Caprinos de raza local Oulokeratiki. (Autora: Johanna Graugnard)

LA GANADERÍA CAPRINA EN GRECIA

El sector ovino y caprino se considera uno de los más dinámicos de la economía rural griega, tanto en términos de empleo como de renta global. Estos sistemas contienen elementos que pueden resultar de gran valor en las nuevas condiciones, vinculadas a la necesidad de proteger el medio ambiente y la biodiversidad y a las exigencias de los consumidores en cuanto a productos seguros y de calidad.

Theofilos Massouras
Departamento de Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana.
Universidad de Agricultura de Atenas (Grecia)

Este trabajo se ha editado con la colaboración de Francisco de Asís Ruiz Morales (IFAPA–Junta de Andalucía y director regional de la IGA Europa Occidental)

Grecia es uno de los principales países de la Unión Europea (UE) en producción caprina, junto a Francia, España y Holanda producen la mayoría de la leche de cabra europea. Este país mediterráneo cuenta en la actualidad con 2.960.900 de caprinos lo que representa el 26,3% del censo de la UE, que producen anualmente en torno a 350 millones de litris de leche (351.720 toneladas) el 14,12% de la UE (FAOSTAT, 2022).

Al igual que ocurre en otros países de la cuenca Mediterránea, la mayoría (más del 85%) de los rebaños de ovejas y cabras en Grecia se crían en zonas montañosas y desfavorecidas. Por regiones, según las cifras oficiales dada por el gobierno griego, el caprino se ubica en las regiones de Macedonia central, Tesalia y Peloponeso.

En los últimos diez años, el número de productores de leche de oveja y de cabra se ha estabilizado. La producción de leche de cabra se mantiene estable, mientras que la de oveja aumenta. Este aumento se debe al incremento del número de animales por granja, como consecuencia de la creciente demanda de leche para producir queso Feta DOP. Las perspectivas en el sector caprino son positivas debido a la creciente demanda de leche de cabra por parte de las queserías locales y las grandes industrias lácteas del país, para la elaboración de quesos entre ellos el Feta DOP.

Pastor de cabras griego. (Autora: Johanna Graugnard)

PLANO SOCIAL EN TORNO AL CAPRINO

El caprino es una actividad muy tradicional en el país heleno, así como un elemento hereditario bastante fuerte, que pasa de generación en generación a los más jóvenes. En muchos casos, los ganaderos caprinos mantienen la misma raza, las mismas prácticas e incluso las mismas instalaciones que sus padres y abuelos, siendo bastante baja el nivel de innovación en las ganaderías. De hecho, las razones por las que se dedican a la ganadería caprina están vinculadas principalmente a la tradición familiar (68%), mientras que solo el 7,5% lo hace por motivos de satisfacción económica, habiendo un porcentaje en torno al 19,5 % que se establece por no tener otra opción posible (Laliotis, 2019).

En Grecia, la mayoría de los ganaderos de cabras son hombres (72%), donde el 83% hace de ella su profesión principal, mientras que el 17% la considera una profesión secundaria.

Rebaño de cabras saliendo a pastorear tras el ordeño. Autora: Johanna Graugnard)

La pirámide de población del sector recoge que los ganaderos mayores de 56 años representan el 31% del total siendo el estrato de mayor tamaño, a este le sigue los de 46-55 años con el 30,8%, los de 36-45 años (24,2%) y los menores de 35 años con el 13,4%.

Al igual que ocurre en el resto de la Unión Europea el sector sufre el problema de la falta de relevo generacional, el 43,3% de los ganaderos de caprino declaran tener asegurada la sucesión en su explotación, el 30,8% cree que después de dejar la profesión, ningún miembro de su familia se dedicará a la cría de cabras y el 25,9% no sabe si sus hijos se dedicarán a la explotación familiar (Laliotis, 2019).

SISTEMAS GANADEROS CAPRINOS GRIEGOS

El número de explotaciones censadas en Grecia con caprino está en torno a las 60.000, pero en general, la mayoría de las explotaciones tienen muy pocos efectivos. En 2019, el 47% de las explotaciones tenían entre 1-9 cabezas, el 15,5% entre 10-19, el 21,6% entre 20-99 y el 16,4% 100 cabezas o más, siendo el número medio de animales por explotación de 55,7 caprinos.

La mayoría de las cabras se crían en rebaños en sistemas donde el pastoreo tiene mayor o menor importancia, alimentándose de vegetación autóctona y endémica. Es usual la cría conjunta de cabras con ovejas, y su leche se mezcla principalmente con la de las ovejas para hacer quesos mezcla.

El principal sistema de cría de cabras en Grecia es el semi-extensivo. En este sistema, las cabras pastan casi todo el año y reciben alimentación suplementaria principalmente los días en que no es posible pastar o durante los periodos en que tienen mayores necesidades. Un pequeño porcentaje de ganaderos caprinos los que comienzan a trabajar con razas mejoradas, aplica el sistema semi-intensivo. En este sistema, los animales cubren sus necesidades alimentarias principalmente con el pienso y forraje suministrado y, en menor medida, con el pastoreo.

El pastoreo ha seguido una tendencia a la baja en los últimos años, ya que cada vez son más los ganaderos que optan por alojar a sus animales en instalaciones cercanas a sus ciudades y pueblos de origen, utilizando insumos y pastando en campos cercados y tierras comunales cercanas, en lugar de alejar a sus animales de sus hogares para llevarlos a los difíciles terrenos como las áreas de montaña. El hecho de que las cabras se deban ordeñar una vez al día y las normas que rigen la higiene de la leche también hacen que el ganadero se organice alrededor de un punto fijo, evitando que los rebaños no tengan que recorrer grandes distancias y vuelvan siempre al mismo lugar de ordeño al final del día.

Cabras de raza Skopelos en instalaciones. (Autora: Johanna Graugnard)

Queso FETA DOP. (Fuente: Comisión Europea-Indicaciones Geográficas)

En el año 2018 se estima que la producción de leche de cabra ecológica estuvo en torno a los 6.000-7.000 toneladas, en 2020 la producción aumentó a 12.000-13.000 toneladas, prácticamente duplicándose. Estas cifras dan idea del desarrollo que va teniendo este modo de producción en el sector caprino heleno.

En cuanto a la estructuración del sector caprino se organiza alrededor de cuatro organismos: i) Asociación de Ganaderos de Grecia (SEK), ii) Organización Nacional Interprofesional del Queso Feta, iii) Unión de Cooperativas Agrícolas de Grecia (SASOEE) y la iv) Unión Nacional de Cooperativas Agrarias (ETHEAS).

PRODUCTOS LÁCTEOS CAPRINOS EN GRECIA

La leche de cabra se utiliza principalmente en Grecia para la producción de queso, incluso en algunos quesos con DOP su participación es obligatoria. Por ejemplo, en el caso del queso Feta, que se produce a partir de una mezcla de leche de cabra y oveja, la leche de cabra representa hasta el 30%.

El precio de venta de la leche es el resultado de negociaciones libres entre los agentes de la cadena de transformación. Como la leche de cabra se utiliza principalmente para la producción de queso Feta DOP, el precio en la explotación de la leche cruda se valora en aproximadamente dos tercios del precio de leche de oveja. En el año 2023, el precio medio de un litro de leche de cabra en Grecia ha estado en torno a 1 euro por litro.

En Grecia, la producción quesera está dirigida principalmente a los quesos blandos (73,5%), siendo casi todo el queso blando Feta. Le siguen los quesos duros (15,4%), siendo el más importante el Kasseri DOP. En tercer lugar, los quesos a base de suero (11,5%): el Anthotyro, el Myzithra y el Manouri (DOP).

La mayor parte del queso se produce en queserías o grandes queserías (70%), mientras que una pequeña cantidad todavía se produce en explotaciones ganaderas, destinándose este último al consumo familiar. En los últimos diez años se ha producido una disminución de la producción en las explotaciones ganaderas y un aumento en las queserías y grandes queserías. En Grecia, existen más de 790 unidades de procesamiento de leche que están autorizadas por la autoridad nacional competente (EFET) para la producción de lácteos y quesos.

En los últimos diez años se ha desarrollado una amplia gama de productos 100% caprinos, sobre todo desde el año 2015. La gama se amplía con nuevos productos cada año, gracias sobre todo a empresas privadas medianas que son las pioneras.

Tabla de quesos de cabra griegos de pasta dura. (Autora: Johanna Graugnard)

En cuanto a la gama de productos elaborados 100% con leche de cabra se destaca: leche pasteurizada (pura o con chocolate), queso (en salmuera y al vacío, varias opciones de cantidad), queso Labneh (con distintos sabores, por ejemplo, con chile o con guindilla), quesos suaves para untar. Pero también productos mixtos con leche de oveja: quesos (Feta DOP, Kaseri DOP, Graviera, Manouri, Anthotyro, Myzithra, Haloumi y otros quesos locales como Malakto y varios quesos para untar), yogures, mantequilla, kéfir, cremas y postres (varios sabores y tipos). ■

AGRADECIMIENTOS

Al Proyecto ERASMUS + NEWCAP proyecto 2022-1-FR01-KA210-ADU-000081323 NEWCAP.