

Precio de los quesos se mantiene por amplio stock en el mercado

COMERCIO. El valor de este alimento, como pocos, no ha subido, lo que se explica por el volumen de importaciones, la producción informal y sucedáneos.

Paola Rojas Mendoza
 paola.rojas@australosorno.cl

Dentro de los lácteos, el queso es uno de los más apetecidos en este grupo de alimentos, el cual por un buen tiempo mostró precios bastante restrictivos, pero ahora parece ser uno de los pocos que muestra un estancamiento en sus valores en el mercado.

Dentro de los factores que han permitido que el queso tenga precios bastante atractivos en comparación a muchos otros alimentos, está su buena disponibilidad en el mercado, generado en parte por el aumento de las importaciones de éste, pero también porque los costos de producción no han subido, ya que el valor de la leche prácticamente se ha mantenido, además de la venta informal y de sucedáneos.

MUCHOS IMPORTADOS

De acuerdo a las estadísticas de comercio exterior que informa la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), a través de su Boletín de Sector Lácteo, las importaciones de quesos en el país se han mantenido altas desde 2021, con cifras sobre las 5 mil toneladas en los cinco primeros meses del año, lo que se viene repitiendo desde 2022 hasta ahora.

Además, la gran mayoría de estos quesos proviene de Europa, pero también hay una buena parte que llega desde Argentina y Norteamérica, así como también de Australia y Nueva Zelanda.

TODO TIPO DE OFERTA

Gastón Delgado es el gerente de Arcoop, una cooperativa que reúne a queseros de la provincia de Osorno y además es productor de este alimento en la comuna de Puyehue, por lo que comentó que los precios se han mantenido por varios meses, ya que los valores de la leche también han estado estables.

“Los precios de la leche han aumentado de manera muy marginal y también los costos fijos de nuestra producción.



EL QUESO ES UN PRODUCTO MUY VERSÁTIL, QUE SIRVE PARA LAS COLACIONES Y HASTA PARA COMPARTIR EN PICOTEOS. POR ESO SU ALTA DEMANDA.

8 mil

pesos cuesta en promedio un kilo de quesos actualmente, valor que se ha mantenido por meses.

Esto ha hecho que los valores sean muy similares a los del año pasado. En muy pocas ocasiones han presentado aumentos y han sido muy marginales. En nuestra cooperativa, los precios de los asociados tampoco han aumentado”, destacó.

Por otra parte, Gastón Delgado apuntó que hay una gran oferta de quesos actualmente, la cual por una parte se ha dado porque sigue habiendo mucha informalidad en el rubro. “Hay muchas queserías que están trabajando de manera informal y ese producto está llegando al mercado a valores muy bajos”, señaló.

Agregó que otro de los factores que ha hecho que el queso mantenga su precio, es que se ha visto desde hace bastante tiempo un aumento en las importaciones de este alimento, los cuales vienen principal-

mente desde Europa.

“Están llegando quesos muy baratos, pero son totalmente distintos al que nosotros producimos acá. Sumado a eso, también se han encontrado quesos que son excesivamente baratos, pero que no son quesos, sino sucedáneos”, manifestó.

El fabricante de quesos indicó que aún no existe una regulación en productos sucedáneos de queso, especialmente en el etiquetado, lo que lleva a la confusión de los consumidores en las góndolas.

“En general, nos hemos sabido mantener con los valores y obviamente debemos seguir siendo competitivos. No nos resulta tan complejo el tema del valor, pero si la participación de estos productos informales en el mercado”, concluyó.

SIN VARIACIÓN

El queso además es un producto cuya demanda sube considerablemente en invierno y en general los precios también. Quien trabaja a diario con ello es el dueño de la tienda Zona de Quesos, Walter Carmona, donde se ofrece una gran varie-

“Hoy en día han salido más quesos nuevos que los que han desaparecido. Hubo un tiempo en que hubo harta rotación de fábricas, donde cerraban unas y abrían otras”.

Walter Carmona
 dueño de tienda Zona de Quesos

dad de estos productos, fabricados en plantas artesanales de la zona.

“El precio del queso este año se ha mantenido, ha mostrado poca variación con respecto al año pasado. En realidad el queso todos los años venía al alza, subía y subía. Ahora subió, pero no de una manera que el consumidor se diera cuenta”, manifestó.

El comerciante explicó que el queso es un producto estacional, ya que en invierno, cuando se produce poca leche, este producto sube su precio, mientras que en primavera comienza a bajar, al aumentar la cantidad de materia prima.

“Hubo primaveras donde el precio del queso se quedó estancado, no bajó y luego se les aplicó el diferencial en época de invierno y ahí se disparó, en cambio ahora el precio prácticamente ha dado vuelta el año”, sostuvo.

En cuanto a la oferta, explicó que hay una gran cantidad de productos y cuando desaparece alguno, surgen otros más.

“Hoy en día han salido más quesos nuevos que los que han desaparecido. Hubo un tiempo en que se registró harta rotación de fábricas, donde cerraban unas y abrían otras. Pero hoy en general se han mantenido y han abierto otras, por eso hay harta queso en el mercado. Por otro lado, en invierno había fábricas que cerraban y volvían a abrir en primavera y en verano”, explicó.

En su caso, los quesos artesanales, pese a que son más caros por su fabricación limitada y de calidad, igual han mantenido los precios y, por lo mismo, hay una buena demanda para estos productos, ya que los clientes se inclinan por lo que está saliendo más conveniente para sus bolsillos. 