

Tomás García Azcárate: “El modelo europeo de producción láctea: garantía para el consumidor europeo, primero, pero también del resto del mundo”

Madrid, mayo 2024. - Economista agrario especializado en Política Agraria Común y mercados agrarios, Tomás García Azcárate es una de las voces más autorizadas sobre las relaciones entre las políticas agrícolas y las reglas de competencia. Con una dilatada experiencia en diferentes puestos en la Comisión Europea, ha sido también Coordinador del Observatorio Europeo del Mercado Lácteo y, actualmente, Científico Titular del Instituto de Economía, Geografía y Demografía (IEGD-CCHS) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Asimismo, forma parte del Comité de Sostenibilidad Láctea, el órgano científico asesor de la campaña “Cuenta con los productos lácteos europeos” impulsada por la Organización Interprofesional Láctea (InLac) con apoyo de la UE.

En esta tribuna de opinión, García Azcárate reflexiona sobre el modelo de producción europeo y las ventajas competitivas que aporta, también para los exigentes consumidores que hoy en día valoran la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y el bienestar animal. “Como consumidores podemos estar muy tranquilos con nuestros alimentos; como ciudadanos podemos estar muy orgullosos de nuestros productores y de nuestra industria; como padres y madres de las generaciones futuras, podemos alegrarnos de los progresos hechos y debemos estimularles a todos los actores de la cadena de producción para que sigan en este camino”, explica uno de los mayores expertos agroalimentarios en Europa.

*Las reglas que deben respetar las y los **agricultores y ganaderos europeos son las más exigentes del mundo** y los controles a los que están sometidos los más severos. Lo estamos viendo todos los días en los periódicos y las televisiones, los productores europeos sienten que están en muchos casos compitiendo en desventaja con los productos importados que no tienen que respetar las mismas exigencias.*

*¡No hay mal que por bien no venga! Los consumidores europeos tienen el privilegio mundial de tener en sus tiendas una amplia gama de los diversos y mejores lácteos, desde las distintas leches (¡esto sí, todas de origen animal, porque si no, no son leche!), quesos, yogures, natillas y otras cuajadas, a precios populares. Es un privilegio que los demás nos envidian pero que pueden calmar comprando los alimentos europeos, por placer o porque buscan las **máximas garantías sanitarias.***

*Pero es que los lácteos europeos son mucho más que unos alimentos excelentes desde todos los puntos de vista. La leche es producida por unas ganaderías esencialmente familiares y transformada por unas industrias que necesariamente han de estar cerca de sus suministradores, es decir ancladas en el medio rural. Cuando hablamos mucho de España vacía, e incluso de España “vaciada”, los **ganaderos, sus cooperativas y las industrias** están ancladas en el territorio.*

*Además, hoy nos preocupa también el **bienestar de los animales y el futuro de nuestro pequeño Planeta.** Todas las ganaderías han tenido que afrontar una serie de cambios, tanto en la estructura, con nuevas instalaciones, como en los protocolos de manejo de los animales. Muchas de ellas han ido incluso más allá de las, ya de por sí exigentes, obligaciones legales para conseguir alguna de las distintas certificaciones de bienestar animal.*



En cuanto a la **reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero**, no se puede reducir lo que no se puede medir. Por esto, tan pronto como desde el año 2010, la ganadería láctea dispone de una metodología armonizada de huella de carbono, como primer paso en la senda de reducción de sus emisiones.

Históricamente, el aumento de la productividad ha dado lugar a una producción de leche más eficiente y a una reducción de las emisiones por kilogramo de leche, pero se está, y se debe seguir en este camino, yendo más allá, hacia una reducción de las emisiones netas de dichos gases. Se trata, por supuesto, de inversiones, pero también de cambios en las técnicas de manejo del ganado, en su alimentación y en la gestión de los residuos, desde el estiércol en las ganaderías a la **valorización de los subproductos** y los residuos de la industria, pasando por unos envases y embalajes más **sostenibles, reciclados y reciclables**.



En resumen, como consumidores podemos estar muy tranquilos con nuestros alimentos; como ciudadanos podemos estar muy orgullosos de nuestros productores y de nuestra industria; como padres y madres de las generaciones futuras, podemos alegrarnos de los progresos hechos y debemos estimular a todos los actores de la cadena de producción para que sigan en este camino.

La campaña “Cuenta con los productos lácteos europeos”

InLac está desarrollando con apoyo de la UE la ambiciosa campaña “Cuenta con los productos lácteos europeos”, que está permitiendo, con acciones de comunicación y divulgación en España y Bélgica, poner en valor cómo los productores, la industria láctea, la producción de alimentos lácteos contribuyen a mitigar el cambio climático; conservar la biodiversidad, luchar contra la despoblación; fomentar economía y empleo rurales e incentivar la innovación.

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. No en vano, éstos 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.

cuentaconloslacteos.eu

