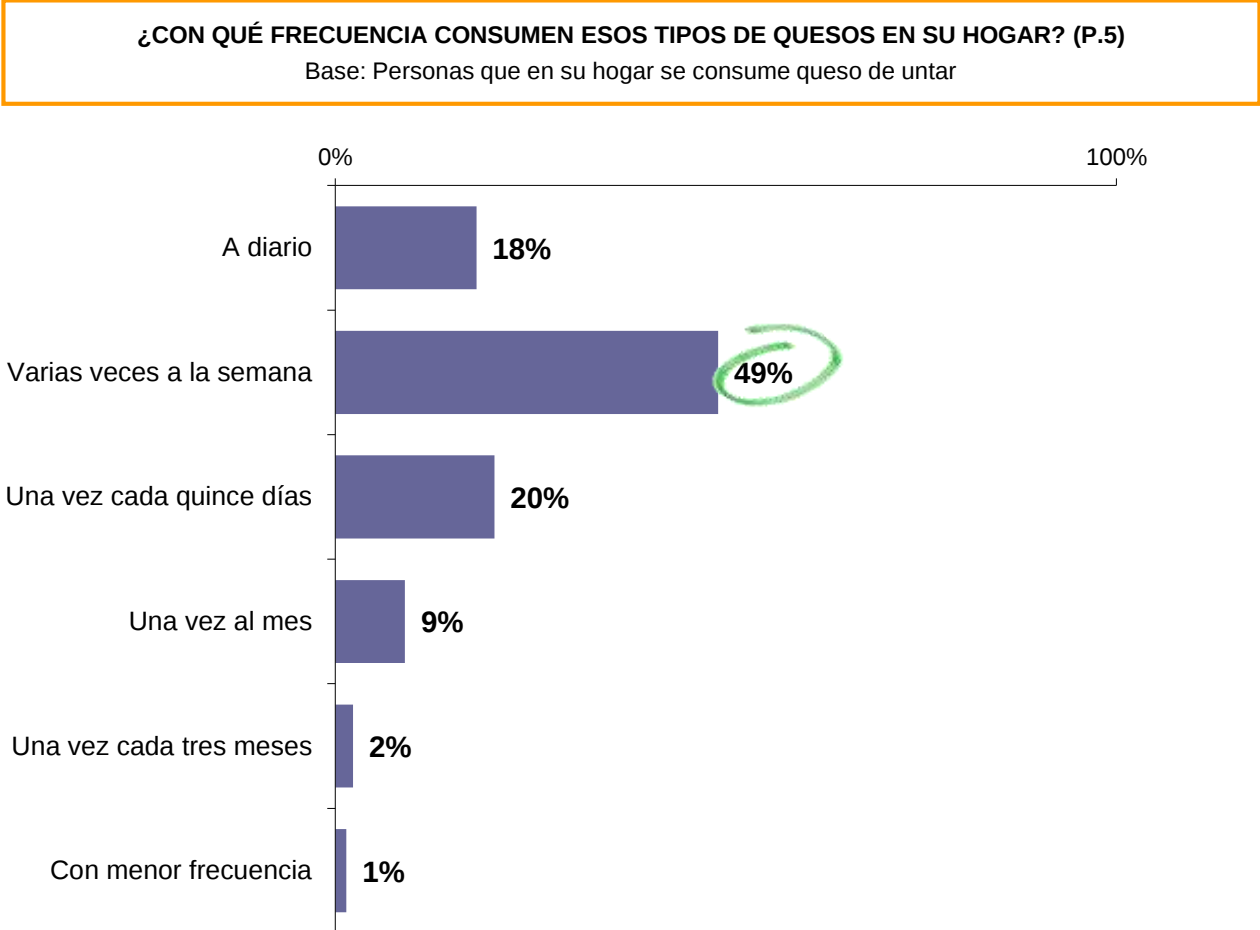
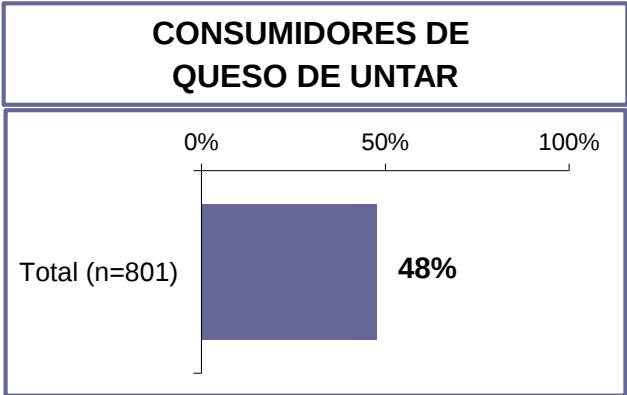
¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	52%	43%	52%	51%	48%
A diario	5%	3%	7%	7%	2%	6%
Varias veces a la semana	51%	45%	44%	48%	59%	55%
Una vez cada quince días	33%	31%	39%	31%	33%	30%
Una vez al mes	8%	16%	8%	11%	3%	6%
Una vez cada tres meses	1%	---	2%	3%	---	1%
Con menor frecuencia	2%	5%	---	---	3%	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	56%	48%	51%	55%	61%	62%

- La frecuencia de utilización de queso para cocinar entre los hogares consumidores de este queso tiende a aumentar a medida que aumenta el tamaño del hábitat de residencia de dichos consumidores.

B.3. Hábitos en el consumo de queso



- La frecuencia de consumo de queso de untar entre sus consumidores es también notable, ya que la mitad de ellos afirman consumirlo varias veces a la semana.
- Con un nivel similar de consumo que el queso para cocinar, el queso de untar presenta una frecuencia de consumo algo mayor.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	45%	50%	54%	52%	51%	42%	37%
A diario	18%	18%	18%	16%	15%	22%	19%	19%
Varias veces a la semana	49%	47%	50%	48%	61%	46%	41%	44%
Una vez cada quince días	20%	23%	18%	26%	11%	19%	21%	26%
Una vez al mes	9%	9%	9%	6%	11%	7%	16%	4%
Una vez cada tres meses	2%	1%	3%	1%	---	6%	---	5%
Con menor frecuencia	1%	2%	1%	2%	2%	---	2%	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	67%	65%	69%	65%	76%	67%	61%	64%

- Los consumidores de queso de untar de entre 35 y 54 años edad presentan una frecuencia de consumo de este producto mayor que otros grupos de edad .

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	43%	41%	49%	52%	61%	52%	41%
A diario	18%	12%	15%	18%	17%	29%	19%	16%
Varias veces a la semana	49%	49%	44%	50%	54%	45%	51%	46%
Una vez cada quince días	20%	27%	21%	21%	19%	16%	19%	23%
Una vez al mes	9%	3%	15%	5%	8%	8%	8%	10%
Una vez cada tres meses	2%	9%	3%	1%	1%	2%	1%	4%
Con menor frecuencia	1%	---	2%	4%	---	---	1%	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	67%	61%	59%	69%	72%	74%	70%	62%

- La frecuencia de consumo del queso de untar así como su consumo, se incrementa a media que aumenta el tamaño del hogar, y cuando hay presencia de hijos en el mismo.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	51%	47%	26%	1%	25%	56%	100%
A diario	18%	26%	10%	---	52%	18%	17%	18%
Varias veces a la semana	49%	52%	48%	15%	---	48%	49%	50%
Una vez cada quince días	20%	14%	26%	52%	---	24%	22%	19%
Una vez al mes	9%	6%	11%	20%	---	10%	8%	9%
Una vez cada tres meses	2%	2%	3%	5%	---	---	4%	2%
Con menor frecuencia	1%	0%	2%	8%	48%	---	---	2%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	67%	78%	58%	15%	52%	66%	66%	68%

■ A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso desciende también el consumo de queso de untar.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	44%	47%	43%	42%	58%	56%	51%	46%
A diario	18%	19%	16%	7%	7%	34%	23%	16%	30%
Varias veces a la semana	49%	47%	48%	47%	55%	55%	33%	62%	45%
Una vez cada quince días	20%	19%	28%	28%	17%	9%	25%	14%	16%
Una vez al mes	9%	12%	8%	12%	12%	2%	14%	8%	5%
Una vez cada tres meses	2%	5%	---	5%	7%	---	4%	---	---
Con menor frecuencia	1%	---	---	2%	2%	---	2%	---	5%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	67%	65%	64%	53%	62%	90%	56%	78%	75%

- Los consumidores de queso de untar de la zona Noroeste, los más numerosos, son también los que presentan una mayor frecuencia de consumo de este tipo de queso. En Madrid metropolitano y Barcelona metropolitana también se registran mayores frecuencias de consumo de queso de untar entre sus consumidores.
- Menores frecuencias de consumo de queso para untar. Siempre entre los consumidores se recogen en la zona Norte-Centro y en la zona Sur, pero con la diferencia de que los primeros se sitúan entre los que declaran más consumo y los segundos entre los que refieren menor consumo de este tipo de queso.

¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

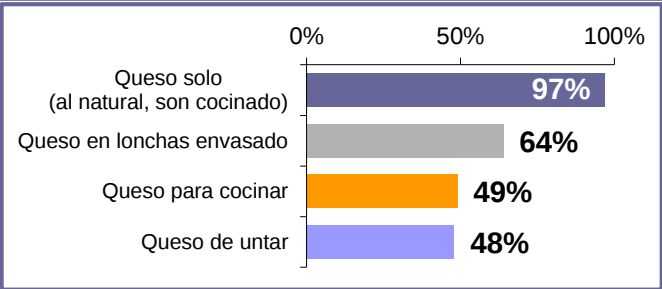
Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	50%	42%	49%	52%	46%
A diario	18%	18%	18%	20%	17%	18%
Varias veces a la semana	49%	45%	48%	45%	52%	52%
Una vez cada quince días	20%	23%	23%	19%	18%	20%
Una vez al mes	9%	9%	6%	13%	9%	9%
Una vez cada tres meses	2%	4%	4%	2%	1%	---
Con menor frecuencia	1%	---	1%	2%	3%	1%
AL MENOS VARIAS VECES A LA SEMANA	67%	63%	66%	64%	69%	70%

- La frecuencia de utilización de queso para untar entre los hogares consumidores de este queso tiende a aumentar a medida que aumenta el tamaño del hábitat de residencia de dichos consumidores.

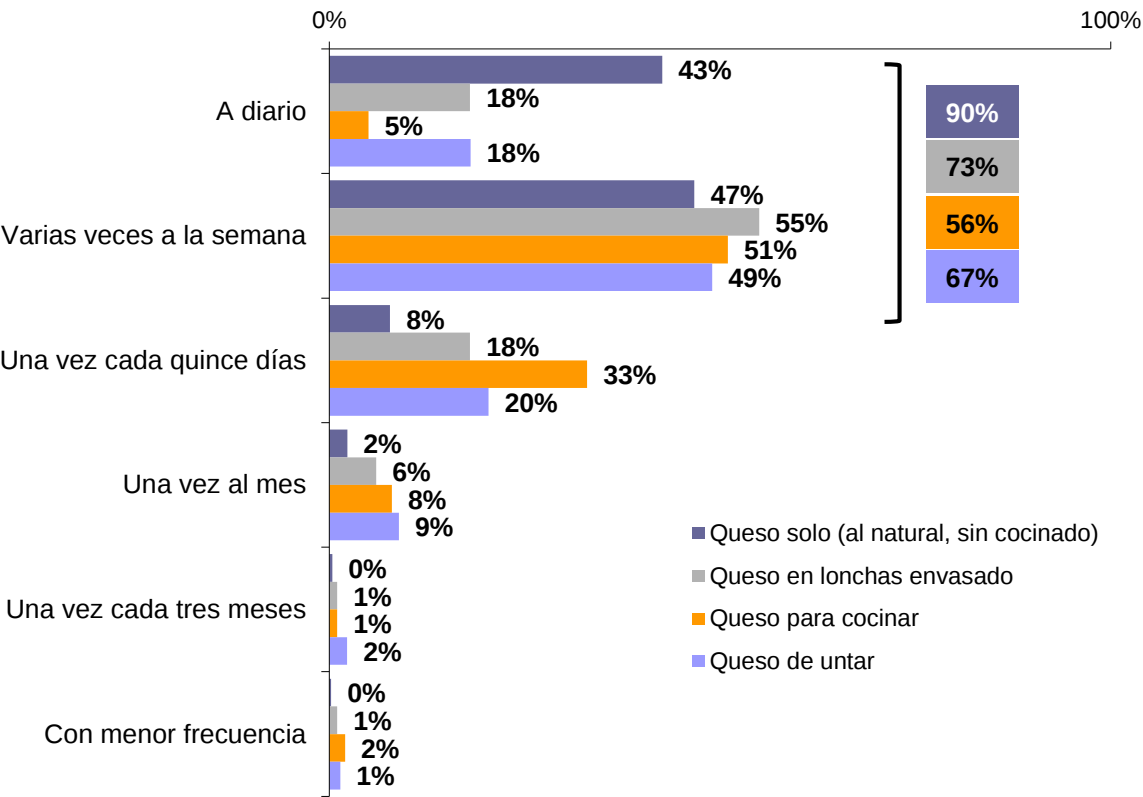
B.3. Hábitos en el consumo de queso

TIPO DE QUESO CONSUMIDO



¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

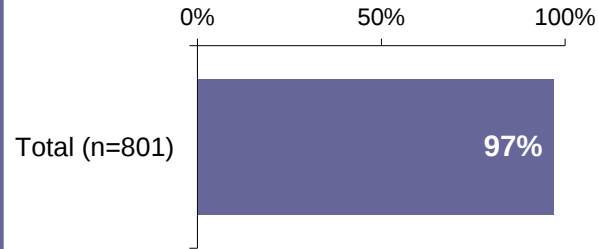
Base: Personas que en su hogar se consume cada tipo de queso (al natural, sin cocinado)



- El mayor consumo de los distintos tipos de quesos lleva asociada una mayor frecuencia de consumo, salvo en los quesos para cocinar que presentando una frecuencia de consumo similar a la del queso para untar, su frecuencia de consumo es menor.

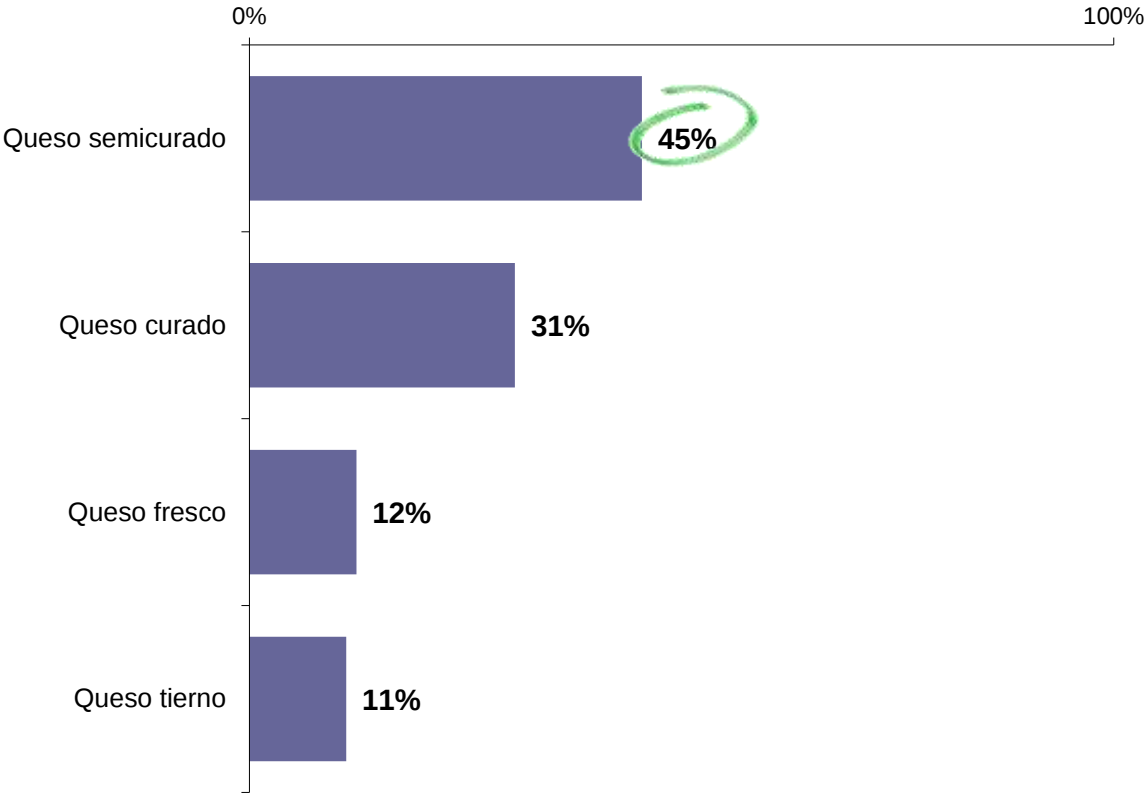
B.3. Hábitos en el consumo de queso

CONSUMIDORES DE QUESO SOLO, (AL NATURAL, SIN COCINADO) EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS



DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



- Los hogares consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) consumen en mayor medida principalmente queso semicurado, situándose en un segundo nivel el queso curado.
- El consumo de queso fresco y de queso tierno es considerablemente menor que el consumo de los tipos de queso antes referidos.

DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	95%	99%	92%	97%	98%	98%	99%
Queso semicurado	45%	48%	43%	45%	46%	43%	47%	46%
Queso curado	31%	33%	29%	33%	31%	32%	32%	25%
Queso fresco	12%	11%	14%	11%	9%	13%	12%	17%
Queso tierno	11%	8%	14%	11%	14%	12%	8%	11%

- No hay grandes diferencias en el consumo de queso semicurado en función del sexo y la edad.
- Respecto al queso curado hay un menor consumo entre las personas de mayor edad, personas que presentan un mayor grado de consumo de queso fresco que otros grupos de edad.

¿Está el componente salud detrás de esta realidad?

DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	97%	98%	95%	96%	97%	97%
Queso semicurado	45%	35%	49%	47%	42%	47%	45%	46%
Queso curado	31%	19%	29%	32%	36%	25%	33%	28%
Queso fresco	12%	27%	11%	11%	11%	13%	11%	14%
Queso tierno	11%	16%	11%	10%	11%	14%	11%	11%

- Entre los hogares que consumen “queso solo” (al natural, sin cocinado), los hogares unipersonales presentan un menor consumo de queso semicurado y queso curado, y un mayor grado de consumo de queso fresco y queso tierno, aunque las primeras variedades siguen siendo las de consumo preferente.

DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	96%	90%	93%	96%	98%	100%
Queso semicurado	45%	46%	43%	45%	42%	52%	45%	43%
Queso curado	31%	30%	29%	31%	29%	24%	33%	36%
Queso fresco	12%	12%	13%	12%	16%	13%	13%	9%
Queso tierno	11%	11%	15%	11%	13%	12%	9%	11%

- La frecuencia general de consumo de queso no afecta apenas al tipo de queso según el grado de curación que consumen preferentemente las personas que consumen “queso solo” (al natural, sin cocinado).
- Las personas consumidoras de “queso solo” (al natural, sin cocinado) que consumen menos tipos de queso diferentes presentan un consumo algo mayor de queso fresco, aquellas que consumen habitualmente dos tipos de quesos toman en mayor medida queso semicurado, mientras que aquellos que consumen más tipos de quesos diferentes presentan un mayor consumo de queso curado que otros consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado).

DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	99%	100%	98%	98%	94%	91%	95%
Queso semicurado	45%	42%	53%	39%	45%	40%	43%	53%	51%
Queso curado	31%	35%	28%	29%	33%	27%	39%	31%	30%
Queso fresco	12%	9%	12%	14%	16%	20%	14%	10%	4%
Queso tierno	11%	14%	8%	17%	6%	12%	5%	4%	15%

- Por lo que a los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) se refiere, el consumo preferente de queso semicurado es mayor en las zonas Levante, Madrid y Barcelona metropolitanos, y menor en la zona Sur.
- El queso curado afirman consumirlo más en la zona Norte-Centro y menos en la zona Noroeste.
- El queso fresco presenta una mayor cita como queso de consumo preferente en la zona Noroeste, siendo menor en la Barcelona metropolitana.
- El queso tierno es referido como queso preferente en mayor medida en la zona Sur y menos en el Madrid metropolitano.

DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

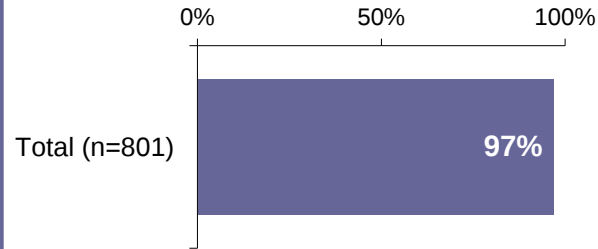
QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	99%	94%	97%	95%
Queso semicurado	45%	43%	44%	39%	44%	55%
Queso curado	31%	30%	32%	32%	32%	27%
Queso fresco	12%	15%	14%	16%	12%	6%
Queso tierno	11%	12%	10%	13%	11%	11%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) residentes en las grandes ciudades refieren mayor consumo preferente de queso semicurado, situándose en el lado opuesto los residentes en poblaciones de 50.001 a 100.000 habitantes que consumen menos dicho queso, pero que por el contrario declaran un consumo preferente de queso curado mayor que el que se recoge en otros núcleos de población.
- También es en estos municipios de 50.001 a 100.000 habitantes donde se menciona consumir más queso fresco y queso tierno que en otros municipios.

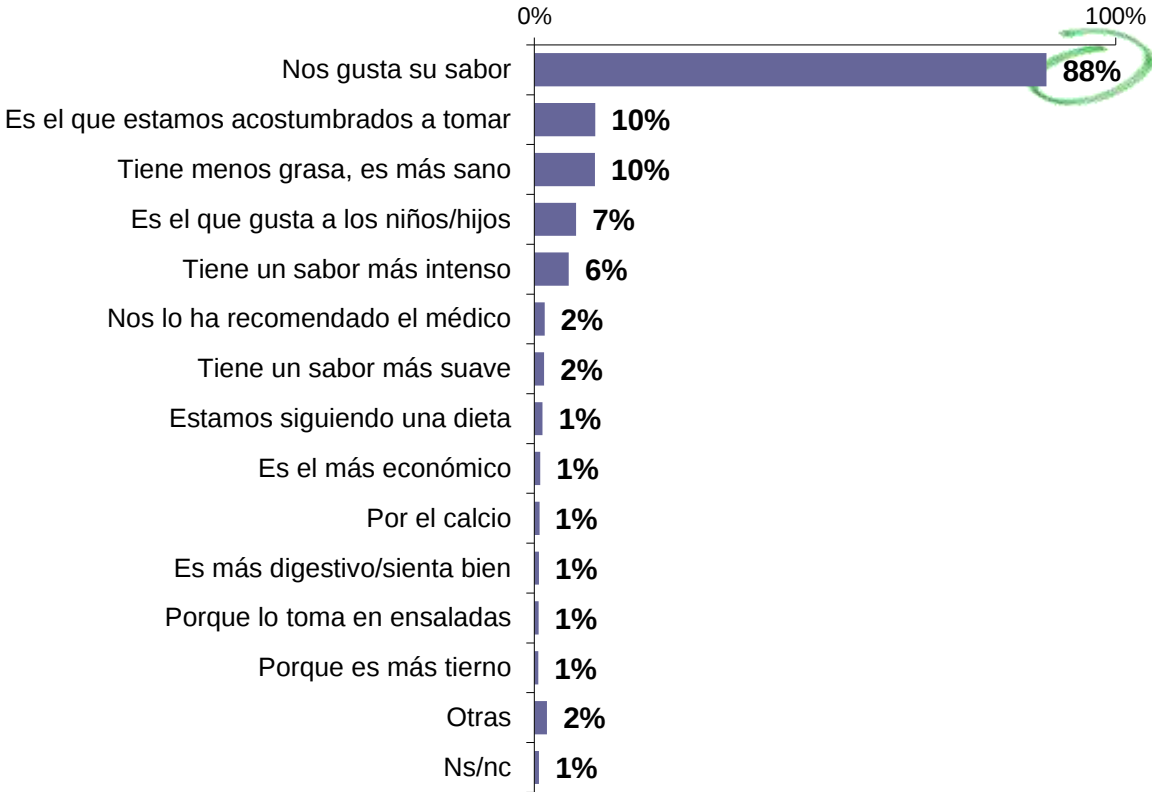
B.3. Hábitos en el consumo de queso

CONSUMIDORES DE QUESO SOLO, (AL NATURAL, SIN COCINADO) EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS



¿POR QUÉ ES ESA LA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR? (P.7)*

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

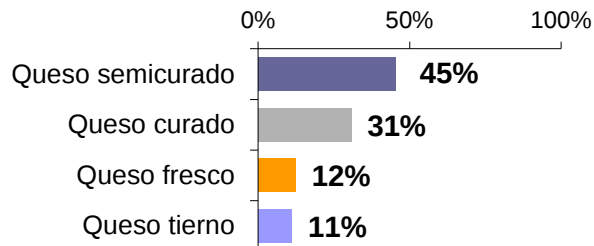


- El motivo fundamental de consumir un determinado grado de curación en el “queso solo” (al natural, sin cocinado) es básicamente el que gusta el sabor de dicho queso.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

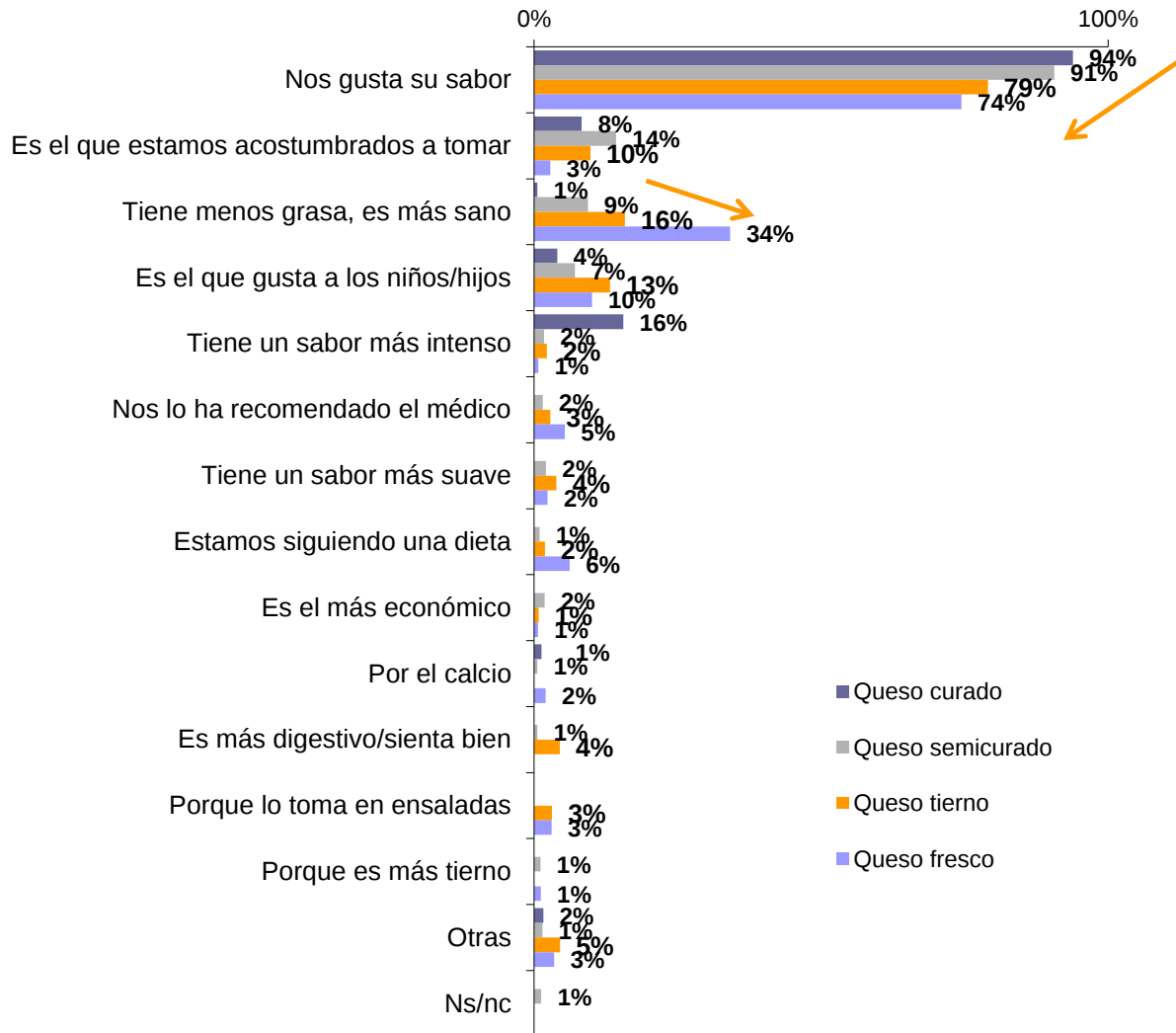
“QUESO SOLO” (AL NATURAL, SIN COCINADO) MÁS CONSUMIDO



- El sabor es un argumento más relevante para el consumo de “queso solo (al natural, sin cocinado)” a medida que se incrementa su grado de curación.
- Mientras que el componente salud es más relevante a medida que se recuerda el grado de curación de los quesos.
- El queso que gusta a los hijos tiene menos relevancia en el consumo del queso curado.

¿POR QUÉ ES ESA LA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR? (P.7)*

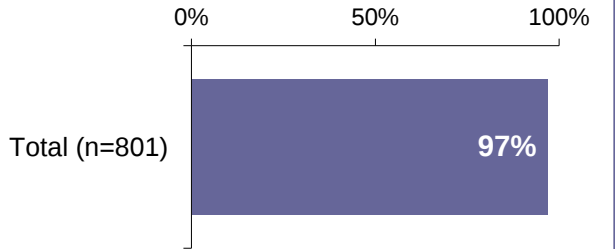
Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

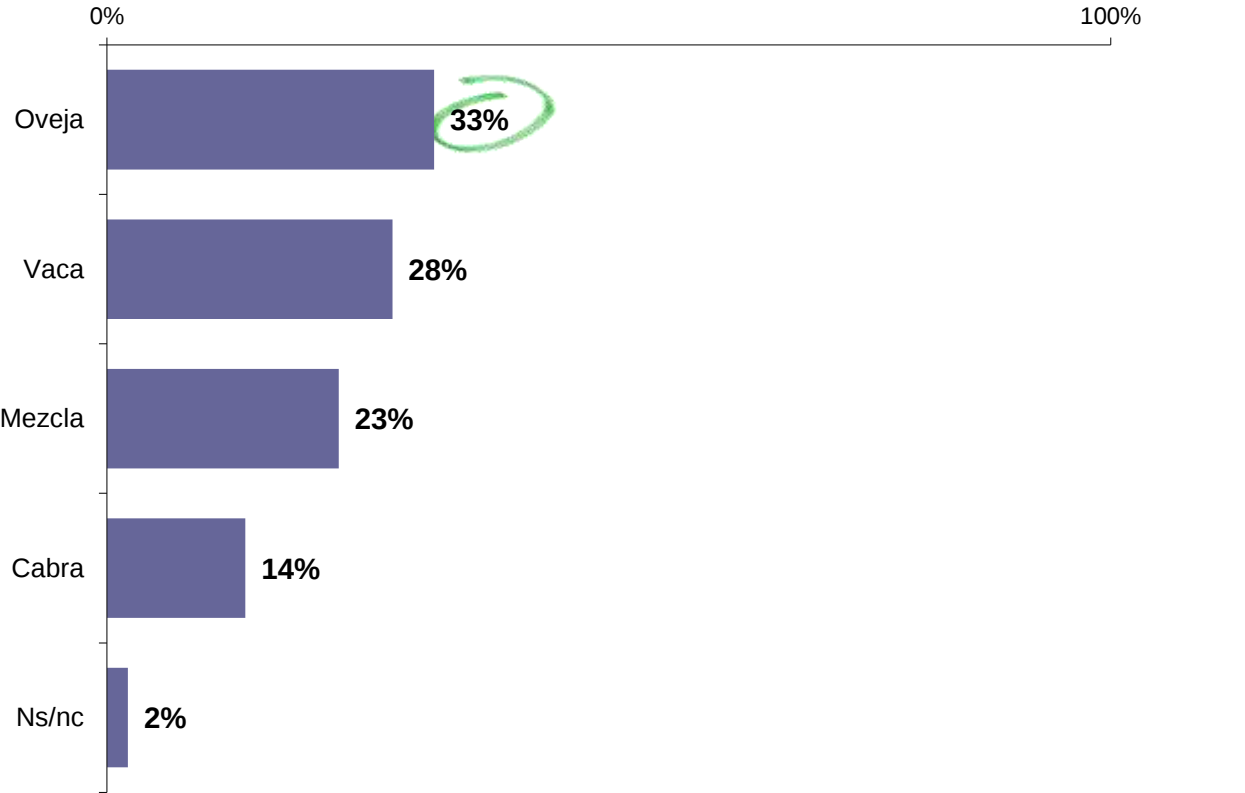
B.3. Hábitos en el consumo de queso

CONSUMIDORES DE QUESO SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS



¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)



- El “queso solo” (al natural, sin cocinado) con mayor grado de consumo es el queso de leche de oveja.
- El consumo de queso de leche de vaca y de mezcla se sitúan a continuación, mientras que el consumo de queso de leche de cabra es el menor de todos.

¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

**QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)**

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	95%	99%	92%	97%	98%	98%	99%
Oveja	33%	34%	31%	35%	29%	35%	29%	35%
Vaca	28%	29%	28%	33%	30%	21%	23%	34%
Mezcla	23%	25%	22%	20%	29%	25%	24%	17%
Cabra	14%	11%	16%	9%	10%	17%	21%	14%
Ns/nc	2%	1%	3%	3%	2%	2%	4%	1%

- La edad de los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) influye considerablemente en el tipo de queso consumido, así las personas de 35 a 54 años consumen en igual medida queso de oveja, de vaca y de mezcla.
- Las personas de 45 a 54 años presentan un mayor consumo del queso de oveja y menor del queso de vaca.
- Las personas de 55 a 64 años declaran un consumo del queso de cabra mayor que otros grupos de edad.
- El queso de leche de vaca es más consumido por las personas de mayor edad, al tiempo que afirman consumir menos queso de mezcla.

¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	97%	98%	95%	96%	97%	97%
Oveja	33%	34%	33%	35%	30%	31%	31%	35%
Vaca	28%	36%	28%	28%	27%	29%	28%	29%
Mezcla	23%	7%	21%	23%	29%	23%	26%	20%
Cabra	14%	20%	15%	13%	11%	15%	15%	13%
Ns/nc	2%	2%	3%	0%	2%	1%	1%	3%

- Los hogares unipersonales consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) manifiestan un consumo de leche de vaca y de leche de cabra superior al de hogares con mayor número de personas.
- Los hogares de cuatro personas refieren más el consumo de queso de leche de cabra que hogares con más y menos personas.

¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	96%	90%	93%	96%	98%	100%
Oveja	33%	31%	34%	31%	34%	35%	33%	29%
Vaca	28%	32%	25%	25%	26%	30%	27%	30%
Mezcla	23%	22%	24%	20%	20%	20%	23%	29%
Cabra	14%	13%	14%	15%	18%	15%	12%	11%
Ns/nc	2%	1%	2%	9%	2%	1%	4%	2%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) que consumen queso a diario tienden a consumir algo más queso de vaca, ocurriendo lo contrario entre aquellos cuyo consumo de queso es menos frecuente.
- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) que toman mayor variedad de tipos de queso diferentes consumen prácticamente por igual queso de vaca, de oveja y de mezcla.

¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	99%	100%	98%	98%	94%	91%	95%
Oveja	33%	33%	25%	36%	45%	11%	35%	47%	25%
Vaca	28%	33%	28%	23%	16%	54%	23%	21%	36%
Mezcla	23%	14%	26%	16%	28%	31%	27%	26%	25%
Cabra	14%	16%	16%	24%	10%	2%	8%	4%	13%
Ns/nc	2%	4%	5%	---	1%	2%	6%	1%	---

- Entre los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) hay un mayor consumo de queso de oveja en el Madrid metropolitano y la zona Centro, siendo menor en la zona Noroeste.
- El queso de vaca y de mezcla presenta un consumo mayor en la zona Noroeste, siendo menos consumido el queso de vaca en la zona Centro y el de mezcla en la zona Noreste.
- El queso de cabra registra mayores niveles de consumo en la zona Sur, siendo menor en la zona Noroeste, el Madrid metropolitano y en la zona Norte-Centro.

¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

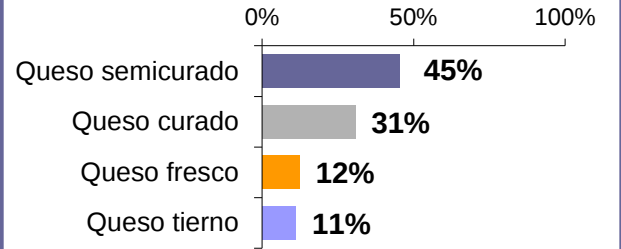
QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	99%	94%	97%	95%
Oveja	33%	31%	29%	35%	33%	37%
Vaca	28%	36%	28%	27%	25%	29%
Mezcla	23%	18%	26%	18%	26%	24%
Cabra	14%	15%	15%	14%	15%	10%
Ns/nc	2%	1%	2%	6%	2%	0%

- El consumo de “queso solo” (al natural, sin cocinado) en relación con la leche con la que se elabora presenta también variaciones en función del hábitat, así se registra mayor consumo de queso de leche de vaca en los municipios de menor tamaño.
- El consumo de queso de leche de oveja es mayor en las grandes ciudades.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

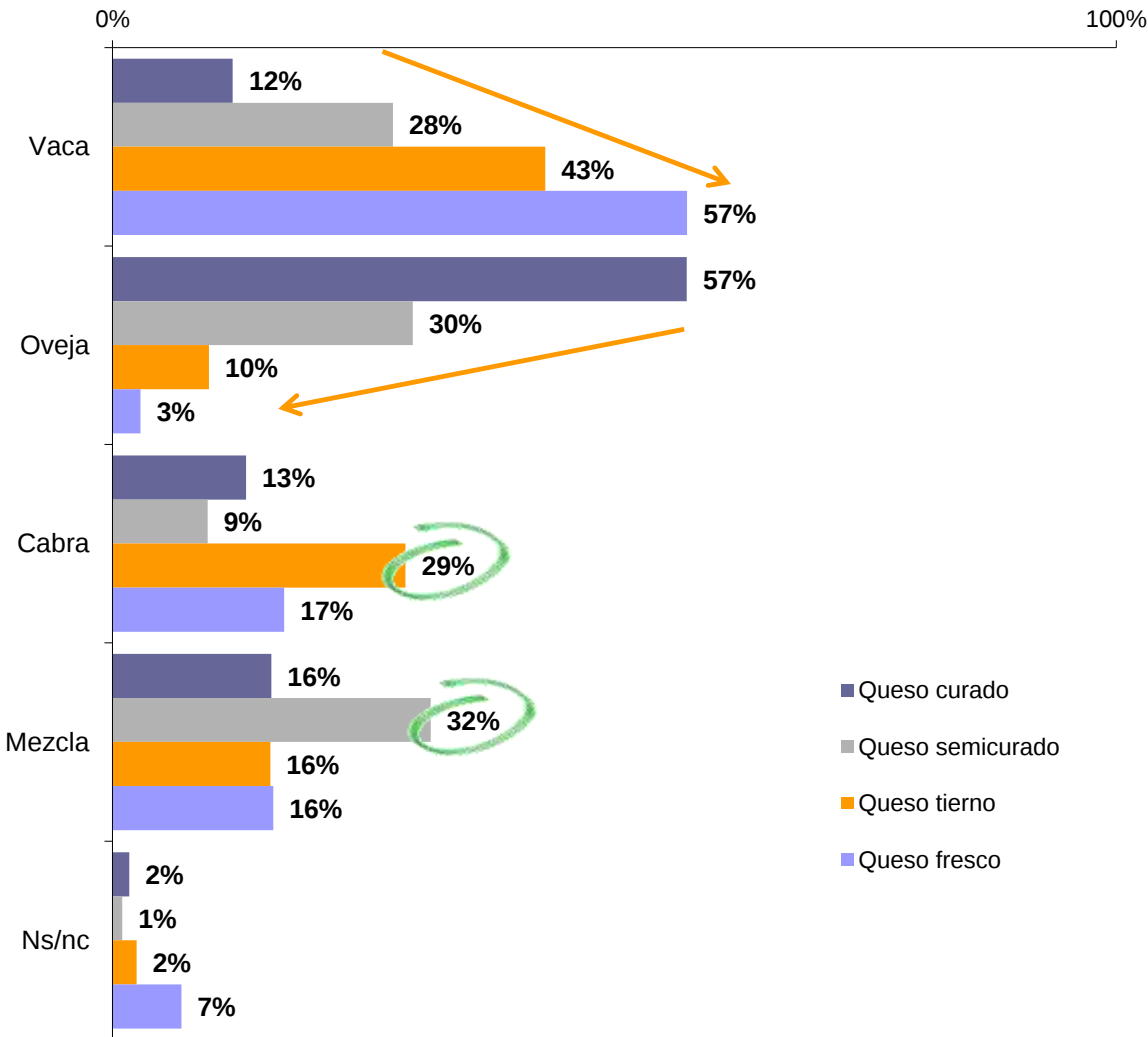
“QUESO SOLO” (AL NATURAL, SIN COCINADO) MÁS CONSUMIDO



- El queso de leche de vaca que se consume como “queso solo” (al natural, sin cocinado) es en mayor medida queso tierno.
- El queso de leche de oveja es principalmente queso curado.
- El queso mezcla es en mayor medida semicurado.
- Y el queso de cabra tiende a ser más tierno que de otros grados de curación.

¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)



* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

La práctica totalidad de los hogares consumidores de queso consumen queso “solo”

- El 97% de los hogares consumidores de queso consumen “queso solo”.
- Dos de cada tres (64%) queso en lonchas envasado, más los hogares con hijos.
- Y en torno a la mitad consumen queso para cocinar (49%) y queso de untar (48%)

Respecto a estos tipos de queso a mayor nivel de consumo mayor frecuencia de consumo

- Con la excepción de los quesos para cocina y los quesos para untar, que aunque presentan niveles de consumo similares, la frecuencia de consumo del queso de untar es mayor que la frecuencia de consumo del queso para cocinar.

El queso semicurado y el queso curado son los quesos más consumidos

- Ya que declaran consumirlos un 45% y un 31%, respectivamente, de los hogares consumidores de queso.
- El queso fresco (12%) y el queso tierno (11%) registran niveles de consumo considerablemente menores.

**El sabor, el gusto
por el sabor**

- Es el motivo básico para consumir en mayor medida un queso con un determinado nivel de curación.
- El cuidado de la salud es un motivo secundario, pero que se incrementa como argumento del consumo a medida que el grado de curación del queso es menor.

**El queso de oveja
es el “queso solo”
(al natural, sin
cocinado) más
consumido**

- Como así lo confirma un tercio de los entrevistados.
- El queso de vaca (28%) y el queso de mezcla (23%) se situarían a continuación.
- Mientras que el queso de cabra es el que recoge un menor grado de consumo (14%).

**El queso de oveja
tiende a ser más
queso curado y el
de vaca tierno**

- El queso de cabra es en mayor medida tierno.
- Mientras que el de mezcla es en mayor medida semicurado.

- Como ya dejamos entrever en páginas anteriores, en el análisis de los hábitos de consumo y compra del queso hay que distinguir entre lo que los consumidores califican de queso “natural” y queso procesado. Comenzaremos haciendo referencia a los hábitos de consumo:

HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO



EL QUESO “NATURAL”

- **Generalmente solo**, acompañado de “vino y pan”, o jamón y embutidos, como entrante, como picoteo o como postre, con membrillo y/o frutos secos.
- Y por tanto se consume en la comida, en la cena, entre horas, e incluso el queso fresco en el desayuno.
- Puntualmente se utilizan para elaborar salsas, en ensaladas o como ingrediente en platos cocinados (cachopo, pasta,...).
- **Consumo algo menos frecuente y/o menor cantidad**, dado que se asocia más a quesos más grasos y por tanto más saciantes.

Es extraño que no haya alguna variedad de queso “natural” en los hogares



EL QUESO PROCESADO



- **Básicamente se consume como un ingrediente en algún plato.**
- **Consumo más frecuente y en mayor cantidad**, dado que se utiliza para una gran variedad de elaboraciones (sándwiches, pasta, san jacobos, ...). Consumo casi diario.
- **El consumo se centra en comidas, cenas y meriendas.**

Presente prácticamente en todos los hogares

Consumidores

HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO

La composición del hogar, fundamentalmente si hay o no presencia de hijos y la edad de los mismos, parece jugar un papel importante en los hábitos de consumo de queso

HOGARES SIN HIJOS

- Presentan una tendencia a un menor consumo de queso procesado, es decir de queso más industrial, con mayor nivel de procesamiento.
- Presentan un consumo “más gastronómico” del queso, con un componente más placentero, menos “funcional”.

¿En qué medida sería interesante favorecer la transición del consumo de queso procesado al queso “natural” en los hogares con hijos, del consumo “funcional” al consumo “gastronómico”?

HOGARES CON HIJOS

- Presentan una tendencia a un mayor consumo de queso procesado, es decir de queso más industrial, con mayor nivel de procesamiento. Aunque esto no quiere decir que el consumo de queso “natural” no exista o sea menor que en los hogares sin hijos.
- Mayor consumo de queso en lonchas envasado, queso de untar, queso para gratinar, queso para pizzas, “quesitos”, bajo dos motivaciones:
 - Facilidad de preparación, facilidad para “solucionar una comida”.
 - Demanda de los hijos.
- A medida que los hijos se van haciendo mayores hay un “trasvase” de consumo de queso procesado a queso. “natural”

Consumidores

HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO

El queso se puede calificar de un producto alimenticio “todoterreno”, ya que se consume...

...EN CUALQUIER MOMENTO

- **En el desayuno**, generalmente queso fresco o queso de untar.
- **Entre horas**, bien sea a media mañana o a la tarde.
- **Como entrante**, en celebraciones.
- **En la comida**, sea como ingrediente de un plato cocinado o de una ensalada. Incluso como postre.
- **En la cena**, sea como ingrediente de un plato cocinado o de una ensalada. Incluso como postre.
- **Después de cenar**, como picoteo antes de ir a la cama o cuando se ve la televisión.

...EN INFINIDAD DE PREPARACIONES

- **“Solo”**, mencionándose como acompañantes en este modo de consumo:
 - Vino.
 - Jamón y/o embutidos.
- **Con membrillo, miel o frutos secos** cuando se toma como postre.
- **Como ingrediente** de pizzas, sándwiches, san jacobos, “cachopos”, cremas de verduras, platos de pasta, tostas, ensaladas.
- **Como ingrediente en repostería**, sea en la elaboración de tartas de queso o de postres como el tiramisú.

Consumidores

B.3. Hábitos en el consumo de queso – Fase cualitativa

“

Los cubitos y el rulo de cabra para las ensaladas.

”

“

Tomo el queso solo con vino. Un buen queso con un buen vino es algo fantástico

”

“

En el desayuno, una tostadita de queso y mermelada, con un zumito y un café está buenísimo. Yo lo hago con el de burgos.

”

“

Para la pizzas, los platos de pasta, incluso para suavizar o dar más sabor a la crema de calabacín.

”

“

Yo que vivo solo y cocino poquito, es fundamental, me meto un primer plato y luego algo de queso. lo compro variado y me lo voy comiendo.

”

“

A los niños les pones una lonchita encima del filete para que se funda, una tortilla francesa con quesitos, san jacobos,...

”

“

De postre, con membrillo o miel. A veces con frutos secos

”

“

Para picotear, entre horas. A veces después de cenar, antes de ir a la cama.

”

“

Para hacer los cachopos, un par de filetes finos de ternera o de pollo con queso en medio.

”

Consumidores

- Cuestionados los entrevistados por las variedades de quesos más consumidos, si distinguimos por las dos grandes “categorías” de queso:

EL QUESO “NATURAL”

- El queso que refiere consumir en mayor medida es el queso **semicurado o curado**, aunque no hay una mención clara al tipo de leche con que se elabora el queso.

EL QUESO PROCESADO

- **El más mencionado es el queso en lonchas**, aunque también hay menciones considerables a queso de untar, y a quesos en dados, polvo y tiras envasados.

Principales motivos argumentados

SABOR: es el queso que gusta.

CONSISTENCIA: Cuando se toma solo o como plato.

SALUD/DIETA : es el motivo para consumir queso fresco.

ELABORACIÓN: Para su consumo en platos o cocinado.

COMODIDAD: De fácil utilización

DEMANDA: Es una demanda de algunas personas del hogar., en mayor medida de los hijos.

PRECIO: Se tiende a valorar el precio ante variedades de queso similares, entre dos quesos similares se adquiere el de mejor precio

En la mayoría de hogares el consumo de uno y otro “tipo” de queso no solo no son excluyentes, sino que son complementarios.

B.3. Hábitos en el consumo de queso – Fase cualitativa

“ El que más tomamos es el curado y el semicurado, fundamentalmente por el sabor, porque son los que más nos gustan. ”

“ Por las aplicaciones que das al queso, para poner sándwiches, hamburguesas para ensaladas, para hacer unos panini. ”

“ El queso fresco lo tomo porque estoy haciendo una dieta, y si haces dieta te recomiendan queso fresco o de burgos ”

“ Son muy cómodos, abres la bolsa o el envase y a utilizar. ”

“ Tomo el manchego curado porque tiene más cuerpo, como uso el queso como comida básica tomo un queso más contundente. ”

“ En casa el queso en lonchas si tienes hijos lo tienes que tener sí o sí. Los míos raro es el día que no se toman un sándwich mixto a media tarde. ”

“ En casa comemos de todos los tipos de quesos, menos queso en porciones , tomamos de todos los tipos de queso. Curados, en lonchas, Gouda, ..Y los de cuadraditos para las ensaladas. ”

“ El precio claro que influye, si tienes dos quesos similares tiendes a coger el que te resulte más económico. ”

Consumidores

- Los consumidores refieren también consumo de queso fuera del hogar:

HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO FUERA DEL HOGAR

- Las situaciones en las que los consumidores declaran consumir queso fuera del hogar se centran:
 - Cuando van de vinos o de tapas afirman consumir queso como una **modalidad de tapa**, bien sea por motivación propia solicitando esta tapa o como iniciativa del local hostelero que saca una tapa de queso con la bebida.
 - Como **ingrediente de plato cocinado o como un plato dentro de un menú**, generalmente como entrante o como postre. Sin olvidar el consumo de tablas de queso.
 - **El consumo de queso fuera del hogar también se asocia a su consumo en los viajes de “ocio”**, en los que los “quesos locales” tienen preferencia en el consumo, se busca probar los quesos originarios de la zona visitada. El consumo de los “quesos locales” como una faceta de la “dimensión gastronómica” del viaje. Incluso puede llevar asociada compra de queso.

Algunos participantes en las reuniones de grupo señalan que tienen la impresión de que en los locales de hostelería la oferta de tablas de quesos o la posibilidad de comer queso “solo” se ha reducido.

Percepción de reducción del consumo de queso fuera de casa debido a que la oferta del queso “solo” en los locales hosteleros se ha reducido, en favor de diferentes elaboraciones tanto de platos como de postres

Consumidores

HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO FUERA DEL HOGAR

El consumo de queso fuera del hogar viene condicionada por la oferta de queso en los establecimientos de hostelería, desde tres puntos de vista:

- las variedades de queso que se pueden consumir ,
- las formas de preparación,
- el origen del queso, si es nacional o extranjero, sobre todo en relación con las tablas de queso.

“ A veces cuando vas de cañeo te sacan una tapa de queso, o a veces también pides tú ”

“ A veces pides una tabla de quesos, sobre todo cuando vas con un grupo de gente ”

“ Cuando hacemos un viaje aprovechamos y probamos los quesos típicos del lugar a donde vamos. Y a veces si hay un queso que nos ha gustado compramos ”

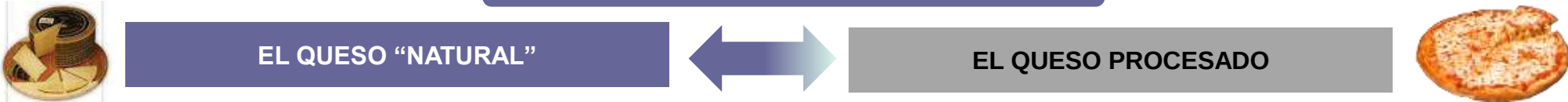
“ Creo que ahora en los restaurantes te ponen menos queso, bueno, menos tablas de quesos. Ahora te ponen espuma de queso de Idiazábal con no sé qué, y cosas así más que un trozo de queso ”

“ Cuando pides una tabla de quesos te sacan lo que te sacan, puede haber quesos nacionales y también extranjeros ”

Consumidores

- Por lo que hace referencia a la compra de quesos:

HÁBITOS EN LA COMPRA DE QUESO



- **Hipermercados y supermercados** como lugares de compra comunes a las dos “variedades” de queso, aprovechando la compra general para hacer la compra de queso. En ocasiones al corte, en la charcutería, otras ya envasado.

- Tienen como lugares de compra específicos:

- **Charcutería**, compra en la que el charcutero conoce los gustos del cliente, y que eventualmente puede recomendar un queso concreto.
- **Tiendas especializadas o gourmet**, cuando se quiere comprar un queso “especial”, bien por “capricho” o para una ocasión especial, o también para probar
- **Ferias/mercado**. Generalmente los puestos dan a probar quesos y se suelen comprar quesos que no se han probado y/o quesos propios de la zona geográfica donde se celebra la feria/mercado.



Generalmente en estos casos se adquiere queso de origen español

A tener en cuenta que...

Algunos de los participantes en las reuniones de grupo consideran que ahora tienen acceso a la compra de más variedades de quesos que hace años, más acceso tanto a variedades de quesos de origen español como de quesos de origen extranjero, quizá comparativamente se ha incrementado en mayor medida el acceso a quesos de origen extranjero.

Permite la interacción vendedor- cliente, la recomendación y la prueba de nuevas variedades de quesos

Consumidores

B.2. Hábitos en el consumo y en la compra de queso

“ Normalmente compras el queso en los supermercados o en los hipermercados, cuando vas a hacer la compra ”

“ Lo compro en la charcutería, el charcutero ya sabe lo que te gusta, y veces te da a probar algún queso nuevo ”

“ En los supermercados e hipermercados unas veces lo ya envasado y otras veces al corte, depende ”

“ Yo tengo una tienda especializada al lado de casa y cuando quiero algo especial lo compro ahí, pero la compra base la hago en el supermercado ”

“ También compras algunas veces en ferias o mercados donde hay puestos que te dan a probar diferentes tipos de queso. Si vamos a estos sitios algún queso siempre cae ”

“ En alguna tienda de delicatessen, pero eso para cuando quieres algo especial, algo diferente, algo que no comes a diario ”

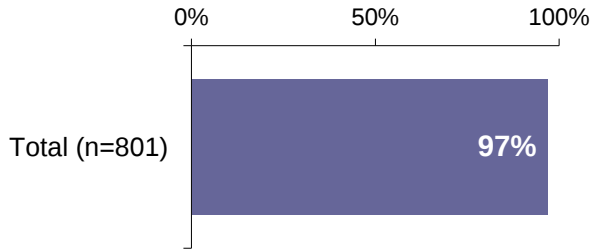
“ Ahora hay muchas más variedades de queso que hace unos años. Tienes más variedades de quesos tanto nacionales como internacionales. Creo que las variedades de los extranjeros que puedes comprar han aumentado más ”

Consumidores

B.4. HÁBITOS DE COMPRA DE QUESO

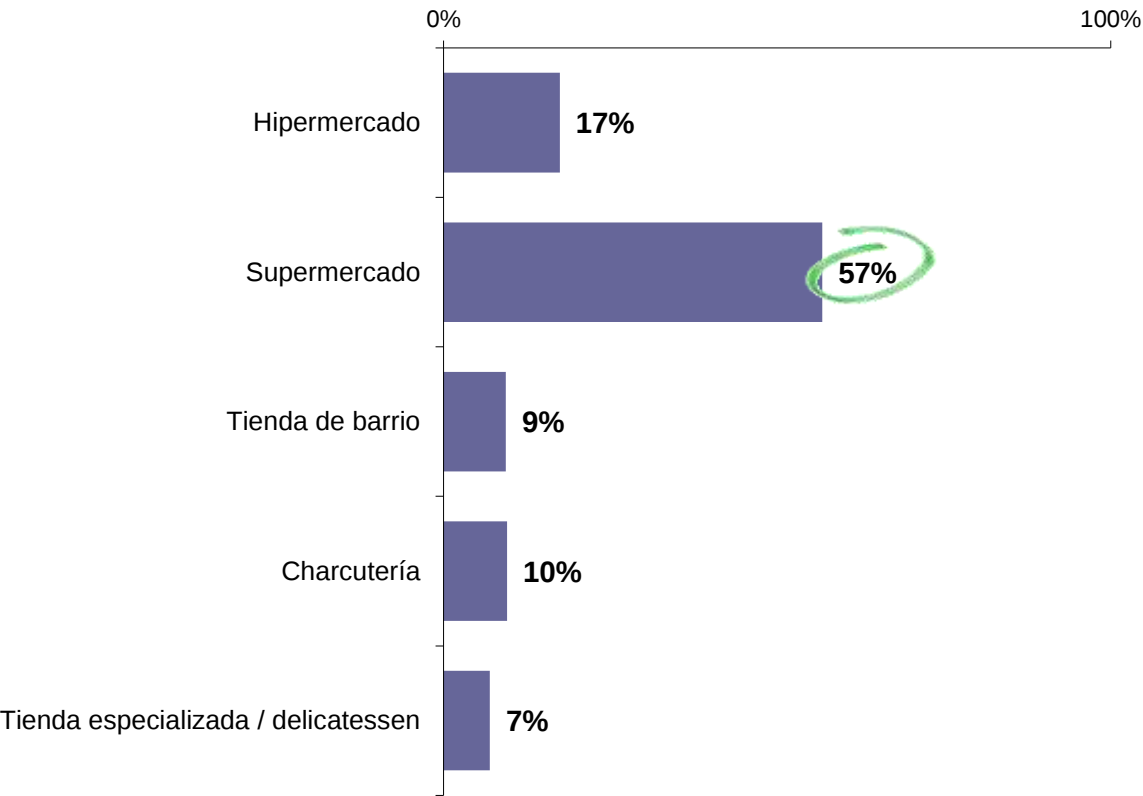
B.4. Hábitos en la compra de queso – Lugar de compra

CONSUMIDORES DE QUESO SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS



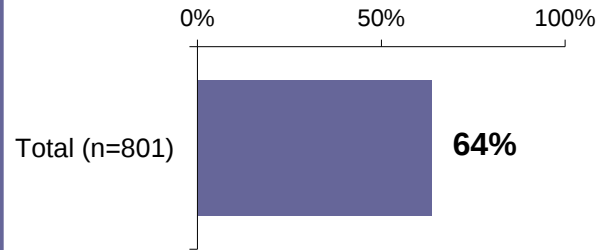
¿DÓNDE COMPRAN HABITUALMENTE EL QUESO SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO) SEA EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS? (P.9)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



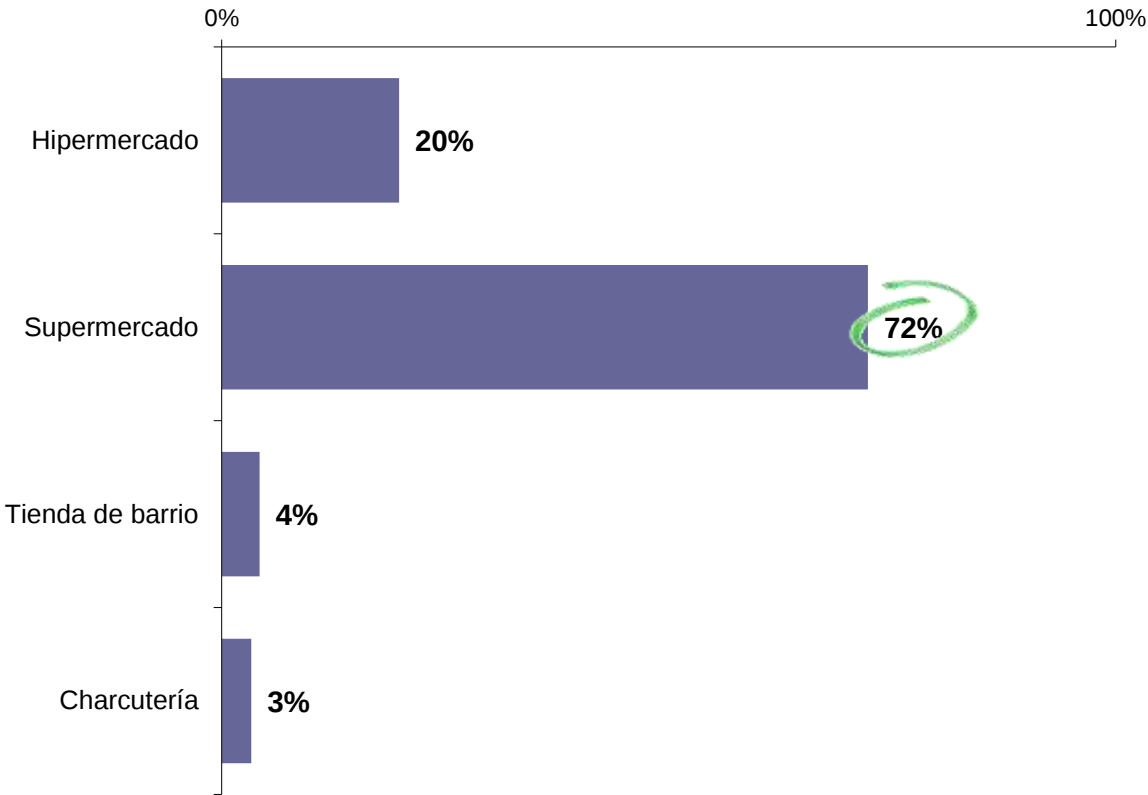
- El principal lugar de compra del “queso solo” (al natural, sin cocinado) es el supermercado, seguido a gran distancia de los hipermercados.
- Otros lugares de compra como mucho alcanza el 10%.

**CONSUMIDORES DE QUESO
EN LONCHAS ENVASADO**



¿DÓNDE COMPRAN HABITUALMENTE EL QUESO EN LONCHAS ENVASADO? (P.9)

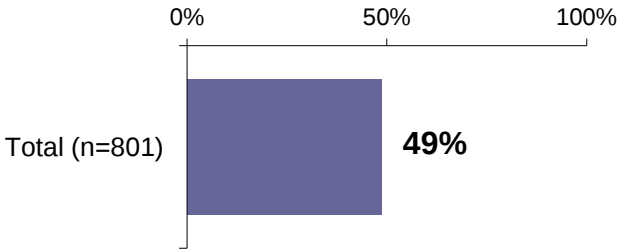
Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas



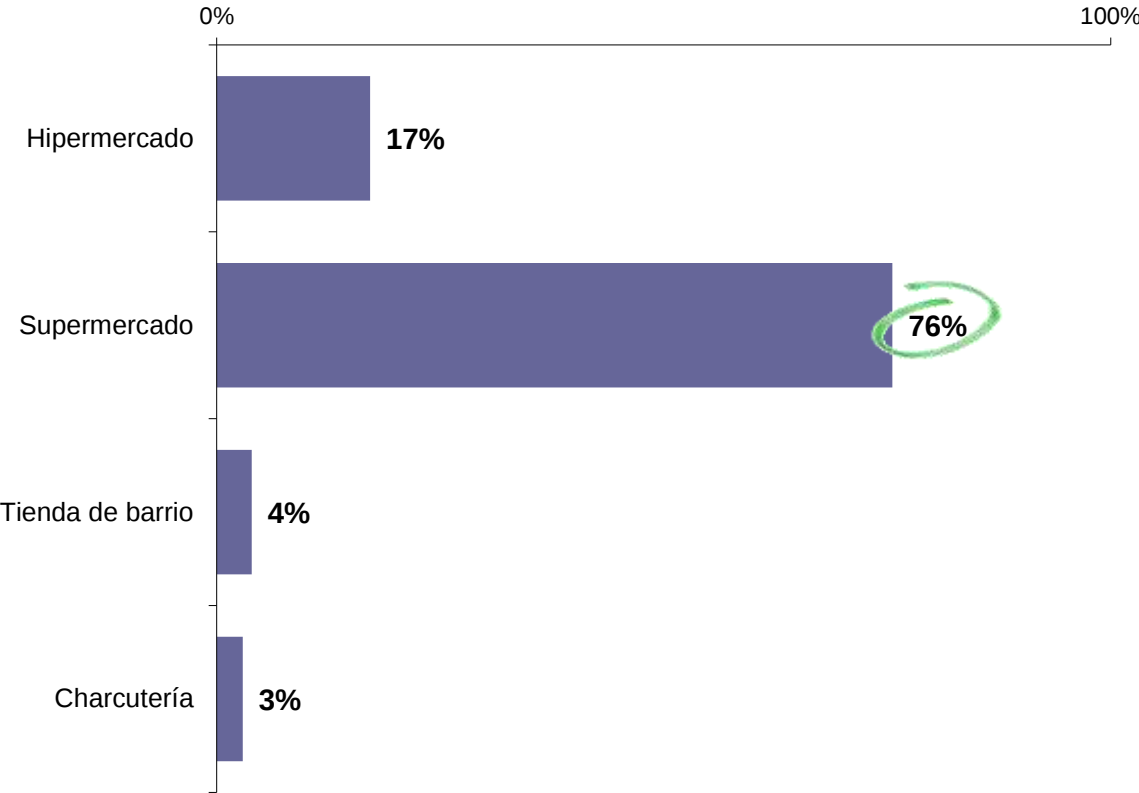
- El queso en lonchas tiene como su lugar de compra preferente los supermercados, seguido a mucha distancia de los hipermercados.

B.4. Hábitos en la compra de queso – Lugar de compra

CONSUMIDORES DE QUESO PARA COCINAR (GRATINAR, PIZZA, POLVO,...)



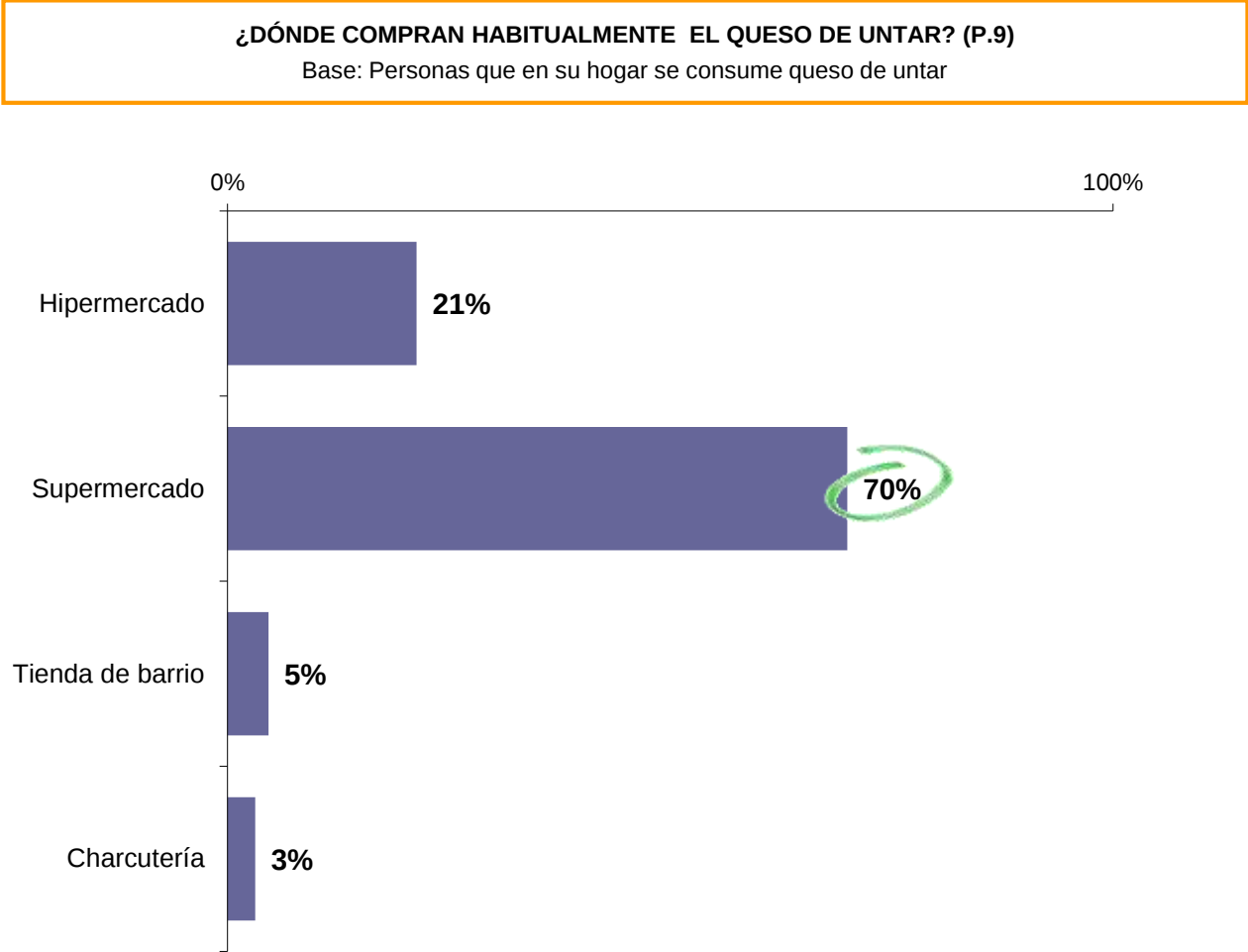
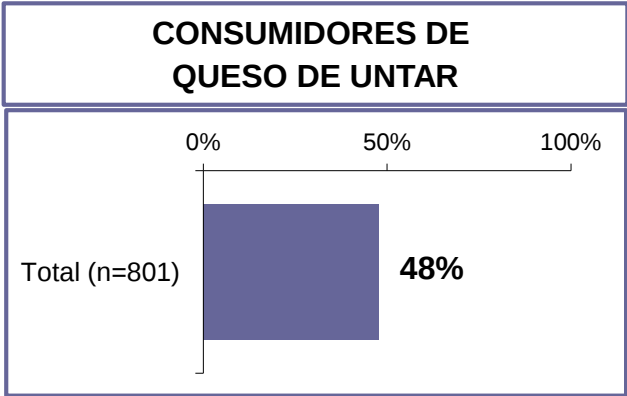
¿DÓNDE COMPRAN HABITUALMENTE EL QUESO PARA COCINAR? (P.9)
Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar



■ El queso para cocinar se adquiere básicamente en los supermercados, y muy secundariamente en los hipermercados.

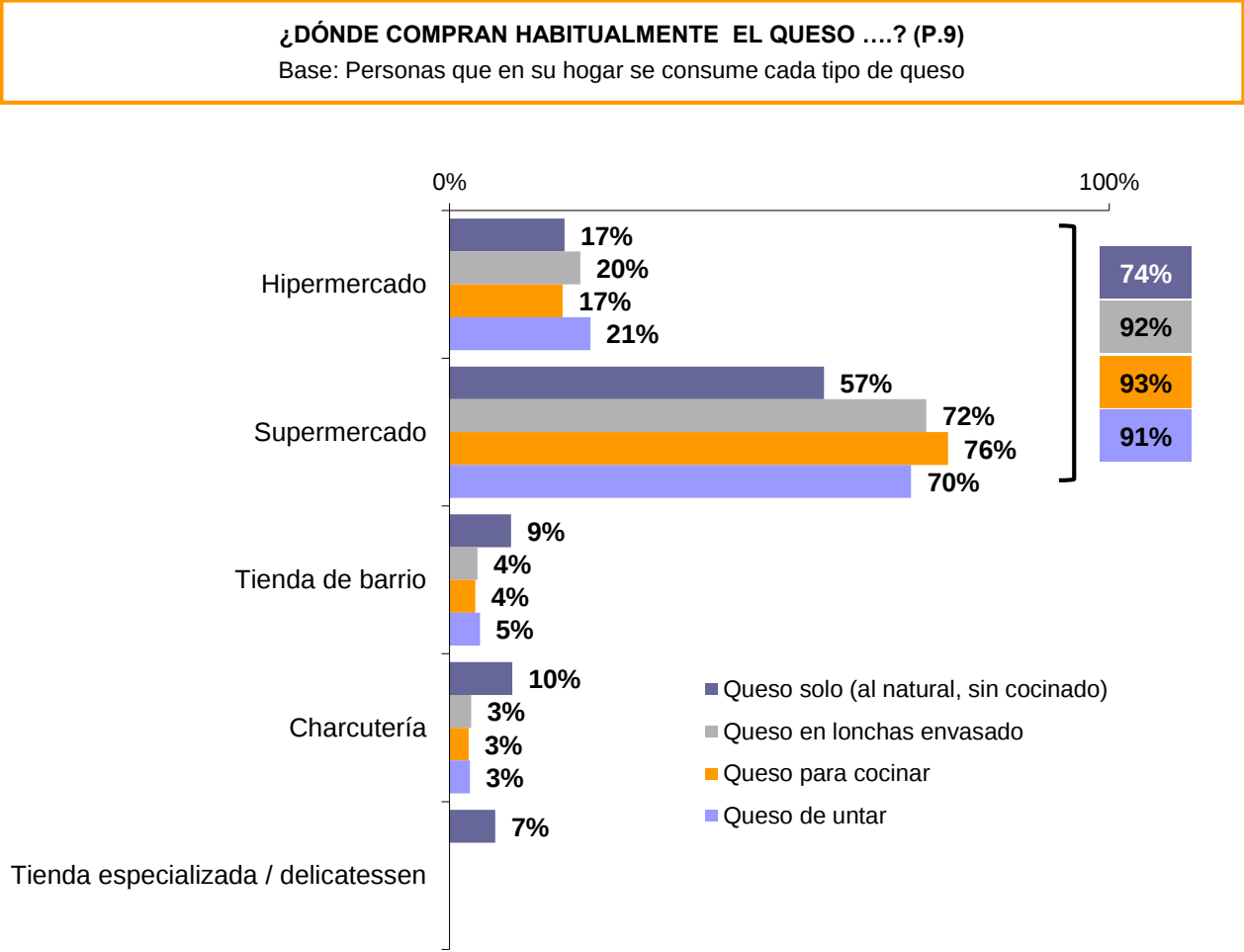
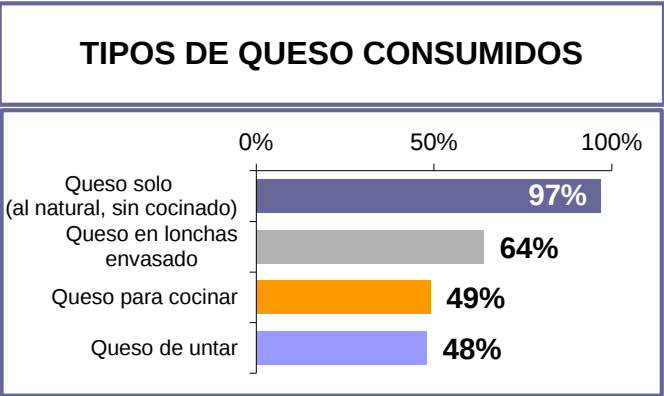
* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.4. Hábitos en la compra de queso – Lugar de compra



■ La compra de queso de untar se produce en su gran mayoría en los supermercados e hipermercados.

B.4. Hábitos en la compra de queso – Lugar de compra

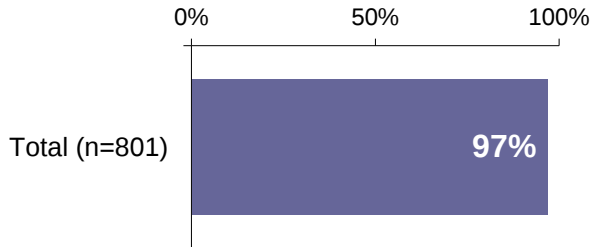


■ Únicamente el “queso solo” (al natural, sin cocinado) se adquiere de forma reseñable fuera de supermercados e hipermercados. De hecho es el único tipo de queso que se compra en tiendas especializadas/tiendas delicatessen.

- No se recogen datos en función de las segmentaciones que venimos analizando a lo largo del informe debido a que los resultados obtenidos para el conjunto de entrevistados apenas varían en función de dichas segmentaciones.

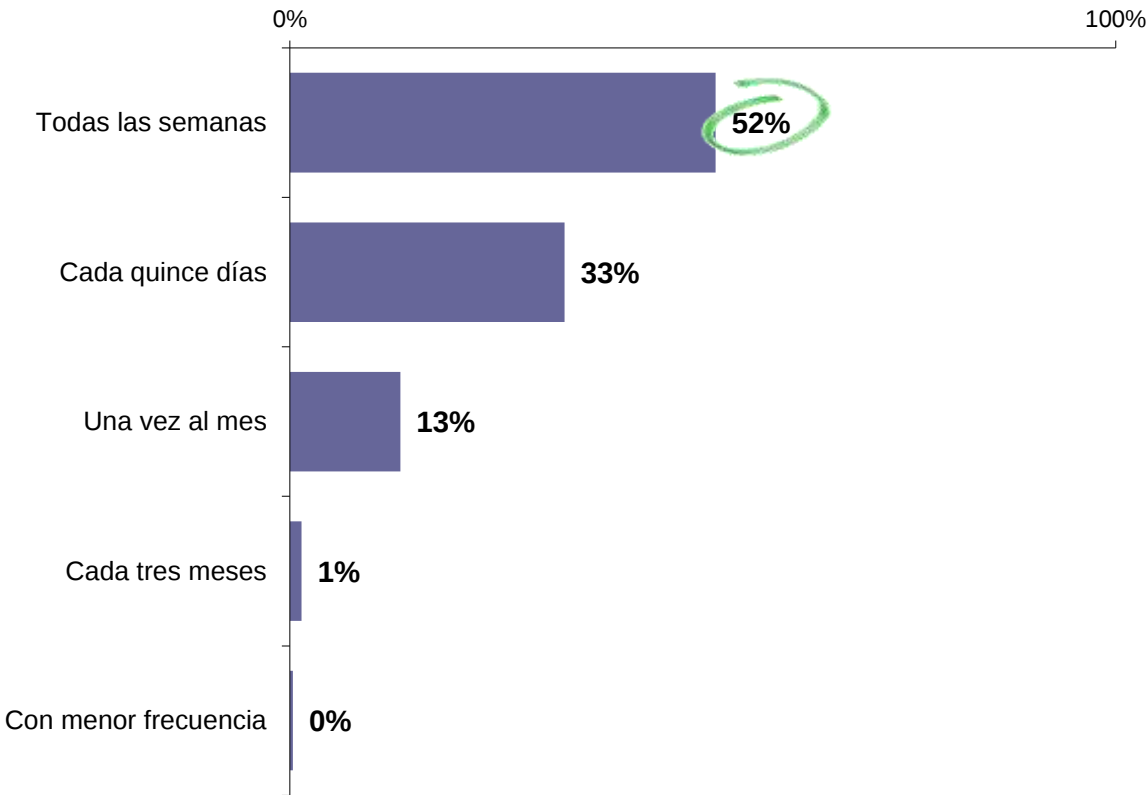
B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra

CONSUMIDORES DE QUESO SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS



¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN QUESO SOLO (AL NATURAL) SEA EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



- La frecuencia de compra de “queso solo” (al natural, sin cocinado) más habitual es la compra semanal, seguida de la compra quincenal.
- Algo más del 10% de los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) afirman comprar queso una vez al mes.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN QUESO SOLO (AL NATURAL) SEA EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	95%	99%	92%	97%	98%	98%	99%
Todas las semanas	52%	48%	54%	46%	50%	53%	59%	50%
Cada quince días	33%	35%	32%	36%	38%	33%	24%	34%
Una vez al mes	13%	15%	12%	17%	11%	13%	14%	13%
Cada tres meses	1%	1%	2%	1%	0%	2%	2%	2%
Con menor frecuencia	0%	1%	0%	---	0%	---	---	1%

- La frecuencia de compra de “queso solo” (al natural, sin cocinado) es algo mayor entre las mujeres que entre los hombres y entre las personas de 55 a 64 años.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN QUESO SOLO (AL NATURAL) SEA EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	97%	98%	95%	96%	97%	97%
Todas las semanas	52%	59%	47%	54%	53%	53%	52%	50%
Cada quince días	33%	22%	38%	28%	33%	40%	34%	33%
Una vez al mes	13%	19%	14%	15%	12%	6%	12%	15%
Cada tres meses	1%	---	1%	3%	1%	1%	2%	1%
Con menor frecuencia	0%	---	1%	---	0%	---	0%	1%

- Los hogares unipersonales presentan una frecuencia de compra del “queso solo” (al natural, sin cocinado) algo más extrema, ya que son los que compran en mayor medida todas las semanas, pero también son los que compran más una vez al mes, en comparación con otros hogares de mayor tamaño.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN QUESO SOLO (AL NATURAL) SEA EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	96%	90%	93%	96%	98%	100%
Todas las semanas	52%	69%	39%	2%	49%	50%	57%	51%
Cada quince días	33%	22%	46%	33%	31%	40%	30%	32%
Una vez al mes	13%	8%	14%	56%	17%	9%	12%	15%
Cada tres meses	1%	1%	1%	7%	3%	0%	1%	1%
Con menor frecuencia	0%	---	0%	3%	1%	1%	---	0%

■ A mayor frecuencia de consumo de queso mayor frecuencia de compra de “queso solo” (al natural, sin cocinado) .

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN QUESO SOLO (AL NATURAL) SEA EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	99%	100%	98%	98%	94%	91%	95%
Todas las semanas	52%	58%	63%	49%	42%	57%	46%	37%	59%
Cada quince días	33%	29%	24%	36%	34%	31%	29%	47%	31%
Una vez al mes	13%	10%	12%	14%	20%	11%	23%	12%	7%
Cada tres meses	1%	2%	1%	---	4%	1%	1%	2%	2%
Con menor frecuencia	0%	1%	---	---	---	---	---	1%	1%

- En Levante se registra una mayor frecuencia de compra de “queso solo” (al natural, sin cocinado) , mientras que en el Madrid metropolitano y la zona norte-Centro esta frecuencia de compra es algo menor.

B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN QUESO SOLO (AL NATURAL) SEA EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS? (P.10)

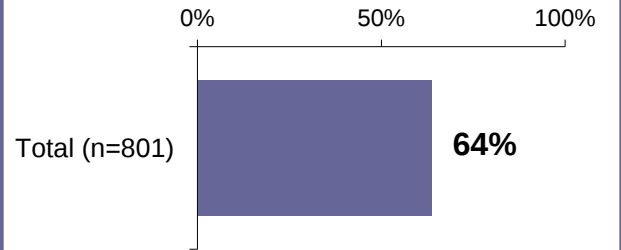
Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	99%	94%	97%	95%
Todas las semanas	52%	53%	56%	49%	50%	49%
Cada quince días	33%	26%	30%	36%	37%	36%
Una vez al mes	13%	18%	14%	13%	10%	14%
Cada tres meses	1%	4%	0%	2%	2%	---
Con menor frecuencia	0%	---	---	---	1%	1%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) residentes en municipio de menos de 10.000 habitantes presentan una menor frecuencia de compra de “queso solo”, frecuencia que es algo mayor entre los residentes de poblaciones de 10.001 a 50.000 habitantes.

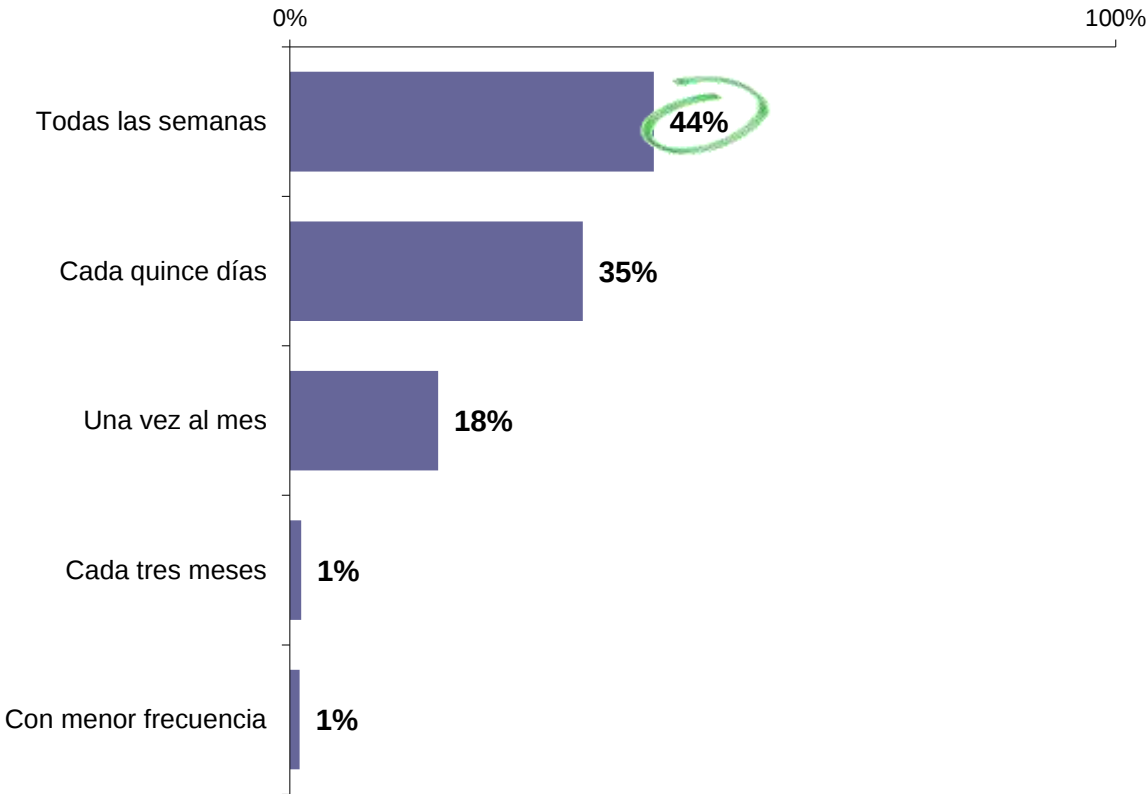
B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra

**CONSUMIDORES DE QUESO
EN LONCHAS ENVASADO**



¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO EN LONCHAS ENVASADO? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado



- La frecuencia de compra de queso en lonchas envasado más habitual es la compra semanal, aunque el hábito de compra quincenal se sitúa bastante cerca.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO EN LONCHAS ENVASADO? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	67%	61%	79%	77%	71%	53%	34%
Todas las semanas	44%	46%	42%	45%	49%	47%	33%	39%
Cada quince días	35%	35%	36%	40%	34%	30%	38%	35%
Una vez al mes	18%	17%	19%	14%	15%	21%	22%	24%
Cada tres meses	1%	2%	1%	1%	1%	2%	3%	
Con menor frecuencia	1%	0%	2%	---	2%	---	4%	2%

- La frecuencia de compra de queso en lonchas envasado es mayor entre las personas de 35 a 44 años, siendo menor entre las personas mayores de 54 años.

B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO EN LONCHAS ENVASADO? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	46%	49%	69%	75%	79%	73%	50%
Todas las semanas	44%	32%	26%	48%	57%	44%	49%	35%
Cada quince días	35%	26%	47%	28%	31%	44%	34%	38%
Una vez al mes	18%	25%	25%	20%	11%	12%	15%	23%
Cada tres meses	1%	---	1%	3%	1%	---	1%	2%
Con menor frecuencia	1%	17%	---	2%	---	---	1%	2%

- Los hogares unipersonales no solo declaran un menor consumo de queso en lonchas envasado, sino que la frecuencia de compra es considerablemente menor.
- Los hogares con más de tres personas y los hogares con hijos no solo manifiestan un mayor consumo de queso en lonchas envasado, sino que la frecuencia de compra de este tipo de queso es mayor.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO EN LONCHAS ENVASADO? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	66%	63%	51%	5%	58%	83%	100%
Todas las semanas	44%	54%	36%	14%	37%	42%	47%	43%
Cada quince días	35%	28%	43%	41%	50%	39%	33%	35%
Una vez al mes	18%	16%	18%	37%	---	16%	18%	20%
Cada tres meses	1%	---	2%	7%	13%	1%	0%	2%
Con menor frecuencia	1%	1%	1%	---	---	2%	1%	1%

- A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso desciende también la frecuencia de compra de queso en lonchas envasado.
- La frecuencia de compra de queso en lonchas envasado entre los consumidores que solo consumen este tipo de queso es incluso menor que los consumidores de más de un tipo de queso.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO EN LONCHAS ENVASADO? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	63%	59%	60%	54%	69%	79%	63%	68%
Todas las semanas	44%	45%	59%	36%	37%	54%	40%	29%	58%
Cada quince días	35%	38%	26%	37%	33%	28%	38%	51%	29%
Una vez al mes	18%	17%	15%	22%	24%	18%	21%	16%	11%
Cada tres meses	1%	---	---	2%	6%	---	1%	3%	---
Con menor frecuencia	1%	---	---	3%	---	---	---	2%	2%

- Entre los consumidores de lonchas de queso envasado la mayor frecuencia de compra la mencionan en las zonas Levante, Barcelona metropolitano, Noreste y Noroeste .
- Los consumidores de este tipo de queso de la zonas Centro y Sur manifiestan una frecuencia de compra menor.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO EN LONCHAS ENVASADO? (P.10)

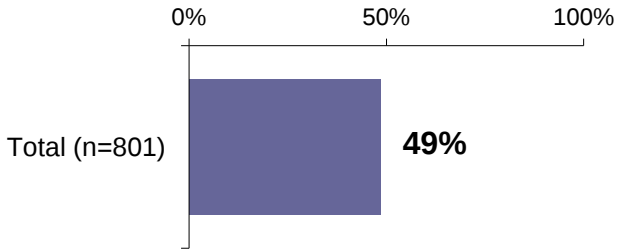
Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	62%	58%	63%	71%	62%
Todas las semanas	44%	42%	48%	46%	43%	41%
Cada quince días	35%	32%	31%	32%	40%	38%
Una vez al mes	18%	25%	19%	21%	12%	17%
Cada tres meses	1%	1%	2%	1%	1%	2%
Con menor frecuencia	1%	---	---	---	3%	1%

- Los consumidores de queso en lonchas envasado residentes en municipios de 10.001 a 50.000 habitantes declaran una mayor frecuencia de compra del mismo.
- Sin embargo, los habitantes de los municipios más pequeños refieren una frecuencia de compra algo menor.

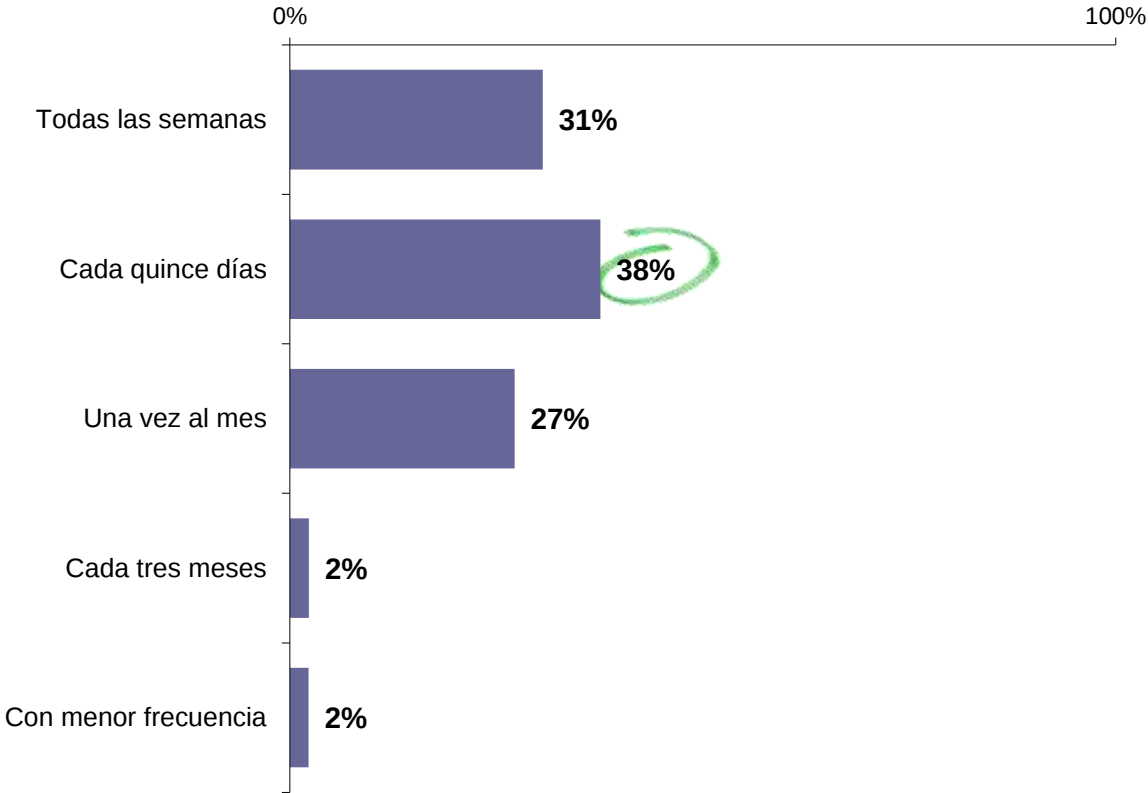
B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra

CONSUMIDORES DE QUESO PARA COCINAR (GRATINAR, PIZZA, POLVO,...)



¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO PARA COCINAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar



- La frecuencia de compra más habitual del queso para cocinar es la compra quincenal, seguida de la compra semanal, no situándose lejos el hábito de compra mensual de este tipo de queso.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO PARA COCINAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	46%	51%	58%	51%	55%	46%	31%
Todas las semanas	31%	32%	29%	33%	33%	36%	25%	20%
Cada quince días	38%	36%	39%	40%	43%	29%	43%	32%
Una vez al mes	27%	27%	27%	26%	21%	28%	28%	39%
Cada tres meses	2%	2%	2%	1%	1%	4%	3%	3%
Con menor frecuencia	2%	2%	2%	---	2%	3%	2%	6%

- Las personas mayores de 64 años, no solo son las que declaran menor consumo de queso para cocinar, sino también las que lo compran con menor frecuencia, en el lado opuesto se situarían las personas de menos de 55 años.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO PARA COCINAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	33%	42%	53%	56%	53%	55%	39%
Todas las semanas	31%	19%	20%	32%	41%	30%	34%	24%
Cada quince días	38%	27%	38%	35%	37%	52%	39%	34%
Una vez al mes	27%	37%	35%	31%	19%	17%	24%	33%
Cada tres meses	2%	4%	4%	1%	2%	---	1%	5%
Con menor frecuencia	2%	13%	3%	2%	1%	---	2%	3%

- La frecuencia de compra del queso para cocinar se incrementa a media que aumenta el tamaño del hogar, y cuando hay presencia de hijos en el mismo.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO PARA COCINAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	51%	48%	34%	1%	21%	63%	100%
Todas las semanas	31%	39%	24%	---	---	30%	32%	30%
Cada quince días	38%	31%	44%	53%	100%	36%	33%	40%
Una vez al mes	27%	28%	25%	40%	---	30%	31%	24%
Cada tres meses	2%	1%	4%	---	---	2%	1%	3%
Con menor frecuencia	2%	1%	3%	7%	---	2%	2%	2%

- A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso desciende también la frecuencia de compra de este tipo de queso.
- La tendencia es que a mayor número diferente de tipos de queso consumidos una frecuencia de compra algo mayor.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO PARA COCINAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	50%	46%	49%	48%	40%	57%	46%	53%
Todas las semanas	31%	41%	40%	20%	27%	33%	26%	18%	49%
Cada quince días	38%	33%	32%	39%	35%	36%	39%	42%	41%
Una vez al mes	27%	20%	26%	35%	31%	28%	33%	36%	4%
Cada tres meses	2%	4%	---	2%	6%	3%	2%	2%	2%
Con menor frecuencia	2%	2%	2%	4%	---	---	---	2%	4%

- Los consumidores de queso para cocinar de la Barcelona metropolitana son quienes declaran una mayor frecuencia de compra de este tipo de queso, mientras que en el lado opuesto están los de la zona Sur y del Madrid metropolitano.
- Los consumidores de este tipo de queso de la zona Norte-Centro, los más numerosos, presentan una frecuencia de compra ligeramente menor a la media del conjunto de consumidores de queso para cocinar.

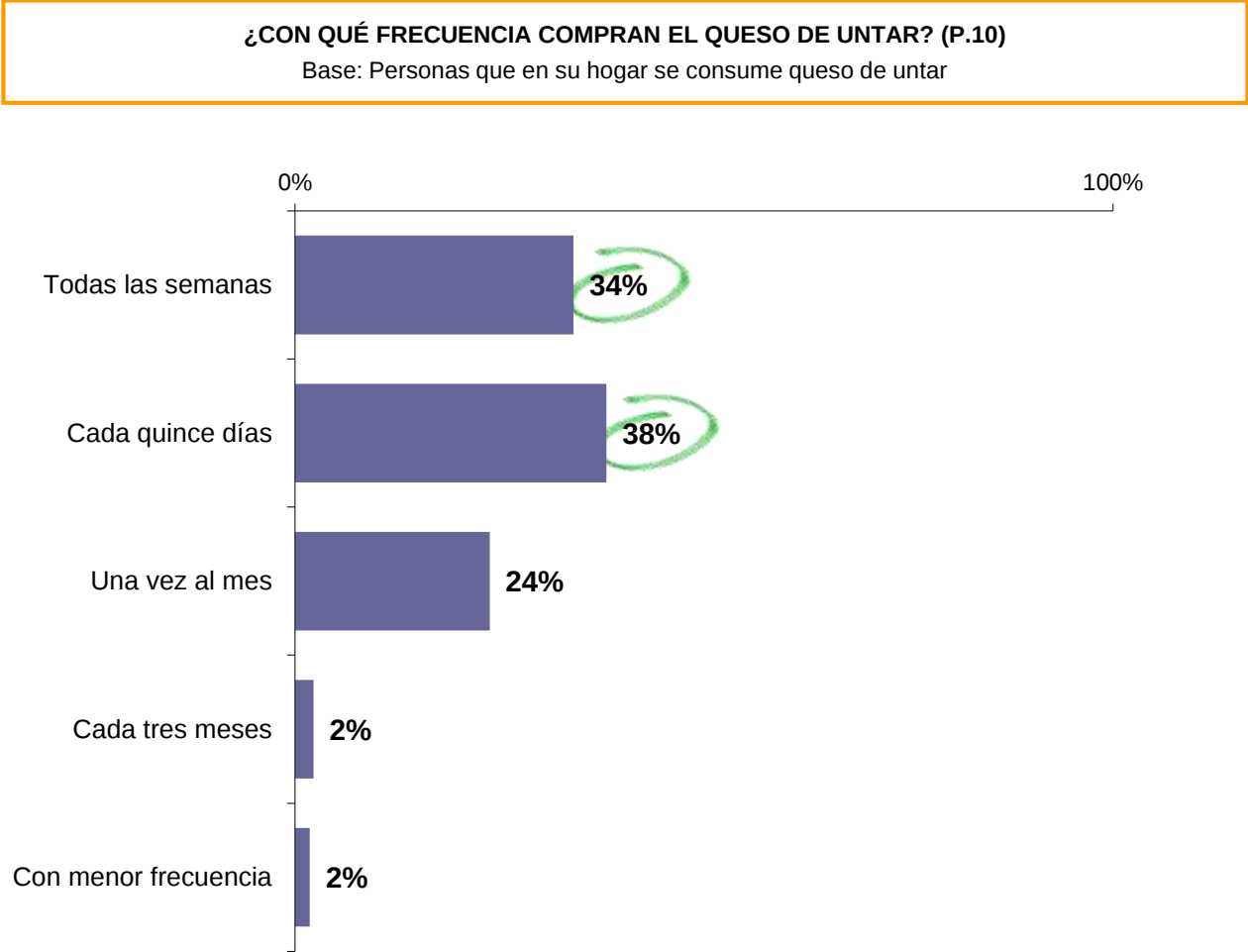
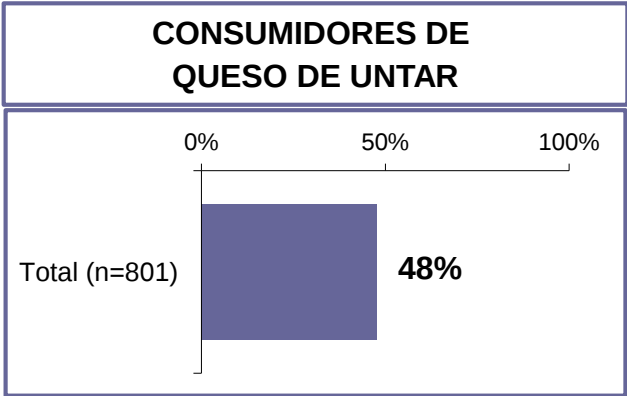
¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO PARA COCINAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	52%	43%	52%	51%	48%
Todas las semanas	31%	26%	36%	26%	32%	30%
Cada quince días	38%	29%	42%	40%	40%	37%
Una vez al mes	27%	37%	21%	32%	24%	27%
Cada tres meses	2%	4%	2%	2%	1%	4%
Con menor frecuencia	2%	5%	---	---	4%	3%

- La frecuencia de compra de queso para cocinar entre los hogares consumidores de este queso es menor en los municipios de menor tamaño, siendo mayor en las localidades de 10.001 a 50.000 habitantes.

B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra



- La frecuencia de compra del queso de untar se sitúa fundamentalmente entra la compra quincenal y la compra semanal, con un grado de compra mensual reseñable.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO DE UNTAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	45%	50%	54%	52%	51%	42%	37%
Todas las semanas	34%	35%	34%	28%	39%	42%	22%	37%
Cada quince días	38%	39%	37%	45%	35%	31%	44%	35%
Una vez al mes	24%	23%	24%	24%	23%	23%	31%	19%
Cada tres meses	2%	1%	3%	---	---	5%	1%	7%
Con menor frecuencia	2%	2%	1%	3%	2%	---	2%	3%

- Los consumidores de queso de untar de entre 55 y 64 años edad presentan una frecuencia de compra de este producto menor que otros grupos de edad.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO DE UNTAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	43%	41%	49%	52%	61%	52%	41%
Todas las semanas	34%	37%	25%	34%	40%	37%	37%	28%
Cada quince días	38%	22%	37%	44%	40%	32%	39%	37%
Una vez al mes	24%	24%	34%	18%	17%	30%	21%	29%
Cada tres meses	2%	17%	1%	1%	2%	2%	2%	3%
Con menor frecuencia	2%	---	3%	3%	1%	---	1%	3%

- La frecuencia de compra del queso de untar así como su consumo se incrementa a medida que aumenta el tamaño del hogar (hasta cuatro personas), y cuando hay presencia de hijos en el mismo.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO DE UNTAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	51%	47%	26%	1%	25%	56%	100%
Todas las semanas	34%	40%	29%	16%	---	32%	37%	33%
Cada quince días	38%	38%	40%	24%	52%	51%	34%	37%
Una vez al mes	24%	20%	26%	47%	---	18%	24%	25%
Cada tres meses	2%	2%	3%	5%	---	---	3%	2%
Con menor frecuencia	2%	1%	3%	8%	48%	---	1%	2%

■ A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso descende también la compra de queso de untar.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO DE UNTAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	44%	47%	43%	42%	58%	56%	51%	46%
Todas las semanas	34%	34%	43%	21%	26%	51%	30%	24%	52%
Cada quince días	38%	43%	31%	42%	31%	32%	34%	50%	36%
Una vez al mes	24%	16%	27%	30%	33%	18%	29%	26%	7%
Cada tres meses	2%	5%	---	5%	10%	---	2%	---	---
Con menor frecuencia	2%	2%	---	2%	---	---	5%	---	5%

- Los consumidores de queso de untar de la zona Noroeste, los más numerosos, son también los que presentan una mayor frecuencia de compra de este tipo de queso.
- Menores frecuencias de compra de queso para untar se recogen en las zonas Centro, Norte-Centro y Sur, pero con la diferencia de que la zona Norte-Centro se sitúa entre las que declaran más consumo y los de las zonas Centro y Sur entre las que refieren menor consumo de este tipo de queso.

¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO DE UNTAR? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

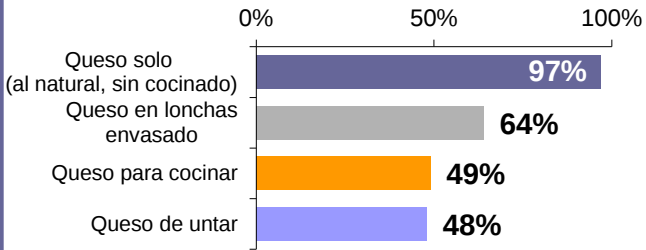
QUESO DE UNTAR

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	50%	42%	49%	52%	46%
Todas las semanas	34%	37%	37%	24%	35%	35%
Cada quince días	38%	28%	38%	42%	40%	40%
Una vez al mes	24%	34%	20%	29%	18%	24%
Cada tres meses	2%	---	5%	2%	3%	---
Con menor frecuencia	2%	1%	---	2%	4%	1%

- La frecuencia de compra de queso para untar entre los hogares consumidores de este queso es menor entre los residentes en los municipios de 50.001 a 100.000 habitantes y en las localidades de menos de 10.000 habitantes o menos.

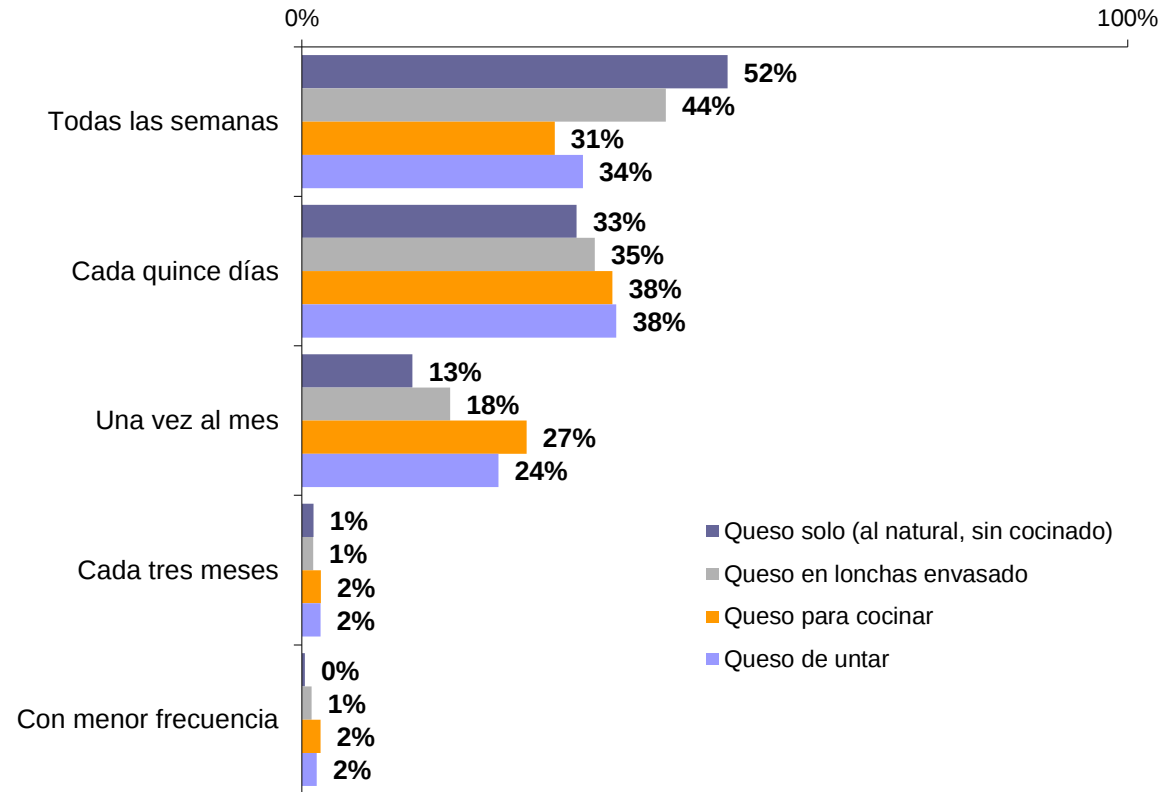
B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra

TIPOS DE QUESO CONSUMIDOS



¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRAN EL QUESO....? (P.10)

Base: Personas que en su hogar se consume cada tipo de queso



- La frecuencia de compra de los distintos tipos de queso tienen que ver con la frecuencia de consumo, a mayor frecuencia de consumo mayor frecuencia de compra.

El supermercado y el hipermercado

- Son los principales lugares de compra de los distintos tipos de queso.
- La compra de “queso solo” (al natural, sin cocinado) difiere un poco del patrón de lugares de compra del queso envasado en lonchas, del queso para cocinar y del queso de untar, ya que presenta una compra reseñable fuera de supermercados e hipermercado. De hecho es el único tipo de queso adquirido en tiendas especializadas o tiendas delicatessen.

La frecuencia de compra guarda relación con el nivel de consumo

- Así la frecuencia de compra del “queso solo” (al natural, sin cocinado) es principalmente semanal, también lo es para el queso en lonchas envasado, pero con una frecuencia de compra menor.
- La frecuencia de compra del queso para cocinar y del queso de untar es en mayor medida quincenal, siendo algo menos frecuente la compra de queso para cocinar.

HÁBITOS EN LA COMPRA DE QUESO

- Entre los consumidores de quesos tiene lugar un hábito de compra bastante extendido.

Cuando se va de viaje a una zona de España con algún tipo o tipos de queso propios se tiende a adquirir una cierta cantidad de esos quesos. Y si esos quesos gustan se tiende a repetir la compra cada vez que se viaja a esa zona.

Este hábito puede llevar a buscar el queso originario de otra zona en los establecimientos de la zona de residencia de un determinado consumidor, demandando ese queso a la “distribución”.

“

*Yo si voy a algún sitio compro algún queso de esa zona.
En vez de una imán para la nevera me traigo un queso*

”

“

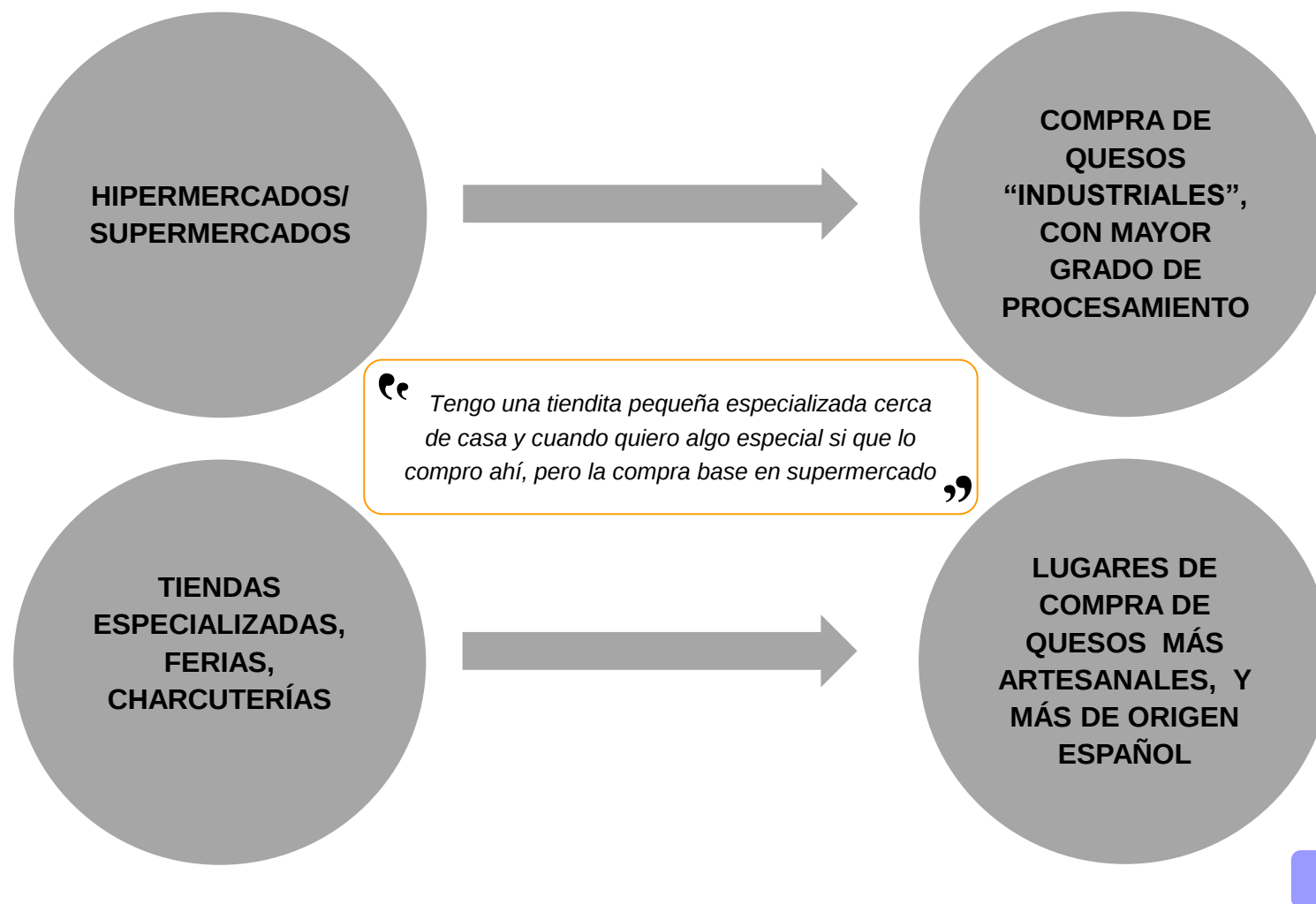
*Cada vez que vamos a Jaén nos traemos un queso típico
de allí, no sé si tiene Denominación de Origen o no*

”

Consumidores

HÁBITOS EN LA COMPRA DE QUESO

- En todo caso sí se produce una asociación:



B.5. EL ORIGEN DEL QUESO

B.5.1. El queso de origen español

B.5.2. El queso de origen extranjero

B.5.3. Diferenciación del origen del queso

B.5.4. El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

B.5.1. EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

- Cuestionadas las personas entrevistadas por los quesos de origen español que conocen se pone de manifiesto que:
- Ha y queso español que destaca en notoriedad sobre el resto:

■ Queso manchego	56%
------------------	-----

¿En qué medida se hace referencia al queso manchego y en qué medida es una denominación “genérica” del queso de oveja de origen español?

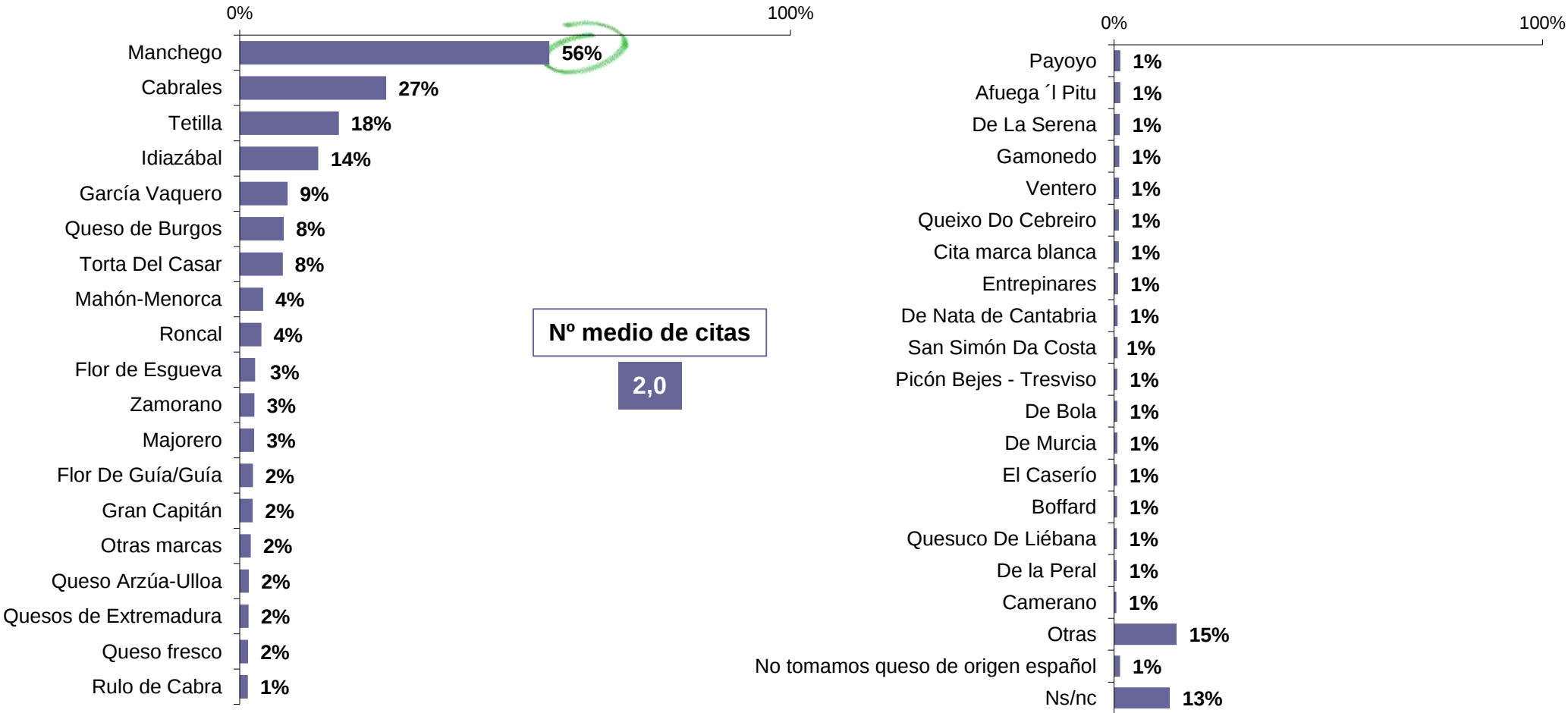
- Ya a mucha distancia se sitúan quesos como

■ Cabrales	27%
■ Tetilla	18%
■ Idiazábal	14%
- Entre quesos con Denominación de Origen se “cuelan” también algunas marcas comerciales, siendo García Vaquero (9%) la más mencionada.
- Un 13% de las personas entrevistadas es incapaz de citar un queso de origen español.
- El número medio de quesos de origen español citados por la personas entrevistadas es de 2 quesos.

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

- En el análisis de las segmentaciones se tendrán en cuenta únicamente los quesos de origen español más conocidos, aunque en relación con la zona geográfica ese análisis se ampliará.

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*
 - PRINCIPALES QUESOS CITADOS -
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Manchego	56%	60%	53%	56%	59%	56%	55%	55%
Cabrales	27%	30%	24%	28%	28%	25%	24%	27%
Tetilla	18%	17%	19%	16%	18%	23%	22%	12%
Idiazábal	14%	18%	11%	18%	14%	12%	15%	12%
García Vaquero	9%	11%	7%	10%	10%	8%	10%	6%
Queso de Burgos	8%	7%	9%	6%	6%	7%	9%	13%
Torta Del Casar	8%	9%	7%	8%	10%	11%	5%	4%
Ns/nc	13%	12%	14%	13%	11%	10%	16%	17%
NÚMERO MEDIO DE QUESOS CITADOS	2,0	2,1	2,0	1,9	2,2	2,1	2,1	1,8

■ No hay grandes diferencias por sexo y edad en la notoriedad de los principales quesos de origen español citados.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*

- PRINCIPALES QUESOS CITADOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Manchego	56%	57%	59%	57%	55%	48%	56%	56%
Cabrales	27%	34%	31%	23%	24%	25%	23%	31%
Tetilla	18%	22%	17%	19%	16%	21%	18%	18%
Idiazábal	14%	15%	13%	17%	15%	9%	15%	14%
García Vaquero	9%	9%	8%	11%	7%	8%	9%	8%
Queso de Burgos	8%	23%	9%	6%	6%	4%	6%	11%
Torta Del Casar	8%	6%	6%	9%	9%	9%	9%	6%
Ns/nc	13%	9%	11%	13%	16%	14%	13%	13%
NÚMERO MEDIO DE QUESOS CITADOS	2,0	2,4	2,1	2,1	1,9	1,8	2,0	2,0

- Los hogares unipersonales citan espontáneamente un mayor número de quesos de origen español, con mayor cita de Cabrales y queso de Burgos. A medida que aumenta el tamaño del hogar descende el número medio de quesos de origen español citados, quizá por el mayor consumo de queso en lonchas, queso para cocinar y queso de untar, tipos de queso de los que es más difícil conocer su origen.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*

- PRINCIPALES QUESOS CITADOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Manchego	56%	54%	60%	52%	49%	53%	58%	64%
Cabrales	27%	28%	25%	23%	30%	22%	25%	30%
Tetilla	18%	18%	18%	15%	16%	16%	19%	19%
Idiazábal	14%	15%	13%	17%	15%	13%	15%	14%
García Vaquero	9%	9%	9%	10%	5%	10%	7%	12%
Queso de Burgos	8%	8%	7%	10%	8%	10%	6%	8%
Torta Del Casar	8%	9%	7%	5%	5%	5%	10%	10%
Ns/nc	13%	13%	13%	16%	23%	14%	10%	7%
NÚMERO MEDIO DE QUESOS CITADOS	2,0	2,1	2,0	1,9	1,8	1,8	2,1	2,3

- Cuantos más tipos de queso diferentes se consumen en el hogar mayor número medio de quesos de origen español citados, destacando una cita mayor del queso manchego.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

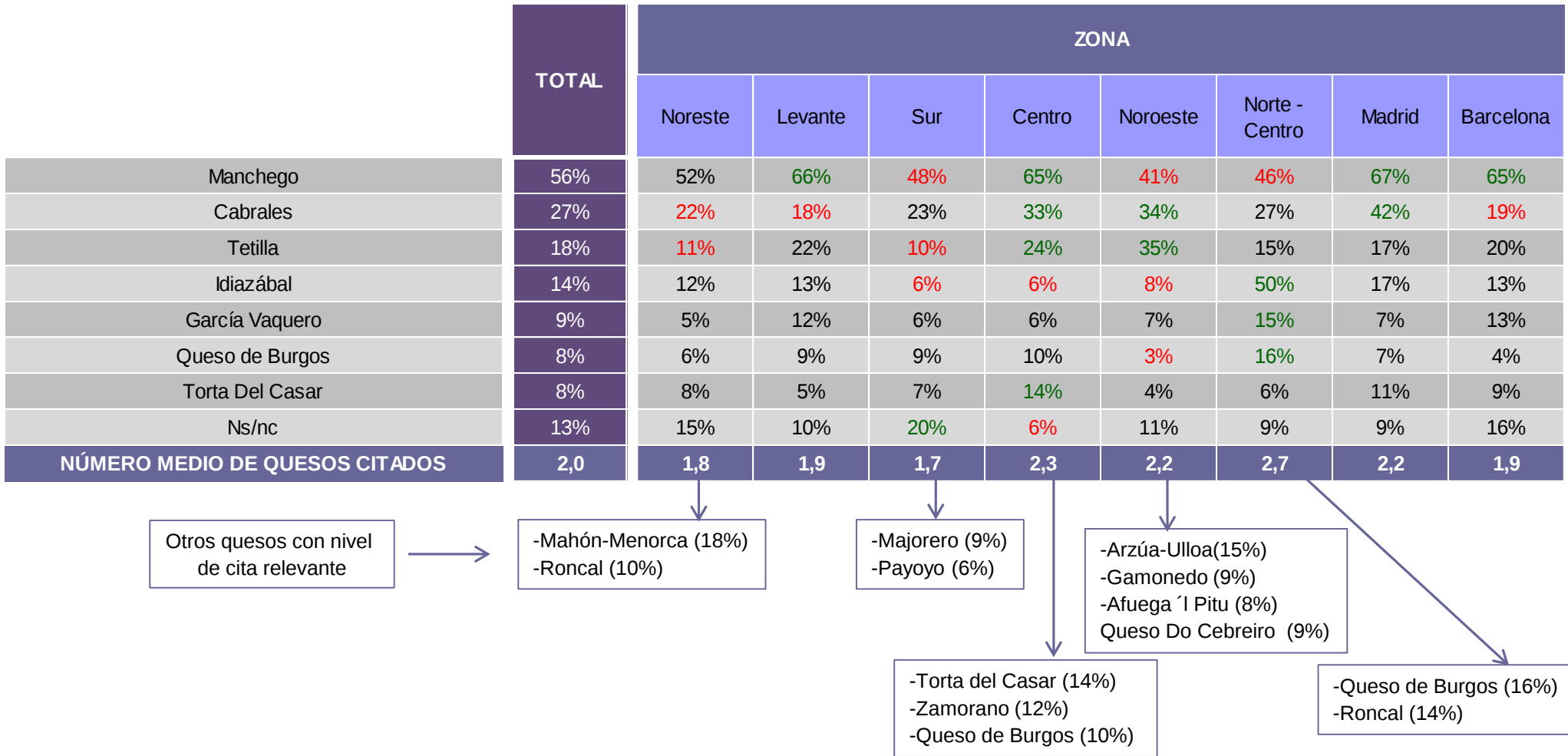
- La notoriedad espontánea de los quesos de origen español pone de relieve el “**componente geográfico**”, es decir, se tiende a conocer más el queso que se produce en la zona geográfica más próxima.
- Este componente geográfico afecta menos al **queso Manchego**, aún así es más conocido en Madrid y Barcelona metropolitanos y la zona Centro y Levante, siendo menos referido de forma espontánea en otras zonas, especialmente en la zona Noroeste.
- El **queso de Cabrales** registra una mención espontánea mayor en el Madrid metropolitano, en las zonas Noroeste y Centro.
- El **queso de Tetilla** presenta un conocimiento espontáneo mayor en la zona Noroeste y menor en la zona Sur.
- El **queso de Idiazábal** es mucho más conocido de forma espontánea en la zona Norte Centro, siendo su presencia mental menor en las zonas Sur, Centro y Noroeste.
- El **queso de Burgos** recoge mayores niveles de mención en la zona Norte-Centro, y menores en las zonas Noroeste y Barcelona metropolitana.
- Se registran menciones relevantes de otros quesos de origen español propios de cada zona, como se recoge a continuación.
- En la zona Norte-Centro se mencionan un número medio mayor de quesos que en el resto de zonas debido a la gran notoriedad del queso de Idiazábal, que supera a la del queso Manchego. En las zonas Sur y Noreste se citan un número medio menor de quesos de origen español.

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*

- PRINCIPALES QUESOS CITADOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*
 - PRINCIPALES QUESOS CITADOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

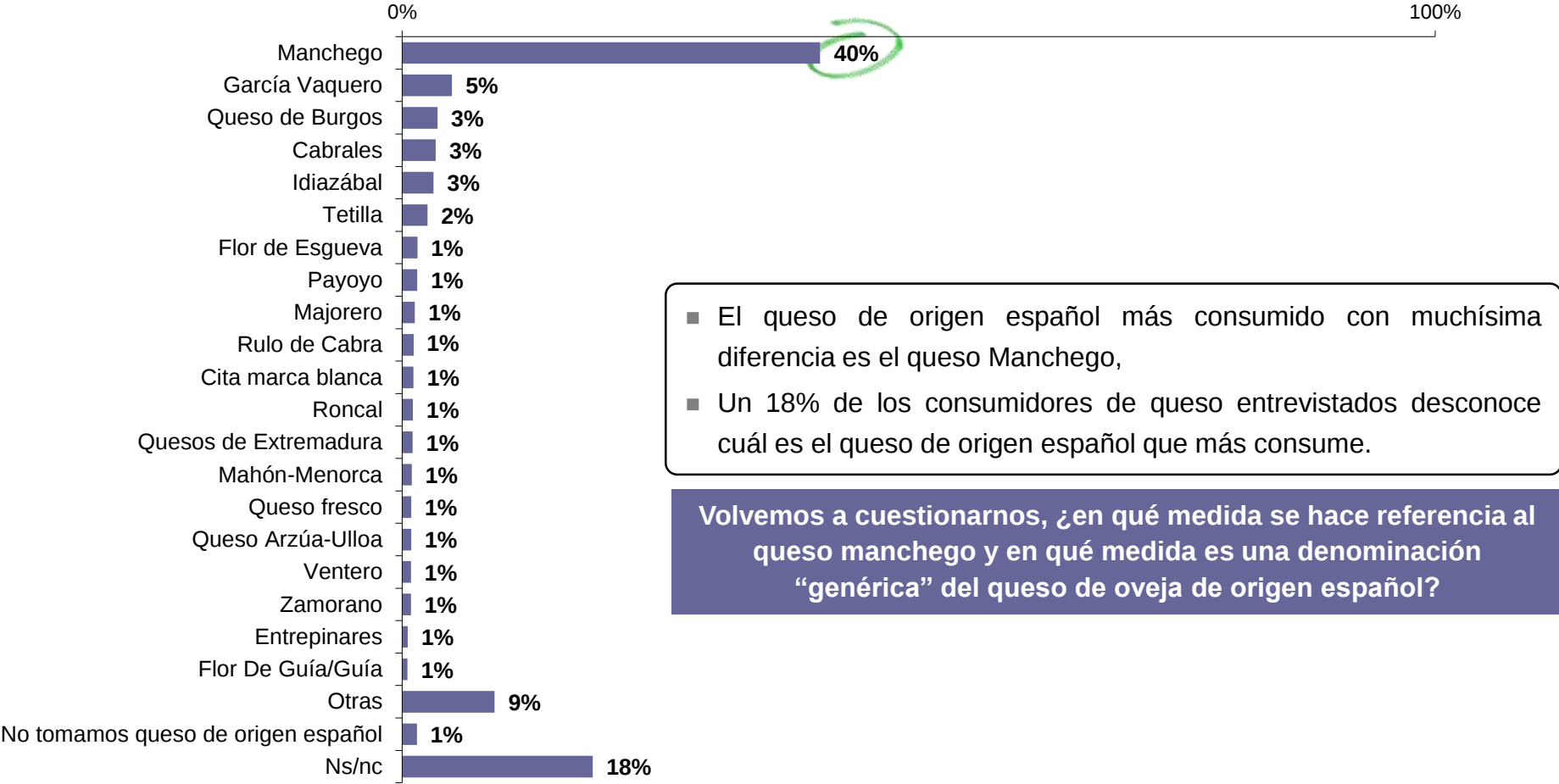
	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Manchego	56%	53%	53%	53%	51%	71%
Cabrales	27%	23%	23%	30%	24%	34%
Tetilla	18%	19%	18%	23%	13%	21%
Idiazábal	14%	13%	11%	9%	16%	20%
García Vaquero	9%	4%	7%	9%	10%	13%
Queso de Burgos	8%	10%	8%	7%	7%	8%
Torta Del Casar	8%	14%	5%	12%	4%	8%
Ns/nc	13%	18%	15%	11%	14%	7%
NÚMERO MEDIO DE QUESOS CITADOS	2,0	2,1	1,9	2,0	1,9	2,3

- En las grandes ciudades es donde se citan de forma espontánea un número medio mayor de quesos de origen español, destacando la mayor cita del queso Manchego en relación con otros núcleos de población de menor tamaño.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

Y DE ESOS QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL, ¿CUÁL ES EL QUE SE CONSUME MÁS EN SU HOGAR? (P.12A)*
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

- Dado el bajo nivel de cita de los quesos de origen español como el más consumido, aparte del queso Manchego en el análisis de las segmentaciones solo atenderemos al queso Manchego, aunque recogeremos la referencia a aquellos quesos más consumidos por zona geográfica aparte del queso Manchego.

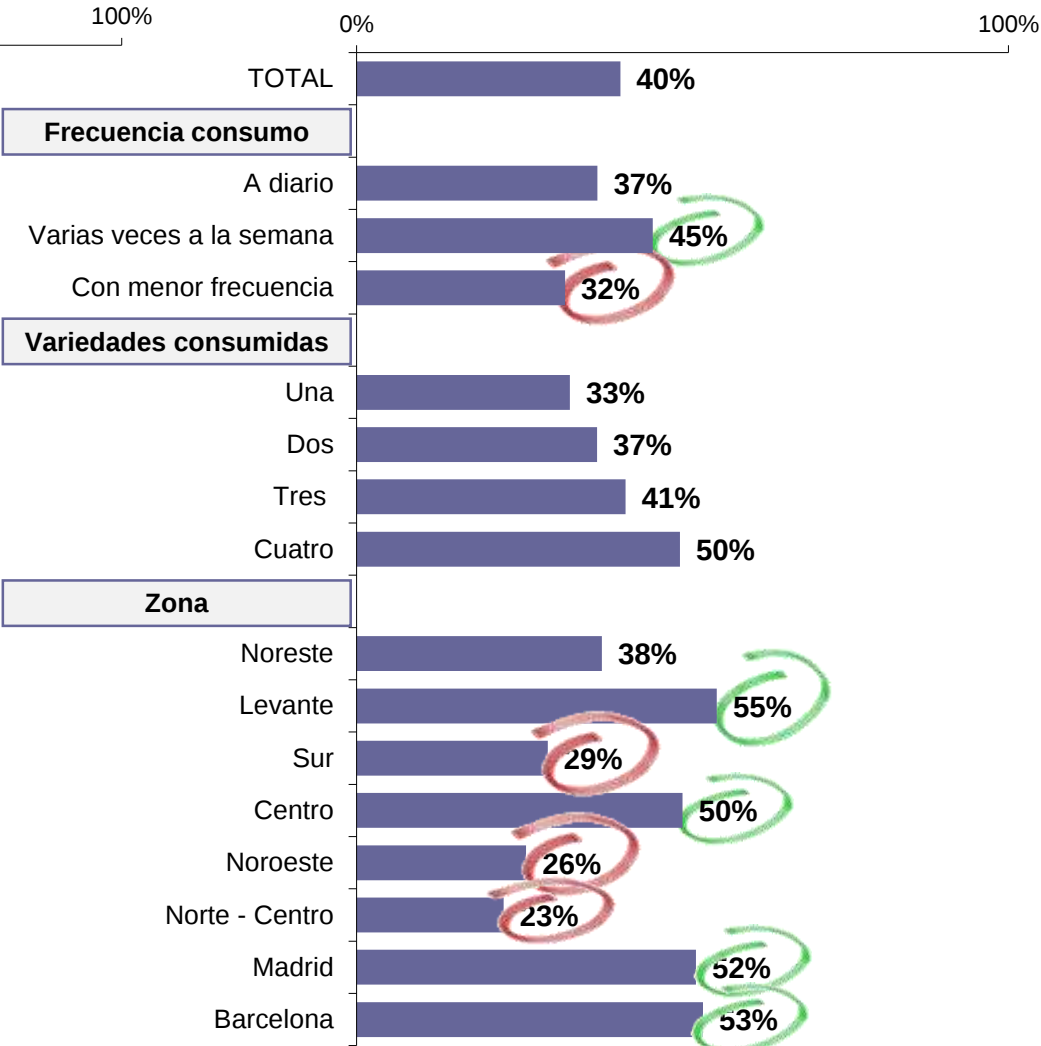
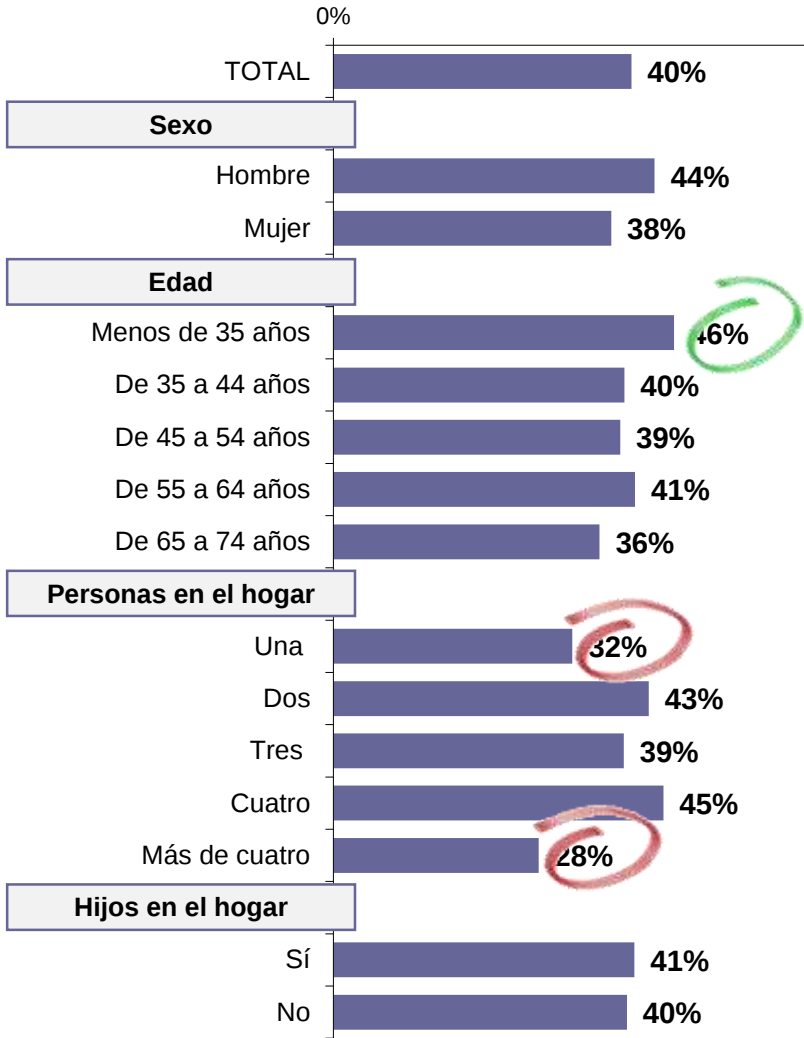
- **Declaran en mayor medida al queso Manchego como el queso de origen español más consumido:**
 - Las personas menores de 35 años.
 - Los consumidores de queso de varias veces a la semana.
 - En las zonas Levante, Centro, Madrid y Barcelona metropolitanos.
 - Los residentes en grandes núcleos urbanos.

- **Mencionan en menor medida al queso Manchego como el queso de origen español más consumido:**
 - Los hogares unipersonales y los de más de cuatro personas.
 - Los consumidores de queso con una frecuencia menor a varias veces a la semana.
 - En las zonas Norte-Centro, Noroeste y Sur.
 - Las personas residentes en municipios de 100.001 a 500.000 habitantes.

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

CITA ESPONTÁNEA DEL QUESO MANCHEGO COMO EL MÁS CONSUMIDO DE LOS QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL (P.12A)

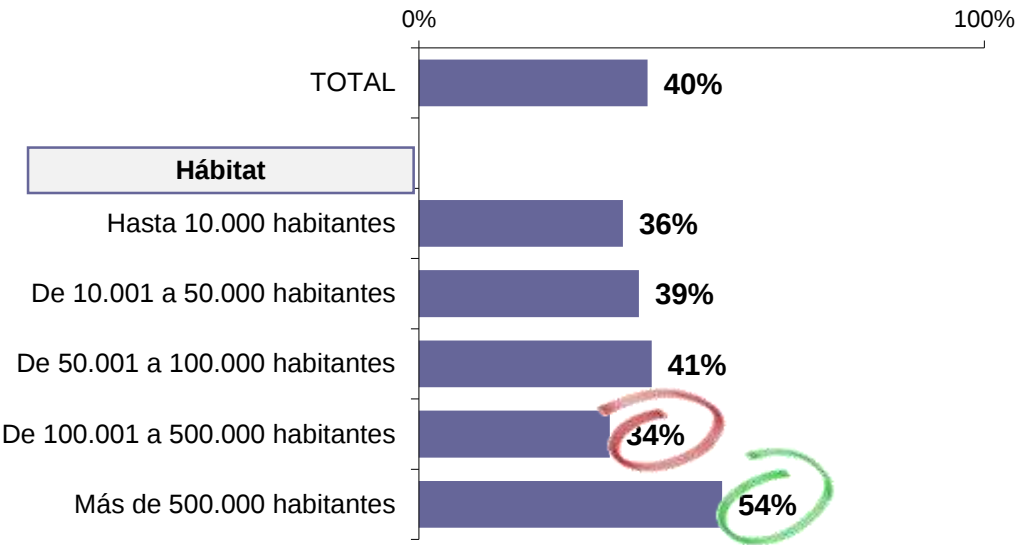
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

CITA ESPONTÁNEA DEL QUESO MANCHEGO COMO EL MÁS CONSUMIDO DE LOS QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL (P.12A)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



CITA “RELEVANTE” DE OTROS QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL COMO LOS MÁS CONSUMIDOS POR ZONA GEOGRÁFICA

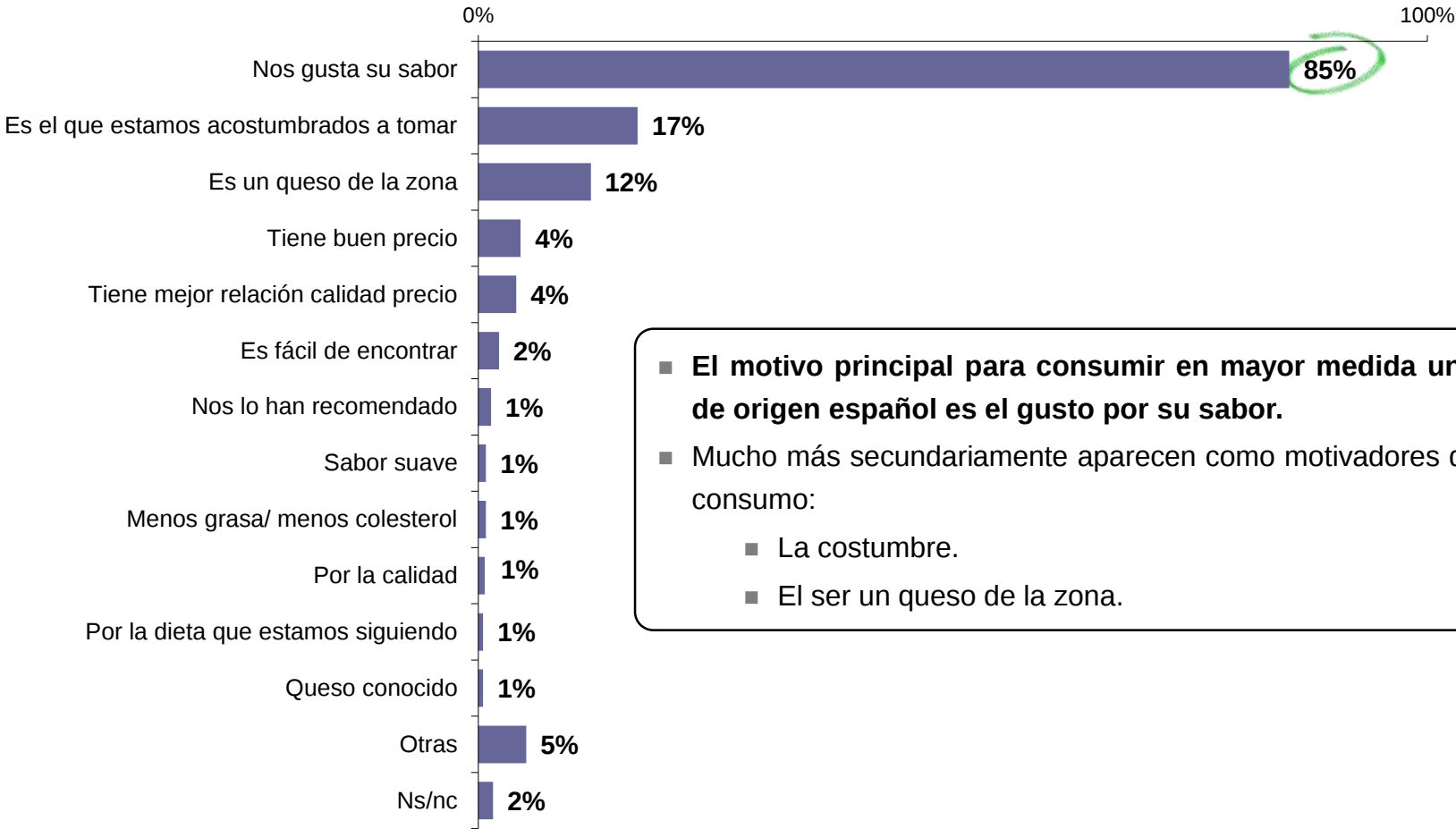
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

ZONA							
Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Mahón-Menorca (9%)	-----	Payoyo (6%)	Zamorano (7%)	Tetilla (16%) Arzúa- Ulloa (9%)	Idiazábal (19%) Roncal (6%)	-----	-----

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

¿Y POR QUÉ ESE ES EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL QUE MÁS CONSUMEN? (P.12B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- El motivo principal para consumir en mayor medida un queso de origen español es el gusto por su sabor.
- Mucho más secundariamente aparecen como motivadores de dicho consumo:
 - La costumbre.
 - El ser un queso de la zona.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

- Respecto a las segmentaciones señalar únicamente como aspectos destacables que:
 - **La motivación de ser un queso de la zona** es más relevante para citar a otros quesos de origen español con Denominación de Origen como el queso más consumido en comparación con el queso manchego.
 - El queso de Burgos registra como motivaciones diferenciales (aunque con menos peso que el gusto por el sabor) para ser el más consumido:
 - El menor contenido graso/ de colesterol.
 - La recomendación.

EL PRODUCTO QUESO

De todos modos se puede hablar de quesos españoles no de “queso de origen español”

¿Por qué decimos esto?

Porque para diferenciar un queso de origen español de un queso de origen extranjero el criterio utilizado es la variedad del queso o el estar amparado bajo una Denominación de Origen o de una procedencia geográfica calificada o por el nombre del propio queso, independientemente de si está o no bajo una D.O., o incluso por la forma de los quesos. La variedad de queso es más empleada para la identificación del queso de origen extranjero, mientras que para la identificación de queso de origen español se utilizan desde la variedad hasta las Denominaciones de Origen, pasando por algunas marcas comerciales

En cualquier caso...

Los consumidores, independientemente, de si proceden de una Comunidad Autónoma con mayor o menor grado de consumo de queso tienen un importante grado de conocimiento de diferentes “variedades” de queso, identificándolas claramente si son “variedades” de origen español o variedades de “origen extranjero”

“

Sabes si el queso es español o extranjero por la variedad del queso, un Manchego sabes de dónde es y un Camembert también.

”

“

Sabes el origen del queso por la Denominación de Origen, por la etiqueta, y por su forma, el color de la corteza,...

”

Consumidores

■ Así se han mencionado como:

**“VARIEDADES” DE QUESO DE
ORIGEN ESPAÑOL**



- Los participantes en las reuniones de grupo han referido (sin ánimo de ser exhaustivos):
 - Queso manchego,
 - Queso de Zamora,
 - Gamonedo,
 - Cabrales,
 - Torta del Casar,
 - Idiazábal,
 - Roncal,
 - Queso de tetilla,
 - Queso de "Burgos",
 -

Con un cierto condicionamiento de proximidad geográfica en el conocimiento de las distintas variedades



**“VARIEDADES” DE QUESO DE
ORIGEN EXTRANJERO**

- Los participantes en las reuniones de grupo han referido (sin ánimo de ser exhaustivos):
 - Camembert,
 - Roquefort,
 - Gouda,
 - Edam,
 - Havarti
 - Parmesano,
 - Mozzarella,
 - Cheddar,
 - Emmental
 - Gruyère
 - ...

Conocimiento más homogéneo, condicionado seguramente por la oferta comercial de estas variedades

Consumidores

EL PRODUCTO QUESO

■ En definitiva

Independientemente del grado de conocimiento de variedades de queso tanto español como extranjero, los consumidores tienen claro el origen de las distintas variedades de queso que conocen, de si esas variedades son de origen español o de origen extranjero.

Otra cosa diferente es el grado de influencia que pueda tener esa distinción a la hora de comprar y consumir un queso de un origen u otro.

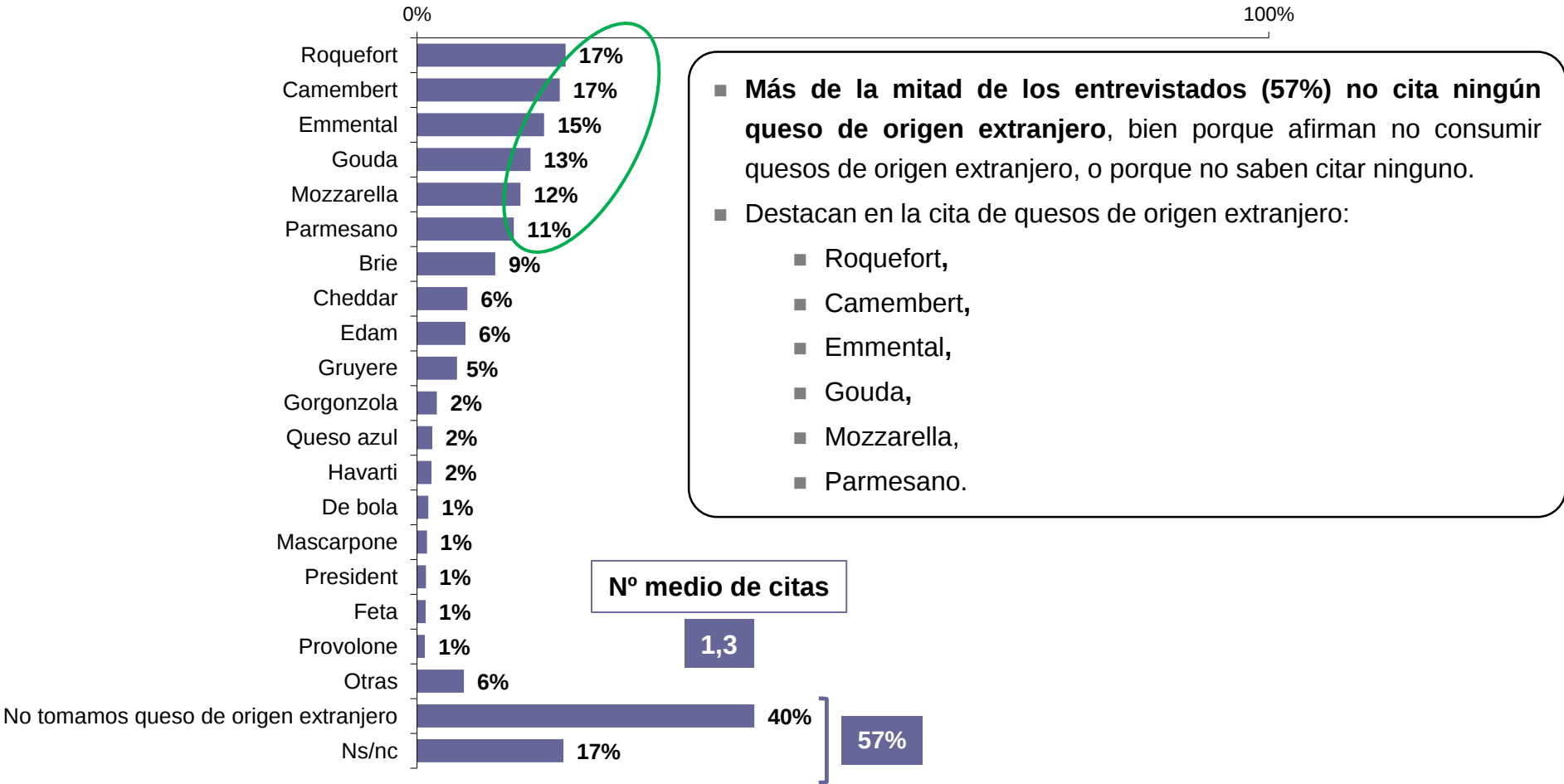
Consumidores

B.5.2. EL QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO

B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN EXTRANJERO CONOCE USTED? (P.13A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

- Teniendo en cuenta los resultados de la página anterior se va a analizar el consumo y la no cita de quesos de origen extranjero, más que los quesos citados.

- Refieren en menor medida quesos de origen extranjero:
 - La personas de 65 a 74 años.
 - Los hogares unipersonales y de más de cuatro personas.
 - Las personas que consumen quesos con una frecuencia inferior a varias veces por semana.
 - Las personas que consumen uno o dos tipos de quesos.
 - En las zonas Sur y Noroeste.
 - Las personas residentes en poblaciones de 100.001 a 500.000 habitantes.

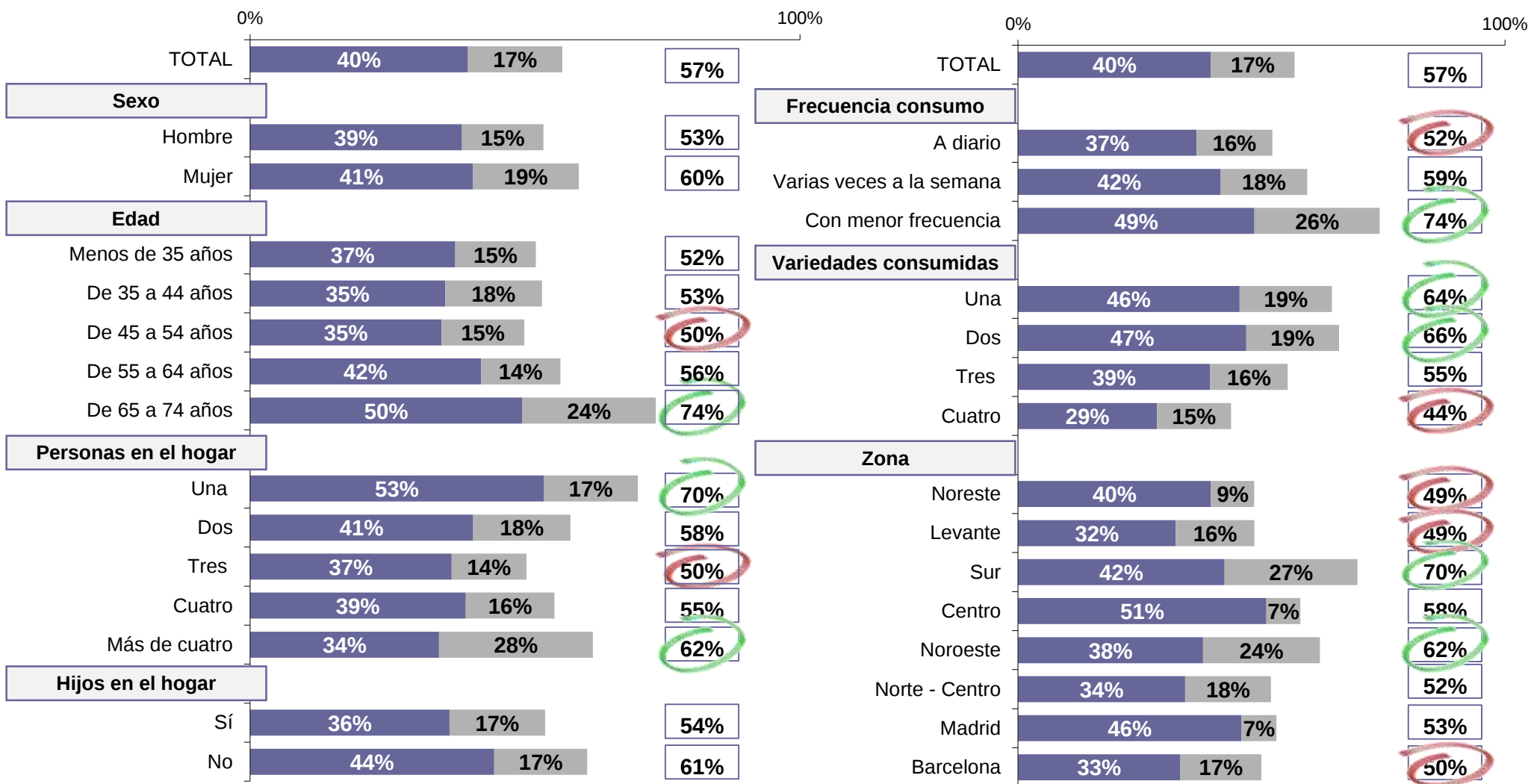
- Mencionan en mayor medida queso de origen extranjero:
 - Las personas de 45 a 54 años.
 - Los hogares con tres personas.
 - Los consumidores diarios de queso.
 - Aquellas personas que consumen cuatro tipos de quesos diferentes en su hogar.
 - En las zonas Noreste, Levante y Barcelona metropolitana.
 - En los municipios de 50.001 a 100.000 habitantes y demás de 500.000 habitantes.

- Poner de relieve que en el Madrid metropolitano, la zona Centro y los grandes núcleos urbanos, aunque no están entre los que menos citan quesos de origen extranjero, sí están entre los que declaran mayor no consumo de estos quesos.

B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

CITA DE NO CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO + NS/NC (P.13A)

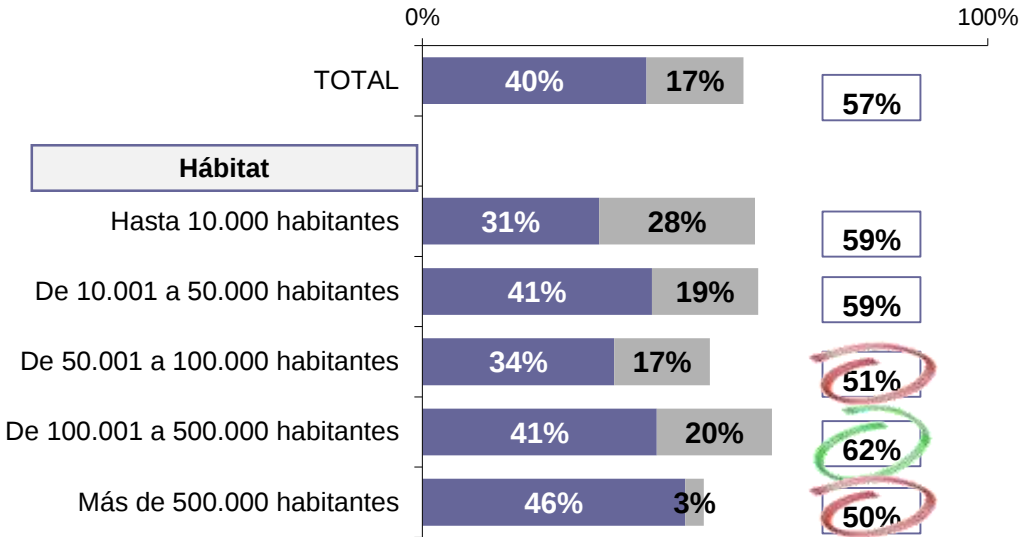
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

CITA DE NO CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO + NS/NC (P.13A)

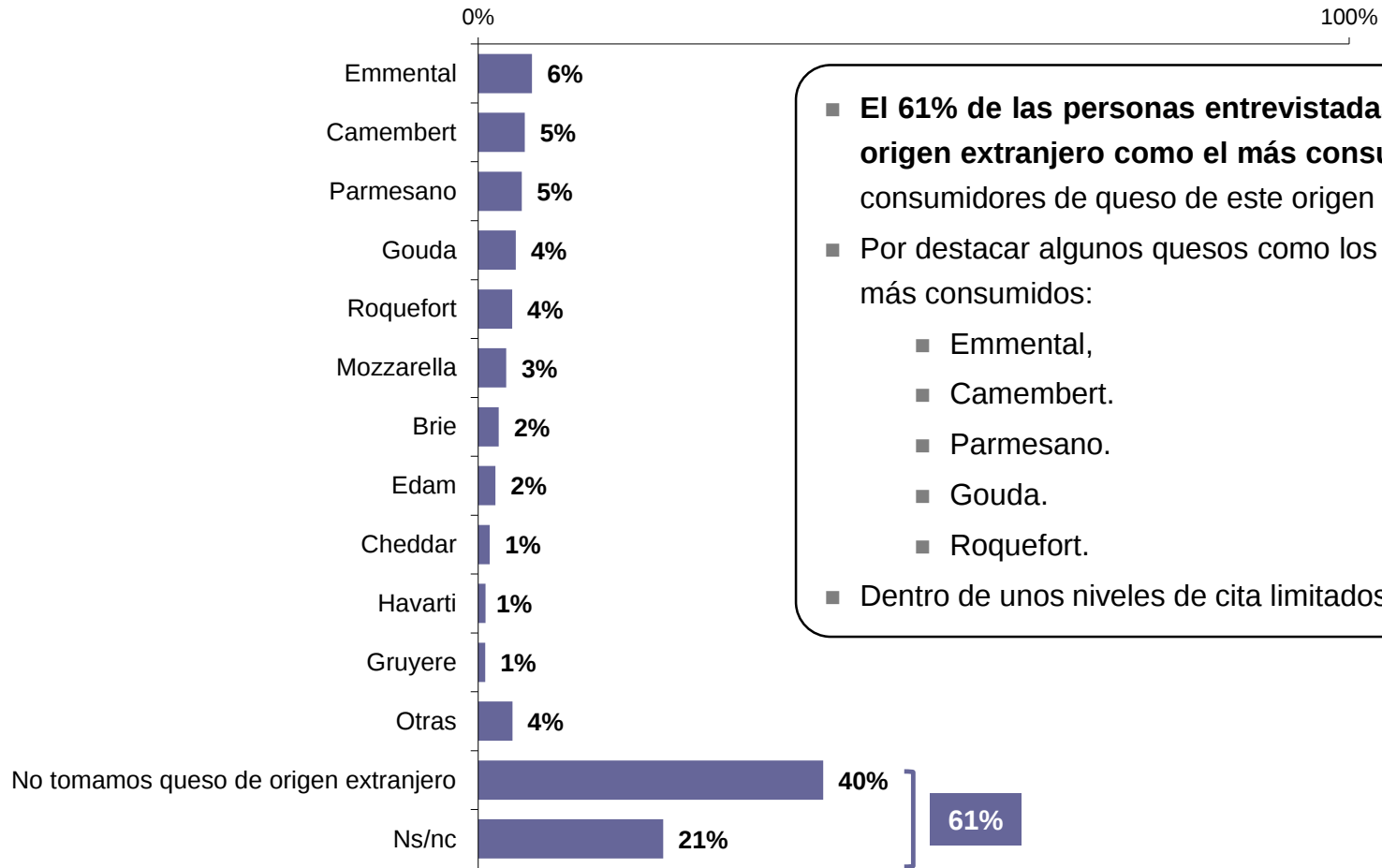
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

Y DE ESOS QUESOS DE ORIGEN EXTRANJERO, ¿CUÁL ES EL QUE SE CONSUME MÁS EN SU HOGAR? (P.13B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- **El 61% de las personas entrevistadas no cita ningún queso de origen extranjero como el más consumido**, ya que al 40% de no consumidores de queso de este origen se suma un 21% de Ns/nc.
- Por destacar algunos quesos como los quesos de origen extranjero más consumidos:
 - Emmental,
 - Camembert.
 - Parmesano.
 - Gouda.
 - Roquefort.
- Dentro de unos niveles de cita limitados.

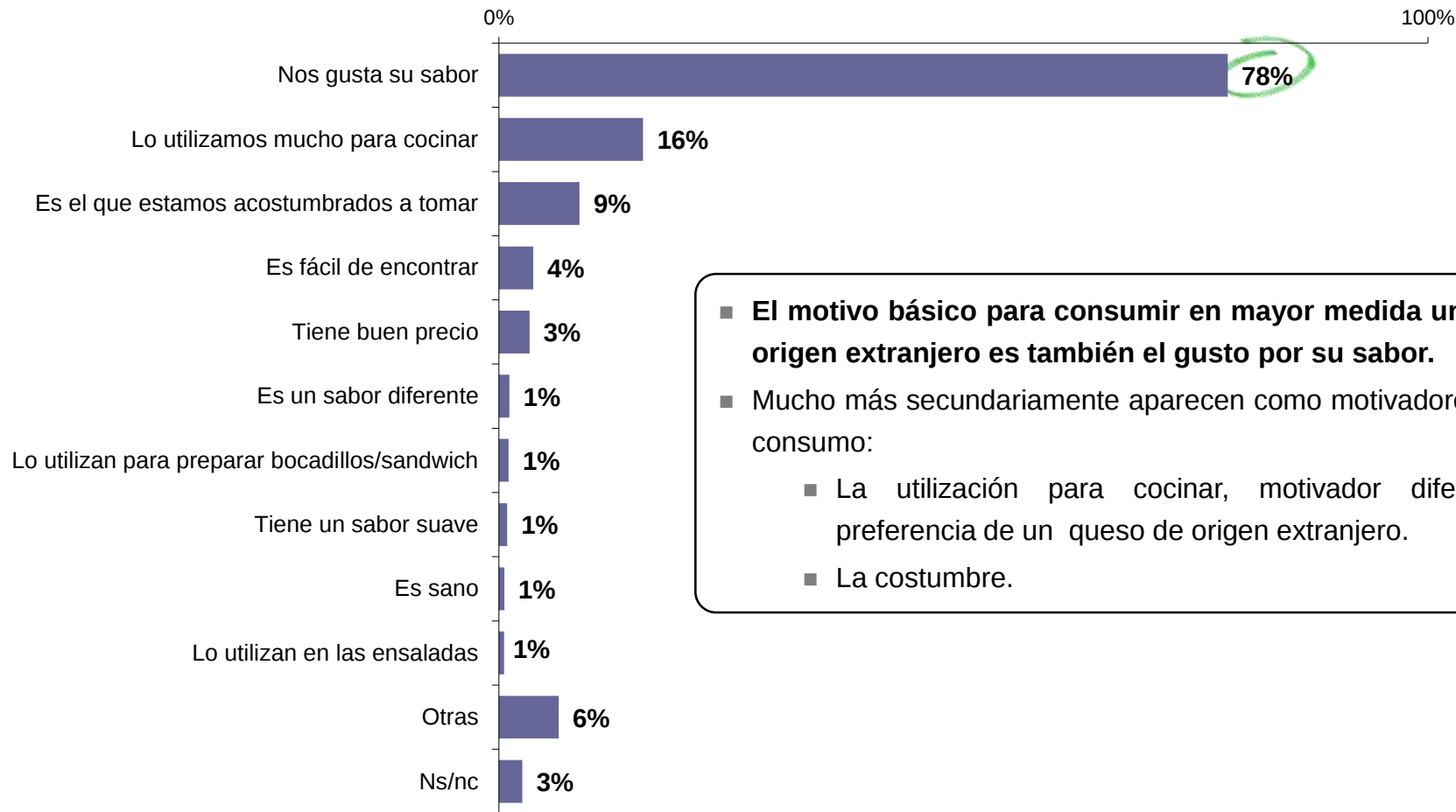
* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

- Dado el reducido nivel de cita de los quesos extranjeros como los más consumidos...
- ...y que coinciden los colectivos que no consumen y/o no citan ningún queso de origen extranjero en mayor y en menor medida respecto a la pregunta del conocimiento...
- ...No se efectuarán análisis en función de las segmentaciones que se vienen comentando a lo largo del informe.

B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

¿Y POR QUÉ ESE ES EL QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO QUE MÁS CONSUMEN? (P.13C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- **El motivo básico para consumir en mayor medida un queso de origen extranjero es también el gusto por su sabor.**
- Mucho más secundariamente aparecen como motivadores de dicho consumo:
 - La utilización para cocinar, motivador diferencial de preferencia de un queso de origen extranjero.
 - La costumbre.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

¿Y POR QUÉ ESE ES EL QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO QUE MÁS CONSUMEN? (P.13C)*
 - PRINCIPALES QUESOS CITADOS Y PRINCIPALES MOTIVOS -
 Base: Consumidores de cada queso

	TOTAL	QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO						
		Mozzella	Parmesano	Brie	Camembert	Roquefort	Gouda	Emmental
Nos gusta su sabor	78%	52%	75%	89%	90%	81%	87%	71%
Lo utilizamos mucho para cocinar	16%	54%	31%	4%	6%	11%	5%	12%
Es el que estamos acostumbrados a tomar	9%	15%	10%	14%	7%	2%	8%	13%
Es fácil de encontrar	4%	3%	2%	6%	---	8%	2%	4%

- Destaca el motivo de utilización para cocinar el queso Mozzarella y Parmesano como los quesos de origen extranjero de mayor consumo. Al tiempo que en relación con el queso Mozzarella se refiere en mucha menor medida, que para el resto de quesos el que gusta su sabor como motivo del queso preferente de origen extranjero.

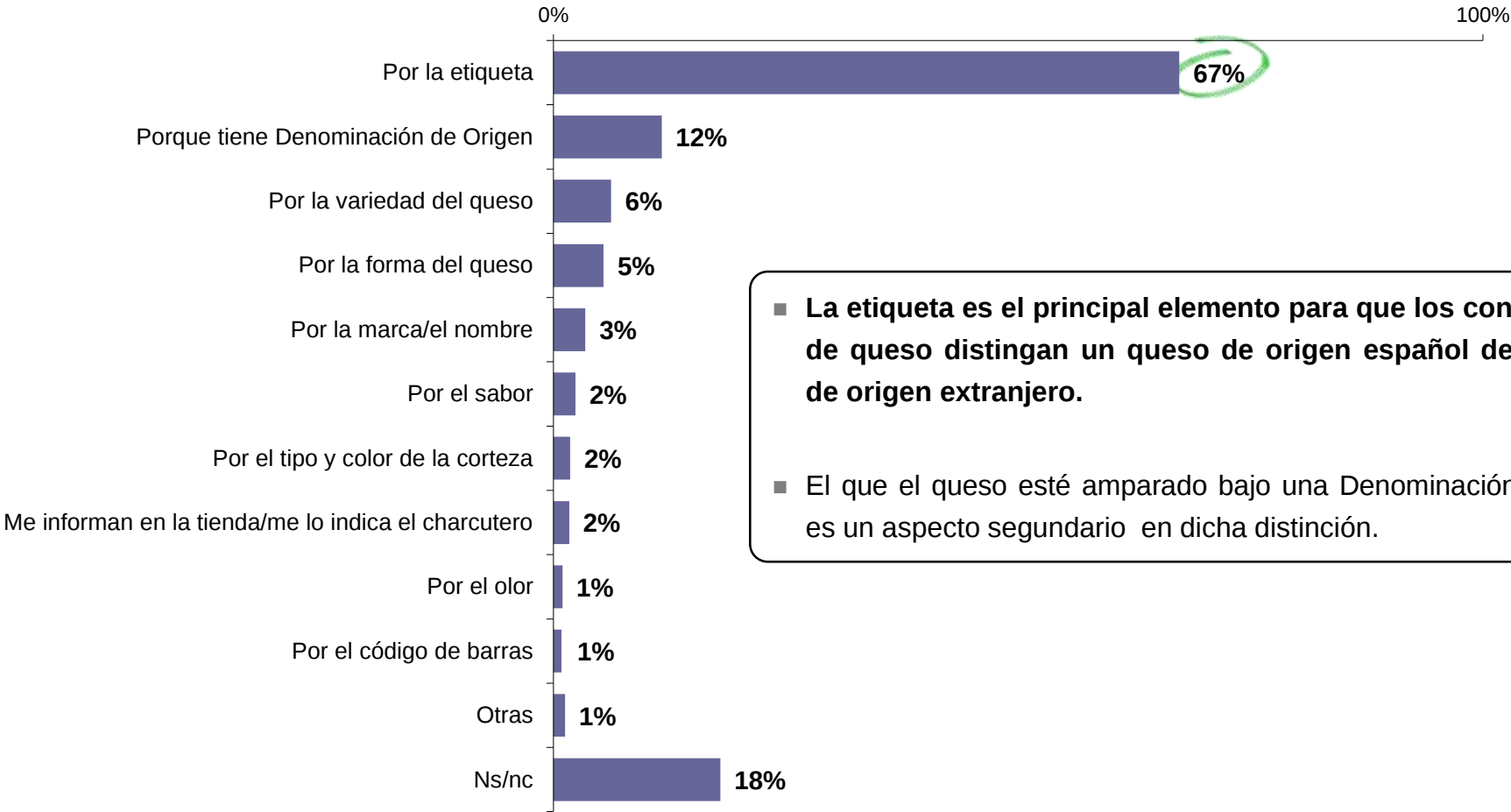
* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.5.3. DIFERENCIACIÓN DEL ORIGEN DEL QUESO

B.5.3. El origen del queso – Diferenciación del origen del queso

¿CÓMO SABEN SI UN QUESO ES DE ORIGEN ESPAÑOL O DE ORIGEN EXTRANJERO? (P.14)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5.3. El origen del queso – Diferenciación del origen del queso

¿CÓMO SABEN SI UN QUESO ES DE ORIGEN ESPAÑOL O DE ORIGEN EXTRANJERO? (P.14)*
- PRINCIPALES CRITERIOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Por la etiqueta	67%	74%	62%	63%	77%	67%	62%	66%
Porque tiene Denominación de Origen	12%	11%	12%	9%	11%	12%	11%	16%
Por la variedad del queso	6%	6%	7%	4%	3%	7%	7%	10%
Por la forma del queso	5%	6%	5%	6%	6%	7%	6%	3%
Por la marca/el nombre	3%	5%	2%	5%	4%	3%	2%	2%

- La etiqueta es un aspecto más relevante para los hombres y personas de 35 a 44 años para saber si un queso es de origen español o extranjero.
- Comparativamente la Denominación de Origen lo es más para las personas de 65 a 74 años.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.5.3. El origen del queso – Diferenciación del origen del queso

¿CÓMO SABEN SI UN QUESO ES DE ORIGEN ESPAÑOL O DE ORIGEN EXTRANJERO? (P.14)*
- PRINCIPALES CRITERIOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Por la etiqueta	67%	73%	65%	72%	60%	69%	66%	66%
Porque tiene Denominación de Origen	12%	10%	11%	13%	10%	12%	9%	12%
Por la variedad del queso	6%	7%	6%	8%	6%	5%	5%	5%
Por la forma del queso	5%	6%	3%	7%	5%	5%	4%	4%
Por la marca/el nombre	3%	4%	6%	3%	5%	2%	3%	3%

■ La etiqueta es un aspecto más determinante para los hogares, saber si un queso es de origen español o extranjero.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.5.3. El origen del queso – Diferenciación del origen del queso

¿CÓMO SABEN SI UN QUESO ES DE ORIGEN ESPAÑOL O DE ORIGEN EXTRANJERO? (P.14)*
 - PRINCIPALES CRITERIOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Por la etiqueta	67%	67%	68%	69%	66%	68%	68%	67%
Porque tiene Denominación de Origen	12%	13%	11%	7%	13%	10%	15%	9%
Por la variedad del queso	6%	7%	5%	2%	10%	6%	5%	4%
Por la forma del queso	5%	7%	4%	3%	5%	7%	3%	7%
Por la marca/el nombre	3%	3%	4%	3%	2%	3%	3%	5%

- No hay grandes diferencias a la hora de determinar si un queso es de origen español o extranjero en función de la frecuencia de consumo de queso y el número de tipos de queso diferentes consumidos en el hogar.
- Si acaso señalar que comparativamente, los consumidores de queso de menor frecuencia refieren en menor medida las D.O. como elemento para discriminar el origen , español o extranjero, de un determinado queso.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿CÓMO SABEN SI UN QUESO ES DE ORIGEN ESPAÑOL O DE ORIGEN EXTRANJERO? (P.14)*
 - PRINCIPALES CRITERIOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Por la etiqueta	67%	67%	56%	66%	72%	73%	64%	78%	68%
Porque tiene Denominación de Origen	12%	21%	10%	12%	11%	4%	3%	19%	11%
Por la variedad del queso	6%	---	11%	7%	2%	4%	3%	11%	4%
Por la forma del queso	5%	4%	1%	6%	11%	5%	5%	8%	4%
Por la marca/el nombre	3%	6%	1%	2%	3%	6%	9%	1%	4%

- La etiqueta es un aspecto más importante en el Madrid metropolitano para saber si un queso es de origen español o extranjero, siendo también de mayor importancia en las zonas Noreste y Centro. Sin embargo lo es menos en Levante, a pesar de que es el aspecto más determinante.
- Las D.O. es un criterio relativamente más importante en la zona Noreste y en el Madrid metropolitano, mientras que apenas entra en juego en la zona Norte Centro.
- La variedad del queso es más referido como aspecto de diferenciación en Levante y menos en la zona Centro, zona donde cobra más importancia la forma del queso.
- En la zona Norte-Centro la marca nombre del queso es relativamente más relevante en la diferenciación .

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.5.3. El origen del queso – Diferenciación del origen del queso

¿CÓMO SABEN SI UN QUESO ES DE ORIGEN ESPAÑOL O DE ORIGEN EXTRANJERO? (P.14)*
 - PRINCIPALES CRITERIOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Por la etiqueta	67%	64%	65%	65%	70%	72%
Porque tiene Denominación de Origen	12%	7%	6%	16%	9%	23%
Por la variedad del queso	6%	2%	2%	5%	7%	15%
Por la forma del queso	5%	5%	5%	5%	3%	9%
Por la marca/el nombre	3%	4%	4%	2%	4%	3%

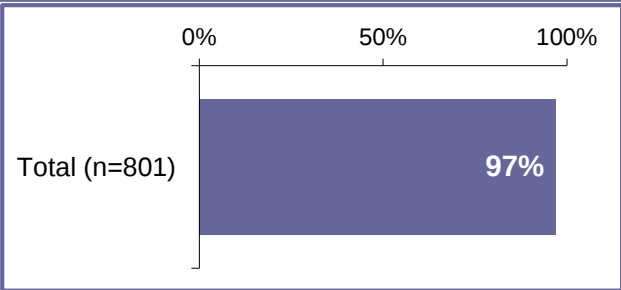
- A medida que se incrementa el tamaño del hábitat se utilizan más criterios para determinar si un queso es de origen español o de origen extranjero.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

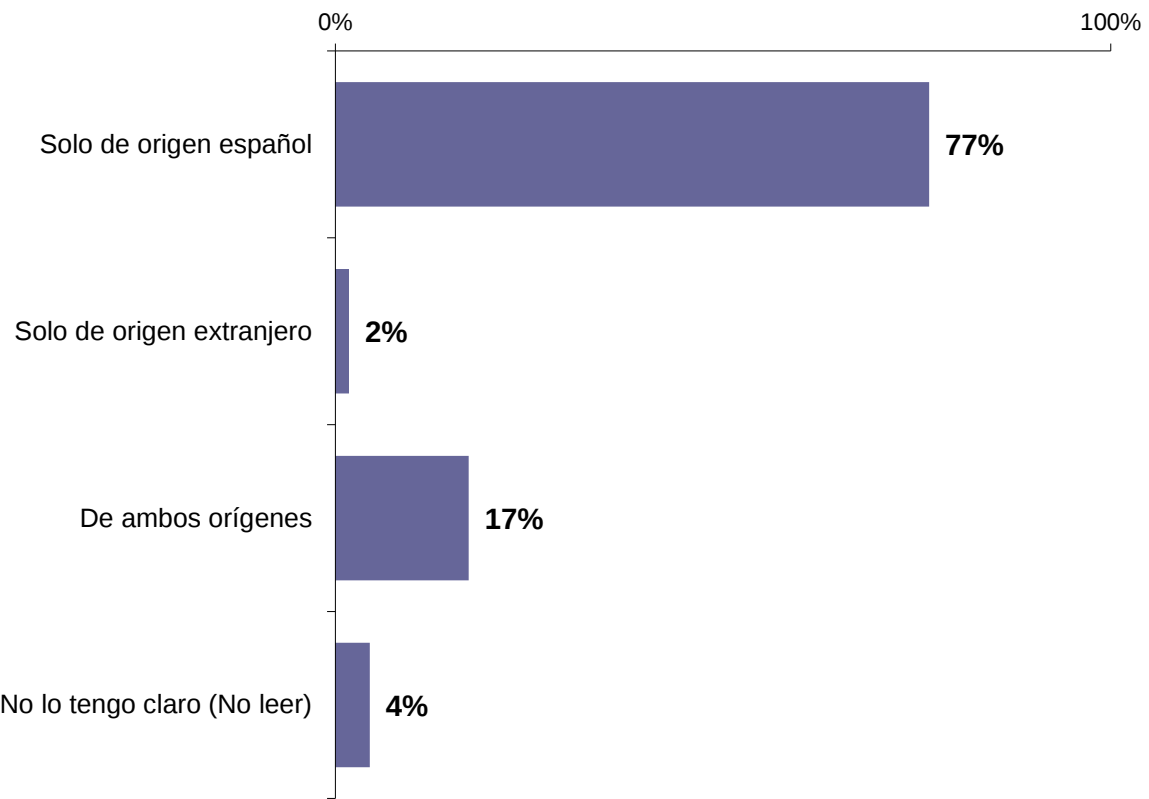
B.5.4. EL ORIGEN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESO CONSUMIDOS

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

**CONSUMIDORES DE QUESO SOLO,
(AL NATURAL, SIN COCINADO)
EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS**



DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)
Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



- Algo más de dos terceras partes de los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) afirma comer solo queso de origen español, por un 17% que declara comer tanto queso de origen español como queso de origen extranjero.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

**QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)**

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	95%	99%	92%	97%	98%	98%	99%
Solo de origen español	77%	73%	80%	67%	74%	82%	77%	83%
Solo de origen extranjero	2%	3%	1%	3%	1%	1%	---	4%
De ambos orígenes	17%	21%	14%	24%	19%	15%	19%	9%
No lo tengo claro (No leer)	4%	4%	5%	6%	6%	2%	4%	4%

- La personas mayores de 65 años afirman comer “queso solo” (al natural, sin cocinado) solo de origen español en mayor medida, mientras que las personas menores de 35 años son las que consumen tanto queso de origen español como de origen extranjero en mayor medida que otros grupos de edad.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

**QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)**

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	97%	98%	95%	96%	97%	97%
Solo de origen español	77%	82%	75%	78%	76%	79%	77%	77%
Solo de origen extranjero	2%	---	4%	1%	1%	---	1%	3%
De ambos orígenes	17%	18%	18%	15%	18%	14%	17%	18%
No lo tengo claro (No leer)	4%	---	3%	5%	5%	7%	5%	3%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) de hogares unipersonales tienden a consumir en mayor medida aún solo queso de origen español.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

**QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)**

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	96%	90%	93%	96%	98%	100%
Solo de origen español	77%	76%	76%	80%	72%	80%	81%	73%
Solo de origen extranjero	2%	2%	2%	4%	6%	1%	1%	---
De ambos orígenes	17%	18%	18%	8%	17%	15%	13%	23%
No lo tengo claro (No leer)	4%	4%	4%	7%	5%	3%	5%	4%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) que toman solo este tipo de queso consumen solo queso español en menor medida que los que consumen más tipos de queso, presentando mayor consumo solo de queso extranjero, aunque este consumo sea muy minoritario.
- Los consumidores de un mayor número diferente de tipos de queso consumen relativamente más “queso solo” (al natural, sin cocinado) tanto de origen nacional como de origen extranjero.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

QUESO “SOLO” (AL NATURAL SIN COCINADO)	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	97%	99%	100%	98%	98%	94%	91%	95%
Solo de origen español	77%	77%	74%	80%	85%	87%	80%	61%	75%
Solo de origen extranjero	2%	1%	1%	3%	1%	---	----	4%	1%
De ambos orígenes	17%	18%	21%	11%	12%	12%	18%	28%	20%
No lo tengo claro (No leer)	4%	4%	5%	6%	2%	1%	2%	7%	4%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) de las zonas Noreste y Centro declaran un mayor consumo de “queso solo” (al natural, sin cocinado) solo de origen nacional, mientras los del Madrid metropolitano presentan un consumo relativamente mayor de queso tanto de origen nacional como de origen extranjero.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)

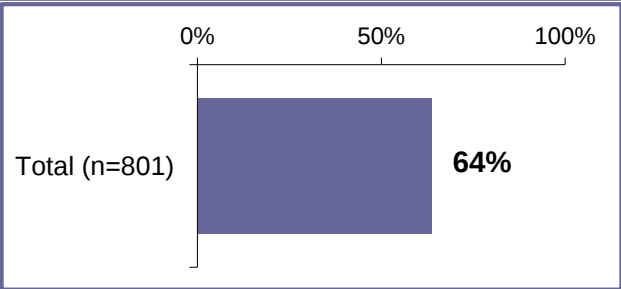
QUESO “SOLO”
(AL NATURAL SIN COCINADO)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO SOLO	97%	98%	99%	94%	97%	95%
Solo de origen español	77%	79%	81%	79%	72%	72%
Solo de origen extranjero	2%	2%	1%	2%	3%	1%
De ambos orígenes	17%	11%	13%	17%	19%	25%
No lo tengo claro (No leer)	4%	8%	4%	1%	6%	3%

- Los consumidores de “queso solo” (al natural, sin cocinado) residentes en los grandes centros urbanos presentan comparativamente un mayor consumo tanto de queso nacional como de queso extranjero.

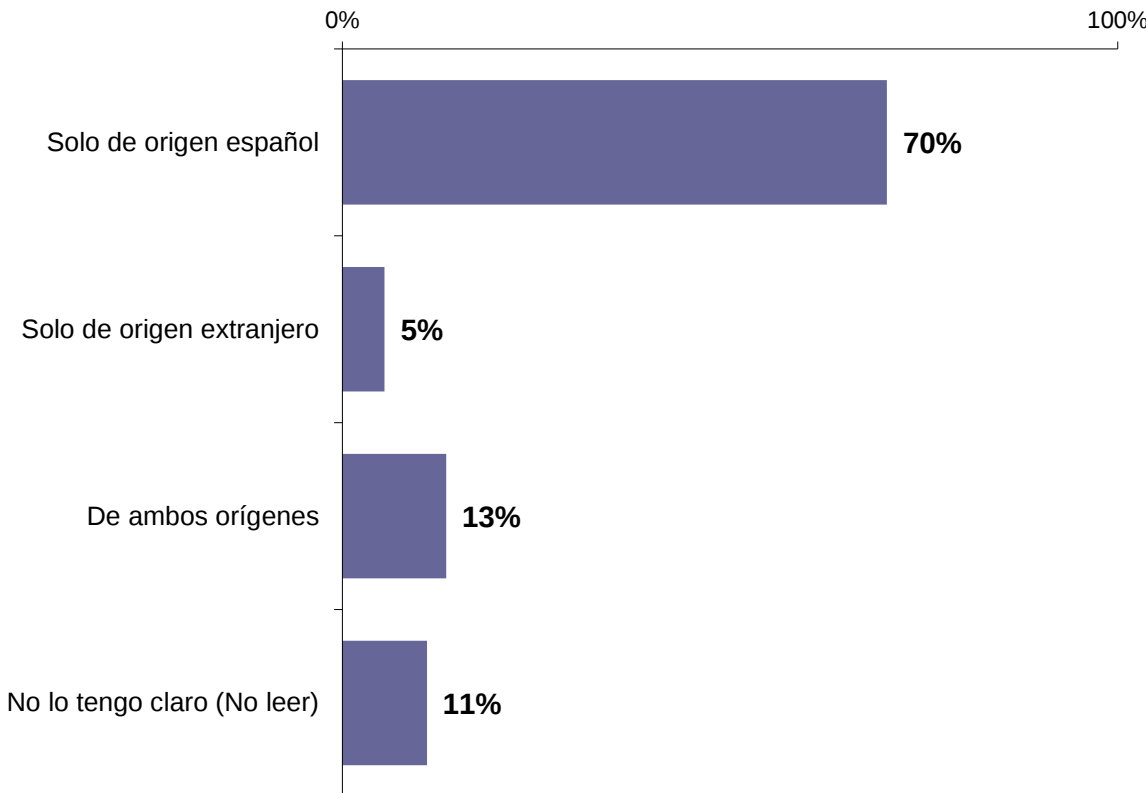
B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

**CONSUMIDORES DE QUESO
EN LONCHAS ENVASADO**



DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado



- Los consumidores de queso en lonchas envasado consumen mayoritariamente solo queso de origen español. Un 13% señala consumir este tipo de queso tanto de origen nacional como extranjero.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	67%	61%	79%	77%	71%	53%	34%
Solo de origen español	70%	67%	73%	64%	64%	75%	79%	81%
Solo de origen extranjero	5%	6%	5%	7%	4%	9%	3%	2%
De ambos orígenes	13%	17%	10%	17%	21%	10%	6%	3%
No lo tengo claro (No leer)	11%	10%	12%	13%	11%	6%	12%	14%

- Los consumidores de queso en lonchas envasado mayores de 64 años consumen en mayor medida solo queso de origen español, mientras que quienes tienen de 35 a 44 años presentan relativamente un consumo mayor tanto de queso de origen nacional como de queso extranjero.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	46%	49%	69%	75%	79%	73%	50%
Solo de origen español	70%	78%	72%	67%	68%	79%	69%	74%
Solo de origen extranjero	5%	---	7%	6%	4%	7%	6%	5%
De ambos orígenes	13%	14%	12%	14%	16%	7%	14%	12%
No lo tengo claro (No leer)	11%	8%	10%	13%	12%	7%	12%	10%

- Los hogares con mayor número de personas menciona que consume más queso en lonchas envasado solo de origen español.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	66%	63%	51%	5%	58%	83%	100%
Solo de origen español	70%	70%	70%	74%	37%	67%	78%	67%
Solo de origen extranjero	5%	5%	6%	3%	---	8%	4%	5%
De ambos orígenes	13%	15%	12%	4%	29%	14%	8%	17%
No lo tengo claro (No leer)	11%	9%	12%	18%	34%	10%	9%	11%

- Quienes solo consumen queso en lonchas envasado presentan una dificultad importante para determinar si el queso que consumen es español o extranjero.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

QUESO EN LONCHAS ENVASADO

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	63%	59%	60%	54%	69%	79%	63%	68%
Solo de origen español	70%	64%	69%	86%	68%	83%	68%	49%	63%
Solo de origen extranjero	5%	5%	3%	2%	6%	1%	8%	15%	6%
De ambos orígenes	13%	23%	15%	5%	13%	13%	11%	16%	18%
No lo tengo claro (No leer)	11%	8%	13%	7%	13%	3%	13%	20%	12%

- En las zonas Sur y Noroeste los consumidores de lonchas de queso envasado son los que afirman en mayor medida consumir este tipo de queso solo (al natural, sin cocinado) de origen español, mientras que lo refieren en menor medida en el Madrid metropolitano, ya que señalan en mayor medida que otras zonas toman solo queso de origen extranjero y no tener claro el origen del queso en lonchas envasado que consumen.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso en lonchas envasado

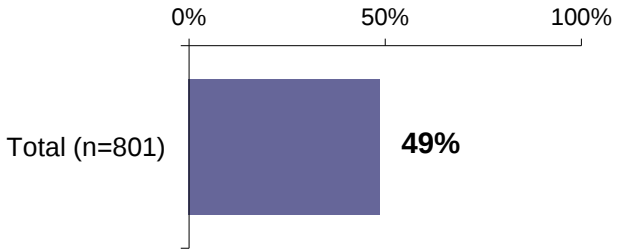
QUESO EN LONCHAS ENVASADO

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO EN LONCHAS ENVASADO	64%	62%	58%	63%	71%	62%
Solo de origen español	70%	75%	74%	71%	71%	61%
Solo de origen extranjero	5%	5%	5%	3%	5%	9%
De ambos orígenes	13%	6%	16%	20%	12%	14%
No lo tengo claro (No leer)	11%	15%	5%	7%	11%	16%

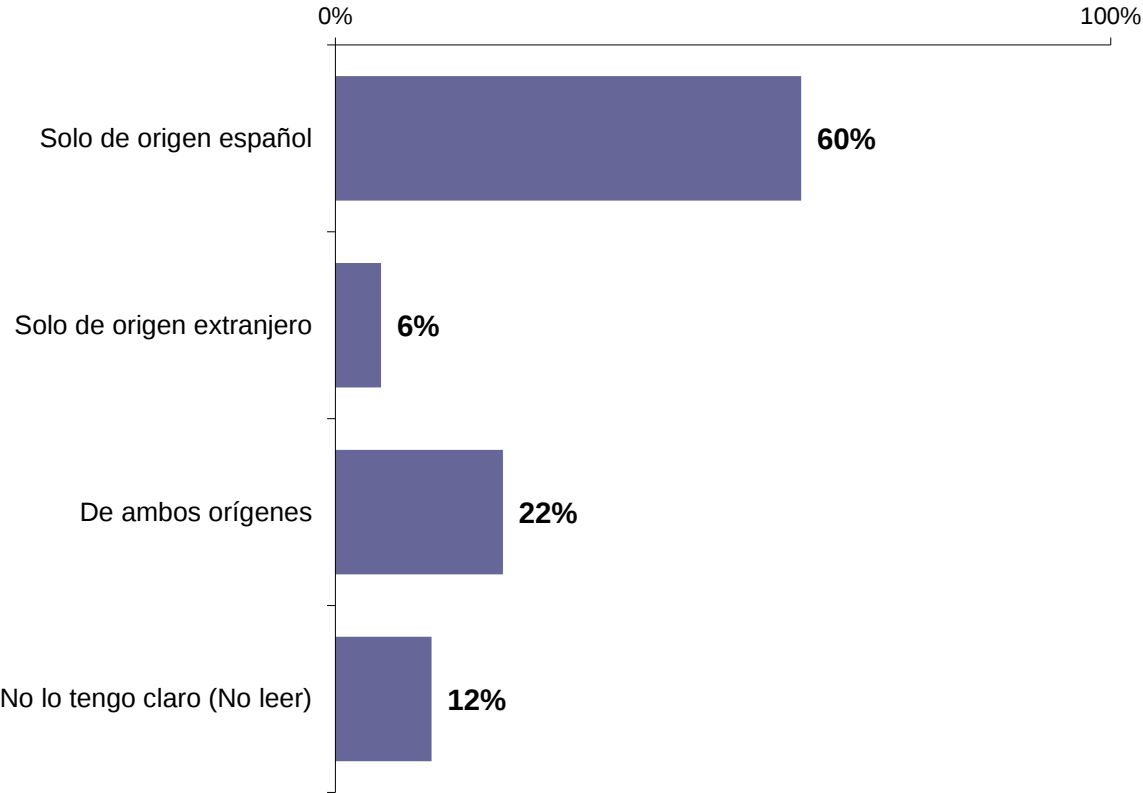
- A medida que se incrementa el tamaño del hábitat se reduce el consumo de queso en lonchas envasado solo de origen español.

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

CONSUMIDORES DE QUESO PARA COCINAR (GRATINAR, PIZZA, POLVO,...)



DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)
Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar



■ En el queso para cocinar es en el que se da un mayor uso cambiando de queso nacional y queso extranjero, aun cuando es mayoritaria la utilización solo de queso de origen español.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	46%	51%	58%	51%	55%	46%	31%
Solo de origen español	60%	56%	63%	49%	50%	70%	64%	79%
Solo de origen extranjero	6%	5%	7%	7%	10%	4%	5%	2%
De ambos orígenes	22%	28%	17%	29%	27%	19%	14%	12%
No lo tengo claro (No leer)	12%	11%	13%	16%	13%	8%	18%	7%

- Los consumidores de queso para cocinar mayores de 64 años consumen en mayor medida solo queso de origen español, mientras que quienes tienen menos de 35 años presentan relativamente un consumo mayor tanto de queso de origen nacional como de queso extranjero que otros grupos de edad.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	33%	42%	53%	56%	53%	55%	39%
Solo de origen español	60%	69%	63%	63%	52%	65%	57%	65%
Solo de origen extranjero	6%	---	7%	6%	5%	6%	6%	5%
De ambos orígenes	22%	19%	19%	20%	27%	18%	23%	20%
No lo tengo claro (No leer)	12%	11%	11%	11%	16%	10%	14%	10%

- Los hogares unipersonales declaran comparativamente más que se consume queso para cocinar solo de origen español, al igual que en los hogares sin hijos.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	51%	48%	34%	1%	21%	63%	100%
Solo de origen español	60%	57%	62%	79%	53%	59%	67%	56%
Solo de origen extranjero	6%	7%	5%	4%	---	---	5%	8%
De ambos orígenes	22%	24%	19%	11%	---	30%	17%	23%
No lo tengo claro (No leer)	12%	12%	14%	6%	47%	11%	11%	13%

- A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso aumenta el consumo de queso para cocinar solo de origen español.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

QUESO PARA COCINAR

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	50%	46%	49%	48%	40%	57%	46%	53%
Solo de origen español	60%	45%	55%	77%	62%	69%	58%	47%	53%
Solo de origen extranjero	6%	12%	4%	4%	4%	3%	7%	7%	8%
De ambos orígenes	22%	35%	28%	6%	21%	18%	19%	27%	33%
No lo tengo claro (No leer)	12%	8%	13%	13%	13%	10%	16%	20%	6%

- Los consumidores de queso para cocinar de las zonas Sur y Noroeste son quienes afirman emplear solo queso de origen nacional en mayor medida, mientras que los de la zona Noreste y del Madrid y Barcelona metropolitanos son los que menos, ya que presentan un uso combinado importante del queso nacional y de queso extranjero para cocinar.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso para cocinar

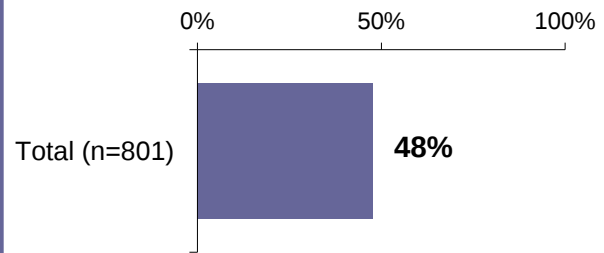
QUESO PARA COCINAR

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO PARA COCINAR	49%	52%	43%	52%	51%	48%
Solo de origen español	60%	65%	54%	58%	66%	57%
Solo de origen extranjero	6%	1%	10%	6%	5%	6%
De ambos orígenes	22%	16%	17%	31%	22%	23%
No lo tengo claro (No leer)	12%	18%	19%	5%	7%	14%

- Los residentes en ciudades pequeñas y medianas y los residente en los núcleos de población más pequeños afirma consumir queso para cocinar solo de origen español en mayor medida.
- Los residentes en municipios de 50.001 a 100.000 habitantes refieren más un uso cambiando de queso para cocinar de origen español y de origen extranjero que los residentes en otros núcleos de población.

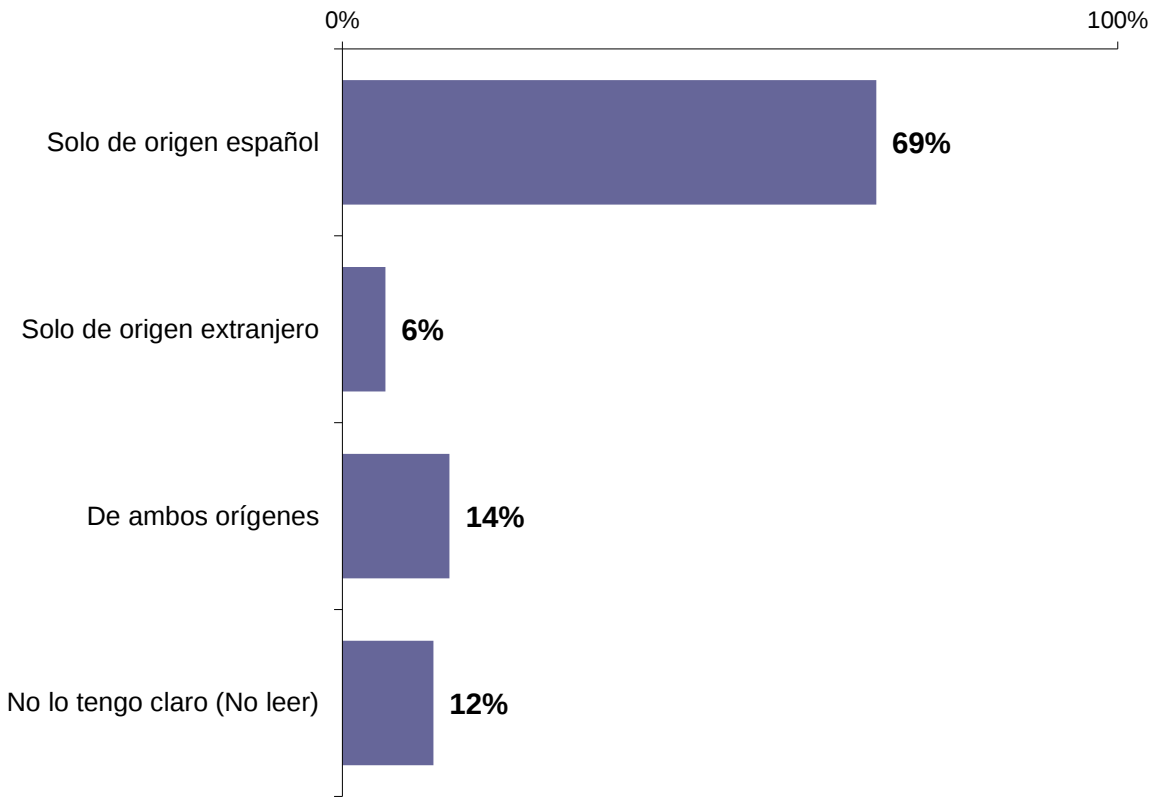
B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

CONSUMIDORES DE QUESO DE UNTAR



DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar



■ El queso de untar consumido es percibido de forma mayoritaria como queso de origen español, aunque este tipo de queso presenta el segundo consumo más alto de queso de origen extranjero tras el queso para cocinar.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	45%	50%	54%	52%	51%	42%	37%
Solo de origen español	69%	61%	75%	54%	70%	77%	69%	81%
Solo de origen extranjero	6%	8%	4%	11%	4%	5%	6%	---
De ambos orígenes	14%	19%	10%	21%	15%	10%	8%	11%
No lo tengo claro (No leer)	12%	12%	11%	15%	11%	8%	16%	8%

- Los consumidores de queso de untar mayores de 64 años consumen en mayor medida solo queso de origen español, mientras que quienes tienen menos de 35 años presentan relativamente un consumo mayor tanto de queso de origen nacional como de queso extranjero y solo de queso extranjero que otros grupos de edad.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	43%	41%	49%	52%	61%	52%	41%
Solo de origen español	69%	82%	67%	69%	64%	80%	67%	73%
Solo de origen extranjero	6%	---	6%	5%	7%	5%	6%	5%
De ambos orígenes	14%	13%	17%	12%	17%	3%	13%	15%
No lo tengo claro (No leer)	12%	5%	11%	14%	12%	12%	14%	8%

- Los hogares unipersonales manifiestan en mayor medida que se consume queso de untar solo de origen español, al igual que en los hogares sin hijos.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	51%	47%	26%	1%	25%	56%	100%
Solo de origen español	69%	64%	75%	57%	---	78%	73%	65%
Solo de origen extranjero	6%	8%	3%	---	---	7%	6%	5%
De ambos orígenes	14%	15%	13%	5%	---	8%	11%	17%
No lo tengo claro (No leer)	12%	12%	9%	37%	100%	7%	10%	13%

- A medida que disminuye la frecuencia general de consumo de queso aumenta el desconocimiento del si el origen del queso de untar es nacional o extranjero.
- A medida que se incrementa el número de diferentes tipos de queso consumidos aumenta el consumo de queso de untar de origen extranjero, aunque el consumo de queso de untar de origen español sigue siendo mayoritario.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

QUESO DE UNTAR

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	44%	47%	43%	42%	58%	56%	51%	46%
Solo de origen español	69%	64%	63%	90%	63%	84%	61%	46%	64%
Solo de origen extranjero	6%	9%	8%	---	2%	2%	4%	16%	5%
De ambos orígenes	14%	20%	21%	2%	12%	7%	23%	20%	14%
No lo tengo claro (No leer)	12%	7%	8%	7%	22%	7%	12%	18%	18%

- Los consumidores de queso de untar de las zonas Sur y Noroeste son quienes afirman emplear solo queso de origen nacional en mayor medida, mientras que del Madrid y Barcelona metropolitanos son los que menos, ya que presentan un uso combinado importante del queso nacional y de queso extranjero para cocinar.

DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas que en su hogar se consume queso de untar

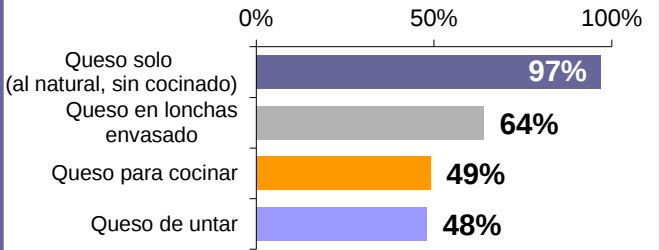
QUESO DE UNTAR

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN QUESO DE UNTAR	48%	50%	42%	49%	52%	46%
Solo de origen español	69%	74%	74%	75%	67%	57%
Solo de origen extranjero	6%	2%	5%	2%	4%	14%
De ambos orígenes	14%	13%	10%	14%	14%	19%
No lo tengo claro (No leer)	12%	11%	11%	9%	15%	11%

- En los grandes núcleos urbanos es donde más se consume queso de untar de origen extranjero, solo o combinado con el queso de untar de origen español. Aun cuando sigue siendo mayoritario el consumo de queso de untar de origen nacional.

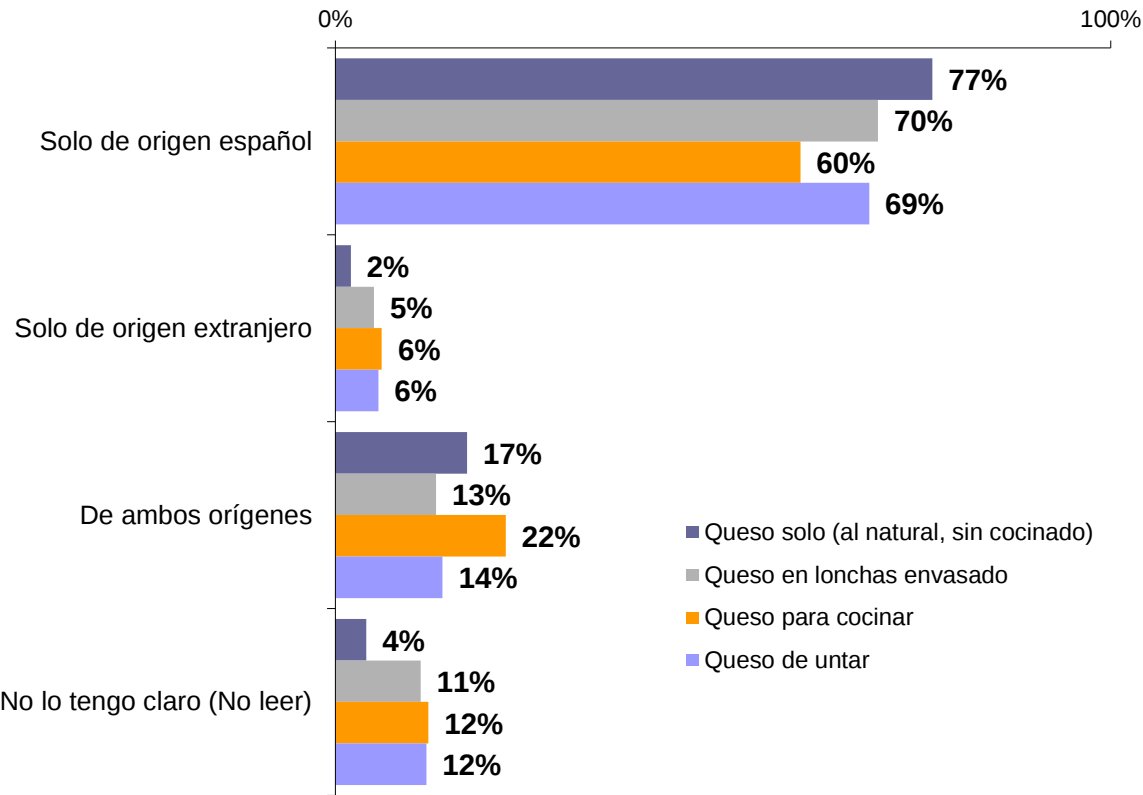
B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

TIPOS DE QUESO CONSUMIDOS



DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas consumidoras de cada uno de lo tipos de queso

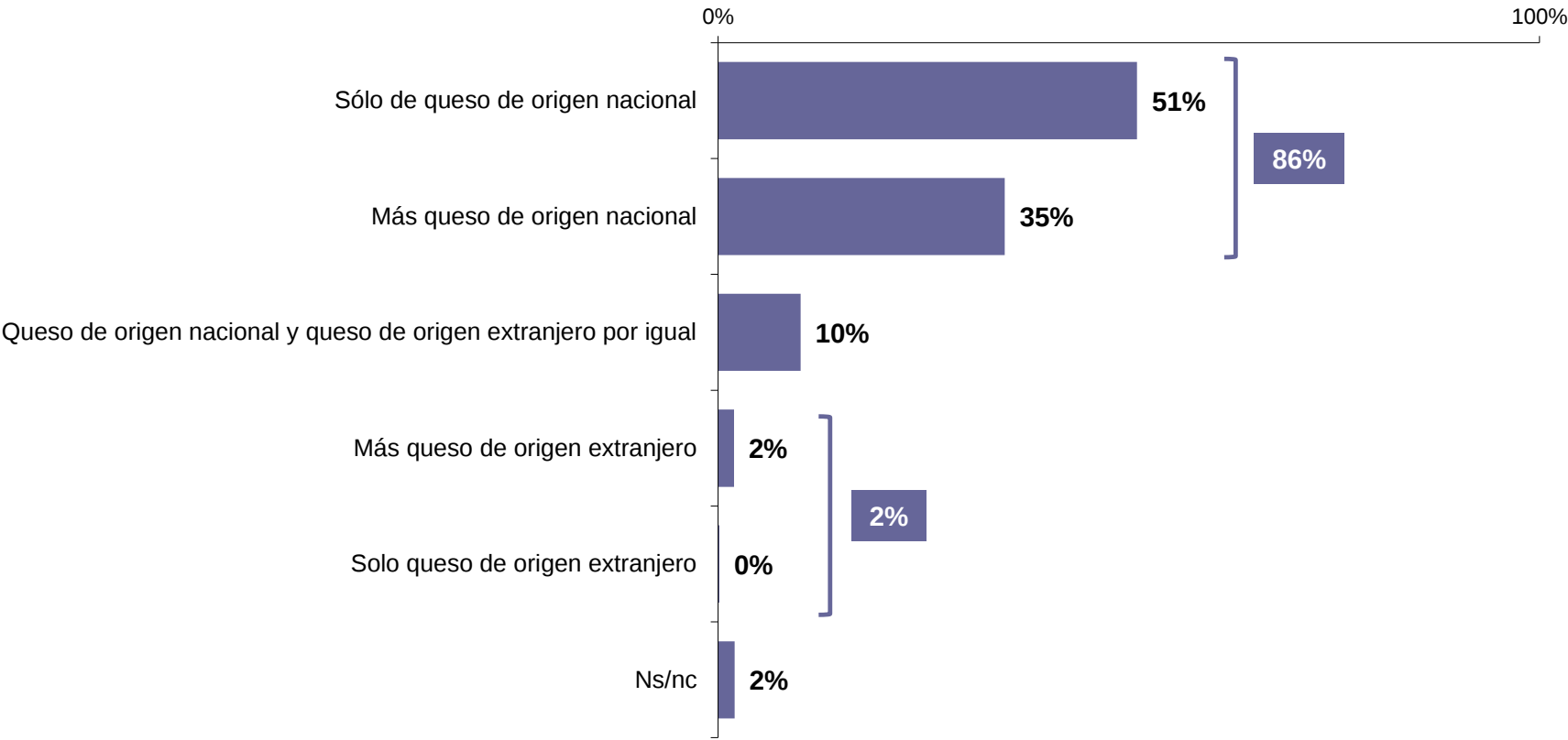


- Los consumidores de los diferentes tipos de quesos señalan mayoritariamente que el queso que consumen es solo de origen español, circunstancia que es más acusada para el “queso solo” (al natural, sin cocinado) y lo es menos para el queso para cocinar.

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

DIRÍA VD. QUE EN SU HOGAR SE CONSUME ... (P.16)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Entre los consumidores de queso entrevistados existe la percepción de que en su hogar se consume en mucha mayor medida queso español que queso extranjero, de hecho la mitad de ellos piensa que solo consumen queso de origen nacional.

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

DIRÍA VD. QUE EN SU HOGAR SE CONSUME ... (P.16)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Sólo de queso de origen nacional	51%	48%	54%	44%	42%	49%	55%	68%
Más queso de origen nacional	35%	34%	35%	34%	40%	43%	35%	23%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	15%	6%	16%	15%	6%	5%	6%
Más queso de origen extranjero	2%	2%	1%	5%	1%	2%	2%	---
Solo queso de origen extranjero	0%	0%	0%	---	1%	---	---	---
Ns/nc	2%	1%	3%	1%	2%	1%	3%	4%
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	86%	82%	89%	77%	82%	91%	90%	91%

- Dentro de la percepción de que se consume mayoritariamente queso de origen español, esta percepción es más acusada a medida que se incrementa la edad de los consumidores.

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

DIRÍA VD. QUE EN SU HOGAR SE CONSUME ... (P.16)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Sólo de queso de origen nacional	51%	60%	55%	46%	50%	47%	46%	58%
Más queso de origen nacional	35%	28%	31%	38%	38%	38%	38%	30%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	10%	10%	11%	8%	10%	10%	10%
Más queso de origen extranjero	2%	2%	2%	3%	1%	---	2%	2%
Solo queso de origen extranjero	0%	---	0%	---	---	---	---	0%
Ns/nc	2%	---	1%	2%	3%	4%	3%	1%
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	86%	88%	86%	84%	88%	86%	85%	88%

- A medida que se incrementa el tamaño del hogar descende la percepción de que en el hogar se consume solo queso de origen nacional y se va incrementado la idea de que se consume más queso de origen nacional, aunque compartido con el consumo de queso extranjero.

DIRÍA VD. QUE EN SU HOGAR SE CONSUME ... (P.16)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Sólo de queso de origen nacional	51%	46%	54%	68%	61%	56%	53%	37%
Más queso de origen nacional	35%	38%	33%	24%	28%	31%	34%	44%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	12%	8%	7%	6%	9%	8%	16%
Más queso de origen extranjero	2%	1%	3%	---	2%	2%	2%	1%
Solo queso de origen extranjero	0%	---	0%	---	1%	---	---	---
Ns/nc	2%	2%	1%	2%	1%	---	---	---
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	86%	84%	87%	91%	89%	87%	87%	81%

- La percepción de consumo solo de queso de origen nacional se incrementa a medida que se reduce la frecuencia de consumo de queso.
- A medida que aumenta el número de tipos de queso consumidos desciende esa idea.

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

DIRÍA VD. QUE EN SU HOGAR SE CONSUME ... (P.16)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Sólo de queso de origen nacional	51%	42%	47%	62%	51%	62%	47%	48%	40%
Más queso de origen nacional	35%	43%	31%	30%	41%	30%	39%	33%	42%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	12%	16%	2%	7%	7%	9%	15%	17%
Más queso de origen extranjero	2%	2%	1%	2%	1%	1%	3%	3%	2%
Solo queso de origen extranjero	0%	---	1%	---	---	---	---	---	---
Ns/nc	2%	2%	4%	4%	---	---	2%	1%	---
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	86%	84%	78%	92%	92%	92%	86%	81%	81%

- En las zonas Noroeste y Sur se tiene la idea que se consume solo de queso español en mayor medida, mientras que es en la Barcelona metropolitana, Noreste y Levante donde esta percepción está algo menos extendida.

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

DIRÍA VD. QUE EN SU HOGAR SE CONSUME ... (P.16)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Sólo de queso de origen nacional	51%	49%	62%	45%	50%	46%
Más queso de origen nacional	35%	40%	26%	39%	35%	39%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	6%	7%	14%	12%	12%
Más queso de origen extranjero	2%	2%	2%	2%	1%	3%
Solo queso de origen extranjero	0%	---	---	1%	---	---
Ns/nc	2%	4%	3%	---	2%	1%
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	86%	89%	88%	84%	85%	85%

- La percepción de consumo solo de queso de origen español es mayor en las poblaciones de 10.001 a 50.000 habitantes, siendo menor en los municipios de 50.001 a 100.000 habitantes y en los grandes núcleos urbanos.

El queso manchego el más conocido y consumido de los quesos de origen español

- Surge la duda de qué parte es el queso Manchego como tal y que parte es como "denominación" genérica" del queso de oveja.
- En el conocimiento de los quesos de origen español hay un importante componente geográfico, se tiende a conocer más algunos quesos de la zona geográfica de residencia.

El sabor del queso como principal motivador del consumo de un determinado queso español

- El sabor de queso es con gran diferencia el motivo por el que se consume el queso español más consumido.
- Secundariamente surgen como motivos de dicho consumo la costumbre y el ser un queso de la zona.

Más de la mitad de los entrevistados no cita ningún queso de origen extranjero

- No obstante, quesos como Roquefort, Camembert, Emmental, Gouda, Mozzarella, Parmesano, los más conocidos de los quesos extranjeros recogen una notoriedad espontánea superior a la de muchos quesos de origen nacional.

El sabor del queso como principal motivador del consumo de un determinado queso extranjero

- El sabor de queso es con gran diferencia el motivo por el que se consume el queso extranjero.
- Secundariamente surgen como motivos de dicho consumo la utilización para cocinar, motivo diferencial para el consumo de queso extranjero frente al nacional, y la costumbre.

La etiqueta es el elemento principal para distinguir un queso español de un queso extranjero

- Como así lo confirma el 78% de las personas entrevistadas.
- Las Denominaciones de Origen son un factor secundario (12%) en dicha distinción.

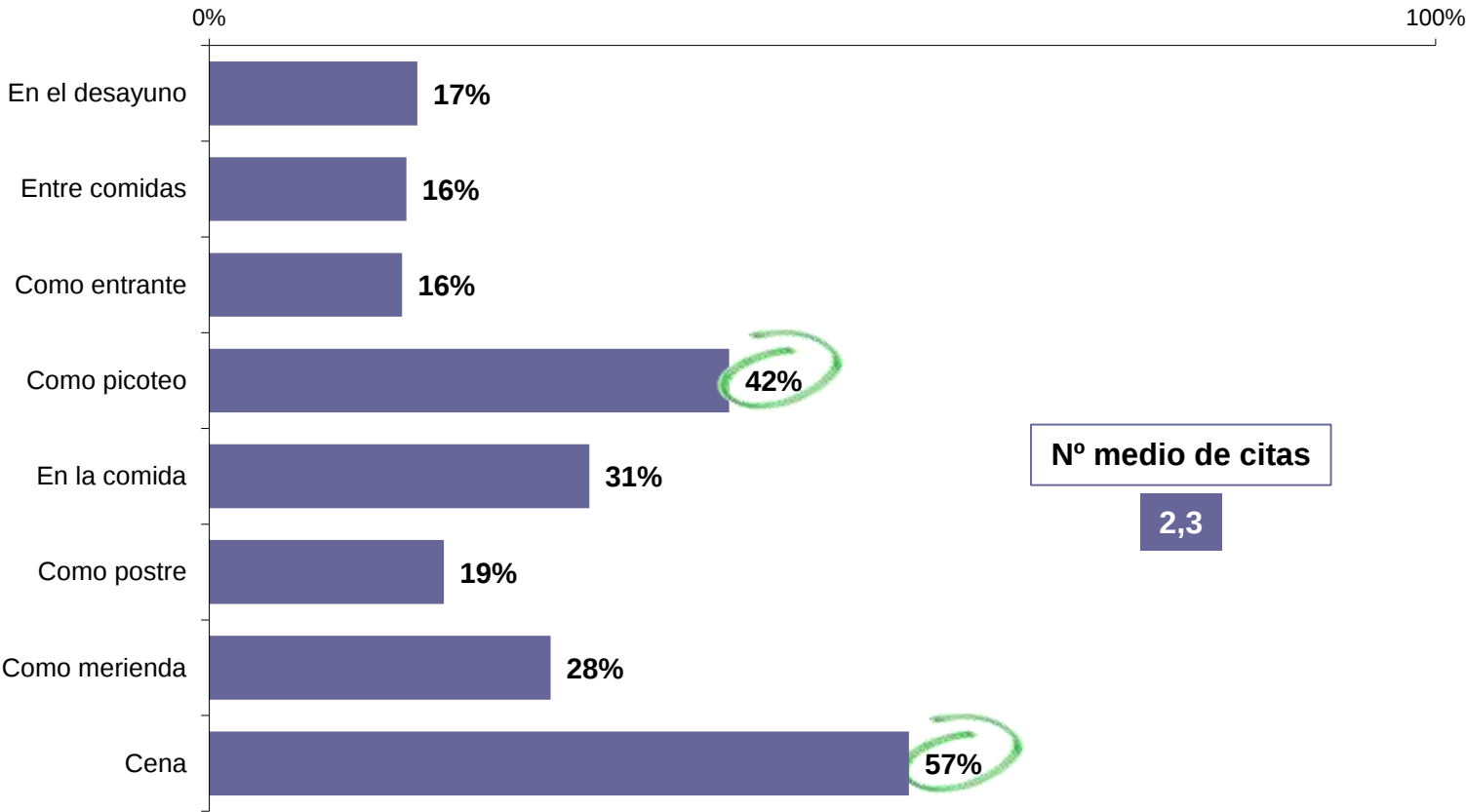
Percepción de un mayor consumo de queso español que de queso extranjero

- Tanto en general, el 86% de los consumidores afirma comer solo queso nacional o más queso nacional que extranjero.
- Otro tanto ocurre con los tipos de queso, aunque el queso para cocinar es el tipo de queso con mayor nivel de consumo de queso extranjero.

B.6. MODOS Y MOMENTOS DEL CONSUMO DE QUESO

¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Los dos momentos principales del consumo de queso es la cena y como picoteo, aunque el consumo de queso presenta una notable variedad de momentos.

¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
En el desayuno	17%	11%	22%	15%	19%	20%	17%	14%
Entre comidas	16%	17%	16%	14%	21%	15%	18%	13%
Como entrante	16%	15%	17%	10%	18%	18%	21%	14%
Como picoteo	42%	41%	44%	38%	50%	42%	42%	40%
En la comida	31%	29%	32%	42%	29%	27%	31%	25%
Como postre	19%	16%	22%	11%	22%	20%	16%	27%
Como merienda	28%	26%	29%	29%	34%	27%	30%	18%
Cena	57%	59%	55%	61%	64%	59%	49%	51%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,3	2,1	2,4	2,2	2,6	2,3	2,2	2,0

- Las mujeres tienden a tomar más queso que los hombres en el desayuno. Las personas de menos de 35 años consumen comparativamente más queso en las comidas. Las personas de 35 a 44 años presentan mayor variedad de momentos de consumo, destacando sobre otros grupos de edad el consumo como picoteo y como merienda. Las personas de 55 a 64 años toman más queso que otros grupos de edad como entrante y las personas de mayor edad presentan menor variedad de momentos de consumo de queso.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
En el desayuno	17%	13%	16%	20%	14%	25%	18%	15%
Entre comidas	16%	12%	17%	17%	13%	25%	17%	15%
Como entrante	16%	17%	15%	19%	12%	19%	16%	15%
Como picoteo	42%	31%	40%	41%	47%	46%	47%	36%
En la comida	31%	30%	31%	29%	34%	32%	29%	33%
Como postre	19%	21%	21%	20%	14%	22%	20%	19%
Como merienda	28%	18%	25%	25%	33%	38%	30%	24%
Cena	57%	54%	58%	59%	59%	48%	56%	59%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,3	2,0	2,2	2,3	2,3	2,6	2,3	2,2

- A medida que se incrementa el tamaño del hogar aumenta el número de momentos en lo que se consume queso, aunque en los hogares de más de cuatro personas es relativamente menor el consumo en las cenas.

¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
En el desayuno	17%	23%	12%	5%	14%	11%	21%	22%
Entre comidas	16%	17%	15%	17%	15%	11%	13%	25%
Como entrante	16%	18%	14%	11%	15%	16%	9%	22%
Como picoteo	42%	40%	46%	39%	40%	34%	43%	52%
En la comida	31%	33%	30%	21%	26%	28%	32%	37%
Como postre	19%	25%	15%	4%	19%	15%	20%	23%
Como merienda	28%	29%	27%	18%	19%	27%	27%	37%
Cena	57%	60%	56%	47%	49%	53%	63%	62%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,3	2,4	2,2	1,6	2,0	1,9	2,3	2,8

- A medida que se incrementa la frecuencia de consumo y de los tipos de queso consumido se incrementan los momentos de consumo de queso.

¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
En el desayuno	17%	18%	18%	17%	4%	24%	9%	16%	25%
Entre comidas	16%	18%	17%	22%	13%	8%	14%	15%	13%
Como entrante	16%	9%	17%	25%	16%	12%	10%	12%	11%
Como picoteo	42%	41%	42%	46%	42%	32%	34%	49%	44%
En la comida	31%	30%	44%	34%	26%	27%	33%	24%	22%
Como postre	19%	23%	21%	17%	16%	29%	20%	13%	19%
Como merienda	28%	31%	19%	23%	25%	35%	37%	30%	32%
Cena	57%	68%	49%	48%	71%	62%	57%	60%	59%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,3	2,4	2,3	2,3	2,1	2,3	2,1	2,2	2,3

- Por zonas geográficas se pone de relieve que en Levante se consume queso relativamente más en la comida, en la zona Sur ocurre lo propio con los momentos entre comidas y como entrante, en la zona Centro comparativamente más en la cena, en la zona Noroeste relativamente más como postre, en la zona Norte-Centro como merienda, en el Madrid metropolitano como picoteo y la Barcelona metropolitana en el desayuno.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

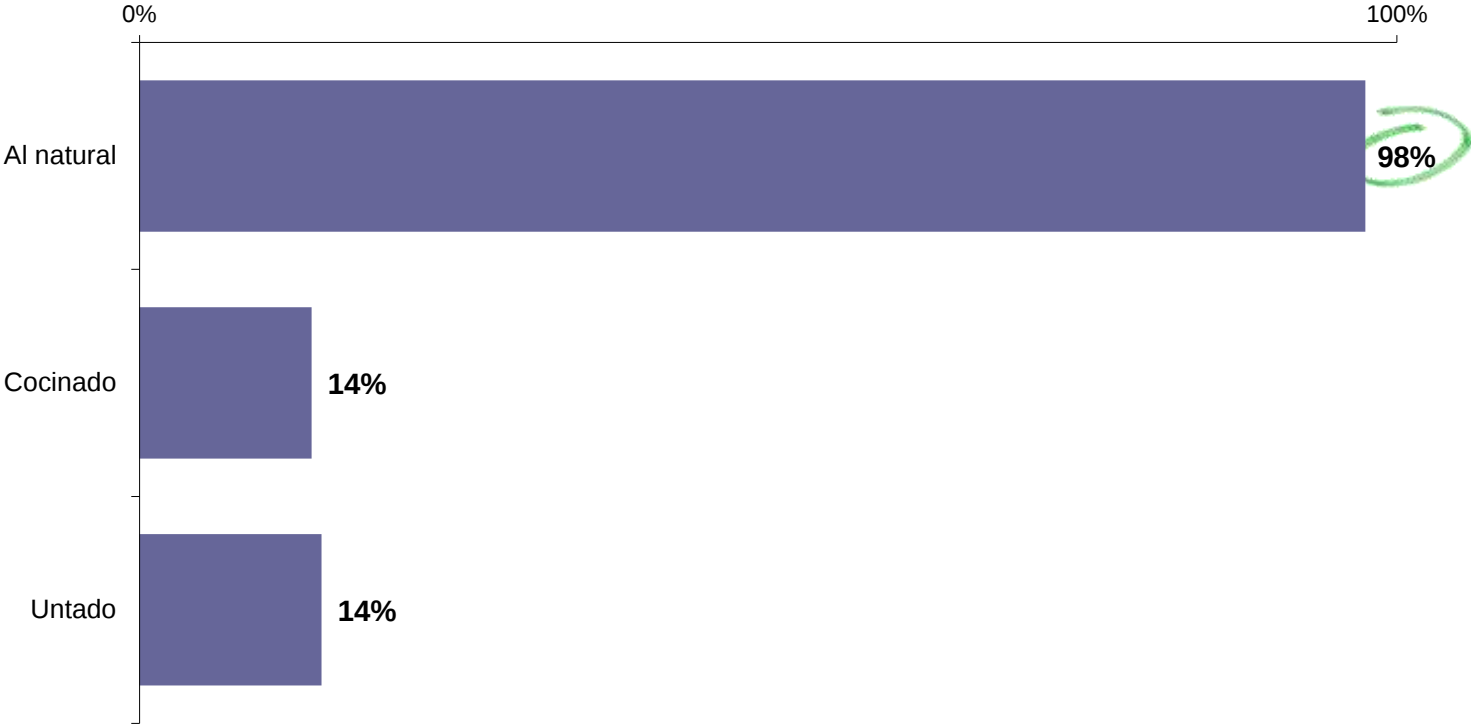
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
En el desayuno	17%	14%	14%	20%	19%	19%
Entre comidas	16%	11%	16%	20%	20%	12%
Como entrante	16%	16%	14%	21%	16%	13%
Como picoteo	42%	39%	41%	45%	38%	51%
En la comida	31%	32%	30%	39%	28%	29%
Como postre	19%	17%	20%	21%	19%	19%
Como merienda	28%	28%	26%	30%	26%	31%
Cena	57%	65%	59%	53%	61%	46%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,3	2,2	2,2	2,5	2,3	2,2

- En las poblaciones de menos de 10.000 habitantes se consume relativamente más queso en la cena, en las de 50.001 a 100.000 habitantes como entrante y en la comida, en las ciudades pequeñas y medianas en las comidas y en los grandes núcleos urbanos como picoteo.

¿Y CÓMO LO TOMAN HABITUALMENTE? (P.18)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- El consumo habitual de queso es principalmente al natural, sin preparación, casi la totalidad de las personas entrevistadas consumen queso de esta forma.

¿Y CÓMO LO TOMAN HABITUALMENTE? (P.18)
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Al natural	98%	97%	98%	95%	97%	99%	100%	98%
Cocinado	14%	15%	12%	27%	18%	10%	5%	5%
Untado	14%	15%	14%	20%	19%	12%	13%	7%

■ A medida que aumenta la edad disminuye el consumo de queso cocinado y de untar.

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Al natural	98%	96%	98%	99%	97%	95%	98%	97%
Cocinado	14%	8%	8%	16%	17%	19%	17%	9%
Untado	14%	11%	10%	15%	18%	20%	16%	12%

■ A medida que aumenta el tamaño del hogar se consume en mayor medida queso cocinado y queso para untar, hecho que ocurre también en los hogares con hijos en comparación con los hogares sin hijos.

¿Y CÓMO LO TOMAN HABITUALMENTE? (P.18)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Al natural	98%	99%	96%	98%	98%	96%	97%	99%
Cocinado	14%	13%	16%	7%	3%	8%	14%	27%
Untado	14%	16%	14%	8%	2%	9%	15%	29%

- Cuanto menor es la frecuencia de consumo de queso y menor los tipos de queso consumido menor nivel de consumo del queso para cocinar y del queso de untar.

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Al natural	98%	97%	99%	99%	97%	99%	95%	96%	96%
Cocinado	14%	17%	10%	10%	9%	13%	20%	14%	22%
Untado	14%	23%	10%	12%	7%	15%	21%	16%	16%

- Mayor consumo relativo del queso cocinado en la Barcelona metropolitana y en la zona Norte-Centro, mientras que eso mismo ocurre con el queso de untar en las zonas Noreste y Norte –Centro.

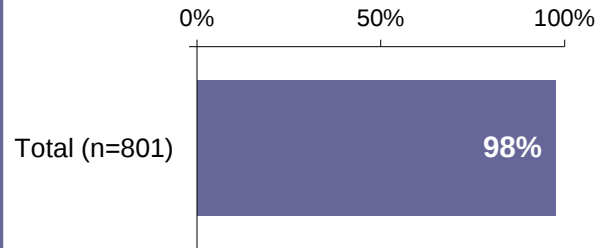
¿Y CÓMO LO TOMAN HABITUALMENTE? (P.18)
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Al natural	98%	96%	99%	97%	97%	98%
Cocinado	14%	11%	12%	14%	15%	15%
Untado	14%	12%	15%	11%	15%	19%

- Tendencia a un consumo comparativamente mayor de queso de untar en los grandes núcleos urbanos.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

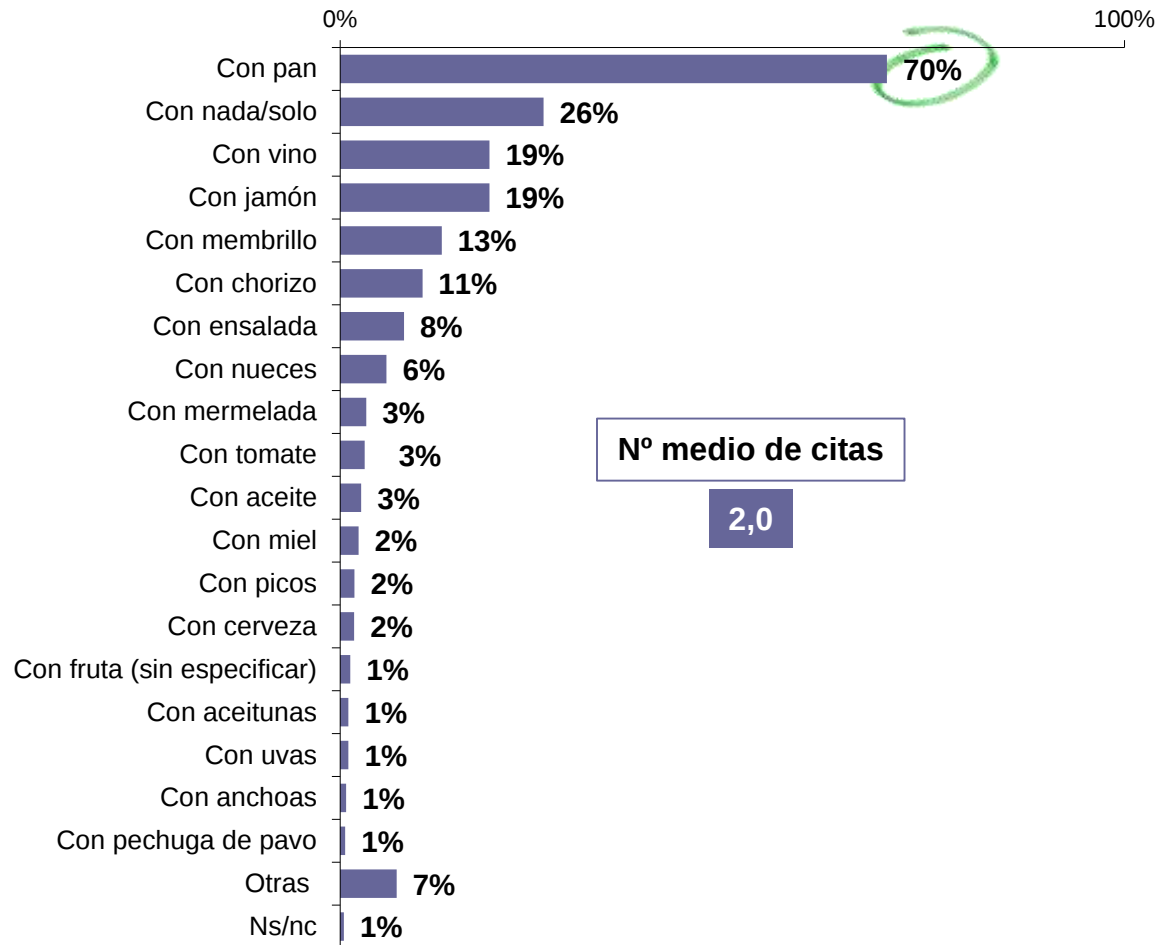
CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO AL NATURAL



- Los consumidores habituales del queso al natural declaran en su gran mayoría que lo acompañan con pan.
- Otros elementos destacados con los que acompañan al queso al natural son:
 - Nada.
 - Vino.
 - Jamón.
 - Membrillo.
 - Chorizo.

ME HA COMENTADO QUE HABITUALMENTE TOMAN QUESO SOLO, AL NATURAL (SIN PREPARACIÓN), ¿CON QUÉ LO SUELEN ACOMPAÑAR? (P.19)*

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural



Nº medio de citas

2,0

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

ME HA COMENTADO QUE HABITUALMENTE TOMAN QUESO SOLO, AL NATURAL (SIN PREPARACIÓN), ¿CON QUÉ LO SUELEN ACOMPAÑAR? (P.19)*
 - PRINCIPALES ACOMPAÑAMIENTOS -

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	97%	98%	95%	97%	99%	100%	98%
Con pan	70%	74%	66%	83%	73%	68%	68%	56%
Con nada/solo	26%	21%	30%	17%	27%	31%	27%	28%
Con vino	19%	21%	18%	15%	22%	21%	16%	21%
Con jamón	19%	21%	17%	24%	20%	17%	20%	14%
Con membrillo	13%	9%	17%	7%	14%	16%	19%	11%
Con chorizo	11%	12%	9%	14%	13%	10%	11%	4%
Con ensalada	8%	8%	9%	7%	10%	10%	9%	5%
Con nueces	6%	4%	8%	3%	6%	10%	7%	4%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,0	1,9	2,0	1,9	2,1	2,1	2,2	1,7

- Se registra una considerable variabilidad en los acompañamientos del queso al natural en función de la edad, en todo caso la personas de más edad acompañan al queso natural con un número algo menor de otros productos.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

ME HA COMENTADO QUE HABITUALMENTE TOMAN QUESO SOLO, AL NATURAL (SIN PREPARACIÓN), ¿CON QUÉ LO SUELEN ACOMPAÑAR? (P.19)*
 - PRINCIPALES ACOMPAÑAMIENTOS -

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	96%	98%	99%	97%	95%	98%	97%
Con pan	70%	64%	62%	72%	77%	73%	72%	66%
Con nada/solo	26%	32%	26%	25%	23%	33%	26%	27%
Con vino	19%	18%	20%	20%	20%	12%	18%	21%
Con jamón	19%	12%	22%	15%	22%	13%	18%	21%
Con membrillo	13%	5%	15%	10%	15%	13%	13%	13%
Con chorizo	11%	6%	11%	7%	14%	12%	11%	9%
Con ensalada	8%	1%	7%	9%	9%	14%	10%	6%
Con nueces	6%	4%	7%	3%	7%	7%	6%	6%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,0	1,6	2,0	1,9	2,1	2,1	2,0	2,0

- Los hogares unipersonales consumidores habituales de queso al natural lo consumen con un número medio menor de acompañantes.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

ME HA COMENTADO QUE HABITUALMENTE TOMAN QUESO SOLO, AL NATURAL (SIN PREPARACIÓN), ¿CON QUÉ LO SUELEN ACOMPAÑAR? (P.19)*
 - PRINCIPALES ACOMPAÑAMIENTOS -

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	99%	96%	98%	98%	96%	97%	99%
Con pan	70%	71%	68%	71%	63%	70%	74%	71%
Con nada/solo	26%	28%	26%	13%	29%	25%	22%	28%
Con vino	19%	18%	19%	29%	21%	16%	20%	20%
Con jamón	19%	20%	17%	22%	19%	23%	17%	17%
Con membrillo	13%	14%	12%	11%	10%	11%	12%	18%
Con chorizo	11%	12%	10%	7%	6%	10%	13%	12%
Con ensalada	8%	11%	6%	6%	5%	8%	12%	8%
Con nueces	6%	8%	4%	2%	9%	3%	5%	7%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,0	2,1	1,9	1,8	1,8	2,0	2,0	2,1

- A menor frecuencia de consumo de queso y menor número diferente de tipos de queso, menor número medio de acompañantes del queso al natural.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

ME HA COMENTADO QUE HABITUALMENTE TOMAN QUESO SOLO, AL NATURAL (SIN PREPARACIÓN), ¿CON QUÉ LO SUELEN ACOMPAÑAR? (P.19)*
 - PRINCIPALES ACOMPAÑAMIENTOS -

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	97%	99%	99%	97%	99%	95%	96%	96%
Con pan	70%	70%	43%	67%	68%	78%	78%	88%	74%
Con nada/solo	26%	23%	39%	34%	23%	20%	13%	10%	30%
Con vino	19%	22%	12%	31%	13%	10%	21%	20%	11%
Con jamón	19%	27%	16%	13%	24%	21%	14%	30%	15%
Con membrillo	13%	12%	3%	12%	14%	33%	18%	12%	8%
Con chorizo	11%	18%	6%	8%	13%	18%	11%	10%	8%
Con ensalada	8%	14%	7%	5%	11%	7%	4%	10%	12%
Con nueces	6%	6%	4%	10%	2%	9%	9%	3%	---
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,0	2,4	1,5	2,2	1,9	2,2	1,9	2,0	1,8

- En la zona de Levante el queso al natural se acompaña de un menor número de productos, ocurriendo lo contrario en la zona Noreste.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

ME HA COMENTADO QUE HABITUALMENTE TOMAN QUESO SOLO, AL NATURAL (SIN PREPARACIÓN), ¿CON QUÉ LO SUELEN ACOMPAÑAR? (P.19)*
 - PRINCIPALES ACOMPAÑAMIENTOS -

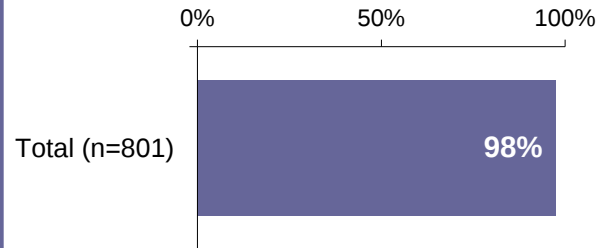
Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	96%	99%	97%	97%	98%
Con pan	70%	68%	67%	69%	69%	75%
Con nada/solo	26%	28%	29%	29%	25%	20%
Con vino	19%	24%	18%	18%	14%	23%
Con jamón	19%	21%	11%	17%	20%	26%
Con membrillo	13%	18%	14%	16%	11%	9%
Con chorizo	11%	12%	11%	7%	11%	11%
Con ensalada	8%	9%	4%	10%	7%	13%
Con nueces	6%	6%	8%	6%	4%	6%
NÚMERO MEDIO DE CITAS	2,0	2,1	1,9	2,0	1,8	2,1

- Los productos con los que se acompaña el consumo de queso al natural varía bastante en función del tamaño del municipio de residencia.

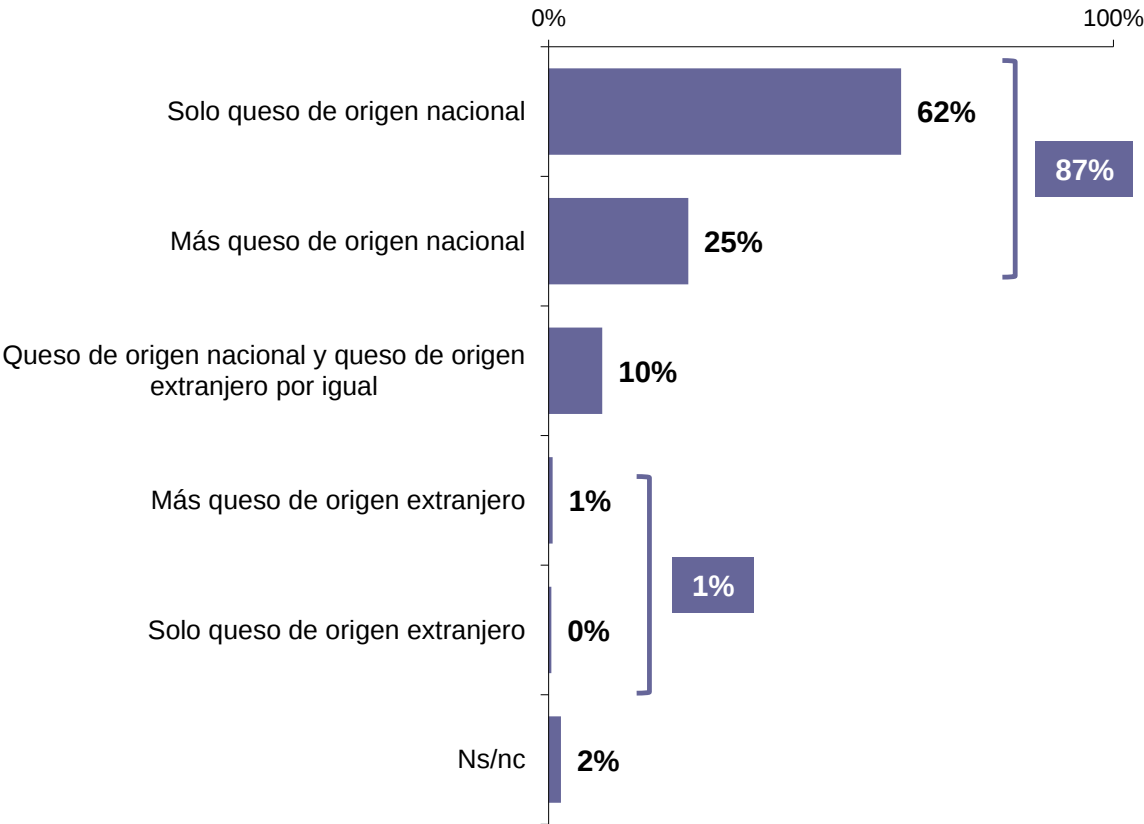
B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO AL NATURAL



RESPECTO AL QUESO SOLO, AL NATURAL QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.20A)

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural



- Los consumidores habituales de queso al natural declaran consumir en su gran mayoría solo queso de origen nacional o mayoritariamente queso de este origen, es más casi dos de cada tres indican que solo consumen queso de origen nacional.

RESPECTO AL QUESO SOLO, AL NATURAL QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.20A)

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

QUESO “SOLO” AL NATURAL	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	97%	98%	95%	97%	99%	100%	98%
Sólo de queso de origen nacional	62%	58%	66%	59%	56%	60%	66%	72%
Más queso de origen nacional	25%	26%	23%	23%	27%	29%	26%	18%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	14%	6%	16%	14%	7%	5%	5%
Más queso de origen extranjero	1%	1%	1%	0%	---	1%	2%	---
Solo queso de origen extranjero	0%	---	1%	---	1%	1%	---	---
Ns/nc	2%	1%	3%	2%	2%	1%	2%	5%
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	87%	85%	89%	82%	83%	90%	91%	90%

- Las personas de mayor edad son las que declaran como queso al natural solo de origen español en mayor medida.

RESPECTO AL QUESO SOLO, AL NATURAL QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.20A)

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

QUESO “SOLO” AL NATURAL	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	96%	98%	99%	97%	95%	98%	97%
Sólo de queso de origen nacional	62%	74%	61%	59%	63%	63%	60%	66%
Más queso de origen nacional	25%	15%	28%	25%	25%	20%	26%	23%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	11%	8%	10%	9%	14%	10%	8%
Más queso de origen extranjero	1%	---	0%	1%	1%	---	1%	0%
Solo queso de origen extranjero	0%	---	0%	1%	---	---	0%	1%
Ns/nc	2%	---	1%	3%	3%	3%	3%	1%
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	87%	89%	89%	84%	88%	84%	85%	89%

- Los hogares unipersonales consumidores habituales de queso al natural refieren en mayor medida consumir solo queso de origen nacional.

RESPECTO AL QUESO SOLO, AL NATURAL QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.20A)

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

QUESO “SOLO” AL NATURAL	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	99%	96%	98%	98%	96%	97%	99%
Sólo de queso de origen nacional	62%	60%	64%	77%	67%	65%	63%	55%
Más queso de origen nacional	25%	26%	25%	14%	24%	22%	24%	28%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	11%	8%	6%	4%	11%	8%	15%
Más queso de origen extranjero	1%	0%	1%	---	1%	1%	2%	---
Solo queso de origen extranjero	0%	1%	0%	1%	2%	---	0%	---
Ns/nc	2%	3%	2%	2%	3%	1%	3%	2%
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	87%	86%	88%	90%	91%	88%	87%	84%

- Las personas consumidoras de queso menos frecuentes son las que toman queso al natural solo de origen español en mayor medida.
- Quienes consumen más tipos de queso diferentes consumen en menor medida queso al natural solo de origen español.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

RESPECTO AL QUESO SOLO, AL NATURAL QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.20A)

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

QUESO “SOLO” AL NATURAL	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	97%	99%	99%	97%	99%	95%	96%	96%
Sólo de queso de origen nacional	62%	56%	61%	65%	66%	74%	63%	60%	54%
Más queso de origen nacional	25%	29%	20%	23%	29%	18%	24%	24%	34%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	12%	14%	4%	4%	8%	10%	14%	12%
Más queso de origen extranjero	1%	2%	2%	1%	---	---	---	---	---
Solo queso de origen extranjero	0%	---	1%	1%	1%	---	---	---	---
Ns/nc	2%	1%	2%	5%	---	---	3%	2%	---
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	87%	85%	81%	89%	95%	92%	87%	84%	88%

- Los consumidores habituales de queso al natural de la zona Noroeste refieren una mayor consumo de este tipo de queso solo de origen español, sin embargo los de la Barcelona metropolitana son quienes menos refieren consumo de queso al natural solo de origen español, aunque siguen siendo mayoría.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

RESPECTO AL QUESO SOLO, AL NATURAL QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.20A)

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

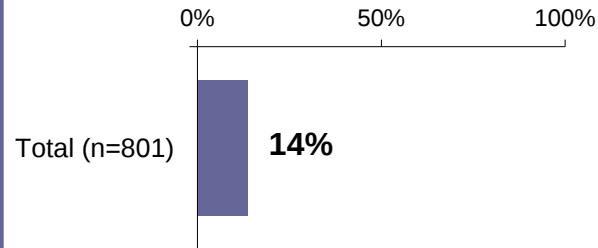
QUESO “SOLO” AL NATURAL

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO AL NATURAL	98%	96%	99%	97%	97%	98%
Sólo de queso de origen nacional	62%	58%	72%	59%	60%	59%
Más queso de origen nacional	25%	29%	17%	27%	26%	28%
Queso de origen nacional y queso de origen extranjero por igual	10%	6%	7%	12%	11%	11%
Más queso de origen extranjero	1%	1%	1%	---	---	2%
Solo queso de origen extranjero	0%	1%	1%	1%	---	---
Ns/nc	2%	6%	2%	1%	3%	---
MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	87%	87%	89%	86%	86%	87%

- Los consumidores habituales de queso al natural de los municipios de 10.001 a 50.000 habitantes refieren consumir en mayor medida queso al natural solo de origen español, mientras que lo hacen en una medida algo menor los residentes en poblaciones menos de 10.000 habitantes y en los grandes núcleos urbanos.

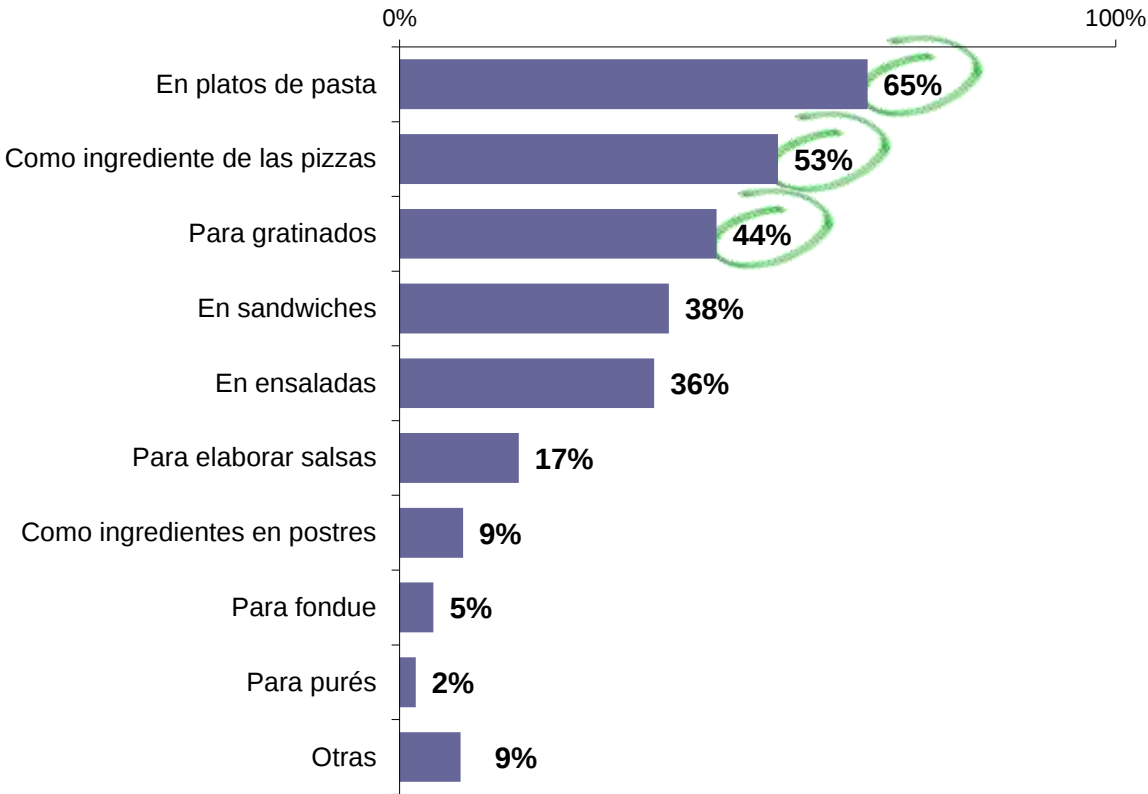
B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO COCINADO



ME HA COMENTADO QUE EN SU HOGAR TOMAN QUESO COCINADO, ¿EN QUÉ TIPOS DE PREPARACIONES O PLATOS LO TOMAN? (P.20B)*

Base: Personas que en su hogar consumen habitualmente queso cocinado

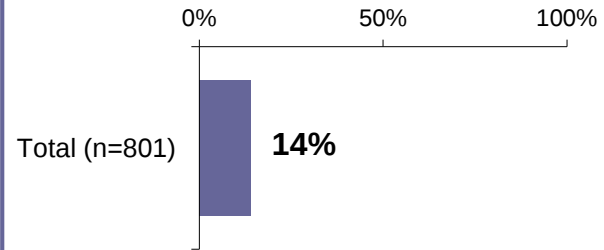


- Los consumidores habituales de queso cocinado lo consumen principalmente en platos de pasta, como ingrediente para las pizzas y para gratinados. En menor medida, pero de forma relevante lo toman en sándwiches y en ensaladas.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

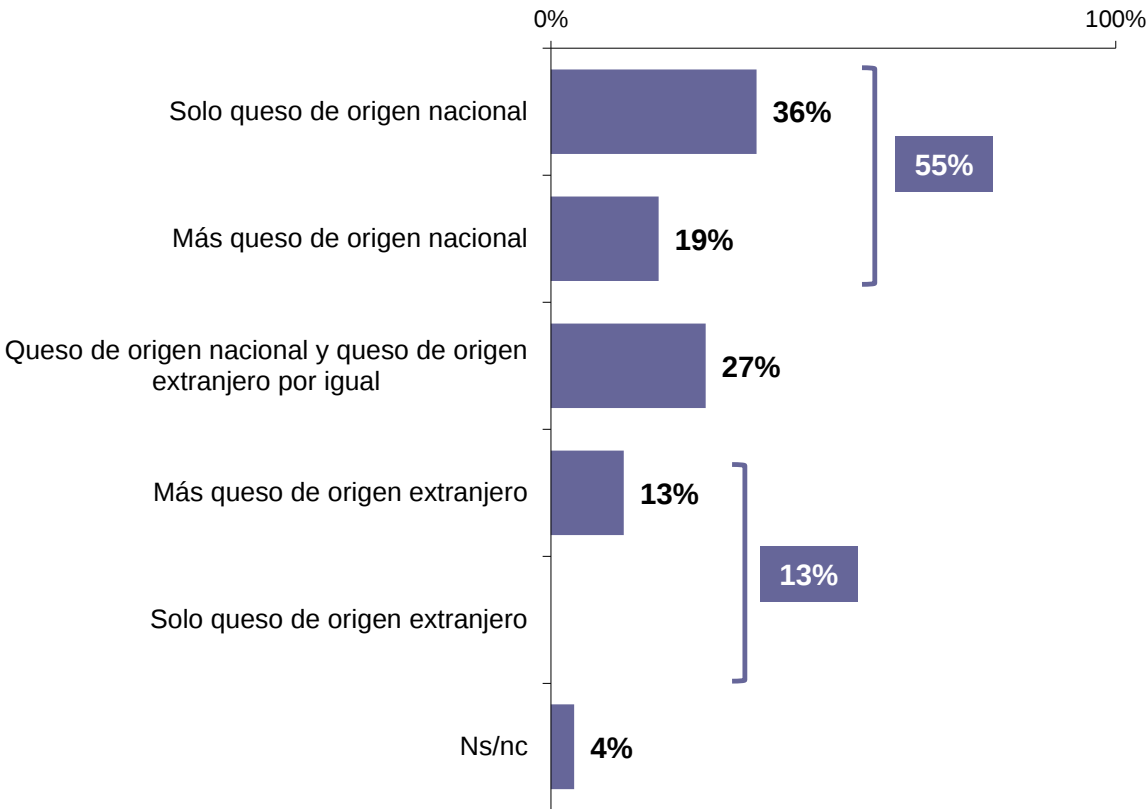
B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO COCINADO



RESPECTO AL QUESO COCINADO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.21)

Base: Personas que en su hogar consumen habitualmente queso cocinado



- Aunque la mayoría de los consumidores habituales de queso cocinado toman queso de origen español en mayor medida, el consumo de queso cocinado de origen extranjero es considerable, y notablemente mayor que respecto al consumo de queso al natural.

**La cena y como
picoteo son los
momentos
principales de
consumo de queso**

- Otros momentos de consumo relevantes son la comida y la merienda.
- El consumo de queso presenta una notable variedad de momentos de consumo.

**El consumo de
queso al natural es
lo más habitual**

- Prácticamente todos los consumidores de queso (98%) toman habitualmente el queso la natural, acompañado principalmente con pan, y más secundariamente de vino, jamón, membrillo y chorizo.
- El consumo habitual de queso cocinado (14%) y de queso de untar (14%) es mucho menor.

**El queso nacional
predomina
claramente cuando
se consume queso
al natural**

- El 86% de los consumidores habituales de queso al natural afirman consumir en mayor medida queso nacional que queso extranjero, de hecho un 62% afirma consumir solo queso de origen español.

Los platos de pasta, las pizzas y los gratinados...

- ...Son las principales formas de tomar queso cocinado entre sus consumidores habituales.
- Los sándwiches y las ensaladas se situarían a continuación como modos de consumo de queso cocinado.

Considerable presencia del queso de origen extranjero en el queso cocinado

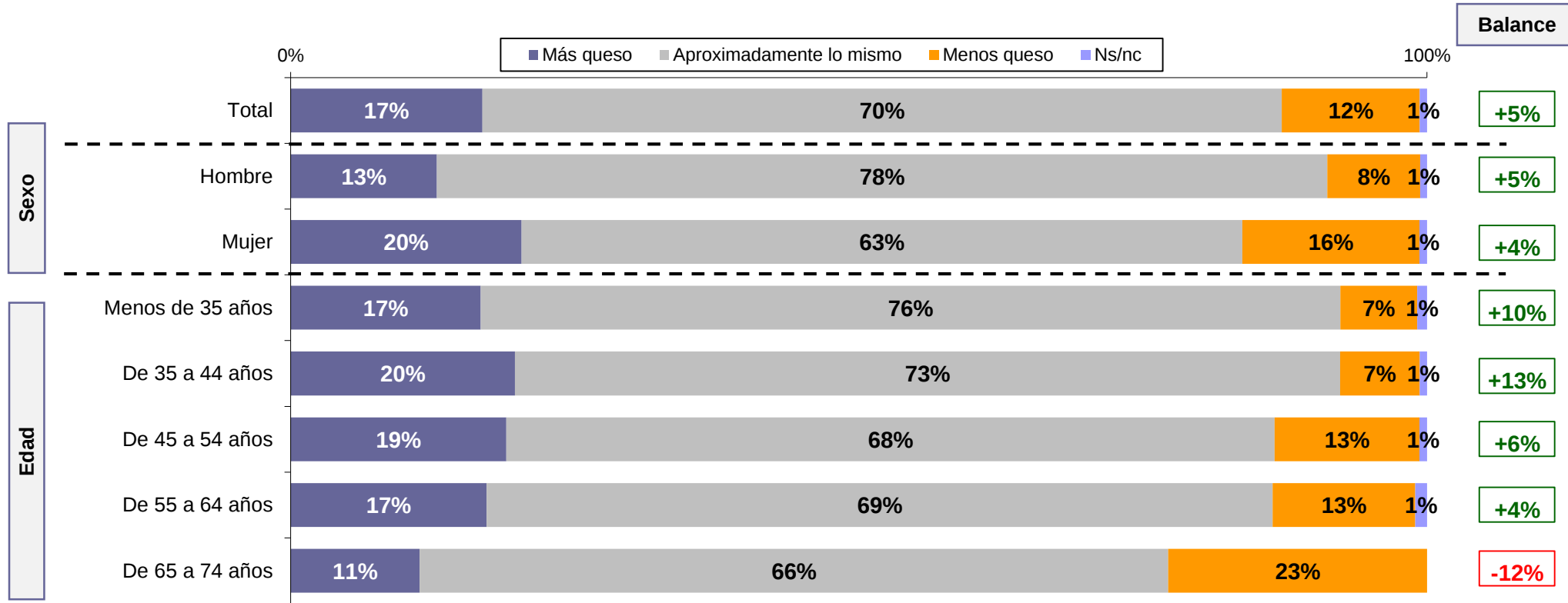
- Aunque el 55% de los consumidores habituales de queso cocinado señalan que se consume en mayor media queso de origen español, el consumo de queso extranjero es notable, y considerablemente mayor que cuando se consume queso al natural.

B.7. EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACER 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)

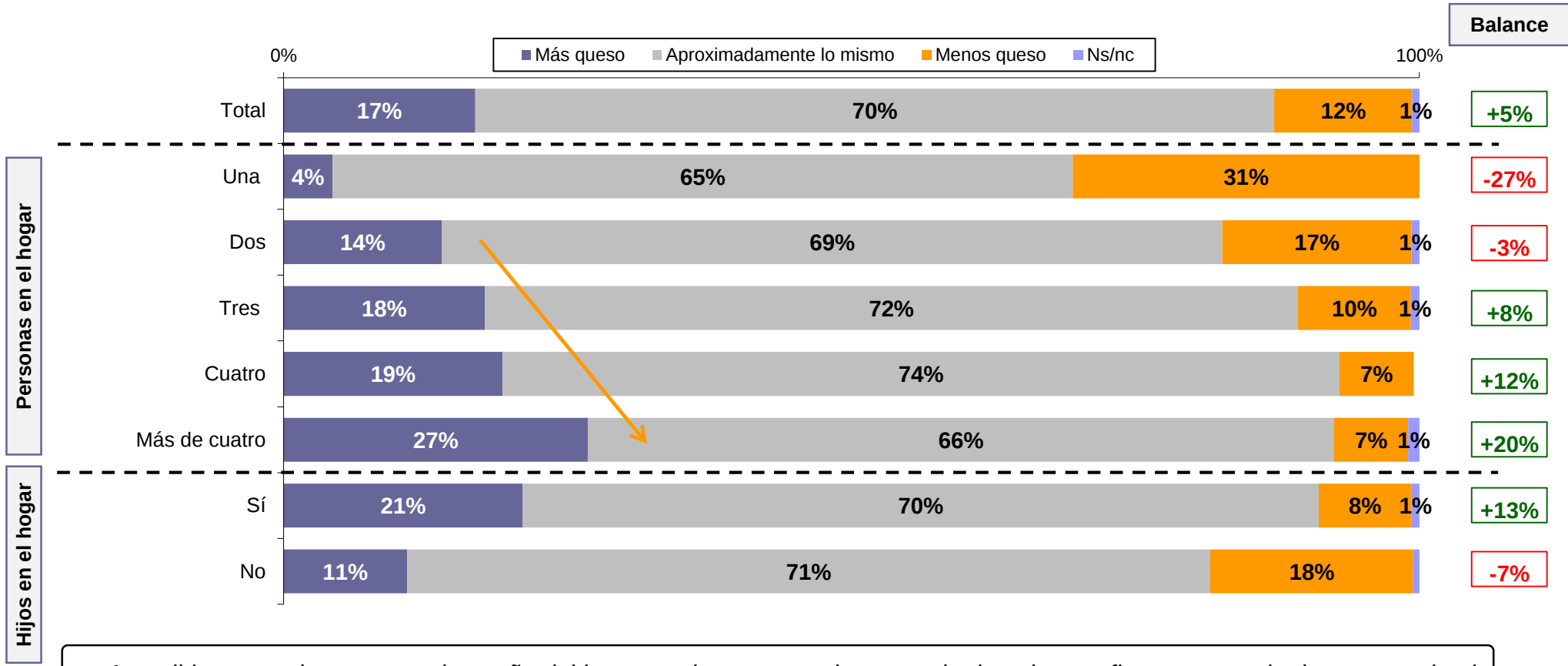


- La gran mayoría de los entrevistados afirma que en los últimos años no ha variado el consumo de queso de origen español, por un 17% que indica que se ha incrementado y un 12% que se ha reducido, con un “saldo favorable del 5%.
- Las mujeres presentan una mayor variación en el consumo de queso de origen español, y las personas mayores de 64 años las que señalan en mayor medida que se ha reducido el consumo de dicho queso, registrándose un “balance” negativo.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACER 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)

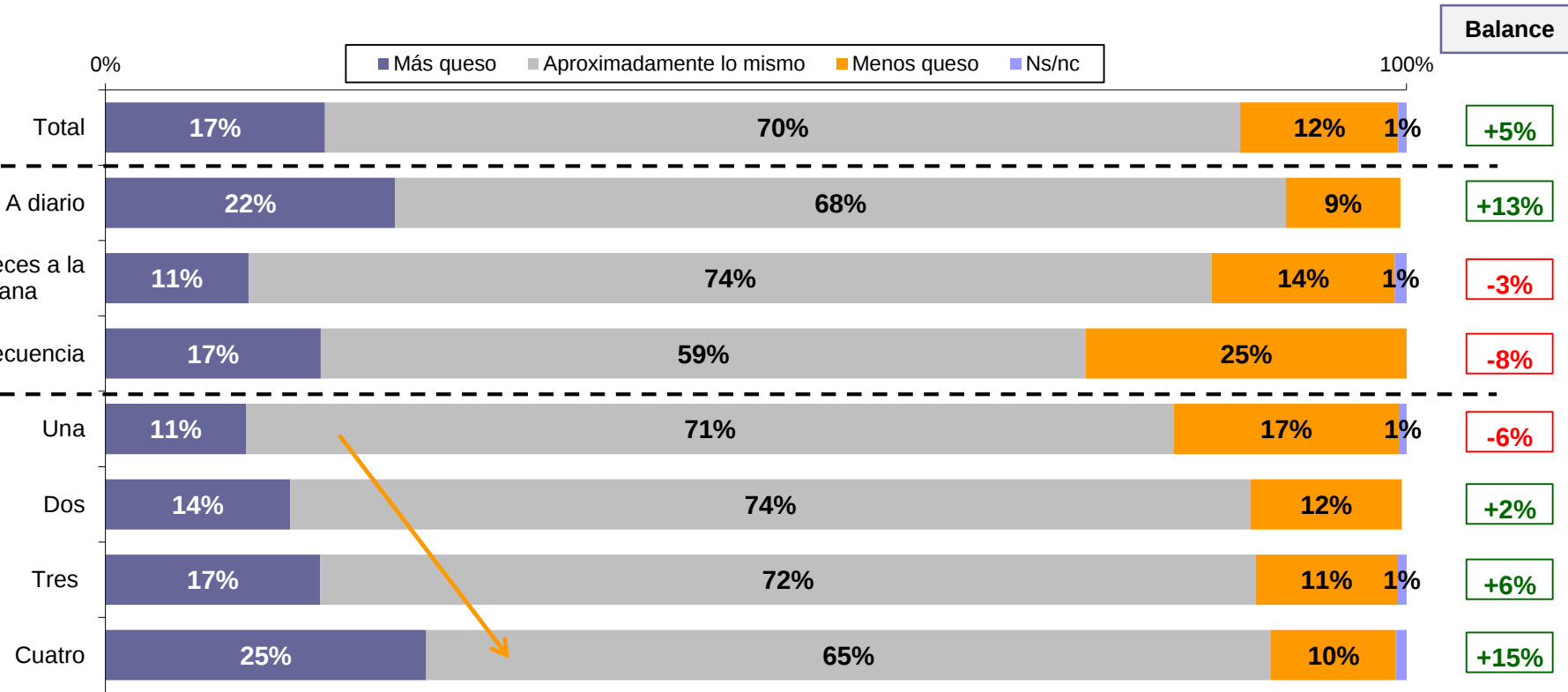


■ A medida que se incrementa el tamaño del hogar, se incrementa el porcentaje de quienes afirman que se ha incrementado el consumo de queso de origen español, reduciéndose también las menciones a la reducción en el consumo de dicho queso

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)

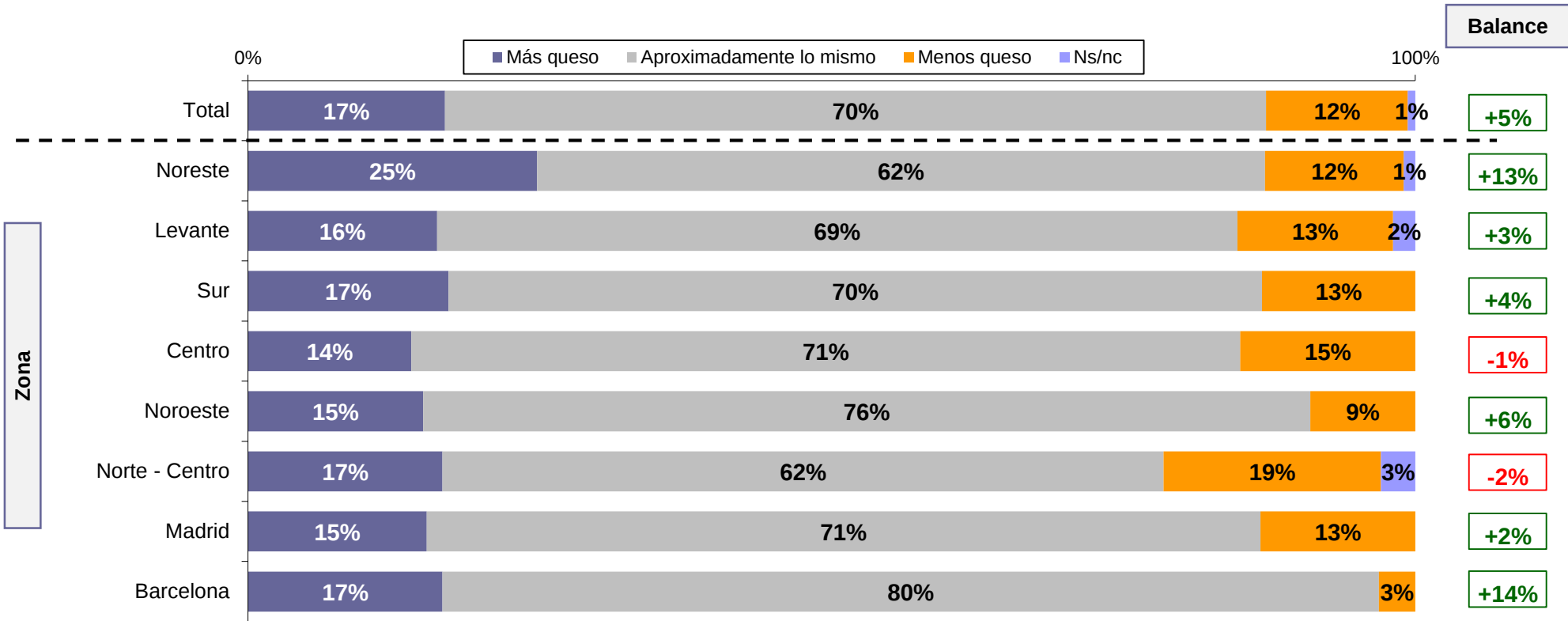


■ Cuanto mayor es la frecuencia del consumo de queso y cuanto más tipos de quesos se consuman en el hogar más favorable es la evolución en el consumo de queso de origen español.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACER 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)

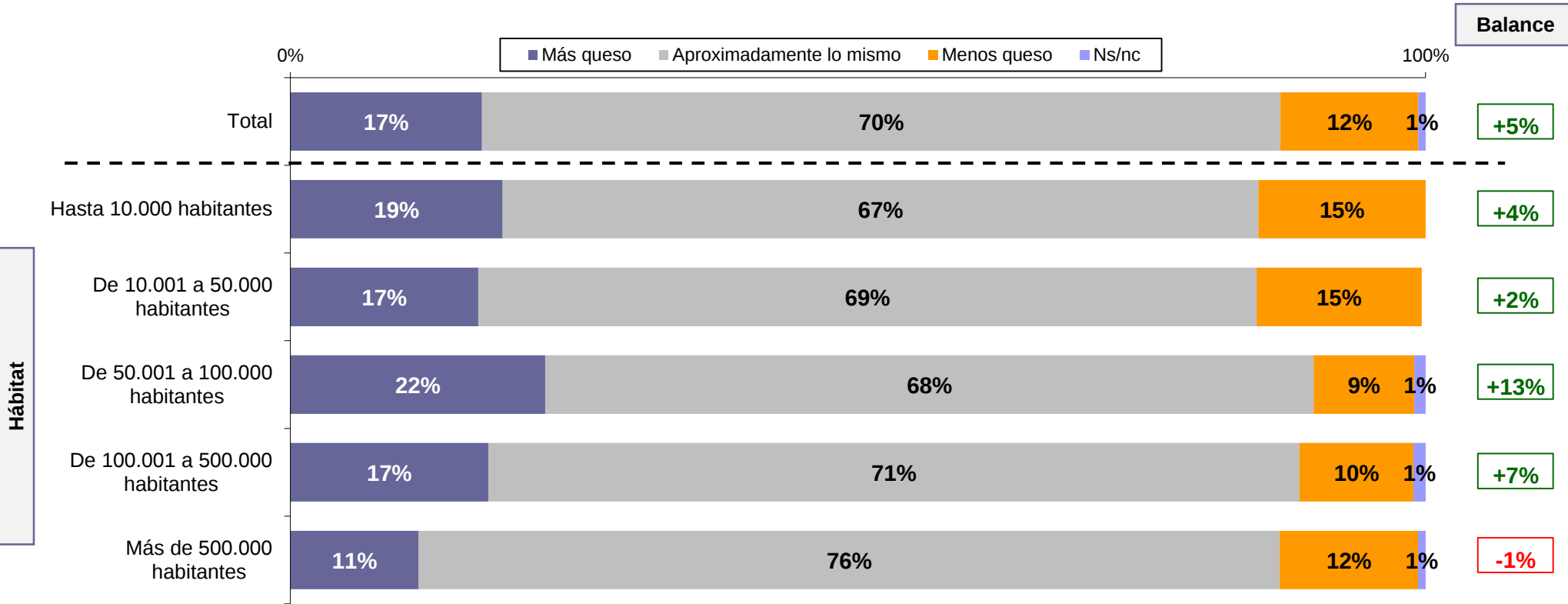


- La evolución en el consumo de queso de origen español es más favorable en la zona Noreste, registrando un balance positivo todas las zonas en la evolución de consumo, con la excepción de las zonas Norte-Centro y Centro, que presentan un balance ligeramente negativo en la evolución del consumo de queso de origen español.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACER 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

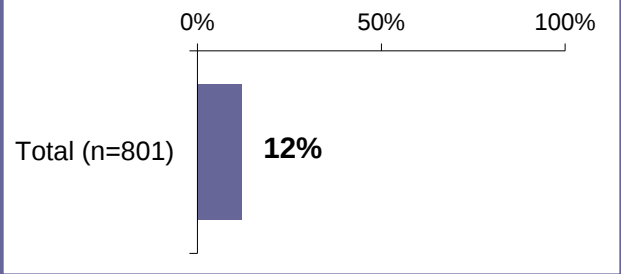
Base: Total de entrevistados (n=801)



■ La evolución en el consumo de queso de origen español es más favorable en los municipios de 50.001 a 100.000 habitantes, siendo ligeramente negativa en los grandes núcleos urbanos.

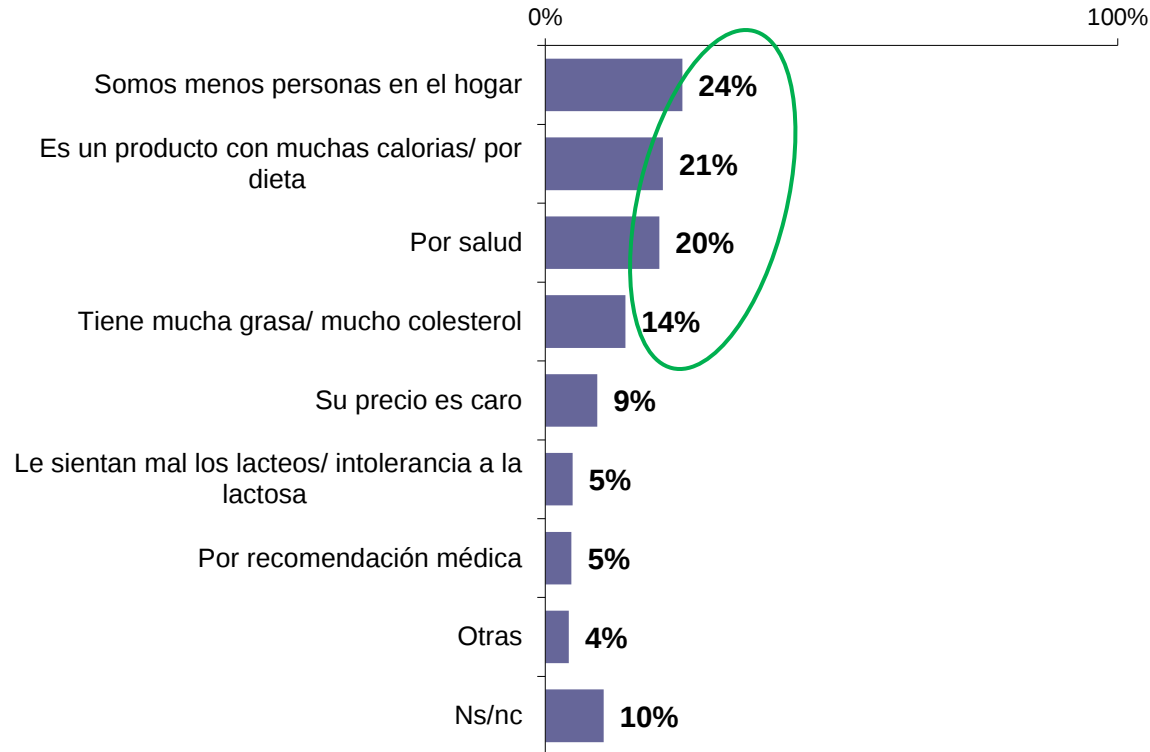
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

CONSUMIDORES QUE HAN REDUCIDO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



¿POR QUÉ SE CONSUME MENOS QUESO EN EL HOGAR? (P.39)*

Base: Personas que han reducido el consumo de queso de origen español



- Los principales motivos para la reducción de consumo de queso tiene que ver con la reducción del tamaño del hogar, el alto contenido calórico del queso y cuestiones relacionadas con la salud, bien de forma genérica o de forma más específica relacionadas con el alto contenido graso o de colesterol.

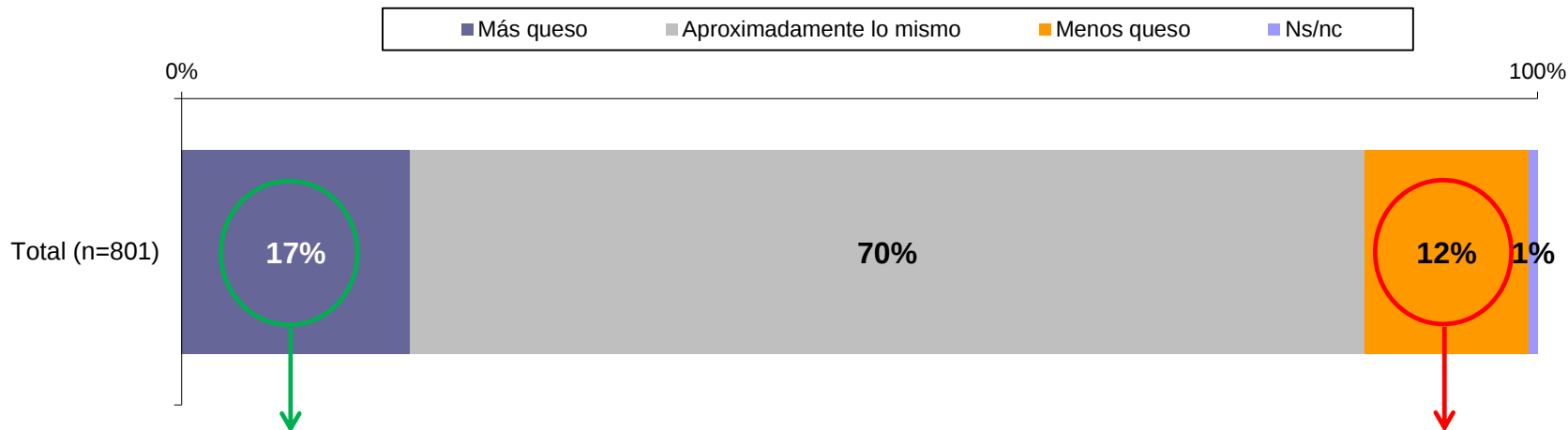
* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

- **El 17% de las personas entrevistadas que señalan que se ha incrementado el consumo de queso de origen español indican que ese incremento ha beneficiado a todos los tipos de queso, algo más al queso semicurado (37%) y algo menos al queso fresco (19%), situándose en un término medio el queso curado (24%) y el queso tierno.**
- **El 12% de los consumidores de queso que declaran que el consumo de queso de origen español se ha reducido en los últimos años, señalan que ese descenso ha afectado sobre todo al queso curado (63%) y en buena medida al queso semicurado (39%), y considerablemente a otros tipos de queso.**

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

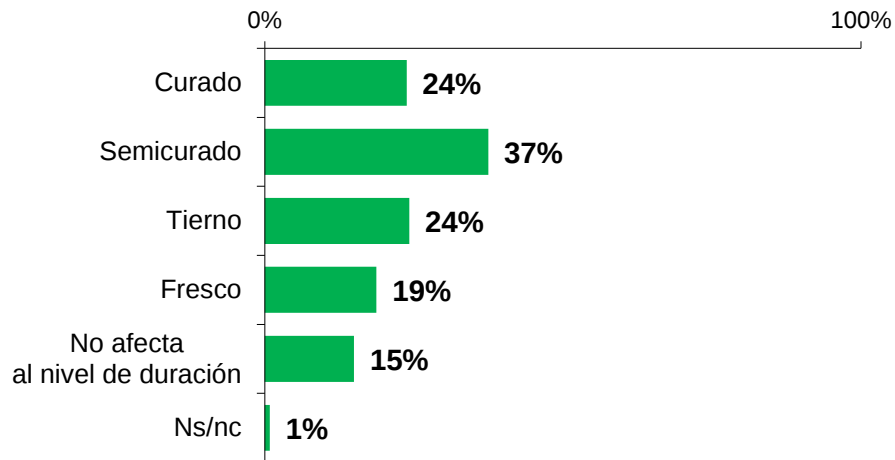
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



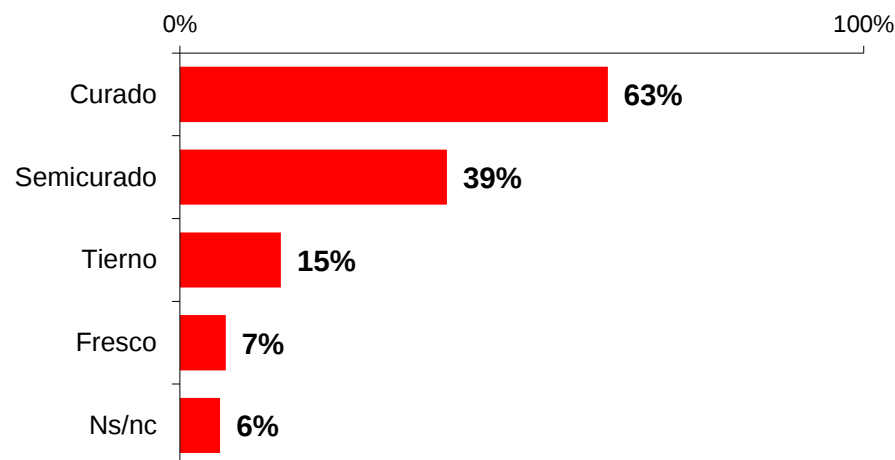
¿QUÉ TIPO DE QUESO SE CONSUME MÁS QUE HACE 5 AÑOS? (P.23)

Base: Personas que consumen más queso



Y ESE DESCENSO EN EL CONSUMO DE QUESO RESPECTO A HACE UNOS AÑOS, ¿A QUÉ TIPO DE QUESO HA AFECTADO? (P.40)

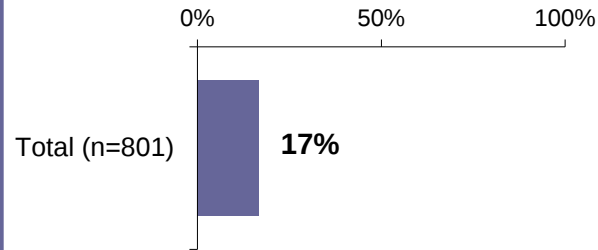
Base: Personas que consumen menos queso



- Los principales motivos argumentados para el incremento de un determinado tipo de queso en función de su grado de curación giran en torno a:
 - El gusto por su sabor.
 - Es el que gusta a los niños/hijos.
 - Menor contenido de grasa, es más sano.
 - El estar realizando una dieta.
- Aunque son argumentos que varían de forma considerable en función del tipo de queso. Así:
 - **El incremento del consumo de queso curado y semicurado se sustenta principalmente en el gusto por el sabor.**
 - **En el aumento del queso tierno, por encima del sabor del queso, se sitúa como motivo de ese incremento el ser el queso que más gusta a los hijos.**
 - **El mayor consumo de queso fresco está apoyado en cuestiones de salud o de seguimiento de una dieta más que en su sabor.**

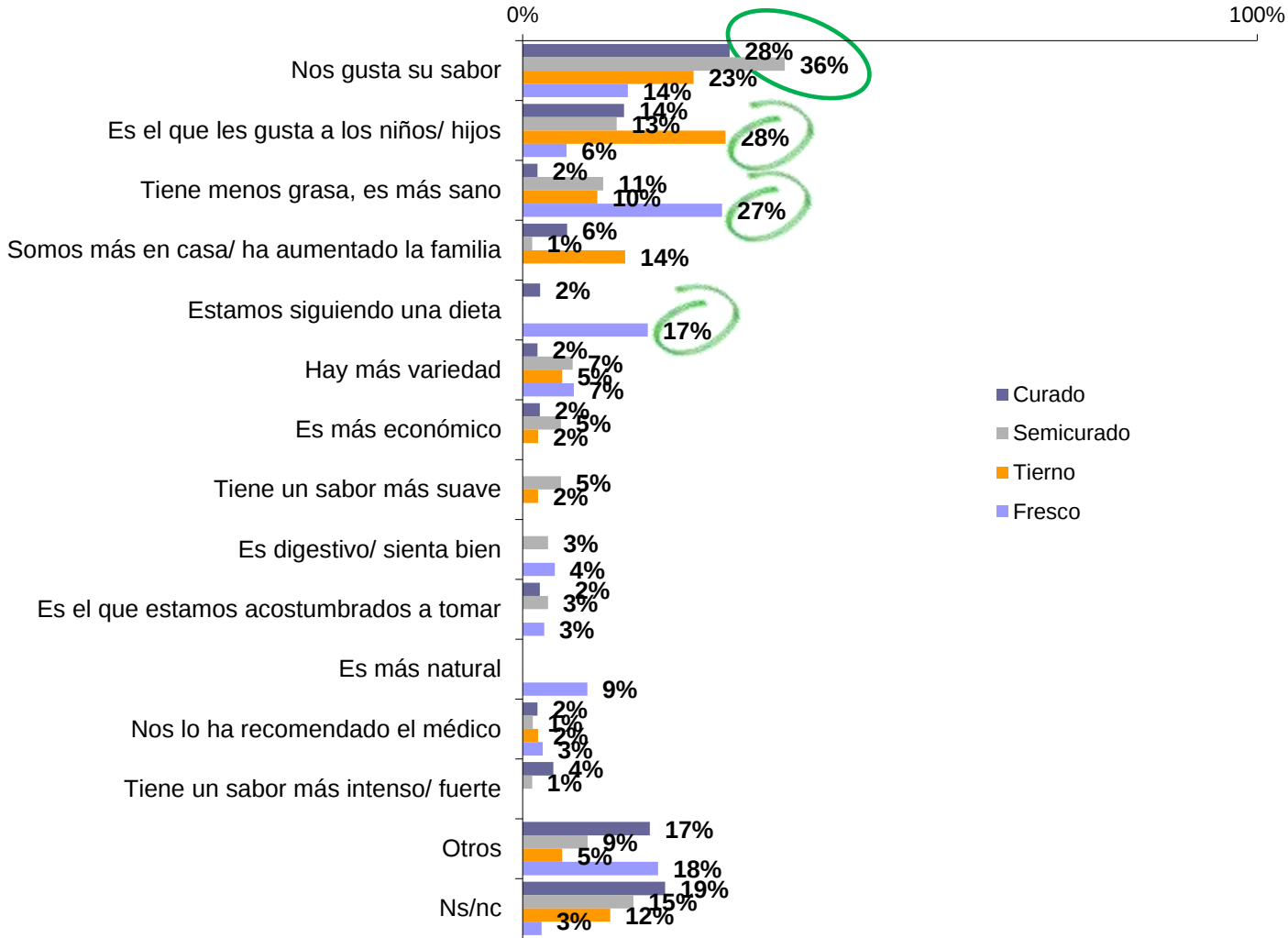
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

CONSUMIDORES QUE HAN INCREMENTADO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



¿POR QUÉ SE CONSUME AHORA MÁS ESE TIPO DE QUESO? (P.24)*

Base: Personas que han incrementado el consumo de cada tipo de queso



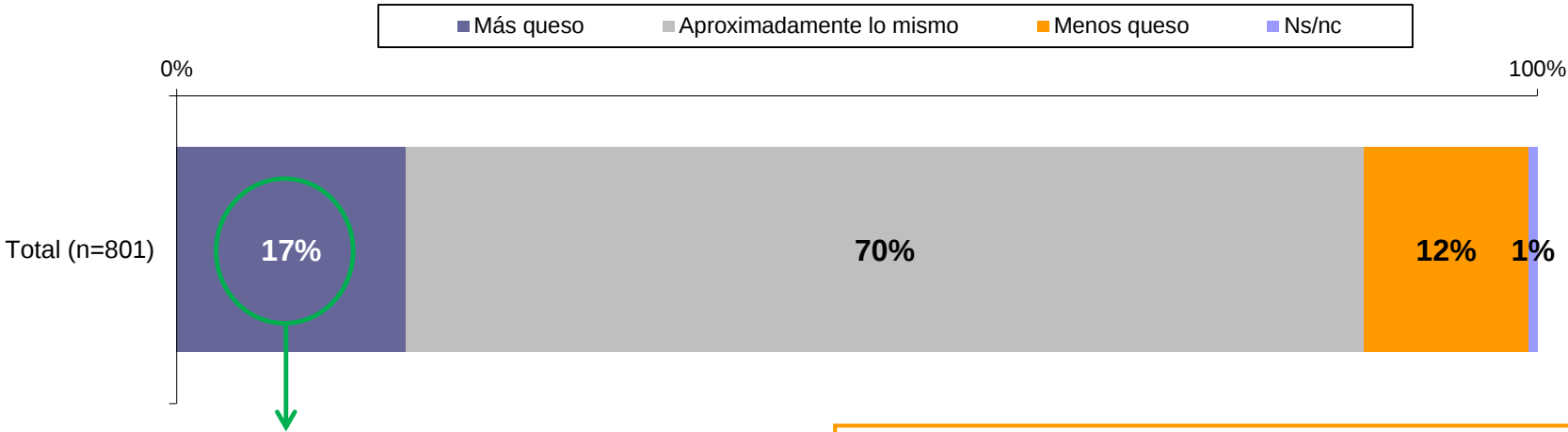
* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

- Preguntadas las personas entrevistadas por los tipos de queso en función del grado de curación que han quitado consumo a esos mismos tipos de queso, hay que señalar que en **general se ha producido un incremento en los tipos de quesos consumidos, ya que el 51% de quienes han incrementado el consumo de queso afirma que no ha afectado a ningún tipo de queso.**

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

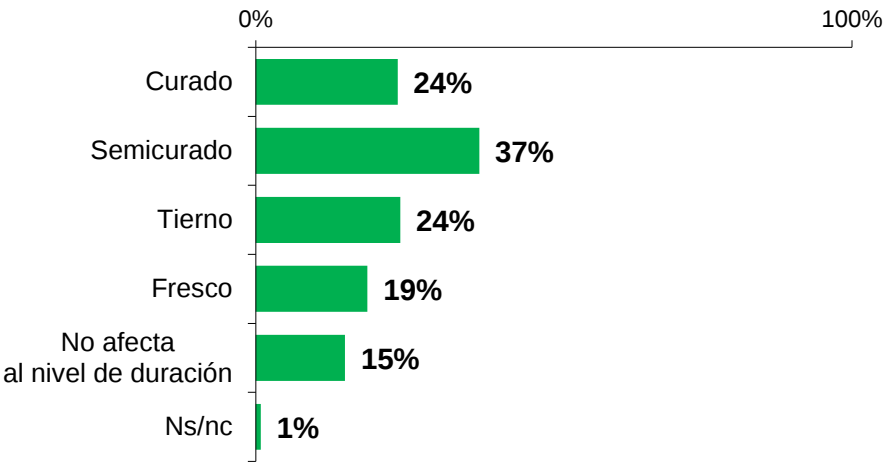
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



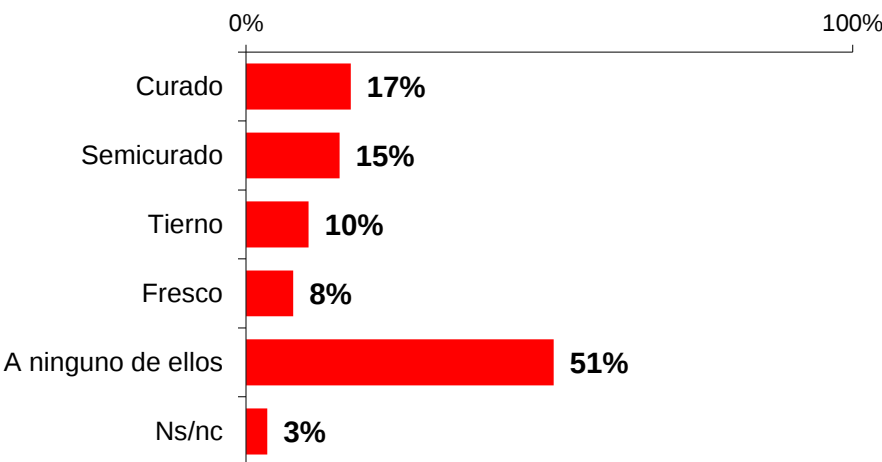
¿QUÉ TIPO DE QUESO SE CONSUME MÁS QUE HACE 5 AÑOS? (P.23)

Base: Personas que consumen más queso



¿A QUÉ TIPO DE QUESO LE HA QUITADO CONSUMO EN SU HOGAR? (P.25)

Base: Personas que consumen más queso

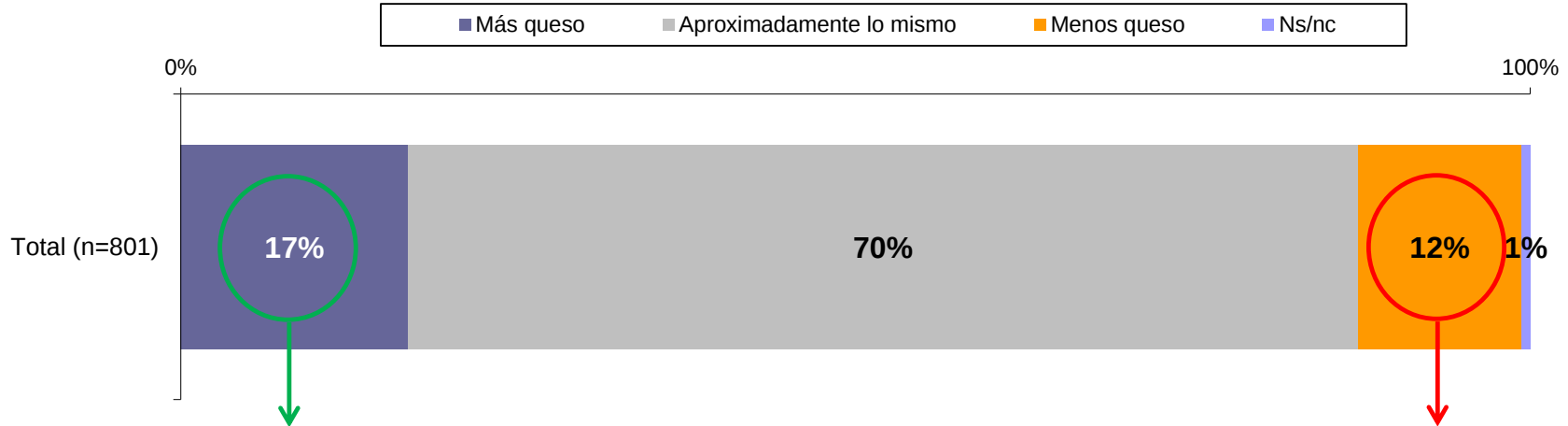


- El 17% de las personas entrevistadas que señalan que se ha incrementado el consumo de queso de origen español indican que ese incremento ha beneficiado algo más al queso de leche de vaca (32%), seguido del queso de leche de oveja (24%) y de los quesos de mezcla (19%). Un 21% afirma que no ha tenido efecto sobre el tipo de queso en función del origen *de la leche.
- El 12% de los consumidores de queso que declaran que el consumo de queso de origen español se ha reducido en los últimos años, señalan que ese descenso ha afectado sobre todo al queso de oveja (52%) y en buena medida al queso de leche de vaca (35%), y considerablemente a los quesos de leche de cabra (18%) y de mezcla (17%).

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

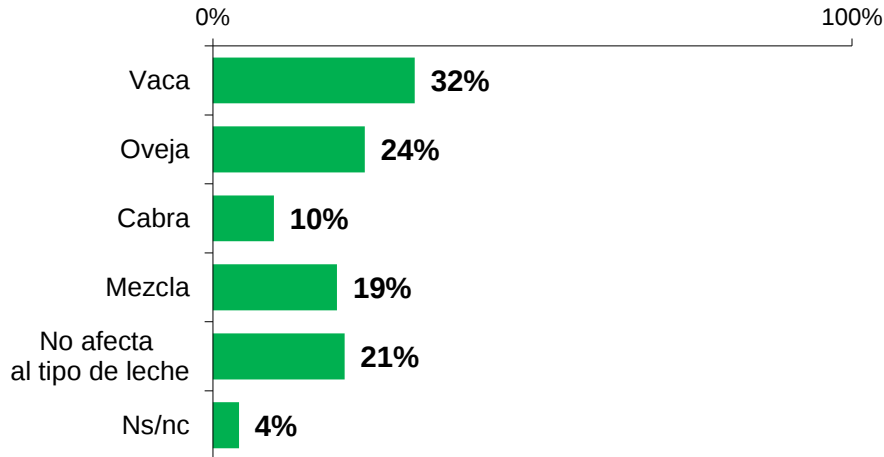
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



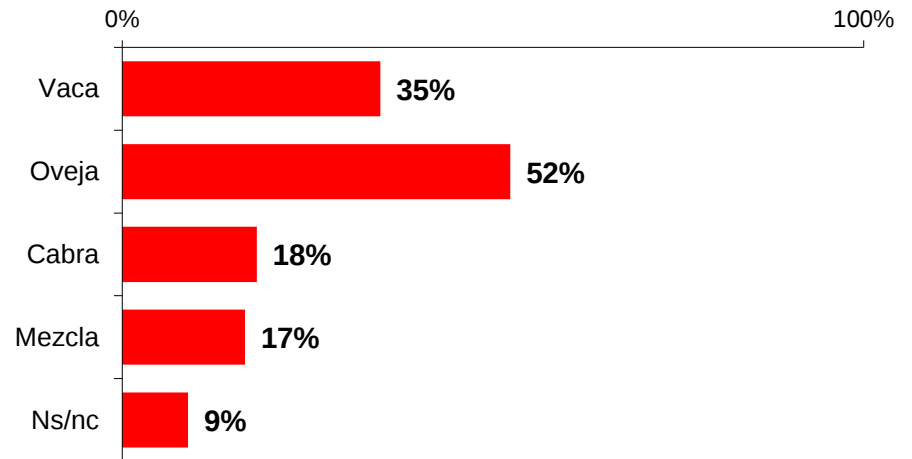
¿Y ESE QUESO QUE SE CONSUME AHORA MÁS DE QUÉ TIPO DE LECHE ES? (P.26)

Base: Personas que consumen más queso



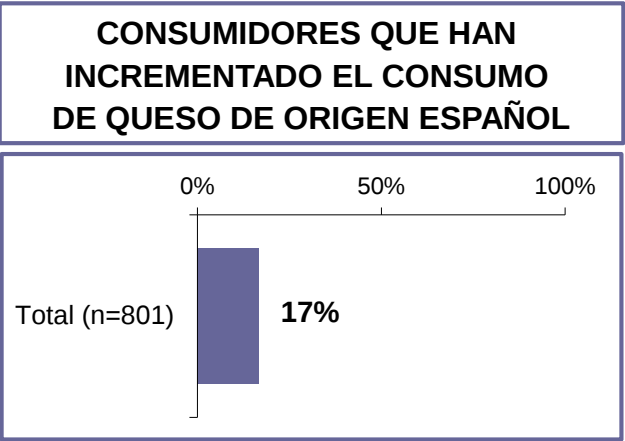
¿A QUÉ QUESO HA AFECTADO, AL DE LECHE DE...? (P.41)

Base: Personas que consumen menos queso

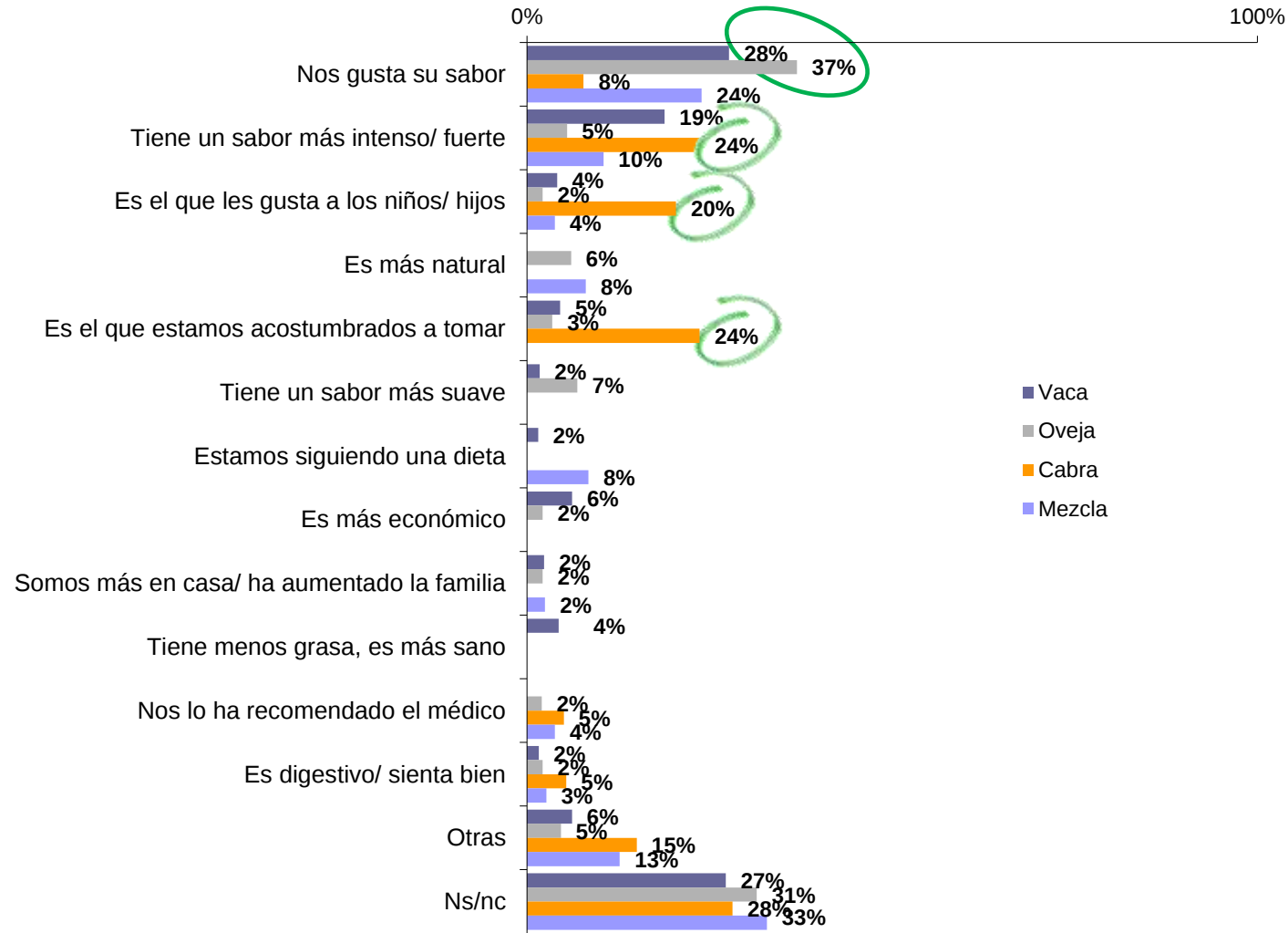


- Los principales motivos argumentados para el incremento de un determinado tipo de queso en función de la leche empleada en su elaboración se agrupa en torno a:
 - El gusto por su sabor.
 - La intensidad del sabor
 - Es el que gusta a los niños/hijos.
 - La costumbre.
- Aunque son argumentos que varían de forma considerable en función del tipo de queso. Así:
 - **El incremento del consumo de queso de vaca y oveja, incluso el de mezcla, principalmente en el gusto por el sabor.**
 - **El aumento del consumo de queso de leche de cabra tiene que ver con:**
 - **Un sabor más intenso.**
 - **La costumbre.**
 - **Es el que gusta a los niños/hijos.**

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español



¿POR QUÉ SE CONSUME AHORA MÁS ESE TIPO DE QUESO? (P.27)*
Base: Personas que han incrementado el consumo de cada tipo de queso



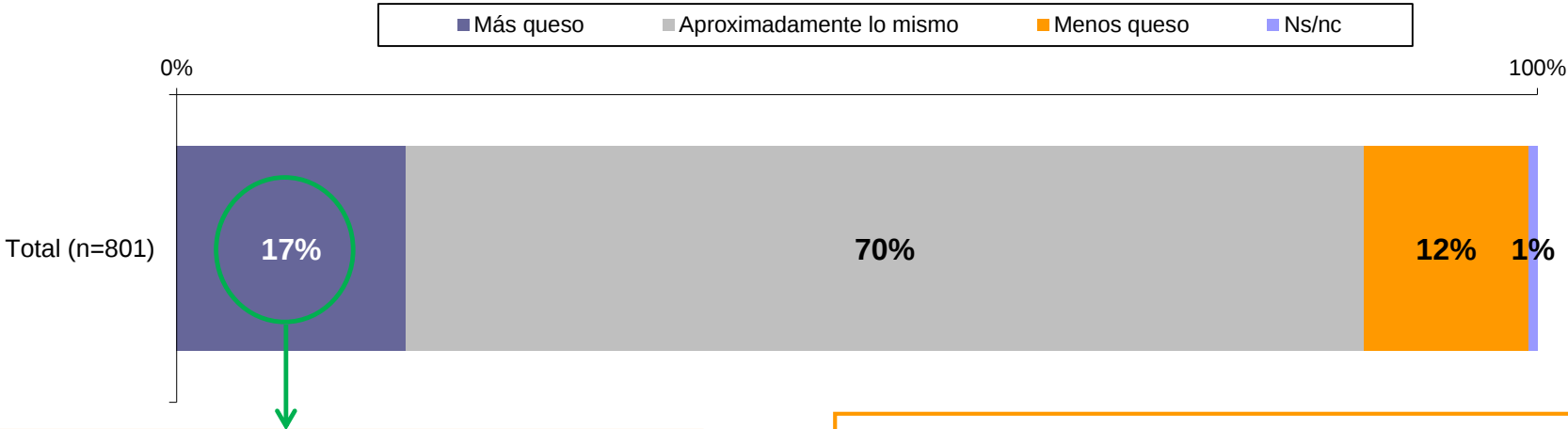
* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

- Preguntadas las personas entrevistadas por los quesos en función del tipo de leche que han quitado consumo a esos mismos tipos de queso, hay que señalar que en **general se ha producido un incremento en los tipos de quesos consumidos, ya que el 61% de quienes han incrementado el consumo de queso afirma que no ha afectado a ningún tipo de queso.**

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

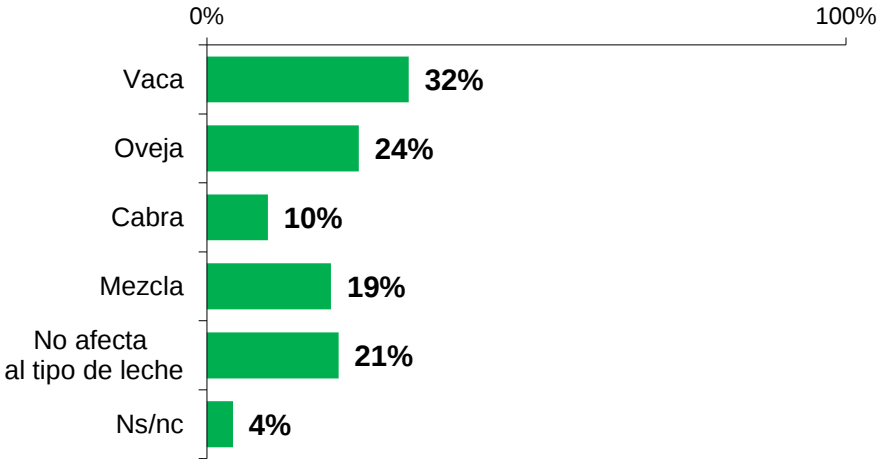
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACER 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



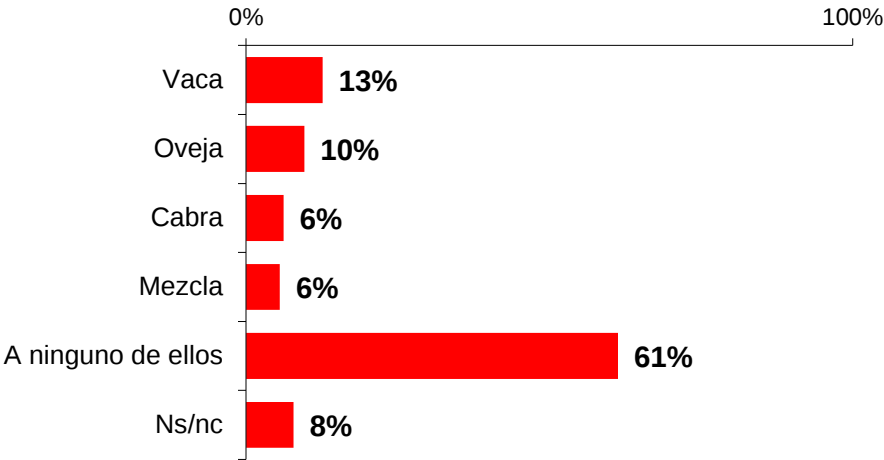
¿Y ESE QUESO QUE SE CONSUME AHORA MÁS DE QUÉ TIPO DE LECHE ES? (P.26)

Base: Personas que consumen más queso



Y ESTE TIPO DE QUESO QUE AHORA SE CONSUME MÁS, ¿A QUÉ TIPO DE QUESO LE HA QUITADO CONSUMO EN SU HOGAR, AL QUESO DE LECHE ...? (P.28)

Base: Personas que consumen más queso

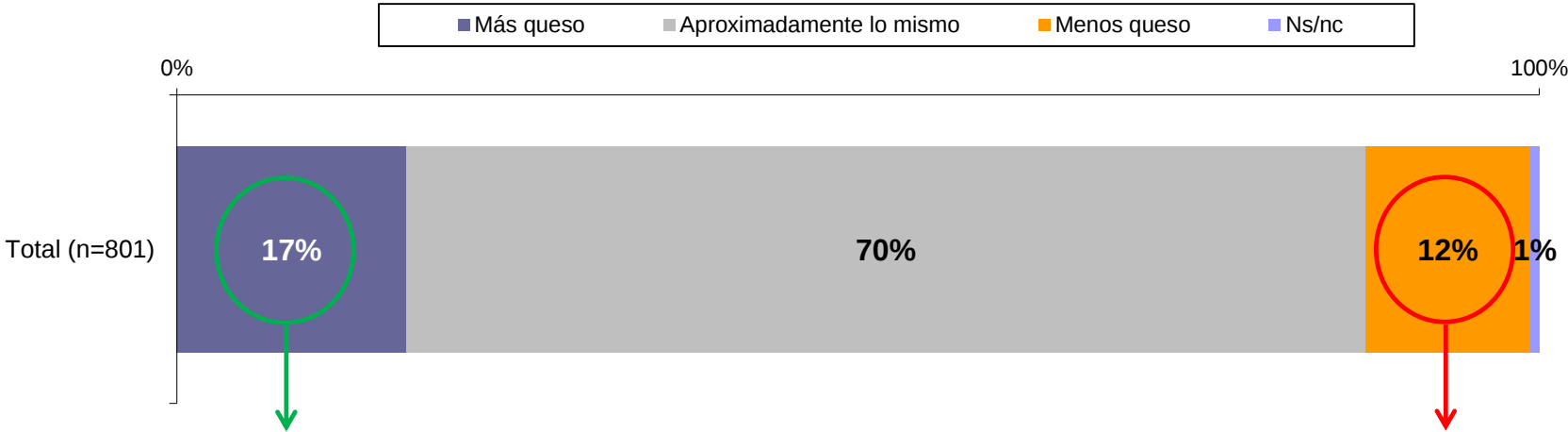


- Cuando se ha preguntado a las personas consumidoras de queso que han incrementado o reducido el consumo de queso de origen español a qué queso ha afectado, si al de origen español o de origen extranjero, se pone de relieve:
 - **El incremento de consumo de queso de origen español ha afectado más a un descenso del queso de origen extranjero**, pero mayoritariamente se puede decir que son consumidores que en términos generales han incrementado su consumo de queso.
 - El descenso en el consumo de queso de origen español ha afectado fundamentalmente al queso de origen español, aunque un porcentaje reseñable (22%) señala que ese descenso también ha afectado a los quesos de origen extranjero.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

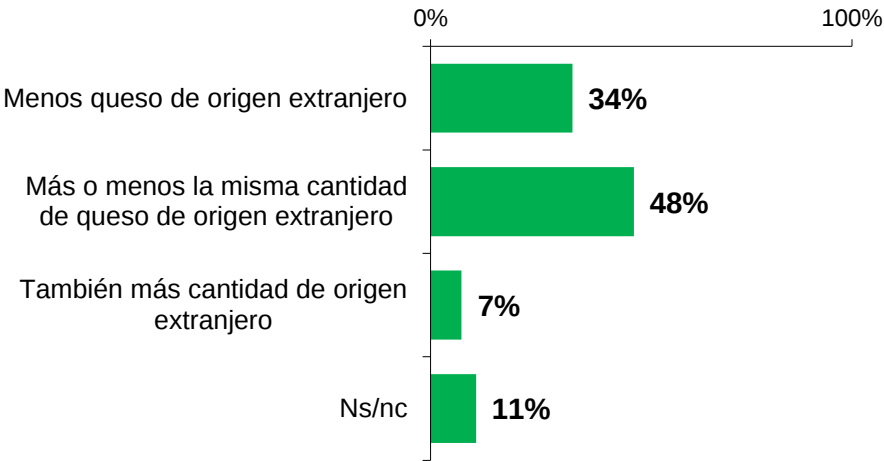
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



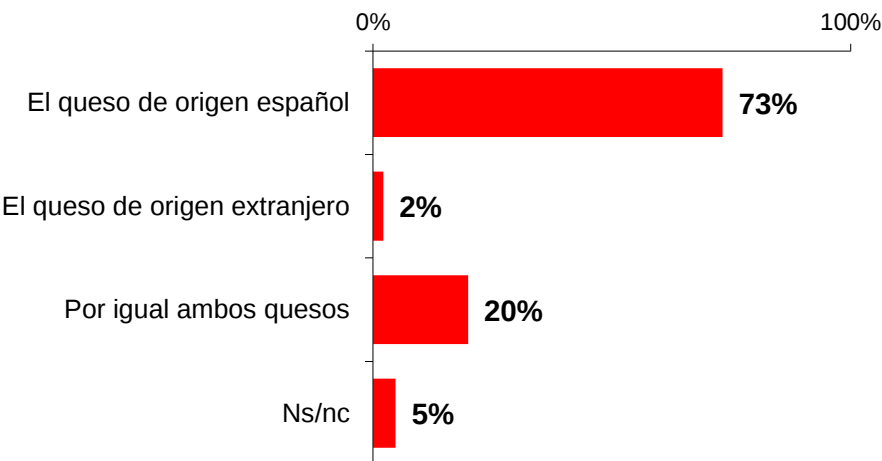
USTED QUE CONSUME AHORA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL QUE HACE 5 AÑOS Y DIRÍA QUE CONSUME... (P.29)

Base: Personas que han incrementado el consumo de queso de origen español

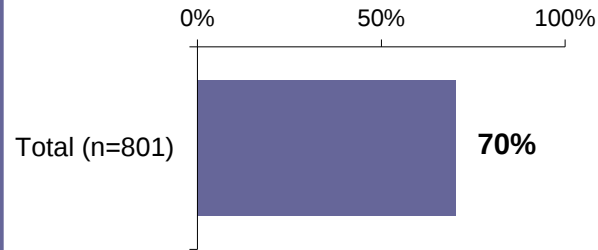


¿ESE DESCENSO EN EL CONSUMO HA AFECTADO MÁS A...? (P.42)

Base: Personas que han reducido el consumo de queso de origen español

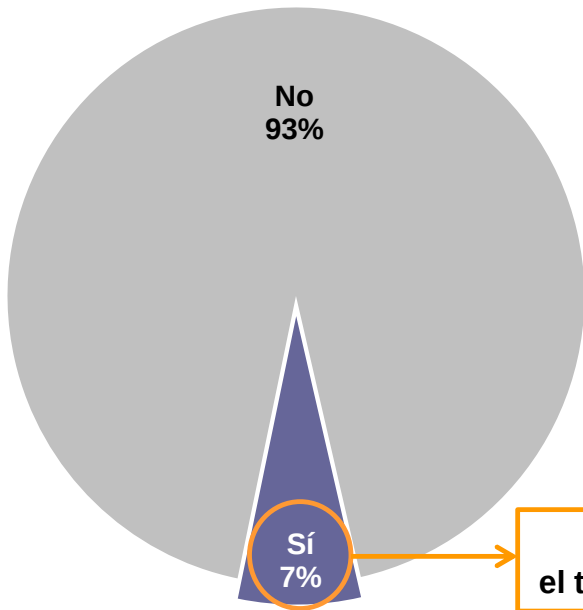


**PERSONAS QUE CONSUMEN
LA MISMA CANTIDAD DE QUESO
DE ORIGEN ESPAÑOL**



**ME HA COMENTADO QUE EN SU HOGAR SE CONSUME MÁS O MENOS LA MISMA CANTIDAD DE QUESO
QUE HACE UNOS AÑOS, ¿HA CAMBIADO EL TIPO DE QUESO CONSUMIDO? (P.30)**

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



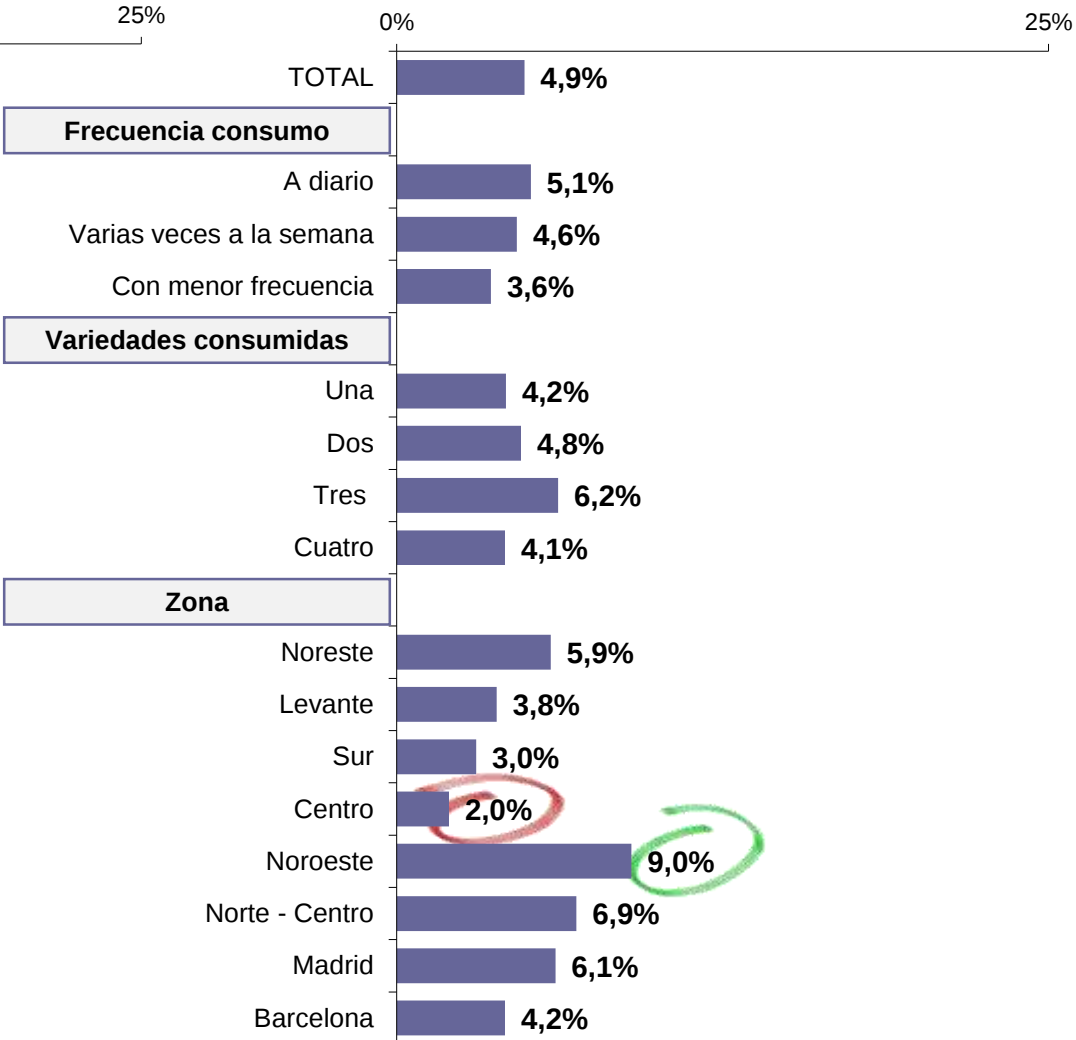
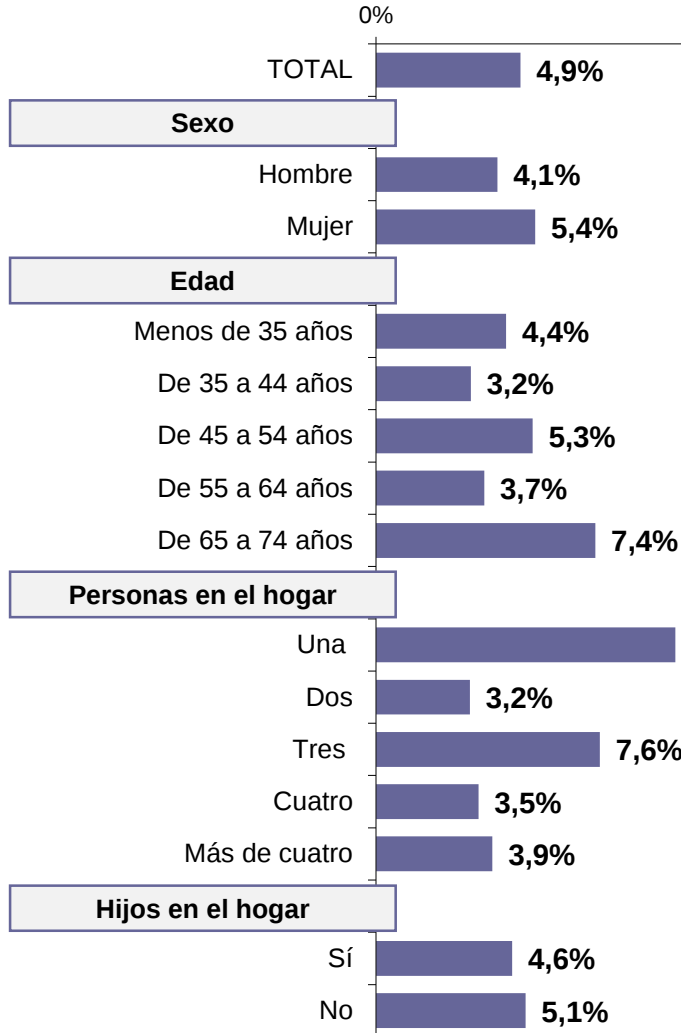
**Un 4,9% sobre
el total de entrevistados**

- Casi un 5% de los consumidores de queso han cambiado sus hábitos de consumo de queso en relación con la curación de los mismos sin que haya variado significativamente la cantidad de queso consumida.
- Este cambio de hábitos ha sido algo mayor en los hogares unipersonales y en la zona Noroeste.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

ENTREVISTADOS QUE HAN VARIADO SUS HÁBITOS DE CONSUMO DE QUESO EN RELACIÓN CON EL GRADO DE CURACIÓN SIN QUE HAYA CAMBIADO SIGNIFICATIVAMENTE LA CANTIDAD DE QUESO CONSUMIDA

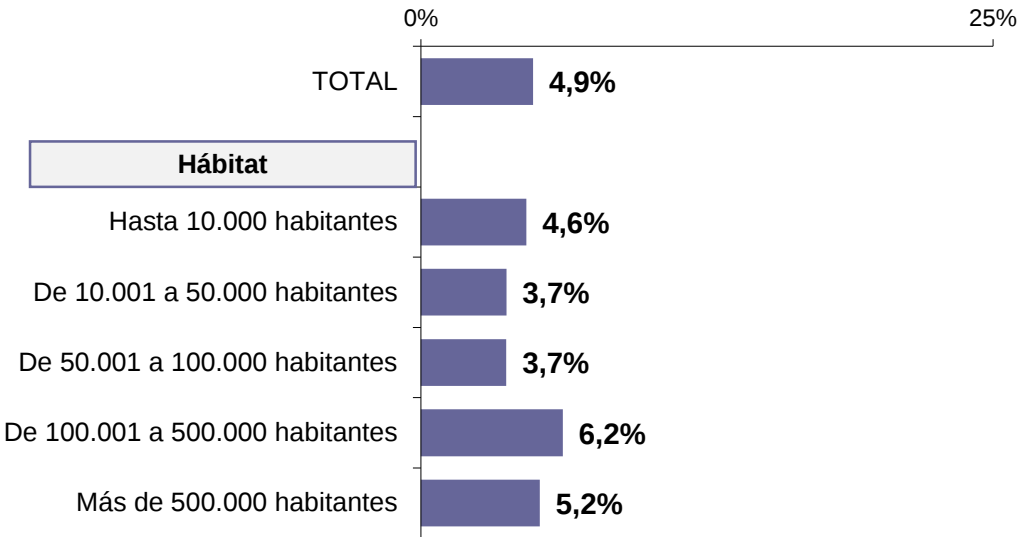
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

ENTREVISTADOS QUE HAN VARIADO SUS HÁBITOS DE CONSUMO DE QUESO SIN QUE HAYA CAMBIADO SIGNIFICATIVAMENTE LA CANTIDAD DE QUESO CONSUMIDA

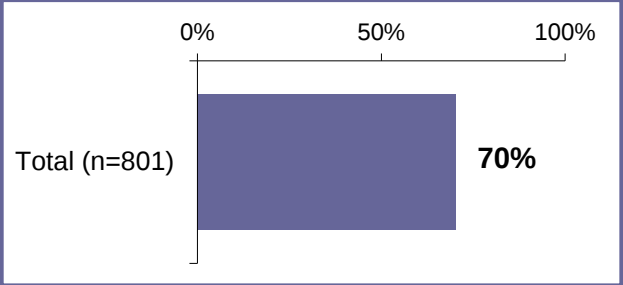
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- El cambio de hábitos en el consumo de queso en función del grado de curación sin que haya variado significativamente la cantidad de queso consumida ha afectado a todos los tipos de quesos, aunque los datos indican que el queso fresco y el semicurado han sido los más beneficiados y el queso curado el que ha salido perjudicado.

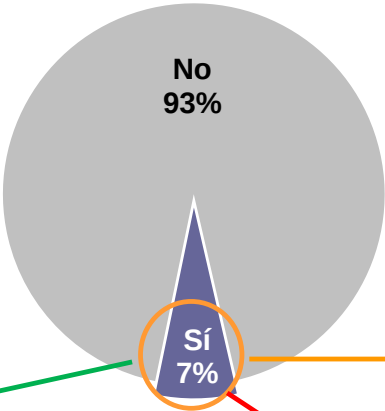
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PERSONAS QUE CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



ME HA COMENTADO QUE EN SU HOGAR SE CONSUME MÁS O MENOS LA MISMA CANTIDAD DE QUESO QUE HACE UNOS AÑOS, ¿HA CAMBIADO EL TIPO DE QUESO CONSUMIDO? (P.30)

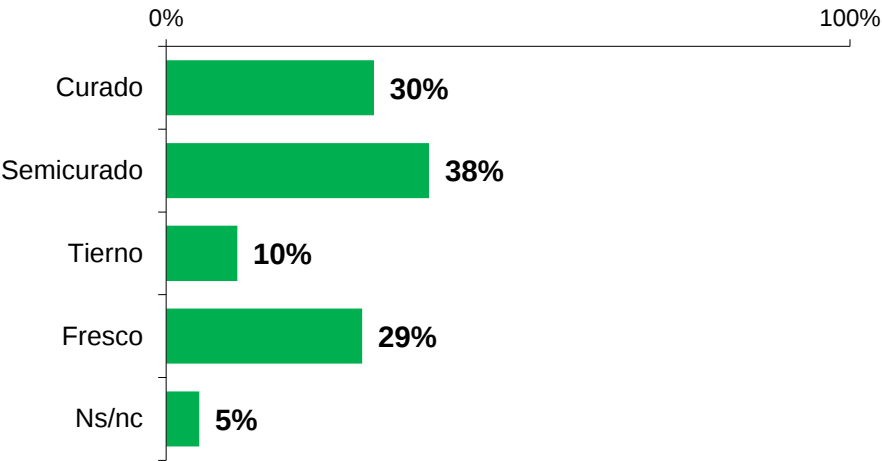
Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



Un 4,9% sobre el total de entrevistados

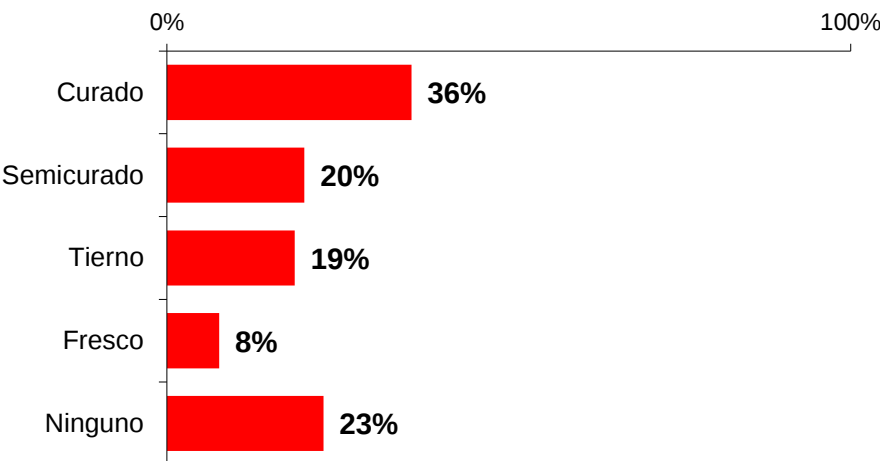
¿QUÉ TIPO DE QUESO SE CONSUME AHORA MÁS EN EL HOGAR? (P.31)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



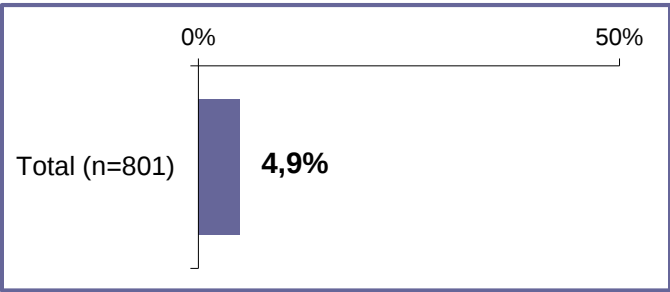
¿Y A QUÉ TIPO DE QUESO LE HA QUITADO CONSUMO EN SU HOGAR? (P.32)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



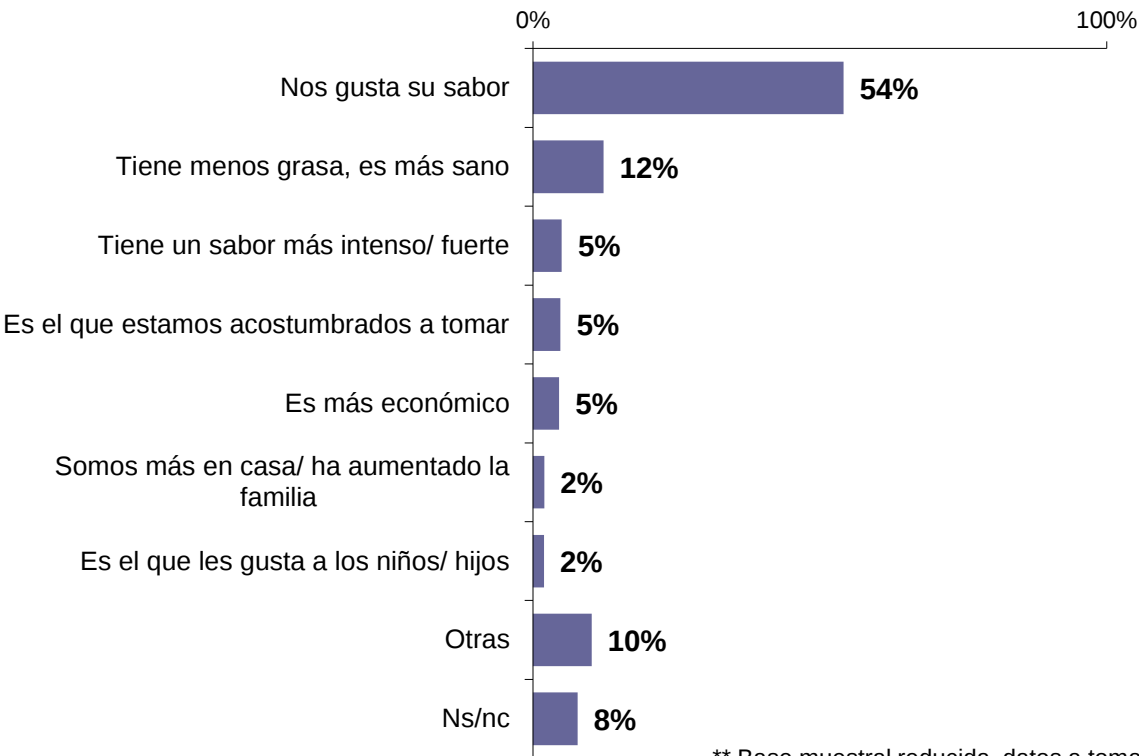
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

CONSUMIDORES QUE HAN CAMBIADO EL HÁBITO DE CONSUMO DE QUESO EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN



¿POR QUÉ SE CONSUME MÁS AHORA ESE TIPO DE QUESO? (P.33)*

Base: Personas que han reducido el consumo de queso de origen español**

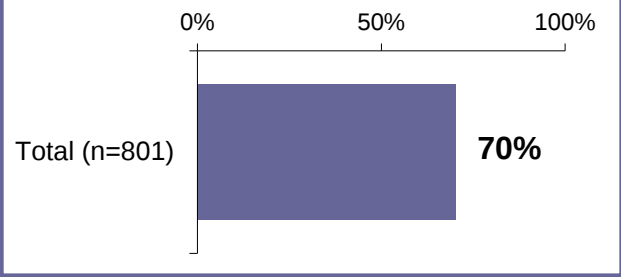


** Base muestral reducida, datos a tomar con cautela

- El motivo básico para cambiar de hábitos en el consumo de queso en función de la curación sin que haya variado el volumen de queso consumido es el gusto por el sabor. Secundariamente se refieren cuestiones relacionadas con la salud.

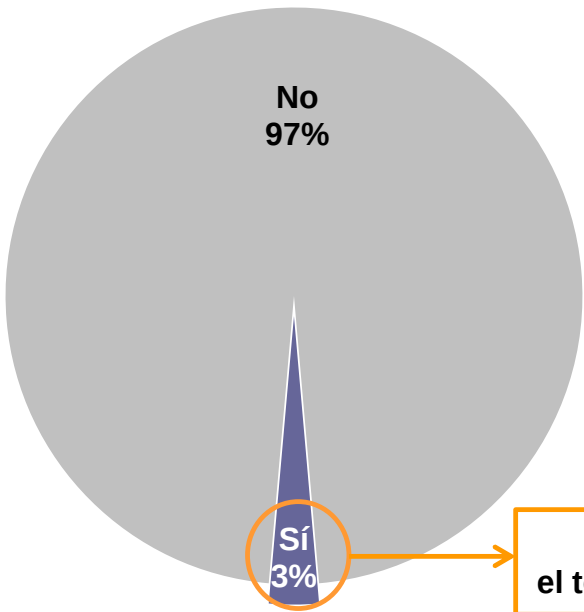
* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

**PERSONAS QUE CONSUMEN
LA MISMA CANTIDAD DE QUESO
DE ORIGEN ESPAÑOL**



¿Y HA CAMBIADO EL QUESO CONSUMIDO EN FUNCIÓN DEL TIPO DE LECHE DEL QUE ESTÁ HECHO EL QUESO? (P.34)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



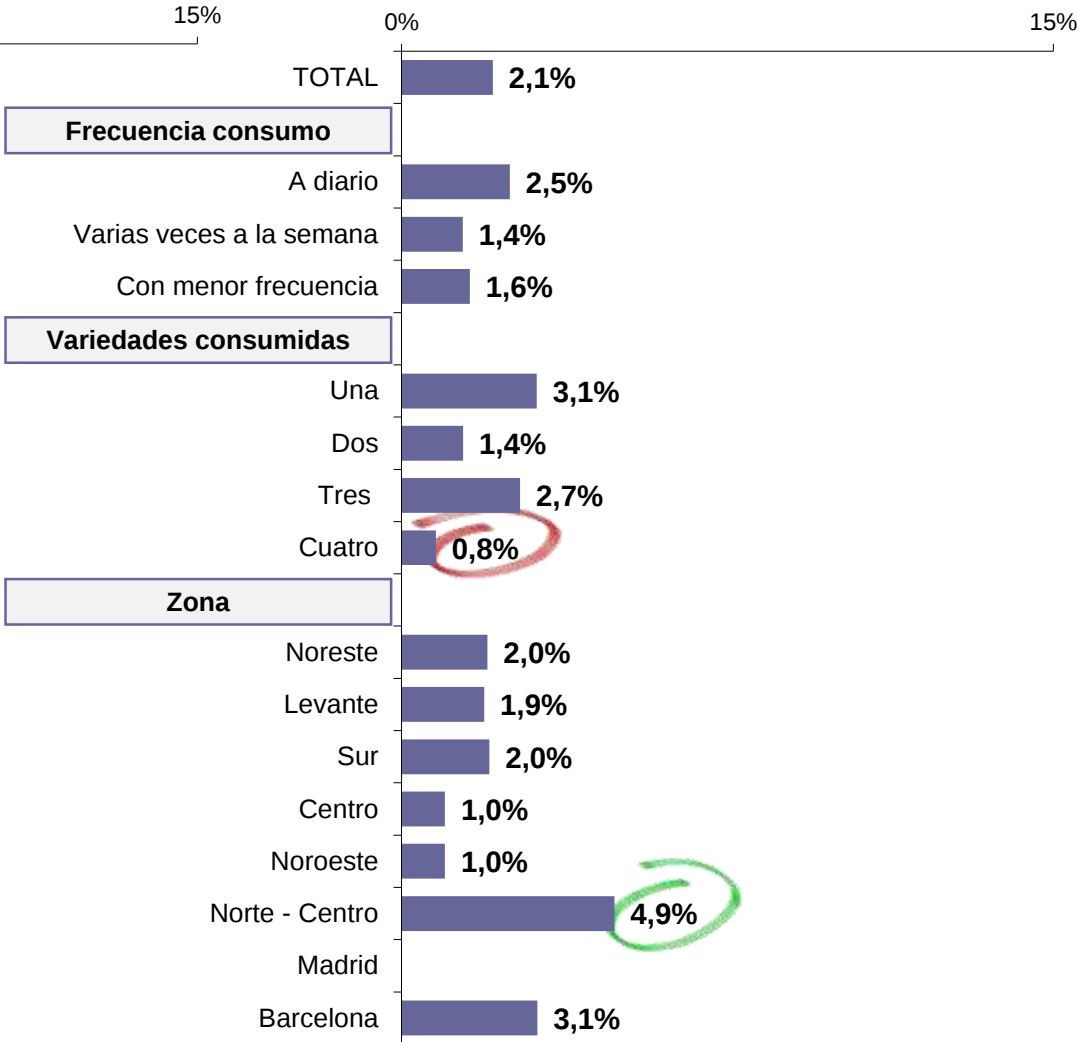
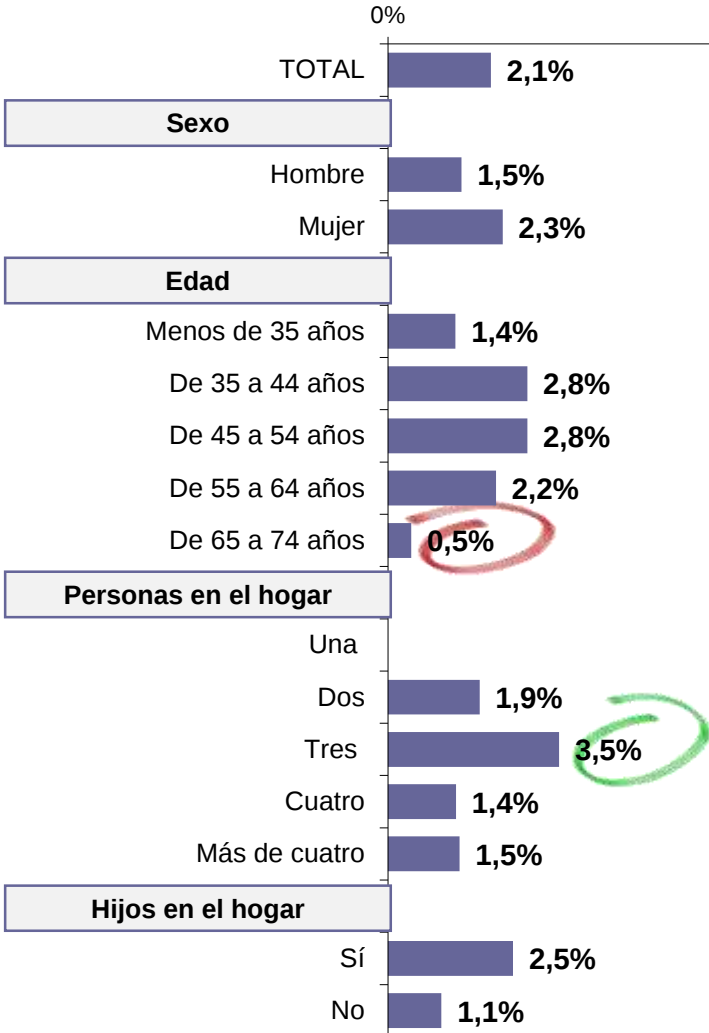
**Un 2,1% sobre
el total de entrevistados**

- Un 2% de los consumidores de queso han cambiado sus hábitos de consumo de queso en relación el tipo de leche con el que se elaboran sin que haya variado significativamente la cantidad de queso consumida.
- Hecho que ha tenido alguna incidencia mayor en la zona Norte-Centro.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

ENTREVISTADOS QUE HAN VARIADO SUS HÁBITOS DE CONSUMO DE QUESO EN RELACIÓN CON LA LECHE DE QUE ESTÁN ELABORADOS SIN QUE HAYA CAMBIADO SIGNIFICATIVAMENTE LA CANTIDAD DE QUESO CONSUMIDA

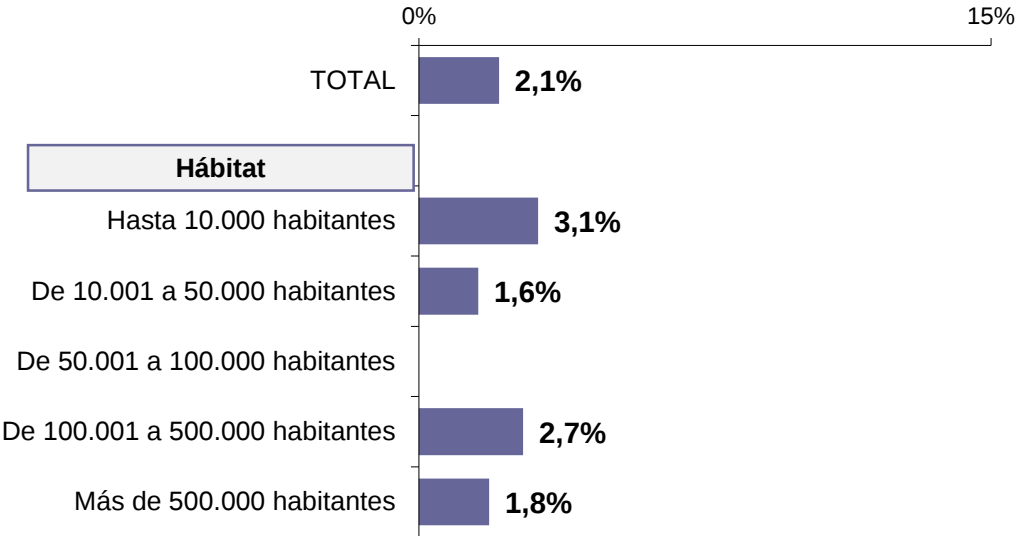
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

ENTREVISTADOS QUE HAN VARIADO SUS HÁBITOS DE CONSUMO DE QUESO SIN QUE HAYA CAMBIADO SIGNIFICATIVAMENTE LA CANTIDAD DE QUESO CONSUMIDA

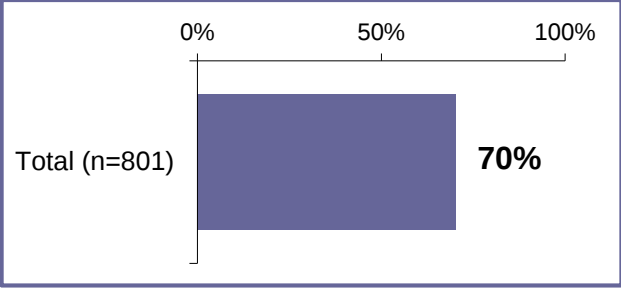
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- En el cambio de hábitos del consumo de queso en función de la leche de la que están elaborados sin que haya cambiado significativamente el volumen de queso consumido el queso de leche de vaca es el que ha salido más perjudicado, seguido del de oveja, habiéndose beneficiado el queso de leche de cabra y el queso de mezcla.

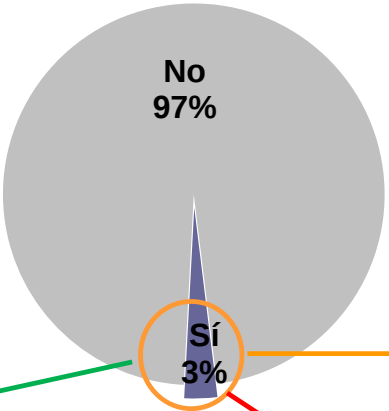
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PERSONAS QUE CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



¿Y HA CAMBIADO EL QUESO CONSUMIDO EN FUNCIÓN DEL TIPO DE LECHE DEL QUE ESTÁ HECHO EL QUESO? (P.30)

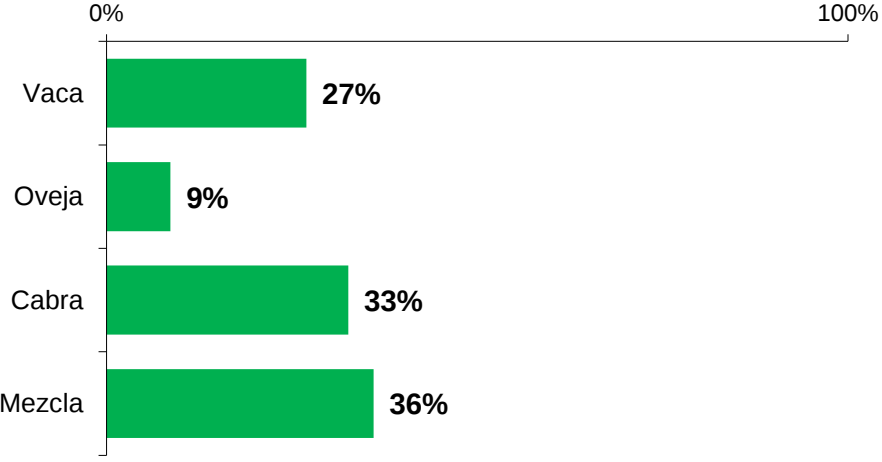
Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



Un 2,1% sobre el total de entrevistados

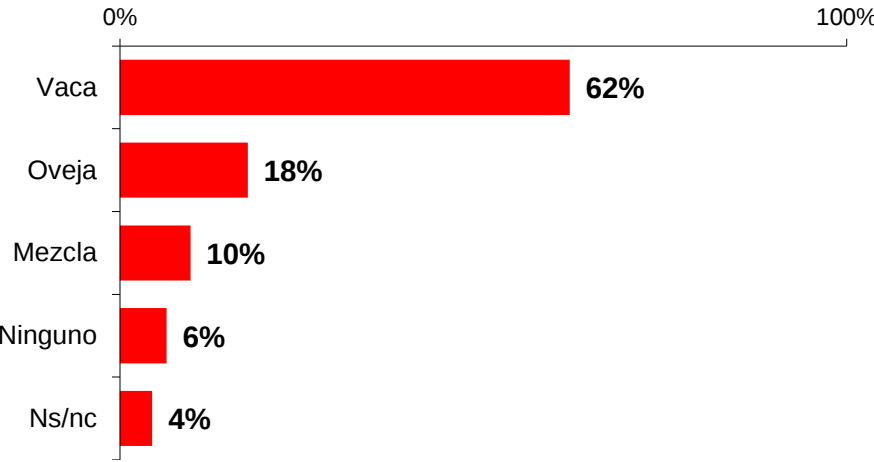
¿QUÉ QUESO SE CONSUME MÁS AHORA, EL QUESO DE LECHE DE...? (P.35)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



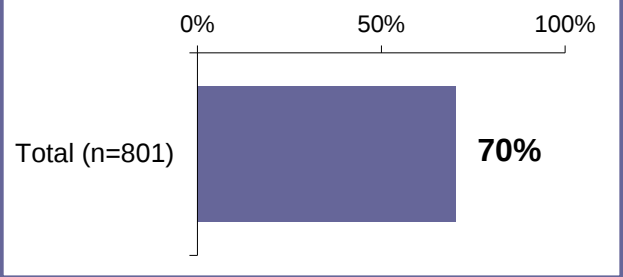
¿Y A QUÉ QUESO LE HA QUITADO CONSUMO, AL QUESO DE LECHE DE ...? (P.36)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



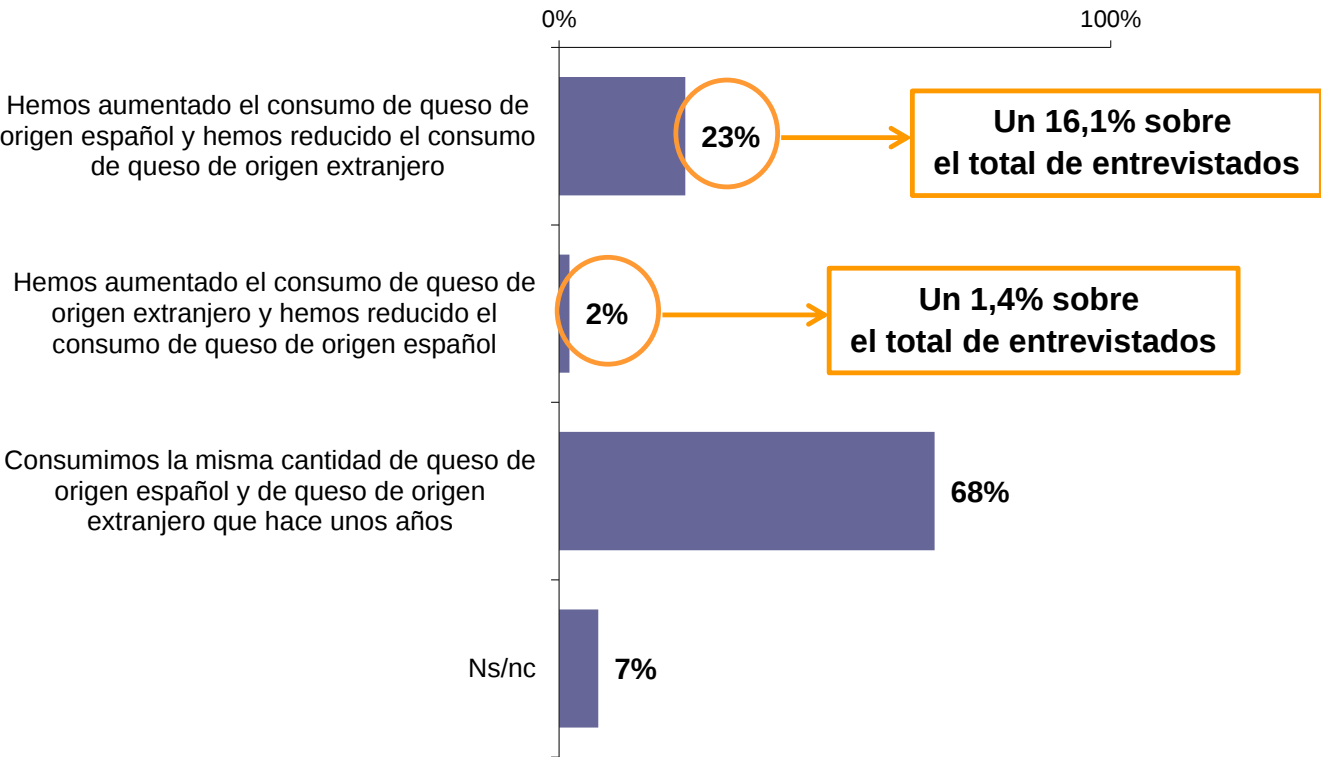
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

**PERSONAS QUE CONSUMEN
LA MISMA CANTIDAD DE QUESO
DE ORIGEN ESPAÑOL**



¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE ACERCA MÁS A LA SITUACIÓN DE SU HOGAR? (P.38)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



- Los consumidores de queso que no han variado el volumen de queso consumido en su mayoría siguen consumiendo la misma cantidad de queso de origen español que de origen extranjero, aunque sí una tendencia a un mayor consumo de queso de origen español y a un menor consumo de queso de origen extranjero entre estas personas.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE ACERCA MÁS A LA SITUACIÓN DE SU HOGAR? (P.38)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	70%	78%	63%	76%	73%	68%	69%	66%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen español y hemos reducido el consumo de queso de origen extranjero	23%	24%	22%	21%	16%	27%	25%	27%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen extranjero y hemos reducido el consumo de queso de origen español	2%	2%	1%	2%	1%	3%	3%	1%
Consumimos la misma cantidad de queso de origen español y de queso de origen extranjero que hace unos años	68%	68%	68%	71%	79%	64%	62%	62%
Ns/nc	7%	6%	8%	6%	4%	5%	10%	11%

- Las personas de 35 a 44 años que consumen la misma cantidad de queso que hace unos años son las que menos han cambiado el origen del queso consumido.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE ACERCA MÁS A LA SITUACIÓN DE SU HOGAR? (P.38)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	70%	65%	69%	72%	74%	66%	70%	71%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen español y hemos reducido el consumo de queso de origen extranjero	23%	21%	21%	22%	26%	21%	22%	24%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen extranjero y hemos reducido el consumo de queso de origen español	2%	2%	4%	1%	1%	2%	1%	3%
Consumimos la misma cantidad de queso de origen español y de queso de origen extranjero que hace unos años	68%	69%	66%	70%	68%	71%	71%	64%
Ns/nc	7%	8%	9%	8%	5%	7%	5%	10%

- Apenas hay diferencias en función del tamaño del hogar y de la presencia de hijos en el hogar en relación con el cambio de origen del queso consumido entre las personas que no han variado la cantidad de queso consumida en los últimos años.

¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE ACERCA MÁS A LA SITUACIÓN DE SU HOGAR? (P.38)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	70%	68%	74%	59%	71%	74%	72%	65%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen español y hemos reducido el consumo de queso de origen extranjero	23%	27%	21%	5%	31%	28%	21%	12%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen extranjero y hemos reducido el consumo de queso de origen español	2%	2%	2%	---	3%	---	3%	2%
Consumimos la misma cantidad de queso de origen español y de queso de origen extranjero que hace unos años	68%	64%	71%	80%	59%	65%	66%	81%
Ns/nc	7%	7%	6%	15%	7%	7%	10%	5%

- Las personas con menor frecuencia de consumo y que no han variado la cantidad de queso consumida en los últimos años presentan mayor estabilidad en el consumo de queso por lo que al origen español o extranjero del mismo se refiere.
- Algo similar ocurre a medida que se incrementa el número de diferentes tipos de queso consumidos.

¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE ACERCA MÁS A LA SITUACIÓN DE SU HOGAR? (P.38)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español

	TOTAL	ZONA						
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid
CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	70%	62%	69%	70%	71%	76%	62%	71%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen español y hemos reducido el consumo de queso de origen extranjero	23%	35%	21%	17%	28%	33%	14%	26%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen extranjero y hemos reducido el consumo de queso de origen español	2%	3%	4%	1%	1%	3%	2%	1%
Consumimos la misma cantidad de queso de origen español y de queso de origen extranjero que hace unos años	68%	62%	74%	71%	68%	45%	75%	71%
Ns/nc	7%	----	1%	10%	3%	20%	10%	1%

- Los consumidores de queso que no han variado la cantidad de queso consumida de las zonas Noreste y Noroeste son los que muestran una tendencia mayor a aumentar el consumo de queso de origen español a costa de queso de origen extranjero, mientras que los de las zonas Norte-Centro y Levante manifiestan mayor estabilidad en el consumo de queso en función de los orígenes.

¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE ACERCA MÁS A LA SITUACIÓN DE SU HOGAR? (P.38)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL	70%	67%	69%	68%	71%	76%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen español y hemos reducido el consumo de queso de origen extranjero	23%	31%	22%	22%	17%	26%
Hemos aumentado el consumo de queso de origen extranjero y hemos reducido el consumo de queso de origen español	2%	3%	3%	---	1%	2%
Consumimos la misma cantidad de queso de origen español y de queso de origen extranjero que hace unos años	68%	59%	60%	78%	77%	66%
Ns/nc	7%	7%	15%	---	5%	6%

- Los consumidores de queso que no han variado la cantidad de queso consumida residentes en los municipios más pequeños son los que muestran una tendencia mayor a aumentar el consumo de queso de origen español a costa de queso de origen extranjero, mientras que los residentes en poblaciones de 50.001 a 500.000 habitantes declaran mayor estabilidad en el consumo de queso en función de los orígenes.

La gran mayoría de los consumidores no ha variado la cantidad de queso consumido

- El 70% de los consumidores afirman que no ha variado la cantidad de queso español consumido.
- La mayoría de ellos tampoco ha cambiado los hábitos respecto al consumo de queso de origen español o extranjero, pero sí se marca una tendencia a mayor consumo de queso nacional a costa de queso extranjero y la tendencia a consumir algo más queso fresco.

El 17% de los consumidores afirma haber incrementado el consumo de queso

- Sin que haya muchas variaciones en el tipo de consumo de queso tanto por el nivel de curación como por el tipo de leche con la que se elaboran los quesos.

El 12% de los consumidores afirma que ha reducido el consumo de queso

- Reducción que ha afectado más a los quesos curados y a los elaborados con leche de oveja.
- Los motivos de la reducción de consumo de queso son cambios en la estructura del hogar, el alto contenido calórico del queso y cuestiones relacionadas con la salud, en forma genérica o haciendo referencia al alto contenido graso o de colesterol.

- Respecto a la evolución percibida en el consumo de queso por parte de los consumidores poner de manifiesto que:

1

Los consumidores en general no han percibido en sus hábitos ni un incremento ni un descenso en el consumo de queso, consideran que consumen más o menos la misma cantidad de queso que hace unos años.

2

Las variaciones percibidas en el consumo de queso se refieren más a modificaciones en el consumo de tipos de queso y de variedades de queso.

3

Algunos participantes en las reuniones señalan una posible reducción del consumo de queso en general debido a una “pérdida de la tradición” de comer queso entre las personas jóvenes.

4

También hay una atribución a la hostelería y la restauración de influencia en la reducción del consumo de queso, ya que se tiene la idea de que cada vez ofrecen menos queso “solo”.

5

Algunos participantes en las reuniones sí refieren un cierto descenso en el consumo de queso debido a una actitud de “vigilancia” a medida que se cumplen años en relación con el aporte calórico del queso, el contenido graso y la cantidad de sal.

6

Variaciones en la composición del hogar: en los hogares donde hay hijos hay más consumo de algunos tipo de queso que en aquellos que no hay hijos (como queso en lonchas, queso de untar)

7

“Períodos de descanso” en el consumo de queso con un sabor fuerte.

- A continuación vamos a profundizar en algunos de los puntos recogidos más arriba.

Consumidores

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

1

Los consumidores en general no han percibido en sus hábitos ni un incremento ni un descenso en el consumo de queso, consideran que consumen más o menos la misma cantidad de queso que hace unos años.

2

Las variaciones percibidas en el consumo de queso se refieren más a modificaciones en el consumo de tipos de queso y de variedades de queso.

- Las variaciones percibidas en el consumo de queso que tienen que ver con las modificaciones en el consumo de tipos y variedades de queso, y tienen tres vectores:
 - **Un mayor consumo del queso procesado**, que no tendría por qué afectar al consumo de queso “natural”. Pero que sí tiene **como efecto una mayor dificultad de identificar el origen o precedencia del queso procesado**.
 - **Traslado del consumo de una variedad de queso a otra similar por cuestiones de precio**. Ante el incremento del precio de una variedad consumida habitualmente se busca una variedad similar con un precio más económico.
 - **El consumo de variedades distintas de queso**, con a su vez dos subvectores:
 - **Consumo de más variedades diferentes de queso de origen español, por una mayor oferta.**
 - **El mayor consumo de queso de origen extranjero:** queso azul, mozzarella,...también por una mayor oferta.
 - **El consumo de queso fresco en detrimento de queso de mayor curación, o cuando menos “controlar “ el consumo de quesos de mayor curación y contenido graso por cuestiones dietéticas o de salud.**

¿Qué puede estar motivando esta evolución?

PRECIO

**ACCESIBILIDAD/
DISPONIBILIDAD**

**PRESCRIPCIÓN
“MÉDICA”**

Consumidores

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español – Fase cualitativa

“ No es que consumamos más o menos queso que hace unos años, es que ahora consumimos más variedades de quesos diferentes.. ”

“ Hora tiene s mucha más variedad de quesos en los supermercados e hipermercados, antes era sota , caballo y rey. ”

“ A mí me ha pasado que un queso que solía tomar ha subido de precio, así que te buscas otro que te guste que sea más económico, a veces puede ser nacional y otras veces extranjero. ”

“ Ahora puedes comprar más quesos de origen extranjero, tienes muchas más variedades que antes. ”

“ ahora consumo menos queso curado y semicurado que antes, por temas del colesterol. Ahora consumo más queso fresco. No he dejado de consumir curado o semicurado, pero voy compensando con el fresco ”

“ También tienes más acceso a comprar otras variedades de queso español que antes no tenías. ”

Consumidores

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

3

Algunos participantes en las reuniones señalan una posible reducción del consumo de queso en general debido a una “pérdida de la tradición” de comer queso entre las personas jóvenes.

4

También hay una atribución a la hostelería y la restauración de influencia en la reducción del consumo de queso, ya que se tiene la idea de que cada vez ofrecen menos queso “solo”.

- A lo largo de las reuniones de grupo algunos participantes reflexionaron sobre el consumo de queso estableciendo dos hipótesis:
 - Un menor consumo de queso “natural” por parte de un sector de la población más joven, desconectado de la “tradición de comer queso presente en las personas de mayor edad, para quienes el consumo de queso está muy instaurado en sus hábitos alimenticios.
 - La menor oferta de queso “solo” en los establecimientos de hostelería y restauración, Se señaló que los locales de hostelería y restauración siguen utilizando queso en la elaboración de sus platos, pero que la oferta de queso “solo” o tablas de quesos como entrantes, plato o postre se ha reducido, y por lo tanto la posibilidad de solicitarlo.

¿Qué puede estar motivando esta evolución?

CIERTA DESCONEXIÓN DE LA TRADICIÓN DE COMER QUESO POR PARTE DE LAS PERSONAS JÓVENES

MENOR OFERTA DE QUESO “SOLO” EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Consumidores

“ En general creo que se ha reducido el consumo de queso. Creo que ahora la gente joven toma menos queso que antes, se ha perdido la “cultura” del queso. ”

“ Las personas jóvenes me parece que toman menos queso, que se ha perdido en parte la costumbre de tomar queso ”

“ A mí me ha pasado que un queso que solía tomar ha subido de precio, así que te buscas otro que te guste que sea más económico, a veces puede ser nacional y otras veces extranjero ”

“ Tengo la impresión de que en los restaurantes tienes menos opciones de comer queso solo que hace unos años, ahora hay menos tablas de queso ”

Consumidores

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

5

Algunos participantes en las reuniones sí refieren un cierto descenso en el consumo de queso debido a una actitud de “vigilancia” a medida que se cumplen años en relación con el aporte calórico del queso, el contenido graso y la cantidad de sal

- Se refiere un cierto control en el consumo de quesos de mayor curación con el fin de no generar problemas de salud por el consumo “excesivo” de estos tipos de quesos, quesos con mayor aporte calórico, mayor contenido de colesterol y sal.

6

Variaciones en la composición del hogar: en los hogares donde hay hijos hay más consumo de algunos tipo de queso que en aquellos que no hay hijos (como queso en lonchas, queso de untar)

- La presencia de hijos en el hogar contribuye a la aparición del consumo (o al incremento de la frecuencia de consumo) de ciertos tipos de queso, como pueden ser el queso en lonchas y el queso de untar.
- Del mismo modo cuando los hijos se van independizando se produce un retroceso de consumo de los tipos de queso mencionados en el hogar .

“

En casa se consume ahora más queso de untar que antes, por los niños

”

“

Mis hijos se han independizado y en casa el consumo de queso en lonchas prácticamente ha desaparecido

”

Consumidores

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

7

“Períodos de descanso” en el consumo de queso con un sabor fuerte

- Algunas de las personas participantes en las reuniones de grupos **consumidoras habituales de quesos con sabor fuerte** refieren “**períodos de descanso**” en el consumo de este tipo de quesos, trasladando el consumo a quesos de sabor más suave.
- Estos “**períodos de descanso**” vienen generalmente motivados por un consumo relativamente intensivo de los **quesos de sabor fuerte**, consumo relativamente intensivo que se produce en dos circunstancias:
 - Con el fin de que el **consumo** del queso se produzca en su **momento óptimo**.
 - Cuando es el propio consumidor el que se “**da un atracón**” de este tipo de quesos.

“ La Torta del Casar te la tienes que comer en poco tiempo, si no se te va quedando dura. Así que como es un queso un poco fuerte necesitas un poco de descanso. ”

“ A veces en pocos días te comes la cuña de un queso fuerte, te satura un poco y dejas una temporada de comer ese queso. ”

“ A mí eso me pasa con el queso de Cabrales. ”

Consumidores

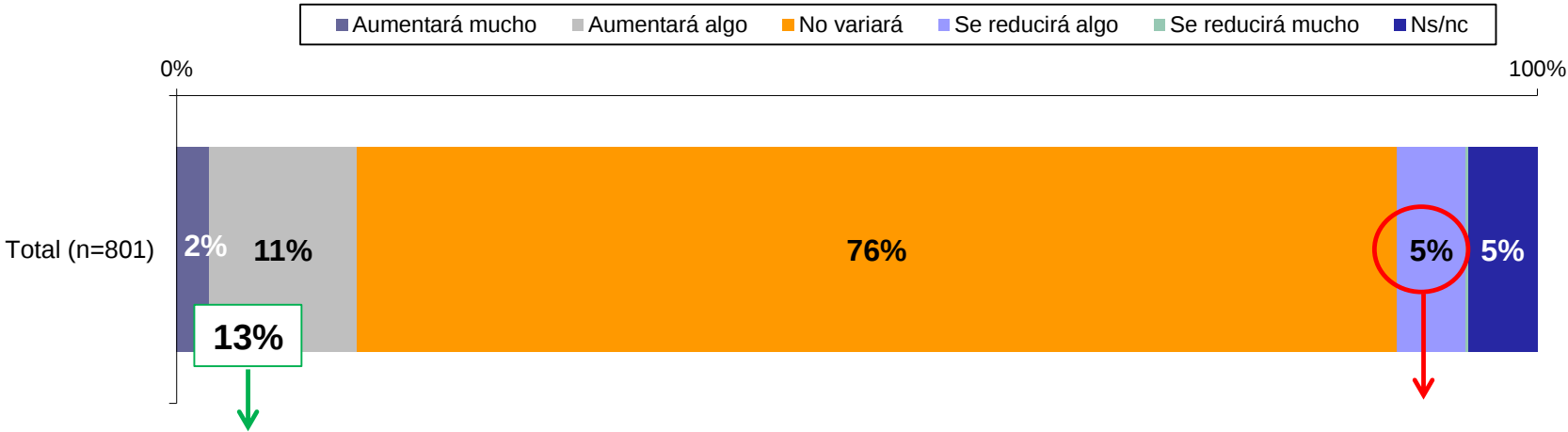
B.8. EVOLUCIÓN FUTURA EN EL CONSUMO DE QUESO

- **La gran mayoría de los consumidores de queso (76%) consideran que el consumo de este producto no variará en el futuro.**
- Sin embargo, un 13% piensa que se incrementará por un 5% que se reducirá, con un balance positivo de un 8% a favor de la opinión de incremento del consumo de queso.
- Quienes piensan que se incrementará el consumo de queso en el futuro, piensan de forma muy mayoritaria (73%) que este incremento beneficiará al queso de origen español, mientras que aquellos que piensan que descenderá el consumo también piensan que afectará más al queso de origen español (50%), pero que también afectará de forma relevante a los quesos de origen extranjero.

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

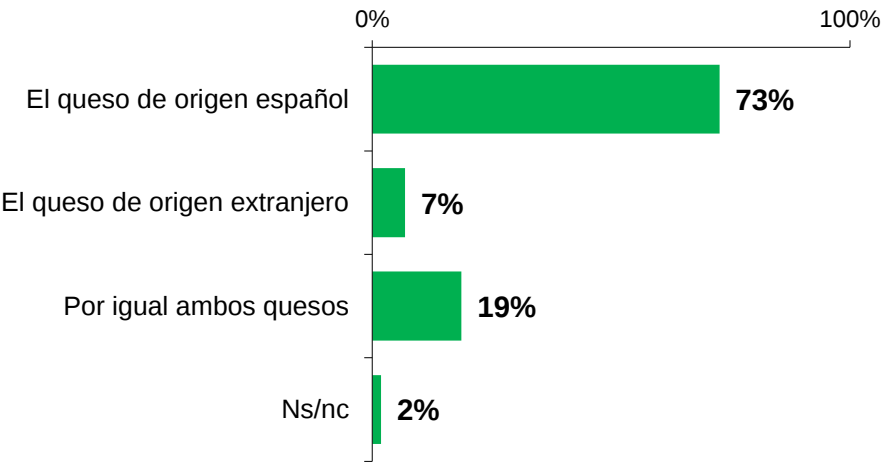
¿EN GENERAL EN EL FUTURO CREE QUE EL CONSUMO DE QUESO...? (P.43)

Base: Total de entrevistados (n=801)



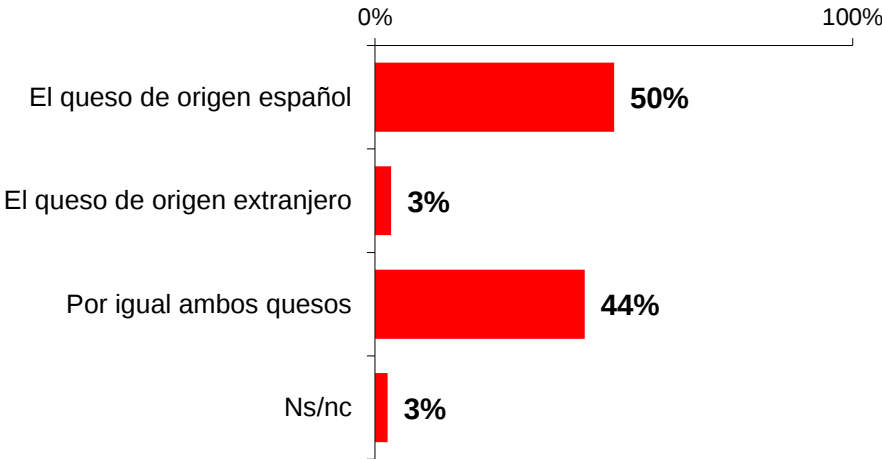
¿Y DE ESE INCREMENTO EN EL CONSUMO SE BENEFICIARÁ MÁS...? (P.43A)

Base: Personas que piensan que se incrementará el consumo de queso



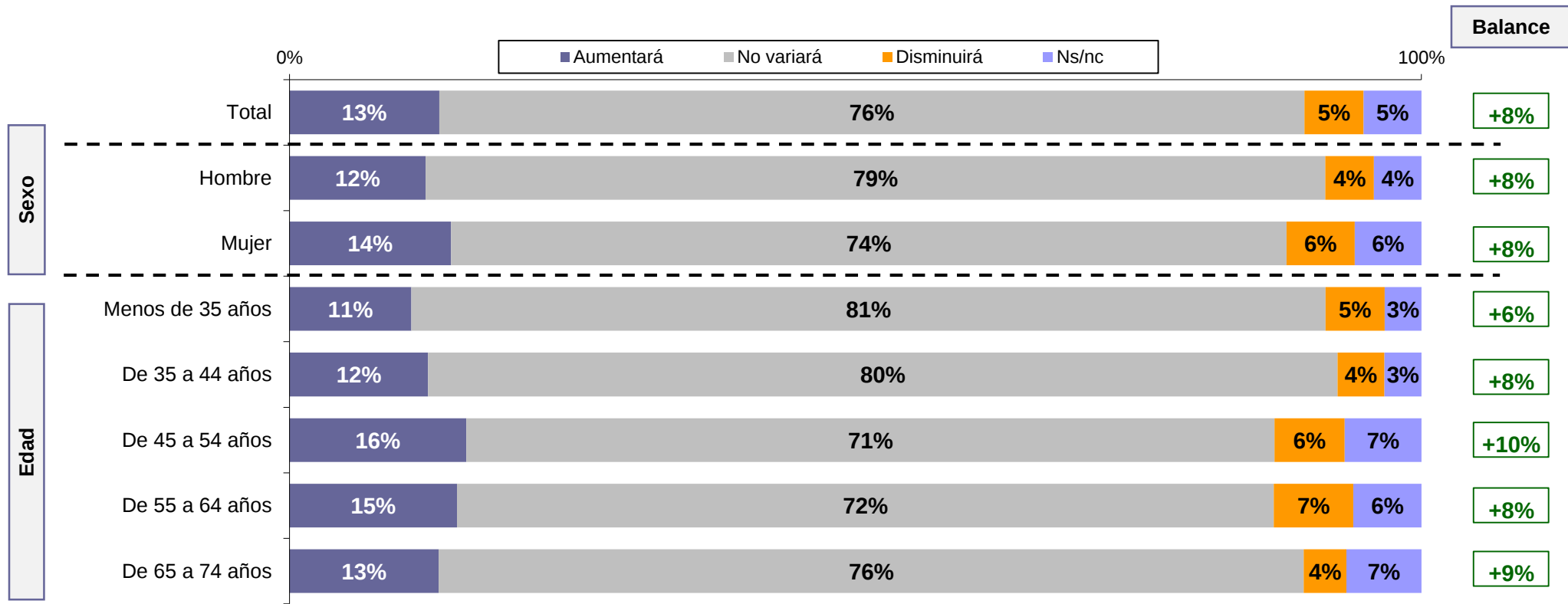
¿Y ESE DESCENSO EN EL CONSUMO AFECTARÁ MÁS A...? (P.43B)

Base: Personas que piensan que se reducirá el consumo de queso



¿EN GENERAL EN EL FUTURO CREE QUE EL CONSUMO DE QUESO...? (P.43)

Base: Total de entrevistados (n=801)

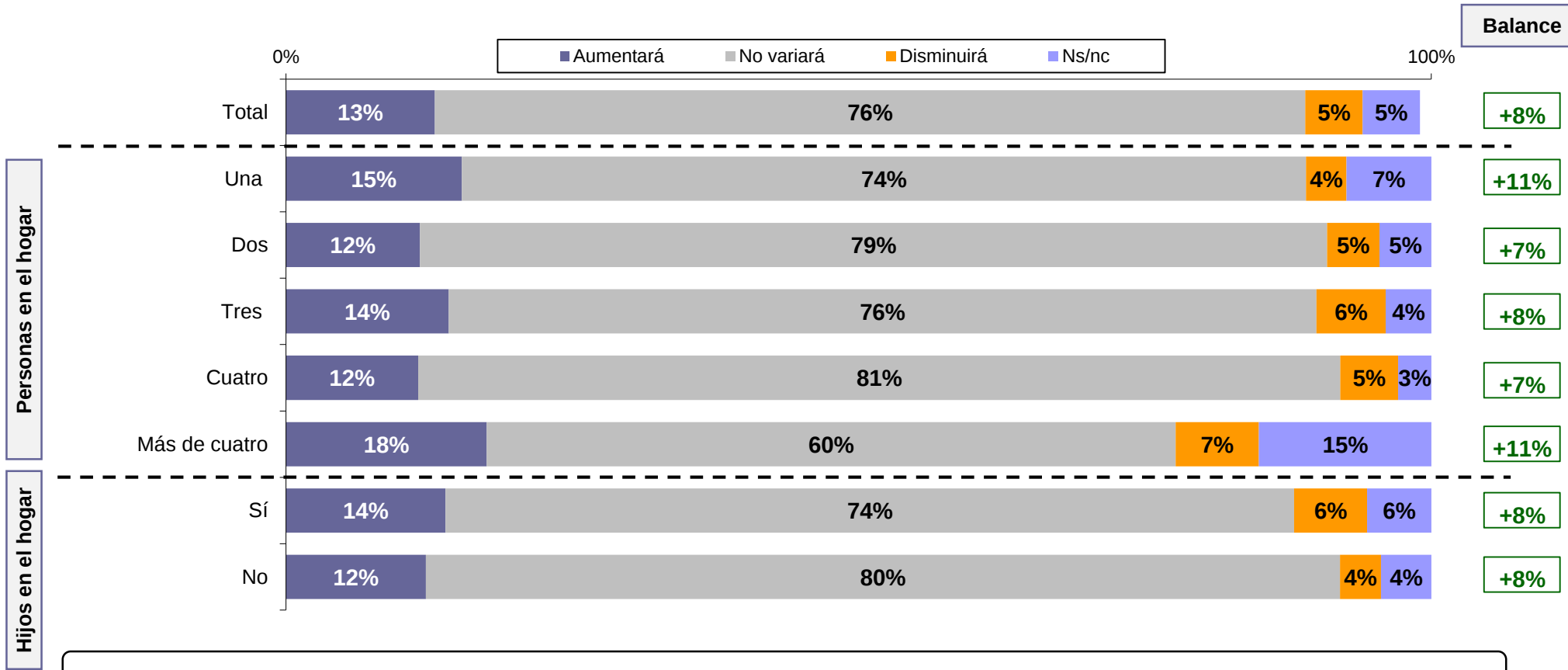


■ No se registran diferencias reseñables en la evolución futura en el consumo de queso en función del sexo y la edad.

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

¿EN GENERAL EN EL FUTURO CREE QUE EL CONSUMO DE QUESO...? (P.43)

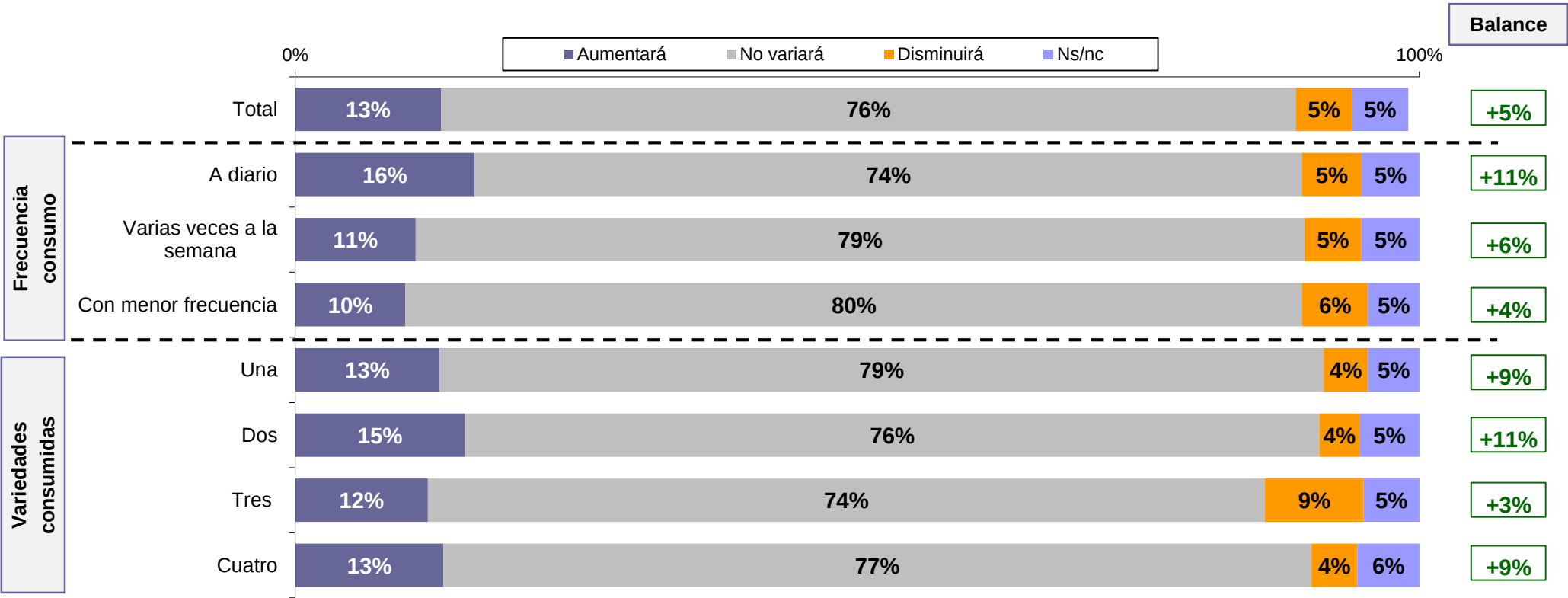
Base: Total de entrevistados (n=801)



■ Tampoco hay mucha diferencia en la percepción de la evolución futura en el consumo de queso en función del tamaño del hogar y la presencia de hijos en el mismo, si acaso hay un balance algo más favorable al incremento en el consumo entre los hogares unipersonales y los de más de cuatro personas.

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

¿EN GENERAL EN EL FUTURO CREE QUE EL CONSUMO DE QUESO...? (P.43)
Base: Total de entrevistados (n=801)

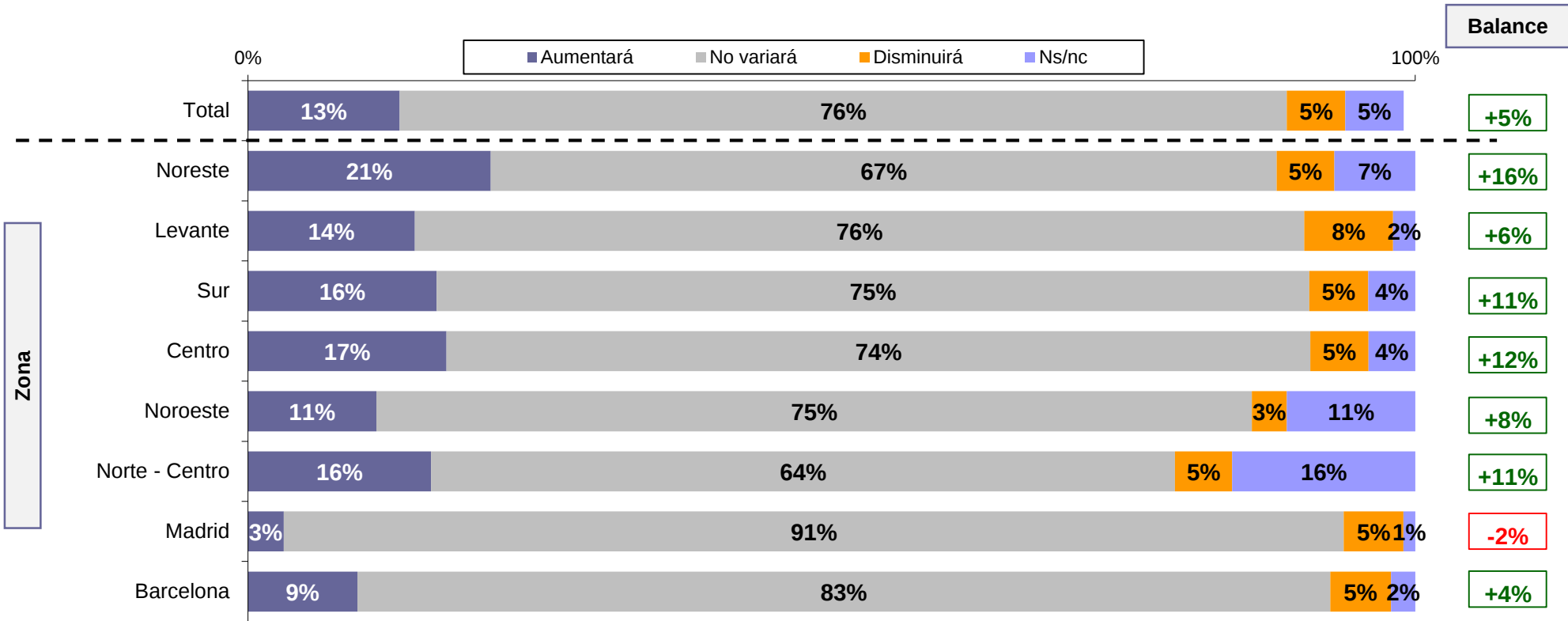


■ Tampoco hay diferencias importantes en la idea que se tiene de la evolución futura en el consumo de queso por frecuencia de consumo y número diferente de variedades de queso consumidas, si acaso los consumidores diarios que consideran en alguna mayor medida que se incrementará el consumo de queso en el futuro..

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

¿EN GENERAL EN EL FUTURO CREE QUE EL CONSUMO DE QUESO...? (P.43)

Base: Total de entrevistados (n=801)

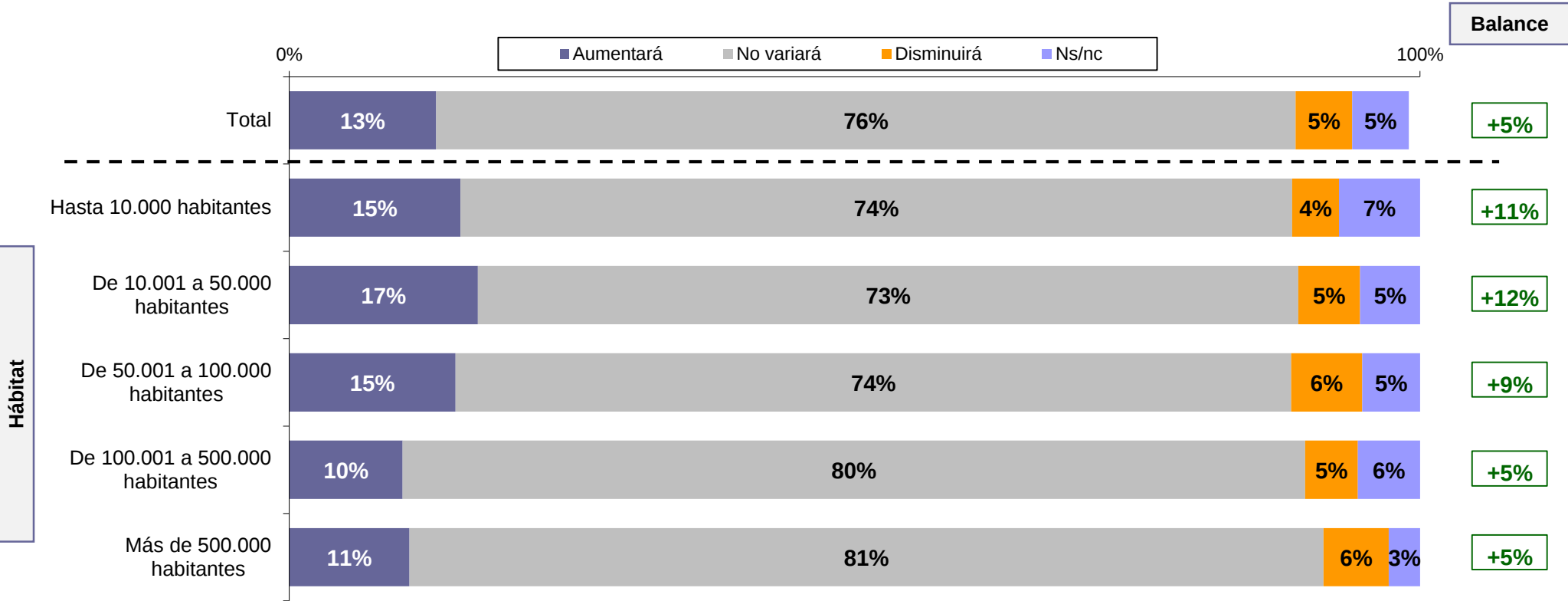


- Los consumidores de queso de la zona Noroeste son los que consideran en mayor medida que se incrementará el consumo de queso en el futuro, mientras que en el lado opuesto se sitúan los residentes en el Madrid metropolitano, que incluso presenta un balance negativo, es decir con la percepción de un ligero descenso en el consumo de queso en el futuro.

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

¿EN GENERAL EN EL FUTURO CREE QUE EL CONSUMO DE QUESO...? (P.43)

Base: Total de entrevistados (n=801)



■ A medida que se incrementa el tamaño del hábitat se reduce la percepción de que el consumo de queso se incrementará en el futuro.

La gran mayoría de los consumidores considera que el consumo de queso permanecerá estable en el futuro

- El 76% de los consumidores piensan que no variará el consumo de queso en el futuro.
- No obstante, un 13% cree que se incrementará por un 5% que se reducirá, con un balance de un 8% favorable al incremento en el consumo de queso en el futuro.

El queso de origen español saldría beneficiado en esa evolución percibida

- Quienes consideran que se incrementará el consumo de queso consideran mayoritariamente que beneficiará al queso español, mientras que quienes piensan que se reducirá comparativamente señalan que afectará más al queso de origen extranjero.

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

¿Y cómo ven el futuro del consumo de queso?

- **Personalmente.** No creen que sus hábitos de consumo de queso vayan a cambiar en el futuro, que seguirán consumiendo los mismos tipos de quesos, la misma variedad de quesos y la misma cantidad de quesos. Con dos matizaciones a esta afirmación.
 - **Cambios debidos a causas “de fuerza mayor” asociadas al ámbito de la salud.** Es decir, que se dejen de comer algunos tipos de queso, o que incluso se deje de comer queso, si así se lo prescribe el médico por cuestiones de salud.
 - **Cambios asociados a causas de “oportunidad”/accesibilidad.** Es decir, que se tenga la oportunidad de probar/comprar algún tipo de queso, que guste ese tipo de queso, y se incorpore al consumo habitual.
- Estos generadores de cambios en el consumo personal de queso afectarían por igual al consumo de quesos nacionales o extranjeros.
- **En general, no se espera que haya cambios relevantes en el consumo de queso,** salvo que se lleven a cabo campañas, más o menos estructuradas, a favor o en contra del consumo de queso o de algún tipo de queso.

Los consumidores se declaran poco “permeables” a campañas de este tipo, porque hay una cierta desconfianza de los objetivos de dichas campañas, afectando a la credibilidad de las mismas

Esta última apreciación nos traslada a los generadores de opinión sobre el queso

Consumidores

B.8. Evolución futura en el consumo de queso - Fase cualitativa

“ No creo que vaya a cambiar el consumo de queso en casa, seguiremos comiendo los mismos quesos y en la misma cantidad ”

“ A no ser que te lo prohíba el médico por cuestiones de salud, voy a seguir consumiendo los mismo quesos ”

“ Si sacan algún queso nuevo, te puede picar la curiosidad y probarlo ”

“ En general no creo que cambie el consumo de queso, a no ser que hagan alguna campaña. para que la gente consuma más queso, o para que consuma un tipo de queso concreto ”

“ Tiendo a desconfiar de las campañas, de quién está detrás. Yo ya tengo unos años, y me acuerdo de una campaña que decía que el aceite de oliva era malo. y mira ahora. ”

Consumidores

B.9. IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

- El queso de origen español tiene una imagen realmente positiva en términos generales.
- Dentro de esa imagen favorable del queso de origen español aparecen como:

Aspectos menos destacados

- Queso con prestigio internacional.
- Queso de elaboración artesanal.
- Buena relación calidad-precio.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Queso para cocinar.

Aspectos más destacados

- Queso de gran calidad.
- Con muchas variedades diferentes.
- Producto básico de nuestra gastronomía.
- Para consumo habitual.
- Queso con prestigio nacional.
- Para comer solo.
- Precio.

Aspectos en la media

- Producto saludable/sano.
- Con mucho sabor.
- Queso para todas la personas del hogar.
- Queso para ocasiones especiales.

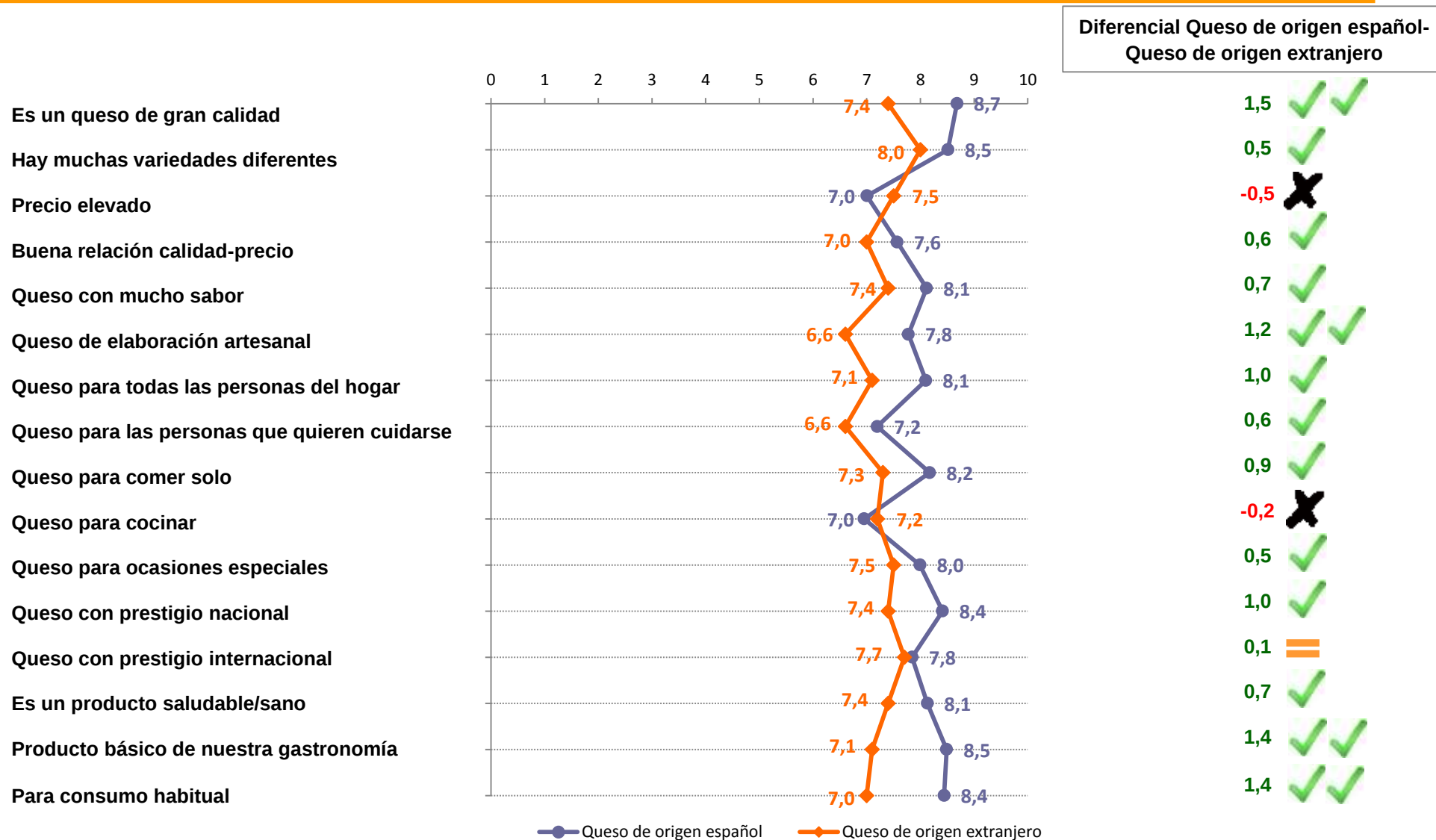
- El queso de origen español tiene una imagen mejor que el queso de origen extranjero en todos los aspectos analizados.
- Con al única excepción de :
 - Queso para cocinar, que es una característica algo más definitoria del queso de origen extranjero.
 - Con prestigio internacional.
- La imagen del queso español aventaja en mayor medida a la imagen del queso de origen extranjero en:

- Queso de gran calidad.
- Producto básico de nuestra gastronomía.
- Para consumo habitual.
- De elaboración artesanal.

B.9. Imagen del queso de origen español

PERFIL DE IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL- QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO (P.44/P.45)

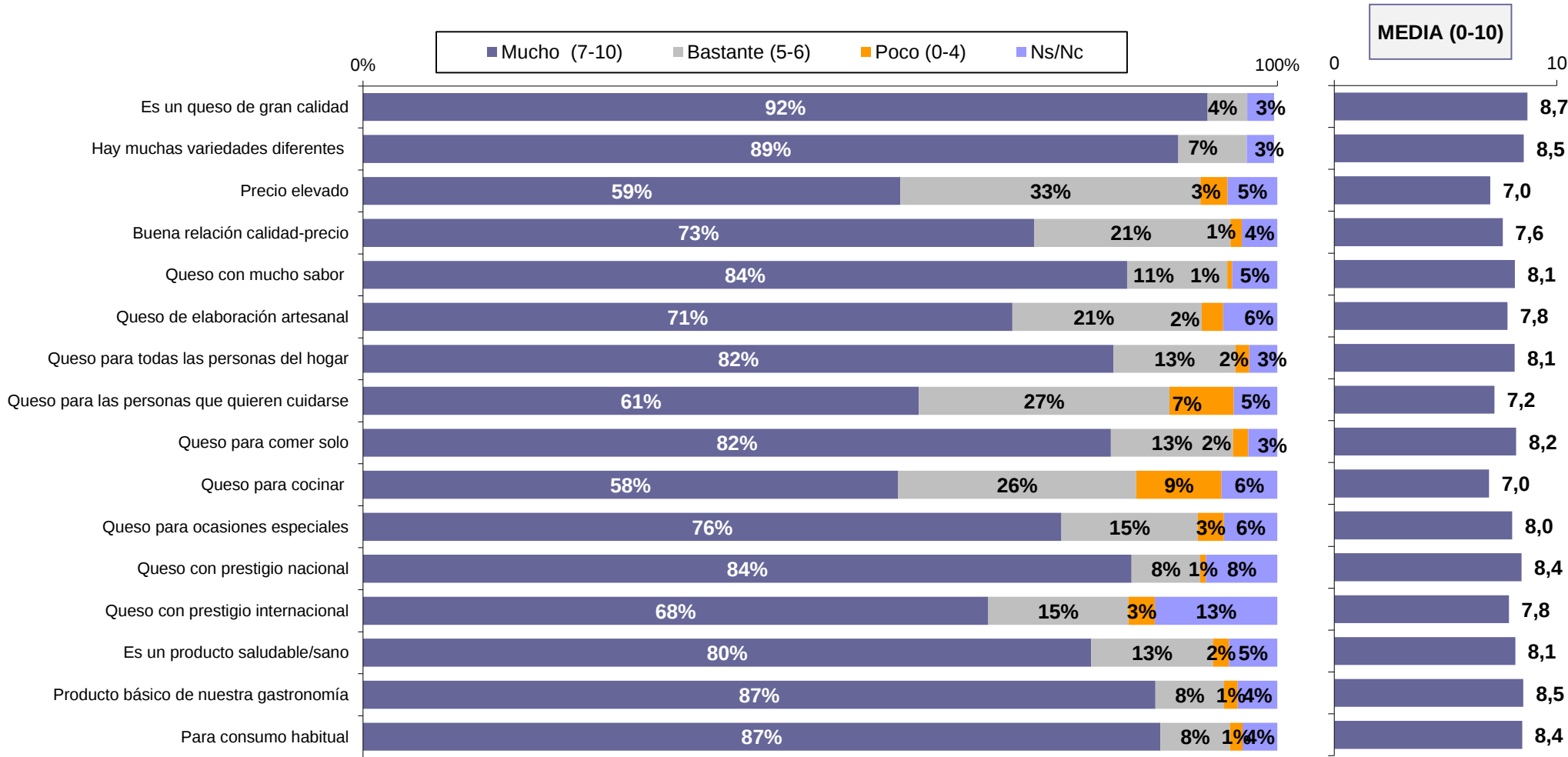
Base: Total de entrevistados (n=801)



B.9. Imagen del queso de origen español

QUIERO QUE VUELVA A PENSAR EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL. ¿EN QUÉ MEDIDA DIRÍA VD. QUE CUMPLE LAS CARACTERÍSTICAS QUE LE VOY A LEER? VALORE EN UNA ESCALA DE 0 "NO LA CUMPLE EN ABSOLUTO" A 10 "LA CUMPLE TOTALMENTE" (P.44)

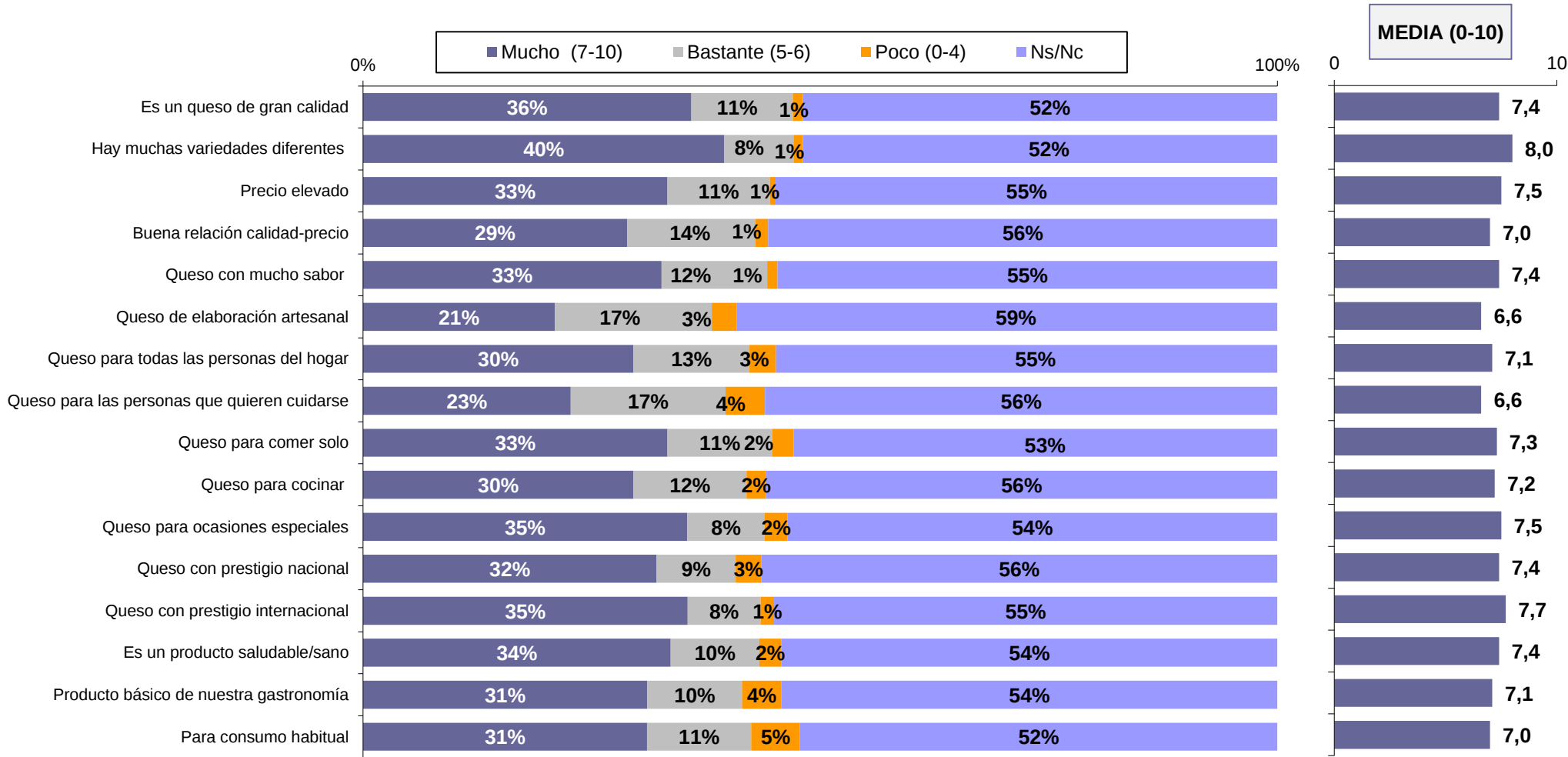
Base: Total de entrevistados (n=801)



B.9. Imagen del queso de origen español

QUIERO, QUE POR FAVOR, HAGA LO MISMO CON EL QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO, ¿EN QUÉ MEDIDA DIRÍA VD. QUE CUMPLE LAS CARACTERÍSTICAS QUE LE VOY A LEER? VALORE EN UNA ESCALA DE 0 "NO LA CUMPLE EN ABSOLUTO" A 10 "LA CUMPLE TOTALMENTE" (P.45)

Base: Total de entrevistados (n=801)



- Del análisis de las segmentaciones se desprenden las siguientes consideraciones:
 - Existe una imagen bastante homogénea del queso español en los distintos segmentos analizados.
 - No obstante, esta imagen es algo menos favorable entre las personas menores de 35 años, en la zona Norte-Centro y en la Barcelona metropolitana.
 - Profundizando más en la imagen del queso español en función de la zona geográfica recogemos a continuación en un cuadro aquellos aspectos de imagen que los valoran por debajo y por encima de la media, ya que esta segmentación es la que presenta mayor variabilidad en la imagen del queso de origen español.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

ZONA GEOGRÁFICA	ATRIBUYEN UN CUMPLIMIENTO SUPERIOR AL PROMEDIO EN...	ATRIBUYEN UN CUMPLIMIENTO INFERIOR AL PROMEDIO EN...
Noreste	■ Para consumo habitual. ■ Producto saludable/sano. ■ Para las personas que se quieren cuidar.	■ -----
Levante	■ Para consumo habitual. ■ Para las personas que se quieren cuidar. ■ Buena relación calidad-precio.	■ -----
Sur	■ Para ocasiones especiales. ■ De elaboración artesanal. ■ De prestigio internacional. ■ Precio elevado.	■ -----
Centro	■ Para cocinar	■ -----

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL (continuación)

ZONA GEOGRÁFICA	ATRIBUYEN UN CUMPLIMIENTO SUPERIOR AL PROMEDIO EN...	ATRIBUYEN UN CUMPLIMIENTO INFERIOR AL PROMEDIO EN...
Noroeste	■ Gran variedad. ■ Para cocinar.	■ Precio elevado. ■ Elaboración artesanal. ■ Para ocasiones especiales.
Norte-Centro	■ -----	■ Para personas que quieren cuidarse. ■ Producto saludable/sano. ■ Para consumo habitual. ■ Producto básico de nuestra gastronomía. ■ De gran calidad.
Madrid	■ -----	■ Para personas que quieren cuidarse. ■ De elaboración artesanal. ■ Para comer solo.
Barcelona	■ -----	■ Todos los atributos excepto, producto saludable/sano.

B.9. Imagen del queso de origen español

- Con el fin de definir una “personalidad” del queso de origen español y del queso de origen extranjero se ha calculado el porcentaje de desviación de la puntuación obtenida en cada uno atributos de imagen analizados respecto a la media de todas las puntuaciones obtenidas en esos atributos.
- Los resultados nos indican:

Queso de origen español

Aspectos menos destacados de la personalidad

- Queso para cocinar.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Buena relación calidad-precio.

Aspectos más destacados de la personalidad

- Gran calidad.
- Gran variedad.
- Precio competitivo.
- Prestigio nacional.

Queso de origen extranjero

Aspectos menos destacados de la personalidad

- Queso de elaboración artesanal.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Buena relación calidad-precio.

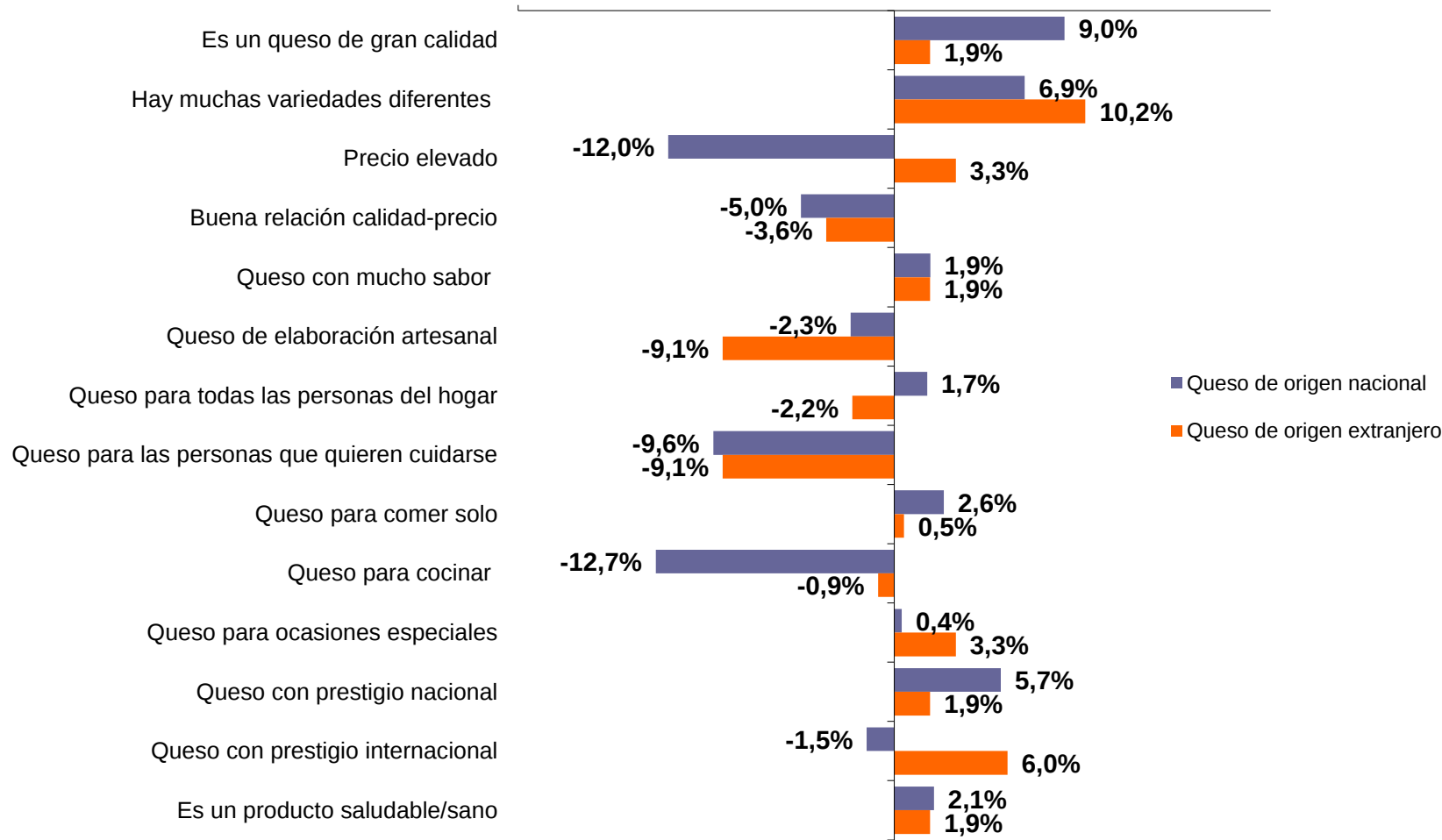
Aspectos más destacados de la personalidad

- Gran variedad.
- Prestigio internacional.

B.9. Imagen del queso de origen español

PERSONALIDAD* DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL- PERSONALIDAD DEL QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO

Base: Total de entrevistados (n=801)



* Porcentaje de desviación de cada característica en relación a la media de cumplimiento de las diferentes características analizadas.

**Imagen muy
positiva del queso
de origen español**

- El queso de origen español tiene una imagen realmente positiva y supera en esa imagen al queso extranjero, excepto en:
 - Prestigio internacional, que “empatan”.
 - Queso para cocinar, que es ligeramente más atribuido al queso de origen extranjero.

**Los aspectos más
favorables del
queso de origen
español son...**

- Queso de gran calidad.
- Con muchas variedades diferentes.
- Producto básico de nuestra gastronomía.
- Para consumo habitual.
- Queso con prestigio nacional.
- Para comer solo.
- Precio.

Los aspectos más favorables del queso de origen español son...

- Queso con prestigio internacional.
- Queso de elaboración artesanal.
- Buena relación calidad-precio.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Queso para cocinar.

El queso de origen español supera al queso de origen extranjero especialmente en...

- Queso de gran calidad.
- Producto básico de nuestra gastronomía.
- Para consumo habitual.
- De elaboración artesanal.

- Antes de pasar a presentar la imagen que los consumidores tienen del queso español es necesario tener en cuenta:

- 1** No existe una imagen definida del queso de origen español, se tiene la imagen de diferentes quesos españoles.
- 2** La imagen que los consumidores dibujan del queso de origen español se produce por “abstracción”, tratando de encontrar características comunes a los distintos quesos de origen español que conocen.
- 3** La imagen del queso de origen español hace referencia a lo que al comienzo del documento se ha denominado queso “natural”, ya que es el queso al que se puede atribuir un origen geográfico.
- 4** Una buena parte de las características de imagen con las que los consumidores definen el queso de origen español tienen alguna excepción, bien porque hay un queso español que “no la cumple” o porque hay algún queso de origen extranjero que “la cumple”.

- Exponemos ahora la imagen que los consumidores tienen del queso de origen español, a dos niveles, primero como producto, y a continuación , a nivel de consumidor.

Consumidores

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

GRAN VARIEDAD

- En España hay una gran variedad de quesos, cada zona geográfica (incluso de reducida extensión) tiene “su” o sus” quesos. De hecho en ocasiones los participantes en las reuniones de grupo hacen mención a “...un queso que probé de Jaén”, “...a un queso que comí en Cádiz” aunque no sean capaces de identificarlo con un nombre o denominación.

ALTA CALIDAD

- Los quesos de origen español son considerados de **alta calidad** en términos generales, **más que por estar una buena parte de ellos bajo denominaciones específicas, por la propia experiencia de consumo.**

PRECIO “CARO”

- El precio se considera “caro”, percepción de precio que está asociada a la alta calidad, a un proceso de producción más “artesanal” y a tipos de leche (oveja, cabra) con una producción más limitada que la leche de vaca.
- Aunque se efectúan dos matizaciones a esta percepción:
 - **Amplia gama de precios**, asociada también a la gran variedad de quesos.
 - **Buena relación calidad-precio**, aunque el precio “no es barato” son de alta calidad.
- A “igualdad” de queso es más económico que el queso de origen extranjero.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

CON PRESTIGIO

- El queso de origen español, especialmente a través de las Denominaciones de Origen es prestigioso, es muy reconocido a nivel nacional y también internacional, con premios en concursos internacionales.

PRODUCTO BÁSICO EN LA GASTRONOMÍA

- Es un producto consumido tradicionalmente en España, y con gran incardinación y representación en la gastronomía. Producto típico, “cultural”.

SABOR “FUERTE”

- Con un sabor muy definido, generado por tipos de leche como la de oveja y cabra y por procesos de curación más largos.
- Excepción: Roquefort,..

CONSISTENCIA DE LA PASTA

- Mayor consistencia de la pasta que los quesos de origen extranjero. Los consumidores tienen la impresión que los quesos de origen extranjero son más cremosos, con la pasta más blanda, y que los quesos de origen español tienen una pasta más dura, consistente.
- Excepción: Torta del Casar, Parmesano,...

B.9. Imagen del queso de origen español – Fase cualitativa

“ El queso español tiene una gran variedad, cada región o zona geográfica tienen su queso o sus quesos. Hay infinidad de quesos ”

“ Los quesos españoles son más bien caros, pero porque son de calidad, y la calidad hay que pagarla. ”

“ Tienen mucho prestigio, no solo aquí, sino fuera también. Están ganando premios internacionales ”

“ Los quesos españoles en general son de sabor más fuerte, hay más quesos de leche de oveja y de cabra. Tienen un sabor más contundente. Aunque hay queso extranjeros fuerte como el Roquefort. ”

“ Son más bien artesanales ”

“ En general los quesos españoles son de calidad, de mucha calidad. Ahí están las Denominaciones de Origen, aunque hay quesos de calidad que no están en Denominaciones de Origen ”

“ Los quesos españoles no son baratos, pero tienen buena relación calidad-precio. Creo que a igualdad de tipo de queso los quesos españoles tienen mejor precio que los extranjeros ”

“ El queso es un producto básico en nuestra gastronomía, es un producto de siempre. Siempre se ha comido queso ”

“ Creo que los quesos españoles son de pasta más consistente, los extranjeros son como más cremosos ”

“ Son quesos de confianza, son de calidad, artesanales, tienen Denominaciones de Origen... ”

Consumidores

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

ARTESANAL

- El queso de origen español tiende a considerarse más de elaboración artesanal, que de elaboración industrial, aspecto este que influye de forma directa en la calidad de los quesos.

DE CONFIANZA

- El queso de origen español es un queso de confianza, confianza que se basa en aspectos que ya se han recogido con anterioridad:
 - Alta calidad.
 - Producción artesanal.
 - Las Denominaciones de Origen de los quesos.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

- Hasta aquí hemos visto características del queso de origen español más o menos diferenciales del queso de origen extranjero, ahora recogeremos **otras características que tienen que ver más con el “hecho queso” que con el origen.**

¿SALUDABLE?

A tener en cuenta que...

El consumidor habitual de queso no está dispuesto a renunciar a su consumo salvo por un problema de salud relevante.

- Es esta una característica en cierto modo **ambivalente**.
- Por un lado, se considera un producto **nutritivo**, basado en el importante aporte de calcio, mineral básico, especialmente en determinadas etapas de la vida.
- Con un **importante contenido en colesterol**, tanto más cuanto más graso sea el queso. De todos modos los consumidores de queso aun conociendo este hecho no renuncian a su consumo ya que adoptan las siguientes posturas frente a este hecho:
 - **Despreocupación** si no se padece hipercolesterolemia o no hay antecedentes familiares en ese sentido.
 - **Control**. Se procura “no pasarse” en el consumo de queso, no comer mucha cantidad.
 - **Compensación**. Se procura “compensar” el consumo de queso con el consumo de otros productos con menor nivel de colesterol o con un consumo reducido de otros productos que también contienen alto nivel de colesterol.

Surge de forma espontánea la consigna “consumir sin abusar”

“

El queso es un producto muy nutritivo, una fuente inagotable de energía

”

“

A mí me parece que es un producto saludable, siempre que no abuses

”

“

No dejo de tomar queso, de tomar queso curado, pero tomo poca cantidad cada vez que tomo

”

“

Hay que reconocer que los quesos cuanto más curados están más grasa tienen, y más colesterol.

”

“

Yo tengo algo de colesterol, pero no me preocupa demasiado, sigo comiendo queso curado

”

“

No dejo de comer queso porque me encanta, pero miro no comer otras cosas que puedan tener mucho colesterol, así compensas

”

Consumidores

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL A NIVEL DE CONSUMIDOR

Consumidores

- Si atendemos a la imagen del queso de origen español **a nivel de consumidor** se caracteriza como un queso:

PARA CONSUMO HABITUAL

- La frecuencia de consumo puede venir determinada por:
 - **El precio.** Hay consumidores que dado el precio “caro” del queso “no se pueden permitir” un consumo frecuente del mismo, pero no por ello dejan de ser consumidores habituales.
 - **Control en el consumo.** Se consume queso a diario o casi a diario, pero en pequeñas cantidades, con el fin de “no pasarse” en el consumo pensando en cuestiones de salud “de forma preventiva”.

CONSUMO MÁS ADULTO

- **Dada la percepción de que el queso de origen español es un queso “fuerte”, “con sabor”** se piensa en un consumo más para adultos.
- Aunque hay hogares en los que todas las personas consumen el queso de origen español.
- **En los hogares suele haber una “queso de confluencia”, es decir un queso que gusta a las diferentes personas del hogar**, aun cuando, después puede haber distintos gustos en relación con el queso en las diferentes personas del hogar.
- Dada la gran variedad de los quesos españoles es difícil encontrar una persona a la que no le guste ningún queso.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL A NIVEL DE CONSUMIDOR

Consumidores

**CONSUMO “SIN
RESTRICCIONES”**

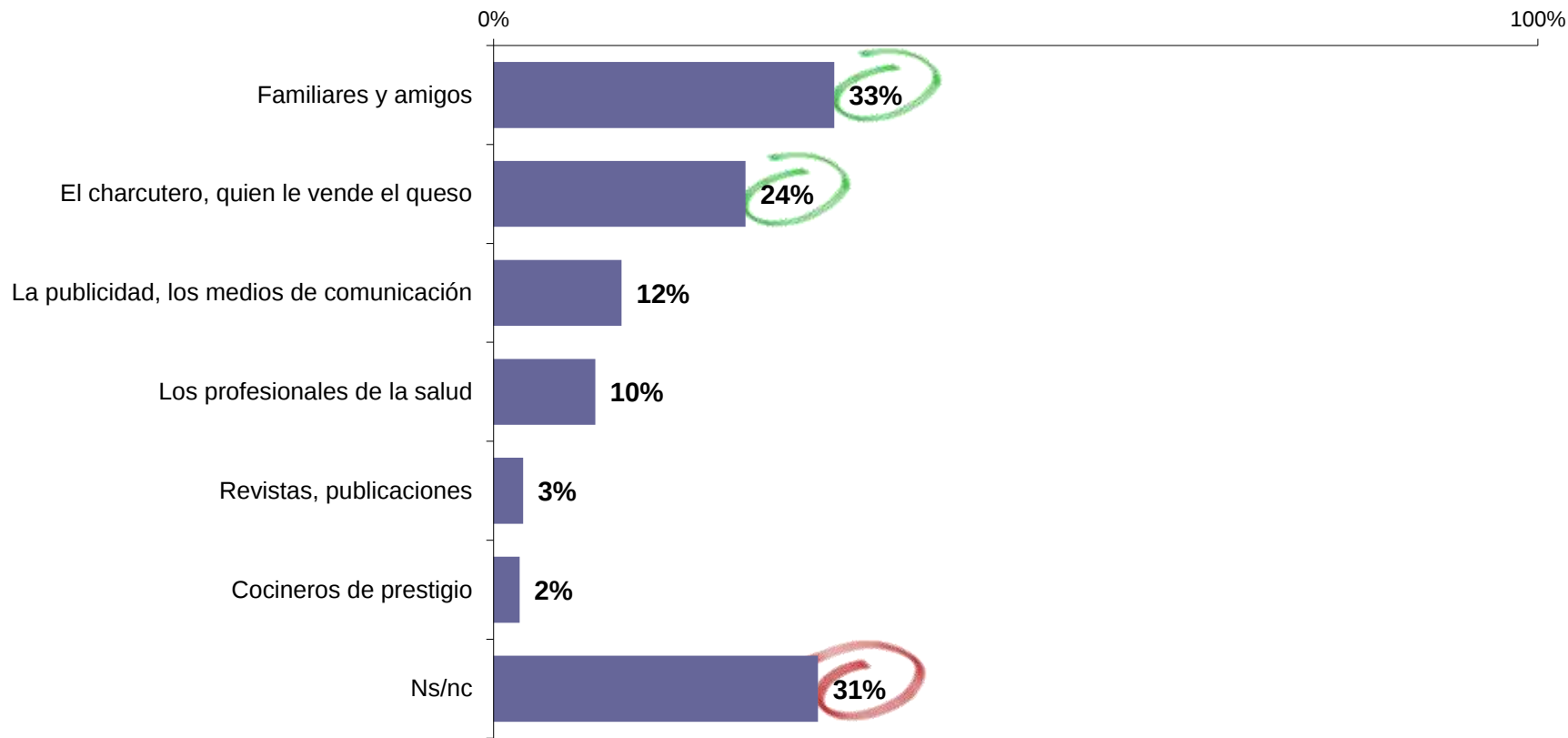
- El consumo de queso de origen español se encuadra dentro de una dieta equilibrada o dentro de la dieta de una persona que quiere cuidarse.
- La única restricción vendría del hecho de estar “contraindicado” por padecer algún problema de salud en el que el consumo de queso pueda afectar negativamente.

B.10. LA PROMOCIÓN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

B.10. La promoción del queso de origen español

¿QUIÉN DIRÍA QUE INFLUYE MÁS EN VD. EN LA OPINIÓN QUE TIENE DEL QUESO? (P.46)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Los consumidores de queso consideran que los familiares y amigos, en mayor medida, y el charcutero (quien les vende el queso) como las figuras más influyentes en la opinión que tienen del queso. A la publicidad y a los profesionales de la salud se les reconoce menor influencia. **¿Deseabilidad social?**
- Casi un tercio de las personas entrevistadas no sabe quién les influye más en la opinión que tienen del queso.

¿QUIÉN DIRÍA QUE INFLUYE MÁS EN VD. EN LA OPINIÓN QUE TIENE DEL QUESO? (P.46)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Familiares y amigos	33%	33%	32%	44%	35%	26%	33%	23%
El charcutero, quien le vende el queso	24%	23%	25%	19%	29%	29%	23%	21%
La publicidad, los medios de comunicación	12%	13%	12%	13%	16%	14%	11%	7%
Los profesionales de la salud	10%	8%	11%	8%	9%	7%	10%	14%
Revistas, publicaciones	3%	3%	3%	2%	3%	4%	1%	3%
Cocineros de prestigio	2%	2%	3%	3%	3%	2%	3%	1%
Ns/nc	31%	31%	31%	25%	27%	29%	35%	41%

- Los familiares y amigos tienen más influencia en la opinión sobre el queso entre las personas de menos de 35 años, siendo menos influyentes entre las personas de más de 64 años, entre quienes influyen comparativamente más los profesionales de la salud.

¿QUIÉN DIRÍA QUE INFLUYE MÁS EN VD. EN LA OPINIÓN QUE TIENE DEL QUESO? (P.46)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Familiares y amigos	33%	29%	29%	34%	37%	31%	35%	29%
El charcutero, quien le vende el queso	24%	24%	27%	22%	22%	26%	22%	27%
La publicidad, los medios de comunicación	12%	5%	10%	10%	19%	13%	14%	9%
Los profesionales de la salud	10%	15%	13%	6%	8%	9%	8%	12%
Revistas, publicaciones	3%	5%	2%	2%	3%	3%	3%	2%
Cocineros de prestigio	2%	----	1%	4%	4%	2%	3%	1%
Ns/nc	31%	35%	32%	34%	29%	25%	29%	34%

- A medida que se incrementa el tamaño del hogar los familiares y amigos ganan influencia en la opinión que los entrevistados tienen del queso.
- El charcutero tiene relativamente más influencia en la opinión sobre el queso en los hogares sin hijos.
- Los profesionales de la salud adquieren comparativamente más relevancia en dicha opinión en los hogares unipersonales.

¿QUIÉN DIRÍA QUE INFLUYE MÁS EN VD. EN LA OPINIÓN QUE TIENE DEL QUESO? (P.46)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Familiares y amigos	33%	35%	32%	21%	28%	35%	30%	36%
El charcutero, quien le vende el queso	24%	21%	27%	32%	24%	24%	24%	25%
La publicidad, los medios de comunicación	12%	11%	13%	16%	7%	12%	16%	14%
Los profesionales de la salud	10%	9%	10%	18%	11%	8%	8%	12%
Revistas, publicaciones	3%	3%	3%	2%	2%	2%	2%	5%
Cocineros de prestigio	2%	2%	3%	1%	1%	1%	4%	4%
Ns/nc	31%	34%	29%	20%	34%	32%	32%	26%

- La influencia que familiares y amigos tienen en la generación de la opinión sobre el queso es mayor a medida que aumenta el número de diferentes tipos de queso consumidos.
- El charcutero y los profesionales de la salud ganan relevancia en dicha influencia, medida que disminuye la frecuencia de consumo de queso.

¿QUIÉN DIRÍA QUE INFLUYE MÁS EN VD. EN LA OPINIÓN QUE TIENE DEL QUESO? (P.46)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Familiares y amigos	33%	23%	31%	30%	46%	27%	29%	34%	43%
El charcutero, quien le vende el queso	24%	26%	30%	22%	25%	22%	23%	27%	19%
La publicidad, los medios de comunicación	12%	16%	10%	15%	15%	8%	13%	11%	8%
Los profesionales de la salud	10%	11%	7%	10%	16%	6%	14%	7%	10%
Revistas, publicaciones	3%	4%	1%	6%	3%	3%	1%	2%	---
Cocineros de prestigio	2%	10%	---	2%	5%	2%	3%	1%	1%
Ns/nc	31%	35%	30%	30%	21%	42%	26%	36%	27%

- Los familiares y amigos influyen más en la generación de la opinión sobre el queso en las zonas Centro y la Barcelona metropolitana, y menos en las zonas Noroeste y Norte-Centro.
- El charcutero es más influyente en Levante y menos en la Barcelona metropolitana.
- Los profesionales de la salud tienen relativamente más influencia en la zona Centro y menos en la zona Noroeste.
- A los cocineros de prestigio se les reconoce mayor influencia en la zona Noreste.

B.10. La promoción del queso de origen español

¿QUIÉN DIRÍA QUE INFLUYE MÁS EN VD. EN LA OPINIÓN QUE TIENE DEL QUESO? (P.46)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Familiares y amigos	33%	27%	28%	36%	29%	45%
El charcutero, quien le vende el queso	24%	26%	25%	22%	27%	19%
La publicidad, los medios de comunicación	12%	16%	10%	14%	12%	10%
Los profesionales de la salud	10%	9%	14%	5%	9%	10%
Revistas, publicaciones	3%	5%	1%	5%	4%	0%
Cocineros de prestigio	2%	5%	1%	2%	3%	1%
Ns/nc	31%	30%	32%	29%	34%	29%

- La influencia de los familiares y amigos en la opinión que se tiene del queso es mayor en los grandes núcleos urbanos y menor en los municipios de menor tamaño.
- El charcutero es más influyente en las ciudades pequeñas y medianas y menos en los grandes núcleos urbanos.
- Los profesionales de la salud alcanzan mayor influencia entre los residentes en poblaciones de 10.001 a 50.000 habitantes y menos en las poblaciones de 50.001 a100.000 habitantes.

¿Quién genera opinión sobre el queso?

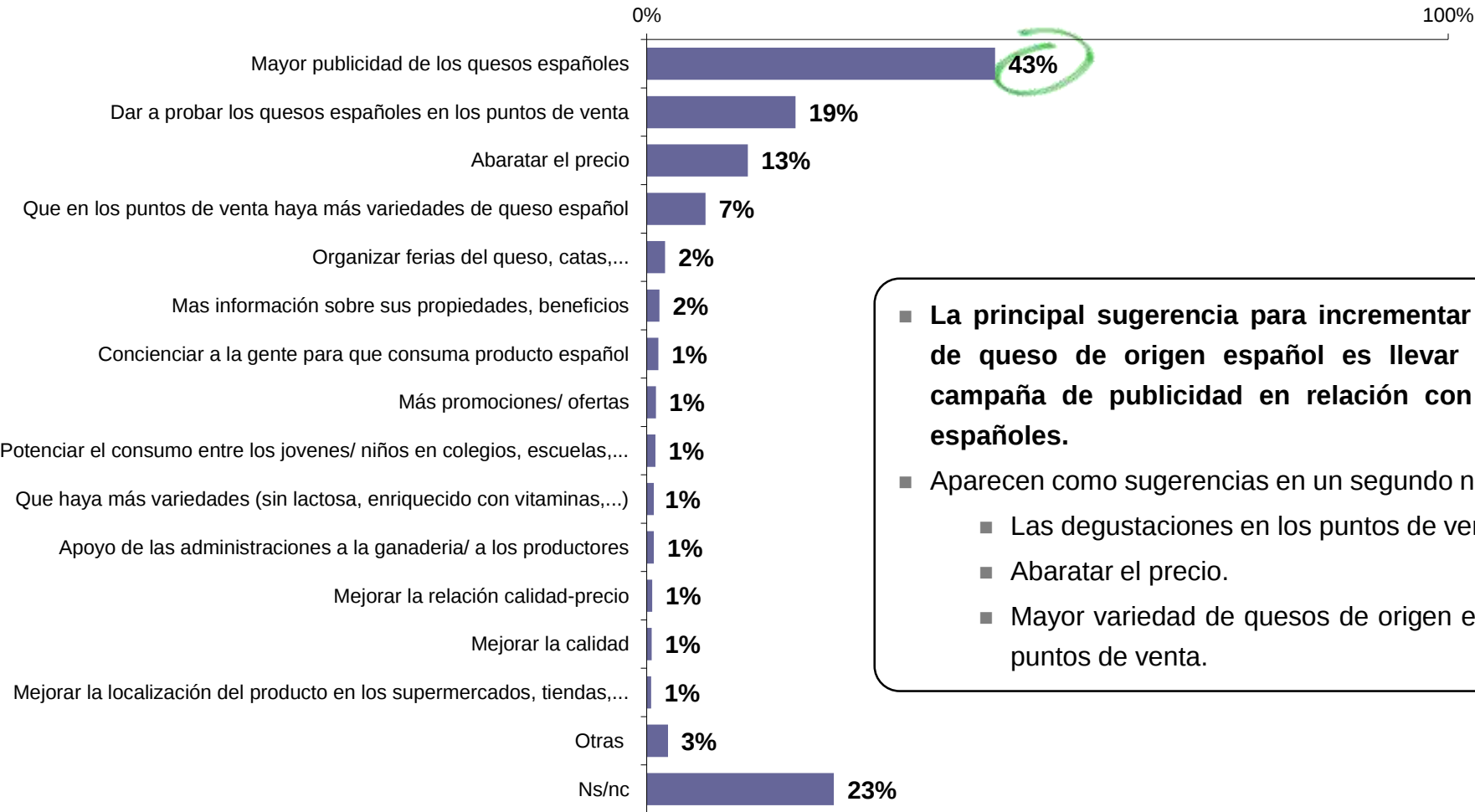
- 1** Los consumidores consideran que la opinión que tienen sobre el queso es “propia” y no influenciada por ninguna figura concreta. Opinión que procede de la costumbre y de la tradición gastronómica.
- 2** No obstante, sí se perciben “filtraciones” de determinadas figuras, fundamentalmente desde el ámbito médico, de la no conveniencia de consumir mucho queso con alto contenido graso. De hecho se refieren comportamientos de control, de no pasarse en el consumo de quesos con alto contenido graso.
- 3** Reconocen que una campaña de comunicación potente podría tener efecto en sus hábitos de consumo de queso, aunque más como incitadora a la prueba de variedades distintas, ya que el consumo de queso se califica como algo “cultural”, y con cierta dificultad para modificar sus hábitos de consumo.
- 4** Habría dos figuras relevantes en esas posibles campañas de comunicación, el estamento médico, como representante de la credibilidad y la confianza, y cocineros “famosos” como representantes del ámbito mediático.
- 5** Otras “figuras” como familiares o amigos y el “charcutero” más que influencia en el consumo de queso tienen un papel en la recomendación de variedades de queso concretas.
- 6** En todo caso, se tendrá en cuenta el origen de la información sobre el queso, la credibilidad que se le atribuya a la fuente de información sobre el queso, de tal forma que una campaña dirigida hacia el consumo de queso en general (no de marcas concretas) y respaldada por un organismo oficial tendría altos niveles de credibilidad, y por tanto mayores posibilidades de éxito.

Consumidores

B.10. La promoción del queso de origen español

¿QUÉ ACTUACIONES SE PODRÍAN LLEVAR A CABO PARA QUE SE CONSUMIERA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL? (P.47)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- La principal sugerencia para incrementar el consumo de queso de origen español es llevar a cabo una campaña de publicidad en relación con los quesos españoles.
- Aparecen como sugerencias en un segundo nivel:
 - Las degustaciones en los puntos de venta.
 - Abaratar el precio.
 - Mayor variedad de quesos de origen español en los puntos de venta.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

¿QUÉ ACTUACIONES SE PODRÍAN LLEVAR A CABO PARA QUE SE CONSUMIERA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL? (P.47)*
 - PRINCIPALES SUGERENCIAS -
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	SEXO		EDAD				
		Hombre	Mujer	Menos de 35 años	De 35 a 44 años	De 45 a 54 años	De 55 a 64 años	De 65 a 74 años
Mayor publicidad de los quesos españoles	43%	49%	39%	48%	47%	48%	42%	31%
Dar a probar los quesos españoles en los puntos de venta	19%	17%	20%	19%	16%	20%	22%	17%
Abaratar el precio	13%	12%	13%	12%	14%	11%	12%	13%
Que en los puntos de venta haya más variedades de queso español	7%	6%	8%	6%	10%	9%	8%	5%
Ns/nc	23%	19%	27%	16%	20%	19%	24%	39%

- No se registran diferencias relevantes en cuanto a las sugerencias para potenciar el consumo de queso de origen español por sexo y edad, salvo una mayor confianza de las campañas publicitarias entre los hombres, confianza que es menor entre las personas mayores de 64 años.

B.10. La promoción del queso de origen español

¿QUÉ ACTUACIONES SE PODRÍAN LLEVAR A CABO PARA QUE SE CONSUMIERA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL? (P.47)*
 - PRINCIPALES SUGERENCIAS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	PERSONAS EN EL HOGAR					PRESENCIA DE HIJOS	
		Una	Dos	Tres	Cuatro	Más de cuatro	Sí	No
Mayor publicidad de los quesos españoles	43%	35%	41%	39%	49%	53%	46%	41%
Dar a probar los quesos españoles en los puntos de venta	19%	27%	19%	18%	14%	26%	17%	20%
Abaratar el precio	13%	21%	11%	14%	13%	11%	13%	11%
Que en los puntos de venta haya más variedades de queso español	7%	3%	7%	10%	6%	10%	9%	5%
Ns/nc	23%	30%	27%	22%	19%	20%	20%	28%

- A medida que se incrementa el tamaño del hogar se refiere en mayor medida las campañas publicitarias como forma de potenciar el consumo de origen español.
- En los hogares unipersonales se mencionan comparativamente más las degustaciones de queso español en los puntos de venta y abaratar el precio.

¿QUÉ ACTUACIONES SE PODRÍAN LLEVAR A CABO PARA QUE SE CONSUMIERA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL? (P.47)*
 - PRINCIPALES SUGERENCIAS -
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	FRECUENCIA DE CONSUMO			VARIEDADES CONSUMIDAS			
		A diario	Varias veces a la semana	Con menor frecuencia	Una	Dos	Tres	Cuatro
Mayor publicidad de los quesos españoles	43%	47%	38%	49%	46%	44%	43%	41%
Dar a probar los quesos españoles en los puntos de venta	19%	17%	20%	16%	15%	21%	17%	21%
Abaratar el precio	13%	12%	12%	16%	8%	12%	18%	13%
Que en los puntos de venta haya más variedades de queso español	7%	7%	8%	5%	10%	8%	3%	8%
Ns/nc	23%	22%	25%	25%	30%	24%	21%	20%

- Las personas consumidoras de queso de menor frecuencia son las que recurrirían en mayor medida a campañas publicitarias para incrementar el consumo de queso de origen español.

¿QUÉ ACTUACIONES SE PODRÍAN LLEVAR A CABO PARA QUE SE CONSUMIERA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL? (P.47)*
 - PRINCIPALES SUGERENCIAS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Mayor publicidad de los quesos españoles	43%	54%	51%	31%	49%	44%	40%	36%	57%
Dar a probar los quesos españoles en los puntos de venta	19%	11%	17%	21%	20%	12%	7%	36%	15%
Abaratar el precio	13%	14%	8%	12%	15%	11%	21%	12%	13%
Que en los puntos de venta haya más variedades de queso español	7%	6%	2%	12%	10%	4%	3%	11%	5%
Ns/nc	23%	20%	24%	30%	15%	35%	24%	16%	16%

- La campañas publicitarias generan más confianza para incrementar el consumo de queso de origen español en la Barcelona metropolitana y zona Noreste y, menos en la zona sur y el Madrid metropolitano.
- Las degustaciones en los puntos de venta se sugieren más en el Madrid metropolitano y Levante y menos en la zona Norte-Centro, donde se cita en mayor medida el que se abarate el precio del queso.
- La presencia de más variedades de queso español se refiere más en la zona Sur como forma de incrementar el consumo de queso de origen español, por el contrario se sugiere menos en Levante.

¿QUÉ ACTUACIONES SE PODRÍAN LLEVAR A CABO PARA QUE SE CONSUMIERA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL? (P.47)*
 - PRINCIPALES SUGERENCIAS -
 Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	HÁBITAT				
		Hasta 10.000 habitantes	De 10.001 a 50.000 habitantes	De 50.001 a 100.000 habitantes	De 100.001 a 500.000 habitantes	Más de 500.000 habitantes
Mayor publicidad de los quesos españoles	43%	38%	46%	47%	47%	39%
Dar a probar los quesos españoles en los puntos de venta	19%	17%	16%	16%	20%	22%
Abaratar el precio	13%	16%	10%	15%	12%	13%
Que en los puntos de venta haya más variedades de queso español	7%	9%	5%	12%	5%	9%
Ns/nc	23%	29%	26%	15%	23%	22%

- No hay diferencias relevantes en función del tamaño del hábitat en relación con las sugerencias para incrementar el consumo de queso de origen español.

ACTUACIONES PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

¿Qué sugieren los consumidores para incrementar el consumo de origen español?

- **Campaña de prestigio para el queso.**
- **Campañas de comunicación en las que se comunicara los beneficios nutricionales del queso.**
- **Degustaciones de producto en los puntos de venta.** Que permitan probar variedades de quesos que habitualmente no se consuman.
- **Oferta de mayor variedad de quesos en los puntos de venta. Visibilizar la existencia de determinadas variedades de quesos en los puntos de venta.**
- **Identificación clara de los quesos de origen español en el punto de venta, dirigida principalmente a las variedades menos conocidas** (variedades que no tienen por qué ser las mismas en las distintas regiones)
- **Campañas con los profesionales de la salud indicando las beneficios del consumo de queso.**
- **Diferentes formatos de “envases de quesos”,** con cuñas de menor tamaño con diferentes objetivos:
 - Menor precio de la porción en los quesos de mayor precio, que generalmente son los de mayor curación.
 - Menor cantidad de queso para los hogares unipersonales o con menor consumo de queso.

B.10. La promoción del queso de origen español – Fase cualitativa

“

Una campaña que prestigie el queso español.

”

“

Que hicieran degustaciones en los supermercados y los hipermercados, así vas probando y conociendo quesos que ahora no conoces.

”

“

Que esté claro en los puntos de ventas cuál es el queso español, porque está todo así como revuelto, todo mezclado, al mogollón. Que les pongan unas banderitas.

”

“

Que miren el tema de los envases. Si fueran más pequeños, aparte del temas del precio, a lo mejor te animabas más a probar otros quesos.

”

“

Que hagan publicidad de las cosas buenas que tiene el queso, con médicos.

”

“

Vivo solo, así que a veces dejas de comprar algún queso porque la cuña es grande y para mí es demasiado. Al final se me acaba secando mucho.

”

Consumidores

Familiares, amigos y el charcutero los más influyentes en generar opinión sobre el queso

- En un segundo término se situarían la publicidad y los profesionales de la salud en la generación de dicha opinión. ¿En qué medida es una respuesta motivada por la deseabilidad social?
- Casi un tercio de las personas entrevistadas no refiere ninguna figura que influya en la opinión que tiene del queso.

La realización de campañas de comunicación es la principal sugerencia para incrementar el consumo de queso de origen español

- Más secundariamente aparecen:
 - Degustaciones de queso en los puntos de venta.
 - Abaratar el precio.
 - Oferta de mayor variedad de quesos de origen español en los puntos de venta.

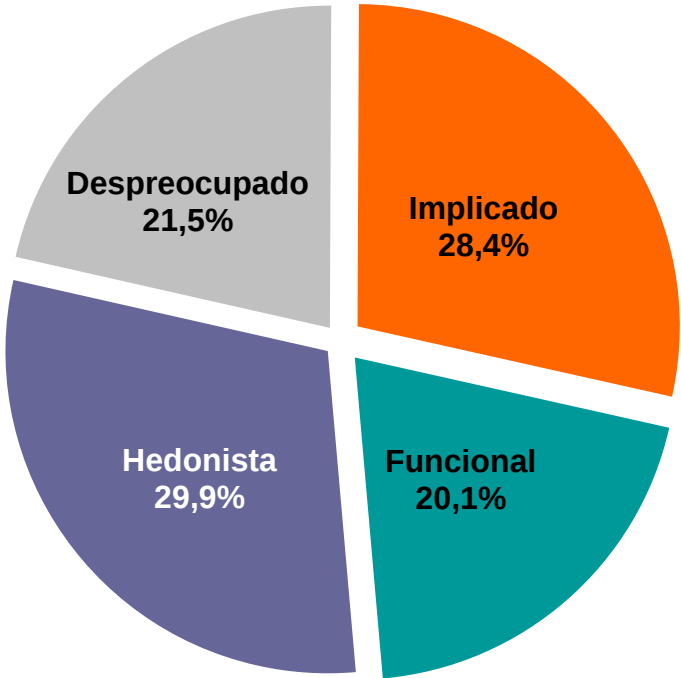
B.11. EL CONSUMIDOR ESPAÑOL Y EL QUESO

- Al final del cuestionario se solicitó a las personas entrevistadas que manifestaran su grado de acuerdo con una serie de afirmaciones relacionadas con la alimentación en sentido amplio.

- Las frases con las que los entrevistados manifestaron su grado de acuerdo fueron las siguientes:
 - Me gusta leer la etiqueta de los productos alimenticios y conocer su composición.
 - La publicidad me ayuda a decidir los alimentos que voy a comprar.
 - Me gusta ir a comprar alimentos para mi hogar.
 - Me gusta comprar en tiendas especializadas donde me puedan aconsejar.
 - Estoy atento a los cambios de precio de los alimentos que compro habitualmente.
 - Normalmente decido lo que voy a comprar cuando llego a la tienda de alimentación.
 - Prefiero comprar productos naturales, por ejemplo productos sin conservantes.
 - Siempre intento obtener la mejor calidad al mejor precio en los alimentos.
 - Me gusta probar nuevos alimentos.
 - Me gusta comprar productos ecológicos si tengo la oportunidad.
 - Considero más importante elegir productos alimentarios por su valor nutricional que por sabor.
 - Prefiero productos frescos a productos en conserva o congelados.
 - No me gusta dedicar mucho tiempo a cocinar.
 - Me gusta cocinar / experimentar nuevas recetas.
 - En casa utilizamos habitualmente alimentos listos para consumir, por ejemplo ensaladas.
 - La familia se involucra en la preparación de las comidas.
 - Frecuentemente decido las comidas a preparar en el último minuto.
 - La mujer es la responsable de conseguir una dieta saludable y nutritiva para la familia.
 - Prefiero el picoteo frente a una comida formal.
 - Me gusta ir de restaurantes con familiares y amigos.
 - Cocinar me resulta muy gratificante.
 - Solo compro y me alimento con productos que son familiares para mi.
 - Siento que compartir la comida con los amigos y familiares es una parte importante de mi vida social.

- A partir de los resultados obtenidos se realizó un análisis Cluster con la metodología “Quick Cluster” que dio como resultado cuatro categorías de consumidores.

Tipologías de los consumidores españoles en relación con la alimentación



- A continuación vamos a caracterizar a estas tipologías desde diversos puntos de vista, en relación con la alimentación, sociodemográficamente y en relación con el queso.

CARACTERIZACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA DE LAS CATEGORÍAS

HEDONISTA

- Más hombres.
- Más jóvenes.
- Mayor nivel de estudios universitarios.
- Hogares de un tamaño algo mayor.
- Mayor presencia de hijos en el hogar.

DESPREOCUPADO

- Más hombres.
- De mayor edad.
- Diversidad en cuanto al nivel de estudios.
- Hogares de un tamaño algo menor.

IMPLICADO

- Fundamentalmente mujeres.
- De mayor edad.
- Mayor nivel de estudios secundarios.
- Mayor presencia de amas de casa.

FUNCIONAL

- Más hombres.
- Más jóvenes.
- Mayor nivel de estudios secundarios.

CARACTERIZACIÓN DE LAS CATEGORÍAS EN RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN

HEDONISTA

- Parecido al implicado, pero su participación se centra en los aspectos hedonistas y sociales de la alimentación, y en menor medida que lo implicado en aspectos funcionales.
- **Características destacadas:**
 - Gusto por cocinar y experimentar nuevas recetas.
 - Involucración de la familia en la preparación de las comidas.
 - Cocinar les resulta gratificante.
 - Gusta de dedicar tiempo a cocinar.
 - Deciden con tiempo las comidas que van a preparar.

DESPREOCUPADO

- Presenta menor interés por todo aquello que tenga que ver con la alimentación, incluso con los aspectos hedónicos de la misma.
- **Características destacadas:**
 - Poco gusto por leer las etiquetas de los alimentos y conocer su composición.
 - Menor gusto por ir a comprar alimentos para el hogar.
 - Menor gusto por comprar en tiendas especializadas donde les puedan aconsejar
 - Están menos atentos a los cambios de precio de los alimentos.
 - Menor gusto por probar nuevos alimentos.
 - Menor gusto por comprar productos ecológicos si tienen ocasión.
 - Menor gusto por cocinar y experimentar nuevas recetas.
 - Menor involucración de la familia en la preparación de las comidas.

IMPLICADO

- Mayor participación en todos los aspectos de la alimentación, funcionales, hedonistas y sociales.
- **Características destacadas:**
 - Me gusta ir a comprar alimentos para mi hogar.
 - Lee las etiquetas de los productos alimenticios y conocer su composición.
 - Me gusta comprar en tiendas especializadas donde me puedan aconsejar.
 - Cocinar les resulta gratificante.
 - Están atentos a los cambios de precio de los alimentos.
 - Gustan de comprar alimentos ecológicos si tienen la oportunidad.
 - Gusto por cocinar y experimentar nuevas recetas.
 - Gusta de dedicar tiempo a cocinar.
 - Deciden con tiempo las comidas que van a preparar.
 - Involucración de la familia en la preparación de las comidas.

FUNCIONAL

- Perciben la alimentación más como una “obligación”, como algo necesario para vivir, no queriendo dedicarle más tiempo y dedicación de lo estrictamente necesario.
- **Características destacadas:**
 - No les gusta dedicar mucho tiempo a cocinar.
 - Utilizan habitualmente alimentos listos para consumir.
 - Con frecuencia deciden las comidas que van a preparar en el último minuto.
 - Normalmente deciden lo que van a comprar cuando llegan a la tienda de alimentación.
 - Están bastante atentos a los cambios de precio de los alimentos.
 - Les gusta poco cocinar y probar nuevas recetas.
 - Cocinar es poco gratificante para ellos.

B.11. El consumidor español y el queso

CARACTERIZACIÓN LAS CATEGORÍAS EN RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN (D.5)



¿CÓMO SE COMPORTAN ESTAS CATEGORÍAS EN RELACIÓN CON EL QUESO?

HEDONISTA

- Presencia mental de mayor número de tipos de queso en función del grado de curación.
- Presencia mental de mayor número de tipos de queso en función de la leche con la que se elaboran.
- Conocimiento de más quesos de origen español.
- Conocimiento de más quesos de origen extranjero.
- Mayor referencia a la etiqueta como forma de distinguir un queso de origen español y de origen extranjero.
- Mayor nivel de consumo de queso de origen extranjero.
- Mejor imagen del queso de origen extranjero que otras categorías.

DESPREOCUPADO

- Presencia mental de menor número de tipos de queso en función del grado de curación.
- Menor nivel de consumo diario de queso en su hogar.
- Consumo de menor número diferente de variedades de queso, por menor grado de consumo de queso en lonchas envasado, de queso para cocinar y de queso de untar.
- Mayor consumo de queso de leche de vaca que otras categorías.
- Conocimiento de menos quesos de origen español.
- Menor nivel de consumo de queso de origen extranjero.
- Imagen menos favorable del queso de origen extranjero que otras categorías.

IMPLICADO

- Presencia mental de mayor número de tipos de queso en función del grado de curación.
- Quienes más consumen a diario queso en su hogar.
- Presenta menor consumo de queso en lonchas envasado que los hedonistas y funcionales.
- Mayor consumo de queso curado que otras categorías.
- Mayor consumo de queso de mezcla de leche que otras categorías.
- Conocimiento de más quesos de origen extranjero.
- La Denominación de origen es la forma de distinguir un queso de origen español de otro de origen extranjero en comparación con otras categorías.
- Mayor variedad de momentos de consumo de queso.
- Quienes consideran en mayor medida que en el futuro se incrementará el consumo de queso.
- Tienen mejor imagen del queso de origen español.

FUNCIONAL

- Presencia mental de menor número de tipos de queso en función del grado de curación.
- Menor nivel de consumo diario de queso en su hogar.
- Mayor nivel de consumo de queso de origen español.
- Menor variedad de momentos de consumo de queso.
- Son quienes afirman haber incrementado el consumo de queso de origen español en los últimos años en mayor medida.
- Quienes consideran en mayor medida que el consumo de queso permanecerá estable.
- Mayor percepción del queso de origen español como de precio elevado, aunque también son los que lo consideran con una mejor relación calidad-precio.

C. EL QUESO EN LA DISTRIBUCIÓN

LA DEMANDA DE QUESO

¿Qué condicionantes surgen en la demanda de queso?

1

En la demanda de queso tiene una influencia importante la dimensión geográfica. La demanda de queso en una determinada zona geográfica está notablemente condicionada por las variedades de queso que se producen en esa zona, variedades que han “educado” el paladar.

2

Esa influencia del componente geográfico influye, en el grado de curación, el tipo de leche empleada, y otros aspectos de los quesos demandados.

3

La distribución, sea esta mayorista o minorista, tiene un papel importante en la “introducción de nuevas variedades” en una determinada zona geográfica, de variedades de queso que no son habituales en dicha zona geográfica.

4

El queso manchego es el queso de origen español “más universal”, que se ve menos afectado por el factor geográfico.

5

Desde la distribución se refiere un incremento en la demanda de queso de cabra.

6

También se tiene la percepción de que se ha incrementado, en cantidad y variedad, la oferta de quesos de origen extranjero, pero centradas en quesos de calidad media-baja.

Distribución/Minoristas

LA DEMANDA DE QUESO

¿Qué queso demandan los consumidores?

La percepción que tiene la distribución en relación con el queso demandado por los consumidores no es unívoca, sino que depende de si estamos ante un minorista o ante un gran distribuidor, ya que en la percepción de los minoristas influye mucho su posicionamiento como distribuidor.

- En todo caso si hay **una cierta coincidencia en que los quesos más demandados por el consumidor español son:**
 - **Quesos curados o semicurados.**
 - **Mezcla o de leche de oveja.**
- Los minoristas debido más a su posicionamiento refieren una mayor demanda de queso de producción artesanal, mientras que la gran distribución señala que la demanda se centra más en quesos de producción industrial.
- Otro tanto ocurre con el origen del queso, los minoristas refieren una demanda claramente mayor de queso de origen español, dado que normalmente este tipo de distribución no dispone de una oferta importante de queso de origen extranjero, mientras que la gran distribución señala una importante demanda de queso de origen extranjero.

Esta percepción de la demanda tiene mucho que ver con la oferta de quesos de la distribución minorista y la gran distribución

Distribución/Minoristas

C. El queso en la distribución

“ Los que más demandan y tienen una regularidad en la demanda son los quesos frescos ”

“ Quesos semicurado y curados, pero sobre todo de leche de vaca. El queso más popular es el semicurado de vaca ”

“ Lo que más sacamos nosotros es queso español, queso extranjero es que tampoco ofertamos mucho ”

“ Se consume más queso de origen español que extranjero, además el queso que llega aquí de importación es de calidad media baja, y lo venden aquí a un precio altísimo ”

“ Los quesos más demandados son los quesos semicurados y curados, los quesos de leche de oveja ”

“ La mayor demanda es de queso industrial ”

“ Al final vendemos casi tanto queso de origen extranjero como queso de origen español ”

“ En la demanda hay mucha diferencia por zona geográfica, el consumo de las distintas variedades de queso tiene un componente bastante local ”

Distribución/Minoristas

LA CALIDAD DE LOS QUESOS

- Desde la distribución se señalan dos factores fundamentales a la hora de determinar la calidad de los quesos:

1

LECHE CRUDA

Los quesos producidos con leche cruda son de mayor calidad, empezando por el olor y terminando por el sabor.

2

PRODUCCIÓN ARTESANAL

Los quesos de producción artesanal son de mayor calidad, frente a los de producción industrial.

EL SABOR DE LOS QUESOS

- Se señalan también dos condicionantes en el sabor de los quesos:

1

TIPO DE LECHE

Los quesos de leche de oveja se califican como de sabor más fuerte, seguidos de los de leche de cabra, siendo los de leche de vaca los más suaves.

2

GRADO DE CURACIÓN

Combinado con el tipo de leche, este es otro elemento que influye en la intensidad del sabor. A mayor grado de curación mayor sabor.

EL QUESO Y LA SALUD

En la distribución se ha “filtrado” la percepción de que el cuanto mayor sea el grado de curación de un queso más cantidad de grasa y colesterol tiene, por lo que se considera más saludable el queso fresco.

“

Los quesos frescos son más saludables, tienen menos grasas y menos colesterol, son más fáciles de asimilar

”

Distribución/Minoristas

RECONOCIMIENTO DEL ORIGEN DE LOS QUESOS COMERCIALIZADOS

¿Y cómo saben si el queso ofertado es de origen español o extranjero?

- **La distribución tanto mayorista como minorista tiene claro el origen del queso que ofertan**, y los elementos que permiten conocer con exactitud este origen son:
 - **La existencia de algún tipo de Denominación de Origen o procedencia**, que va a determinar si ese queso es de origen español o extranjero.
 - **La variedad del queso**. Hay variedades de queso que están asociadas a una zona geográfica definida y concreta, sea esta una región o un país.
 - **La documentación/etiquetado de los quesos. La “ficha técnica” de los quesos.**
 - **El proveedor al que se adquieren los quesos**. Que en el caso de los quesos de origen español se suele acudir más al productor, y en caso de los quesos a un proveedor que concentra los quesos procedentes de un determinado país/países. Es más se menciona que en los últimos años una parte de los fabricantes de queso de origen español han creado su propia red de distribución, por lo que queda muy claro el origen de los quesos que distribuyen.

Por lo que la distribución tiene muy claro el origen de los quesos que ofrecen, si estos son de origen español o de origen extranjero.

Aunque la distribución señala que los quesos de origen español se consumen en mayor medida que los quesos de origen extranjero, si se señala que en los últimos años se ha incrementado la oferta y el consumo de quesos de origen extranjero.

Distribución/Minoristas

C. El queso en la distribución

“Sabes el origen del queso si tiene una Denominación de Origen o tiene un nombre específico ese queso”

“Por la propia variedad del queso, hay variedades de queso que son de un determinado origen, el Brie es francés, el Edam holandés, el Manchego español,....”

“En los últimos años hay fabricantes de queso español que han creado su propia red de distribución así que queda muy claro de dónde es el queso”

“Sabes de donde viene el queso por la ficha técnica del queso, no hay problema”

“El proveedor al que se adquieren los quesos, hay proveedores que solo ofrecen queso español”

“Por la ficha técnica del queso que nos suministran”

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO

¿Cómo se percibe el consumo de queso desde la distribución?

- **El consumo de queso se considera habitual**, aunque la cantidad consumida está considerablemente por debajo del consumo de países como Francia, y en general por debajo del consumo medio en Europa. A pesar de que se tiene la idea de que España es un gran productor de queso.
- El consumo de queso en España se asocia con el **consumo de leche de oveja**.
- **De todas formas, como ya se ha señalado con anterioridad las variedades de queso más y menos consumidas tienen un importante componente geográfico**, componente geográfico que se basa en:
 - **La costumbre**, el paladar está acostumbrado a un sabor, a una variedad de queso, en mayor medida.
 - **La accesibilidad, disponibilidad a unas determinadas variedades de quesos**. Aspecto este que va condicionando cada vez menos, dado que cada vez más la distribución oferta quesos de distintos orígenes.
- El sector de la distribución en relación con los quesos se encuentra entre dos situaciones de mercado que se retroalimentan:

SITUACIÓN “PULL”

La distribución oferta “por iniciativa propia” “nuevas variedades” de queso, tanto de quesos de origen español como de origen extranjero.

SITUACIÓN “PUSH”

El consumidor demanda una serie de variedades de queso.

Distribución/Minoristas

“En España se consume queso de forma habitual, pero se consume mucho menos queso que en Francia, por ejemplo”

“Podríamos decir que el queso más consumido en España es el queso de leche de oveja”

“Cada zona ha desarrollado unos gustos, es a lo que se está acostumbrado”

“El consumo de queso en España está por debajo de la media europea, creo que se ha incrementado, pero se sigue consumiendo poco”

“También el consumo depende mucho de las zonas, hay zonas donde se consume más queso azul, el queso de vaca pasteurizado se consume más en Asturias y Galicia.. En Castilla y León piden más queso curado”

“También influye la posibilidad de adquirir unos quesos y otros, normalmente es más fácil que puedas comprar un queso de Extremadura en Extremadura que en Galicia”

EL CONSUMO DE QUESO

¿Cómo se percibe el consumo de queso desde la distribución?

SITUACIÓN “PULL”

La distribución oferta “por iniciativa propia” “nuevas variedades” de queso, tanto de quesos de origen español como de origen extranjero.

- Especialmente la gran distribución oferta determinados tipos de quesos, oferta que va cambiando, introduciendo nuevos quesos, con el fin de dinamizar la ventas.
- En esta introducción de nuevas variedades de quesos tiene influencia las **propuestas de los propios proveedores y el observar qué oferta la competencia.**
- **Se “pone de moda” un queso**, por referencias de programas de televisión, revistas o de cocineros conocidos.

“Introducimos nuevas variedades de quesos en ocasiones a propuesta del proveedor, también observando lo que hace la competencia, por las demandas de los clientes y si se pone de moda algún tipo de queso.”

SITUACIÓN “PUSH”

El consumidor demanda una serie de variedades de queso.

El consumidor demanda nuevas variedades de quesos a la distribución:

- Por haber probado una variedad de queso en un establecimiento hostelero en su zona de residencia.
- Por haber probado una variedad de queso cuando ha realizado un viaje, en la zona originaria del queso.

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO

- Los motivos del consumo de queso son los recogidos en el apartado correspondiente a los consumidores y son válidos y afectan también al consumo de las distintas variedades de queso. En todo caso hay una serie de percepciones en la distribución que es obligado tener en cuenta.

1

La distribución, tanto mayorista como minorista, considera que en España se consume más queso de origen nacional que queso de origen extranjero, básicamente por dos motivos mayor proximidad al gusto del consumidor español y mayor accesibilidad a los mismos.

2

La oferta de quesos de origen extranjero, tanto en cantidad como en variedad, se ha incrementado en los últimos años, y por tanto el consumo de quesos de este origen.

3

La evolución percibida por la distribución en la evolución en la oferta es diferente en relación con el queso de origen español y respecto al queso de origen extranjero, mientras que el queso de origen español se dirige hacia oferta de mayor variedad y de mayor calidad, en la oferta de queso de origen extranjero aumenta la variedad, pero con una calidad media-baja en general.

4

El queso es tanto para consumir en casa como en restauración, aunque el consumo en restauración está más dirigido a quesos que habitualmente no se consumen en el hogar, hecho que puede beneficiar tanto a variedades de queso de origen español como a variedades de queso de origen extranjero.

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO

Mayor consumo de queso de origen español que de queso de origen extranjero

¿Por qué?

- La principal razón para un mayor consumo del queso de origen español que el queso de origen extranjero a juicio de la distribución es:

El consumidor español está acostumbrado al queso de origen español, muy asociado al componente geográfico.

- **Mayor conocimiento de los quesos españoles frente a los quesos extranjeros**, aun cuando en los últimos años se ha incrementado el conocimiento de los quesos extranjeros.
- **Mayor accesibilidad a los quesos de origen español**. Aunque es obligado matizar que, en la gran distribución es fácil encontrar quesos de origen extranjero, entre los minoristas es más difícil, bien porque ofertan muy pocas variedades de queso de origen extranjero, o incluso no ofertan queso de este origen.

Distribución/Minoristas

“

El queso español se consume más en España porque estamos acostumbrados a consumir nuestro queso

”

“

Mayor consumo del queso de origen español, los consumidores se identifican mucho con el queso de su zona, quieren el de su tierra. Tenemos unos 25 quesos de Castilla y León, pero de Castilla la Mancha tengo 3

”

“

Los quesos extranjeros son menos conocidos que los quesos españoles, así que la gente también los pide menos

”

“

Nosotros trabajamos solo con quesos de origen nacional, no ofertamos nada de quesos extranjeros

”

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO - PROVEEDORES

La distribución señala en términos generales que tienen distribuidores diferenciados para quesos de origen español y para quesos de origen extranjero

Sin embargo se refieren dos tendencias en relación con los proveedores...

1

Los fabricantes de queso de origen español en los últimos años han creado sus propias redes de distribución de los quesos que producen

2

Distribuidores de quesos de origen español han incorporado quesos de origen extranjero a las ofertas, incluso algunos de ellos son fabricantes de quesos

“

Sí, tenemos proveedores diferentes para los quesos de origen nacional y para los quesos de origen extranjero

”

“

Algunos productores también son importadores de queso extranjero, y por comodidad le compramos también a ellos algunos quesos de origen extranjero

”

“

De un tiempo a esta parte bastantes productores de queso nacional han creado sus propias redes de distribución

”

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO - PROVEEDORES

Los proveedores de queso, sea de origen español o de origen extranjero, sí se suelen implicar en la venta del queso de sus respectivos orígenes

¿Cómo es esta implicación?

1

Ofertando determinadas variedades de quesos a precios inferiores a lo habitual para que la distribución realice ofertas en relación con dichas variedades de queso.

2

Enviando producto a la distribución, se envían una determinada cantidad de quesos de una variedad o variedades, para que se realicen degustaciones en los puntos de venta.

3

Facilitando material para la promoción como cartelería, displays, folletos,....

Aun cuando hay que señalar que esta implicación tiende a ser mayor en relación con la gran distribución que en relación con los minoristas.

Distribución/Minoristas

“

Te hacen descuentos promocionales para que puedas hacer ofertas

”

“

Nos envían cajas con pequeñas muestras de queso para que hagamos degustaciones

”

“

Otras veces te dan cierta cantidad de producto para que realices degustaciones, sobre todo de variedades poco conocidas

”

“

En ocasiones te dan cartelería, displays, folletos

”

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO - PROVEEDORES

La distribución tiende a recomendar determinadas variedades de quesos a los consumidores, variedades de queso que estén en promoción y/o que sean novedosas en la oferta

Aunque hay diferencias...

En los minoristas, la recomendación y el asesoramiento tiende a ser más habitual, por una mayor proximidad y “conocimiento” del cliente

En la gran distribución, se tiende a realizar en la charcutería, cuando se realiza la venta del queso al corte.

La recomendación de una variedad de queso, partiendo de que esté en promoción y/o sea una novedad en la oferta, se basa en el conocimiento del cliente, en que pueda ser una variedad que pueda encajar con los gustos de un determinado consumidor

Distribución/Minoristas

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

Los profesionales de la distribución consideran que el consumo de queso en términos generales se ha incrementado en España en los últimos años.

Pero, ¿Cómo se caracteriza ese incremento?

- La percepción del incremento del consumo de queso en España en los últimos años se caracteriza por:
 - **Dentro del queso de origen español un mayor consumo en cuanto a cantidad de queso de “menor calidad”** (la crisis económica ha influido sin duda en esta evolución), aunque se hayan incrementado las variedades de quesos consumidas entre los quesos de “mayor calidad”.
 - **El cada vez mayor (aunque todavía insuficiente) conocimiento de variedades de queso procedentes de zonas geográficas diferentes a las de residencia de los consumidores.**
 - La aparición de nuevas variedades de quesos.
 - **Comparativamente un mayor incremento del queso de origen extranjero por accesibilidad, disponibilidad.** En los últimos años se ha incrementado de forma importante la variedad de quesos de origen extranjero ofertados.

Distribución/Minoristas

“En kilos más o menos se consumen los mismos kilos por persona, pero se ha trasladado el consumo a quesos con precios más económicos”

“En los quesos más caros se nota el traslado al consumo de aquellos quesos que están de oferta”

“Se están elaborando nuevas variedades de quesos, algunas con leche de vaca”

“Creo que el consumo de queso se ha incrementado en los últimos años, pero todavía estamos muy lejos de países como Francia”

“Poco a poco se van conociendo más variedades de queso de origen español.”

“Comparativamente la oferta de queso de origen extranjero ha crecido mucho más que la oferta de queso de origen español..”

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

Aparecen tres vectores en la evolución del consumo de queso

- 1 Ante la coyuntura de crisis económica un traslado de consumo a quesos con un precio más económico
- 2 Dentro de los quesos de mayor calidad, un consumo de más variedades diferentes de estos quesos
- 3 La incorporación al consumo de cada vez más variedades de quesos e origen extranjero

Distribución/Minoristas

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

¿Y cómo ve la distribución el futuro del consumo de queso?

Tienen la percepción de que el consumo de queso se incrementará

- Esta consideración la basan en los siguientes argumentos:
 - **La oferta por parte de la distribución de cada vez más variedades de queso**, tanto de origen español como de origen extranjero.
 - Por lo que se refiere al **queso de origen español**:
 - Una tendencia a producir cada vez más quesos artesanales, de **mayor calidad**.
 - La producción de “**nuevas variedades**” de queso de origen español.

Parte de la distribución considera que está incrementándose la cultura del queso, que cada vez más se distingue entre queso de leche cruda, de leche pasteurizada,..

La plasmación real de este incremento en el consumo nos traslada a los generadores de opinión sobre el queso y a los prescriptores

Distribución/Minoristas

“
El consumo de queso creo que cada vez será mayor en general
”

“
Creo que el consumo de queso está en período de aumentar. Se está haciendo cada vez mejor queso, y ahora la gente está empezando a distinguir entre queso de leche cruda, pasteurizada...
”

“
Creo que el consumo de queso de origen español aumentará, y que cada vez se están haciendo quesos de mayor calidad
”

“
Cada vez se están elaborando más variedades de quesos de origen español, pienso que eso junto con un cada vez mayor cultura del queso incrementará el consumo
”

■ Para este sector :

Son:

LOS GENERADORES DE OPINIÓN SOBRE EL QUESO

MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- Como medios de campañas de comunicación relacionadas con el queso.
- Con artículos y reportajes sobre este producto.
- Mediante la aparición en entrevistas de profesionales del mundo del queso.

Como medio principal a la hora de generar opinión sobre el queso para este sector

Refieren como generadores secundarios de opinión sobre el queso:

ÁMBITO MÉDICO

- Dado que se ha incrementado la preocupación por la alimentación el consumidor está atento a lo que los profesionales de la salud digan sobre los alimentos, y en este caso concreto sobre el queso.

ENTORNO PRÓXIMO DEL CONSUMIDOR

- El “boca a boca” sobre variedades de quesos probados.

LA HOSTELERÍA

- Mediante la oferta (tipo, amplitud, ...) que realicen en sus establecimientos pueden contribuir también a generar mayor “cultura” del queso, incluso a “poner quesos de moda”.

COCINEROS DE PRESTIGIO

- Que enseñen las distintas variedades de queso y distintas formas de consumo y preparación. También pueden contribuir a poner de moda una determinada variedad de queso.

Distribución/Minoristas

“ Los medios de comunicación tienen mucha influencia en la opinión del consumidor sobre el queso, pero también los médicos ”

“ Influye bastante la publicidad, y luego también influye que la gente lo pruebe ”

“ La restauración también puede influir, porque pueden comer una variedad de queso en un restaurante y después lo quieran comer en casa ”

“ La publicidad en los medios de comunicación es lo que más influye en la opinión ”

“ Si tú pruebas un queso y te gusta, luego el boca a boca también hace mucho ”

“ Los cocineros que salen en televisión también tienen su influencia, porque pueden hacer unos platos con unos quesos concretos ”

LOS GENERADORES DE OPINIÓN SOBRE EL QUESO

¿Cómo ve la distribución a sí misma como generadora de opinión sobre el queso?

1

La distribución se percibe a sí misma con poca capacidad para generar opinión sobre el queso en el consumidor. Esta reducida capacidad de generar opinión se argumenta desde la “su poca potencia” en comparación con los “mass media” y su menor “prestigio y/o independencia” frente a los profesionales de la salud.

2

El papel que se “autoatribuye” la distribución es más modulador de la opinión sobre el queso que generador de la misma, modulación que se produce a través de la recomendación que puedan hacer en relación con determinadas variedades de quesos y con determinados orígenes.

3

Aunque también reconocen que la distribución puede tener un papel importante no tanto en la generación de opinión sobre el queso, sino en la plasmación, en la concreción de dicha opinión, en función de la oferta que presente la distribución.

“ Nosotros también podemos tener nuestro papel, porque si nosotros no ofertamos una determinada variedad de queso no le va a llegar al consumidor, por mucho que la recomienden unos y otros ”

Distribución/Minoristas

ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

Aun cuando hay distribuidores, sobre todo minoristas, que solo ofertan quesos de origen español

■ Hay una serie de **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

ACEPTACIÓN POR PARTE DE LOS CONSUMIDORES	▪ Aceptación por parte de los consumidores, aceptación basada en las características organolépticas del producto, sabor (sobre todo), textura, color,... y en el precio.
RENTABILIDAD	▪ Si una variedad de queso no es rentable, no deja suficiente margen comercial desaparece de la oferta.
ACCESIBILIDAD/ DISPONIBILIDAD	▪ Que desde este sector se decodifica como disponer de un proveedor /es que suministren regularmente la variedades de queso que ofertan a sus clientes. ▪ Y como “producción suficiente” para atender a su demanda.
PROMOCIÓN	▪ Por parte del fabricante o del mayorista que les suministra. ▪ Con acciones combinadas por parte del proveedor y la distribución.
ACTUALIZACIÓN DE LA OFERTA	▪ Introducción en la oferta de nuevas variedades de queso cada cierto tiempo como forma de dinamizar el consumo.
PRODUCTO ARTESANAL	▪ Búsqueda en mayor medida de quesos de producción artesanal frente a quesos de producción industrial, como forma de garantizar como mínimo una calidad media-alta.

Distribución/Minoristas

ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

- Continuando con esos **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES

- Como motivo en gran medida condicionado por todos los anteriores, está el que haya una demanda “amplia” y sostenida por parte de los clientes de una variedad de queso.

- Habría un motivo ligeramente diferencial para la oferta por parte de la distribución de queso de origen español y de queso de origen extranjero:

COSTUMBRE, “TRADICIÓN”

Dado el hábito a consumir algunas variedades de queso, en buena medida influenciadas por el ámbito geográfico, hay alguna/s variedad/es de queso que no puede faltar en la oferta por parte de la distribución.

Con mayor incidencia en el queso de origen español

NOVEDAD

Como forma de dinamizar el consumo de queso, de generar expectativas respecto al producto.

Con mayor incidencia en el queso de origen extranjero

Distribución/Minoristas

“ Si lo que ofreces no le gusta a los consumidores no tienes nada que hacer ”

“ Vas ofertando nuevas cosas, vas descubriendo a la gente diferentes quesos ”

“ Que te sea rentable lo que vendes, porque se vende bien, tienes un buen margen ”

“ Tienes en cuenta el disponer de una oferta regular de los quesos que ofertas, y en la cantidad suficiente en función de lo que vendes de cada queso ”

“ Si hay un proveedor que te pone condiciones para promocionar un tipo de queso pues lo promocionas, incluso de alguna variedad que no ofertabas ”

“ Cada mes solemos tener una o dos referencias en promoción en mostrador ”

“ Dedicamos cada mes a los quesos de un país, en Junio vamos a hacer el mes de los quesos de Francia. Para dar novedad a la oferta... ”

Distribución/Minoristas

FRENOS EN LA OFERTA DE QUESO

■ Como frenos a que la distribución no oferte quesos de origen español y de origen extranjero aparecen:

PRECIO

- Desde dos puntos de vista:
 - El precio del queso que ofrece el proveedor, que estreche el posible margen comercial.
 - Un precio elevado del precio que dificulte la venta de una determinada variedad de queso, de hecho la gran distribución refiere un gran sensibilidad al precio por parte de los consumidores.

ACCESIBILIDAD/ DISPONIBILIDAD

- Dificultad para disponer de una determinada variedad de queso en la cantidad y con la regularidad que necesita un determinado distribuidor.

NO ACEPTACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- No aceptación principalmente de las características organolépticas de una variedad de queso.

DISPONIBILIDAD DE ESPACIO

- Ante la gran variedad en la oferta de quesos en ocasiones en la gran distribución tienen que tomar la decisión de sacar algunas variedades de quesos para introducir nuevas variedades en la oferta, con el riesgo que esto puede entrañar.

LIMITADA CULTURA DEL QUESO

- Que se refleja en el desconocimiento de determinadas variedades de quesos y se sus particularidades.

Distribución/Minoristas

C. El queso en la distribución

“ Si lo que ofreces no le gusta a los consumidores no tienes nada que hacer ”

“ Hay veces que para definir la oferta no miro tanto si un queso es de origen español o de origen extranjero, me muevo por criterios de precio muchas veces ”

“ Hay veces que los proveedores nos proponen quesos para meter en la oferta, quesos que están muy buenos, pero que el cliente desconoce ”

“ Los consumidores tienen ya educado el paladar, están acostumbrados a tomar unas variedades de queso, y sacarles de ahí cuesta un poco ”

“ Si no te asegura un suministro continuado y más o menos puntual de las variedades de queso que quieres ofertar, acabas desechando aquellas que te pueden dar problemas ”

“ El precio define las compras. Un queso de oveja a 16 euros tiene una demanda, si lo ponemos a 13,90 la demanda es mayor ”

“ Para meter un queso nuevo en la oferta tienes que sacar otro que ya tiene su rentabilidad, y no deja de ser un riesgo ”

Distribución/Minoristas

FRENOS EN LA OFERTA DE QUESO

Es obligado señalar que el origen del queso en sí mismo no es un freno para su oferta, y por tanto para su consumo, aunque la costumbre y la tradición sí influye, ya que el consumidor español está más acostumbrado a consumir quesos españoles, que quesos de origen extranjero.

“

Si a la gente le gusta un queso, da un poco igual si ese producto es de Cuenca o de Holanda

”

“

Al final aquí estamos más acostumbrados a consumir queso nacional, por eso se consume más queso español

”

- Algunos distribuidores entrevistados señalan que los consumidores a la hora de decirse en la compra de queso se responden tres preguntas:

¿QUIÉN SE LO VA A COMER?

¿PARA QUÉ LO QUIERO?

¿ME LO PUEDO PERMITIR?.

Distribución/Minoristas

- Aunque en menor medida que entre los consumidores en la distribución...

1 Tampoco existe una imagen definida del queso de origen español, se tiene la imagen de diferentes quesos españoles.

2 También construyen la del queso de origen español se produce por “abstracción”, tratando de encontrar características comunes a los distintos quesos de origen español que conocen y/o comercializan.

3 Este colectivo presenta un mayor conocimiento de variedades de queso español que el consumidor final.

4 La distribución tiene un grado de preocupación medio respecto a la dimensión de salud del queso, grado de preocupación que tiene que ver con ajustar la oferta a la demanda del consumidor basada en la dimensión de salud.

- A partir de aquí la imagen la distribución tiene del queso de origen español, a dos niveles, primero como producto, y a continuación, a nivel de consumidor, es la siguiente:

Distribución/Minoristas

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

- La imagen que tiene el sector hostelero del queso de origen español no se diferencia demasiado de la que tiene los consumidores:

ALTA CALIDAD

- Los quesos de origen español son considerados de **alta calidad** en términos generales, **tanto por estar una buena parte de ellos bajo denominaciones específicas, como por la apuesta de una buena parte de los productores en este sentido**
- Se percibe una **tendencia a una mejora en la calidad de los quesos en los últimos años.**

GRAN VARIEDAD

- **En España hay una gran variedad de quesos, cada zona geográfica (incluso de reducida extensión) tiene “su o sus” quesos.** Cualquier consumidor puede encontrar una queso que le guste dentro de los quesos de origen español.
- Variedad que además se va ampliando por la producción de “nuevos quesos”.

PRODUCTO ARTESANAL/ NATURAL

- La distribución tiene la idea de que se han **incrementado los productores que han apostado por quesos más artesanales, más naturales.**

Distribución/Minoristas

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO**BUENA RELACIÓN CALIDAD-
PRECIO**

- La distribución tiende a calificar de “asequible” el precio del queso de origen español, con una buena relación calidad-precio, aunque se reconoce la existencia de quesos de precio elevado.
- A igualdad de queso el queso de origen español tiene un precio más económico que el queso de origen extranjero.

CON PRESTIGIO

- El queso de origen español, especialmente a través de las Denominaciones de Origen es prestigioso, es muy reconocido a nivel nacional y también internacional. Incluso hay quesos de origen español que han ganado premios internacionales.

**PRODUCTO BÁSICO EN LA
GASTRONOMÍA**

- Es uno de los productos básicos de la gastronomía.

“TRADICIONAL” EN LA DIETA

- Es uno de los productos que tradicionalmente ha estado en la dieta de los españoles. COMPONENTE AFECTIVO DEL PRODUCTO.

Distribución/Minoristas

C. El queso en la distribución

“ Los quesos españoles en general son de alta calidad, de hecho han ido mejorando con los años ”

“ A igualdad de queso es más barato que los de fuera. Los quesos españoles tienen una buena relación calidad precio ”

“ Los quesos españoles tienen mucho prestigio tanto a nivel nacional como a nivel internacional. Hay muchos quesos españoles que han recibido premios internacionales ”

“ El queso es un producto que tradicionalmente ha estado en la dieta de los españoles ”

“ Hay una gran variedad de quesos españoles, casi en cada rincón hay uno. Muchas zonas, ni siquiera provincias, tienen su propio queso ”

“ La tendencia en el queso español es ir cada vez más a quesos artesanales, de mayor calidad. La elaboración artesanal se está poniendo de moda ”

“ El queso es un producto básico en nuestra gastronomía ”

“ Creo que somos de los países que más variedad de quesos tenemos ”

“ Hay un gran variedad de quesos, hay para todos los gustos, para niños, para mayores, ... ”

Distribución/Minoristas

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

- Muy asociada al queso de origen español aparecen las menciones a las Denominaciones de Origen.

¿Qué opinión tiene la distribución de las Denominaciones de Origen?

1

Sistema para garantizar un calidad mínima alta de los quesos acogidos a estas Denominaciones.

2

El hecho de que un queso esté bajo una Denominación de Origen encarece ligeramente el producto.

3

Las Denominaciones de Origen para el queso son bien vistas por los consumidores.

4

La calidad de los quesos de una misma Denominación de Origen no es la misma, dentro de las Denominaciones de Origen hay marcas de mayor y menor calidad.

5

En España hay quesos no amparados bajo Denominaciones de Origen que tienen una calidad similar a la de otros que sí están bajo Denominaciones de Origen.

Distribución/Minoristas

“

Las Denominaciones de Origen lo que hacen es garantizar una calidad mínima alta en los quesos

”

“

Puede haber quesos, y los hay, sin Denominación de Origen, que sean tan buenos como los que tienen Denominación de Origen

”

“

Los quesos que tienen D.O. están muy bien vistos por los consumidores

”

“

La Denominación de Origen encarece los quesos, hace que los precios sean un poco más altos

”

“

Dentro de una misma Denominación de Origen hay quesos más industriales y más artesanales. Dentro de una D O. hay diferencias por marcas

”

Distribución/Minoristas

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL A NIVEL DE CONSUMIDOR

- Si atendemos a la imagen del queso de origen español a nivel de consumidor se caracteriza como un queso:

BASADA EN LA GRAN VARIEDAD DE QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL, DADO QUE HAY UNA GRAN VARIEDAD DE QUESOS, EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

PARA CONSUMO HABITUAL

Disponiendo de quesos más para el consumo diario y de quesos para un consumo más ocasional.

PARA TODOS

Partiendo de esa gran variedad, prácticamente cualquier consumidor puede encontrar “su queso”.

TAMBIÉN PARA QUIEN QUIERE O NECESITA CUIDARSE

Aquellos consumidores que quieran o necesiten cuidarse también pueden encontrar una variedad de queso que pueda satisfacer esta necesidad

Distribución/Minoristas

ACTUACIONES PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

¿Qué sugiere la distribución para incrementar el consumo de origen español?

- **Campañas de comunicación** para incrementar la “cultura del queso” entre los consumidores. Si es una campaña institucional mejor que mejor.
- **Apoyo de los proveedores** para realizar acciones promocionales de los quesos de origen español en los puntos de venta,
 - Bien reduciendo los precios de algunas variedades de quesos en un período concreto.
 - Facilitando producto para realizar degustaciones en los puntos de venta.
- **Incrementar la visibilidad de variedades de queso de origen español menos conocidas en los puntos de venta**, mediante cartelería y otros elementos promocionales.
- **Mayor información sobre los quesos en el punto de venta**, desde dos perspectivas:
 - **El etiquetado en la venta directa**, que contenga información sobre le tipo de leche empleado, no solo de animal de procedencia, sino si es cruda, pasteurizada,..y otras características que incrementen “la cultura del queso”.
 - **La labor informativa y prescriptiva del vendedor en la venta al corte**, sean en la gran distribución sea en los minoristas.
- Facilitar al consumidor formas de consumo y/o preparación de los quesos de origen español, incluyendo referencias a productos con los que se puede “maridar” más allá de los productos con los que tradicionalmente se toma el queso.

Distribución/Minoristas

“
Descuentos promocionales para que puedas. Hacer ofertas atractivas
”

“
Que los proveedores apoyen a los distribuidores para que se puedan realizar degustaciones de nuevas variedades
”

“
Que haya información en las etiquetas y en los envases, información que vaya más allá de lo obvio, y que contribuya a generar cultura sobre el queso.
”

“
Un campaña de comunicación para dar a conocer el queso de origen español, si es una campaña institucional mejor que mejor
”

“
Visibilidad del queso de origen español mediante cartelería, folletos y otros materiales
”

“
Se puede decir al consumidor en qué formas se puede consumir queso o con que se puede acompañar, aparte de los productos tradicionales con los que se come.
”

Distribución/Minoristas

D. EL QUESO EN EL SECTOR HOSTELERO

- En relación la percepción del consumo de queso por parte de la hostelería indicar que:

1

No aparece una idea uniforme respecto al incremento o descenso del consumo de queso en hostelería, esta percepción se “sesga” en función de la marcha del negocio, así hay establecimientos que refieren un descenso en el consumo de queso, que le ha llevado a una reducción de la oferta de quesos, y otros que afirman que se ha incrementado el consumo.

2

El sector sí parece coincidir en que se produce una tendencia clara hacia un consumo de una mayor variedad de quesos, cuando se toma queso fuera de casa se busca probar que esos nuevos quesos no se consumen habitualmente. Esta tendencia es más acusada entre las personas jóvenes.

3

Aunque para determinar la oferta de quesos de los establecimientos hosteleros se tiene en cuenta al cliente, hay establecimientos hosteleros que “proponen” variedades de quesos a los clientes, que no han sido demandadas por estos.

4

En hostelería generalmente no se tiene en cuenta el factor salud a la hora de diseñar la oferta de quesos que presentan en sus establecimientos, aunque sí se ha “filtrado” la idea de que los quesos frescos, con menor nivel de curación, son más sanos que los quesos con mayor nivel de curación.

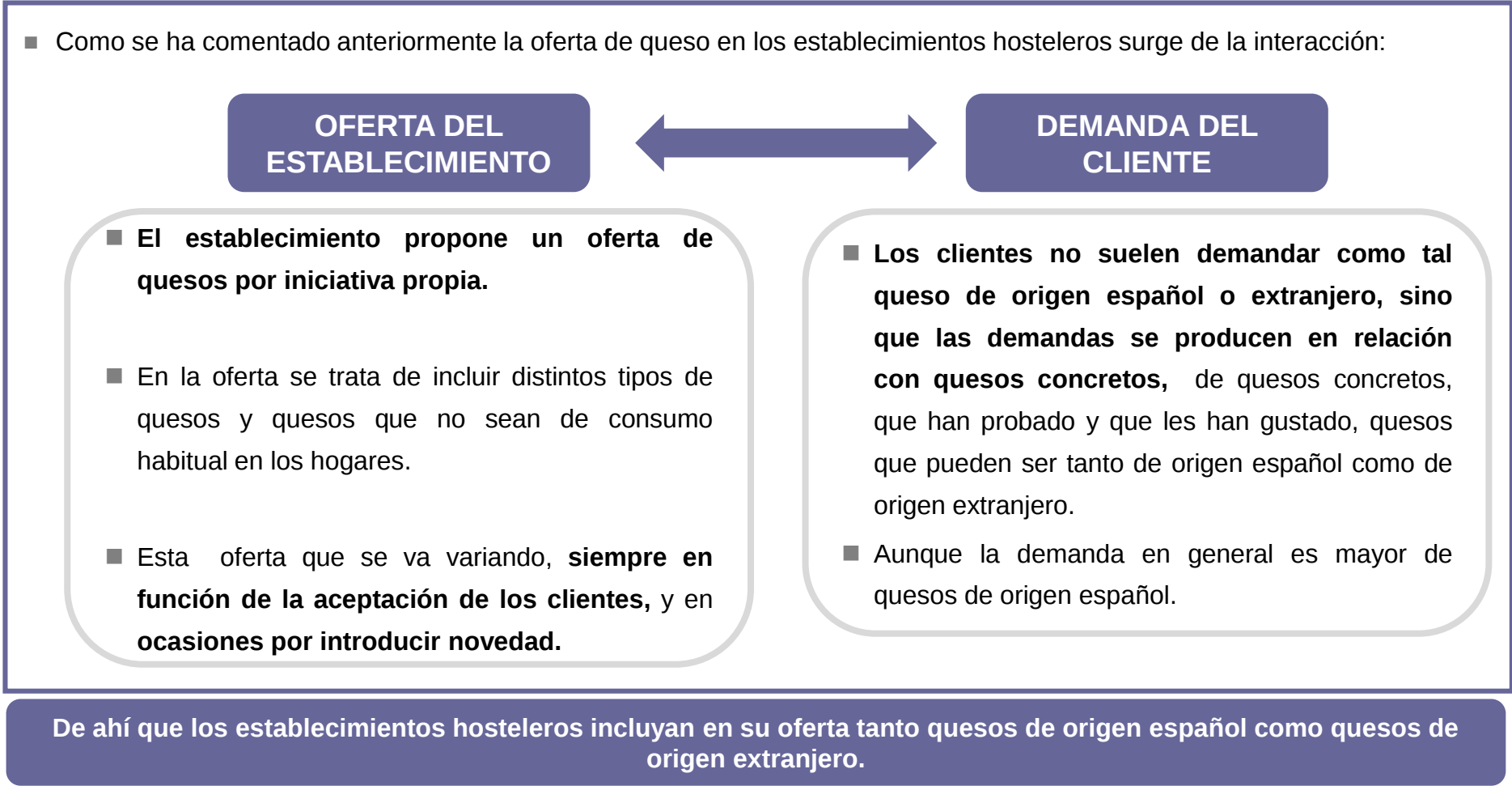
La percepción que la hostelería tiene de la evolución en el consumo de distintas variedades de quesos está muy mediatizada por las variedades de quesos ofrecidas y el “éxito” de esa oferta.

Hostelería

EL CONSUMO DE QUESO

¿Qué condiciona la oferta de queso en hostelería?

- Como se ha comentado anteriormente la oferta de queso en los establecimientos hosteleros surge de la interacción:



Hostelería

EL CONSUMO DE QUESO

- De todos modos de los dos factores que inciden en el consumo de queso en hostelería:

La oferta del establecimiento hostelero tiene más peso a la hora de definir la oferta de queso. Oferta que tiene como características:

1

Se ofrece quesos que habitualmente no se toman en el hogar, es decir que resulten novedosos a los consumidores.

2

En la oferta de quesos en la hostelería se tiende a combinar quesos de origen español y quesos de origen extranjero, combinando quesos de sabor fuerte con otros quesos de sabor más suave.

Posteriormente es el consumidor quien modula la oferta, manteniéndose aquellos quesos que son aceptados por los consumidores y saliendo aquellos otros que no son aceptados. Puntualmente hay consumidores que demandan alguna variedad de queso concreta.

En la hostelería hay un consenso bastante amplio respecto a que el consumidor de queso en hostelería es un consumidor abierto, un consumidor abierto a probar nuevas variedades de quesos.

Hostelería

“ Vamos variando la oferta, aunque ahora está bastante estabilizada. Ahora tenemos 3 tablas de quesos, aunque hemos llegado a tener 6 tablas. Lo que no funcionaba lo hemos suprimido ”

“ Tenemos quesos españoles, franceses, uno inglés, suizos y alguno italiano ”

“ Los quesos que menos demanda la gente aquí son los quesos más típicos, los que la gente conoce ”

“ La gente suele tomar aquí tipos de queso que habitualmente no toma en casa ”

“ El consumidor de queso normalmente está abierto a probar nuevas variedades de queso ”

EL CONSUMO DE QUESO

¿Y cómo saben si el queso ofertado es de origen español o extranjero?

- Los establecimientos hosteleros tienen muy clara la procedencia del queso que ofertan, y los elementos que permiten conocer con exactitud este origen son:
 - **La existencia de algún tipo de Denominación de Origen o procedencia**, que va a determinar si ese queso es de origen español o extranjero.
 - **La variedad del queso**. Hay variedades de queso que están asociadas a una zona geográfica definida y concreta, sea esta una región o un país.
 - **La documentación/etiquetado de los quesos**.
 - **El proveedor al que se adquieren los quesos**. Que en el caso de los quesos de origen español se suele acudir más al productor, y en caso de los quesos a un proveedor que concentra los quesos procedentes de un determinado país/países.
 - **La inquietud del hostelero que le lleva a informarse sobre diferentes variedades de quesos** con el fin de variar su oferta cada cierto tiempo.

Por lo que los establecimientos hosteleros tienen muy claro el origen de los quesos que ofrecen, si estos son de origen español o de origen extranjero.

Hostelería

“
Sabes si es un queso español o extranjero por la Denominación de Origen o el tipo de queso, no hay duda
”

“
Hay variedades de queso que son españolas y otras que son de fuera
”

“
Los quesos tienen su etiquetado, vienen con su documentación, por lo que no te quedan dudas de dónde proceden...
”

“
También el proveedor que te suministra los quesos, hay proveedores que te traen el queso español y otros el queso extranjero
”

“
También nosotros nos informamos a través de Internet, de documentación, sobre todo cuando quieres introducir nuevos quesos
”

EL CONSUMO DE QUESO

¿Qué criterios tienen en cuenta los establecimientos hosteleros a la hora de comprar el queso que ofrecen?

■ Los factores principales que la hostelería tiene en cuenta a la hora de comprar el queso que ofrece a sus clientes son:



“

A la hora de adquirir los quesos te fijas en la calidad, de dónde proviene el queso y cómo lo elaboran

”

“

Tienes en cuenta también la variedad, el ofrecer quesos diferentes

”

“

La especialidad es un criterio también, es decir, quesos que la gente no tenga costumbre de ir al súper y verlos

”

“

Se busca también el precio, un precio competitivo que te deje un margen

”

“

Que haya información en las etiquetas, en los envases, información que vaya más allá de lo obvio, y que contribuya a generar cultura sobre el queso

”

“

Se puede decir al consumidor en qué formas se puede consumir queso o con que se puede acompañar, aparte de los productos tradicionales con los que se come

”

Hostelería

EL CONSUMO DE QUESO - PROVEEDORES

La hostelería que ofrece quesos mantiene un contacto regular con sus proveedores, más que trasladando las opiniones de sus clientes, comentando el resultado de introducir nuevas variedades de queso en la oferta.

Tanto es así ...

1

En ocasiones los propios proveedores aconsejan a algunos establecimientos hosteleros sobre las variedades de quesos a ofertar.

2

Los proveedores tienden a presentar a los establecimientos hosteleros las novedades que incorporan a su oferta, facilitándoles en ocasiones muestras de producto.

“

Para decidir la oferta de quesos nos aconsejó un proveedor experto en quesos y nos aconsejó muy bien

”

“

Tenemos muy buena comunicación con los proveedores. Si tienen algún queso nuevo nos informan, incluso a veces nos traen muestras

”

Hostelería

- De los criterios de compra de queso referidos por los establecimiento hosteleros entrevistados surgen dos hechos relevantes:

- 1 En relación con el PRECIO, señalar que a igualdad de calidad, los quesos de origen extranjero tienden a ser más caros por una mayor presencia de intermediarios.
- 2 Hay establecimientos de hostelería que dan a conocer variedades de quesos mayoritariamente desconocidas, tanto de variedades de origen español como de variedades de origen extranjero.

- Si atendemos a la recomendación de determinadas variedades de queso esta recomendación tiene dos motivadores básicos:

DESCONOCIMIENTO POR PARTE DEL CLIENTE. Cuando el cliente tiene poco conocimiento en relación con el mundo del queso o con la oferta específica de un establecimiento se le recomienda.

NOVEDAD. Se tienden a recomendar las novedades que aparecen en la oferta, generalmente porque suelen ser variedades de queso menos conocidas, o al menos de consumo menos frecuente en los hogares.

MODO DE CONSUMO. La recomendación de la hostelería en el consumo de queso va más allá de las propias variedades, y se extiende también al orden en que se consumen los quesos y a las bebidas y otros alimentos que los pueden acompañar.

Hostelería

- De todos modos en relación con la recomendación de quesos por parte de los establecimientos hosteleros:

Pero ni uno ni otro motivador de la recomendación benefician al queso de origen español, porque:

- En caso de desconocimiento se tienden a recomendar tablas de quesos en las que se incluyen quesos de origen nacional y quesos de origen extranjero.
- Y en el caso de la novedad, se incluyen tanto “novedades” de quesos de origen español y de origen extranjero. Es más, esta segunda motivación de recomendación puede incluso favorecer al queso de origen extranjero.

“

El precio de los quesos extranjeros a igualdad de queso es más caro porque hay más intermediarios de por medio

”

“

Recomendamos unas veces cuando el cliente no tiene mucho conocimiento sobre queso o cuando hemos introducido alguna novedad y queremos que los clientes la prueben

”

“

Buscando la novedad, incorporas a la oferta quesos poco conocidos, o menos conocidos, y pueden ser tanto quesos españoles como extranjeros

”

“

También recomendamos el orden de consumo, qué quesos comer primero, cuáles después. Al final el cliente hace lo que quiere

”

“

También recomiendas el vino, porque hay quesos que van con vino tinto, hay quesos que van con vino blanco, incluso algunos que pueden ir bien con cerveza

”

Hostelería

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

- La evolución que perciben en el consumo de queso los establecimientos hosteleros...

...está muy condicionada por cómo funciona la oferta de queso que presentan a sus clientes, si les va bien tienden a pensar que el consumo de queso se ha incrementado en los últimos años, si le va mal tienden a pensar que el consumo de queso se ha reducido.

No obstante, sí hay una cierta percepción de que el consumo de queso se ha incrementado en los últimos años, incremento que se considera que ha “BENEFICIADO” MÁS AL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL DEBIDO A UNA MAYOR CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS QUESOS ESPAÑOLES.

Y no solo el consumo de queso, sino que también tienen la impresión de que también se ha incrementado “la cultura del queso”, aunque en este aspecto consideran que todavía queda mucho camino por recorrer. Que ha cambiado la forma de comer queso.

Los establecimientos hosteleros vuelven a insistir en que los consumidores de queso en restaurantes son consumidores abiertos no solo a probar nuevas variedades de queso, sino también a tener alguna información sobre esas nuevas variedades de queso.

Hostelería

“Creo que se consume más queso, tengo la impresión de que la gente está cada vez más abierta a consumir quesos nuevos, a consumir queso fuera de casa”

“Creo que el consumo de queso ha aumentado ligeramente, por lo que yo puedo observar”

“En cada rincón de España se elabora un queso que te mueres, muy característico, luego te puede gustar o no”

“Ha aumentado la cultura del queso, en ocasiones te piden consejo, pero cada vez ves más clientes que tienen ya su criterio”

“Los clientes están bastante abiertos, cuando piden una tabla de quesos están bastante abiertos a todo. Es más, les gusta saber cosas de aquellas variedades de quesos que no conocen”

Hostelería

■ Para este sector :

Son:

LOS GENERADORES DE OPINIÓN SOBRE EL QUESO

MEDIOS DE COMUNICACIÓN	▪ Como medios de campañas de comunicación relacionadas con el queso. ▪ Con artículos y reportaje sobre este producto. ▪ Mediante la aparición en entrevistas de profesionales del mundo del queso.
DISTRIBUCIÓN	▪ Pueden contribuir a una mayor “cultura” del queso ya que en las grandes superficies ofertan cada vez más variedades de quesos.
ENTORNO PRÓXIMO	▪ El “boca a boca” sobre variedades de quesos probados.
ÁMBITO MÉDICO	▪ Dado que se ha incrementado la preocupación por la alimentación el consumidor está atento a lo que los profesionales de la salud digan sobre los alimentos, y en este caso concreto sobre el queso, aunque es una opinión que afecta poco en el consumo en hostelería.
LA HOSTELERÍA	▪ Mediante la oferta (tipo, amplitud, ...) que realicen en sus establecimientos y de las recomendaciones que realicen en cuanto a variedades y bebidas y alimentos para acompañar el queso, pueden contribuir también a generar mayor “cultura” del queso.
COCINEROS DE PRESTIGIO	▪ Que enseñen las distintas variedades de queso y distintas formas de consumo y preparación.

Todo ello generando un “ambiente propicio” para el consumo de queso

Hostelería

“ Los medios de comunicación tienen un peso importante para generar imagen sobre el queso. No solo las campañas de publicidad, también las entrevistas que puedan publicar con gente entendida ”

“ La especialidad es un criterio también, es decir, quesos que la gente no tenga costumbre de ir al súper y verlos ”

“ Nosotros también influimos, como generalmente tenemos quesos que no se consumen habitualmente en casa, también contribuimos a crear una cierta cultura del queso ”

“ Las grandes superficies tienen cada vez más variedades de quesos, y eso al final ayuda a aumentar la cultura del queso ”

“ Los médicos también influyen, si dicen este tipo de queso es mejor o este peor para la salud, pero esto no suele afectar al consumo de queso fuera de casa ”

“ Si un cocinero de prestigio sale en los medios de comunicación utilizando una variedad de queso, haciendo recetas con queso también influye ”

ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

Como aspecto previo indicar que los establecimientos hosteleros entrevistados ofrecen tanto quesos de origen español como quesos de origen extranjero.

■ Hay una serie de **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

CALIDAD	- Se trata de ofertar productos de una calidad media-alta como mínimo. - En este sentido las Denominaciones de Origen juegan un papel importante ya que garantizan una calidad. - No obstante, también se ofrecen quesos de calidad no amparados bajo una Denominación de Origen, basados en los conocimientos de los propios hosteleros.
ACEPTACIÓN POR PARTE DE LOS CLIENTES	Aceptación por parte de los clientes, aceptación basada en las características organolépticas del producto, sabor (sobre todo), textura, color,...
VERSATILIDAD	Se incorporan variedades de queso que permitan su consumo “solo”, al natural, y que también permita ser incorporado en platos y a postres.
VARIEDAD	Disponer de una oferta lo suficientemente variada, que incluya variedades de quesos diferentes, quesos tanto de origen español como de origen extranjero.

Hostelería

ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

Como aspecto previo indicar que los establecimientos hosteleros entrevistados ofrecen tanto quesos de origen español como quesos de origen extranjero.

- Más **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

ACCESIBILIDAD/ DISPONIBILIDAD	▪ Que desde este sector se decodifica como disponer de un proveedor/es que suministren regularmente la variedades de queso que ofertan a sus clientes. ▪ Y como “producción suficiente” para atender a su demanda.
PRODUCTO ARTESANAL	▪ Búsqueda en mayor medida de quesos de producción artesanal frente a quesos de producción industrial, como forma de garantizar como mínimo una calidad media-alta.
ACTUALIZACIÓN DE LA OFERTA	▪ Introducción en la oferta de nuevas variedades de queso cada cierto tiempo como forma de sorprender a sus clientes, como forma de generar NOVEDAD.
RECOMENDACIÓN	▪ Por parte de un proveedor y/o profesionales del sector del queso.

Hostelería

ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

- Continuando con esos **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

PROMOCIÓN

- El hecho de que un determinado proveedor promocióne una variedad de queso, con un precio especial y/o apoyado en comunicación, puede contribuir a incluir dicha variedad entre las ofrecidas a los clientes.

DEMANDA DE LOS
CLIENTES

- Como motivo en gran medida condicionado por todos los anteriores, está el que haya una demanda “amplia” y sostenida por parte de los clientes de una variedad de queso.

- Habría un motivo ligeramente diferencial para la oferta por parte de la hostelería de queso de origen español y de queso de origen extranjero:

COSTUMBRE, “TRADICIÓN”

Dado el hábito a consumir algunas variedades de queso, en buena medida influenciadas por el ámbito geográfico, hay alguna variedad de queso que no puede faltar en la oferta de quesos en los establecimientos hosteleros.

Con mayor incidencia en el queso de origen español

NOVEDAD

Mayor facilidad de sorprender con quesos de origen extranjero, con quesos que los clientes no están acostumbrados a consumir.

Con mayor incidencia en el queso de origen extranjero

Hostelería

D. El queso en el sector hostelero

“ Te fijas en la calidad, que tengan como mínimo una calidad media alta. En este sentido las Denominaciones de Origen ayudan, aunque hay muy buenos quesos que no están en una D.O. ”

“ La versatilidad, que lo puedas poner solo en una tabla de queso, y que lo puedas utilizar para hacer algunos platos o postres.. ”

“ Variedad, tienes que tener varios tipos de quesos, mas suaves, más fuertes, de oveja, de vaca, españoles, extranjeros ”

“ Buscas novedad, sorprender a los clientes. Que puedan consumir quesos que habitualmente no consumen en casa ”

“ Hay algunas variedades de queso español que las tienes que tener sí o sí, la gente está acostumbrada a tomarlas ”

“ Que sean bien acogidos por los clientes, porque si no lo tienes claro. ”

“ Que tengas fácil acceso a ellos, y una continuidad de suministro, porque si hay un queso que gusta y luego tienes problemas para que te lo sirvan quedas muy mal ”

“ Buscas un queso artesanal, el queso artesanal es de mayor calidad ”

“ Si un proveedor te ofrece buenas condiciones de precio en una determinada variedad y si al apoya con comunicación, es más fácil que la incluyas en la oferta. ”

“ La novedad es un poco más fácil conseguirla con queso de .origen extranjero, aunque también hay bastantes queso españoles poco conocidos ”

Hostelería

FRENOS EN LA OFERTA DE QUESO

■ Como frenos a que los establecimientos hosteleros la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero aparecen:

PRECIO

- Un precio elevado del precio que pueda comprometer la “rentabilidad” de ofertar una determinada variedad de queso, en función del margen que deje al establecimiento hostelero.
- Factor que podría llegar a afectar algo más a los quesos de origen extranjero ya que en general tienden a ser más caros.
- Otro aspecto del precio es el destino dentro del establecimiento hostelero, si va dirigido al restaurante se buscan quesos de mayor calidad y por tanto de mayor precio, mientras que si va dirigido a la barra el precio juega un papel más relevante, se tiene más en cuenta. Hecho que afecta también a las variedades de quesos que se destinan a uno y otro lugar.

ACCESIBILIDAD/ DISPONIBILIDAD

- Dificultad para disponer de una determinada variedad de queso en la cantidad y con la regularidad que demanda el establecimiento hostelero.
- Factor que podría llegar a afectar algo más a los quesos de origen extranjero.

NO ACEPTACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- No aceptación principalmente en las características organolépticas de la variedad de queso
- Factor que podría llegar a afectar algo más a los quesos de origen extranjero, ya que el consumidor español puede estar menos “habitado” a los quesos de este origen.

Hostelería

D. El queso en el sector hostelero

“ El precio influye, si el queso resulta muy caro y al final de deja poco margen, pues es más difícil que lo ofertes ”

“ En cada rincón de España se elabora un queso que te mueres, muy característico, luego te puede gustar o no ”

“ Si te es muy difícil conseguir un queso pues acabas desechándolo. He estado intentando incorporar dos quesos franceses y ha sido imposible por problemas de distribución ”

“ También depende si va al restaurante o a la barra, si va al restaurante el precio influye menos, si va a ser consumido en la barra el precio juega un papel más importante ”

“ Si el queso va a ser consumido en barra miras más el precio, y también puede influir en las variedades que pongas en restaurante y en barra ”

“ En última instancia quien manda es el cliente, si al cliente no le gusta al final lo acabas quitando. Teníamos un queso italiano que no salía y al final lo quitamos ”

“ Al final son los clientes los que te dicen si un queso es bueno o no ”

Hostelería

- Aunque en menor medida que entre los consumidores en la hostelería...

1

Tampoco existe una imagen definida del queso de origen español, se tiene la imagen de diferentes quesos españoles.

2

También construyen la del queso de origen español se produce por “abstracción”, tratando de encontrar características comunes a los distintos quesos de origen español que conocen y ofertan.

3

Este colectivo presenta un mayor conocimiento de variedades de queso español y de quesos de origen extranjero que el consumidor final.

4

En términos generales los establecimientos hosteleros no están preocupados por la dimensión salud del queso, no es un aspecto que los consumidores tengan en cuenta cuando consumen quesos en un restaurante.

- A partir de aquí la imagen que la hostelería tiene del queso de origen español, a dos niveles, primero como producto, y a continuación, a nivel de consumidor, es la siguiente:

Hostelería

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

- La imagen que tiene el sector hostelero del queso de origen español no se diferencia demasiado de la que tiene los consumidores y la distribución:

ALTA CALIDAD

- Los quesos de origen español son considerados de **alta calidad** en términos generales, **más que por estar una buena parte de ellos bajo de nominaciones específicas, por la propia experiencia de consumo.**
- Incluso se percibe una **tendencia a una mejora en la calidad de los quesos en los últimos años.**

GRAN VARIEDAD

- **En España hay una gran variedad de quesos, cada zona geográfica (incluso de reducida extensión) tiene “su o sus” quesos.** Siendo capaces de identificarlo con un nombre o denominación.
- Variedad que además se va ampliando por la producción de “nuevos quesos”.

PRECIO “CARO” ASOCIADO
MÁS A QUESO ARTESANAL

- El precio se considera “caro”, percepción de precio que está asociada a la alta calidad, a un proceso de producción más “artesanal”.

Hostelería

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

**BUENA RELACIÓN CALIDAD-
PRECIO**

- La distribución tiende a calificar de “asequible” el precio del queso de origen español, con una buena relación calidad-precio, aunque se reconoce la existencia de quesos de precio elevado.
- A igualdad de queso el queso de origen español tiene un precio más económico que el queso de origen extranjero, por menor presencia de intermediarios.

**PRODUCTO ARTESANAL/
NATURAL**

- La hostelería tiene la idea de que se han incrementado los productores que han apostado por quesos más artesanales, más naturales.

CON PRESTIGIO

- El queso de origen español, especialmente a través de las Denominaciones de Origen es prestigioso, es muy reconocido a nivel nacional y también internacional. Incluso hay quesos de origen español que han ganado premios internacionales.

**PRODUCTO BÁSICO EN LA
GASTRONOMÍA**

- Es uno de los productos básicos de la gastronomía, “es un producto folclórico”, es un producto “tradicional”.

Hostelería

D. El queso en el sector hostelero

“

Es una calidad muy alta. Y cada vez estamos haciendo más quesos nuevos, no solo los típicos

”

“

Hay una gran variedad de quesos, otra cosa es que se conozcan o no, pero tenemos una variedad enorme

”

“

Los quesos españoles van ganando terreno por dos motivos la calidad y la variedad

”

“

Es reconocido internacionalmente, pero fuera si preguntas los nombres que se conocen son siempre los mismos

”

“

Es artesanal, porque es una apuesta del sector y porque nos gusta hacer queso y hacerlo a la antigua

”

“

En España hay una gran variedad de quesos, hay una cantidad de quesos infinita

”

“

El queso español tiene una relación calidad precio muy competitiva

”

“

Es un producto básico en nuestra gastronomía, no se concibe ninguna zona de España sin su queso típico, y eso será por algo

”

Hostelería

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

- Muy asociada al queso de origen español aparecen las menciones a las Denominaciones de Origen.

¿Qué opinión tiene la hostelería de las Denominaciones de Origen?

- 1 Sistema para garantizar un calidad mínima alta de los quesos acogidos a estas Denominaciones. Se llegan a calificar de necesarias por parte de algunos hosteleros.
- 2 El hecho de que un queso esté bajo una Denominación de Origen encarece ligeramente el producto, hecho este que tiene un efecto mínimo en hostelería.
- 3 Las Denominaciones de Origen para el queso son bien vistas por los consumidores.
- 4 Las Denominaciones de Origen son “algo menos visibles” en la hostelería, especialmente en el consumo en barra y cuando ha habido alguna elaboración, salvo que el establecimiento hostelero lo ponga de manifiesto.
- 5 En España hay quesos no amparados bajo Denominaciones de Origen que tienen una calidad similar a la de otros que sí están bajo Denominaciones de Origen.

Hostelería

“ Las Denominaciones de Origen y los sellos de garantía son necesarios. Esos identificativos indican que han pasado unos controles y que hay una calidad mínima elevada. ”

“ Los quesos con Denominación de Origen tienden a ser un poco más caros, pero esto afecta poco en hostelería. ”

“ El que un queso tenga una Denominación de Origen es una garantía y eso es bien visto por los clientes. ”

“ En las hostelería las Denominaciones de Origen son menos visibles, sobre todo en barra, donde tienes cosas hechas con queso, pero que si no dices que es con un queso D.O. los clientes ni se enteran. ”

“ Hay muy buenos quesos que no están bajo Denominaciones de Origen ”

Hostelería

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL A NIVEL DE CONSUMIDOR

- Si atendemos a la imagen del queso de origen español a nivel de consumidor se caracteriza, como ya ocurriera en otros colectivos anteriormente analizados, como un queso:

BASADA EN LA GRAN VARIEDAD DE QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL, DADO QUE HAY UNA GRAN VARIEDAD DE QUESOS, EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

PARA CONSUMO HABITUAL

Disponiendo de quesos más para el consumo diario y de quesos para un consumo más ocasional.

PARA TODOS

Partiendo de esa gran variedad, prácticamente cualquier consumidor puede encontrar “su queso”.

CONSUMO DENTRO Y FUERA DEL HOGAR

Hay variedades que por su menor accesibilidad, tanto por disponibilidad como por precio, se tienden a consumir fuera del hogar, mientras que otras más accesibles son más propias para el consumo en el hogar.

EL COMPONENTE SALUD

Este es un aspecto que no es tenido en cuenta en hostelería ya que el consumidor de queso en hostelería no tiene en cuenta esta dimensión.

Hostelería

ACTUACIONES PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

¿Qué sugiere el sector hostelero para incrementar el consumo de origen español?

- **Campañas de comunicación** para incrementar:
 - Por un lado, la “**cultura del queso**” entre los consumidores. Si es una campaña institucional mejor que mejor.
 - Por otro, poniendo de relieve los beneficios del queso, no solo lo que pueda tener de perjudicial.
- En las campañas de comunicación se considera que deberían estar involucrados organismos públicos, productores y distribución.
- **Promoción continuada en el tiempo de las variedades de queso de origen español.**
- **Facilitar al consumidor información sobre las características de los quesos:** tipo de leche utilizada, grado de curación, modo de elaboración...
- **Facilitar el acceso al consumidor a las diferentes variedades de queso,** desde dos puntos de vista el económico y el de poder adquirir esas variedades de queso en su zona de residencia.
- **Promover catas de queso** conjuntamente con los proveedores.

En definitiva, generar una mayor “cultura del queso”

Hostelería

“Publicitarlo un poco más, ayudar a que la gente conozca el queso, que conozca los beneficios, no solo lo malo del queso”

“Ayudar a la gente a conocer el queso, que la Comunidad haga un poco de publicidad en relación con el queso”

“Promover publicidad para llegar a más gente, para que la gente se anime a probarlo. Y tendría que hacerse conjuntamente, productores, mayoristas implicándose el gobierno”

“Igual que hay una cultura del vino, pues crear una cultura del queso”

“Que las distintas variedades sean conocidas en todos los rincones de España, y que esa promoción sea duradera. Así tendrá un efecto sobre su consumo”

“Hacer ofertas para que la gente pueda probar distintas variedades”

“Que te faciliten hacer catas, que los proveedores te den quesos para hacer catas y les des a probar a tus clientes con vino, cerveza, ...”

Hostelería

E. EL QUESO Y LOS PROFESIONALES DE LA SALUD

- En este apartado se recoge la opinión de los médicos y dietistas entrevistados

EL QUESO Y LA SALUD

Una primera consideración, cuando de forma genérica se ha preguntado a médicos y dietistas por los hábitos alimentarios, por los hábitos alimentarios saludables, no han aparecido menciones espontáneas al queso, como mucho han aparecido menciones a la leche o de forma genérica a los lácteos.

Para bien y para mal, el queso no parece ser un alimento que esté muy presente de forma espontánea en la mente de médicos y dietistas.

Médicos/dietistas

- En este apartado se recoge la opinión de los médicos y dietistas entrevistados

EL QUESO Y LA SALUD

¿Cómo ven médicos y dietistas el queso en relación con la salud?

En términos generales existe una opinión positiva del queso entre estos profesionales

¿En qué se basa esta opinión?

- **El queso como fuente de proteínas y calcio.** Es una fuente de proteínas y calcio accesible.
- **La proteína del queso es más fácilmente digerible** que la proteína de la carne.
- **También es un producto con mayor facilidad de masticación** que otros productos proteicos como la carne.
- **Es un producto fácil de consumir.** Se puede consumir crudo, sin preparación, y por tanto en cualquier momento y en cualquier lugar.
- **Y que su consumo es “placentero”,** criterio que aunque no es estrictamente médico es un aspecto al que se le concede valor.

“No creo que sea malo el consumo de queso. Depende del tipo de queso y de la ración. Es un aporte de calcio y proteínas. Se puede consumir algo de queso todos los días”

“Queso podríamos comer todos los días, pero también hay que tener en cuenta el tipo de queso. Hay quesos muy grasos que no conviene abusar de ellos”

Médicos/dietistas

EL QUESO Y LA SALUD

¿Y cómo clasifican estos profesionales el queso en relación con la salud?

- 1 La clasificación que efectúan médicos y dietistas del queso en relación con la salud está en función del grado de curación del queso.
 - 2 A mayor grado de curación mayor concentración de proteínas, calcio y grasa (colesterol).
 - 3 Surgen un segundo criterio de clasificación, más secundario, que es la grado de procesamiento de la leche empleada para la elaboración del queso (leche cruda, esterilizada, pasteurizada)
 - 4 No hay una tendencia clara a considerar los distintos tipos de quesos en función de la curación como más saludables unos que otros, ya que salvo en “casos extremos”, las consecuencias para la salud del consumo de queso tiene que ver más con la cantidad consumida que con el grado de curación del queso. Más aún si tenemos en cuenta a mayor curación del queso mayor poder saciante, por lo que se tiende a consumir menor cantidad.
 - 5 En la prescripción (o contraindicación) en el consumo de queso los médicos no solo tienen en cuenta el contenido de grasa del queso, sino aspectos propios de cada persona, como propensión a padecer cálculos renales, dificultades de masticación, posibles intolerancias, capacidad de digerir el producto,...
- En conclusión, el queso forma parte de una dieta sana y equilibrada a juicio en opinión de médicos y dietistas, es más algunos médicos en la prescripción del queso tienen en cuenta la “experiencia del paciente”: si le gusta o no, si lo tolera o no, si tiene o no dificultades para su digestión,...

Médicos/dietistas

EL QUESO Y LA SALUD

El queso no es considerado como un producto perjudicial para la salud, salvo que se padezca alguna intolerancia, es más en términos generales se califica como un producto saludable y recomendable.

“ No creo que el queso sea un producto perjudicial, a no ser que tengas algún tipo de intolerancia. Por lo general es un alimento recomendable. De hecho en algunos momentos hay que reforzar el consumo de calcio ”

Médicos/dietistas

LOS MÉDICOS Y DIETISTAS COMO PRESCRITORES DEL CONSUMO DE QUESO

¿Cómo se concreta esa recomendación?

- **Ven aconsejable el consumo de una ración de queso al día, o cuando menos 4 ó 5 veces a la semana**, distinguiendo en función del grado de curación del queso, a mayor grado de curación menor cantidad de queso, señalando como 20 gramos diarios la ración adecuada de un queso curado.
- **El público objetivo de la recomendación es la población en general.** Dados los beneficios que reporta el queso desde el aporte de proteínas hasta el aporte de calcio, pasando por la vitaminas de los grupos A y D, y de la gran variedad de quesos existentes, hace que se recomienda el consumo a la población en general, salvo que se padezca una intolerancia o algún tipo enfermedad que desaconseje el consumo.
- **Los dietistas tienden a ser más estrictos en la recomendación en el consumo de queso**, decantándose en mayor medida por el queso fresco que por los quesos curados, recomendación motivada por un menor contenido en grasa del queso fresco en comparación con el queso curado.
- Y aunque el queso es un alimento recomendable para cualquier persona, sí se hace hincapié de su consumo en mujeres lactantes, en mujeres pre-menopáusicas y menopáusicas y en personas de la tercera edad.
- **Recomendación del consumo de queso “crudo”**, no porque se considere que el queso pierda propiedades por “cocinarlo”, sino como forma de no añadir más grasas saturadas a las propias del queso. Incluso algunos médicos señalan espontáneamente que prefieren el consumo de queso “cocinado” al no consumo de queso.

Médicos/dietistas

E. El queso y los profesionales de la salud

“ La clasificación fundamental desde el punto de vista de la salud es en función del contenido de grasa, también puede haber otras consideraciones, pero esto es lo más importante para la salud ”

“ No hablaría de quesos más o menos saludables, eso depende de la cantidad que ingieras. Todo depende de la dosis ”

“ Cada persona tiene que encontrar su queso, todos son saludables, todos son sanos. Que elija uno que tolere bien y que le guste ”

“ Cuanto más curado más colesterol, pero por eso mismo habría que consumirlo con más moderación ”

“ Lo debería tomar todo el mundo, niños, adultos, deportistas, mujeres embarazadas. El calcio, las proteínas los necesitamos todos ”

“ No sería recomendable su consumo para aquellas personas que tuvieran algún tipo de intolerancia o que tenga algún tipo de enfermedad que lo desaconseje ”

“ No creo que sea malo el consumo de queso, depende del tipo de queso y de la ración. Es un aporte de calcio y proteínas. Se puede perfectamente consumir algo de queso todos los días ”

“ El queso es un producto que hay que consumir, no tiene ningún problema asociado, siempre que el consumo sea racional. Tiene un aporte nutricional correcto. Lo consideran un buen producto ”

“ Recomendaría el consumo de queso a todo el mundo salvo intolerancia ”

Médicos/dietistas

EL QUESO Y LA SALUD

El desaconsejar o limitar el consumo de queso por parte de los profesionales de la salud tiene que ver con situaciones muy concretas:

- Intolerancia a la lactosa.
- Niveles altos de colesterol, en relación con los quesos de mayor curación y por tanto de mayor contenido graso.
- Dietas de adelgazamiento, con restricción de los quesos de mayor curación debido a su mayor aporte calórico

“ Se eliminan los quesos o se imita su consumo en casos muy concretos, intolerancia a la lactosa, si tienes el colesterol muy alto o si quieres adelgazar, porque los quesos curados son mucho más calóricos que los frescos ”

“ Si una persona tiene sobrepeso u obesidad el queso graso no está indicado, porque tiene vitaminas y proteínas, pero también grasas saturadas y colesterol ”

Médicos/dietistas

EL QUESO Y LA SALUD

Respecto a la influencia de la salud de si un queso es artesanal o industrial

- 1 Los quesos de elaboración industrial cumplen con la normativa con lo que se consideran seguros para la salud.
- 2 Aún así, los quesos artesanales incorporan menos (o ninguno) aditivos o conservantes, con lo que se consideran mejores desde el punto de vista de la salud.
- 3 Aunque no tiene que ver con la salud, estos profesionales consideran que el queso artesanal es más sabroso, es más placentero al paladar.
- 4 Por lo que hay una predisposición mayor de este colectivo a recomendar quesos de tipo artesanal, por una menor presencia de aditivos.

“Creo que el artesanal es mejor, más saludable. Aunque el industrial está sanitariamente bien, el artesanal tienen menos conservantes y productos añadidos. Y sobre todo, el artesanal es mejor para el paladar”

Médicos/dietistas

- Avanzando en la percepción que médicos y dietistas tiene del queso:

EL QUESO



PUNTOS FUERTES

- Un alimento que contiene una **importante cantidad de proteínas, calcio y vitaminas de los grupos A y D en una pequeña porción de producto.**
- **Alimento accesible y de fácil consumo,** se encuentra fácilmente y se puede consumir crudo.
- **Más fácilmente digerible** que otros productos con un contenido proteico equivalente.
- Precisa de menor masticación que otros productos con un contenido proteico equivalente.



PUNTOS DÉBILES

- **El contenido de grasas saturadas,** mayor cuanto mayor sea el grado de curación del mismo.
- “Perfil lipídico” menos saludable que el de otros alimentos, por ejemplo, que los pescados azules.
- **La intolerancia** a este alimento.
- No indicado para personas con hipercolesterolemia.
- **La alta cantidad de sal.**

Médicos/dietistas

“ Pensando en lo beneficioso se me ocurre el calcio, las proteínas y las vitaminas que aporta. Lo menos beneficioso sería la grasa. Los quesos muy curados aportan grasas saturadas que no son muy beneficiosas, por lo que no deberías abusar, sobre todo si se tiene el colesterol alto ”

“ El perfil lipídico del queso no es muy bueno, hay alimentos que la composición grasa que tienen es más saludable que la del queso. También hay que tener en cuenta que hay quesos más magros que otros. ”

“ Hay algo que no se tiene mucho en cuenta de los quesos curados en relación con la salud, y es el contenido en sal ”

Médicos/dietistas

- Avanzando en la percepción que médicos y dietistas tiene del queso:

EL QUESO FRENTE A OTROS LÁCTEOS



VENTAJAS

- **Mayor concentración de proteínas, calcio, vitaminas y minerales.**
- **Mayor variedad,** más posibilidades de que cada consumidor encuentre “su” queso, criterio que no es médico ni dietético.
- **Muy versátil.** Se puede consumir de muchas formas diferentes, en crudo o cocinado en gran variedad de preparaciones. Se puede combinar fácilmente con la dieta.



DESVENTAJAS

- **Mayor contenido de grasas saturadas,** más cuanto mayor sea el grado de curación del queso.
- Mayor “carga” calórica”: más calorías que otros productos lácteos.
- **Precio más caro,** aunque este no es un criterio médico o dietético.

Médicos/dietistas

“ Hay una gran variedad de quesos aunque no a todo el mundo le gusta todos tipos de quesos ”

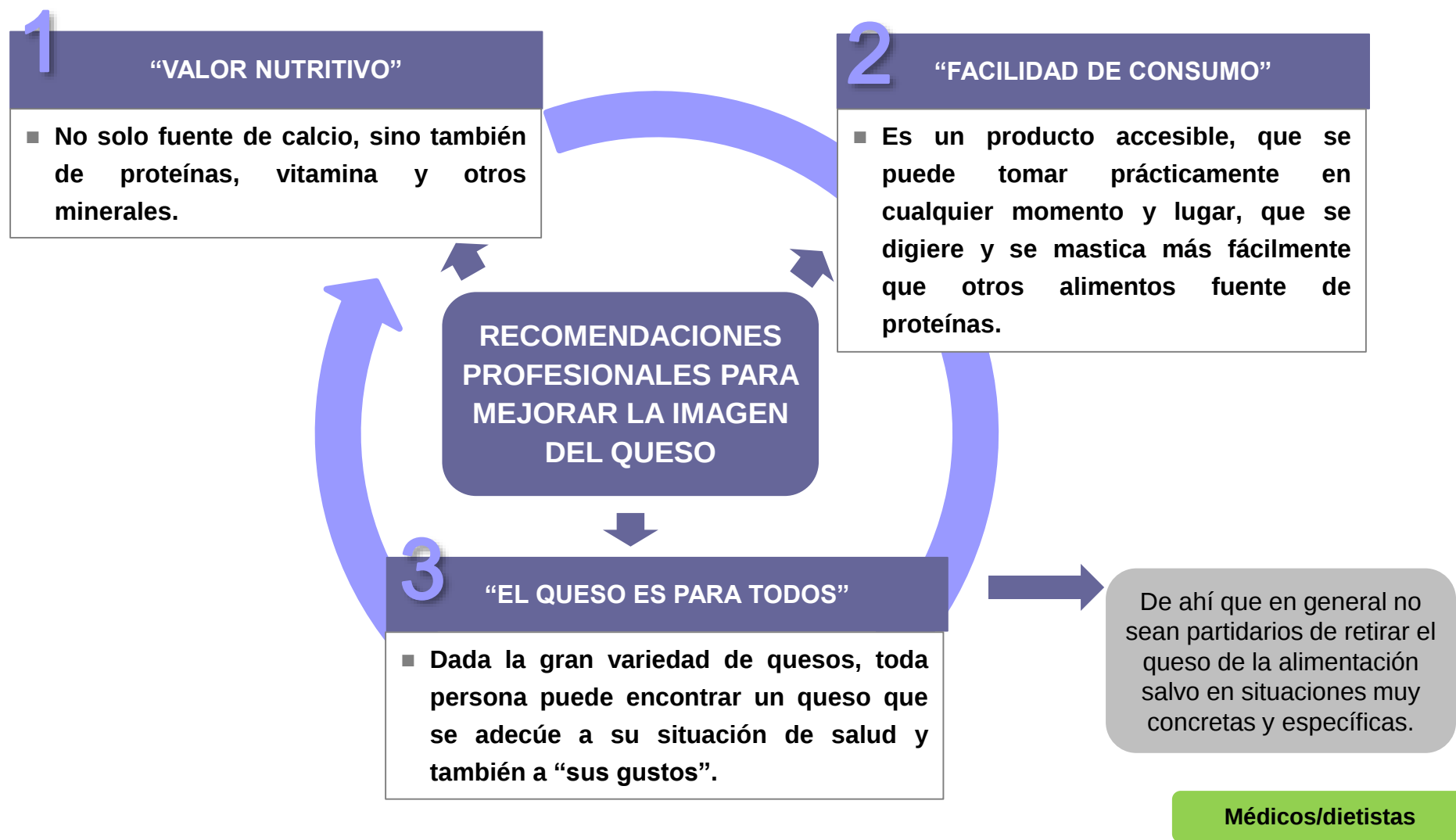
“ Es rico en proteínas, calcio y es algo también como fácil de comer ”

“ Frente a otros lácteos el queso es más fácilmente combinable con la dieta. Hay muchas formas de presentar un queso, se puede meter en muchas elaboraciones y aumentar el nivel nutritivo de un plato ”

“ Yo diría del queso que es un producto que está muy rico, que tiene una gran variedad, que se puede tomar de formas diferentes y que es saludable ”

Médicos/dietistas

- La respuesta de médicos y los dietistas a la preguntas sobre sus recomendaciones como profesionales para mejorar la imagen del queso giran en torno a:



“Viendo la gran cantidad y diversidad de quesos que hay, que dentro de ese abanico, que pruebes, y te quedes con el que más te guste”

“Lo que contaría del queso como médico es la energía que proporciona, el calcio y la proteína que aporta. Es un alimento energético muy bueno”

“A la gente que tiene colesterol se les prohíben los quesos más curados, y se recomienda más el queso tipo Burgos. Yo no soy partidaria de eso. Soy más partidaria de que disminuyan la cantidad que consumen”

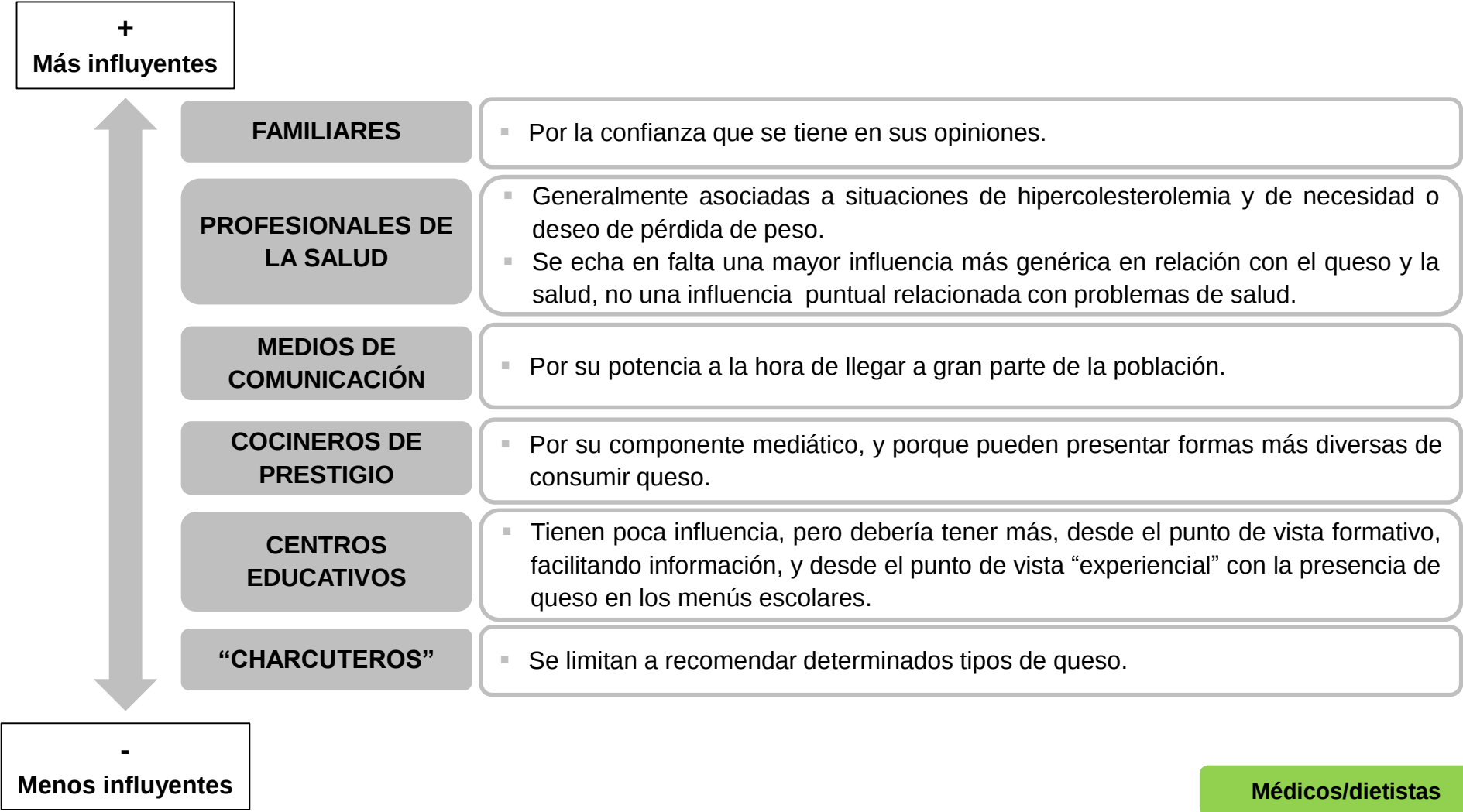
“Yo diría del queso que es un producto que está muy rico, que tiene una gran variedad, que se puede tomar de formas diferentes y que es saludable”

Médicos/dietistas

■ También se cuestionó a médicos y dietistas sobre:

LOS GENERADORES DE OPINIÓN SOBRE EL QUESO

Estos profesionales señalan como generadores de opinión sobre el queso:



“ Yo creo que lo que más influye son los medios de comunicación y los profesionales sanitarios. Estos porque la gente se fía más de lo que digan ”

“ El entorno influye mucho, porque si tu entorno te habla de lo mismo ”

“ Creo que en la opinión que se tienen del queso influyen menos los centros educativos, los programas de cocina y los charcuteros ”

“ La publicidad es lo que más influye. La recomendación que te da el médico influye en menor medida ”

Médicos/dietistas

■ En todo caso no hay que perder de vista que:

- 1 Los médicos y dietistas no suelen tener muy presente el queso de forma específica en sus recomendaciones a sus pacientes, más allá de incluirse referencias a este producto junto con referencias a otros productos en situaciones concretas de salud como puede ser la hipercolesterolemia o en dietas de pérdida de peso, por el lado restrictivo, o en determinadas etapas de la vida (menopausia, lactancia,..) para favorecer su consumo.
- 2 Las revistas profesionales son las que tienden a generar la imagen que estos profesionales tienen de los alimentos, y por tanto del queso, pero deben ser informaciones “científicas”, e informaciones que los propios profesionales van a “filtrar” desde su conocimiento y experiencia.
- 3 Tienen la percepción de que no se han difundido suficientemente las cualidades del queso, ni de forma genérica hacia la población en general, ni de forma específica hacia ellos.
- 4 Manifiestan una actitud de apertura a recibir visitas e información en relación con el queso, con el fin de que puedan recomendar este alimento “de forma más personalizada” a sus pacientes. De tener la posibilidad de recomendar el producto con mayor respaldo de “información” científica y teniendo mayor conocimiento de la variedad de quesos avanzar en esa mayor personalización en la recomendación.

Médicos/dietistas

PROPUESTAS EN RELACIÓN CON EL QUESO

¿Qué actuaciones contribuirían a una mayor recomendación del queso por parte de los profesionales de la salud?

- **Condición necesaria.** Disponer de información basada en estudios clínicos sobre la idoneidad del queso en la **dieta**. Aunque como ya se ha señalado, hay que tener en cuenta que estos datos van a ser filtrados en función de los conocimientos y la experiencia de estos profesionales. **Incrementaría la capacidad de ser prescriptores.**
- **Condición básica.** Facilitar información sobre distintas variedades de queso, información nutricional y de otras **características**, con el fin de “personalizar la recomendación”. Esta información podría permitiría al profesional acercarse al concepto de “recetar queso”.
- **Otras condiciones que contribuirían, pero que se consideran menos relevantes:**
 - **Incluir de forma generalizada en la etiqueta la información nutricional**, pero más como una forma de comunicar transparencia, y por tanto de aportar confianza hacia el producto.
 - **Facilitar formas de elaboración, consumo**, como modo de “dar más oportunidades” de consumo de queso a los pacientes.
 - **Formatos de venta más pequeños**, con dos objetivos:
 - Facilitar la prueba de variedades de quesos que no se consumen/que se consumen poco actualmente.
 - Acercar el formato a la ración recomendada desde el punto de vista médico para cada tipo de queso.

En cualquier caso, la principal demanda es disponer mayor información sobre las características nutricionales de los distintos tipos de queso, para “personalizar” la recomendación del queso.

Médicos/dietistas

E. El queso y los profesionales de la salud

“ Sería muy interesante disponer de información, conociendo distintas variedades, así podríamos hacer de prescriptores con más conocimiento de causa ”

“ Sobre todo información, no solo en cuanto a las características del queso sino información sobre las variedades, las posibilidades, los beneficios que tiene... ”

“ Contar a la población general las maneras que tienen de consumir queso, de introducirlo en su dieta de forma variada y equilibrada ”

“ Que den información de las distintas formas de consumir queso, de elaboración de platos, postres. Hay muchas formas de consumir queso ”

“ Que en la etiqueta se incluya la información nutricional, pero más como forma de transparencia de no querer ocultar nada ”

“ Creo que no se ha difundido mucho las cualidades del queso. ”

“ Comercializar otros formatos, formatos más pequeños, en pequeñas dosis, para probar nuevos quesos. Y para acercar determinados quesos a su consumo ideal. ”

Médicos/dietistas

PROPUESTAS EN RELACIÓN CON EL QUESO

¿Qué actuaciones contribuirían a una mayor recomendación del queso por parte de los profesionales de la salud?

Todo ello en un marco general de una campaña de comunicación...

...que dé a conocer los beneficios del consumo de queso

...que dé a conocer toda la variedad y diversidad de quesos existentes, para que cada consumidor pueda encontrar “su” queso

...que lleve a la introducción del consumo en los menús escolares, creándose un hábito de consumo de queso.

“ *Creo que no se han difundido mucho las cualidades del queso. Hay que mostrar lo bueno y diverso que es el queso* ”

“ *Introducirlo en la dieta de los colegios, así adquieren la costumbre de consumir queso* ”

“ *Sería muy bueno conocer toda la diversidad de quesos que tenemos y que no conocemos, para que cada uno encuentre su queso* ”

Médicos/dietistas

F. LOS “EXPERTOS”

- En este capítulo se recogerán la opiniones de una serie de personas que desde Inlac se consideró interesante entrevistar, personas a las que de forma genérica las hemos denominado “expertos”.

EL CONSUMO DE QUESO

- El consumo de queso en España es principalmente queso mezcla, de leche de vaca, y/o oveja y/o cabra y semicurado. Aunque hay un importante consumo de queso de oveja, y en menor medida de cabra.
- Con **dos grandes motivadores** para el consumo de este tipo de queso:

EL GUSTO

Es un queso “típicamente” español, queso al que están acostumbrados los consumidores españoles. Una demanda de quesos no tan fuertes como los curados

EL PRECIO

El queso semicurado es más económico que el queso curado, y el queso de mezcla es más económico que los quesos de oveja o de cabra.

- Aunque se reconoce **un consumo del queso de origen español bastante mediatizado por la variable geográfica**, en cada zona geográfica se tienden a consumir preferentemente los quesos propios de dicha zona.
- Fuera de los quesos enteros o en cuña se refiere como importante el consumo de queso en lonchas, dirigido a su consumo en sándwiches y bocadillos.

“Expertos”

F. Los “expertos”

“Aquí en España se consume preferentemente queso de mezcla, vaca y oveja, vaca y cabra, vaca, oveja y cabra, y semicurado”

“El queso en lonchas tiene un mercado muy importante, dirigido principalmente a los sándwiches y bocadillos”

“Las variedades que se consumen son mezcra, de oveja y de cabra. Pero hay muchas diferencias por zona geográfica. Estamos en un país muy variopinto con gustos muy diferentes”

“Este consumo depende del gusto y del bolsillo. El queso de mezcla es más económico que el queso de oveja y de cabra . Y el queso semicurado es más económico que el queso curado”

“Yo diría del queso que es un producto que está muy rico, que tiene una gran variedad, que se puede tomar de formas diferentes y que es saludable”

“Últimamente se están de mandando productos que sean más suaves, no tan fuertes como un queso curado o un queso añejo”

“Expertos”

EL CONSUMO DE QUESO

- Coincidiendo con otros colectivos analizados, **se señala que el consumo per cápita de queso en España está muy por debajo del consumo de que se produce en otros países.**
- Las personas consultadas refieren una serie de tendencias y características del mercado español del queso:
 - **La tendencia a un consumo de quesos con menor contenido de grasa**, en parte influenciado por los profesionales de la salud.
 - **La producción de queso de origen español es fundamentalmente artesanal**, no existen grandes empresas lácteas como en otros países europeos.
 - **Un importante nivel de importación de queso de origen extranjero**, aun cuando la cantidad más relevante del queso de origen extranjero importado es de queso de producción industrial, dirigido básicamente a la hostelería y restauración, refiriendo como principales variedades el Cheddar y el Gouda.

QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

El queso de origen español consumido en España es básicamente queso artesanal

QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO

La mayor parte del queso de origen extranjero consumido en España es de producción industrial

“Expertos”

“ Parece que se están poniendo de moda los quesos bajos en grasa. Los médicos están diciendo que no es bueno comer quesos grasos ”

“ La medicina está haciendo un flaco favor a la producción de quesos en este país. Porque te comas un trocito de queso todos los días o cada dos días... Eso no va a ser perjudicial ”

“ El queso producido en España es básicamente artesanal, no existen las grandes industrias lácteas que hay en el centro de Europa ”

“ Se importa mucho queso, básicamente porque nuestra producción no da abasto a la demanda. Aunque lo que se importa es sobre todo queso industrial, Cheddar y Gouda dirigidas a la hostelería y la restauración ”

“Expertos”

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO**1**

Se indica un ligero incremento en el consumo de queso en España en los últimos años.

2

El incremento del consumo de queso se considera que ha sido general que se ha producido tanto entre los quesos de producción industrial como entre los quesos de producción artesanal

3

Incorporación de los restaurantes a la oferta de quesos de origen español, pero siempre con una oferta más “exclusiva”, diferente a las variedades de consumo habitual en el hogar

4

Percepción de que el consumo de queso de origen español seguirá incrementándose en el futuro, debido a:

- Una cada vez mayor variedad de quesos de origen español.
- Ampliación de la gama de quesos de origen español ofertados por la distribución, sobre todo por la gran distribución

Poco a poco se va incrementando la cultura del queso.

“Expertos”

“

La tendencia del mercado ha sido a incrementar ligeramente el consumo

”

“

Creo que el consumo está aumentando de forma general, aunque la tendencia es a consumir un queso más específico, de este país, más de cercanía

”

“

La restauración se está incorporando a la oferta. Ha habido unos años que en la restauración se ha dejado de lado a los quesos. Ahora están empezando a ofertar, aunque la oferta es más de fantasía, diferente a lo que puedes tomar en casa

”

“

Creo que el consumo de queso se incrementará en España. Está empezando a haber una diferenciación de productos, de presentaciones. También la gran distribución está cambiando los hábitos de presentación.”

”

“

Hace años cuando ibas a un supermercado tenías sota, caballo y rey. Ahora vas viendo que hay más variedad de productos, variedad de formatos. El cliente comprará la cuña de semicurado que ha comprado toda la vida, pero también comprará otros quesos

”

“

En la restauración se está empezando a recuperar la historia del carrito de queso

”

“Expertos”

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

- La imagen que los “expertos” tienen del queso de origen español es en gran medida coincidente con la imagen que tienen el resto de colectivos analizados.

Una reflexión que surge de forma espontánea es si realmente existe un queso de origen español o existen muchas variedades de queso de origen español.

GRAN VARIEDAD

- En España hay una gran variedad de quesos, cada zona geográfica (incluso de reducida extensión) tiene “su o sus” quesos. Siendo capaces de identificarlo con un nombre o denominación.
- Variedad que además se va ampliando por la producción de “nuevos quesos”.

ALTA CALIDAD

- Los quesos de origen español son considerados de **alta calidad** en términos generales, una buena parte de los quesos de origen español están bajo Denominaciones de Origen o de Indicaciones Geográficas Protegidas.
- Incluso se percibe una **tendencia a una mejora en la calidad de los quesos en los últimos años**.

QUESO MÁS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL

- El queso de origen español tiene se tiende a considerar como de una producción más artesanal

“Expertos”

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

BUENA RELACIÓN CALIDAD- PRECIO

- Los expertos perciben al queso de origen español con una buena relación **calidad-precio**, aunque se reconoce la existencia de quesos de precio elevado.
- A igualdad de queso el queso de origen español tiene un precio más económico que el queso de origen extranjero, por menor presencia de intermediarios.

CON PRESTIGIO

- El queso de origen español, especialmente a través de las **Denominaciones de Origen** es **prestigioso**, es muy reconocido a nivel nacional y también internacional. Incluso hay quesos de origen español que han ganado premios internacionales.

PRODUCTO BÁSICO EN LA GASTRONOMÍA

- Es uno de los **productos básicos de la gastronomía**, es un producto gastronómico directamente relacionado con la historia de España.

CON IMPORTANTE NIVEL DE DESCONOCIMIENTO

- Es uno de los **productos básicos de la gastronomía**, “es un producto folclórico”, es un producto “tradicional”.

“Expertos”

F. Los “expertos”

“ El queso español tiene mucho prestigio fuera, a nivel internacional está bien visto ”

“ La restauración se está incorporando a la oferta. Ha habido unos años que en la restauración se ha dejado de lado a los quesos. Ahora están empezando a ofertar, aunque la oferta es más de fantasía, diferente a lo que puedes tomar en casa. ”

“ El queso español es principalmente artesanal, no hay grandes empresas lácteas ”

“ Tenemos muy buenos productos a precios competitivos ”

“ Te diría que existe el queso español, y dentro del queso español existe un gran variedad de quesos ”

“ Hay una gran variedad de quesos españoles, pero quizá no tengamos una gran producción de ellos ”

“ Los quesos españoles en general tienen una buena relación calidad precio. Hay quesos más caros, pero tienen un precio muy competitivo ”

“ En España hay un nivel de quesos alucinantes, quesos con Denominación de Origen o pequeñas queserías con productos de gran calidad ”

“ El nivel de calidad de los queso españoles es altísimo, de hecho muchísimos quesos españoles están ganando medallas en concursos internacionales ”

“Expertos”

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

¿Qué opinión tienen los “expertos” de las Denominaciones de Origen o I.G.P?

- 1 Sistema para garantizar una calidad mínima alta de los quesos acogidos a estas Denominaciones, y de certificar lo que es el producto y el lugar de procedencia del mismo.
- 2 El hecho de que un queso esté bajo una Denominación de Origen encarece ligeramente el producto.
- 3 Las Denominaciones de Origen para el queso son bien vistas por los consumidores, por que le permiten identificar un queso de calidad, transmiten una garantía.
- 4 Las Denominaciones de Origen como un elemento de apoyo a los productores, sobre todo a los productores de menor dimensión, que cuentan con el asesoramiento técnico.
- 5 En España hay quesos no amparados bajo Denominaciones de origen que tienen una calidad similar a la de otros que sí están bajo Denominaciones de Origen. Este hecho tiene menos relevancia en el consumo interno, sin embargo las D. O. y las I.G.P. tienen mayor relevancia en la exportación de los quesos de origen español.

“Expertos”

“ Las denominaciones de Origen es una forma de garantizar una calidad mínima alta y de certificar que un queso es lo que dice ser y de donde dice ser ”

“ Hay productos de muchísima calidad que no están protegidos por una D.O. o una I.G. P., que son tan buenos como los que sí tienen label. Esto importa menos para el mercado español, pero los compradores de fuera buscan los lábeles de calidad ”

“ Un queso protegido con algún tipo de label hace que sea algo más caro, a lo mejor a igualdad de queso como 2 euros más por kilo ”

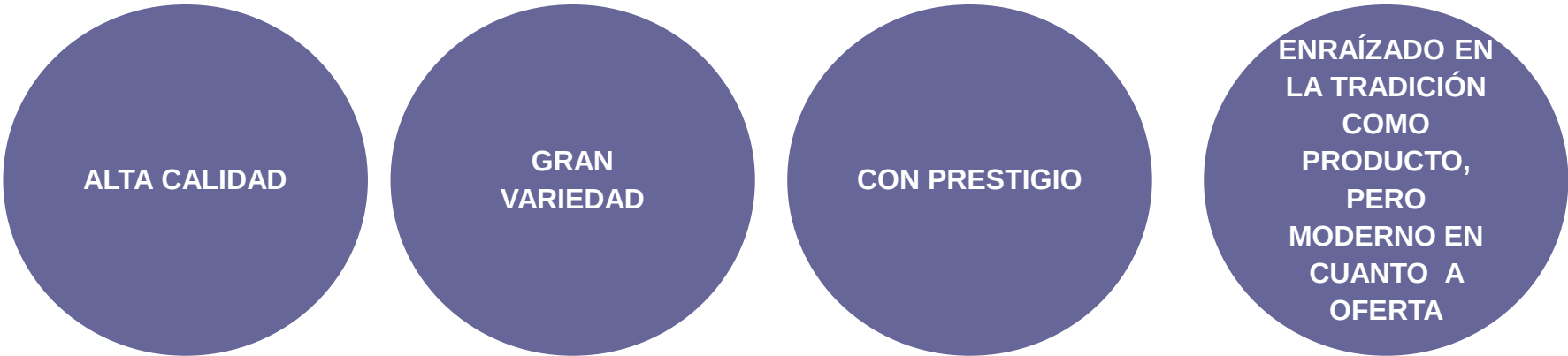
“ Las D.O. también juegan un papel importante asesorando técnicamente a los productores, especialmente a los productores de menor dimensión. ”

“Expertos”

ACTUACIONES PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

¿Qué sugieren los “expertos” para incrementar el consumo de origen español?

- **Necesidad de una campaña de imagen del queso de origen español**, de asociar unas características comunes a los quesos de origen español, en la que debieran estar implicadas las Instituciones.
- **Las características a asociar** a los quesos de origen español serían:



- **Necesidad de dar a conocer las diferentes variedades de quesos** de origen español más allá de las zonas geográficas de producción.

“Expertos”

ACTUACIONES PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

¿Qué sugieren los “expertos” para incrementar el consumo de origen español?

- **Llevar a cabo una campaña “global”** en la que estén involucrados, además de las propias Instituciones.
- **Los productores.** Mediante una oferta que se adecúe a los gustos y demandas de los consumidores en relación con los formatos y la información incorporada en el etiquetado. Facilitando puntualmente producto para la realización de degustaciones en los puntos de venta.
- **La distribución ofertando diferentes variedades de quesos de origen español, pero visibilizándolas como variedades de origen español,** e incluso realizando degustaciones en los puntos de venta.
- **La restauración, ofertando más variedades de queso español en sus establecimientos,** hecho por un lado, facilitaría la prueba de variedades poco conocidas y consumidas de queso de origen español, y por otro, contribuiría a crear una “clima favorable” en relación con el queso de origen español.
- **Los profesionales de la salud. Facilitar más información sobre los beneficios del queso a los profesionales de la salud,** con el fin de que vayan más allá de quesos más curados, menos sanos, porque tienen más colesterol,. Quesos frescos más saludables.

“Expertos”

“
Creo que hace falta una buena campaña de imagen, de eso no me cabe ninguna duda
”

“
Tenemos que dar a conocer la diferentes variedades de quesos españoles, tenemos que hacer que los consumidores vuelvan la cabeza hacia nuestros quesos.
”

“
Mayor información sobre el queso a nivel general. Las Administraciones se tienen que involucrar
”

“
Que haya una mayor presencia de las distintas variedades de quesos españoles en las tiendas
”

“
Es importante que el consumidor español vincule los quesos españoles con España
”

“
Un producto bien etiquetado siempre va a trasladar más información al consumidor sobre ese queso. Los fabricantes tenemos que intentar que la información llegue al consumidor de manera rápida fácil
”

“
Hay que dar más información a los profesionales de la salud, que si el queso tiene colesterol, ...Habría que contarles que tienen unas bacteria lácticas importantes, que no tiene aditivos, que es un producto de proximidad. Que es un producto saludable libre de muchas cosas
”

“Expertos”

G. – CONSIDERACIONES FINALES

¿ CUÁL ES EL MARCO EN EL QUE SE
ENCUENTRA EL CONSUMO DE QUESO EN
ESPAÑA?

1 El 89,2% de los hogares consume queso con alguna frecuencia, penetración que se incrementa ligeramente respecto a 2014.

2 Los datos fundamentales de ese marco de situación son los siguientes:

	Consumo hogares	% Variación respecto a 2013
Volumen (miles de Tm)	347.764,4	-4,7%
Valor (miles de euros)	2.592.940,8	-1,0%
Consumo per cápita (kg)	7,76	-3,9%
Precio medio kilogramo	7,46	3,9%
Gasto per cápita	57,84	0,1%

3 El canal dinámico, hipermercados, supermercados y tiendas de descuento, representa el 87,7% de las ventas de queso, destacando los supermercados con un 52,9%. Aumenta el peso de este canal en la venta de queso, por efecto del incremento de los supermercados y tiendas de descuento.

¿QUÉ TIENEN EN MENTE LOS CONSUMIDORES CUANDO HABLAMOS DE QUESO?

- 1 Los consumidores cuando piensan en queso piensan básicamente en queso semicurado (81%) y en queso curado (78%), más secundariamente lo hacen en queso fresco (41%) y tierno (36%).
- 2 Los consumidores cuando piensan en queso piensan básicamente y casi por igual en queso de leche de cabra (80%), vaca (79%) y oveja (78%). Sin embargo, tienen poco presentes los quesos de mezcla (13%).

¿POR QUÉ SE CONSUME QUESO?

Básicamente porque su consumo es placentero (94%), y en menor medida por costumbre (14%) y porque es un producto sano (12%).

¿POR QUÉ NO SE CONSUME QUESO?

El consumo de queso presenta como principales frenos el que no gusta a todas las personas del hogar (32%), su contenido en grasa/colesterol (19%), el no gusto por su sabor (19%) y la falta de costumbre (17%).

¿CÓMO SE CONSUME EL QUESO?

- 1** Los hogares consumidores de queso son consumidores de frecuencia alta, el 94% declara consumirlo al menos varias veces a la semana.
- 2** Los consumidores presentan un consumo bastante variado de tipos de queso, como media consumen entre 2 y 3 tipos diferentes. El consumo de queso solo (al natural, sin cocinado) es prácticamente universal (97%) entre los consumidores de queso, le siguen en nivel de consumo el queso en lonchas envasado (64%), queso para cocinar (49%) y queso para untar (48%).
- 3** Cuanto mayor es el tamaño del hogar y si en ese hogar hay presencia de hijos se consume un mayor número de diferentes tipos de quesos.
- 4** El queso solo (al natural, sin cocinado) es el que mayor frecuencia de consumo presenta (el 90% de los consumidores afirma tomarlo al menos varias veces a la semana). Le siguen en frecuencia de consumo el queso en lonchas envasado (73%), el queso de untar (67%) y el queso para cocinar (56%).
- 5** El queso solo (al natural, sin cocinado) de consumo preferente es el queso semicurado (45%), seguido del queso curado (31%), seguidos a mucha distancia del queso fresco (12%) y del queso tierno (11%).
- 6** Los motivos básicos de consumo preferente de un tipo de queso son, sobre todo, el gusto por su sabor (88%), la costumbre (10%) y cuestiones relacionadas con la salud (10%). A medida que descende el grado de curación del queso descende el argumento “gusto por el sabor” y se incrementa el “motivo salud”, pero siempre el motivo “gusto por el sabor” es predominante.

¿CÓMO SE CONSUME EL QUESO?

7

La percepción entre los consumidores de queso solo (al natural, sin cocinado) es que toman en mayor medida queso de leche de oveja (33%), seguido del queso de leche de vaca (28%), quesos de mezcla (23%) y queso de cabra (14%).

8

La percepción entre los consumidores de queso solo (al natural, sin cocinado) es que predomina el consumo de queso de menor grado de curación, ocurriendo justamente lo contrario con el queso de oveja, que es mayoritario el consumo de queso de mayor nivel de curación.

9

El queso se consume en una considerable variedad de momentos, destacando como momentos principales la cena (57%) y el picoteo (42%). También aparecen como momentos relevantes la comida (31%) y la merienda (28%).

10

La forma de consumo del queso más habitual es su consumo al natural, pero con un modo de consumo bastante “básico”, el 70% lo toma con pan y otro 26% solo, sin que sea acompañado por algún otro alimento o bebida.

11

Los consumidores habituales de queso para cocinar los utilizan principalmente en platos de pasta, como ingrediente en las pizzas, para gratinados en sándwiches y para ensaladas.

¿DÓNDE SE COMPRA Y CON QUÉ FRECUENCIA SE COMPRA EL QUESO?

1

Los diferentes tipos de quesos se compran principalmente en los supermercados, siguiéndoles los hipermercados a gran distancia como lugar de compra. Estos canales de compra tienen una relevancia algo menor en la compra de queso solo (al natural, sin cocinado), adquiriendo más importancia (aunque minoritaria) las charcuterías, las tiendas de barrio y las tiendas delicatessen/especializadas.

2

La frecuencia de compra de queso es básicamente la frecuencia de la compra de alimentación, siendo la compra semanal y la compra quincenal las frecuencias de compra más habituales.

3

La compra de queso solo (al natural, sin cocinado) es más frecuente que la compra de queso en lonchas envasado, que la del queso de untar y que la del queso para cocinar.

¿SE CONOCE EL ORIGEN DEL QUESO?

1 El queso de origen español más presente mentalmente es el queso manchego (56%), seguido del queso de Cabrales (27%), queso de Tetilla (18%) y queso de Idiazábal (12%). También es el queso más consumido (40%).

2 Varias consideraciones:

- ¿En qué medida cuando hace referencia al queso manchego se hace referencia específica a este tipo de queso y en qué medida se está haciendo referencia de forma “genérica” al queso de oveja?
- La presencia mental de los quesos con D.O. es bastante discreta.
- El componente geográfico juega un papel muy importante en el conocimiento y en el consumo de los distintos quesos de origen español.

3 Algunos quesos de origen extranjero presentan una notoriedad espontánea mayor que una buena parte de quesos de origen español, quesos como: Roquefort (17%), Camembert (17%), Emmental (15%), Gouda (13%), Mozzarella (12%), Parmesano (11%).

4 El 40% de los consumidores de queso afirman no consumir queso de origen extranjero.

5 El gusto por el sabor y la costumbre son motivos de mayor consumo comunes de un queso de origen español o de origen extranjero, sin embargo, el ser un queso de la zona es un motivo diferencial para el consumo de queso de origen español y la utilización del queso para cocinar es un motivo diferencial para el queso de origen extranjero.

¿SE CONOCE EL ORIGEN DEL QUESO?**6**

La etiqueta del queso (67%) es el principal elemento para conocer si un queso es de origen español o de origen extranjero. El que el queso esté amparado bajo Denominación de Origen (12%) es un aspecto diferenciador menos relevante.

7

Los consumidores de queso tienen la idea de que consumen predominantemente solo queso de origen español, en torno al 70%, algo más en relación con el queso solo (al natural, sin cocinado) (77%) y menos en relación con el queso para cocinar (60%), que es el tipo de queso del que se afirma consumir más queso de origen extranjero.

8

Más aún, el 86% de los consumidores de queso piensan que consumen más queso de origen español que queso de origen extranjero, incluso un 51% afirma consumir solo queso de origen español. Esta percepción está generada por el consumo de queso solo (al natural, sin cocinado), ya que si nos centramos en el queso para cocinar, el consumo solo o mayoritario de queso nacional asciende al 55%, con un mayor nivel de consumo de queso de origen extranjero.

¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

1

La gran mayoría de los hogares españoles, el 70%, considera que la cantidad de queso de origen español que se consume no ha variado en los últimos años, por un 12% que piensa que se ha incrementado y un 5% que considera que se ha reducido.

2

Estos datos arrojan un balance de una percepción de que un ligero incremento del consumo de queso de origen español (balance positivo de un 5%), cuando los datos objetivos muestran la tendencia contraria, a una reducción en el consumo.

3

Los principales motivos de la reducción de consumo de queso de origen español son: cambios en la composición del hogar tras una reducción de las personas que lo componían, motivos de salud, genéricos o asociados a la grasa/colesterol y cuestiones relacionadas con el seguimiento de una dieta, dado el elevado aporte calórico que se atribuye al queso.

4

El incremento del consumo de queso de origen español ha beneficiado a todo tipo de quesos, algo más a los semicurados y a los quesos de todo tipo de leche, algo más a los quesos de vaca y menos a los quesos de oveja. Sin embargo, la reducción en el consumo ha afectado más a los quesos curados y semicurados y al queso de leche de oveja.

5

Un 4,9% de los consumidores de queso no presentan variaciones en cuanto a la cantidad de queso de origen español consumido, pero sí en cuanto al tipo de queso, con una tendencia a sustituir quesos de mayor nivel de curación por menor nivel de curación. Un 2,1% de los consumidores de queso indican haber cambiado el tipo de queso en función de la leche con que están elaborados, a favor de los quesos de mezcla y de cabra y en detrimento de los quesos de leche de vaca.

¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

6

El 16,1% de los consumidores no ha variado la cantidad de queso consumido, pero perciben que han incrementado el consumo de queso de origen español mientras que se ha reducido el consumo de queso de origen extranjero. Por el contrario, un 1,4% señala que ha incrementado el consumo de queso de origen español en detrimento del queso nacional.

¿CÓMO SE PERCIBE EL CONSUMO DE QUESO EN EL FUTURO?

1

La gran mayoría de los consumidores de queso, el 76%, piensa que el consumo de queso no variará, por un 13% que piensa que se incrementará en mayor o menor medida y un 5% que se reducirá algo.

2

Esta evolución futura en el consumo de queso se considera que beneficiará más al queso de origen español, ya que quienes consideran que incrementarán el consumo de queso el principal beneficiario será el queso de origen español, mientras que quienes consideran que reducirán el consumo de queso, mencionan de forma relevante el queso de origen extranjero como objeto de esa reducción en el consumo.

¿CÓMO ES LA IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

1

El queso de origen español tiene una imagen en general realmente positiva. Dentro de esa imagen realmente positiva tiene como....

Aspectos menos destacados

- Queso con prestigio internacional.
- Queso de elaboración artesanal.
- Buena relación calidad-precio.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Queso para cocinar.

Aspectos más destacados

- Queso de gran calidad.
- Con muchas variedades diferentes.
- Producto básico de nuestra gastronomía.
- Para consumo habitual.
- Queso con prestigio nacional.
- Para comer solo.
- Precio.

Aspectos en la media

- Producto saludable/sano.
- Con mucho sabor.
- Queso para todas la personas del hogar.
- Queso para ocasiones especiales.

¿CÓMO ES LA IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

2

El queso de origen español tiene una mejor imagen que el queso de origen extranjero, salvo en dos aspectos: queso para cocinar, que es algo más atribuido al queso de origen extranjero, y con prestigio internacional característica atribuida por igual a los quesos de ambos orígenes.

3

El queso de origen español aventaja en mayor medida al queso de origen extranjero en:

- Queso de gran calidad.
- Producto básico de nuestra gastronomía.
- Para consumo habitual.
- De elaboración artesanal.

**¿CON QUÉ SITUACIÓN NOS ENCONTRAMOS
DE CARA A LA PROMOCIÓN DEL QUESO DE
ORIGEN ESPAÑOL?**

1

Los consumidores de queso se consideran notablemente más influidos en la opinión que tienen sobre el queso por familiares y amigos (33%) y por el charcutero/vendedor del queso (24%), que por la publicidad y los medios de comunicación (12%) y los profesionales de la salud (10%), y considerablemente más que por revistas y publicaciones (3%) y que por cocineros de prestigio (2%). ¿En qué medida esta repuesta refleja deseabilidad social?

2

Parece que la repuesta a la pregunta anterior es afirmativa, ya que las dos principales acciones que sugieren los consumidores de queso para la promoción del queso de origen español son la realización de campañas de comunicación (43%) y llevar a cabo degustaciones de los quesos de origen español en los puntos de venta (19%).

- A partir de estos datos y de los recogidos en la fase cualitativa surge el siguiente análisis D.A.F.O:

■ Imagen realmente positiva del queso de origen español, basada en la gran calidad, la gran variedad, el prestigio, producto básico de nuestra gastronomía, para consumo habitual con buena relación calidad-precio. ■ Los consumidores presentan un consumo frecuente del queso la gran mayoría lo consume al menos varias veces a la semana. ■ El motivo principal de consumo es que su consumo resulta placentero. ■ El consumo bastante varado de tipos de queso, los consumidores consumen habitualmente entre 2 y tres tipos de queso. ■ La gran variedad de momentos de consumo del queso.	■ La existencia de una imagen más de quesos de origen nacional que la imagen del queso de origen español. ■ El conocimiento y consumo de los quesos de origen español tiene un componente geográfico bastante marcado. ■ Un consumo “básico” del, queso solo (al natural, sin cocinado) apenas se acompaña de otros alimentos o bebidas. ■ El todavía limitado consumo de queso en algunos momentos. ■ Se está filtrando la idea, aún minoritaria, de que el queso es un producto poco saludable debido a su alto contenido en grasa, colesterol y sal, idea más asociada tanto más cuanto mayor es su grado de curación.
FORTALEZAS	DEBILIDADES
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
■ El incremento de la penetración del producto queso en los hogares españoles, tras el descenso de 2014. ■ La actitud de apertura de los consumidores de queso a probar nuevas variedades de queso. ■ Potencialidad de incrementar el consumo de queso en diferentes momentos como, pueden ser la comida o la merienda. ■ El 40% de los consumidores de queso afirman no consumir queso de origen extranjero. ■ Introducir en la cocina más quesos de origen español.	■ La percepción de que el consumo de queso se está incrementando, cuando los datos objetivos indican que en 2014 cayó el consumo un 4,7% respecto a 2013. ■ La cada vez mayor oferta de consumo de queso de origen extranjero. ■ La circunstancia de que los profesionales de la salud recomienden la reducción del consumo de queso.

- La gran mayoría de los consumidores de queso, el 86%, considera que consume más queso de origen español, incluso un 51% afirman consumir solo queso de origen español.
- La compra de queso está integrada en la compra general de alimentación, compra de queso que presenta una frecuencia considerable, lo que facilita el contacto con el producto.

FORTALEZAS

OPORTUNIDADES

- La percepción de que la tendencia general es a que cada vez se va a consumir más queso (diferencial positivo de un 8% entre quienes creen que el consumo de queso va a aumentar frente a quienes piensan que se va a reducir).
- Esa tendencia a un consumo cada vez mayor de queso se percibe que va a beneficiar más al queso de origen español que al queso de origen extranjero.
- Apoyarse en los canales de distribución para generar conocimiento y visibilidad de los quesos de origen español.
- Potenciar el consumo de queso de origen español fuera del hogar.
- Mejorar imagen del queso de origen español que de origen extranjero.

- El conocimiento de los quesos de origen español se centra básicamente en el queso Manchego, no existe un gran conocimiento de otros quesos de origen español, aparte de Cabrales, Tetilla e Idiazábal.
- La presencia mental de los quesos de origen español con D.O. es bastante discreta.
- Las D.O. son un elemento poco referido (12%) para determinar si un queso es de origen extranjero o de origen español.
- La limitada compra de queso en canales donde se puede llevar a cabo prescripción y recomendación.

DEBILIDADES

AMENAZAS

- La notoriedad espontánea de algunos quesos de origen extranjero, como pueden ser Roquefort, Camembert, Emmental, Gouda, Mozzarella y Parmesano, es superior a una buena parte de los quesos de origen español amparados bajo una D.O.
- Cierta dificultad para determinar el origen de un queso si es un queso con algún grado de procesamiento.
- La limitada visibilidad de los orígenes de los quesos de origen español en la gran distribución.

- A partir de aquí se dibujan dos grandes ejes directrices de cara a las actuaciones que se pueden llevar a cabo para potenciar el queso de origen español:

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

2

EN RELACIÓN CON EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, HAY MÁS TRADICIÓN DE CONSUMO DE QUESO QUE CULTURA EN EL CONSUMO DE QUESO

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

■ En relación con el eje directriz:

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

GENERAR UNA IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, MEDIANTE UNA CAMPAÑA GLOBAL, EN RELACIÓN CON EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, CAMPAÑA EN LA QUE DEBERÍAN ESTAR INVOLUCRADAS DESDE LAS ADMINISTRACIONES HASTA LOS FABRICANTES, PASANDO POR LA DISTRIBUCIÓN Y LA RESTAURACIÓN, SIN OLVIDAR A LOS PROFESIONALES DE LA SALUD.

LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE IMAGEN QUE PODRÍAN DEFINIR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL Y SOBRE LAS QUE SE PODRÍA APOYAR LA CAMPAÑA SON...

ALTA CALIDAD

GRAN
VARIEDAD

CON PRESTIGIO

ENRAÍZADO EN
LA TRADICIÓN
COMO
PRODUCTO,
PERO
MODERNO EN
CUANTO A
OFERTA

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

- En relación con el eje directriz:

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

LA GRAN VARIEDAD DE LOS QUESOS ESPAÑOLES COMO UN ELEMENTO FUNDAMENTAL DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL QUE VA PERMITIR COMUNICAR QUE EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL ES DEBIDO A SU GRAN VARIEDAD....

**PARA
CONSUMO
HABITUAL**

**PARA TODO
TIPO DE
CONSUMIDOR**

**PARA
CONSUMIR EN
EL HOGAR Y
FUERA DEL
HOGAR**

**PARA QUIEN
NECESITE O
QUIERA
CUIDARSE**

En definitiva, cualquiera puede encontrar “su o sus” quesos dentro del queso de origen español

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

- En relación con el eje directriz

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

Para generar esta imagen de queso de origen español tendríamos como colectivos a tener en cuenta

CONSUMIDORES

- Llevar a cabo campañas de comunicación, en diversos medios incluidas las redes sociales, para dar a conocer los distintos quesos de origen español, para que se conozcan más quesos de origen español, con D.O. o I.G.P, de tal forma que se vaya superando el condicionante geográfico en el conocimiento y consumo de los distintos quesos de origen español.
- Campañas que no se debiera limitar solo a generar más conocimiento de los quesos de origen español, sino facilitando también datos de esos quesos, origen tipo de leche con la que están elaborados, algunas peculiaridades organolépticas....

DISTRIBUCIÓN

- Potenciar la oferta de quesos de origen español, pero haciendo visibles y reconocibles los quesos de origen español, que se puedan reconocer como tales.
- Realizar, de acuerdo con fabricantes y mayoristas, degustaciones de queso en los puntos de venta.
- Potenciar los canales de venta que posibilitan un contacto más directo con el consumidor, con el fin de que el vendedor pueda facilitar una mayor información, y permita una mayor prescripción y recomendación.

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

- En relación con el eje directriz:

2

EN RELACIÓN CON EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, HAY MÁS TRADICIÓN DE CONSUMO DE QUESO QUE CULTURA EN EL CONSUMO DE QUESO

Para pasar de la tradición del consumo de queso a la cultura del queso...

CONSUMIDORES

- Además de la campaña de comunicación “cualificada” que antes hemos comentado.
- **Potenciar un consumo más “complejo” del queso, no tan básico, mediante información sobre formas de consumo, modos de preparación y maridaje con otros productos.**

Para lo cual sería conveniente apoyarse en...

RESTAURACIÓN

- Potenciando a través de los fabricantes y proveedores la oferta de quesos en estos establecimientos.
- Identificar establecimientos “especialistas” en quesos y que organicen catas de queso

COCINEROS/PROGRAMAS DE TELEVISIÓN/PUBLICACIONES

- Presentar a través de estos canales las nuevas formas de consumo, de preparación, elaboración y de maridaje con otros productos.

PROFESIONALES DE LA SALUD

- Facilitándoles Información para que por un lado, predominen los aspectos positivos del queso desde el punto de vista nutricional y de la salud , y por otro para que puedan “personalizar” las recomendaciones sobre los quesos.