

Ecovalia promueve la “Hoja Verde”

La Asociación Profesional Española de la Producción Ecológica (Ecovalia) ha presentado ante la prensa española una aproximación al balance de la campaña “El futuro está en tu mesa con la hoja verde”, de la que también forma parte la organización portuguesa Agrobio.

Su objetivo es promocionar los alimentos ecológicos europeos, además de dar a conocer la Eurohoja, el certificado europeo de alimentación bio. Aunque la campaña se anunció en abril de 2023, su duración es de dos años y está financiada en un 80% por la European Research Executive Agency de la UE.

El presupuesto (para el bienio 2023-2024 en España y Portugal) es de 1,5 millones de euros cuya financiación se completa desde las organizaciones de ambos países, Ecovalia y Agrobio, con el 20% restante. La Unión Europea la incluye, a su vez, dentro de las campañas “Enjoy, it’s from Europe”, destinadas a incrementar la visibilidad de los alimentos de Europa.

Promociones en los mercados de abastos de varias ciudades españolas, el concurso BioRestauración (con dos categorías y una dotación de 9.000 euros en premios), el programa escolar EducaBio (beneficia a un millar de alumnos de ocho comunidades autónomas) o la participación en ferias profesionales como Natexpo y Biocultura

han sido las principales acciones llevadas a cabo por Ecovalia durante el presente ejercicio.

Fuentes de Ecovalia reconocen que, si bien el consumo de productos ecológicos en España es del 3%, se espera que alcance 7 puntos porcentuales más hasta 2030. Además, animan a que la Administración se implique en el sector, destinando el 30% de las compras públicas a productos ecológicos, “de un presupuesto total que, en alimentación, alcanza los 1.500 millones de euros”, dice uno de los responsables de Ecovalia.



Los quesos que preferimos los españoles

En España existen 150 tipos de queso; sin embargo, casi las tres cuartas partes de los consumidores desconoce esta diversidad. Es una de las principales conclusiones del estudio realizado por la empresa Ipsos para INLAC (Organización Interprofesional Láctea), presentado en Madrid en noviembre pasado.

Para el 80% de los consumidores de queso los de Castilla-La Mancha son los más conocidos, seguidos por los asturianos, gallegos y extremeños (estos últimos conocidos por el 47% de los encuestados). Los quesos de Cantabria, País Vasco, Cataluña, Baleares y La Rioja son conocidos por un máximo del 40% y del 21%, respectivamente para la primera y la última comunidad citada.

Según este informe de INLAC, en España el consumo de quesos ha crecido el 37% durante los dos últimos años, aunque existen peculiaridades si se atiende a los distintos segmentos de población por edades. Así, por ejemplo, en el tramo de adultos a partir de los 36 años se da un estancamiento en el consumo de estos derivados lácteos. No obstante, la mayoría de la población española (94% según el informe de Ipsos) identifica los quesos como alimentos saludables dado su contenido en calcio y sus valores nutricionales. Para el 98% son, además, parte importante de nuestra cultura y cumplen con aspectos tales como la producción sostenible, que respeta el medioambiente, el bienestar animal o también el apoyo a ganaderías y fabricantes locales.

La compra del queso suele hacerse en los supermercados (74%), siendo el precio uno de los factores clave en la elección. Los consumidores jóvenes prefieren el canal Horeca para degustarlo.

