



## El investigador David Yáñez (CSIC) destaca el liderazgo del sector lácteo europeo en trazabilidad, sostenibilidad y bienestar animal

Yáñez recuerda asimismo el papel de la ganadería, cooperativas y la industria láctea para fijar la población el territorio y cuidar los paisajes para el disfrute de toda la sociedad. Porque, “si no estuviera la ganadería, veríamos numerosas comarcas y pueblos vacíos”, agrega.

Madrid, dic 2023.- ¿Qué beneficios aporta el sector lácteo, tanto los fabricantes como los ganaderos y sus cooperativas, al medio rural? ¿Conocemos las aportaciones positivas de la actividad para el consumidor y el medio ambiente?

**David R. Yáñez**, doctor en veterinaria, investigador científico del CSIC y miembro del **Comité de Sostenibilidad Láctea**, órgano científico asesor de la campaña “[Cuenta con los productos lácteos europeos](#)” impulsada por la [Organización Interprofesional Láctea \(InLac\)](#) con apoyo de la UE, explica algunas claves para enriquecer el debate e implicaciones de la actividad para la sociedad.

Yáñez recuerda que toda la actividad humana tiene impacto sobre el medioambiente -desde desplazarnos en transporte, vestirnos o alimentarnos-, y que no debería ponerse el foco solo en una actividad aislada -la ganadería en todo su conjunto sólo acapara el 8 % de las emisiones- sino que deben tenerse en cuenta a todos los sectores responsables del 92 % restante. Por otro lado, los pastizales y arboleda de las ganaderías extensivas capturan carbono y contribuyen a compensar en parte las emisiones.

En su opinión, la sostenibilidad “es un proceso continuo y complejo” y “no convendría dar mensajes demasiado simplistas que puedan conducir a engaño o agravar el proceso de desinformación que la sociedad tiene sobre el sector agrario y ganadero”. “Se está viendo que, cada vez más, las nuevas generaciones no conocen bien el campo, cómo funciona la agricultura y la ganadería. Existe bastante desinformación”.

Yáñez señala que la sostenibilidad dependerá “mucho” de factores “externos e internos” que deben tenerse en consideración. Un proceso que “conviene analizar con tranquilidad”. En su opinión, la Unión Europea es un claro referente mundial en cuanto a la legislación en ganadería en beneficio del consumidor y del Planeta. Los avances han sido considerables. Recuerda, así, que Europa fue la primera región geográfica donde se prohibió, en 2006, el uso de los antibióticos como promotores del crecimiento del ganado, mientras que EE. UU., Australia o Nueva Zelanda los continúan utilizando en la actualidad. Esta decisión ha permitido cambiar ostensiblemente el panorama de producción animal en toda Europa, incluida España, provocando cambios importantes en el manejo de los animales.

Otro ejemplo, subraya el doctor e investigador, es el **Pacto Verde Europeo** que la UE puso sobre la mesa en 2019 para tratar de ser más sostenibles en un contexto como el actual de crisis climática y problemas de biodiversidad. “Dentro de este pacto, se enmarca el paquete ‘de la granja a la mesa’”, con objetivos muy prometedores.

De otro lado, recuerda el papel de la ganadería, cooperativas y la industria láctea para fijar la población el 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”, agrega Yáñez. En este punto, como ejemplo destacable, subraya cómo el sector lácteo en el Valle de los Pedroches (Córdoba) ha



### DAVID R. YÁÑEZ

Doctor en Veterinaria e Investigador Científico del CSIC, Estación Experimental del Zaidín (EEZ), Granada.

Coordinador científico de los Documentos Zootécnicos de Emisiones del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) para el sector caprino y ovino en España.

Responsable del estudio que desarrolla el primer aditivo alimentario del mundo diseñado para rumiantes con el objetivo de reducir el metano que producen los animales.

**Comentado [DY1]:** La cifra del 3-5% se refiere solo a las emisiones de metano entérico de los rumiantes, si hablamos de la ganadería en todo su conjunto, el valor según los inventarios de emisiones del MAPA es del 8 %



HAZ QUE  
TU FORMA  
DE VIVIR Y  
ALIMENTARTE  
CUENTE

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# CUENTA CON LOS PRODUCTOS LÁCTEOS EUROPEOS



permitido crear actividad económica, riqueza y desarrollo local. Una zona que se ha librado de la despoblación y que incluso ha experimentado la creación de centros de transformación de lácteos y de innovación que aportan nuevas salidas profesionales a los más jóvenes y oportunidades para luchar contra la despoblación rural.

## Seguridad alimentaria y bienestar animal

En el ámbito de la seguridad alimentaria, Europa y España son un claro ejemplo de “empuje legislativo” que se traduce en un seguimiento exhaustivo para impedir totalmente la existencia de residuos de antibióticos u otras sustancias no deseables como hormonas, pesticidas o metales pesados. Asimismo, ha resaltado el control riguroso que se hace de cada animal en la ganadería. En Europa, además de controlar la calidad y salubridad de la leche que sale de una ganadería diariamente, cada vaca, oveja o cabra se somete a una ‘ITV mensual’, ya que se analiza la composición de su leche y el riesgo de infecciones u otros problemas de salud, que es un aspecto esencial para garantizar la máxima seguridad alimentaria a los consumidores finales y el mejor bienestar para los animales.

Por su parte, las normas de bienestar animal han representado, en su opinión, otro de los mayores cambios o hitos en los sistemas de manejo en las ganaderías, tan diferentes a las reglamentaciones aplicadas en terceros países, mucho más laxas. A pesar de estos altos estándares en calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria, inocuidad de los alimentos o bienestar animal en la UE, el experto se muestra preocupado porque, a su juicio, “hay intereses contra los lácteos” y proliferación de mensajes falsos que siguen llegando a la sociedad, como que los animales reciben hormonas - prohibidas en la UE- para producir más. “Esto es muy peligroso porque la desinformación está calando en las nuevas generaciones”.

En este contexto, aboga por estrechar la colaboración entre el mundo académico y científico con el sector primario en general y lácteo en particular para que prime la información objetiva, los datos y el rigor frente a los bulos y *fake news* que, especialmente llegan a los consumidores más vulnerables.

También pide mayores esfuerzos en educación, para acercar el mundo rural a los más jóvenes. “Actualmente, muchos niños no conocen la realidad del campo. Y a esas edades, creo que debería incluirse una parte de educación agraria en los colegios de los ámbitos urbanos. Mientras tanto, el sector ganadero tiene que seguir apostando por ser lo más transparente y accesible posible, enorgullecerse de todos los avances conseguidos y ser conscientes del camino que queda por recorrer para ser cada día más eficientes y sostenibles”.

## Consumir tres lácteos al día, de media

Los valores nutricionales de los lácteos suman atractivo para defender su consumo, en el marco de una dieta equilibrada, como la Mediterránea y la Atlántica. 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. “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.

La catedrática en Nutrición y Doctora en Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, Rosa María Ortega, también representante del Comité de Sostenibilidad Láctea en la campaña “Cuenta con los productos lácteos europeos”, recuerda que 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). La porción de queso semicurado o curado recomendada ronda los 30 gramos y, la de queso fresco llega hasta los 60 gramos al día.



Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

**inLac** ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA



Cofinanciado por la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

