

Estellés: “Tenemos la legislación más clara y exigente del mundo en bienestar animal”

Fernando Estellés (doctor ingeniero agrónomo y miembro del Comité de Sostenibilidad Láctea en la campaña ‘Cuenta con los productos lácteos europeos’): “Los alimentos lácteos elaborados en Europa aportan una serie de garantías a los consumidores, tratándose así de una ventaja competitiva”.

En el ámbito de la sostenibilidad de la actividad, el experto recuerda: “Los sistemas de producción europeos son muy eficientes, lo que hace que las huellas de carbono de los alimentos lácteos sean más bajas que en otras regiones del mundo”.

“La propia tendencia social y legislativa está empujando a un cambio productivo en todos los sectores hacia modelos más sostenibles y el lácteo no es una excepción”, concluye.

Madrid, jun 2024.- Cada vez es mayor la preocupación del consumidor por el **bienestar animal** a nivel global. Pero el sector ganadero está haciendo bien los deberes y de ahí se desprenden algunos éxitos. Así, en la Unión Europea, donde la disponibilidad de alimentos está prácticamente asegurada para una proporción muy amplia de la sociedad, ya hace muchos años que se está trabajando para la mejora de las condiciones de cría, transporte y sacrificio de los animales. “Esto nos ha llevado a tener una de las legislaciones más clara y exigente en este ámbito a nivel mundial”, explica **Fernando Estellés**, doctor ingeniero agrónomo y miembro del Comité de Sostenibilidad Láctea, órgano asesor de la campaña [“Cuenta con los productos lácteos europeos”](#), impulsada por la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)** con apoyo de la **Unión Europea (UE)**.



Así, “el modelo europeo es pionero y muchos países terceros dirigen la mirada hacia nosotros. Es cierto que los condicionantes productivos son muy específicos para cada región y hay que adaptar las medidas a la realidad de cada país. Seguro que hay cosas mejorables, porque cuando uno es pionero corre riesgos, pero desde luego, el modelo europeo es una referencia a seguir”, manifiesta.

En este sentido, para cualquier consumidor preocupado por el bienestar de los animales, los alimentos lácteos elaborados en Europa tienen una garantía a este respecto, tratándose así de **“una ventaja competitiva”**. “Esto no quiere decir que en países terceros no existan sistemas de producción que garanticen el bienestar de los animales, pero sabemos que en la Unión Europea siempre se deben cumplir unos mínimos muy exigentes”, concreta este experto valenciano de referencia.

El compromiso de los profesionales es igualmente reseñable. Y es que la gran mayoría de los ganaderos son plenamente conscientes de que el bienestar de los animales es la piedra angular de su forma de vida, puesto que un buen nivel de bienestar animal implica **mayor eficiencia productiva** en cualquier caso a medio y largo plazo. “Resulta curioso ver como algunos ganaderos y ganaderas se adelantan a las normativas y son incluso más exigentes porque se han dado cuenta de los beneficios que conlleva para la producción. Además, es cierto que la mayor parte de los ganaderos y



ganaderas son personas que respetan y aprecian a los animales profundamente, siendo los primeros interesados en mejorar sus condiciones de vida”, valora especialmente el doctor ingeniero agrónomo.

Conviene recordar que, también desde una perspectiva económica y de rentabilidad, “en general se observa una mejora productiva y sanitaria cuando los animales están en mejores condiciones de bienestar. Es sencillo entender que, si un animal está incómodo y luchando por adaptarse a las condiciones de la ganadería, dispone de menos recursos para luchar contra enfermedades y producir”.

Existen muchos ejemplos sobre medidas que aplican los ganaderos para garantizar el bienestar animal. Tal y como explica este experto, “siempre me ha sorprendido ver que **la mayoría de los ganaderos son capaces de revisar a diario cómo están todas y cada una de sus vacas, ovejas o cabras, tengan 20 o 2.000**”. “Pero al margen de eso y de forma más concreta, es impactante ver la inversión que se está haciendo, por ejemplo, para reducir el estrés por calor de los animales con la instalación de **sistemas de refrigeración** en las ganaderías. Incluso empiezan a sonar proyectos para utilizar **aire acondicionado** en determinadas condiciones”, añade.



FERNANDO ESTELLÉS

Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universitat Politècnica de València y profesor titular en la misma universidad.

Subdirector del Departamento Ciencia Animal en el Instituto Universitario de Ciencia y Tecnología Animal.

Su labor de investigación analiza la sostenibilidad en la producción ganadera.

“El gasto cada vez mayor en material de cama para que los animales estén limpios y conformables es otro ejemplo. Incluso la instalación de sistemas puramente destinados a mejorar el bienestar como los cepillos rascadores para las vacas”, especifica **Estellés**.

Certificación y sostenibilidad

En el ámbito de potenciación de marcas en torno al bienestar animal, el experto considera que, “como consumidor creo que, actualmente, tenemos un exceso de etiquetas, sellos y certificaciones que son difíciles de comprender y que, en muchos casos, han desvirtuado el valor de éstas” pero, en cualquier caso, “es importante tener garantías de que se están cumpliendo los estándares y de que las cosas se hacen bien”. “Considero que es clave que los consumidores entiendan cómo funcionan los sistemas de producción y qué significan estos sellos para que realmente los valores. Esta es una labor que nos afecta a todos, **desde los ganaderos, hasta la industria, las administraciones públicas y los propios científicos**”, remarca.

En el ámbito de la **sostenibilidad**, la propia tendencia social y legislativa está empujando a un **cambio productivo en todos los sectores hacia modelos más sostenibles y el lácteo no es una excepción**.

Pese a que aún queda camino por recorrer, el sector se está transformando y dando pasos en la dirección adecuada, algo que debe saber comunicar y poner en valor. “Lamentablemente, vivimos una época en la que la **desconexión entre la población urbana y el sector primario es cada vez mayor**. Se desconoce cada vez más todo lo relativo a la producción de los alimentos. Esto, sumado al exceso de información que hay disponible y la dificultad de interpretarla correctamente, hace que se distribuyan **datos inexactos y bulos**. Es necesario, por parte de todos los agentes del sector, informar convenientemente a la sociedad, de forma **transparente**, reconociendo los puntos que deben mejorarse y dando valor a las fortalezas”, agrega Estellés.

Por otra parte, la ganadería debe ser un actor importante para mitigar los efectos del cambio climático. En su opinión, se trata de un sector clave a nivel social y debe comprometerse con la reducción de emisiones. Desde su contribución real, sin considerar la información equívoca que circula, pero comprometiéndose en una mejora continua. “No se puede mirar hacia otro lado porque, además, la ganadería va a ser de los sectores que más sufra las consecuencias del cambio climático en el futuro.



de modo que cualquier esfuerzo es clave para la propia supervivencia del sector”, añade este experto, que también recuerda los enormes beneficios de la actividad que deben tener en cuenta a la hora de analizar la situación. No en vano, **la ganadería es esencial en muchos territorios para el mantenimiento de los ecosistemas rurales, fertilización de los suelos, para prevenir incendios, evitar el avance de la desertización y la despoblación rural.** Y para garantizar la soberanía alimentaria a una población creciente en todo el mundo.

También pone Estellés en perspectiva el debate sobre las fuentes contaminantes para analizarlas en su justo contexto. “Las emisiones de gases de efecto invernadero proceden de muchas fuentes y es poco efectivo afrontar su reducción en una sola actividad o sector. Esto aplica en ambas direcciones; **no tiene ningún sentido tomar medidas en la alimentación y olvidarse del resto de actividades** y viceversa; debemos ser conscientes de que esto es un problema global y debe abordarse desde todos los ángulos para poder frenar los efectos del cambio climático”, concreta.

De hecho, los sistemas de producción europeos “son muy eficientes”, lo que hace que las huellas de carbono de los alimentos sean más bajas que en otras regiones del mundo en las que se practica una ganadería casi de subsistencia que resulta en mayores emisiones por kg de alimento. “Esto hace que las medias mundiales sean bastante elevadas con respecto a países desarrollados. Ahora bien, en España las emisiones son muy similares a países de nuestro entorno geográfico o con sistemas de producción avanzados de regiones como Norteamérica u Oceanía”, argumenta.

En definitiva, este doctor ingeniero agrónomo cree que es clave reconocer que se está realizando un esfuerzo muy importante, así como que “nos queda un largo camino por recorrer” pero, al mismo tiempo, **“el consumidor debe ser consciente de este proceso de transformación del sector y de las implicaciones que tiene en cuanto a los costes de producción, ya que se está dando un valor añadido a los alimentos”.**

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 o 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. 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 en la campaña “Cuenta con los productos lácteos europeos”, 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

