

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en La Haya

# Notas Sectoriales

## El mercado de quesos en Países Bajos

ICEX

# El mercado de quesos en Países Bajos

Este estudio ha sido realizado por la becaria del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha, Margarita Chumillas Charco, bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en La Haya

**Septiembre 2005**

## ÍNDICE

<b>I. CONCLUSIONES</b>	<b>4</b>
<b>II. DEFINICION DEL SECTOR</b>	<b>5</b>
1. Delimitación del sector	5
<b>III. OFERTA</b>	<b>7</b>
1. Tamaño del mercado	7
2. Producción local	8
3. IMPORTACIONES	9
<b>IV. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA</b>	<b>15</b>
<b>V. PRECIOS Y SU FORMACIÓN</b>	<b>18</b>
<b>VI. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL</b>	<b>22</b>
<b>VII. DISTRIBUCIÓN</b>	<b>23</b>
<b>VIII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO</b>	<b>25</b>
<b>IX. ANEXOS</b>	<b>26</b>
1. EMPRESAS	26
2. LISTADO DE FERIAS	26
3. Publicaciones del sector	28
4. Asociaciones	30
5. Otras direcciones de interés	30

# I. CONCLUSIONES

En esta nota sectorial se analiza el sector de los quesos en los Países Bajos. Dicho mercado se encuentra actualmente en una fase muy próspera, ya que el consumo de quesos está aumentando progresivamente cada año.

Por otro lado, se ha producido un aumento en la producción total de quesos. Destaca el crecimiento en la producción del Gouda sin corteza y en bloque, y de los quesos con un contenido en grasa menor del 20% y los desnatados, mientras que la producción de queso Edammer se ha reducido considerablemente en los últimos años.

En la actualidad se observan ciertas tendencias hacia los sabores más fuertes (gouda con comino o mostaza). La preocupación por llevar una dieta más sana ha llevado al neerlandés a consumir una mayor cantidad de quesos con bajo contenido en grasa (mozzarella, feta, ricota, etc).

Destaca en el mercado de los quesos neerlandeses el predominio de, sobre todo, la variedad gouda.

El principal canal de distribución de los quesos son los supermercados. En éstos, los quesos se venden envasados en trozos o en lonchas. Las compras en mostrador cada vez son menores.

Para la comercialización de quesos en Países Bajos de los quesos, debe tenerse en cuenta la normativa europea al respecto.

## II. DEFINICION DEL SECTOR

### 1. DELIMITACIÓN DEL SECTOR

En esta nota sectorial se pretende ofrecer una visión global y concisa del mercado de quesos en los Países Bajos.

Para llevar a cabo el análisis del sector de quesos en Países Bajos se han consultado diversas fuentes estadísticas. Las principales han sido el World Trade Atlas y los datos proporcionados por la Asociación Interprofesional de Productos Lácteos en Países Bajos (PZ), el CFCE (Centro Francés de Comercio Exterior) y el CIRVAL (Centro internacional de recursos para productos lácteos de oveja y cabra). Se han hecho consultas a revistas especializadas, como a Distrifood. También se han visitado supermercados y tiendas mayoristas para analizar la forma de venta y los precios de los quesos. Y por último, se ha entrevistado a importadores/ distribuidores neerlandeses del producto.

Clasificación arancelaria

Los productos a los que se refiere esta nota sectorial son los incluidos en las siguientes partidas arancelarias:

- **04.06** Quesos y requesón.
  - **04.06.10** Queso fresco (sin madurar), sin fermentar y requesón.
  - **04.06.20** Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo.
  - **04.06.30** Queso fundido (excepto el rallado o en polvo)
  - **04.06.40** Queso de pasta azul.
  - **04.06.90** Los demás quesos (excepto fresco, rallado, en polvo, fundido o de pasta azul).

Más adelante, se detallan las exportaciones e importaciones neerlandesas en valor, correspondientes a cada una de estas partidas.

En el mercado neerlandés, existen numerosos tipos de quesos con distintos grados de curación, diverso contenido graso y de sal, con diferentes condimentos (hierbas, ajo, especias...), etc., entre los que destacan los de producción doméstica. Para una mejor comprensión del estudio, a continuación realizaremos una breve explicación de las principales variedades autóctonas:

- ❑ **EDAMMER.**- Es conocido en España como “queso de bola”, está cubierto con una brillante capa de cera roja cuando se destina a la exportación. Posee la consistencia de una pasta lisa y flexible. Su sabor, cuando tiene poca maduración, es suave con una ligera acidez, pero si se deja curar más tiempo, su sabor se vuelve más salado y se acentúa su acidez. Existen diversos formatos: Baby Edam (menor tamaño), Commissiekaas (mayor tamaño), etc. Su contenido de grasa es del 25%.
- ❑ **GOUDA.**- Es el queso más importante de los Países Bajos. Su nombre viene de la ciudad neerlandesa de Gouda. Con menos de cuatro semanas de maduración, se trata de un queso suave y graso. Pero si se deja madurar por más tiempo, su sabor se vuelve fuerte y picante, se acentúa el aroma de las especias que se utilizan en su fabricación y se oscurece su color.
- ❑ **KERNHEM.**- Queso elaborado con leche pasteurizada y madurado durante 30 días en un ambiente húmedo y frío, con vueltas regulares y baños de agua en su corteza. Su sabor es suave y cremoso. Posee un color dorado.
- ❑ **LEIDSE.**- Recibe su nombre de la ciudad de Leiden. Es queso salado y condimentado con comino, lo que le da su sabor tan característico.
- ❑ **MAASDAMMER.**- Es frecuentemente denominado “la versión neerlandesa del Emmenthal suizo”. También es conocido en España como “neerlandés de agujeros”. Posee una pasta consistente y pesada, de color amarillo y con muchos agujeros, debido a la acción de las bacterias. Su sabor es dulzón, con ligeros acercamientos picantes.

Por otro lado, según su contenido graso, los quesos neerlandeses se suelen clasificar en:

- **Volle kaas:** 48% de contenido graso.
- **40+:** un máximo del 40% de contenido graso.
- **20+:** un máximo del 20% de contenido graso.
- **4+:** un máximo del 4% de contenido graso (queso de leche desnatada).

# III. OFERTA

## 1. TAMAÑO DEL MERCADO

En primer lugar, deberemos distinguir entre el queso elaborado en granjas y el queso de producción industrial.

El queso elaborado en granjas, con una producción de 7.613 Toneladas; suponía sólo un 1,5% de la producción total de queso en el año 2004. Este queso de granja va dirigido exclusivamente al consumo interior, y lleva la etiqueta “Boeren”, que quiere decir “de granja”. Debido a su escasa importancia, en este estudio nos centraremos en la producción industrial de quesos.

### PRODUCCIÓN NEERLANDESA DE QUESO DE FÁBRICA (en toneladas)

	AÑO 1995	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
<b>Total queso con toda su grasa</b>	<b>522.013</b>	<b>535.792</b>	<b>526.943</b>	<b>531.466</b>
Queso de crema y Kernhem	1.074	901	209	2.572
Gouda cilíndrico plano	299.570	270.881	231.882	225.513
Gouda en bloque	55.579	74.019	87.015	94.499
Gouda sin corteza	50.560	60.240	87.766	90.388
Maasdammer (incluido el queso en bloque)	96.611	117.546	111.294	105.508
Otros tipos	18.619	12.404	8.778	12.376
<b>Total 40+</b>	<b>115.816</b>	<b>132.273</b>	<b>124.913</b>	<b>136.475</b>
Edammer (bola)	72.280	52.108	42.303	42.138
Edammer para sandwiches	10.633	6.222	3.480	3.160

## EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS

Edammer en bloque	8.268	6.593	7.724	7.279
Edammer sin corteza	24.906	31.717	29.883	34.625
Otros tipos	39.729	35.633	41.523	49.272
Total 20+ y desnatado	<b>2.247</b>	<b>3.023</b>	<b>5.146</b>	<b>6.313</b>
<b>TOTAL</b>	<b>680.076</b>	<b>671.088</b>	<b>657.001</b>	<b>674.254</b>

Fuente: Asociación Interprofesional de productos lácteos

La producción industrial de quesos alcanzó un total de 674.254 Toneladas en el año 2004, produciéndose cierta recuperación con respecto al año anterior (+2,6%) en el que se había producido una caída importante.

Destaca la disminución en la producción del Gouda cilíndrico plano, y sobre todo del Edammer (englobado en la categoría “quesos con al menos 40% de contenido graso”) en todas sus variantes, es decir, sin corteza, para bocadillos, y en bloque. Por el contrario, ha aumentado de forma muy importante (23%) la producción de quesos con un máximo de 20% de contenido graso y la de queso desnatado, debido a la creciente demanda de alimentos saludables y bajos en grasas.

La mayoría de quesos que se encuentran en el mercado de Países Bajos son quesos domésticos (sobre todo de la variedad Gouda). Aunque también destacan en el mercado los quesos de Alemania (sobre todo el tipo cheddar), de Francia (el camembert y el brie), de Italia (queso rallado y mozzarella).

## 2. PRODUCCIÓN LOCAL

### NÚMERO DE FABRICANTES SEGÚN PRODUCCIÓN

	AÑO 1995	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
QUESO	37	27	21	21
MANTEQUILLA	9	8	6	6
LECHE CONDENSADA	9	6	4	4
LECHE EN POLVO	12	10	11	11
LECHE LÍQUIDA	22	17	13	13

Fuente: Asociación interprofesional de productos lácteos

En el año 2004 existían 21 fabricantes de quesos en Países Bajos, un número similar al del año anterior, pero muy por debajo de los 27 que existían en el año 2000. En general, en todo el sector de productos lácteos, el número de fabricantes está decreciendo.

Cabe destacar el proceso de organización en cooperativas que se desarrolló en los años 60 en los Países Bajos. El resultado es que, en la actualidad, existen dos grandes cooperativas que reúnen a 37 fábricas de productos lácteos de 55 establecidas en Países Bajos. Estas cooperativas son Royal Friesland Foods



y Campina Melkunie. Ambas figuran entre las mayores industrias de productos lácteos en el ámbito mundial por facturación.

### 3. IMPORTACIONES

Para analizar las importaciones neerlandesas, nos basaremos en una serie de datos (en términos de valor) correspondientes a las distintas partidas:

#### 3.1 IMPORTACIONES NEERLANDESAS DE LA PARTIDA 04.06. QUESOS Y REQUESÓN (millones de euros)

PAÍSES	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO 2004	% de cambio 04/03
Alemania	116,52	144,21	142,63	-1,10
Bélgica	74,24	92,30	79,30	-14,09
Francia	30,57	36,37	38,74	6,52
Australia	25,06	22,75	28,50	25,27
Nueva Zelanda	36,58	46,49	25,83	-44,45
Dinamarca	24,91	25,62	24,26	-5,31
Italia	10,47	12,66	17,48	38,05
Polonia	11,67	5,31	15,44	190,54
<b>Total mundo</b>	<b>391,98</b>	<b>428,02</b>	<b>421,04</b>	<b>-1,63</b>

Fuente: World Trade Atlas, 2005

El total de importación en Países Bajos de la partida 04.06 (quesos y requesón) ascendió a 421 millones de euros en el año 2004, produciéndose un descenso leve de un 1,63 %, con respecto al año anterior. Esta cifra de importación del total de quesos y requesones está muy alejada de los casi 1700 millones de euros de quesos y requesón, que se exportaron ese mismo año desde Países Bajos.

Por países, Alemania (con un 34% de la cuota) y Bélgica (con un 19% de la cuota), fueron con diferencia los principales proveedores de este producto en Países Bajos. Destaca el enorme crecimiento de Polonia, que aumenta en casi un 200% su exportación de quesos hacia Países Bajos, recuperando e incluso superando los niveles del 2002, cuando llegó a superar a Italia. España ocupa la decimonovena posición en el ranking, con una cifra de exportación de apenas un millón de euros en el año 2004 y empeorando su posición respecto a los años anteriores (en el año 2001 España exportaba quesos a los Países Bajos por un valor de 4,5 millones de euros).

## EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS

Si analizamos la importación de las subpartidas arancelarias:

### 3.2. IMPORTACIONES NEERLANDESAS DE LA PARTIDA 04.06.10. QUESO FRESCO Y REQUESÓN (en millones de euros)

PAÍSES	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO 2004	% de cambio 04/03
Alemania	34,37	36,87	37,42	1,49
Bélgica	16,97	20,86	17,69	-15,21
Francia	11,85	13,42	14,32	6,76
Italia	3,05	3,34	4,28	28,25
Dinamarca	5,30	4,57	3,63	-20,76
<b>Total mundo</b>	<b>75,79</b>	<b>83,25</b>	<b>85,00</b>	<b>2,10</b>

Fuente: World Trade Atlas, 2005

El valor de las importaciones en esta partida, queso fresco y requesón, ascendió a 85 millones de euros en el año 2004, produciéndose un aumento de más de un 2% en términos de valor con respecto al año 2003.

Por países, Alemania es el principal proveedor de queso y requesón de los Países Bajos. Les siguen Bélgica (que ha experimentado un notable descenso) y Francia

Las compras a España de este producto alcanzan los 0,08 millones de euros, aunque es una cifra discreta, se recupera de la caída sufrida en el año 2003.

### 3.3 IMPORTACIONES NEERLANDESAS DE LA PARTIDA 04.06.20. QUESO RALLADO O EN POLVO (en millones de euros)

PAÍSES	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO 2004	% de cambio 04/03
Italia	1,51	1,40	3,19	127,46
Alemania	1,38	2,45	1,65	-32,76
Dinamarca	1,40	1,56	1,52	-2,37
Suiza	0,40	0,38	0,323	-13,42
Bélgica	0,46	1,32	0,31	-76,89
<b>Total mundo</b>	<b>6,81</b>	<b>7,58</b>	<b>7,23</b>	<b>-4,63</b>

Fuente: World Trade Atlas, 2005

El total de importación en los Países Bajos de la partida 20.03 (queso de cualquier tipo, rallado o en polvo) ascendió a 7,23 millones de euros en el año 2004, produciéndose un ligero decremento con respecto a la cifra del año anterior. Aún así, esta cifra de más de 7 millones de euros es muy superior a los 4 millones de euros que se importaban en el 2000.

Los principales proveedores de este producto son Italia, Alemania y Dinamarca, que entre los tres suponen un 62 % de la exportación de este producto hacia Países Bajos. España presenta un valor estadístico nulo en la exportación de queso rallado o en polvo, hacia los Países Bajos.

## EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS

### 3.4 IMPORTACIONES NEERLANDESAS DE LA PARTIDA 04.06.30. QUESO FUNDIDO (millones de euros)

PAÍSES	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO 2004	% de cambio 04/03
Alemania	5,83	7,48	7,40	-1,12
Irlanda	3,74	3,90	4,11	5,49
Bélgica	3,87	3,60	3,43	-4,80
Francia	3,00	3,88	3,35	-13,70
Dinamarca	2,07	2,67	2,42	-9,57
<b>Total mundo</b>	<b>23,79</b>	<b>24,52</b>	<b>22,26</b>	<b>-9,23</b>

Fuente: World Trade Atlas, 2005

El valor de las importaciones en la partida 04.06.30 (queso fundido) fue de 22,26 millones de euros experimentando un decrecimiento de más de un 9% con respecto al año anterior.

Alemania e Irlanda son los principales países de origen de estas importaciones.

### 3.5 IMPORTACIONES NEERLANDESAS PARTIDA 04.06.40. QUESO DE PASTA AZUL (millones de euros)

PAÍSES	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO 2004	% de cambio 04/03
Alemania	5,20	5,78	5,96	2,99
Dinamarca	4,44	4,44	4,36	-1,70
Italia	2,65	2,93	3,29	12,08
Francia	1,34	1,38	2,47	79,95
Bélgica	1,58	1,39	1,40	0,45
<b>Total mundo</b>	<b>15,74</b>	<b>16,42</b>	<b>18,17</b>	<b>10,64</b>

Fuente: World Trade Atlas, 2005

El total de importación de queso de pasta azul ascendió a 18,17 millones de euros en el año 2004, produciéndose un ligero aumento en comparación con el año anterior.

Los principales países de origen de las importaciones de esta partida son Alemania y Dinamarca, seguidos de Italia y Francia, a cierta distancia. España ocupa el séptimo lugar en el ranking de países proveedores, con un modesto total de 0,18 millones de euros en el año 2004, aunque mejorando claramente esta cifra con respecto al año anterior (+198%).

### 3.6. IMPORTACIONES NEERLANDESAS DE LA PARTIDA 04.06.90. LOS DEMÁS QUESOS (en millones de euros)

PAÍSES	AÑO 2002	AÑO 2003	AÑO 2004	% de cambio 04/03
Alemania	69,75	91,63	90,21	-1,55
Bélgica	51,36	65,13	56,48	-13,28

## EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS

Australia	24,96	22,71	28,49	25,43
Nueva Zelanda	35,69	44,01	25,25	-42,73
Francia	14,15	17,45	18,55	6,30
Polonia	11,04	5,28	14,99	183,52
Dinamarca	11,70	12,38	12,33	-0,34
<b>Total mundo</b>	<b>269,85</b>	<b>296,24</b>	<b>288,38</b>	<b>-2,65</b>

Fuente: World Trade Atlas, 2005

El valor de la partida “los demás quesos” se situó en los 288,38 millones de euros en el 2004, lo que supone una disminución de un 2,65% con respecto al año anterior.

Alemania y Bélgica son los principales países suministradores de este producto en Países Bajos. Les siguen Australia, Nueva Zelanda, Francia y Polonia (que ha experimentado una notable recuperación como proveedor de este producto).

Dentro del total de importaciones de queso y requesón (partida 04.06) el porcentaje más importante lo tiene la partida arancelaria 04.06.90 (los demás quesos) con un 69% del total. Le sigue el queso fresco y requesón (20%), queso fundido (5%), queso de pasta azul (4%) y por último el queso rallado o en polvo, con un 2% de la cuota.

La gran importancia de la partida “los demás quesos” se debe a que engloba a toda una variedad de quesos. Dentro de esta partida, los tipos de queso más importados en el año 2004 fueron los siguientes:

-Gouda: 70,908 millones de euros (24,59% del total).

-Cheddar: 38,57 millones de euros (13,38% del total).

-Queso destinado a una transformación: 29,02 millones de euros (10,06% del total).

-Brie: 26,01 millones de euros (9,02% del total).

-Quesos de contenido de grasa menor del 40% y contenido de agua entre un 62% y un 72%. A esta partida pertenecen las variedades de Manchego, Maasdam, Roncal, Idiázabal y Manouri: 25,90 millones de euros (8,98% del total). En esta variedad de quesos se produce una importante disminución en el valor de importación con respecto al año 2003, cuando se importaron 33,59 millones de euros.

## EXPORTACIONES

A continuación se presentan las exportaciones neerlandesas por tipo de quesos:

### EXPORTACIONES NEERLANDESAS POR TIPO DE QUESO (toneladas)

	AÑO 1995	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
GOUDA	244.755	219.821	238.655	234.544
CHEDDAR	3.572	8.685	13.945	11.017
EDAMMER	113.605	77.754	70.051	75.135

## EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS

SIN CORTEZA	24.131	14.207	5.662	6.338
OTROS TIPOS	154.171	178.864	180.864	180.479
<b>TOTAL</b>	<b>540.234</b>	<b>500.330</b>	<b>509.177</b>	<b>507.413</b>

Fuente: Asociación Interprofesional de Productos Lácteos.

### EXPORTACIONES NEERLANDESAS POR TIPO DE QUESO (en valor x 1000 euros)

	AÑO 1995	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
GOUDA	752.807	740.494	799.699	782.944
CHEDDAR	8.172	35.823	37.607	35.562
EDAMMER	317.502	267.673	236.777	250.993
SIN CORTEZA	55.352	42.111	18.950	19.168
OTROS TIPOS	625.952	687.864	695.552	686.150
<b>TOTAL</b>	<b>1.759.785</b>	<b>1.773.965</b>	<b>1.788.585</b>	<b>1.771.817</b>

Fuente: Asociación Interprofesional de Productos Lácteos.

Según las cifras anteriores, el tipo de queso que principalmente exporta Países Bajos es el Gouda ( con un 44 % de la cifra total de exportación), aunque en el año 2004 se produce una ligera disminución en la exportación de este tipo de queso. Su evolución ha determinado la pauta seguida por las exportaciones totales. El segundo en importancia es el grueso de quesos englobado en “otros tipos”. El Edammer ocupa la tercera plaza, las cifras de exportación de este queso han venido sufriendo un descenso continuado desde el año 1995, aunque parece producirse cierta recuperación en el año 2004.

Por el contrario, el queso tipo Cheddar ha visto incrementar espectacularmente las exportaciones en los últimos años y ya supera los 35 millones de euros.

Si analizamos la exportación neerlandesa por países de destino:

### EXPORTACIÓN NEERLANDESA POR PAÍSES (toneladas)

	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
<b>Países extracomunitarios</b>	<b>77.798</b>	<b>71.767</b>	<b>74.758</b>
<b>Países de la UE</b>	<b>422.533</b>	<b>437.410</b>	<b>432.755</b>
Alemania	203.188	196.186	192.433
Bélgica y Luxemburgo	56.367	55.633	51.555
Francia	51.802	46.715	48.443
Grecia	24.791	29.285	31.742
España	22.168	31.128	30.374
<b>TOTAL</b>	<b>500.331</b>	<b>509.177</b>	<b>507.513</b>

Fuente: Asociación Interprofesional de Productos Lácteos.

## **EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS**

---

El 85% de las exportaciones neerlandesas son entregas intracomunitarias, y de ese montante, un 38% va a Alemania (aunque ha disminuido en un 2% esta cantidad en el año 2004), un 10% va a Bélgica y Luxemburgo, que también han recibido un 8% menos de cantidad con respecto al año anterior. Un 9,5% va hacia Francia y un 6% a Grecia. Estos dos países han aumentado su cifra de importación de quesos procedentes de Países Bajos. España, sin embargo, ha reducido su cifra de importación de quesos de Países Bajos en el año 2004, aunque de forma leve.

Las exportaciones extracomunitarias han aumentado de manera notable en el año 2004 (+4% en términos de valor, +7% en términos de cantidad), mientras que las intracomunitarias han disminuido en un 2% en términos de valor y un 1% en términos de cantidad.

## IV. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA

### CONSUMO NEERLANDÉS DE QUESO<sup>1</sup>

	AÑO 1995	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
TOTAL (TONELADAS)	219.393	251.599	267.713	271.793
PER-CÁPITA (KILOS)	14,2	15,8	16,5	16,7

Fuente: Asociación Interprofesional de productos lácteos.

1) Indicativo (calculado sobre la base de producción + importación –exportación)

El consumo neerlandés de queso se situó en torno a las 272.000 toneladas en el año 2004, un 1,52% más que en el año 2004. El mercado de quesos, a pesar de esta evolución positiva, no se ha podido restablecer totalmente, ya que la producción aumentó en un 2,6%, mientras que el incremento del consumo era marginal (1,52%) y la exportación total se quedó prácticamente igual.

Por otro lado, el consumo per cápita no ha parado de aumentar desde el año 1995, de forma considerable. En el año 2004 se situó en los 16,7 kilos por habitante y año.

### CONSUMO NEERLANDÉS POR TIPO DE QUESO EN % (incluido el extranjero)

	AÑO 1995	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
GOUDA	59,4	58,4	55,9	55,5
EDAMMER	3,2	2,3	2,4	2,1
OTRO QUESO NATURAL	22,1	23,7	23,7	24,5
TIERNO	5,7	5,9	6,1	6,1
FRESCO	3,4	2,4	4,2	4,7
GRASO	4,3	5,1	3,9	3,9

## EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS

OTROS	1,9	2,2	2,8	3,2
-------	-----	-----	-----	-----

Fuente: Asociación Interprofesional de Productos Lácteos.

El Gouda es el queso más importante en términos de consumo en los Países Bajos, aunque su consumo no ha parado de descender desde los años 90 (por ejemplo, en el año 1990 el consumo de Gouda se situaba en el 71,5% del total), a favor del queso fresco y tierno.

Otro queso cuyo consumo ha experimentado una caída continuada ha sido el queso Edammer, perdiendo un 35% de su presencia en la última década y situándose en un 2,1% del total en el año 2004.

“Otros quesos naturales” (el segundo grupo en importancia) no ha parado de incrementar su demanda en los últimos años de manera bastante importante, lo mismo que el queso fresco.

El queso tierno también ha sufrido un aumento en la demanda, pero de forma menos importante. Todo lo contrario que el graso, que tras un aumento en el año 2000, vio disminuir su consumo en el 2003 hasta alcanzar el 3,9% de la cuota, y a partir de ahí parece haber experimentado una estabilización.

Si analizamos el mercado de quesos de tipo extranjero en la gran distribución en Países Bajos, según el volumen vendido en el año 2003, obtenemos los siguientes datos:

TIPO DE QUESO	% SOBRE EL TOTAL	EVOLUCIÓN RESPECTO AL AÑO ANTERIOR
Queso fresco	28%	+ 2%
Brie	21%	+ 0,7%
Fundido	8%	+ 2,9%
Feta	7%	+ 14,6%
Camembert	7%	+ 1,4%
Queso de pasta verde	7%	+ 3,2 %
Rallado	5%	+ 9,8%
Tierno	4%	+ 1,8%
Mozzarella	3%	+ 25,1%
Queso prensado	2%	+ 5,9%
Otros	8 %	+15%

Fuente: CFCE, extraído de ACNielsen.

Según las cifras anteriores, dentro de los quesos de origen extranjero, la parte del mercado correspondiente a los quesos frescos es la más importante, seguida del queso brie. Los primeros están en progresión sustancial, mientras que el brie está en regresión. Los segmentos “otros quesos”, así como la mozzarella y el queso feta, presentan los crecimientos más importantes. En los últimos diez años, el volumen de quesos de tipo extranjero consumido en Países Bajos se ha duplicado.

El queso es un producto muy importante dentro de la alimentación del consumidor neerlandés, ya que lo suelen consumir con pan en el desayuno y/o en el almuerzo. El almuerzo suele consistir en una comida ligera (bocadillo y/o ensalada), ya que la comida fuerte se reserva para la cena. Pero además de



## **EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS**

---

esto, debido al cambiante estilo de vida, las comidas preparadas y platos precocinados tienen cada vez más éxito entre los consumidores, y el queso forma parte de muchos de estos productos (pizza, ensaladas preparadas, lasañas, pastas, snacks, etc).

La evolución de los gustos del consumidor neerlandés se centra a favor de los sabores más fuertes (Gouda curado y semi curado, quesos al comino, al ajo y con mostaza).

Por otra parte, la creciente preocupación de los consumidores neerlandeses por llevar una alimentación más sana y equilibrada, se traduce en un progresivo interés por los quesos con un bajo contenido en sal y en grasa (quesos frescos como el feta, ricota, mozzarella, etc).

Las ventas de queso de cabra están progresando de manera muy positiva, aunque los volúmenes de venta son todavía bajos comparado con los quesos de vaca. En los últimos años se está incorporando al mercado cada vez más quesos de cabra biológicos.

## V. PRECIOS Y SU FORMACIÓN

Para el consumidor neerlandés, el precio es un factor fundamental en la compra, dándole más importancia que a la marca del mismo.

Según los datos recogidos en dos de las cadenas de supermercados más importantes en los Países Bajos, Konmar y Albert Heijn (AH), se ha elaborado una tabla representativa de precios (PVP) de los principales tipos de quesos.

PRECIO DE QUESOS (\* Países Bajos)

Tipo	Marca	País	Presentación	Envase	Cantidad	Precio (PVP euros)	
						Konmar	AH
Gouda curado 48+	Wapenaer	PB*	Trozo	Plástico	322 g	3,58	
	Frico	PB	Trozo	Plástico duro	406 g	4,83	
	AH	PB	Trozo	Plástico	605 g		5,46
	Wapenaer	PB	Lonchas	Plástico	200 g	2,58	
	Campina	PB	Lonchas	Plástico duro	250 g	2,70	2,65
	AH	PB	Lonchas	Plástico	260 g		2
	Wapenaer	PB	Cubos	Bolsa	175 g	2,19	
	Frico	PB	Rallado	Bolsa	150 g	1,50	
Gouda semi curado 48+	Wapenaer	PB	Trozo	Plástico	386 g	3,64	
	Westland	PB	Trozo	Plástico duro	440 g	4,80	
	AH	PB	Trozo	Plástico	450 g		4,70
	Wapenaer	PB	Lonchas	Plástico	207 g	2,05	
	Campina	PB	Lonchas	Plástico duro	175 g		2,19
	AH	PB	Cubos	Bolsa	150 g		1,50

EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS

Tipo	Marca	País	Presentación	Envase	Cantidad	Precio (PVP euros)	
						Konmar	AH
Gouda 48+ joven	Wapenaer	PB	Trozo	Plástico	200 g	1,70	
	Westland	PB	Trozo	Plástico duro	258 g	2,71	
	AH	PB	Trozo	Plástico duro	561 g		4,40
	AH	PB	Lonchas	Plástico	267 g		1,82
	Frico	PB	Rallado	Bolsa	150 g	1,50	
	AH	PB	Rallado	Bolsa	150 g		1,29
Gouda 30+ semi curado	Campina	PB	Trozo	Plástico duro	569 g	5,58	
	Wapenaer	PB	Trozo	Plástico	210 g	2,00	
	Westland	PB	Trozo	Plástico duro	410 g	4,75	
	Wapenaer	PB	Lonchas	Plástico	209 g	2,24	
Gouda 20+ curado	Wapenaer	PB	Trozo	Plástico	250 g	2,70	
	Campina	PB	Lonchas	Plástico duro	175 g	2,49	
	AH	PB	Lonchas	Plástico	188 g		1,55
	AH	PB	Cubos	Bolsa	150 g		1,35
Gouda 20+ semi curado	Campina	PB	Lonchas	Plástico duro	175 g	2,19	
	Frico	PB	Rallado	Bolsa	100 g	1,39	
Gouda 20+ tierno	Campina	PB	Lonchas	Plástico duro	175 g	1,95	
Gouda con cominos	Wapenaer (Curado)	PB	Trozo	Plástico	462 g	4,61	
	Konmar (semi curado)	PB	Trozo	Plástico	374 g	3,33	
	AH (tierno)	PB	Trozo	Plástico	570 g		4,20
	Wapenaer (tierno)	PB	Lonchas	Plástico	200 g	1,90	
	Campina (curado)	PB	Lonchas	Plástico duro	175 g	2,09	
Gouda con mostaza	Konmar	PB	Trozo	Plástico	276 g	2,46	
	AH	PB	Trozo	Plástico	300 g		2,50
Edammer	Konmar	PB	Trozo	Plástico	400 g	4,80	

**EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS**

Tipo	Marca	País	Presentación	Envase	Cantidad	Precio (PVP euros)		
						Konmar	AH	
Leidse	Konmar	PB	Trozo	Plástico	380 g	4,52		
Kernhem 40+	Frico	PB	Trozo	Plástico duro	236 g	3,28		
Maaslander 30+ (semi curado)	Westland	PB	Trozo	Plástico duro	410 g	4,69	4,70	
	AH	PB	Trozo	Plástico	452 g			
Maaslander 30+ (tierno)	Westland	PB	Trozo	Plástico duro	425 g	4,54		
	Westland	PB	Lonchas	Plástico duro	269 g	3,01		
Leerdamer 48+	Konmar	PB	Trozo	Plástico	416 g	5,37		
Camembert	Paysan Breton	Francia	Trozo	Plástico	114 g	1,58		
	Le Rustique	Francia	Trozo	Plástico	168 g			2,34
	Président	Francia	Porción	Caja	250 g	2,69		2,65
Brie	Président	Francia	Trozo	Plástico	250 g	2,35	2,40	
	Paysan Breton	Francia	Trozo	Plástico	154 g	1,99		
Reblochon de Savoie	Masson	Francia	Trozo	Plástico	124 g	2,24		
Roquefort	Le favori	Francia	Trozo	Plástico	186 g	3,52		
	Vernières	Francia	Trozo	Plástico	140 g			2,65
Gruyère	AH	Suiza	Trozo	Plástico	170g		3,43	
	Emmi	Suiza	Trozo	Plástico	190 g	3,84		
Emmental	Entremont	Francia	Trozo	Plástico	200 g	2,30		
	Entremont	Francia	Rallado	Bolsa	100 g			1,15
Cheddar	Pilgrim	Inglaterra	Trozo	Plástico	212 g	3,58	2,09	
	Ilchester	Alemania	Trozo	Plástico	150 g			
	Bauer	Alemania	Trozo	Plástico	250 g	4,40		
	Uniekaas	PB	Rallado	Plástico	100 g			1,39
Cambozola	Bauer	Alemania	Trozo	Plástico	200 g	3,38		
Passendale	Chimay	Bélgica	Trozo	Plástico	328 g	4,56		

**EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS**

Tipo	Marca	País	Presentación	Envase	Cantidad	Precio (PVP euros)	
						Konmar	AH
Cabrales	Queso de Moja	España	Trozo	Plástico	162 g	2,41	
Manchego	Gran Valle	España	Trozo	Plástico	280g	5,29	
Pere Joshep	Abdij	Bélgica	Trozo	Plástico	200 g		2,75
Mozzarella	Galbani	Italia	Trozo	Bolsa	125 g	1,29	1,35
	Galbani mini	Italia	Cubos	Bolsa	125 g		1,29
Gorgonzola	Zanetti	Italia	Trozo	Plástico	200 g	2,50	2,55
Parmesano	Grozette	Italia	Trozo	Plástico	250 g		2,98
	Zanetti	Italia	Rallado	Bolsa	40 g		1,19
Queso azul	Arla	Dinamarca	Trozo	Plástico	142 g	1,12	
Feta	Arla	Dinamarca	Trozo	Plástico	150 g	1,39	1,39
	Kolios	Grecia	Trozo	Plástico	200 g	2,25	
Quark	Danone	Francia	Caja	Plástico	400 g	2,29	2,29
Ricotta	Ballarini	Italia	Trozo	Caja	250 g	1,82	1,85
	Galbani	Italia	Trozo	Caja	250 g	1,99	1,95
Brie de cabra	Bettine	PB	Trozo	Plástico duro	166 g	2,41	
	Président	Francia	Cubos	Plástico duro	200 g	2,89	2,89
Cabra 45+	Chavrine	Francia	Trozo	Plástico duro	150 g		2,49

## VI. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL

El surtido de quesos españoles en Países Bajos es todavía escaso. Se suele centrar en una serie de quesos: Manchego, Idiazabal, Tetilla y Cabrales. Pero, además, estos quesos se venden mayoritariamente en tiendas especializadas, delicatessen o en comercios mayoristas para la hostelería, canales minoritarios de distribución de los quesos. Sin embargo, no se encuentran de forma habitual en los supermercados, que es el canal de venta más importante. Todo esto hace que su nicho de mercado se centre en los consumidores que buscan una compra de calidad. No obstante, estos consumidores son minoritarios en los Países Bajos, ya que el factor de compra fundamental en el caso de los quesos es el precio y la variedad de sabores, y no la calidad.

En los supermercados, la mayoría de quesos que se venden son originarios de los Países Bajos (fundamentalmente, Gouda). El resto de surtido se centra en quesos franceses (brie, camembert), alemanes (cheddar, cambozola), italianos (mozzarella, ricota), belgas (Pasendale). Estos quesos ya están establecidos en el mercado, y no es fácil para los productores españoles competir con ellos.

## VII. DISTRIBUCIÓN

CANALES DE DISTRIBUCIÓN DE LOS QUESOS (% sobre el total)

	AÑO 1995	AÑO 2000	AÑO 2003	AÑO 2004
SUPERMERCADOS	75,1	79,6	83,5	84,1
MERCADOS	10,4	9,1	8,4	8,3
TIENDAS ESPECIALIZADAS	7,9	7,0	4,8	4,1
OTROS	6,6	4,3	3,3	3,5

Fuente: Asociación Interprofesional de Productos Lácteos.

Los tres principales canales de distribución de los quesos son los supermercados, mercados y tiendas especializadas. Los supermercados copaban en el año 2004 un 84% de las ventas, casi 10 puntos porcentuales más que en el año 1995. Este aumento en la importancia de los supermercados como canales de venta de quesos se ha producido en detrimento del resto de canales, sobre todo las tiendas especializadas. Estos comercios especializados han reducido su importancia a la mitad en el 2004 (4,1%) en comparación con el año 1995 (7,9%). Los mercados de quesos, mercados al aire libre donde se pueden encontrar todo tipo de quesos, son también cada vez menos significativos como forma de distribución de los quesos, aunque estos mercados todavía conservan un 8,3% de la cuota. El resto de canales, en los que se incluye la venta ambulante, cumplen actualmente un papel marginal en la distribución de este producto.

Los quesos desde hace unos años se distribuyen fundamentalmente en envases de plástico.

Se venden de varias formas, siendo las más habituales:

- En bloques de tamaño medio (200-500 gramos).
- En paquetes con lonchas de queso (normalmente de 5 a 10 lonchas). Esta forma de venta de los quesos cada día es más popular en los Países Bajos, debido a que es más práctico de utilizar. Las lonchas se empaquetan de forma escalonada, para facilitar su separación.
- En cubos y trozos de queso cortados. Esta forma de distribución también es cada día más importante debido, sobre todo, a que los neerlandeses dan cada vez más importancia al tiempo libre y buscan alimentos fáciles y rápidos de preparar. Existen también envases con cubitos de queso especiales para ensalada.

## **EL MERCADO DE QUESOS EN PAÍSES BAJOS**

---

-En forma de queso rallado. Éste se utiliza para elaborar diferentes platos como pizzas o pastas, pero también se utiliza en las ensaladas o para gratinar platos.

Sin embargo, las ventas de queso en mostrador, de queso al corte cada día son más bajas en los Países Bajos (sólo se suele dar en tiendas especializadas o delicatessen). Esto, sobre todo, se debe a que esta forma de venta es menos práctica, ya que conlleva un mayor empleo de tiempo para el consumidor.



## VIII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

El mercado de Países Bajos, al tratarse de un país miembro de la Unión Europea, está sujeto a la regulación comunitaria. Por lo tanto, en lo que respecta a la producción, el envasado y la comercialización de estos productos, los Países Bajos aplican la normativa europea al respecto. Los objetivos fundamentales de esta normativa son la protección de la salud, la garantía de la seguridad del producto, provisión de la información correcta al consumidor y represión de la información engañosa, la promoción del comercio justo, así como la protección del medio ambiente.

Por otro lado, las etiquetas deben ir, al menos, en el idioma del país, es decir, en este caso el neerlandés.

Además, entre una de las últimas normas europeas aprobadas aparece la prohibición de mostrar reclamos de productos “saludables” que no puedan ser probados científicamente.

# IX. ANEXOS

## 1. EMPRESAS

Para obtener un listado actualizado de importadores y distribuidores neerlandeses de quesos, puede contactarse la Oficina Económica y Comercial de España en La Haya: [lahaya@mcx.es](mailto:lahaya@mcx.es).

## 2. LISTADO DE FERIAS

- **PLMA ( World of private label )**

Tipo de feria: productos de marcas de distribuidor o “marca blanca”.

Visita a feria: Sólo si se ha inscrito previamente detallando la actividad de la empresa. Coste de la entrada muy elevado.

Participantes: fabricantes de 60 países, con 30 pabellones nacionales y regionales. Los supermercados, hipermercados, tiendas de descuento, grandes almacenes, drugstores, mayoristas, importadores y exportadores acuden como visitantes.

Un dato a reseñar es que FIAB (Federación Española de las Industrias de la Alimentación y Bebidas) participa cada año con una participación agrupada de fabricantes españoles ([www.fiab.es](http://www.fiab.es))

Localización: Amsterdam RAI.

Fecha: 30 y 31 de mayo del 2006.

Frecuencia: anual.

*Información:*

Private Label Manufacturers Association

World Trade Center, Strawinskylaan 671

1077 XX AMSTERDAM

Persona de contacto: Mr. J. Van Lier.

Tel: +31 (0) 20 5753032

Fax: +31 (0) 20 5753093

E-mail: [info@plma.nl](mailto:info@plma.nl)

URL: [www.plmainternational.com](http://www.plmainternational.com) (disponible en cinco idiomas)

- **Nationale Food Week**

Tipo de feria: feria de productos alimenticios.

Localización: Utrecht.

Frecuencia: bienal.

*Información:*

VNU Exhibitions

Jaarbeursplein 6

3521 AL Utrecht

Persona de contacto: Ditte Ooms

Tel: +31 (0) 30 2952700

Fax +31 (0) 30 2952701

E-mail: [info@vnuexhibitions.com](mailto:info@vnuexhibitions.com)

URL: [www.nationalefoodweek.nl](http://www.nationalefoodweek.nl) (disponible sólo en neerlandés).

- **Feria BBB**

Tipo de feria: feria del sector hostelería.

Localización: MECC Maastricht.

Fecha de celebración: 23-26 de enero del 2006.

Frecuencia: anual.

*Información:*

MECC Maastricht

Postbus 1630

6201 BP MAASTRICHT

Tfno: +31 (0)43 383 83 83

Fax: +31 (0)43 383 83 00

Email: [bbb@mecc.nl](mailto:bbb@mecc.nl)

URL: [www.bbbmaastricht.nl](http://www.bbbmaastricht.nl) (disponible sólo en neerlandés) y [www.mecc.nl](http://www.mecc.nl) (disponible en inglés)

- **Horecava**

Tipo de feria: feria del sector hostelería.

Localización. RAI Amsterdam.

Fecha de celebración: 9-12 de enero del 2006.

Frecuencia: anual.

Información:

AMSTERDAM RAI

P.O. Box 7777

1070 MS Amsterdam

Tel. +31 (0) 20 549 12 12

Fax: +31 (0)20 549 18 89

E-mail: [mail@rai.nl](mailto:mail@rai.nl)

URL: [www.rai.nl](http://www.rai.nl) y [www.horecava.nl](http://www.horecava.nl)

### 3. PUBLICACIONES DEL SECTOR

- **Zuivelzicht (\*\*)**

Tel: +31 (0) 79 3430312

Fax: +31 (0) 79 3430325

URL: [www.zuivelzicht.nl](http://www.zuivelzicht.nl) (disponible sólo en neerlandés)

Email: [zuivelzicht@wxs.nl](mailto:zuivelzicht@wxs.nl)

- **Food Management (\*\*)**

Tel.: +31(0) 30 6358585

Fax: +31 (0) 30 6358500

URL: <http://www.noordervliet.nl/> (disponible sólo en neerlandés)

E-mail: [noordervliet@keesing.nl](mailto:noordervliet@keesing.nl)

- **Foodmagazine (\*\*)**

Tel.: +31 (0) 314 349980

Fax: +31 (0) 314 349043

URL: <http://www.reedbusiness.nl/> (disponible sólo en neerlandés)

E-mail: [klantenservice@reedbusiness.nl](mailto:klantenservice@reedbusiness.nl)

- **Distrifood (\*\*)**

Tel.: +31 (0) 314 349969

Fax: +31 (0) 314 349041

E-mail: [traffic.food@reedbusiness.nl](mailto:traffic.food@reedbusiness.nl)

URL: <http://www.distribufood.nl/> (disponible sólo en neerlandés)

- **Voeding Nu (\*\*)**

Editor: Keesing Noordervliet B.V.

Tel: +31 (0)30 635 85 51

Fax: +31 (0)30 635 85 00

URL: [www.voedingnu.nl](http://www.voedingnu.nl) / [www.noordervliet.nl](http://www.noordervliet.nl) (disponible sólo en neerlandés)

E-mail: [klantenservice@keesing.nl](mailto:klantenservice@keesing.nl)

- **Levensmiddelenkrant (\*\*)**

Editor: Ondernemers Pers Nederland B.V.

Tel: +31 (0)172 53 78 79

Fax: +31 (0)172 53 94 77

E-mail: [redactie@levensmiddelenkrant.com](mailto:redactie@levensmiddelenkrant.com)

- **Good Food (\*)**

Editor: Vipmedia Publishing & Services

Tel: +31 (0)76 530 17 13

Fax: +31 (0)76 514 45 31

URL: [www.vipmedia.nl](http://www.vipmedia.nl) (disponible sólo en neerlandés)

E-mail: [info@vipmedia.nl](mailto:info@vipmedia.nl)

- **Elsevier VoedingsmiddelenIndustrie (\*\*)**

Editor: Reed Business Information B.V.

Tel: +31 (0)4 34 99 11

Fax: +31 (0)4 34 92 10

URL: [www.reedbusiness.nl](http://www.reedbusiness.nl) (disponible sólo en neerlandés)

E-mail: [klantenservice@reedbusiness.nl](mailto:klantenservice@reedbusiness.nl)

- **Voedingsmiddelenjaarboek (\*\*)**

Editor: Keesing Noordervliet B.V.

Tel: +31 (0)30 635 85 85

Fax: +31 (0)30 635 85 00

URL: [www.noordervliet.nl](http://www.noordervliet.nl) (disponible solo en neerlandés)

E-mail: [klantenservice@keesing.nl](mailto:klantenservice@keesing.nl)

(\*): *Publicaciones dirigidas al público*

(\*\*): *Revistas profesionales*

#### 4. ASOCIACIONES

- **Productschap Zuivel (PZ)**

Asociación Interprofesional de Productos Lácteos

P.O. Box 755

2700 AT Zoetermeer

Tel.: +31 (0) 79 3681500

Fax: +31 (0) 79 3681949

URL: [www.prodzuivel.nl](http://www.prodzuivel.nl) (disponible en neerlandés y algunas informaciones se encuentran en inglés)

E-mail : [zuivel@pz.agro.nl](mailto:zuivel@pz.agro.nl)

- **Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)**

Organización Neerlandesa de Productos Lácteos

P.O. Box 165

2700 AD Zoetermeer

Tef: +31 (0) 79 3430300

Fax: +31 (0) 79 3430320

URL: [www.nzo.nl](http://www.nzo.nl) (disponible sólo en neerlandés)

- **Stichting Importeurs Buitenlandse Kaas (SIBK)**

Fundación de Importadores de Queso

P.O. Box 52

2410 AB Bodegraven

Tef: +31 (0) 172 630100

Fax: +31 (0) 172 614274

#### 5. OTRAS DIRECCIONES DE INTERÉS

- CBS (Oficina Central de Estadísticas de Países Bajos): <http://www.cbs.nl/> (disponible en neerlandés e inglés)
- CFCE ( Instituto Francés de comercio exterior): [www.ubifrance.fr](http://www.ubifrance.fr) (disponible sólo en francés)

- CIRVAL (Centro internacional de recursos para productos lácteos de oveja y cabra): [www.cirval.asso.fr](http://www.cirval.asso.fr) (disponible en francés e inglés)