

# El sector lácteo, primera prioridad para Leche Pascual



experimentado una gran evolución en muchos sentidos, introduciendo procesos y envases que han sido pioneros en el sector alimentario español, siempre con la premisa de garantizar la calidad y seguridad de los productos.

Así es el gran reto de la calidad en el sector, entendida no como ley de mínimos sino como el control eficaz sobre todos los riesgos asociados a la producción, transformación y comercialización de la leche y sus derivados, a fin de presentarnos ante el consumidor satisfaciendo todas las exigencias de seguridad alimentaria que actualmente nos plantea. Este es el último compromiso con el sector productor de leche desde hace varios años.

## En las explotaciones ganaderas

Dicho compromiso se ve reflejado, en primer lugar, en la creación del Programa de Seguridad Alimentaria, una iniciativa de la División Agropecuaria del grupo para evitar los riesgos en todo el proceso de producción de la leche.

De esta forma, el Grupo Leche Pascual se adelantó a la regulación que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación previó sobre la certificación de ganaderías de leche, en línea con el marco legislativo de la Unión Europea que entró en vigor el 1 de enero de 2006. Este modelo, creado por la División Agropecuaria del grupo, se basa en las directrices del Libro Blanco de Seguridad Alimentaria de la Unión Europea y recoge las leyes actuales españolas, tanto de ámbito nacional como autonómico. Asimismo, se basa en la experiencia de la compañía en el desarrollo y aplicación de programas de mejora de calidad de la leche cruda y en los últimos avances científicos.

El programa previene cualquier posible riesgo derivado de la actividad ganadera en la producción de leche, tales como los procedentes de la higiene en las instalaciones, la alimentación del ganado, el bienestar animal, la calidad de las aguas utilizadas o la

**E**l sector lácteo tiene una importancia capital para el Grupo Leche Pascual. El Grupo Leche Pascual es una empresa familiar con capital 100% español que, sin perder las señas de identidad propias, se ha adaptado a los cambios y la profesionalización, pasando en poco tiempo de ser una empresa monoproducción a la diversificación actual, con más de 400 productos. A nuestro modo de ver, tres grandes cuestiones determinan la situación actual del sector:

## Cuota láctea

En primer término, el sector se enfrenta a los problemas derivados de la “cantidad” de leche asignada al Estado español dentro de la Unión Europea. El régimen de cuotas nos impone una limitación extraordinaria ya que, desde el inicio de este régimen, nuestro consumo excede con creces la cuota asignada. Si no cambia en el futuro este entorno, lo que es ciertamente improbable, este sector es –y cada vez lo será más– fuertemente dependiente de la pro-

ducción de otros países excedentarios de la Unión y eso, en cualquier caso, representa una debilidad estructural.

## Competitividad del sector

Ello nos lleva, directamente, a la cuestión de la competitividad del sector, considerado en su conjunto, en su globalidad, desde el productor hasta el transformador, que está resultando fuertemente comprometida. De ahí el alto nivel de abandono de la producción lechera en España y la alta dependencia de la industria láctea española de la leche líquida, a pesar de los grandes esfuerzos que se están haciendo por la diversificación hacia productos de más valor añadido.

## La calidad como objetivo

Desde que, en 1969, Tomás Pascual Sanz se hiciera cargo de una pequeña cooperativa lechera en quiebra a instancias de la Caja de Ahorros de Burgos, la empresa ha

protección del medio ambiente, entre otras. El servicio técnico de la División Agropecuaria de Leche Pascual colabora con el ganadero, si fuera necesario, para subsanar las deficiencias detectadas. El novedoso programa implica una completa auditoría periódica de riesgos para obtener, finalmente, una certificación de calidad de la leche en origen.

El Grupo tiene previsto implantar este sistema en todas las ganaderías españolas en las que recoge leche. Hasta la fecha, tiene incorporadas al modelo 500 explotaciones ganaderas que representan casi el 70% de la leche que recoge de todas las zonas productivas.

Paralelamente, desde hace varios años también se está desarrollando un proyecto para ayudar a los ganaderos a rentabilizar sus explotaciones, ofreciendo incentivos para el desarrollo integral de las instalaciones ganaderas. En este sentido, se han financiado desde tanques de frío hasta operaciones de compra de cuota, pasando por un sinnúmero de necesidades que han ido surgiendo para las ganaderías en función de la propia evolución del sector y de las características propias de cada explotación, siempre en línea con nuestra política tradicional de ayuda al ganadero.

### ■ En los envases

Leche Pascual aplicó los procesos de uperización y envasado aséptico de leche en tetrabrik por primera vez en España en 1973. Desde entonces ha habido un gran cambio en las formas de envasado, pero destaca especialmente la introducción del PET en el sector lácteo a través de la tecnología desarrollada en la planta de Leche Frixia que la compañía tiene en La Serna de Iguña (Cantabria), donde por primera vez en el mundo se envasa leche en este formato.

La botella de PET ofrece varias ventajas frente a la de polietileno, que es la que otras industrias lácteas utilizan. En primer lugar, permite envasar leche uperizada de forma aséptica, al mismo tiempo que se da forma a la botella. Esto significa que, en el mismo proceso, la materia prima se somete a un solo tratamiento térmico, la uperización, que calienta la leche a 148° durante 2,4 segundos y asegura el mantenimiento de todas sus propiedades. Por el contrario, el polietileno sólo permite envasar leche esterilizada y de forma no asép-

tica, lo que obliga a aplicar dos procesos térmicos más agresivos, uno de ellos de 13 minutos de duración una vez envasada la leche.

Esta tecnología, que se viene utilizando desde hace tiempo en el envasado de agua, no estaba disponible hasta ahora en el sector lácteo y su desarrollo ha requerido una inversión de 13 millones de euros. Así, el nuevo formato mantiene todas las vitaminas porque actúa como barrera frente al oxígeno, no absorbe olores y puede almacenarse horizontalmente gracias a la estanqueidad que garantizan el cierre de seguridad y el tapón de rosca. Por último, de acuerdo con el compromiso del Grupo Leche Pascual con el medio ambiente, el reciclado y tratamiento de los residuos de PET es mucho menos agresivo para el entorno que el polietileno.

### ■ En la distribución de los productos

El Grupo Leche Pascual ha desarrollado en la fábrica burgalesa de Aranda de Duero un innovador Sistema Integral de Gestión de la Producción (SIGP), basado en los estándares MES (Manufacturing Execution Systems), que supone un control completo de la trazabilidad del producto y una garantía añadida de seguridad alimentaria. Se trata, en definitiva, de un proceso de control y gestión, que permite obtener datos en tiempo real a través de la monitorización y supervisión de todo el proceso productivo. De esta forma, no sólo se obtiene información de elementos propios de la fabricación como materias primas, máquinas, limpiezas, personas, turnos, fechas o producto terminado, sino que además se transmite a los módulos financieros y de producción. Por lo tanto, el sistema permite controlar de manera inmediata todos los datos identificativos de un lote determinado en cualquier fase del proceso, de manera que la trazabilidad del producto pueda ser garantizada en todo momento.

El proyecto SIGP es uno de los mecanismos de la compañía para garantizar la seguridad alimentaria de todos sus productos, una vez que la materia prima ha llegado a las plantas de procesado y envasado.

El ciclo completo de la trazabilidad se asegura con el Sistema de Gestión de Almacenes (SGA), que supervisa los pedidos desde que abandonan la fábrica hasta que se entregan en los puntos de venta, pa-



sando por los almacenes y las delegaciones comerciales. Así, se identifican las producciones y se ubican convenientemente, creando un stock de inventario en tiempo real que establece de dónde se debe recoger cada pedido y a qué distribuidor final va dirigido.

Si un pedido determinado no se distribuye directamente desde la fábrica, sino desde una delegación comercial, el SGA confirma la recepción de la mercancía en la delegación comercial correspondiente y su entrega al punto de venta. Por último, se realizan seguimientos diarios de entrega a través del certificado presentado por los repartidores y se pone a disposición de los establecimientos comerciales un departamento de atención al cliente para solucionar posibles incidencias.

### ■ Compromiso con los clientes y consumidores

A estos tres compromisos habría que sumar un cuarto, quizás más importante aún, el compromiso con sus clientes. Los más de 180.000 pequeños, medianos y grandes clientes del Grupo, además de los millones de consumidores finales, son los verdaderos "accionistas" del Grupo, y a los que se trata de cuidar con exquisita atención, ofreciendo los productos más sanos y de mayor calidad. Para lograr este objetivo, Leche Pascual cuenta con una red comercial de más de 1.200 personas, y una logística capilar que le permite llegar a más de 180.000 puntos de venta. ■