

## El sector lácteo europeo, en vanguardia mundial en seguridad alimentaria y sostenibilidad según investigadores y expertos

**Analistas de referencia recuerdan que Europa se rige por los más altos estándares en calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria, bienestar animal y sostenibilidad. Una baza competitiva frente a terceros países y todo un compromiso con el medio ambiente y con los consumidores**

**Los analistas muestran su preocupación por el avance de bulos y fake news en torno al lácteo y otras actividades ganaderas que calan especialmente entre los más jóvenes**

*Madrid, junio 2023.-* Investigadores, analistas y científicos destacan los altos estándares normativos y legislativos del sector lácteo europeo, en vanguardia mundial, en beneficio de los consumidores y del medio ambiente. Algunos de estos valores son divulgados por la campaña “[Cuenta con los productos lácteos europeos](#)” impulsada por la Organización Interprofesional Láctea ([InLac](#)) con apoyo de la UE, que cuenta con un grupo de expertos de máximo nivel, el **Comité de Sostenibilidad Láctea**, para garantizar que priman los mensajes objetivos en un contexto en el que proliferan bulos y fake news.

**Fernando Estellés**, doctor ingeniero agrónomo y uno de los miembros de este **Comité de Sostenibilidad Láctea**, ha recordado que todas las actividades humanas tienen impacto ambiental. El [estudio sobre los gases de efecto invernadero en el sector lácteo](#) elaborado por Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) detalla que la producción de leche contribuye con apenas un 3 % a las emisiones globales de gases de efecto invernadero, pero existen al mismo tiempo otros parámetros y beneficios ligados a la actividad. “Cuando se habla de ganadería, estamos dando de comer a la población, y es algo que también tenemos que tener en cuenta”, indica Estellés. Alimentar a la población europea y mundial tiene impactos sobre los recursos del Planeta, pero la ganadería permite garantizar cierta soberanía alimentaria en la UE, detalla.

“Siempre me gusta destacar que las vacas, ovejas o cabras son maravillas de la evolución. Son máquinas de reciclar productos que nosotros no nos podemos comer, cuando están en pastoreo, y con eso producen un alimento de altísima calidad como es la leche, que nutricionalmente es una pasada, y que luego se puede transformar también en queso, yogur y otros derivados”, agrega.

“Es más, cuando las cargas ganaderas son apropiadas sobre estos prados y praderas, la conservación del ecosistema es perfecta, con gran potencial, incluso, para desarrollar la biodiversidad”, matiza el ingeniero agrónomo.

Por su parte, **David R. Yáñez**, doctor en veterinaria, investigador científico del CSIC y también miembro de este Comité, recuerda el papel de la ganadería y la industria láctea para fijar la población al territorio y cuidar los paisajes para el disfrute de toda la sociedad. Porque, “si no estuviera la ganadería, veríamos enormes zonas geográficas y pueblos vacíos”, sostiene.

En este punto, valora cómo el sector lácteo en el **Valle de los Pedroches (Córdoba)**, por ejemplo, ha permitido crear actividad económica, riqueza y desarrollo local. Esta zona se ha librado de la despoblación e incluso se ha beneficiado -añade- de la creación de centros de innovación que aportan nuevas salidas profesionales a los más jóvenes, quienes no se ven obligados a salir de su territorio.



En todo caso, pide mayores esfuerzos en educación, para acercar el mundo rural a los más jóvenes. “Ahora hay niños que no conocen la realidad del campo, sobre todo en los ámbitos urbanos. En esas edades debería incluirse educación agraria en los colegios”. Y, por su parte, “el sector primario tiene que ser lo más transparente posible, enorgullecernos de todos los avances conseguidos y también ser conscientes del camino que queda por recorrer”.

En el ámbito de la seguridad alimentaria, Europa y España son un claro ejemplo de empuje legislativo que se traduce en grandes avances para un sector más sostenible. Por ejemplo, para que no haya residuos de antibióticos ni otras sustancias no deseables como hormonas, pesticidas o metales pesados. Asimismo, el experto ha resaltado el seguimiento completo que se hace a cada animal de granja, controlando así la salud a nivel microbiológico, “vital para garantizar esa máxima seguridad alimentaria que ahora tenemos”.

Por su parte, las normas de bienestar animal han permitido otro de los mayores cambios en los sistemas de manejo en las granjas, tan diferentes a los sistemas productivos en terceros países.

El ingeniero agrónomo **Tomás García Azcárate** remarca que “las normas y reglas de producción en Europa son las más rigurosas del mundo, tanto en lo referente a la calidad higiénico-sanitaria de la leche, al bienestar animal y la protección del medio ambiente”. “El nivel de profesionalidad que ello requiere es una garantía suplementaria de lo que los productores europeos pueden ofrecer a los consumidores de Europa y del resto del mundo. Todo ello se ha conseguido manteniendo en lo esencial unas granjas gestionadas por ganaderos de ámbito familiar”, ha subrayado.

En este sentido, recuerda que China ha adquirido leche europea cuando han tenido problemas de seguridad alimentaria con sus producciones infantiles en el pasado mientras que en todo el mundo se recurre de forma creciente a los quesos europeos cuando quieren regalar alimentos con sabor, originalidad y con plenas garantías. “Nos respaldan cada día en todo el mundo millones de consumidores que escogen nuestros lácteos. Tenemos un tesoro y no siempre somos plenamente consciente de ello”, argumenta.

“En lo que respecta al medio ambiente, la población debe saber que la producción ganadera española ha mejorado mucho en los últimos años, tanto en términos de eficiencia en la producción como de concienciación dentro del sector. Aun así, todavía nos queda un importante margen de mejora, por lo que debemos seguir trabajando”, concluye, por su parte, el doctor ingeniero agrónomo, director del Instituto de Ciencia y Tecnología Animal de la Universidad Politécnica de Valencia y representante del Comité de Sostenibilidad Láctea, **Salvador Calvet**.

## Consumir tres lácteos al día

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” 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.

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.

