

Daniel Ferreiro (InLac): “El modelo de producción europeo abre puertas a los lácteos en los mercados exteriores”

Calidad, trazabilidad, bienestar animal y compromiso ambiental, destacan entre las bazas competitivas frente a terceros países. El marco legislativo europeo ha servido de inspiración en otros continentes

Madrid, ene 2023.- Calidad, trazabilidad, bienestar animal, seguridad alimentaria y compromiso ambiental son puntos fuertes del modelo de producción europeo, que contribuyen a que los lácteos elaborados en el mercado comunitario tengan cada vez más proyección internacional, ofreciendo amplias garantías a los consumidores de todo el mundo. Son sólo algunos factores que pone en valor la campaña europea “[Cuenta con los productos lácteos europeos](#)” impulsada por la [Organización Interprofesional Láctea \(InLac\)](#), sin olvidar la divulgación de los beneficios nutricionales de los alimentos lácteos en el marco de una dieta equilibrada y variada como la mediterránea.



Esta campaña europea trata, en consecuencia, de informar desde una perspectiva científica de los valores que hay detrás del sector lácteo, en el plano medioambiental y también nutricional. Tal y como explica el presidente de **InLac**, **Daniel Ferreiro**, “el modelo de producción europeo abre puertas a los lácteos en los mercados exteriores”. Además, el marco legislativo de la UE sirve de inspiración para el desarrollo de modelos en otros continentes que apuestan por elevar sus propios estándares como respuesta a las demandas de los consumidores de hoy en día.

El sector lácteo está muy sensibilizado con el cambio climático, y por eso, trabaja en una hoja de ruta para alcanzar la neutralidad climática, que empieza por evaluar los niveles de emisiones asociadas a la producción, procesado y comercialización de los lácteos, prosigue **Ferreiro**. El objetivo es reducir las emisiones progresivamente para producir la misma cantidad de leche, optimizando así los recursos, reduciendo nuestra huella ambiental. Además, los propios pastos, son un sumidero natural de carbono, y la actividad ganadera ayuda a mantenerlos.

Ferreiro defiende que la opinión pública debe conocer todas las implicaciones positivas derivadas del pastoreo, que ayuda a la dispersión de las semillas, favoreciendo así la regeneración de las especies vegetales, al tiempo que contribuye a evitar los incendios forestales, gracias a que los rumiantes eliminan el forraje fácilmente inflamable. “Esto se traduce, además de en un beneficio directo para las especies vegetales e indirecto para la fauna que habita en estos ecosistemas; en mayor biodiversidad”, añade el presidente de esta Interprofesional.

En este contexto, los y las profesionales de los sectores del vacuno, ovino y caprino de leche son conscientes de que han mejorado mucho en eficiencia y también la concienciación de los propios productores con el cuidado de la naturaleza y de los ecosistemas. Y que deben seguir avanzando para mantener sus compromisos con el Planeta y con los consumidores.

Reputados científicos del **Comité de Sostenibilidad Láctea** (el órgano asesor de la campaña europea impulsada por InLac), explican cómo el modelo de vanguardia europeo abre puertas en los mercados internacionales, más aún en aquellos destinos donde han surgido problemas de seguridad alimentaria como en China. Tal y como recuerdan, el modelo de producción europeo lleva muchos años trabajando de acuerdo con las exigencias de los consumidores en términos de seguridad alimentaria, calidad de los productos, impacto ambiental y bienestar animal.



“Este modelo productivo debe generar un valor añadido a los alimentos europeos a la hora de su comercialización, tanto dentro como fuera de la UE, poniendo en el mercado unos alimentos acordes con los consumidores más exigentes”, señala el doctor ingeniero agrónomo por la Universitat Politècnica de València y subdirector del Departamento de Ciencia Animal en el Instituto Universitario de Ciencia y Tecnología Animal, **Fernando Estellés**.

“La Unión Europea ha ido elevando en los últimos años el nivel de exigencia en materia de seguridad alimentaria, impacto ambiental y bienestar animal en sus sistemas de producción láctea, lo que ha permitido que sea referente a nivel internacional”, explica **David R. Yáñez**, doctor en veterinaria e investigador científico del CSIC.

“Tenemos un tesoro y no siempre somos plenamente conscientes de ello”, explica el doctor ingeniero agrónomo **Tomás García-Azcárate**, tras recordar que los lácteos europeos ofrecen garantías de máxima calidad y trazabilidad, sin olvidar otros atributos como sabor u originalidad que los hacen únicos y cada vez más demandados en terceros países.

Lácteos y Dieta Mediterránea

Los valores nutricionales de los lácteos suman atractivo para defender su consumo, en el marco de una dieta equilibrada, como la Mediterránea. Conviene recordar, asimismo, que los lácteos aportan proteínas e hidratos de carbono, fundamentalmente en forma de lactosa, además de calcio, potasio, fósforo, zinc y otros minerales, así como vitamina B12 y A.

De hecho, “tres lácteos al día” (leche, queso y yogur) es la media recomendada por la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y por las guías nacionales e internacionales de referencia. Tal y como subraya la catedrática en Nutrición y Doctora en Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, **Rosa María Ortega**, también representante del Comité de Sostenibilidad Láctea y del Comité Científico de InLac, una dieta equilibrada incluye 2-3 raciones de lácteos al día en niños y adultos y 3-4 si hablamos de ciertas etapas y colectivos con necesidades adicionales, como durante la adolescencia, en mujeres embarazadas o durante el periodo de lactancia, en la edad avanzada y en el caso de los deportistas.

Ortega detalla que una ración de leche equivale a 200-250 mililitros (una taza o vaso) y la ración de yogur se sitúa en los 250 gramos (2 yogures). Mientras tanto, la porción de queso semicurado o curado recomendada ronda los 30 gramos y, la de queso fresco llega hasta los 60 gramos al día.

