

¿Perciben los ganaderos un precio justo en un país deficitario?

María Rey Campos.

Ingeniera Técnica Agrícola. COITA de Lugo.

¿S abemos consumir la mejor leche? España es un país deficitario en producción de leche de vaca. Produjo unos siete millones de toneladas de leche en 2017, según datos del Fondo Europeo de Garantía Agraria (FEGA), y a pesar de que el consumo de lácteos muestra una caída continuada año tras año, caída de más del 20% en la última década, según el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama), no logramos cubrir el consumo de productos lácteos. Revertir esta tendencia es uno de los principales retos del sector lácteo a corto plazo.

Este hecho no parece ser suficiente para poder garantizar un precio justo al ganadero. El coste de producir un litro de leche está en torno a los 0,32 euros/litro (fuente Mapama), sin embargo, el precio medio ponderado en 2017 fue de 0,319 euros/litro, según datos del FEGA. Según los datos anteriores, algunos productores no estarían ganando dinero a través de su actividad, sino simplemente cubriendo los costes de producción o incluso perdiendo dinero.

Los productores ante esta situación optaron por dos vías diferentes: aumentar el volumen, es decir, producir más litros de leche para así diluir los costes fijos u optimizar los recursos



(bienestar animal, genética, instalaciones, cultivos), todo ello encaminado a reducir al máximo los costes.

La leche producida en España es un alimento que pasa por unos estrictos controles de calidad higiénico-sanitaria y trazabilidad a lo largo de todos los eslabones de la cadena alimentaria antes de llegar al consumidor.

A pesar de que la leche se produce y transforma en condiciones de máxima calidad y seguridad alimentaria, los españoles no alcanzamos el consumo de lácteos recomendados en una dieta sana y equilibrada. Un estudio de Anibes refleja que un porcentaje importante de la población española no alcanza las recomendaciones de ingesta de calcio, magnesio y vitamina D. La principal fuente de calcio es la leche, siendo recomendable tomar tres vasos de leche al día o el equivalente en otros productos lácteos.

Este hecho viene provocado, porque los consumidores españoles, en general, no tienen conciencia de consumir productos lácteos como hay en otros países de la UE. La leche se nos lleva presentando desde años como un producto reclamo y no estamos acostumbrados a apreciarla ni a pagar por ella el precio que se merece. Producimos leche líquida para brik UHT, pero no somos expertos en producir productos lácteos de mayor valor añadido como puede ser queso.

Por otro lado, el descenso del consumo de leche está en las modas nutricionales relacionadas con las bebidas vegetales que preocupan cada vez más a médicos e investigadores, pues no hay estudios suficientes que determinen que estas son mejores que la leche de vaca.

Leche de pastoreo

Sin embargo, en los últimos tiempos, se observa que hay un segmento de con-

sumidores y que cada vez va en aumento, preocupados por conocer aspectos como el origen de la leche que consume, el respeto y cuidado de los animales destinados a la producción de alimentos o la sostenibilidad de los productos en todas las fases de producción, lo que obliga a la distribución a abastecer sus lineales con este tipo de productos, implicando que la industria salga al campo en busca de productores de leche ecológica, o como en los últimos meses siguiendo una línea parecida, productores de leche de pastoreo.

Surge una oportunidad de negocio interesante para aquellas granjas que actualmente ya están haciendo pastoreo y disponen de suficiente terreno para alimentar a sus vacas o para aquellas granjas que necesitan dar un valor añadido a su trabajo produciendo litros de una leche, con un sabor diferenciado y res-

petando el cuidado por el medio y por el bienestar de los animales y en especial, para muchas de las ganaderías gallegas que dadas sus características (tamaño, condiciones climatológicas, amor por lo tradicional) se adaptan a la perfección a este modelo de producción.

La leche de pastoreo es una forma diferente de enfocar la producción, cuyos

La leche de pastoreo es una oportunidad de negocio interesante para muchas de las ganaderías gallegas que dadas sus características se adaptan a la perfección a este modelo de producción

objetivos fundamentales son obtener alimentos sanos, de calidad, mediante la utilización óptima y racional de los recursos, respetando el medio ambiente, el bienestar animal y sin emplear apenas sustancias químicas de síntesis. Está ligada a la tierra, al cuidado del paisaje y los ecosistemas, los animales se desarrollan en un espacio abierto y de manera natural, pudiendo mostrar su comportamiento natural.

En la actualidad, dos industrias lácteas Leche Celta y Capsa Food, ya cuentan con productos en el mercado bajo el sello Leche de pastoreo, asesoradas por técnicos agrarios de la Unión de Cooperativas-AGACA. La primera con leche de pastoreo pasteurizada y la segunda con gran parte de los productos que comercializa bajo la marca Larsa. Y en los próximos meses más industrias lácteas se unirán a esta iniciativa. ■

DOS POSIBILIDADES EN HIGIENE DE PEZONES UN MISMO PRINCIPIO ACTIVO: DIÓXIDO DE CLORO



Lactox

Alta eficacia
a un coste óptimo.

- Calidad cosmética asegurada por sus altas concentraciones de dermatoprotectores sumados a la acción del ALOE VERA
- Alto rendimiento, menor consumo
- Acción repelente de moscas
- Disponible en envases fáciles de mezclar y manejar (16+4, 8+2, 4+1)
- La mezcla permanece activa tres semanas



ProquiDeza

Higiene integrada
respetuosa con el medio ambiente



Oxilact

Máxima eficacia debido a la más alta
concentración de principios activos.

www.proquideza.com

Pol. Ind. Latín 2000 Parcela C42/43
36500 Latín (Pontevedra) España · Telf. (+34) 986 787 537