

1. Mercado de quesos

Marion Rodríguez C.

Bioingeniera, Mag.
INIA Remehue

Ignacio Subiabre R.

Ingeniero en Alimentos, Mag.
Investigador INIA Remehue

1.1. El queso en el mundo

El queso es un alimento caracterizado por su diversidad y su gran significado cultural y gastronómico. Con una estimación de más de 400 a 1.000 variedades a nivel mundial, cada queso cuenta la historia de su origen, las técnicas de producción y las costumbres locales que lo moldean (Velcovská & Sadílek, 2015). Esta diversidad es el resultado de siglos de tradición quesera, reflejada en la riqueza de la herencia culinaria de diferentes culturas.

En Europa, la protección de los quesos mediante las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) son una práctica consolidada. Francia e Italia, con un 45 % del total de variedades protegidas, son líderes en el mercado, evidenciando su dedicación a la protección y promoción de su patrimonio quesero (Pappa *et al.*, 2023). La distribución de quesos con estas designaciones resalta la riqueza gastronómica europea, con Francia contribuyendo con un 23 % e Italia con un 22 %, seguidos por España y Grecia. Esta distribución geográfica no sólo enfatiza la diversidad de la producción de queso en Europa, sino que también resalta la importancia económica y cultural de estas designaciones para otros países europeos como Austria, Alemania, los Países Bajos, Portugal, Eslovaquia y el Reino Unido (Skubic *et al.*, 2018).

La Figura 1.1 del documento ilustra esta distribución y proporciona un análisis de cómo estas designaciones afectan las tendencias de importación y exportación, influenciando las decisiones de los consumidores y las estrategias de mercado (Rodríguez & Bars-Cortina, 2022). Las DOP e IGP no sólo aseguran la calidad y autenticidad de los quesos, sino que también juegan un papel crucial en las preferencias de consumo y en las prácticas comerciales, como se refleja en la demanda de productos con origen conocido y autenticidad garantizada (Topcu & Baran, 2017).

1.2. Importación de quesos del mundo a Chile

La dinámica del mercado de quesos en Chile refleja una realidad compleja y en constante cambio, influenciada por factores externos, preferencias de consumo y políticas de salud pública. La situación política en países como Rusia y los cambios en las dinámicas de compra de China han provocado un excedente de producción de queso en la Unión Europea, llevando a una comercialización de estos productos a precios reducidos en varios países, incluido Chile. Este fenómeno ha impactado directamente en el mercado chileno, donde los quesos Gouda, queso crema y Mozzarella dominan las importaciones (ODEPA, 2023).

Los productores de quesos de Nueva Zelanda, Argentina, Uruguay y Estados Unidos, enfrentándose a situaciones similares, han puesto a disposición del mercado chileno una gran cantidad de quesos a precios más bajos, alterando así la oferta y la demanda en el mercado local. Xue, Wang y Li (2022) exploran cómo la integración del mercado y la dinámica de precios bajo choques del mercado afectan los mercados internos y externos de exportación de quesos de la Unión Europea, lo que puede ofrecer una perspectiva útil para entender los cambios en el mercado chileno.

Las preferencias de los consumidores chilenos también están divididas según el nivel socioeconómico. Los segmentos con ingresos medios tienden a gastar más en quesos, con una preferencia por los untables entre los consumidores de mayores ingresos, mientras que los de ingresos más bajos prefieren el queso fresco. Esta segmentación refleja diferencias en el poder adquisitivo y patrones culturales de consumo, lo que se alinea con las observaciones de Alves *et al.* (2020) sobre la importancia del perfil de mercado y la aceptación sensorial en las decisiones de compra de queso.

La diversificación en la oferta de productos lácteos en Chile ha llevado a que los quesos tipo Gouda y Chanco, un producto nacional, sean predominantes. Sin embargo, se ha notado un crecimiento en la oferta de queso Mozzarella, impulsado por la expansión de pizzerías y comida rápida, así como un incremento en la disponibilidad de quesos finos importados, lo que indica un interés creciente por productos de mayor calidad y de origen específico (Mileriene *et al.*, 2022).

Desde una perspectiva económica y de salud pública, las importaciones de queso en Chile han registrado implicaciones significativas. A pesar de un crecimiento en volumen, el valor de estas importaciones ha experimentado una caída, lo que

sugiere una disminución en los precios unitarios. Las políticas, como la nueva regulación de etiquetado de alimentos implementada por el gobierno chileno en 2016, buscan mejorar la información al consumidor y asegurar una oferta saludable de alimentos, en un esfuerzo por fomentar hábitos alimentarios más beneficiosos para la salud (Papoutsis *et al.*, 2022), debiendo los quesos importados ser etiquetados acorde a esta normativa.

1.3. Situación nacional: la industria quesera en Chile

Chile se distingue en América Latina por su consumo per cápita de queso, que en 2017 fue el más alto de la región con 11,1 kg, superando a países como Argentina y Uruguay (Rivas *et al.*, 2019). El queso Chanco, en particular, que se remonta al año 1750, es una muestra de la identidad y el patrimonio quesero de Chile, y es reconocido por su calidad (Lacoste *et al.*, 2014).

Vargas-Bello-Pérez *et al.* (2014) identificaron que el precio, la marca y el origen son factores clave considerados por los consumidores chilenos antes de realizar una compra de queso. La producción de queso en Chile ha estado marcada por una apreciación creciente de los productos locales y de valor agregado. Los datos de los mencionados autores sugieren que el queso de leche de vaca es el tipo más consumido, seguido por los quesos de leche de cabra y una combinación de leches de vaca y cabra, y que el 35 % de los consumidores lo usan como ingrediente en sándwiches al menos tres veces por semana, demostrando la preferencia por su uso en la alimentación cotidiana.

La producción de queso en Chile ha estado marcada por una apreciación creciente de los productos locales y de valor agregado. A pesar de no existir una tradición de consumo de queso de oveja como ocurre en Europa, Chile ha experimentado un cambio en las demandas y expectativas de los consumidores, quienes buscan una mayor calidad y una gama más amplia de variedades de queso. Este cambio refleja el potencial de expansión para más productos en el mercado chileno, especialmente aquellos que cuentan con Denominación de Origen (Rivas *et al.*, 2019). El aumento de la demanda de queso en Chile ha llevado a un incremento en la producción de quesos, lo que representa una oportunidad para desarrollar nuevos mercados, incluyendo los elaborados con leche de pequeños rumiantes.

Las tendencias actuales indican una industria quesera chilena dinámica, que no

sólo debe considerar las preferencias y comportamientos de los consumidores, sino también la eficiencia técnica y la capacidad para adaptarse a los desarrollos del mercado y las exportaciones (Lakner *et al.*, 2017).

1.4. Cambio en los patrones de consumo

El cambio en los patrones de consumo de queso en Chile refleja una mayor conciencia sobre la salud y el bienestar de los consumidores, lo que ha tenido un impacto significativo en la industria quesera. La Figura 1.2 del documento proporciona datos cruciales que ayudan a entender este cambio. Se observa que mayoritariamente el queso es el producto lácteo más importado, donde destacan los quesos Gouda y Frescos. El Gouda se destina principalmente a laminado, mientras que los frescos de coagulación ácida, que llamaremos suaves o blandos, de acuerdo a la clasificación del Cuadro 1.1 son de consumo directo o incluidos en ensaladas u otras preparaciones. Estos quesos tienen un menor contenido graso y alto contenido proteico, que suelen ser consumidos por personas con hábitos saludables de alimentación.

Esta tendencia hacia opciones más saludables también ha influido en la demanda de quesos importados y especializados. Los consumidores chilenos están cada vez más interesados en quesos artesanos y orgánicos, lo que ha abierto oportunidades para importadores y productores locales que buscan diversificar sus productos. Además, el creciente interés en la gastronomía y la cultura culinaria ha llevado a un mayor aprecio por quesos de origen específico y con características sensoriales únicas.

Sin embargo, este cambio en los patrones de consumo también presenta desafíos para la industria quesera local. Los productores deben equilibrar la necesidad de mantener las tradiciones queseras con la innovación y adaptación a las nuevas preferencias de los consumidores. Además, la competencia con los quesos importados requiere una constante mejora en la calidad y la diferenciación de los productos.

1.5. Principales características de los quesos producidos en Chile

En Chile se produce una diversidad relativamente alta de productos lácteos

artesanales, en especial quesos. El queso Chanco, un queso cocido y madurado, es uno de los productos típicos de la industria popular chilena, cuya producción se remonta a los siglos XVIII y XIX entre los ríos Maule y Toltén (Salazar, 2016). Este queso es reconocido por su textura semi-dura y sabor ligeramente ácido, cualidades que lo han hecho merecedor de un lugar destacado en la mesa chilena.

La producción de queso en Chile no se limita solo al Chanco, sino que existe una amplia gama de quesos artesanales que reflejan las características únicas de las diferentes regiones del país. La calidad de los quesos artesanales chilenos se ve influenciada por el entorno de producción, donde factores como la higiene y la técnica de procesamiento son críticos para garantizar un producto seguro y de alta calidad (Barría *et al.*, 2020).

Los quesos artesanales chilenos se caracterizan por la elaboración en pequeñas queseras o salas de proceso, manufacturados por los mismos miembros de la familia y con una mínima presencia de empleados y equipamiento industrial (Tereucán-Angulo *et al.*, 2023). Estas prácticas han incorporado elementos de la cultura y el entorno en el que se realiza la actividad, lo que contribuye a la identidad y autenticidad del producto final.

Además, los quesos chilenos están ganando reconocimiento por sus atributos nutricionales y sensoriales. Un estudio de Leiva (2012) mostró que las propiedades sensoriales de la textura del queso Chanco, como la elasticidad, la firmeza y la cohesividad, son cruciales para la percepción de calidad por parte de los consumidores. Esto demuestra la importancia de las características sensoriales en el desarrollo de productos lácteos y en el control de calidad.

En términos de composición, los quesos chilenos tienden a tener un alto contenido de grasa y proteína, lo que los hace especialmente adecuados para diferentes usos culinarios, desde el consumo directo hasta su inclusión en platos cocinados (Vargas-Bello-Pérez *et al.*, 2015). La composición de ácidos grasos y la textura del queso pueden verse afectadas por la dieta de la especie que produce la leche; por ejemplo, existen estudios que indican que la inclusión de aceites vegetales en la dieta de vacas lecheras puede mejorar el perfil de ácidos grasos del queso sin alterar sus características sensoriales (Vargas-Bello-Pérez *et al.*, 2015).

QUESOS PDO Y PGI EN EUROPA

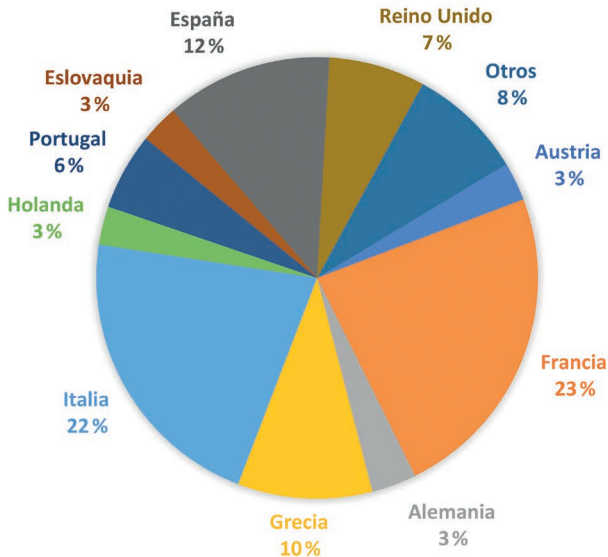


Figura 1.1. Quesos con Denominación de Origen e Identificación Geográfica Protegida en Europa. Adaptado de McSweeney *et al.* (2017).

IMPORTACIONES DE PRODUCTOS LÁCTEOS (TONELADAS)

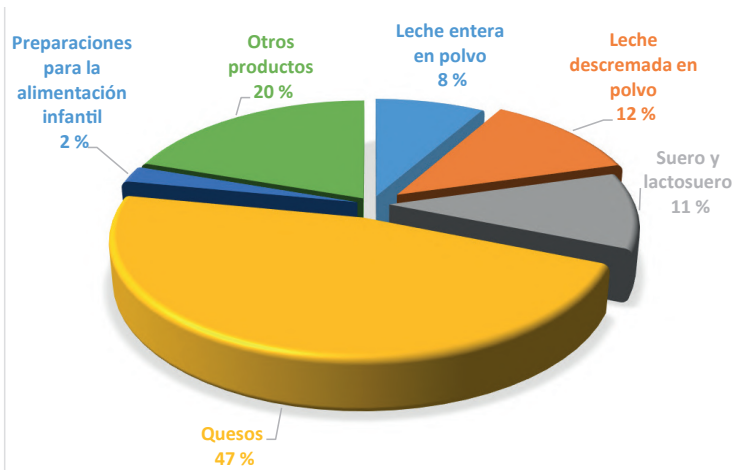


Figura 1.2. Importaciones de productos lácteos (toneladas). Adaptado de ODEPA, 2020.

En relación a la variedad de quesos importados, de acuerdo a la Figura 1.2 se puede apreciar que mayoritariamente se importan quesos tipo Gouda (45 %) y Frescos (36 %), seguido de otras variedades (15 %) que incluyen los rallados en polvo, y en menor porcentaje los quesos maduros (4 %) donde destacan las variedades Cheddar, Parmesano, Edam y de Pasta azul.

Cuadro 1.1. Clasificación de variedades de quesos de acuerdo a su textura y contenido de humedad.

Tipo	Humedad	Variedades	Características	Maduración
Muy duro	> 25 (%)	Parmesano, Grana Padano (Italia)	Pasta dura prensada, sin presencia de ojos mecánicos.	12 a 24 meses
		Edam, Gouda (Holanda)	Pasta dura y cuajada lavada con presencia de ojos mecánicos.	> 12 meses
Duro	25-36 (%)	Emmental, Gruyere (Suiza)	Pasta prensada y cocida, con presencia de ojos mecánicos.	3 a 12 meses
		Cheddar, Cheshire (Inglaterra)	Pasta dura prensada y cocida, sin presencia de ojos mecánicos.	3 a 12 meses
Semiduro / semiblando	36-40 (%)	Taleggio, Quartirola (Italia)	Pasta cocida con presencia de hongos en la corteza.	1 a 3 meses
		Chanco (Chile)	Pasta prensada y cocida con presencia irregular de ojos mecánicos.	< 1 mes
Suave / blando	> 40 (%)	Brie, Coulommiers, Camembert (Francia)	Pasta blanda, corteza blanca cubierta de moho, sin prensar.	1 a 2 meses
		Ricotta, Mascarpone (Italia)	Pasta blanda cocida de coagulación ácida, sin presencia de ojos mecánicos.	1 a 5 días

Adaptado de McSweeney *et al.*, 2004.

1.6. Referencias

Alves, R. do N., Lima, T. L. S., Cavalcanti, M., & Gonçalves, M. C. (2020). [Cheese Coalho goat condimented with marmeleiro shelf-life study, market profile and sensory acceptance.

Barría, C., Singer, R., Bueno, I., Estrada, E. M., Rivera, D., Ulloa, S., Fernández, J., Mardones, F., & Moreno-Switt, A. I. (2020). [Tracing *Listeria monocytogenes* contamination in artisanal cheese to the processing environments in cheese producers in southern Chile] (<https://www.semanticscholar.org/paper/a2269ad7a674b28a233b34816f0fda56c551d8c4>).

- Lacoste, P., Jiménez, D., & Soto, N. (2014). [Genesis and identity of Chanco cheese (Chile 1750–1860). A contribution to studies on Appellations of Origin in Latin America] (<https://www.semanticscholar.org/paper/7f8b26d626aafd7d41077e9ba5ce88091a56572a>). *Ciencia E Investigación Agraria*.
- Lakner, S., Brenes-Muñoz, T., & Brümmer, B. (2017). [Technical Efficiency in Chilean Agribusiness Industry: A Metafrontier Approach] (<https://www.semanticscholar.org/paper/77fef0aa65479a47c87c2662dbf472d537bc31eb>). *Agribusiness*.
- Leiva, V. J. (2012). Chemical and structural relationship on Chanco cheese texture.
- Pappa, E., Kondyli, E., Pappas, A., Giamouri, E., Sarri, A., Mavrommatis, A., Georgiou, C. (2023). [Compositional Differences of Greek Cheeses of Limited Production] (<https://www.semanticscholar.org/paper/45c6bde609711e761b5f88a235ec83e246ea5503>). *Foods*.
- Rivas, M. C. B., Riocerezo, C. P., Vara, I. A. D., Gonzalez-Ronquillo, M., & Schilling, S. (2019). [Production, Processing, Commercialization and Analysis of Customer Preferences of Sheep Cheese in Chile] (<https://www.semanticscholar.org/paper/dbb6accf52a62b7f56f4f56d0d9407068dadd361>). *Milk Production, Processing and Marketing*.
- Rodríguez, A., & Bars-Cortina, D. (2022). [Presence of Certain Foodborne Pathogens in Traditional Balearic Islands' Meat, Pastry, and Cheese].
- Salazar, P. (2016). [El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)](<https://www.semanticscholar.org/paper/179dc6a58e8c383a9c577c64612851aab2e6908e>).
- Skubic, M. K., Erjavec, K., & Klopčič, M. (2018). [Consumer preferences regarding national and EU quality labels for cheese, ham and honey] (<https://www.semanticscholar.org/paper/e1d1e9614d62ede8400e6efb2fb91f2bf640d5b2>). *British Food Journal*.
- Tereucán-Angulo, J., Barría, L. T., Ferrari, C. B., Aravena, S. V., González, S. C., & Chepo, M. M. (2023). The Artisanal Cheese Factory in the Context of the Araucanía Region – Chile.

- Topcu, Y., & Baran, D. (2017). [Marketing Tactic and Strategies Based on Consumption Preferences of Erzurum Civil Cheese with PGI] (<https://www.semanticscholar.org/paper/1e69f232014ec0a42eb9653a26a57914cfd27090>). Journal of the Institute of Science and Technology.
- Vargas-Bello-Pérez, E., Aguilar, C., Toro-Mujica, P., Vera, R., Cerda, M., & Briones, I. (2014). [Characterization of cheese consumers in Santiago Province, Chile] (<https://www.semanticscholar.org/paper/53876192ac8dc0b8dc8def74bba67c8cd1b9b565>). Ciencia E Investigacion Agraria.
- Vargas-Bello-Pérez, E., Fehrmann-Cartes, K., Iñiguez-González, G., Toro-Mujica, P., & Garnsworthy, P. (2015). Short communication: Chemical composition, fatty acid composition, and sensory characteristics of Chanco cheese from dairy cows supplemented with soybean and hydrogenated vegetable oils.
- Velčvská, Š., & Sadílek, T. (2015). [Certification of cheeses and cheese products origin by EU countries] (<https://www.semanticscholar.org/paper/1346153c0b682c4233b66775a2a80e68b0793670>). British Food Journal.
- Weber, S. A., Salamon, P., & Hansen, H. (2012). [Volatile world market prices for dairy products - how do they affect domestic price formation: The German cheese market] (<https://www.semanticscholar.org/paper/0957daf994d738b8b5a86df810d10ac3d6f6d415>).
- Xue, H., Wang, L., & Li, C. (2022). [Market Integration and Price Dynamics under Market Shocks in European Union Internal and External Cheese Export Markets] (<https://www.semanticscholar.org/paper/81bb2ddc72c68005c88434a38c59111a8601a4b6>). Foods.