





1. FENIL, FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

DOSIER DE PRENSA

# 1. **FENIL**FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS



La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL) es una **organización sin ánimo de lucro cuyo cometido es la defensa de los intereses del sector industrial lácteo en España**. Está integrada por más de 60 empresas del sector lácteo que representan a más del 95% de la producción nacional. FeNIL fue constituida el 28 de noviembre de 1977 como una organización profesional de empresarios representativos del sector industrial lácteo español.

FeNIL se organiza internamente a través de las cuatro asociaciones industriales federadas siendo el órgano supremo de gobierno la Asamblea General que reúne a las más de 60 empresas adheridas a la federación.

Dentro de sus órganos internos de funcionamiento y para aumentar la rapidez en la toma de decisiones y agilizar el trabajo diario, FeNIL está conformada por:

- La Comisión Directiva: es el órgano ejecutivo de gobierno, administración y dirección.
- La Dirección General: encargada de la gestión operativa y de la ejecución de los acuerdos y asuntos de la federación, siempre dependiente de la Comisión Directiva.
- Los comités, las comisiones y los grupos de trabajo tratan y deliberan sobre los temas de interés de todos los asociados.

### 1.2 Misión

Los objetivos de FeNIL son representar al sector de la industria láctea española, defender los intereses comunes y promover el consumo de la leche y de los productos lácteos. Así como comunicar sus beneficios y su gran variedad de productos, reforzando la idea de que los lácteos son buenos para la salud.

### 1.3 Competencias

FeNIL garantiza con su presencia institucional la defensa de los intereses de la industria láctea española. Además, es miembro de los organismos y foros nacionales e internacionales relacionados tanto con la industria agroalimentaria como con las instituciones internacionales lácteas, en los que salvaguarda los intereses del sector industrial lácteo español.

Para llevar a cabo su labor de defensa de los intereses de la industria láctea en España, FeNIL colabora con instituciones públicas como el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; el Ministerio De Economía y Competitividad, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y otros organismos de las distintas administraciones centrales y autonómicas.



### 1.4 Asociaciones

FeNIL está subdividida internamente en cuatro asociaciones de empresas:

- Asociación Nacional de Industriales de Leche Líquida y Derivados Lácteos de Larga Duración.
- Asociación Nacional de Fabricantes de Leches Concentradas, en Polvo y Mantequilla.
- Asociación Nacional de Fabricantes de Quesos.
- Asociación Española de Fabricantes de Yogur y Postres Lácteos Frescos.

Esta organización interna permite a FeNIL ofrecer unos servicios más eficaces a todas las asociaciones que la conforman y dar respuesta a las necesidades de cada una de ellas, teniendo en cuenta la actividad que desarrolla dentro de un sector tan amplio como es la producción industrial de leche y sus derivados.

ORGANIZACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO CUYO COMETIDO ES LA DEFENSA DE LOS INTERESES DEL SECTOR INDUSTRIAL LÁCTEO EN ESPAÑA





2. HISTORIA DE LA LECHE Y LOS DERIVADOS LÁCTEOS

DOSIER DE PRENSA

# 2. **HISTORIA**DE LA LECHE Y LOS DERIVADOS LÁCTEOS

El consumo de la leche y los productos lácteos se remonta a hace más de 11.000 años con la aparición de la ganadería en la historia de la humanidad. En el Mesolítico, el hombre pasó de cazar y recolectar exclusivamente a dedicarse al cultivo agrícola y a la cría de ganado. Con el nacimiento de la ganadería se descubrió el ordeño y, a partir de aquel momento, la leche de vaca, cabra y oveja han sido consideradas el alimento por excelencia, *la fuente de la fortaleza y de la vida*.

### 2.1 Leche

En numerosas culturas, la leche ha sido sinónimo de salud, riqueza, fecundidad y pureza. Ya en la mitología griega, Hipócrates habla de los efectos medicinales de la misma. En la Biblia se describe la tierra prometida como un lugar "rebosante de leche y miel". Los primeros escritos sobre la utilización de la leche como alimento proceden de Sumeria y Babilonia. Con la coagulación de este producto a través de la exposición al sol, surge en esta época el queso. Para más detalle, los habitantes de la antigua región de Canaán, situada en Asia Occidental, medían la fortuna de un propietario en función de la cantidad de leche producida por sus rebaños.

Si bien en la Edad Media el consumo de leche se concentraba en el mundo rural, en el siglo XIX se produjo un gran hito para este alimento con la llegada de la pasteurización, gracias a los progresos de la ciencia y la tecnología de esta época. A partir de ahí, el hombre aprendió a transformar la leche, tanto para conservarla durante más tiempo como para variar sus formas de consumo. Ya en el siglo XX la leche se convierte en la materia prima de una importante industria, antecesora del sector lácteo de nuestros días, y se pone al alcance de los consumidores de forma fácil, segura y económica. De este modo, ha ido apareciendo la extensa variedad de productos lácteos de los que hoy en día disponemos.

### 2.2 Nata

Durante mucho tiempo, la nata solo se utilizó para elaborar mantequilla. Pero a partir del siglo XVII, los cocineros, jefes de cocinas reales y nobles comenzaron a interesarse por ella. Empezó entonces a ser apreciada en la cocina, por su untuosidad y ligereza. Tradicionalmente, la nata se recogía tras la cocción cuando esta se separaba de la leche, pero en 1879 la invención de la desnatadora centrífuga permitió obtener grandes cantidades de nata de una forma mucho más cómoda.

A lo largo del siglo XX, la nata se ha ido convirtiendo en el ingrediente básico de algunas cocinas regionales, formando parte de muchos de sus platos emblemáticos. La crema o nata simboliza lo mejor de la leche, la excelencia y lo más selecto. De ahí surgen expresiones como "la crème de la crème" o "la flor y nata".



LA CREMA O

LO MEJOR DE

LA LECHE, LA

**EXCELENCIA** 

NATA SIMBOLIZA

### 2.3 Queso

El queso es una de las formas más antiguas que se conocen para conservar la leche. Es un alimento sabroso y variado con una gran tradición en todas las culturas. Su descubrimiento es contemporáneo a la domesticación del ganado, concretamente cuando el hombre primitivo observó que la

leche guardada en los recipientes se coagulaba rápidamente y era comestible.

De hecho, uno de los hallazgos arqueológicos más importantes en la historia de los derivados lácteos es el Friso de la Lechería, un friso sumerio de 5.000 años de antigüedad conservado actualmente en el Museo Nacional de Irak en Bagdad y que representa las distintas etapas del ordeño y cuajado de la leche.

El queso se popularizó en la época grecorromana. Durante la época del Impe-

rio Romano se extendió su fabricación a todos los territorios conquistados. Y en la Edad Media, hacia el siglo X, los monjes produjeron diferentes variedades de queso en los monasterios de Europa. El pastoreo, la trashumancia y el peregrinaje durante esta época ayudaron a dar a conocer los diferentes tipos de quesos por toda la Península. Cabe destacar que el queso era uno de los principales alimentos que consumían los peregrinos durante el Camino de Santiago como fuente de energía para su periplo.

Más adelante comenzó la producción a gran escala de queso de la mano de la Revolución Industrial, pero sin perder el componente tradicional en su elaboración. Además, los descubrimientos de Pasteur sobre la fermentación facilitaron los procesos de transformación de la leche en queso.

## 2.4 Yogures y leches fermentadas

Una gran proporción de las leches fermentadas consumidas hoy en día parece tener su origen en los pueblos nómadas ganaderos de Asia. La creación del yogur se sitúa en Turquía, aunque también hay quien la ubica en los Balcanes, Bulgaria o en Asia Central.

Los pueblos nómadas transporta-

ban la leche fresca que obtenían de los animales en sacos, generalmente, de piel de cabra. El calor y el contacto de la leche con la piel de cabra propiciaban la multiplicación de las bacterias lácticas que fermentaban la leche y así, se convertía en una masa semisólida.

En el siglo II Galeno destacó el efecto beneficioso de la leche fermentada para los problemas de estómago, pero es a comienzos del siglo XX cuando el yogur comienza a formar parte de los hábitos alimentarios de la población







# LOS PRODUCTOS LÁCTEOS SE REMONTAN A HACE MÁS **DE 11.000 AÑOS**



general. Así, por ejemplo, la Premio Nobel Elie Metchnikoff demostró en 1908 los beneficios de las bacterias del yogur sobre las diarreas de los lactantes.

En 1917, la producción de yogur llega a España de la mano de Isaac Carasso. Producía yogur en Barcelona siguiendo los procesos industriales y este se vendía exclusivamente en farmacias. En los años 50 el yogur empezó a distribuirse en lecherías y, posteriormente, en tiendas de alimentación como en la actualidad.

### 2.5 Mantequilla

La mantequilla se empezó a elaborar años más tarde que las leches fermentadas o la nata. Se tiene conocimiento de la elaboración de la mantequilla en los pueblos ganaderos desde el año 3.500 a.C. Estos pueblos la obtenían al batir la nata en el interior de recipientes elaborados con pieles de animales. Posiblemente, la mantequilla se descubrió accidentalmente cuando, al realizar un excesivo batido de la nata, se obtuvo otro producto con características similares y a la vez diferentes.

Este producto era muy valorado por determinadas culturas como mongoles, celtas o vikingos, que transmitían su gusto por la mantequilla allí donde asentaban su ganadería. A partir del siglo XIV, su uso se extendió desde Normandía y el valle del Loira hasta Suiza y los Países Bajos. Durante los siglos XVI y XVII, las principales zonas europeas productoras de mantequilla fueron los

Alpes, el norte de Francia, los Países Bajos, Inglaterra e Islandia. Más tarde, las poblaciones europeas instaladas en América, Australia y África también transmitieron los hábitos de consumo de materias grasas de sus países de origen e hicieron extensible su consumo a los pobladores de estos continentes.

Al igual que ocurrió con todos los derivados de la leche, la elaboración de la mantequilla fue artesanal hasta la época de la Revolución Industrial. Fue en 1879 gracias a las primeras desnatadoras centrifugadoras cuando se facilitó su elaboración, tanto para acelerar su preparación como para asegurar su conservación posterior. El desarrollo del ferrocarril contribuyó en gran medida a extender su consumo.

La leche y los productos lácteos son alimentos que el ser humano ha consumido desde hace milenios. La disponibilidad y la distribución de los mismos responden a una mezcla entre el arte tradicional, la aplicación de la ciencia y las tecnologías modernas. El consumo tan extendido de los productos lácteos no habría podido tener lugar sin un desarrollo tecnológico y social que, sin duda, ha estado presente en todo momento.

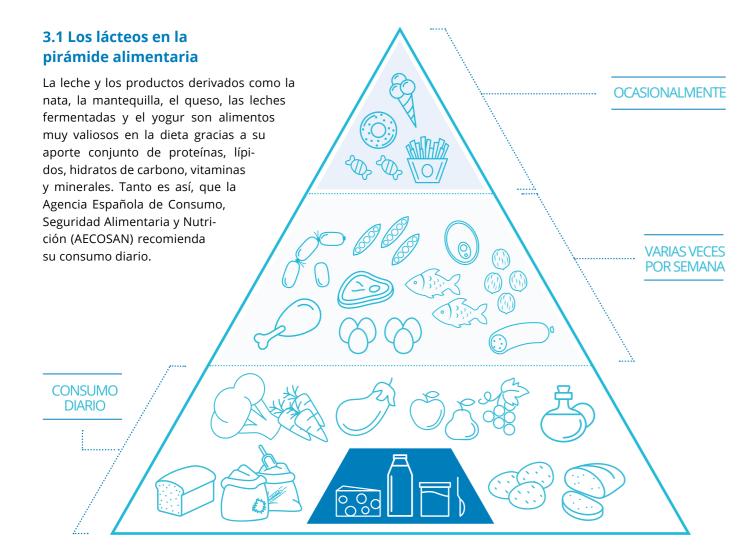
Hoy en día, la leche y sus derivados deben formar parte de todas las dietas variadas y saludables. Además, su gran valor nutricional hace de los lácteos un alimento difícil de sustituir.



3. LA LECHE Y LOS DERIVADOS LÁCTEOS EN LA ALIMENTACIÓN

DOSIER DE PRENSA

# 3. LA LECHEY LOS DERIVADOS LÁCTEOS EN LA ALIMENTACIÓN





## 3.2 Valor nutricional y propiedades saludables

La leche y los productos derivados lácteos constituyen uno de los pilares básicos de la alimentación. Presentan una amplia gama de nutrientes con un balance positivo de elementos esenciales como las grasas saludables, las proteínas y los carbohidratos. Además, son alimentos ricos en calcio y vitaminas de fácil asimilación.

Los productos lácteos son alimentos muy completos que aportan los nutrientes esenciales para el día a día de las personas y para el desarrollo de niños y adolescentes. Por ello, están recomendados a todas las edades, especialmente en niños, adolescentes y ancianos.

### 3.2.1 Leche

La leche contiene proteínas, lípidos, hidratos de carbono, vitaminas y minerales esenciales para el día a día. Estos nutrientes que aportan hacen de la leche y de los productos lácteos, insustituibles.

### **Proteínas**

Contiene proteínas de alta calidad entre las que distinguimos dos grandes grupos: las caseínas, presentes en la fase coloidal, y las seroproteínas, presentes en la fase soluble. En la cadena polipeptídica de ambas proteínas se encuentran péptidos bioactivos que se liberan en la digestión gastrointestinal y también, en el procesado de productos como las leches fermentadas y los quesos.

Igualmente, la leche contiene proteínas minoritarias entre las que cabe destacar la lactoferrina (0,2 g/l), que tiene alta afinidad fisiológica por el hierro, y las inmunoglobulinas (0,7 g/l), que son clave en la modulación de la inmunidad. A estas hay que añadir las lisozimas que tienen una función enzimática de hidrólisis de polisacáridos de las paredes celulares de las bacterias.

Se ha demostrado que las seroproteínas lácteas, de forma aislada o junto con péptidos bioactivos, pueden contribuir a la regulación del peso corporal. El motivo principal es que proveen señales de saciedad que afectan a la regulación de la ingesta de alimentos y que se toman las proteínas de la leche como referencia frente a las proteínas que provengan de otras fuentes alimenticias.

### Lípidos

Los lípidos que forman parte de la leche cumplen funciones de vital importancia para el organismo: favorecen la formación de las membranas celulares y el transporte de las vitaminas liposolubles A, D, E y K, además de facilitar su asimilación.

Los lípidos de la leche son también una importante fuente de ácidos grasos saturados (AGS) y de ácidos grasos insaturados. Dentro de los AGS cabe diferenciar entre los AGS de cadena larga, que representan el 55% de todos ellos, y los AGS de cadena corta y media, que constituyen el 12-15%. El 25% restante corresponde a los ácidos grasos insaturados.





La función principal de los ácidos grasos es ser fuente de energía para el organismo y contribuir a la absorción de las vitaminas liposolubles A, D, E, K y de los carotenoides.

La presencia de grasas en la leche y en los lácteos varía según el producto y el proceso de obtención del mismo. Dependiendo de su contenido graso distinguimos entre: leche entera, con un contenido natural de grasa igual o mayor al 3,5%; semidesnatada, con un contenido entre el 1,5 y el 1,8% de materia grasa; y la leche desnatada, con menos del 0,3% de grasa.

### Hidratos de carbono

El predominante en la leche es la lactosa. Se trata de un disacárido compuesto de glucosa y galactosa que es responsable de hasta un 25% de la energía total que aporta la leche.

Debido al proceso de fermentación necesario para la obtención de algunos productos lácteos, el rango de presencia de la lactosa puede variar. Por lo que la concentración de este disacárido disminuye en productos tales como los quesos o los yogures frente a la leche.

### **Vitaminas**

Las vitaminas son micronutrientes necesarios para el metabolismo, puesto que nuestras células son incapaces de producirlas por sí mismas. Las vitaminas las podemos diferenciar en hidrosolubles (B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9 y B12), que se disuelven en agua, y las liposolubles (A, D, E y K), que se disuelven en grasas.

Durante el desnatado se pierden parte de las grasas y, por lo tanto, de las vitaminas liposolubles presentes en la leche y en los derivados lácteos. Por ello, se añade vitamina D y A para que la leche mantenga sus cualidades nutritivas originales. Asimismo, cuando la leche se somete a procesos de evaporación o concentración pierde vitaminas hidrosolubles.

Con todo, la leche continúa siendo una fuente esencial de vitaminas y el consumo diario recomendado de leche y sus derivados lácteos llega a cubrir aproximadamente el 80% de la cantidad diaria recomendada (CDR) de vitamina B2.

### Minerales

Los productos lácteos son también una fuente indispensable de minerales. Los minerales son los elementos principales que constituyen los huesos y los dientes y forman parte de las enzimas y las hormonas. Los minerales no pueden ser producidos por el organismo por lo que debemos prever una dieta rica en este aporte tan esencial para el cuerpo.

Dentro de los minerales presentes en la leche diferenciamos entre los macrominerales (calcio, fósforo, magnesio, potasio, sodio y cloro), necesarios en grandes cantidades, y los microminerales (hierro, zinc, yodo, manganeso, flúor, selenio, cobalto, cobre y cromo), necesarios en menor cantidad.

La leche y los productos lácteos suponen un gran aporte de calcio, representando el 65-75% de la CDR de calcio, y también son fuente de potasio, magnesio, zinc y fósforo.

### 3.2.2 La nata

La nata es la materia grasa concentrada de la leche y contiene 2/3 de la proteína de la leche y la mitad de lactosa en una pequeña proporción de agua. Dentro de su aporte vitamínico destaca la vitamina A, que supera en una proporción de seis veces a la presente en la leche entera, y la vitamina D, aunque en menor proporción. Su contenido en calcio es también menor al de la leche.

La nata se clasifica en tres grandes grupos: doble nata con un contenido graso menor al 50%, nata cuyo contenido graso se sitúa entre el 30 y el 50% y la nata ligera, con una proporción de grasas comprendida entre el 12 y el 30%.

### 3.2.3 La mantequilla

La mantequilla es rica en vitaminas liposolubles, sobre todo en las vitaminas A y D. Además, está especialmente indicada para aquellas personas que necesitan mayor aporte energético y calórico como los deportistas, las personas con problemas de raquitismo y aquellas que realizan un trabajo físico intenso.

## 3.2.4 El yogur, las leches fermentadas y el queso

Las leches fermentadas, entre las que se encuentran el yogur o el queso, destacan por tener una mayor digestibilidad que la leche, al encontrarse lactasa, proteína causante de la intolerancia a la leche, sintetizada. Estos tipos de derivados lácteos son ricos en vitaminas del grupo A y B y contiene minerales que el cuerpo no puede producir por sí mismo como el calcio, el magnesio y el fósforo.

Además, los yogures y las leches fermentadas son productos probióticos que contienen numerosas bacterias beneficiosas para nuestra flora intestinal que nos ayudan a eliminar las toxinas del cuerpo y favorecen la producción de ciertas células del sistema inmunitario. Entre los beneficios del queso destaca su gran aporte proteínico y su capacidad de reducir las posibilidades de sufrir caries al elevar el pH de la boca.



4. CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA DE LÁCTEOS **DOSIER DE PRENSA** 

# 4. CANTIDAD DIARIA **RECOMENDADA** DE LÁCTEOS

La cantidad diaria recomendada (CDR) de lácteos resulta primordial para una correcta alimentación y para ayudar a las personas en su día a día. Los lácteos están recomendados en todas las edades, pero especialmente en niños, en adolescentes, en deportistas, en mujeres embarazadas o en periodo de lactancia y en ancianos.

### 4.1 Los lácteos en la edad adulta

El consumo diario recomendado de lácteos de una persona adulta es de **2-4 raciones diarias** de leche y sus derivados. Este consumo diario tiene múltiples beneficios ligados a los nutrientes que aportan la leche y los derivados lácteos.

Los productos lácteos reducen la presión arterial en las personas con tendencia a la hipertensión gracias a los aportes de calcio y de vitamina D de la leche. Así lo demuestra un estudio de la Universidad de Navarra, en el que se observó una reducción del riesgo de nuevos casos de hipertensión de hasta un 54% en adultos con alto consumo de lácteos desnatados.

Además, los lácteos contribuyen a mantener los niveles adecuados de colesterol gracias al ácido linoleico, consiguiendo una disminución de hasta el 5% de los niveles de colesterol con la ingesta de productos desnatados o parcialmente desnatados.

Estos alimentos también mejoran la densidad mineral ósea y reducen el riesgo de fracturas y de osteoporosis en la tercera edad.

### 4.2 Los lácteos en la infancia

Los productos lácteos están especialmente indicados para el desarrollo infantil y el crecimiento de niños y adolescentes. Por ello, se recomienda una ingesta de 2-3 raciones diarias pasados los primeros años de vida, aumentando a 3-5 raciones durante la fase de rápido crecimiento de la adolescencia. Este consumo diario tiene múltiples beneficios debido al aporte cálcico de la

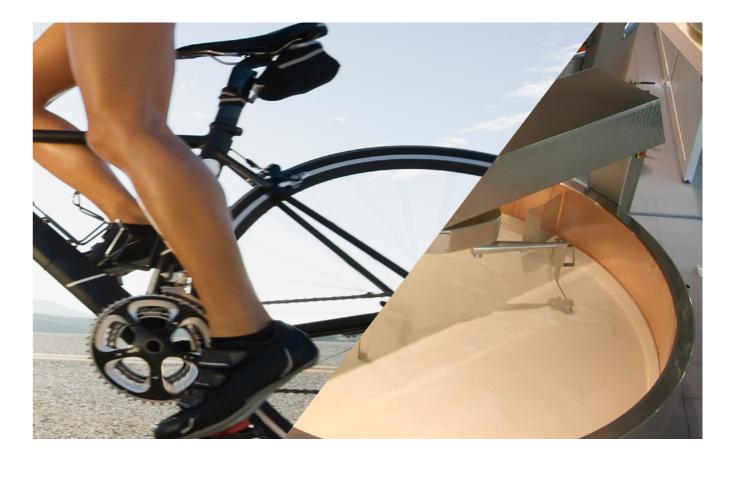
El calcio durante la infancia y la adolescencia contribuye al correcto crecimiento y desarrollo de los huesos. Para conseguir una masa ósea adecuada se estima necesario el consumo de 1300 mg/día de calcio desde los 10 hasta los 19 años (que se consiguen con 3-5 raciones de lácteos al día).

El consumo de lácteos durante la infancia, y el aporte de calcio ligado a la leche y sus derivados, ayuda a disminuir el riesgo de obesidad durante la adolescencia y también durante la vida adulta.

### 4.3 Los lácteos en la vejez

La leche y sus productos derivados de la misma tienen una gran variedad de nutrientes que resultan fundamentales para las personas mayores de 60 años. Por este motivo, se aconseja el consumo de 2-3 raciones diarias para los varones y de 3-4 para las mujeres.

Las propiedades de los lácteos, especialmente beneficiosas para las personas mayores, son las proteínas séricas



**EL CALCIO** 

**DURANTE LA** 

**CONTRIBUYE** 

**AL CORRECTO** 

LOS HUESOS

**CRECIMIENTO Y** 

**DESARROLLO DE** 

INFANCIA Y LA

**ADOLESCENCIA** 

que contribuyen a aumentar la masa muscular y, por tanto, la capacidad funcional del cuerpo. Los lácteos, además, aportan el 60-75% del calcio total recomendado en una dieta sana y equilibrada, disminuyendo así la pérdida de calcio de los huesos.

Otros beneficios del consumo de lácteos durante la vejez son la reducción de los niveles de presión arterial, uno de los factores de riesgo más importantes de la enfermedad cardiovascular, y la regulación de los

niveles de colesterol en sangre.

## embarazo y la lactancia

El consumo de lácteos en las embarazadas y durante la lactancia suple las necesidades adicionales de calcio y minerales tanto de la madre como del feto. Durante esta etapa se recomienda el consumo diario de 1.200 mg/día,

Las mujeres embarazadas necesitan un aporte extra de energía de aproximadamente 500 kcal/día y una alta ingesta de líquidos. Además, la leche tiene un alto contenido en vitamina D, que contribuye a la absorción del calcio del que la leche es fuente principal.

### 4.5 Los lácteos para deportistas

Tanto la leche como sus productos derivados suponen un complemento imprescindible en la dieta de los deportistas debido al aporte adicional de calcio, vitaminas y energía que necesita este sector de la población. El consumo diario recomendado en deportistas es de 3-4 raciones diarias.

El consumo de lácteos tras el ejercicio favorece la rehidratación y aporta los minerales y las sales que se pierden

> durante la actividad física. Además, el alto contenido de proteínas ayuda al incremento de la masa muscular y reduce el riesgo de daños en las fibras musculares.

> En cuanto al aporte vitamínico, la concentración de B12 contribuye a la formación de glóbulos rojos que intervienen en los procesos de transporte de oxígeno, fundamental para los deportes de fondo.

# 4.4 Los lácteos durante el

3-4 raciones diarias.





5. CONSUMO NACIONAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS

DOSIER DE PRENSA

# 5. **CONSUMO**NACIONAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS

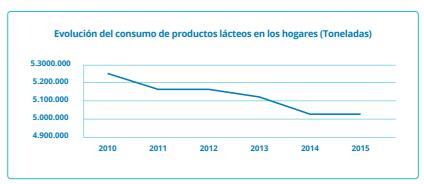
El sector lácteo español se enfrenta al gran reto de contrarrestar el descenso continuado del consumo de productos lácteos en nuestro país.

### 5.1 Aumentar el consumo de lácteos, un reto para el sector

Las últimas encuestas de Consumo en los Hogares del MAGRAMA muestran una caída continuada en nuestro país del consumo de lácteos. **Revertir esta tendencia es uno de los principales retos del sector en su conjunto a corto y medio plazo.** 

Consumo de productos lácteos en los hogares			
Año	Toneladas		
2010	5.245.971		
2011	5.169.108		
2012	5.166.172		
2013	5.128.203		
2014	5.018.876		
2015	5.019.754		

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)



Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)

### 5.2 Consumo de lácteos en los hogares

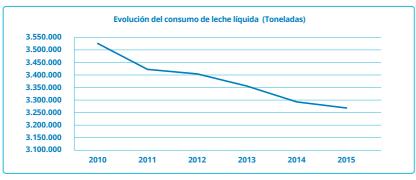
Las 3 categorías de **productos lácteos más relevantes** son la leche líquida, el yogur y las leches fermentadas y el queso. Todas ellas han sufrido un **descenso** tanto en términos de volumen como en consumo per cápita durante los últimos 5 años.

		tos lácteos (Tonelac	ias y kg. pei capita	1)
Categoría de producto	2010		2011	
	Total	Per cápita	Total	Per cápita
Leche líquida	3.527.525	76,78	3.418.901	74,51
Yogur y leches fermentadas	717.700	15,64	739.249	16,11
Queso	360.270	7,85	368.070	8,03
Nata	40.593	0,89	41.460	0,90
Mantequilla	11.072	0,25	12.219	0,27
Otros (batidos, postres, etc.)	588.811	12,79	589.208	12,81
Categoría de producto	2012		2013	
	Total	Per cápita	Total	Per cápita
Leche líquida	3.404.057	73,88	3.362.573	74,18
Yogur y leches fermentadas	724.174	15,70	704.394	15,54
Queso	365.794	7,95	365.018	8,05
Nata	44.084	0,96	47.478	1,05
Mantequilla	13.872	0,30	14.059	0,32
Otros (batidos, postres, etc.)	614.191	13,31	634.682	13,98
Categoría de producto	2014		2015	
	Total	Per cápita	Total	Per cápita
Leche líquida	3.286.777	73,32	3.270.930	73,32
Yogur y leches fermentadas	687.973	15,32	680.442	15,25
Queso	347.764	7,77	346.965	7,78
Nata	46.386	1,05	45.789	1,02
Mantequilla	14.037	0,33	13.654	0,31
Otros (batidos, postres, etc.)	635.938	14,18	661.974	14.82

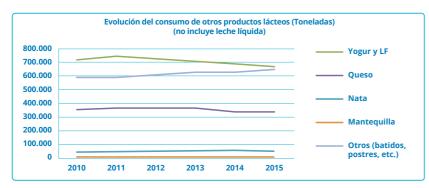
Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)







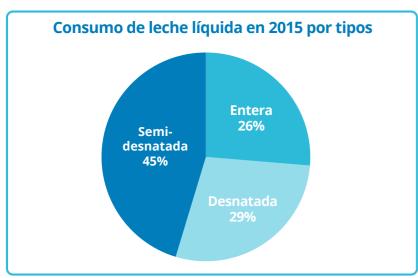
Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)



Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)

### 5.3 Consumo de leche líquida

Según datos de 2015, la **leche semidesnatada** es la preferida por los consumidores en España, seguida de la leche desnatada y la entera.



Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)





### CONTACTO

Federación Nacional del Indústrias Lácteas (FeNIL)

c/ Ayala, 10 - 1° izda. 28001 Madrid Tel.: +34 91 576 21 00 Fax: +34 91 576 21 17 Email: prensa@fenil.org www.fenil.org