

El modelo de producción europeo *da alas* a la internacionalización del lácteo

Tomás García Azcárate: “Nos respaldan cada día en todo el mundo millones de consumidores que escogen nuestros alimentos lácteos. Tenemos un tesoro y no siempre somos plenamente conscientes de ello”

“Disfrutamos de un sector lácteo puntero y pionero en la apuesta por la innovación y por la internacionalización. Tenemos que aprovechar las oportunidades de mercado que se están abriendo”, remarca InLac

Madrid, may 2023.- Leche y otros lácteos como el yogur o el queso producidos en Europa despiertan un creciente interés en los mercados internacionales gracias en buena parte tanto a su calidad como a las exigentes normas de calidad, seguridad, trazabilidad, compromiso medioambiental y bienestar animal, en vanguardia mundial actualmente.

Así lo reconocen expertos de referencia, que animan al sector lácteo a continuar por este camino, en beneficio del consumidor y del Planeta. Entre ellos, el ingeniero agrónomo **Tomás García Azcárate**, gran conocedor de los diferentes modelos agrícolas imperantes a nivel internacional, y a su vez miembro del Comité de Sostenibilidad Láctea, un órgano de “sabios” asesor de la campaña europea “[Cuenta con los productos lácteos europeos](#)” impulsada por [InLac](#) con apoyo de la UE.



Tal y como explica, algunas producciones agrarias son la columna vertebral sobre la que está construido la agricultura europea. Es el caso de la producción láctea y de los ganaderos de leche, en importantes regiones de todos los Estados miembros de la Unión.

“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 y de sabor como al bienestar animal y la protección del medio ambiente. El nivel de profesionalidad que ello requiere es una garantía suplementaria 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 explotaciones ganaderas de talla humana, gestionadas por agricultores familiares”, ha subrayado.

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

En todo caso, **Azcárate** avisa de que el trabajo continúa porque “el mundo no para de moverse” y, en su opinión, “el liderazgo mundial conseguido en términos de calidad higiénico-sanitaria y de sabor de la leche europea, bienestar animal y respeto del medio ambiente debe consolidarse y revalidarse todos los días. Hoy los grandes retos en el que el conjunto del sector ya está trabajando es, por un lado, cómo mejorar la alimentación de los animales movilizándolo más los recursos locales disponibles



y, por otro, cómo contribuir mejor a la mitigación y adaptación al cambio climático. Siempre se puede mejorar. Siempre se debe mejorar”, prosigue García Azcárate.

Desde InLac, remarcan los avances, logros y retos para cerca de 18.400 productores lácteos del país y los 1.500 centros autorizados para la recogida y la transformación. El sector lácteo ha conseguido ser “muy eficiente gracias a las “grandes inversiones realizadas en modernización y tecnificación que facilitan, a su vez, ese avance hacia producciones más sostenibles y la obtención de productos nutritivos, saludables y seguros”.

“Disfrutamos de un sector lácteo puntero y pionero en innovación, que apuesta además de forma decidida por la mayor internacionalización. Tenemos que aprovechar las oportunidades de mercado que se están abriendo”, han especificado desde la Interprofesional.

La sostenibilidad es otras de sus bazas que el sector quiere poner en valor y comunicar mejor, puesto que son factores poco conocidos y reconocidos actualmente por la población urbana. No en vano, el pastoreo del ganado sirve para prevenir incendios forestales, al tiempo que praderas y bosques contribuyen a la absorción de CO₂. Asimismo, en el ámbito social, el sector productor e industrial crean “miles de puestos de trabajo”, muchos de ellos ubicados en el medio rural donde no existen grandes alternativas de generación de economía y empleo.

Precisamente la campaña “[Cuenta con los productos lácteos europeos](#)”, que desarrolla InLac en España y en Bélgica, pone en valor “todo” el trabajo que hay “detrás de un vaso de leche o de un queso” y los esfuerzos hechos en sostenibilidad, especifica InLac.

Y es que 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”, concluye el presidente de InLac, Daniel Ferreiro.

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. 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, 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.

