

# El número de granjas ecológicas en la región aumenta el 70% desde 2015

Los ganaderos demandan mayor atención por parte de las administraciones y lamentan que «no apuesten por la calidad»

:: PABLO SOLANAS

**VALLADOLID.** El sector de la ganadería ecológica crece de manera lenta pero segura en Castilla y León. Según los datos de la Consejería de Agricultura, el número de granjas ecológicas en la comunidad en 2019 es de 107, lo que supone un crecimiento del 70% desde 2015. También el número de trabajadores experimentó una subida del 44% y supera los 300 profesionales. Por su parte el número de hectáreas ecológicas alcanza ya las 50.000 en toda la comunidad, lo que no solo implica territorio cultivables sino también pastos para los animales.

Las provincias que más crecimiento de superficie ecológica han experimentado son Salamanca, con un aumento del 423% y Soria, con un 175%. A pesar de este aumento las provincias que más hectáreas biológicas concentran son Zamora con 12.624 (ya en 2014 contaba con el 33% de su territorio dedicado al cultivo ecológico) y Valladolid con 9.974 hectáreas. A nivel nacional el aumento de explotaciones ganaderas ecológicas también mantienen un crecimiento pausado pero a su vez continuo del 1,68% en 2018 según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

## Revalorizar el producto

Los profesionales de la ganadería ecológica echan en falta ayudas reales por parte de las administraciones ya que, aunque reciban ayudas como la PAC, estas se centran en la extensión del territorio o el número de cabezas que posea el ganadero y no otros factores como el propio valor ecológico que ofrece el producto final, lo que supone una enorme barrera para los que quieren incorporarse en este sector o los que pretenden iniciar una transformación desde la ganadería convencional.

A estas reivindicaciones hay que añadir los mayores costes de la producción (el precio del pienso ecológico es de hasta el doble que el pienso convencional) y que en los procesos de conversión se debe descontaminar el suelo dejándolo de dos a tres años en barbecho.

Julián Hoyuelos, responsable de la empresa de ganadería extensiva Ovidemanda Carazo, Burgos, posee 500 cabezas de ovino para una ganadería extensiva. Él escogió esta variedad dentro del sector porque «quiero ver si puedo revalorizar mi producto». Actualmente Julián se encuentra en proceso de transfor-



Animales de una de las granjas ecológicas de Castilla y León. :: CRUZ CATALINA

mación hacia la ganadería ecológica y por lo tanto, aunque la cría de sus ovejas sí tenga cualidades ecológicas, debe vender su producto como carne convencional ya que el matadero ecológico más cercano se encuentra a 150 kilómetros, en Villarcayo, lo que le supondría una subida de los costes de producción. «Si no fuese por la PAC no podría subsistir», asegura.

Entre otras cosas, un matadero ecológico necesita acreditar que la matanza se produzca a primera hora del día y que no se mezcle la carne ecológica con la convencional. Además Julián considera que el problema en el sector es que «se ha apostado por la cantidad antes que por la calidad». «El 90% de la carne de lechazo que se produce de manera convencional procede de ganaderías lecheras, en donde la carne es un producto secundario». Y lamenta que la Junta «no esté apostando por los productos de calidad», por eso «hay muchos abandonos forzados en el sector ovino, aunque la ganadería extensiva tenga menores costes que otros».

Alfonso Crica, de la cooperativa de productos lácteos de origen ovino Crica, admite que el sector se encuentra «estancado» y afirma que «aproximadamente habrá 30 empresas de producción cárnica» en Castilla y León. «Es cierto que hay un incremento de la producción, casi todos somos pequeñas explotaciones, pero su consumo es menor, por eso la mayor parte de lo que producimos lo exportamos fuera de España».

Explica que su paso a lo ecológico fue por «mis ideas sobre el clima

y sobre la salud». Entiende que la producción alimentaria actual «se basa en procesos muy industrializados, con el uso de ayudantes tecnológicos, como productos químicos, hormonas, antibióticos» y añade «quién sabe si estarán permitidos en el futuro; muchos han sido eliminados».

«Preferimos la venta directa, desde mercados hasta tiendas y particulares. No nos fiamos de las grandes empresas», añade Alfonso, que entiende que «los daños que generan al final los acabamos pagando

## LAS FRASES

**Julián Hoyuelos**  
Ganadero

«Estoy inmerso en el proceso de transformación; quiero revalorizar mi producto»

**Alfonso Crica**  
Ganadero

«La mayoría de lo que producimos, lo exportamos»

**Marina Frutos**  
Ganadera

«Deberíamos cobrar ayudas por nuestro trabajo, por favorecer que el campo esté limpio»

todos con nuestros impuestos» y pone como ejemplo la contaminación de aguas o la salificación del suelo. «Son consecuencia de un sistema agrario muy industrializado» y por eso «los daños colaterales que generan las grandes empresas deberían ir en el etiquetado».

## El debate de la PAC

Hablando de demandas, Marina Frutos, dueña de la empresa Pollos de La Aldea, explica que ella no recibe ayudas por parte de las administraciones y advierte de que «no le interesan. Creo que al final es un pago compensatorio (la PAC), por un uso del terreno, pero debería ser más un apoyo a la producción». «No se pone en valor nuestra producción. Deberíamos cobrar ayudas por nuestro trabajo, por favorecer a que el campo esté limpio, por alimentar bien a la población, aunque no seamos tan rentables».

Respecto al debate sobre si los productos ecológicos son más caros, Marina defiende que «nuestros precios son los que realmente cuesta la carne», «Si el precio de la carne es tan bajo es porque hay explotación animal». Marina defiende que tras ejercer la profesión de veterinaria no puede ver con buenos ojos las condiciones en las que se tratan a los pollos en las naves industriales «Los tienen controlados desde que entran hasta que salen. Les controlan la temperatura, la humedad; si están enfermos les dan antibióticos. Pueden meter desde 5.000 hasta 20.000 pollos en una sola nave, siempre con luz artificial. Desde que nacen hasta que mueren no ven la luz del sol», denuncia.

LA TRILLA  
JUAN QUINTANA

## EL ACEITE DE OLIVA BUSCA SOLUCIONES



**N**o es Castilla y León una zona productora de aceite, por lo que hoy nos centraremos más en el consumo. El aceite de oliva es uno de los iconos de la alimentación española, junto con el jamón ibérico, nuestras frutas y hortalizas, el vino, etc. En el caso del vino, quizás con más nombre dentro de nuestras fronteras que fuera, donde los franceses e italianos han jugado mejor sus cartas. Algo, por cierto, que también ha sucedido con el aceite de oliva español, superado por una mejor gestión italiana del marketing internacional. Además, en el caso del aceite de oliva, con más delito, ya que España cuenta con la mitad de la producción mundial.

La situación productiva es de una muy buena cosecha en España, lo que podría justificar la bajada de precios. Lo que sucede es que esta alta producción se ha visto compensada por una caída en el resto de los países olivares, por lo que los precios están muy por debajo de años anteriores. Por otro lado, la expansión de las marcas blancas presiona a la baja el precio del aceite de oliva en el gran comercio, al igual que sucede en otros productos.

Además de la singularidad del mercado, que impide que haya estabilidad en los precios, este producto tiene otras características diferenciales. Es el único alimento que necesita pasar un panel de cata para obtener su distintivo. Por ejemplo, un aceite de oliva virgen extra puede dejar de serlo, a pesar de haber sido obtenido por medios físicos y de tener un grado de acidez por debajo del máximo permitido. Esto sucede si no pasa una cata humana, en cuyo caso quedaría relegado a aceite de oliva virgen. Sin duda es un modelo subjetivo, por riguroso que sea el sistema, el panel de catadores y las valoraciones, y que por tanto deja abierta una puerta a la duda. Es cuanto menos extraño, sobre todo en un modelo alimentario basado en datos objetivos.